

**AGENCE FEDERALE
POUR LA SECURITE DE LA CHAINE ALIMENTAIRE**

F. 2005 — 3713

[C – 2005/23111]

22 DECEMBRE 2005. — Arrêté royal fixant des mesures complémentaires pour l'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine

ALBERT II, Roi des Belges,
A tous, présents et à venir, Salut.

Vu la loi du 5 septembre 1952 relative à l'expertise et au commerce des viandes, notamment l'article 13, modifié par les lois des 15 avril 1965 et 27 mai 1997, et l'article 14, modifié par la loi du 13 juillet 1981 et les arrêtés royaux des 9 janvier 1992 et 22 février 2001;

Vu la loi du 15 avril 1965 concernant l'expertise et le commerce du poisson, des volailles, des lapins et du gibier, et modifiant la loi du 5 septembre 1952 relative à l'expertise et au commerce des viandes, notamment l'article 3, § 1^{er}, modifié par les lois des 27 mai 1997 et 17 novembre 1998;

Vu la loi du 4 février 2000 relative à la création de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire, notamment l'article 5, modifié par la loi du 22 décembre 2003;

Vu l'arrêté royal du 21 septembre 1970 relatif à l'expertise et au commerce des viandes de volaille, modifié par la loi du 14 juillet 1994 et les arrêtés royaux des 8 octobre 1971, 28 octobre 1972, 7 août 1973, 11 octobre 1974, 20 mars 1978, 29 mars 1979, 4 septembre 1981, 4 novembre 1981, 6 décembre 1983, 1 mars 1985, 4 avril 1986, 4 juillet 1986, 9 décembre 1987, 25 janvier 1989, 25 septembre 1992, 30 décembre 1992, 25 février 1994, 4 juillet 1996, et 23 octobre 2000;

Vu l'arrêté royal du 14 février 1974 relatif à la congélation des viandes lades du porc, du mouton et de la bête bovine, modifié par l'arrêté royal du 9 octobre 1998;

Vu l'arrêté royal du 7 décembre 1982 accordant une dérogation en matière d'enlèvement de certains organes déclarés impropres à la consommation humaine, modifié par l'arrêté du Gouvernement flamand du 23 juin 1993;

Vu l'arrêté royal du 16 mai 2001 déclarant nuisibles certains produits d'origine animale présentant des risques au regard des encéphalopathies spongiformes transmissibles, modifié par l'arrêté royal du 18 mars 2002;

Vu l'arrêté ministériel du 18 novembre 2002 relatif au marquage des viandes de certains porcs, modifié par l'arrêté ministériel du 5 juin 2003;

Considérant le règlement (CE) n° 854/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine;

Vu la Directive 94/36/CE du Parlement européen et du Conseil, du 30 juin 1994, concernant les colorants destinés à être employés dans les denrées alimentaires, notamment l'article 2, 8°;

Considérant la Directive 2002/99/CE du Conseil du 16 décembre 2002 fixant les règles de police sanitaire régissant la production, la transformation, la distribution et l'introduction des produits d'origine animale destinés à la consommation humaine, notamment l'annexe II;

Considérant la décision 84/371/CEE de la Commission du 3 juillet 1984 fixant les caractéristiques de la marque spéciale pour la viande fraîche visée à l'article 5 point a) de la Directive 64/433/CEE du Conseil;

Vu les avis n° 42-2005 et 58-2005 du Comité scientifique, institué auprès de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire, donné respectivement le 13 octobre 2005 et le 9 décembre 2005;

**FEDERAAL AGENTSCHAP
VOOR DE VEILIGHEID VAN DE VOEDSELKETEN**

N. 2005 — 3713

[C – 2005/23111]

22 DECEMBER 2005. — Koninklijk besluit tot vaststelling van aanvullende maatregelen voor de organisatie van de officiële controles van voor menselijke consumptie bestemde producten van dierlijke oorsprong

ALBERT II, Koning der Belgen,
Aan allen die nu zijn en hierna wezen zullen, Onze Groet.

Gelet op de wet van 5 september 1952 betreffende de vleeskeuring en de vleeshandel, inzonderheid op artikel 13, gewijzigd bij de wetten van 15 april 1965 en 27 mei 1997, en op artikel 14, gewijzigd bij de wet van 13 juli 1981 en de koninklijke besluiten van 9 januari 1992 en 22 februari 2001;

Gelet op de wet van 15 april 1965 betreffende de keuring van en de handel in vis, gevogelte, konijnen en wild, en tot wijziging van de wet van 5 september 1952 betreffende de vleeskeuring en de vleeshandel, inzonderheid op artikel 3, § 1, gewijzigd bij de wetten van 27 mei 1997 en 17 november 1998;

Gelet op de wet van 4 februari 2000 houdende oprichting van het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen, inzonderheid op artikel 5, gewijzigd bij de wet van 22 december 2003;

Gelet op het koninklijk besluit van 21 september 1970 betreffende de keuring van en de handel in vlees van gevogelte, gewijzigd bij de wet van 14 juli 1994 en de koninklijke besluiten van 8 oktober 1971, 28 oktober 1972, 7 augustus 1973, 11 oktober 1974, 20 maart 1978, 29 maart 1979, 4 september 1981, 4 november 1981, 6 december 1983, 1 maart 1985, 4 april 1986, 4 juli 1986, 9 december 1987, 25 januari 1989, 25 september 1992, 30 december 1992, 25 februari 1994, 4 juli 1996 en 23 oktober 2000;

Gelet op het koninklijk besluit van 14 februari 1974 betreffende de bevrozing van gortig vlees van varkens, schapen en runderen gewijzigd bij het koninklijk besluit van 9 oktober 1998;

Gelet op het koninklijk besluit van 7 december 1982 houdende afwijking inzake ophaling van bepaalde organen die ongeschikt werden verklaard voor de menselijke consumptie, gewijzigd bij het besluit van de Vlaamse Executieve van 23 juni 1993;

Gelet op het koninklijk besluit van 16 mei 2001 waarbij sommige producten van dierlijke oorsprong die een risico inhouden ten aanzien van overdraagbare spongiforme encefalopathieën schadelijk worden verklaard, gewijzigd bij het koninklijk besluit van 18 maart 2002;

Gelet op het ministerieel besluit van 18 november 2002 betreffende het merken van vlees van sommige varkens, gewijzigd bij het ministerieel besluit van 5 juni 2003;

Overwegende verordening (EG) nr. 854/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 houdende vaststelling van specifieke voorschriften voor de organisatie van de officiële controles van voor menselijke consumptie bestemde producten van dierlijke oorsprong;

Overwegende Richtlijn 94/36/EG van het Europees Parlement en van de Raad van 30 juni 1994 inzake kleurstoffen die in levensmiddelen mogen worden gebruikt, inzonderheid op artikel 2, 8°;

Overwegende Richtlijn 2002/99/EG van de Raad van 16 december 2002 houdende vaststelling van veterinairerechtelijke voorschriften voor de productie, de verwerking, de distributie en het binnenbrengen van voor menselijke consumptie bestemde producten van dierlijke oorsprong, inzonderheid op bijlage II;

Overwegende beschikking 84/371/EEG van de Commissie van 3 juli 1984 tot vaststelling van het speciale merk voor vers vlees als bedoeld in artikel 5, sub a), van Richtlijn 64/433/EEG van de Raad;

Gelet op de adviezen nr. 42-2005 en 58-2005 van het Wetenschappelijk Comité, ingesteld bij het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen, gegeven op respectievelijk 13 oktober 2005 en 9 december 2005;

Vu l'avis n° 39.410/3 du Conseil d'Etat, donné le 12 décembre 2005, en application de l'article 84, § 1^{er}, alinéa 1^{er}, 1°, des lois coordonnées sur le Conseil d'Etat;

Sur la proposition de Notre Ministre des Affaires sociales et de la Santé publique,

Nous avons arrêté et arrêtons :

CHAPITRE I^{er}. — *Champ d'application et définitions*

Article 1^{er}. Cet arrêté complète ou développe les dispositions du Règlement (CE) n° 854/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine.

Art. 2. § 1^{er}. Pour l'application du présent arrêté, on entend par :

1° l'Agence : l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire;

2° le Ministre : le Ministre qui a la Santé publique dans ses attributions;

3° viandes ladres: les viandes fraîches non infestées par des cysticercus et provenant d'animaux présentant une infestation non généralisée par des cysticercus.

§ 2. Sont également d'application les définitions visées au règlement (CE) n° 854/2004 du 29 avril 2004 précité.

CHAPITRE II. — *Dispositions communes concernant les viandes fraîches*

Section 1^{re}. — Assistance

Art. 3. La nature et le mode d'exécution des tâches spécifiques relatives à l'échantillonnage et aux tests des animaux qui peuvent être effectuées sous la responsabilité et la surveillance du vétérinaire officiel, par le personnel de l'abattoir, ainsi que les modalités de la formation du personnel de l'abattoir, sont repris à l'annexe I.

