

Technische fiche activiteit	TRA – ACT 212 versie n° 4 01/10/2018
------------------------------------	--

Korte omschrijving	Fabrikant voedseladditieven	
	Beschrijving	Code
Plaats	Fabrikant	PL43
Activiteit	Vervaardiging	AC39
Product	Levensmiddelenadditieven en aroma's	PR2
E/T/R	Toelating	1.2
Formaat n° E/T	AER/<LCE>/000000	
Autocontrolegids	Geen gids.	NVT.

Levensmiddelenadditieven: Elke stof, met of zonder voedingswaarde, die op zichzelf gewoonlijk niet als voedsel wordt geconsumeerd en gewoonlijk niet als kenmerkend voedselingrediënt wordt gebruikt, en die voor technologische doeleinden bij het vervaardigen, verwerken, bereiden, behandelen, verpakken, vervoeren of opslaan van levensmiddelen bewust aan deze levensmiddelen wordt toegevoegd, met als gevolg of redelijkerwijs te verwachten gevolg dat de stof zelf of bijproducten ervan, direct of indirect, bestanddeel van die levensmiddelen worden.

De additieven zijn ingedeeld in de volgende functionele categorieën:

Zoetstoffen, kleurstoffen, conserveermiddelen, anti-oxidanten, draagstoffen, voedingszuren, zuurteregelaars, antiklontermiddelen, antischuimmiddelen, vulstoffen, emulgatoren, smeltzouten, verstevigingsmiddelen, smaakversterkers, schuimmiddelen, geleermiddelen, glansmiddelen, bevochtigingsmiddelen, gemodificeerde zetmelen, verpakkingsgassen, drijfgassen, rijsmiddelen, complexvormers, stabilisatoren, verdikkingsmiddelen, meelverbetersaars.

Aroma's: producten

- die niet bedoeld zijn om als zodanig geconsumeerd te worden en die aan levensmiddelen worden toegevoegd om hieraan geur en/of smaak te geven of die te wijzigen
 - die uit de volgende categorieën zijn vervaardigd of bestaan: aromastoffen, aromatiserende preparaten, via een thermisch procedé verkregen aroma's, rookaroma's, aromaprecursoren of overige aroma's of mengsels daarvan.
1. aromastof: een welomschreven chemische stof met aromatiserende eigenschappen.
 2. natuurlijke aromastof: een aromastof die door geschikte fysische dan wel enzymatische of microbiologische procedés is verkregen van een uitgangsmateriaal van plantaardige, dierlijke of microbiologische oorsprong, hetzij als zodanig, hetzij voor consumptie door de mens verwerkt door middel van een of meer van de in bijlage II van Verordening nr. 1334/2008 genoemde traditionele levensmiddelenbereidingswijzen. Natuurlijke aromastoffen komen overeen met stoffen die van nature aanwezig zijn inde natuur en daar ook geïdentificeerd zijn.
 3. aromatiserend preparaat: een ander product dan een aromastof, verkregen van:
 - a) levensmiddelen door geschikte fysische dan wel enzymatische of microbiologische procedés, hetzij als zodanig, hetzij voor consumptie door de mens verwerkt door middel van een of meer van de in bijlage II van Verordening nr. 1334/2008 genoemde traditionele levensmiddelenbereidingswijzen;
 - en/of
 - b) andere uitgangsmaterialen van plantaardige, dierlijke of microbiologische oorsprong dan levensmiddelen, verkregen door geschikte fysische dan wel enzymatische of microbiologische procedés, en hetzij als zodanig gebruikt, hetzij bereid volgens een of meer van de in bijlage II van Verordening nr. 1334/2008 genoemde traditionele levensmiddelenbereidingswijzen.
 4. via een thermisch procedé verkregen aroma: een product verkregen na een hittebehandeling van een mengsel van bestanddelen die niet noodzakelijkerwijs zelf aromatiserende eigenschappen bezitten en waarvan er ten minste één stikstof (aminogroepen) bevat en een ander een reducerende suiker is; de ingrediënten voor de productie van via een thermisch procedé verkregen aroma kunnen zijn:
 - a) levensmiddelen;
 - en/of
 - b) andere uitgangsmaterialen dan levensmiddelen.

