



Certificeringscriteria voor de productgroep schaal- en schelpdieren

Er zijn voor de productgroep schaal- en schelpdieren speciale / aanvullende criteria opgesteld zowel per product als voor de keten van producent naar verwerker naar handelsbedrijf (ketencertificatie).

Producten:

Onder producten in de schaal- en schelpdieren groep worden verstaan: Zeeuwse bodemcultuurmosselen, hangcultuurmosselen, Zeeuwse creuse oesters en Zeeuwse platte oesters en Zeeuwse kreeft als ook mesheften, kokkels en tapijtschelpen.

Criteria voor de gehele keten:

Er zijn specifieke criteria opgesteld voor producenten (A), verwerkers (B) en handelsbedrijven (C).

Onder producenten kunnen worden verstaan: kwekers, vissers, telers

Onder verwerkers kunnen worden verstaan: verwater-verwerking-verpakkingsbedrijven

Onder handelsbedrijven kunnen worden verstaan: handelaren en groothandel van (consument)verpakt product

Koppeling certificaten aan andere registraties

Alle certificaten worden gekoppeld aan een bestaand en formeel registratienummer. Dit kunnen zijn:

voor producenten: schipnummer, IMO-nummer, KvK-nummer, nummer van vergunning,

voor verwater-verwerking-verpakking: EG-nummer, KvK-nummer, nummer van vergunning,

voor handelsbedrijven: verkoop-nummer, EG-nummer, KvK-nummer, handelsnaam.

Criteria per product(groep):

<i>Bedrijf/Product</i>	<i>Mosselen (bodem- en hangcult.)</i>	<i>Oesters (creuse en plat)</i>	<i>Kreeft</i>	<i>Tapijt, Kokkel, Mesheft</i>
<i>Producent</i>	<i>A</i>	<i>A</i>	<i>A</i>	<i>A</i>
<i>Verwerker</i>	<i>B</i>	<i>B</i>	<i>B</i>	<i>B</i>
<i>Handel</i>	<i>C</i>	<i>C</i>	<i>C</i>	<i>C</i>

Voor het product “Zeeuwse Bodemcultuurmosselen” gelden de volgende Aanvullende voorwaarden:

A kweekbedrijven (productiecertificaat)

- Het gaat om de soort met Latijnse benaming: *Mytilus edulis*
- Het mosselzaad is uitsluitend afkomstig van Nederlands grondgebied. (Waddenzee / Veerse Meer / Grevelingenmeer / Oosterschelde / Voordelta) of Waddenzee en Zeeuwse wateren
- De mosselen zijn opgegroeid/gekweekt in de productiegebieden* op de Oosterschelde, Veerse Meer, Grevelingenmeer (of Zeeuwse wateren)
- Indien de mosselen zijn gekweekt/(gedeeltelijk) opgegroeid in de productiegebieden* van de Nederlandse Waddenzee (of buiten de Zeeuwse wateren) moeten ze minimaal 3 weken (controleerbaar) in Zeeuwse Wateren zijn verwaterd alvorens verwerkt te worden
- Kweekbedrijven mogen aantoonbaar 3 jaar lang geen zaad, halfwas of consumptie mosselen uit het buitenland geïmporteerd hebben.
- Er mag aantoonbaar 3 jaar geen buitenlands zaad, halfwas of consumptie mosselen op de kweekpercelen zijn uitgezet.
- Kweekbedrijven zijn lid van de Producenten Organisatie voor de Nederlandse Mosselcultuur (PO-mossel) ivm MSC certificering en zaadvijverij vergunning cq NB-wetgeving
- Bedrijven hebben een vergunning conform Artikel 6 van Richtlijn 2006/88/EG geïmplementeerd in Artikel 2.2.1 van de Regeling Aquacultuur, Ministerie Economische Zaken inzake aquacultuurbedrijven die weekdieren houden.
- Bedrijven moeten een sluitende kweek- en verkoopadministratie voor kunnen leggen

*Productiegebieden: kweekpercelen, kweekgebieden, visgebieden conform de definities en vergunningen van Ministerie van Economische zaken binnen de Nederlandse Exclusieve Economische Zone

#Definitie Zeeuwse wateren: alle wateren behorend tot de provincie Zeeland aangevuld met de Zeeuwse Voordelta met de door het Ministerie van Economische Zaken gedefinieerde productiegebieden.