Section 2. — Contre-expertise

Art. 4. Si le propriétaire de l'animal ne se rallie pas à la décision du vétérinaire officiel à l'issue de l'inspection post mortem, il dispose d'un délai de vingt-quatre heures pour faire opposition. Dans ce cas, il fait procéder, à ses frais, à une contre-expertise par un médecin vétérinaire de son choix qui satisfait aux qualifications professionnelles d'un vétérinaire officiel. En cas de désaccord, le second vétérinaire formule son avis par écrit et le transmet au chef de l'unité provinciale de contrôle de l'Agence ou de son délégué. Celui-ci tranche sans appel.

Section 3. — Encre à tampon

Art. 5. Seul le colorant E155 brun H.T. peut être utilisé pour l'encre à tampon destinée à l'apposition directe sur les viandes de la marque de salubrité ou de toute autre marque requise.

CHAPITRE III. — *Viandes fraîches d'ongulés domestiques*

Section 1^{re}. — Fente des carcasses

Art. 6. Sans préjudice de la compétence du vétérinaire officiel d'exiger à tout moment la fente des carcasses, les carcasses de bovins peuvent être présentées à l'inspection post mortem sans être coupées en deux pour autant qu'il soit satisfait à toutes les conditions fixées ci-après:

1° les bovins sont âgés de plus de six mois et pas plus de huit mois;

2° les bovins sont présentés en groupe à l'abattage;

3° les bovins proviennent d'une exploitation officiellement exempte de tuberculose.

Art. 7. Sans préjudice de la compétence du vétérinaire officiel d'exiger à tout moment la fente des carcasses, les bovins âgés de plus de six mois et pas plus de douze mois, et les porcs de plus de quatre semaines et pas plus de douze mois, peuvent dans les cas suivants être présentés pour l'inspection post mortem sans être coupés en deux :

1° un abattage d'un animal dont les viandes sont destinées aux besoins exclusifs du ménage du propriétaire;

Gelet op het advies nr. 39.410/3 van de Raad van State, gegeven op 12 december 2005, met toepassing van artikel 84, § 1, eerste lid, 1°, van de gecoördineerde wetten op de Raad van State;

Op de voordracht van Onze Minister van Sociale Zaken en Volksgezondheid,

Hebben Wij besloten en besluiten Wij :

HOOFDSTUK I. — *Toepassingsgebied en definities*

Artikel 1. Dit besluit zorgt voor de aanvulling dan wel de uitwerking van de bepalingen van verordening (EG) nr. 854/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 houdende vaststelling van specifieke voorschriften voor de organisatie van de officiële controles van voor menselijke consumptie bestemde producten van dierlijke oorsprong.

Art. 2. § 1. Voor de toepassing van dit besluit, wordt verstaan onder :

1° het Agentschap : het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen;

2° de Minister : de Minister tot wiens bevoegdheid de Volksgezondheid behoort;

3° gortig vlees : niet door cysticercus geïnfecteerd vers vlees, afkomstig van dieren die niet volledig door cysticercus geïnfecteerd zijn.

§ 2. Zijn eveneens van toepassing de definities bedoeld in de bovenvermelde verordening (EG) nr. 854/2004 van 29 april 2004.

HOOFDSTUK II. — *Gemeenschappelijke bepalingen voor vers vlees*

Afdeling 1. — Assistentie

Art. 3. De aard en de wijze van uitvoering van de specifieke taken in verband met het bemonsteren en het testen van dieren die, onder de verantwoordelijkheid en het toezicht van de officiële dierenarts, door het slachthuispersoneel mogen worden uitgevoerd, evenals de nadere regels voor de opleiding van het slachthuispersoneel zijn opgenomen in bijlage I.

Afdeling 2. — Tegenkeuring

Art. 4. Indien de eigenaar van het dier zich na afloop van de postmortemkeuring niet kan verenigen met de beslissing van de officiële dierenarts, beschikt hij over een termijn van vierentwintig uren om verzet aan te tekenen. In dat geval doet hij, op eigen kosten, tot een tegenkeuring overgaan door een dierenarts naar zijn keuze die voldoet aan de vakbekwaamheidseisen van een officiële dierenarts. In geval van tegenstrijdigheid zet de tweede dierenarts schriftelijk zijn zienswijze uiteen en maakt deze over aan het hoofd van de provinciale controle-eenheid van het Agentschap of zijn gemachtigde. Diens beslissing is niet voor beroep vatbaar.

Afdeling 3. — Stempelinkt

Art. 5. Als kleurstof voor de stempelinkt voor het rechtstreeks aanbrengen van het gezondheidsmerk of elk ander vereist merkteken op vlees mag alleen gebruik worden gemaakt van E155 bruin H.T.

HOOFDSTUK III. — *Vers vlees van als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren*

Afdeling 1. — Klieven van karkassen

Art. 6. Onverminderd de bevoegdheid van de officiële dierenarts om te allen tijde de klieving te eisen, mogen de karkassen van runderen voor de postmortemkeuring worden aangeboden zonder in tweeën gesneden te zijn voor zover aan alle hierna bepaalde voorwaarden wordt voldaan :

1° de runderen zijn meer dan zes maanden oud en niet meer dan acht maanden oud;

2° de runderen worden in groep ter slachting aangeboden;

3° de runderen zijn afkomstig van een officieel tuberculosevrij bedrijf;

Art. 7. Onverminderd de bevoegdheid van de officiële dierenarts om te allen tijde de klieving te eisen, mogen runderen van meer dan zes maanden oud en niet meer dan twaalf maanden oud, en varkens van meer dan vier weken oud en niet meer dan twaalf maanden oud, in de volgende gevallen voor postmortemkeuring worden aangeboden zonder in tweeën gesneden te zijn :

1° een slachting van een dier waarvan het vlees bestemd is voor het exclusief gebruik door het gezin van de eigenaar;

2° un abattage effectué pour le compte d'un exploitant du secteur alimentaire qui a l'intention de préparer la carcasse entière à la broche en vue de la livraison exclusive au consommateur final.

Section 2. — Examen de laboratoire complémentaire

Art. 8. § 1^{er}. Dans les cas suivants, les examens de laboratoire définis ci-après, doivent toujours être effectués sur les ongulés domestiques:

1° en cas d'abattage de nécessité: un examen bactériologique et un examen en vue de la recherche de substances à effet bactériostatique;

2° sans préjudice de l'annexe I^{re}, section II, chapitre III, point 4 du règlement (CE) n° 854/2004 du 29 avril 2004 précité, en cas de constatation lors de l'inspection ante mortem ou lors de l'inspection post mortem de symptômes ou de lésions pouvant indiquer une affection qui peut entraîner une conséquence pour la santé publique ou un traitement: un examen bactériologique et un examen en vue de la recherche de substances à effet bactériostatique;

3° pour les animaux abattus dont le document d'identification ou de transport est marqué de façon particulière sur la base de l'article 4 de l'arrêté royal du 8 septembre 1997 relatif aux mesures en matière de commercialisation des animaux d'exploitation en ce qui concerne certaines substances ou résidus de substances pharmacologiquement actives: un examen de laboratoire orienté vers la recherche de résidus de substances pharmacologiquement actives ou de leurs métabolites. La nature précise des examens à exécuter dépend de la marque apposée sur le document;

4° pour les animaux abattus pour lesquels a été jointe au document d'identification ou de transport une attestation visée à l'article 3 de l'arrêté royal du 8 septembre 1997 relatif aux mesures en matière de commercialisation des animaux d'exploitation en ce qui concerne certaines substances ou résidus de substances pharmacologiquement actives: un examen de laboratoire orienté vers la recherche de résidus de substances pharmacologiquement actives ou de leurs métabolites. La nature précise des examens à exécuter dépend de la nature des substances administrées.

§ 2. Toutefois, le vétérinaire officiel ne peut faire procéder à un des examens de laboratoire visés au § 1^{er} lorsque l'examen organoleptique a déjà permis à lui seul de déclarer que les viandes sont impropres à la consommation.

§ 3. Dans les cas mentionnés au § 1^{er}, 3° et 4°, l'examen de laboratoire est exécuté sur un animal abattu sur 10 ou par fraction de 10 animaux présentés à l'abattage provenant du même troupeau et qui font partie d'une déclaration d'abattage simultanée.

Sans préjudice de l'application du § 1^{er}, 1° et 2°, cet examen est toujours exécuté sur tous les animaux présentés à l'abattage dans les cas suivants:

1° en cas d'abattage de nécessité;

2° en cas d'abattage d'animaux conformément à l'article 5, § 2, de la loi du 15 juillet 1985 relative à l'utilisation de substances à effet hormonal, à effet anti-hormonal, à effet bêta-adrénérique ou à effet stimulateur de production chez les animaux;

3° en cas d'abattage d'animaux par ordre suite à l'article 5 de l'arrêté royal du 8 septembre 1997 relatif aux mesures en matière de commercialisation des animaux d'exploitation en ce qui concerne certaines substances ou résidus de substances pharmacologiquement actives.