Technische fiche activiteit	TRA – ACT 212 versie n° 4 01/10/2018
<p>5. <u>rookaroma</u>: een product, verkregen door fractionering en zuivering van gecondenseerde rook, waardoor primaire rookcondensaten, primaire teerfracties en/of afgeleide rookaroma's als omschreven in artikel 3, punten 1, 2 en 4, van Verordening nr. 2065/2003 worden verkregen</p> <p>6. <u>aromaprecursor</u>: een product dat niet noodzakelijkerwijs zelf aromatiserende eigenschappen bezit en dat opzettelijk aan levensmiddelen wordt toegevoegd met als enig doel om hieraan door ontleding of door een reactie met andere bestanddelen tijdens de productie ervan een aroma te geven; het kan worden verkregen van</p> <p>a) levensmiddelen. en/of b) andere uitgangsmaterialen dan levensmiddelen.</p> <p>7. <u>overig aroma</u>: een aroma dat toegevoegd wordt of bestemd is om te worden toegevoegd aan levensmiddelen om hieraan geur en/of smaak te geven, en dat niet onder de definities onder 1. tot en met 6. valt.</p> <p>8. <u>voedselingrediënt met aromatiserende eigenschappen</u>: een ander voedselingrediënt dan aroma's dat aan levensmiddelen kan worden toegevoegd met als voornaamste doel om er geur en/of smaak aan te geven of de geur en/of smaak ervan te wijzigen en dat er in aanzienlijke mate toe bijdraagt dat bepaalde van nature voorkomende ongewenste stoffen in levensmiddelen aanwezig zijn.</p>	
<p>Verplichte activiteit (= activiteit die verplicht gepresteerd moet worden om de activiteit van de fiche te kunnen uitoefenen)</p>	
<p>NVT.</p>	
<p>Impliciete activiteit(en) (= activiteit die deel uitmaakt van de activiteit van de fiche en door deze wordt gedekt en dus niet afzonderlijk moet worden aangevraagd)</p>	
<p>Transport, ontvangst, behandeling en opslag van grondstoffen voor de vervaardiging van levensmiddelenadditieven en/of aroma's.</p> <p>Opslag van levensmiddelenadditieven en/of aroma's voor eigen rekening.</p> <p>(Onmiddellijke) verpakking van levensmiddelenadditieven en/of aroma's voor eigen rekening.</p> <p>Groothandel van levensmiddelenadditieven en/of aroma's.</p> <p>Transport van levensmiddelenadditieven en/of aroma's voor zijn eigen rekening.</p> <p>Detailhandel van levensmiddelenadditieven en/of aroma's, zonder bijkomende infrastructuur en inrichting voor deze activiteit (vb. winkelruimte). Bij verkoop in een speciaal daarvoor voorziene infrastructuur of met specifieke inrichtingen (vb. winkelruimte), zie Plaats-Activiteit-Product combinatie PL29AC96PR55 detailhandel LM < 3 maand (zie fiche ACT 037) of PL29AC96PR57 detailhandel LM > 3 maand (zie fiche ACT 038) of PL29AC94PR55 ambulante detailhandel LM < 3 maand (zie fiche ACT 046) of PL29AC94PR57 ambulante detailhandel LM > 3 maand (zie fiche ACT 047).</p>	
<p>Gevolgactiviteit(en) (= activiteit die niet alleen kan worden beoefend en die voortvloeit uit de activiteit van de fiche en afzonderlijk moet worden aangevraagd)</p>	
<p>NVT.</p>	
<p>Aansluitende activiteit(en) (= activiteit die vaak samengaat met de activiteit van de fiche en afzonderlijk moet worden aangevraagd)</p>	
<p>ACT 342 : Groothandelaar levensmiddelen PL47 - Groothandelaar AC97 - Groothandel PR52 - Levensmiddelen, indien andere dan levensmiddelenadditieven en aroma's</p> <p>ACT 134 : Fabrikant additieven (erkenning) PL43 - Fabrikant AC39 - Vervaardigen PR4 - Additieven of producten zoals bedoeld in bijlage IV, hoofdstuk 1 van de Verordening (EG) nr. 183/2005</p>	

Technische fiche activiteit	TRA – ACT 212 versie n° 4 01/10/2018
ACT 250 : Fabrikant additieven (toelating) PL43 - Fabrikant AC39 - Vervaardigen PR3 - Additieven of producten andere dan deze bedoeld in bijlage IV, hoofdstuk 1 van de Verordening (EG) nr. 183/2005	
Reglementaire basis	
K.B. van 16 januari 2006 tot vaststelling van de nadere regels van de erkenningen, toelatingen en voorafgaande registraties afgeleverd door het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen.	
Andere documenten noodzakelijk bij de aanvraag (buiten het aanvraagformulier)	
Geen.	
Inspectiebezoek(en) noodzakelijk voor het toekennen van de E/T en checklist(en) te gebruiken voor het toekennen van de E/T	
Niet verplicht.	
Indien toch een inspectie wordt uitgevoerd na toekenning voorwaardelijke toelating Templates : TRA 3193 – Infrastructuur, inrichting en hygiëne TRA 3115 – Autocontrole (indien autocontrolesysteem bij niet gevalideerd/gecertificeerd ACS) TRA 3119 – Autocontrole (indien autocontrolesysteem bij gevalideerd/gecertificeerd ACS) TRA 3033 – Traceerbaarheid TRA 3351 – Verpakking en etikettering (inclusief handelsnormen) TRA 3229 – Meldingsplicht TRA 3024 – Nevenproducten van levensmiddelen http://www.favv-afsc.a.fgov.be/checklists-nl/verwerking.asp	
Voorwaarden voor het verlenen van de E/T	
http://www.afsca.be/erkenningen/erkenningsvoorwaarden/bijlage3.asp	
Bijkomende informatie en/of opmerkingen	
NVT.	
Autocontrole	
NVT.	
Financiering	
Facturatiesector = verwerking. Indien deze activiteit de economisch belangrijkste activiteit van de vestigingseenheid is, wordt de FAVV heffing berekend volgens de tarieven van de sector verwerking, op basis van het aantal tewerkgestelde personen. Dit aantal tewerkgestelde personen bevat eventueel ook het personeel van de vestigingseenheid dat tewerkgesteld is in andere activiteiten onder de controlebevoegdheid van het FAVV.	