B verwerkingsbedrijven (verwerkingscertificaat)

- De mosselen dienen aantoonbaar afkomstig te zijn van Zeker Zeeuws® gecertificeerde kwekers (zie categorie A) en gekweekt/afkomstig zijn in/uit de van toepassing zijnde Nederlandse productiegebieden*
- Indien de mosselen gekweekt/afkomstig zijn van productiegebieden* buiten de Zeeuwse wateren# moeten deze als consumptiemosselen minimaal 3 weken (aantoonbaar) in Zeeuwse Wateren# zijn verwaterd alvorens verwerkt te worden.
- Gedurende drie seizoenen voorafgaande aan certificering, is tenminste 50% van de totale mosselproductie per seizoen\$ van het verwerkingsbedrijf aan te merken als Zeker Zeeuws mosselen.
- Verwerking van Zeker Zeeuws® mosselen dient te gebeuren tijdens een afgebakende productieperiode van minimaal 30 dagen aaneengesloten, gedurende het seizoen\$. Deze periode is vrij te kiezen en kan aan het begin, in het midden of aan het einde van het seizoen liggen. Gedurende deze aaneengesloten productieperiode mogen dus uitsluitend Zeker Zeeuws gecertificeerde mosselen verwerkt worden.
- Buiten deze periode kunnen zowel gecertificeerde als niet gecertificeerde mosselen verwerkt worden echter is het dan niet toegestaan het Zeker Zeeuws® keurmerk te voeren.
- Verwater-verwerking-verpakkingsbedrijven die gecertificeerde Zeker Zeeuws® mosselen voor eigen of externe handelsbedrijven onder private label verpakken, dienen een sluitende inkoop-verkoopadministratie voor te leggen. Het bedrijf dat de onder private label verpakte mosselen met het Zeker Zeeuws® keurmerk verkoopt moet over een verkoopcertificaat (categorie C) beschikken.
- De certificering voor verwerkingsbedrijven onder toepassing van deze criteria is geldig voor de duur van 2 jaar.

* Definitie Nederlandse Productiegebieden: kweekpercelen, kweekgebieden, visgebieden conform de definities en vergunningen van Ministerie van Economische zaken / Ministerie Landbouw Natuur en Voedselveiligheid binnen de Nederlandse Exclusieve Economische Zone

Definitie Zeeuwse wateren: alle wateren behorend tot de provincie Zeeland (inclusief Zeeuwse Voordelta en Grevelingenmeer)

\$ Definitie (mossel)seizoen: de periode of tijd van het Nederlandse mosselseizoen zoals gedefinieerd door Het Nederlandse Mosselbureau: van Juli tot April.

C handelsbedrijven (dienstencertificaat)

- Handelsbedrijven mogen alleen Zeker Zeeuws® Mosselen met het beeldmerk verkopen indien deze afkomstig zijn van gecertificeerde producenten en verwerkers (ketencertificatie).
- Alle bedrijven in de keten moeten hiervoor een sluitende inkoopverkoopadministratie voor kunnen leggen.
- Voor Handelsbedrijven die naast gecertificeerde Zeker Zeeuws® mosselen andere voorverpakte (lees geen Zeker Zeeuws® gecertificeerd) in consumentenverpakking voorverpakte mosselen (voorzien van productie, houdbaarheidsdatum en EG nummer) verhandelen, is certificering mogelijk.
- Handelsbedrijven die naast gecertificeerde Zeker Zeeuws® Mosselen andere in consumentenverpakking (voorzien van productienummer, houdbaarheidsdatum en EG nummer) voorverpakte mosselen verkopen mogen alleen op de gecertificeerde Zeker Zeeuws Mosselen het beeldmerk voeren.