§ 4. Les échantillons nécessaires pour les examens de laboratoire visés au § 1^{er}, sont emballés et scellés par le vétérinaire officiel et expédiés au laboratoire agréé. Le cas échéant, les échantillons peuvent être directement remis par le vétérinaire officiel au responsable du laboratoire agréé ou à son préposé.

Section 3. — Mise en observation

Art. 9. Les viandes d'animaux abattus par nécessité ne peuvent être déclarées propres à la consommation humaine que si elles sont déclarées propres à la consommation après connaissance des résultats des examens laboratoires par le vétérinaire officiel.

2° een slachting uitgevoerd voor rekening van een exploitant van een levensmiddelenbedrijf die het gehele karkas aan het spit zal bereiden met het oog op de exclusieve levering aan de eindverbruiker.

Afdeling 2. — Aanvullend laboratoriumonderzoek

Art. 8. § 1. In de volgende gevallen dienen bij als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren steeds de hierna bepaalde laboratoriumonderzoeken uitgevoerd te worden:

1° bij een noodslachting: een bacteriologisch onderzoek en een onderzoek voor het opsporen van stoffen met kiemgroeiremmende werking;

2° onverminderd bijlage I, sectie II, hoofdstuk III, punt 4 van bovenvermelde verordening (EG) nr. 854/2004 van 29 april 2004, indien bij de antemortemkeuring of bij de postmortemkeuring symptomen of letsels worden vastgesteld die kunnen wijzen op een aandoening die nadelig kan zijn voor de volksgezondheid of op een behandeling: een bacteriologisch onderzoek en een onderzoek voor het opsporen van stoffen met kiemgroeiremmende werking;

3° bij geslachte dieren waarvan het identificatie- of vervoersdocument op grond van artikel 4 van het koninklijk besluit van 8 september 1997 betreffende maatregelen inzake de verhandeling van landbouwdieren, ten aanzien van bepaalde stoffen of residu's daarvan met farmacologische werking, op een bijzondere wijze is gemerkt: een laboratoriumonderzoek gericht op het opsporen van residuen van farmacologisch werkzame substanties of van hun metabolieten. De precieze aard van de uit te voeren onderzoeken blijkt uit het merkteken aangebracht op het document;

4° bij geslachte dieren waarvan bij het identificatie- of vervoerdocument een attest is gevoegd als bedoeld in artikel 3 van het koninklijk besluit van 8 september 1997 betreffende maatregelen inzake de verhandeling van landbouwdieren, ten aanzien van bepaalde stoffen of residu's daarvan met farmacologische werking: een laboratoriumonderzoek gericht op het opsporen van residuen van farmacologisch werkzame substanties of van hun metabolieten. De precieze aard van de uit te voeren onderzoeken blijkt uit de aard van de toegediende stoffen.

§ 2. De officiële dierenarts mag evenwel niet tot een van de in § 1 bedoelde laboratoriumonderzoeken besluiten, wanneer het louter organoleptisch onderzoek reeds tot de ongeschiktverklaring van het vlees geleid heeft.

§ 3. In de gevallen bedoeld in § 1, 3° en 4°, wordt het laboratoriumonderzoek uitgevoerd op één geslacht dier per 10 of fractie van 10 ter slachting aangeboden dieren uit eenzelfde veebeslag van herkomst waarvan de slachtinsaangifte gelijktijdig is gedaan.

Onverminderd de toepassing van § 1, 1° en 2°, wordt dit onderzoek steeds op alle ter slachting aangeboden dieren uitgevoerd in de volgende gevallen:

1° bij een noodslachting;

2° bij slachting van dieren overeenkomstig artikel 5, § 2, van de wet van 15 juli 1985 betreffende het gebruik bij dieren van stoffen met hormonale, anti-hormonale, beta-adrenergische of productiestimulerende werking;

3° bij slachting van dieren op bevel op grond van artikel 5 van het koninklijk besluit van 8 september 1997 betreffende maatregelen inzake de verhandeling van landbouwdieren, ten aanzien van bepaalde stoffen of residu's daarvan met farmacologische werking.

§ 4. De monsters nodig voor de in § 1 bedoelde laboratoriumonderzoeken, worden door de officiële dierenarts verpakt en verzegeld en toegezonden aan het erkend laboratorium. In voorkomend geval kunnen de monsters door de officiële dierenarts rechtstreeks worden overhandigd aan de verantwoordelijke van het erkend laboratorium of aan diens afgevaardigde.

Afdeling 3. — In observatiestelling

Art. 9. Het vlees van in nood geslachte dieren mag slechts geschikt voor menselijke consumptie worden verklaard indien het na de kennisname van de resultaten van de laboratoriumonderzoeken door de officiële dierenarts, nog voor de humane consumptie geschikt bevonden wordt.

Section 4. — Risques spécifiques

Art. 10. Les viandes issues de bovins âgés de plus de 24 mois abattus pour cause de nécessité ou issues d'autres bovins de plus de 30 mois, doivent être déclarées impropres à la consommation humaine si elles n'ont pas été soumises à ou n'ont pas donné un résultat négatif au test rapide de l'encéphalopathie spongiforme bovine.

Art. 11. § 1^{er}. Les viandes infestées par des cysticerques doivent être déclarées impropres à la consommation humaine.

Toutefois, lorsque cette infestation n'est pas généralisée, les parties non infestées peuvent être déclarées propres à la consommation humaine conformément à l'annexe I^{re}, section IV, chapitre IX, B, 2 du règlement (CE) n° 854/2004 du 29 avril 2004 précité, après avoir été soumises à un traitement par le froid consistant en une congélation durant 10 jours à une température maximale de - 18 °C.

§ 2. Les viandes lades destinées à être soumises à un traitement par congélation ne peuvent être transportées qu'à partir d'un abattoir, soit directement vers un établissement qui dispose d'installations appropriées à la congélation de viandes lades, soit vers un atelier de découpe où elles sont désossées et découpées préalablement au traitement par congélation. Les viandes découpées et désossées doivent être envoyées à partir de l'atelier de découpe vers un établissement qui dispose d'installations appropriées à la congélation de viandes lades, sauf si ce traitement est réalisé dans l'atelier de découpe même.

Depuis l'abattoir d'expédition jusqu'à la fin du traitement par la congélation, les viandes lades doivent être accompagnées du document dont le modèle est repris à l'annexe II.

§ 3. Si les viandes lades sont désossées et découpées dans un atelier de découpe, préalablement à la congélation, cela doit se faire aux conditions fixées en annexe III.

Les os, graisses et autres issues comestibles provenant du désossage ou de la découpe des viandes lades qui ne sont pas soumis au traitement par la congélation doivent être déclarés impropres à la consommation humaine et dénaturés sous la surveillance du vétérinaire officiel.

§ 4. La congélation des viandes lades ne peut se faire que dans des établissements qui répondent aux conditions d'installation et d'exploitation visées à l'annexe IV.

§ 5. Au terme du traitement par la congélation les viandes peuvent être débarrassés de la marque « viande à congeler », visée au point II, 4 de l'annexe V, et elles sont en tout cas pourvues de la marque d'identification de l'établissement où le traitement par congélation a eu lieu.

Section 5. — Marques de salubrité et autres marques

Art. 12. § 1^{er}. Les marques apportées en conclusion du contrôle officiel doivent correspondre au modèle prévu par le règlement (CE) n° 854/2004 du 29 avril 2004 précité.

Dans les cas visés à l'annexe V, les marques doivent correspondre au modèle prévu à cette annexe.

§ 2. Dans les cas visés à l'annexe V, les abats individuels doivent en outre être marqués par le vétérinaire officiel ou sous sa responsabilité, conformément au modèle prévu dans ladite annexe.

CHAPITRE IV. — Viandes fraîches de gibier d'élevage et de gibier sauvage

Art. 13. Les marques apportées en conclusion du contrôle officiel doivent correspondre au modèle prévu par le règlement (CE) n° 854/2004 du 29 avril 2004 précité.

Dans les cas visés à l'annexe V, les marques doivent correspondre au modèle prévu à cette annexe.

CHAPITRE V. — Mollusques bivalves vivants

Art. 14. Les zones de production et de reparcage des mollusques bivalves vivants visées à l'annexe II du règlement (CE) n° 854/2004 du 29 avril 2004 précité, sont classées, ouvertes et fermées par l'Agence.

Afdeling 4. — Specifieke risico's

Art. 10. Vlees afkomstig van in nood geslachte runderen ouder dan 24 maanden of afkomstig van andere runderen ouder dan 30 maanden, moet ongeschikt worden verklaard voor menselijke consumptie wanneer het niet onderworpen is geworden aan of niet negatief heeft gereageerd op de snelle test op bovine spongiforme encefalopathie.

