

## Overgangperiode naar nieuwe versie Belbeef Standaard verlopen sinds 07 juli 2017

Op 30 maart 2017 keurde de raad van bestuur van Belbeef de nieuwe versie van het lastenboek goed. Hiermee is meteen ook de naamswijziging van "Generiek Lastenboek Rundvlees" naar de "Belbeef Standaard" officieel. De overgangperiode naar de nieuwe versie is ondertussen verlopen, waardoor er sinds 7 juli er enkel nog volgens de nieuwe versie mag gewerkt worden.

Wat is er precies veranderd ten opzichte van de vorige versie voor veehouders? We lichten de verschillen hier kort toe.

- Jaarlijkse registercontrole** (inventaris runderen): Eenmaal per jaar dient u de correctheid van de diergegevens van uw runderen in Sanitel te controleren. Deze voorwaarde is in de Belbeef Standaard opgenomen, wegens de belangrijke impact die fouten in het signalement van het dier op het systeem hebben, en bovendien vooral nadelig zijn voor de betrokken veehouders. Als bvb een stier foutief als koe geregistreerd is in Sanitel, komt dit dier niet meer in aanmerking om gecommmercialiseerd te worden voor meerdere grootwarenhuisketens.  
  
Deze registercontrole kan ook in Veeportaal geregistreerd worden. De handleiding voor het uitvoeren van de registercontrole via Veeportaal kan u terugvinden op de website van DGZ via volgende link: <http://www.dgz.be/publicatie/handleiding-registercontrole-rundvee-veeportaal-nlfr>
- Aanbeveling om met **metaaldetecteerbare naalden** te werken. Op die manier kunnen afgebroken naalden nog gedetecteerd en verwijderd worden in een snijzaal met metaaldetectie.
- Het **melden van afgebroken naalden** aan de volgende schakel. Als men weet heeft van een afgebroken naald, kan men in het slachthuis immers gericht op zoek gaan om de naald te verwijderen, zodat er geen gevaar is voor de volksgezondheid, en voor het imago van het gecertificeerde vlees.
- Aanbeveling om de **gebruikte antibiotica te registreren** in de door de overheid beheerde databank SanitelMed, al dan niet via de private systemen AB Register of Bigame. Bedoeling is uiteraard de antibioticaresistentie tegen te gaan.
- Herkomst: "Triple B"**. Om gecommmercialiseerd te kunnen worden binnen het systeem, geldt de zogenaamde "triple B". Dit houdt in dat de dieren 1: geboren, 2: afgemest en 3: geslacht en verwerkt dienen te worden in een Belgisch bedrijf. Wanneer een consument Belbeefvlees koopt, is hij zeker dat het geen geïmporteerd vlees of vlees afkomstig van geïmporteerde runderen betreft, en steunt hij actief de Belgische economie en de Belgische veehouders in het bijzonder.
- Bevelesheid S of E voor stieren**. Stieren moeten de S of E conformatie hebben, om als Belbeefvlees gecommmercialiseerd te kunnen worden.

De aangepaste karkascriteria van de deelnemende retailers vindt u in onderstaande tabel:

	BBQS	COLRUYT/OKAY	DELHAIZE	LIDL	SPAR	CORA	MATCH	ALDI
Leeftijd mannelijk	Max. 26 maanden	Max. 27 maanden	Max. 26 maanden	Max. 26 maanden	Max. 27 maanden	Max. 26 maanden	Max. 24 maanden	Max. 24 maanden
Leeftijd vrouwelijk	Max. 72 maanden	/	Max. 84 maanden	/	Max. 88 maanden	Max. 84 maanden	Max. 72 maanden	Max. 84* maanden
Type	Vlees	Vlees of gemengd	Vlees of gemengd	Vlees	Vlees of gemengd	/	Vlees	Vlees
Minimum gewicht	350 kg	350 kg	400 kg Mannelijk 350 kg Vrouwelijk	350 kg	350 kg	/	440 kg	350 kg
Maximum gewicht	600 kg	650 kg	550 kg	650 kg	/	650 kg	580 kg	650 kg
SEUROP bevelesheid)	S, E	S, E	S: Mannelijk S, E: Vrouwelijk	S, E	S, E: Mannelijk S, E, U: Vrouwelijk	/	S, E	S, E
Vetheid mannelijk	1(-/+), 2(-/+), 3(-/+)	2(-/+), 3(-/+)	2(-/+), 3(-/+)	2(-/+), 3(-/+)	2(-/+), 3(-/+)	/	2(-/+), 3(-/+)	2 (-/+), 3 (-/+)
Vetheid vrouwelijk	2(-/+), 3(-/+)	/	2(-/+), 3(-/+), 4(-/+)	/	2(-/+), 3(-/+)	/	/	2 (-/+), 3 (-/+)
Oorsprong	/	België	België	België	België	België	België	België

\*Uitsluitend vrouwelijke dieren die reeds gekalfd hebben.