Art. 11. § 1. Door cysticercus geïnfesteerd vlees moet ongeschikt voor menselijke consumptie worden verklaard.

Wanneer het dier echter niet volledig door cysticercus geïnfesteerd is, mogen niet-geïnfesteerde delen overeenkomstig bijlage I, sectie IV, hoofdstuk IX, B, 2 van bovenvermelde verordening (EG) nr. 854/2004 van 29 april 2004, geschikt voor menselijke consumptie worden verklaard na een koudebehandeling die bestaat uit een bevroering gedurende 10 dagen bij een maximumtemperatuur van - 18 °C.

§ 2. Gortig vlees dat bestemd is om aan een koudebehandeling te worden onderworpen, mag slechts vanuit een slachthuis worden vervoerd hetzij rechtstreeks naar een inrichting die beschikt over passende installaties om gortig vlees in te vriezen, hetzij naar een uitsnijderij waar het voorafgaandelijk aan de koudebehandeling wordt uitgebeend en versneden. Het uitgebeend en versneden vlees moet vanuit de uitsnijderij rechtstreeks worden verzonden naar een inrichting die beschikt over passende installaties om gortig vlees in te vriezen, tenzij de behandeling in de uitsnijderij zelf wordt uitgevoerd.

Het gortig vlees moet vanaf het vertrek uit het slachthuis van verzending tot het moment van het beëindigen van de koudebehandeling vergezeld gaan van het document waarvan het model is opgenomen in bijlage II.

§ 3. Indien het gortig vlees voorafgaandelijk aan de bevroering wordt uitgebeend en versneden in een uitsnijderij, dient dit te gebeuren onder de voorwaarden vastgelegd in bijlage III.

De beenderen, het vet en de andere eetbare bijproducten afkomstig van het uitbenen of de versnijding van gortig vlees die geen behandeling door bevroering ondergaan, moeten ongeschikt verklaard worden voor de menselijke consumptie en worden onder toezicht van de officiële dierenarts gedenatureerd.

§ 4. Het bevroeren van gortig vlees mag alleen plaatsvinden in inrichtingen die voldoen aan de inrichtings- en exploitatievoorwaarden bedoeld in bijlage IV.

§ 5. Na de bevroering mag het merk « te bevroeren vlees », bedoeld in punt II, 4 van bijlage V, van het vlees verwijderd worden en wordt het vlees in elk geval voorzien van het identificatiemerk van de inrichting waar de koudebehandeling heeft plaatsgevonden.

Afdeling 5. — Gezondheids- en andere merken

Art. 12. § 1. De tot besluit van de officiële controle aangebrachte merken moeten overeenstemmen met het in de bovenvermelde verordening (EG) nr. 854/2004 van 29 april 2004 voorziene model.

In de gevallen voorzien in bijlage V, dienen de merken overeen te stemmen met het model voorzien in deze bijlage.

§ 2. Voor de gevallen bedoeld in bijlage V, dienen de individuele slachtafvallen bovendien door of onder de verantwoordelijkheid van de officiële dierenarts te worden gemerkt met het model voorzien in deze bijlage.

HOOFDSTUK IV. — Vers vlees van gekweekt wild en vrij wild

Art. 13. De tot besluit van de officiële controle aangebrachte merken moeten overeenstemmen met het in de bovenvermelde verordening (EG) nr. 854/2004 van 29 april 2004 voorziene model.

In de gevallen voorzien in bijlage V dienen de merken overeen te stemmen met het model voorzien in deze bijlage.

HOOFDSTUK V. — Levende tweekleppige weekdieren

Art. 14. De productie- en heruitzettingsgebieden voor levende tweekleppige weekdieren bedoeld in bijlage II van de bovenvermelde verordening (EG) nr. 854/2004 van 29 april 2004 worden geclassificeerd, geopend en gesloten door het Agentschap.

CHAPITRE VI. — *Produits de la pêche*

Art. 15. Les produits de la pêche ne peuvent être mis sur le marché en vue de la consommation humaine que s'ils ont été déclarés propres à la consommation humaine suite à un contrôle officiel, visé aux chapitres II et III de l'annexe III du règlement (CE) n° 854/2004 du 29 avril 2004 précité.

Art. 16. Sans préjudice des dérogations prévues par le règlement (CE) n° 2406/96 du Conseil du 26 novembre 1996 fixant des normes communes de commercialisation pour certains produits de la pêche, chaque lot de produits de la pêche apporté de la mer doit être présenté à un contrôle officiel dans une halle de criée avant la première vente afin de constater s'ils sont propres à la consommation humaine.

Lorsqu'en raison des circonstances l'apport dans la halle de criée semble être impossible, les produits de la pêche peuvent être présentés au contrôle officiel à un autre endroit accepté par la personne chargée du contrôle par l'Agence.

Art. 17. § 1^{er}. Lorsque des produits de la pêche sont déclarés impropres à la consommation humaine par la personne chargée du contrôle par l'Agence lors d'un contrôle officiel, celle-ci communique le motif de sa décision au propriétaire des produits de la pêche.

§ 2. Si le propriétaire des produits de la pêche ne peut pas se rallier à la décision de la personne chargée du contrôle par l'Agence, il dispose d'un délai de douze heures pour faire opposition. Dans ce cas, il fait procéder à ses frais, à un contre examen par un médecin vétérinaire de son choix.

§ 3. Si les constatations de la personne chargée du contrôle par l'Agence et celles du médecin vétérinaire qui a fait le contre examen ne sont pas concordantes, ce dernier formule, par écrit, son avis motivé et provoque d'urgence l'intervention du chef de l'unité provinciale de contrôle de l'Agence ou de son délégué. Celui-ci tranche sans appel.

§ 4. Les produits de la pêche définitivement déclarés impropres à la consommation humaine sont dénaturés aux frais du propriétaire des produits de la pêche. Le Ministre peut fixer les modalités relatives à la dénaturation.

CHAPITRE VII. — *Sanctions*

Art. 18. Sont déclarés nuisibles :

1° les matériaux à risque spécifiés visés aux règlements (CE) n° 999/2001 du Parlement européen et du Conseil du 22 mai 2001 fixant les règles pour la prévention, le contrôle et l'éradication de certaines encéphalopathies spongiformes transmissibles et CE n° 1774/2002 du Parlement européen et du Conseil du 3 octobre 2002 établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine;

2° les produits d'origine animale trouvés en infraction aux dispositions du règlement (CE) n° 854/2004 du 29 avril 2004 précité et/ou aux dispositions du présent arrêté.

Art. 19. Les infractions aux dispositions du présent arrêté sont recherchées et constatées conformément aux dispositions de l'arrêté royal du 22 février 2001 organisant les contrôles effectués par l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire et modifiant diverses dispositions légales.

Les infractions aux dispositions du présent arrêté sont punies, selon le cas, conformément aux lois des 5 septembre 1952 relative à l'expertise et au commerce des viandes et 15 avril 1965 concernant l'expertise et le commerce du poisson, des volailles, des lapins et du gibier, et modifiant la loi du 5 septembre 1952 relative à l'expertise et au commerce des viandes.

HOOFDSTUK VI. — *Visserijproducten*

Art. 15. Visserijproducten mogen slechts met het oog op de menselijke consumptie in de handel worden gebracht indien zij werden geschikt verklaard voor menselijke consumptie door middel van een officiële controle zoals vermeld in de hoofdstukken II en III van bijlage III bij de bovenvermelde verordening (EG) nr. 854/2004 van 29 april 2004.

Art. 16. Onverminderd de in verordening (EG) nr. 2406/96 van de Raad van 26 november 1996 houdende vaststelling van gemeenschappelijke handelsnormen voor bepaalde visserijproducten bedoelde afwijkingen, moet elke partij uit zee aangevoerde visserijproducten worden aangeboden in een afslag voor officiële controle vóór de eerste verkoop, teneinde vast te stellen of de visserijproducten geschikt zijn voor menselijke consumptie.

Wanneer wegens omstandigheden de aanvoer in de afslag onmogelijk blijkt te zijn, kunnen de visserijproducten voor officiële controle worden aangeboden op een andere plaats die door de persoon door het Agentschap belast met controle wordt aanvaard.

Art. 17. § 1. Wanneer visserijproducten via een officiële controle ongeschikt worden verklaard voor menselijke consumptie door de persoon door het Agentschap belast met controle, deelt deze de reden van zijn beslissing mee aan de eigenaar van de visserijproducten.

§ 2. Indien de eigenaar van de visserijproducten zich niet met de beslissing van de persoon door het Agentschap belast met controle kan verenigen, beschikt hij over een termijn van twaalf uur om verzet aan te tekenen. In dit geval doet hij op eigen kosten een tegenonderzoek uitvoeren door een dierenarts van zijn keuze.

§ 3. Indien de bevindingen van de persoon door het Agentschap belast met controle en van de dierenarts die het tegenonderzoek heeft uitgevoerd niet dezelfde zijn, geeft deze laatste schriftelijk zijn met redenen omkleed advies en vraagt dringend de tussenkomst van het hoofd van de bevoegde provinciale controle-eenheid van het Agentschap of zijn afgevaardigde. Diens beslissing is niet vatbaar voor beroep.

§ 4. De definitief voor menselijke consumptie ongeschikt verklaarde visserijproducten worden gedenuceerd op kosten van de eigenaar van de visserijproducten. De Minister kan de regels inzake de denaturatie bepalen.

HOOFDSTUK VII. — *Strafbepalingen*

Art. 18. Worden schadelijk verklaard :

1° het gespecificeerd risicomateriaal bedoeld in verordening (EG) nr. 999/2001 van het Europees Parlement en de Raad van 22 mei 2001 houdende vaststelling van voorschriften inzake preventie, bestrijding en uitroeiing van bepaalde overdraagbare spongiforme encefalopathiën en verordening (EG) nr. 1774/2002 van het Europees Parlement en de Raad van 3 oktober 2002 tot vaststelling van gezondheidsvoorschriften inzake niet voor menselijke consumptie bestemde dierlijke bijproducten;

2° de producten van dierlijke oorsprong die in overtreding zijn met de bepalingen van bovenvermelde verordening (EG) nr. 854/2004 van 29 april 2004 en/of de bepalingen van dit besluit.

Art. 19. De inbreuken op de bepalingen van dit besluit worden opgespoord en vastgesteld overeenkomstig de bepalingen van het koninklijk besluit van 22 februari 2001 houdende organisatie van de controles die worden verricht door het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen en tot wijziging van diverse wettelijke bepalingen.

De inbreuken op de bepalingen van dit besluit worden, naargelang het geval, bestraft overeenkomstig de wet van 5 september 1952 betreffende de vleeskeuring en de vleeshandel en de wet van 15 april 1965 betreffende de keuring van en de handel in vis, gevogelte, konijnen en wild, en tot wijziging van de wet van 5 september 1952 betreffende de vleeskeuring en de vleeshandel.

CHAPITRE VIII. — *Dispositions abrogatoires et finales***Art. 20.** Sont abrogés :

1° l'arrêté royal du 21 septembre 1970 relatif à l'expertise et au commerce des viandes de volaille, modifié par la loi du 14 juillet 1994 et les arrêtes royaux des 8 octobre 1971, 28 octobre 1972, 7 août 1973, 11 octobre 1974, 20 mars 1978, 29 mars 1979, 4 septembre 1981, 4 novembre 1981, 6 décembre 1983, 1 mars 1985, 4 avril 1986, 4 juillet 1986, 9 décembre 1987, 25 janvier 1989, 25 septembre 1992, 30 décembre 1992, 25 février 1994, 4 juillet 1996, et 23 octobre 2000;

2° l'arrêté royal du 14 février 1974 relatif à la congélation des viandes lades du porc, du mouton et de la bête bovine, modifié par l'arrêté royal du 9 octobre 1998;

3° l'arrêté royal du 7 décembre 1982 accordant une dérogation en matière d'enlèvement de certains organes déclarés impropres à la consommation humaine, modifié par l'arrêté du Gouvernement flamand du 23 juin 1993;

4° l'arrêté royal du 16 mai 2001 déclarant nuisibles certains produits d'origine animale présentant des risques au regard des encéphalopathies spongiformes transmissibles, modifié par l'arrêté royal du 18 mars 2002;

5° l'arrêté ministériel du 18 novembre 2002 relatif au marquage des viandes de certains porcs, modifié par l'arrêté ministériel du 5 juin 2003.

Art. 21. Le présent arrêté entre en vigueur le 1^{er} janvier 2006.

Art. 22. Notre Ministre qui a la Santé publique dans ses attributions est chargé de l'exécution du présent arrêté.

Donné à Bruxelles, le 22 décembre 2005.

ALBERT

Par le Roi :

Le Ministre des Affaires sociales et de la Santé publique,
R. DEMOTTE

HOOFDSTUK VIII. — *Opheffings- en slotbepalingen***Art. 20.** Worden opgeheven :

1° het koninklijk besluit van 21 september 1970 betreffende de keuring van en de handel in vlees van gevogelte, gewijzigd bij de wet van 14 juli 1994 en de koninklijke besluiten van 8 oktober 1971, 28 oktober 1972, 7 augustus 1973, 11 oktober 1974, 20 maart 1978, 29 maart 1979, 4 september 1981, 4 november 1981, 6 december 1983, 1 maart 1985, 4 april 1986, 4 juli 1986, 9 december 1987, 25 januari 1989, 25 september 1992, 30 december 1992, 25 februari 1994, 4 juli 1996, de wet van 14 juli 1994 en 23 oktober 2000;

2° het koninklijk besluit van 14 februari 1974 betreffende de beveziging van gortig vlees van varkens, schapen en runderen, gewijzigd bij het koninklijk besluit van 9 oktober 1998;

3° het koninklijk besluit van 7 december 1982 houdende afwijking inzake ophaling van bepaalde organen die ongeschikt werden verklaard voor de menselijke consumptie, gewijzigd bij het besluit van de Vlaamse Executieve van 23 juni 1993;

4° het koninklijk besluit van 16 mei 2001 waarbij sommige producten van dierlijke oorsprong die een risico inhouden ten aanzien van overdraagbare spongiforme encefalopathieën schadelijk worden verklaard, gewijzigd bij het koninklijk besluit van 18 maart 2002;

5° het ministerieel besluit van 18 november 2002 betreffende het merken van vlees van sommige varkens, gewijzigd bij het ministerieel besluit van 5 juni 2003.

Art. 21. Dit besluit treedt in werking op 1 januari 2006.

Art. 22. Onze Minister bevoegd voor de Volksgezondheid is belast met de uitvoering van dit besluit.

Gegeven te Brussel, 22 december 2005.

ALBERT

Van Koningswege :

De Minister van Sociale Zaken en Volksgezondheid,
R. DEMOTTE

Annexe I^{re}**Tâches spécifiques du personnel de l'abattoir pour la recherche de *Trichinella* dans la viande d'espèces animales sensibles à la trichinose****I. Nature et mode d'exécution de l'examen visant à détecter la présence de trichines.**

1. L'examen visant à détecter la présence de trichines comprend :

- le prélèvement d'échantillons de viande
- la réalisation d'un examen de laboratoire.

2. Les échantillons de viande nécessaires pour l'examen doivent être prélevés immédiatement après l'abattage et examinés sans délai dans le laboratoire.

II. Formation pour l'examen visant à détecter la présence de trichines.

1. Formation pour le prélèvement d'échantillons de viande.

Le personnel de l'abattoir qui entre en ligne de compte pour le prélèvement d'échantillons de viandes a suivi une formation pratique sous la surveillance du vétérinaire officiel. Cette formation pratique se déroule à l'abattoir et comprend la méthode d'échantillonnage et l'identification des échantillons.

2. Formation pour l'exécution de l'examen de laboratoire.

Le personnel de l'abattoir ne peut être chargé de l'exécution de l'examen de laboratoire que s'il a suivi une formation en :

- a) parasitologie, notamment concernant *Trichinella*, et
- b) techniques de laboratoire spécifiques pour la détection de *Trichinella*.

Pour être admis à la formation pour l'exécution de l'examen de laboratoire, le membre du personnel concerné doit être au moins titulaire d'un diplôme de l'enseignement secondaire supérieur.

Cette formation est assurée par le vétérinaire officiel, en collaboration avec le laboratoire national de référence.

Vu pour être annexé à Notre arrêté du 22 décembre 2005 fixant des mesures complémentaires pour l'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine.

ALBERT

Par le Roi :

Le Ministre des Affaires sociales et de la Santé publique,
R. DEMOTTE

Annexe II

AFSCA

N° d'ordre :

DOCUMENT DE TRANSPORT ET DE CONGELATION DES VIANDES LADRES**VOLET A – Autorisation de transport** (1)

Le soussigné, Dr, vétérinaire officiel
à l'abattoir

.....(nom, adresse, numéro d'agrément),

autorise que les viandes ladres provenant de l'animal suivant :

- espèce: numéro des marques auriculaires SANITEL:
- poids abattu (kg) : numéro d'identification au pesage :
- dont le propriétaire est (nom, adresse) :

déclarées le(date) propres à la consommation humaine à condition d'être préalablement
soumises à un traitement par la congélation d'au moins dix jours à -18 °C, revêtues de l'estampille « viandes à congeler »
de cet abattoir et pourvues d'étiquettes scellées à l'aide de plombs portant le numéro et sur
lesquelles est reproduite la même estampille ainsi que le numéro d'ordre mentionné à l'entête du présent
document, soient traitées dans l'établissement pour le traitement par la congélation des viandes ladres suivant :
.....(nom, adresse).

Préalablement à ce traitement, les viandes ladres seront désossées, découpées, emballées et marquées à l'atelier de
découpe agréé suivant (2) :
.....(nom, adresse).