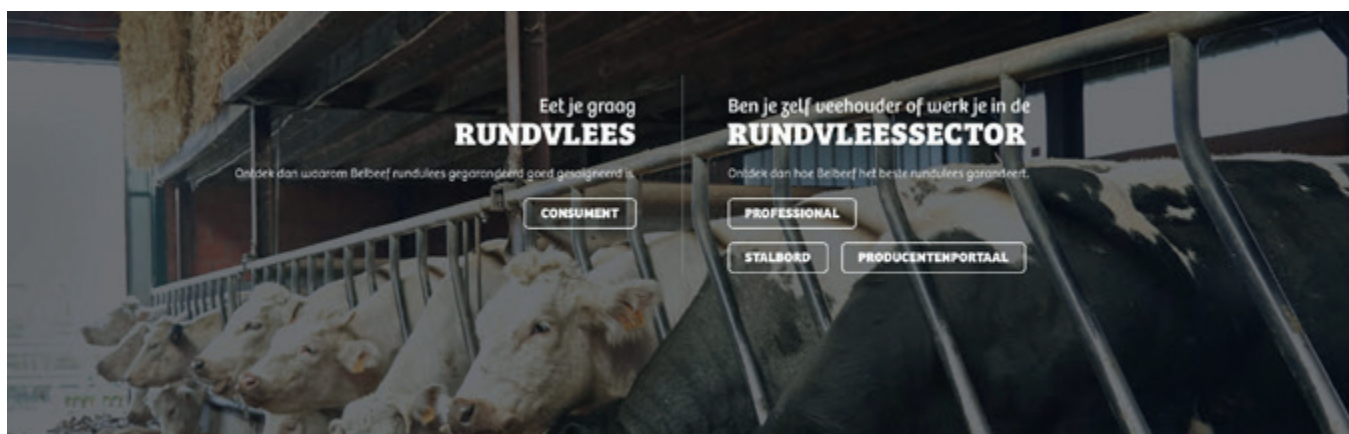
Ook het **Arden'Beef-lastenboek** gebruikt de Belbeef Standaard als basis. Dit betreft uitsluitend vrouwelijke runderen van het vleestype die max. 88 maanden oud zijn. Dit lastenboek werd niet opgenomen in de tabel aangezien het uitsluitend van toepassing is voor koeien die van bij de geboorte tot de slacht steeds op Ardense veebedrijven geregistreerd hebben gestaan. Dat is makkelijk en eenduidig verifieerbaar via het beslagnummer, waarvan het eerste cijfer een 6, 8 of 9 moet zijn.

## Stalbord

Op vraag van de landbouworganisaties heeft Belbeef een kwalitatief aluminium stalbord in A3 formaat (43x30cm) laten ontwerpen, dat door gecertificeerde veehouders kan gebruikt worden om aan de stal te bevestigen. Passanten kunnen zo vaststellen dat het bedrijf gecertificeerd is, waar kwaliteitsrunderen gekweekt worden.

De kostprijs van dit stalbord bedraagt €15 incl. BTW en verzendkosten, en wordt u na bestelling per post toegestuurd.

U kan het stalbord bestellen via de website van Belbeef ([www.belbeef.be](http://www.belbeef.be)) door op het vakje 'STALBORD' te klikken. Vervolgens kan u uw gegevens (naam, beslagnummer en Ondernemingsnummer) ingeven. Uiteraard kunnen enkel gecertificeerde veehouders hiervan gebruik maken.



## Producentenportaal

### Producenten wat?

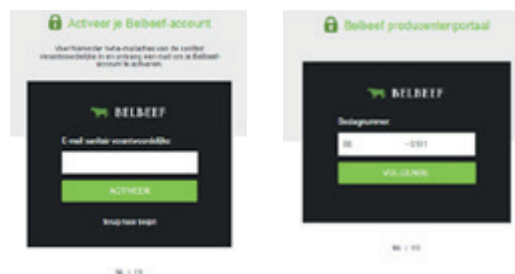
Belbeef ontwikkelde recent een toepassing voor gecertificeerde veehouders, het zogenaamde 'producentenportaal'. Met behulp van deze toepassing kan u het **traject van uw runderen volgen** in het Belbeef-traceringssysteem. Enerzijds kan u vaststellen voor welke grootwarenhuisketens uw runderen in aanmerking komen, maar daarnaast kan u ook zien waar de dieren geslacht, versneden en uiteindelijk verkocht zijn. Voorwaarde om het volledige traject van slacht tot verkoop te kunnen volgen, is dat elke schakel gecertificeerd is voor Belbeef, en het vlees onder het label gecommmercialiseerd werd.

Hiermee wordt de **volledige transparantie** bereikt.

Enkel gecertificeerde veehouders kunnen aanloggen op het portaal, en enkel de gegevens van de eigen dieren kunnen geconsulteerd worden, zodat de vertrouwelijkheid van de gegevens en de privacy van de deelnemers continu gegarandeerd blijft.

### Hoe aanloggen?

Klik op de startpagina van de Belbeef website ([www.belbeef.be](http://www.belbeef.be)) op het vakje 'PRODUCENTENPORTAAL'. Vervolgens wordt gevraagd uw beslagnummer in te geven en uw e-mailadres. Als het betreffende e-mailadres in de Belbeef-databank gekoppeld staat aan het opgegeven beslagnummer, kan u zelf een paswoord aanmaken waarmee u kan inloggen.



De handleiding voor deze toepassing is beschikbaar op de website van Belbeef, onder "documenten", "handleiding producentenportaal"