Les viandes ladres sont transportées au départ de l'abattoir par le moyen de transport de viandes (numéro
d'immatriculation) et transportées par
.....(nom et adresse du transporteur).

Fait à, le (Cachet et signature du vétérinaire officiel à l'abattoir).

VOLET B – Attestation de découpe en vue de la congélation (3)

Le soussigné Dr, vétérinaire officiel à l'atelier
de découpe agréé (nom, adresse, numéro d'agrément),
certifie que les viandes ladres décrites ci-dessus ont été désossées, découpées et emballées le. (date) sous ma surveillance
en vue de leur traitement par la congélation, et que les emballages ont été marqués à l'aide de l'estampille « viande à
congeler » de l'atelier de découpe dont le numéro d'agrément est

Les emballages, au nombre de, d'un poids nets total de kg, ont été scellés par
mes soins sous le n° Les viandes sont immédiatement transportées vers l'établissement suivant
pour le traitement par la congélation des viandes ladres
..... (nom, adresse, numéro d'agrément)
par le moyen de transport de viandes (numéro d'immatriculation) et transportées
par(nom et adresse du transporteur).

Fait à, le (Cachet et signature du vétérinaire officiel à l'atelier de découpe).

VOLET C – Attestation de réception en vue de la congélation (4)

Le soussigné Dr, vétérinaire officiel
à l'établissement pour la congélation des viandes lades
.....(nom, adresse, numéro d'agrément)
certifie que les viandes lades décrites ci-dessus ont été réceptionnées et mises en congélation le(date).
Fait à, le (Cachet et signature du vétérinaire officiel à l'établissement de congélation).

VOLET D – Attestation de traitement par la congélation (5)

Le soussigné Dr, vétérinaire officiel à l'établissement pour la congélation des
viandes lades mentionné au volet « C », certifie que les viandes lades décrites ci-dessus ont été déclarées propres à
la consommation humaine et revêtues de la marque d'identification de cet établissement.
Fait à, le (Cachet et signature du vétérinaire officiel à l'établissement de congélation).

VOLET E – Contrôle du traitement par la congélation (6)

Vu et classé à, le (Cachet et signature du vétérinaire officiel à l'abattoir).

(1) L'exemplaire original du document dont le volet « A » est dûment complété et signé par le vétérinaire officiel accompagne les viandes lades lors du transport direct de l'abattoir vers l'atelier de découpe ou vers l'établissement pour la congélation des viandes lades, où il est remis dès l'entrée au vétérinaire officiel. Le vétérinaire officiel conserve à l'abattoir une copie jusqu'au retour de l'exemplaire original dont les volets « B », « C » et « D » sont dûment complétés.

(2) Biffer si ce n'est pas d'application. Dans ce cas, le volet « B » est aussi biffé.

(3) Lorsque les viandes sont découpées préalablement au traitement par la congélation, le vétérinaire officiel complète et signe le volet « B » à l'issue des opérations dans l'atelier de découpe. L'exemplaire original accompagne les viandes lors de leur transport vers l'établissement pour le traitement par la congélation des viandes lades. Il conserve une copie à l'atelier de découpe durant trois ans et en envoie une autre au vétérinaire officiel de l'abattoir mentionné au volet « A ».

(4) Lors de la réception et de la mise en congélation des viandes lades, le vétérinaire officiel de l'établissement où le traitement par la congélation est effectué, complète et signe le volet « C ». Il envoie une copie de ce document au vétérinaire officiel de l'abattoir mentionné au volet « A ». L'exemplaire original est conservé dans l'établissement jusqu'à la fin du traitement par la congélation.

(5) Au terme du traitement par la congélation, le vétérinaire officiel de l'établissement pour le traitement par la congélation complète et signe le volet « D ». Il renvoie au vétérinaire officiel de l'abattoir mentionné au volet « A » l'exemplaire original dont les volets « B », « C » et « D » sont dûment complétés. Il conserve une copie durant trois ans dans l'établissement pour le traitement par la congélation.

(6) Le vétérinaire officiel complète et signe le volet « E » dès réception en retour de l'exemplaire original du document dont les volets « B », « C » et « D » sont dûment complétés, et le conserve à l'abattoir durant trois ans.

Vu pour être annexé à Notre arrêté du 22 décembre 2005 fixant les modalités des agréments, des autorisations et des enregistrements préalables délivrés par l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire.

ALBERT

Par le Roi :

Le Ministre des Affaires sociales et de la Santé publique,
R. DEMOTTE

Annexe III

Le désossage, la découpe et l'emballage des viandes ladres ne peuvent être effectués qu'en présence et sous la surveillance d'un vétérinaire officiel. A l'issue de ces opérations, les emballages sont scellés par le vétérinaire officiel et munis par l'exploitant de la marque « viande à congeler » du modèle prévu à l'annexe V, point II, IV, sur laquelle le mot « abattoir » est remplacé par le mot « atelier de découpe » et le nom de la localité par le numéro d'agrément de l'atelier de découpe.

Lors des opérations de désossage, découpe, emballage et marquage, le vétérinaire officiel:

a) vérifie que les viandes ladres à désosser et découper sont bien munies de la marque « viande à congeler » de l'abattoir d'origine ainsi que de l'étiquette scellée porteuse d'une reproduction de cette marque et d'un numéro d'ordre, et accompagnées du document de transport et de congélation des viandes ladres;

b) veille à ce que les viandes ladres désossées et découpées ne puissent être substituées. A cette fin, il doit:

— être présent physiquement en permanence durant la totalité des opérations;

— prendre les mesures afin que les opérations aient lieu à un autre moment que la découpe des autres viandes, ou encore en un emplacement réservé spécialement à cette fin;

— vérifier que les emballages des morceaux désossés ou découpés portent les mentions suivantes : le poids net, la nature et le nombre de pièces, ainsi que le numéro d'ordre du document de transport et de congélation des viandes ladres. Ces mentions doivent être apposées sur des étiquettes qui seront détruites à l'ouverture de l'emballage;

— vérifier que la marque « viande à congeler » de l'atelier de découpe est apposée de manière indélébile sur chaque emballage;

— contrôler que les poids nets mentionnés sur les emballages et les documents concordent, et correspondent à la réalité des poids contrôlés par une pesée;

c) appose, immédiatement après l'emballage des viandes, sur chaque emballage individuel, les étiquettes visées au point b), troisième tiret. Ces étiquettes seront détruites à l'ouverture de l'emballage;

d) au cas où les emballages sont placés dans des containers grillagés ou rassemblés en unités palettisées offrant des garanties similaires d'invulnérabilité, le scellement de chaque emballage peut être remplacé par l'apposition d'une seule étiquette scellée portant les mentions suivantes: l'estampille « viande à congeler » de l'atelier de découpe, le poids net, la nature et le nombre d'emballages individuels, le numéro d'ordre du document de transport et de congélation des viandes ladres;

Après le désossage, la découpe et l'emballage, les viandes sont expédiées directement vers l'établissement pour le traitement par la congélation, sous le couvert du document de transport et de congélation des viandes ladres visé à l'annexe II.

Vu pour être annexé à Notre arrêté du 22 décembre 2005 fixant les modalités des agréments, des autorisations et des enregistrements préalables délivrés par l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire.

ALBERT

Par le Roi :

Le Ministre des Affaires sociales et de la Santé publique,

R. DEMOTTE

Annexe IV

Les conditions d'installation et d'exploitation des établissements du traitement par la congélation des viandes ladres sont les suivantes.

1. Les établissements doivent disposer d'installations frigorifiques comprenant au moins:

a) un local permettant d'assurer les conditions de température. L'installation technique et l'alimentation en énergie de la chambre frigorifique doivent être telles que la température requise puisse être atteinte dans les plus brefs délais et maintenue dans toutes les parties de la chambre frigorifique et dans les viandes;

b) dans le local visé au point a), un emplacement réservé, clôturé et fermant à clef, permettant l'entreposage séparé et contrôlé des viandes ladres, à moins que le local entier ne remplisse ces conditions;

c) un thermomètre ou téléthermomètre enregistreur permettant une vérification constante de la température visée au point a). La température ne doit pas être mesurée à même le courant d'air froid. Les appareils de mesure doivent être gardés sous clé.

2. En outre, l'exploitant doit satisfaire aux exigences suivantes:

a) garantir une procédure de réception des viandes ladres, de telle sorte que celles-ci puissent immédiatement être enregistrées et entreposées;

b) avertir à temps le vétérinaire officiel chargé de la surveillance de l'établissement du jour et de l'heure auxquels sont prévues les opérations de réception, de mise en congélation et de fin de traitement par la congélation des viandes ladres;

c) tenir un registre des viandes ladres. Pour chaque opération, le jour et l'heure de l'introduction dans la chambre frigorifique doivent être notés. Le registre est présenté, à sa demande, au vétérinaire officiel et conservé durant trois ans au moins à dater de l'entrée des viandes ladres;

d) apposer sur les bandes enregistreuses des thermomètres visés au point 1, c), l'indication des numéros d'ordre correspondants du registre des viandes ladres, les conserver et les tenir à la disposition du vétérinaire officiel pendant trois ans au moins à dater de l'entrée des viandes ladres.

Vu pour être annexé à Notre arrêté du 22 décembre 2005 fixant les modalités des agréments, des autorisations et des enregistrements préalables délivrés par l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire.

ALBERT

Par le Roi :

Le Ministre des Affaires sociales et de la Santé publique,

R. DEMOTTE

Annexe V

Cas dans lesquels les viandes reçoivent une autre marque que la marque de salubrité prévue par le règlement (CE) N° 854/2004 du 29 avril 2004 précité et description des modèles des marques à utiliser**I. Marques sur les viandes d'ongulés domestiques, de gibier sauvage et de gibier d'élevage.**

Viandes reconnues propres à la consommation humaine, provenant d'un territoire ou d'une partie de territoire ne remplissant pas toutes les conditions de police sanitaire, comme mentionné dans l'arrêté royal du 13 mai 2005 fixant les règles de police sanitaire régissant la production, la transformation, la distribution et l'introduction des produits d'origine animale destinés à la consommation humaine :

▪ forme : ovale, recouverte d'une croix constituée de deux traits perpendiculaires apposée en oblique de sorte que l'intersection se situe au centre de la marque de salubrité et que les indications figurant sur celle-ci restent lisibles

▪ diamètre : 6,5 cm de longueur et 4,5 cm de hauteur

▪ lettres : 0,8 cm de hauteur

▪ chiffres : 1 cm de hauteur

▪ indications :

— dans la partie supérieure : BELGIQUE ou BE

— au centre : le numéro d'agrément de l'abattoir

— dans la partie inférieure : les initiales CE

— des informations permettant d'identifier le vétérinaire officiel ayant procédé à l'inspection des viandes.

II. Marques sur les viandes d'ongulés domestiques.

1. viandes de porcs mâles utilisés pour la reproduction, de porcs cryptorchides et hermaphrodites et de porcs mâles non castrés d'un poids de carcasse supérieur à 80 kg :

▪ forme : ovale, barrée par deux lignes droites parallèles, espacées de 1 cm au moins et disposées dans le sens du diamètre le plus long; les indications qui y figurent devant rester lisibles et les deux lignes parallèles devant être aussi visibles que celles constituant le tour de la marque.

▪ diamètre : 6,5 cm de longueur et 4,5 cm de hauteur

▪ lettres : 0,8 cm de hauteur

▪ chiffres : 1 cm de hauteur

▪ indications :

— dans la partie supérieure: BELGIQUE ou BE

— au centre : le numéro d'agrément de l'abattoir

— dans la partie inférieure : les initiales CE.

2. Viandes d'animaux abattus pour cause de nécessité et reconnues propres à la consommation humaine :

▪ forme : triangle équilatéral

▪ côté : 7 cm

▪ lettres : 0,7 cm de hauteur

▪ indications :

— abattoir

— localité.

3. Viandes provenant d'un ongulé domestique abattu dans un abattoir destinées aux besoins exclusifs du ménage du déclarant et reconnues propres à la consommation humaine :

▪ forme : losange

▪ côté : 6 cm

▪ lettres : 0,5 cm de hauteur

▪ indications :

— abattoir

— localité.

4. Viandes ladres qui sont propres à la consommation humaine à condition d'être soumises à la congélation réglementaire :

▪ forme : carrée

▪ côté : 5,5 cm

▪ lettres : 0,7 cm de hauteur

▪ indications :

— abattoir

— viande à congeler

— localité.

5. Viandes d'ongulés domestiques reconnues ou déclarées impropres à la consommation humaine dans un abattoir :

- forme : parallélogramme
- côtés : 5,5 x 4 cm
- lettres : 0,7 cm de hauteur
- indications :
 - localité
 - saisie.

III. Marques sur les viandes de gibier sauvage.

Dans un établissement de traitement du gibier sauvage, annexé à un commerce de détail, dont la viande doit être exclusivement destinée à l'approvisionnement du commerce de détail de l'exploitant et à la vente directe au consommateur final, la viande de gibier sauvage, déclarée propre à la consommation humaine après l'expertise vétérinaire, doit être marquée d'une marque de salubrité pour le gros gibier en forme de rectangle dont la longueur est le double de la largeur. La longueur forme la base pour la division en deux cases dans lesquelles figurent les indications suivantes :

- 1° au centre de la case gauche, représentant un tiers du rectangle, la lettre capitale D;
- 2° au centre de la case droite, le numéro d'agrément de l'établissement de traitement du gibier sauvage.

Si cette marque de salubrité sert au marquage direct de la viande de gros gibier sauvage, les côtés du rectangle doivent mesurer 6 cm et 3 cm et la lettre D doit avoir 2 cm de hauteur, 1,5 cm de largeur et une épaisseur des traits de 2 mm et, les autres caractères doivent avoir une hauteur d'au moins 1 cm.

Vu pour être annexé à Notre arrêté du 22 décembre 2005 fixant les modalités des agréments, des autorisations et des enregistrements préalables délivrés par l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire.

ALBERT

Par le Roi :

Le Ministre des Affaires sociales et de la Santé publique,
R. DEMOTTE

Bijlage I

Specifieke taken van het slachthuispersoneel bij de opsporing van *Trichinella* in vlees van daarvoor gevoelige diersoorten

I. Aard en wijze van de uitvoering van het onderzoek op de aanwezigheid van trichinen.

1. Het onderzoek op de aanwezigheid van trichinen omvat :
 - het nemen van vleesmonsters
 - het uitvoeren van een laboratoriumonderzoek.
2. De voor het onderzoek benodigde vleesmonsters moeten onmiddellijk na het slachten worden genomen en onverwijld worden onderzocht in het laboratorium.

II. Opleiding voor het onderzoek op de aanwezigheid van trichinen.

1. Opleiding voor het nemen van vleesmonsters.

Het slachthuispersoneel dat in aanmerking komt voor het nemen van vleesmonsters heeft een praktische opleiding genoten onder toezicht van de officiële dierenarts. Deze praktische opleiding vindt plaats in het slachthuis en omvat de methode van monsterneming en de identificatie van de monsters.

2. Opleiding voor het uitvoeren van het laboratoriumonderzoek.

Slachthuispersoneel kan enkel met het uitvoeren van het laboratoriumonderzoek worden belast indien het een opleiding heeft genoten in :

- a) de parasitologie inzonderheid betreffende *Trichinella*, en
- b) de specifieke laboratoriumtechnieken voor het opsporen van *Trichinella*.

Om toegelaten te worden tot de opleiding voor het uitvoeren van het laboratoriumonderzoek dient het betrokken personeelslid over een diploma te beschikken van tenminste het niveau hoger middelbaar onderwijs.

Deze opleiding wordt verzorgd door de officiële dierenarts, in samenwerking met het nationaal referentielaboratorium.

Gezien om te worden gevoegd bij Ons besluit van 22 december 2005 tot vaststelling van de nadere regels van de erkenningen, toelatingen en voorafgaande registraties afgeleverd door het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen.

ALBERT

Van Koningswege :

De Minister van Sociale Zaken en Volksgezondheid,
R. DEMOTTE

Bijlage II

FAVV

Volgnummer :

DOCUMENT VOOR HET VERVOER EN DE BEVRIEZING VAN GORTIG VLEES**LUIK A – Vervoermachtiging (1)**

Ondergetekende, Dr., officiële dierenarts van het FAVV in het slachthuis
(naam, adres, erkenningsnummer),
 geeft de toelating om het gortig vlees afkomstig van het volgende dier :

— diersoort : nummer van de SANITEL-oormerken :

— geslacht gewicht (kg) identificatienummer bij het wegen :

— met als eigenaar (naam, adres)

dat op (datum) voor de menselijke consumptie geschikt verklaard werd op voorwaarde dat het, gedurende ten minste tien dagen, door bevrozing op - 18 °C wordt behandeld, in de volgende inrichting een koudebehandeling te laten ondergaan :
 (naam, adres).

Het vlees werd gestempeld met het merk « te bevrozen vlees » van het bovenvermelde slachthuis en voorzien van etiketten, verzegeld met loodjes met het nummer, waarop dezelfde stempel evenals het hierboven vermelde volgnummer staan vermeld.

Vóór de koudebehandeling zal het gortig vlees worden uitgebeend, versneden, verpakt en gemerkt in de volgende uitsnijderij (2) :
 (naam, adres).

Het gortig vlees wordt vanuit het slachthuis vervoerd met het vleesvervoermiddel (nummerplaat) en wordt vervoerd door
(naam en adres van de vervoerder).

Gedaan te, op (Stempel en handtekening van de officiële dierenarts in het slachthuis).

LUIK B – Attest voor het uitsnijden met het oog op de bevrozing (3)

Ondergetekende, Dr., officiële dierenarts van het FAVV in de erkende uitsnijderij
 (naam, adres, erkenningsnummer),
 bevestigt dat het hierboven beschreven gortig vlees op (datum) werd uitgebeend, versneden en verpakt onder mijn toezicht met het oog op een behandeling door bevrozing en dat de verpakkingen werden gemerkt met het merk « te bevrozen vlees » van de uitsnijderij met vermelding van het erkenningsnummer

De verpakkingen, in aantal, met een totaal nettogewicht van kg, werden door mij persoonlijk verzegeld met het nummer Het vlees werd onmiddellijk vervoerd naar de volgende inrichting voor de bevrozing van gortig vlees :
 (naam, adres, erkenningsnummer).

Het gortig vlees wordt vanuit de uitsnijderij vervoerd met het vleesvervoermiddel (nummerplaat) en wordt vervoerd door (naam en adres van de vervoerder).

Gedaan te, op (Stempel en handtekening van de officiële dierenarts in de erkende uitsnijderij).

LUIK C – Attest voor de ontvangst met het oog op de bevroering (4)

Ondergetekende, Dr., officiële dierenarts
 van het FAVV in de inrichting voor de bevroering van gortig vlees
 (naam, adres, erkenningsnummer)
 bevestigt dat het hierboven omschreven gortig vlees werd ontvangen en ingevroren op(datum).
 Gedaan te, op (Stempel en handtekening van de officiële dierenarts in de vriesinrichting).

LUIK D – Attest voor de behandeling door bevroering (5)

Ondergetekende, Dr., officiële dierenarts
 van het FAVV in de in luik « C » vermelde inrichting voor de bevroering van gortig vlees, bevestigt dat het hierboven
 omschreven gortig vlees geschikt verklaard werd voor de menselijke consumptie en voorzien werd van het
 identificatiemerk van deze inrichting.
 Gedaan te, op (Stempel en handtekening van de officiële dierenarts in de vries inrichting).

LUIK E – Controle op de behandeling door bevroering (6)

Gecontroleerd en ingeschreven te, op
 (Stempel en handtekening van de officiële dierenarts in het slachthuis).

(1) Het origineel exemplaar van het document met het volledig ingevulde luik « A » en getekend door de officiële dierenarts, begeleidt het gortig vlees tijdens het rechtstreekse vervoer van het slachthuis naar de uitsnijderij of de inrichting waar de koudebehandeling zal uitgevoerd worden, waar het bij binnenkomst aan de officiële dierenarts wordt overhandigd. De officiële dierenarts bewaart een kopie ervan in het slachthuis totdat de luiken « B », « C » en « D » van het origineel exemplaar volledig ingevuld terug in zijn bezit zijn.

(2) Schrappen indien niet van toepassing. Indien niet van toepassing, wordt ook luik « B » geschrapt.

(3) Wanneer het vlees vóór de behandeling door bevroering wordt versneden, vult de officiële dierenarts luik « B » in en tekent het na verloop van de verrichtingen in de uitsnijderij. Het origineel exemplaar begeleidt het vlees tijdens het vervoer naar de inrichting waar de koudebehandeling van het gortig vlees zal plaatsvinden. Hij bewaart een kopie van het document gedurende drie jaar in de uitsnijderij en stuurt een andere kopie naar de officiële dierenarts in het slachthuis vermeld in luik « A ».

(4) Bij de ontvangst en het invriezen van gortig vlees, vult de officiële dierenarts in de inrichting waar de koudebehandeling plaatsvindt luik « C » in en tekent het. Hij stuurt een kopie van dit document aan de officiële dierenarts in het in luik « A » vermelde slachthuis. Het origineel exemplaar wordt in de inrichting bewaard tot de behandeling door bevroering is beëindigd.

(5) Na de behandeling door bevroering vult de officiële dierenarts in de inrichting waar de koudebehandeling plaatsvond luik « D » in en tekent het. Hij stuurt het origineel exemplaar waarvan de luiken « B », « C » en « D » volledig zijn ingevuld, naar de officiële dierenarts in het in luik « A » vermelde slachthuis. Een kopie van het document wordt gedurende drie jaren bewaard in de inrichting waar de koudebehandeling plaatsvond.

(6) Bij ontvangst van het origineel exemplaar van het document waarvan de luiken « B » (indien van toepassing), « C » en « D » volledig ingevuld zijn, vult de officiële dierenarts luik « E » in en tekent het. Hij bewaart het document gedurende drie jaren in het slachthuis.

Gezien om te worden gevoegd bij Ons besluit van 22 december 2005 tot vaststelling van de nadere regels van de erkenningen, toelatingen en voorafgaande registraties afgeleverd door het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen.

ALBERT

Van Koningswege :

De Minister van Sociale Zaken en Volksgezondheid,
 R. DEMOTTE

Bijlage III

Het uitbenen, de versnijding en de verpakking van gortig vlees mag enkel worden uitgevoerd onder het toezicht en in aanwezigheid van een officiële dierenarts. Na deze bewerkingen, worden de verpakkingen door de officiële dierenarts verzegeld en door de exploitant voorzien van het merk « te bevrozen vlees », waarvan het model is beschreven in bijlage V, punt II, 4, waarbij het woord « slachthuis » wordt vervangen door het woord « uitsnijderij » en de plaatsnaam door het erkenningsnummer van de uitsnijderij.

Tijdens het uitbenen, de versnijding, de verpakking en het merken, zal de officiële dierenarts :

a) nagaan of op het uit te benen en te versnijden gortig vlees het merk « te bevrozen vlees » van het slachthuis van oorsprong is aangebracht, evenals het verzegeld etiket waarop een reproductie van dit keurmerk en een volgnummer staan vermeld. Tevens dient hij na te gaan of het document voor het vervoer en de bevrozing van gortig vlees is bijgevoegd;

b) erop toezien dat het uitgebeende en versneden gortig vlees niet door ander vlees kan worden vervangen. Daarom moet hij :

— permanent aanwezig zijn tijdens alle bewerkingen;

— voorschrijven dat de bewerkingen worden uitgevoerd op een ander ogenblik dan het uitsnijden van ander vlees of voorschrijven dat een plaats uitsluitend voor deze bewerkingen wordt voorbehouden;

— nagaan of de verpakkingen van de uitgebeende of versneden delen de volgende vermeldingen dragen : het nettogewicht, de aard en het aantal stuks, het volgnummer van het document voor het vervoer en de bevrozing van gortig vlees. Deze vermeldingen dienen voor te komen op etiketten die zo zijn aangebracht dat ze worden vernietigd bij het openen van de verpakking;

— nagaan of het merk « te bevrozen vlees » van de uitsnijderij onuitwisbaar op iedere verpakking werd aangebracht;

— controleren of het nettogewicht dat op de verpakkingen staat vermeld overeenstemt met de documenten en met het werkelijke gewicht dat bij het wegen werd gemeten;

c) onmiddellijk na de verpakking van het vlees op elke afzonderlijke verpakking de onder punt b), derde streepje bedoelde etiketten verzegelend aanbrengen;

d) zo de verpakkingen in van traliwerk voorziene containers zijn geplaatst of samengebracht zijn op paletten die in dezelfde mate de onschendbaarheid waarborgen, mag het verzegelend etiket op elke afzonderlijke verpakking worden vervangen door één enkel verzegelend etiket waarop de volgende aanduidingen staan vermeld : de stempel « te bevrozen vlees » van de uitsnijderij, het nettogewicht, de aard en het aantal individuele verpakkingen, het volgnummer van het document voor het vervoer en de bevrozing van gortig vlees.

Na het uitbenen, de versnijding en de verpakking, wordt het vlees rechtstreeks onder dekking van het document voor het vervoer en de bevrozing van gortig vlees, bedoeld in bijlage II, vervoerd naar de inrichting waar de koudebehandeling van het gortig vlees zal plaatsvinden.

Gezien om te worden gevoegd bij Ons besluit van 22 december 2005 tot vaststelling van de nadere regels van de erkenningen, toelatingen en voorafgaande registraties afgeleverd door het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen.

ALBERT

Van Koningswege :

De Minister van Sociale Zaken en Volksgezondheid,
R. DEMOTTE

Bijlage IV

Inrichtings- en exploitatievoorwaarden van de inrichtingen voor de koudebehandeling van gortig vlees.

1. De inrichtingen moeten uitgerust zijn met vriesinstallaties waaronder minstens :

a) een lokaal waar de temperatuurvoorwaarden, kunnen worden gewaarborgd. De technische installatie en de energievoorziening van de koelkamer moeten dermate zijn dat de vereiste temperatuur binnen de kortst mogelijke termijn kan worden bekomen en in alle delen van de koelkamer evenals in het vlees kan worden gehandhaafd;

b) in het onder punt a) beoogde lokaal, een gesloten en afsluitbare voorbehouden cel waar het gortig vlees gescheiden kan worden opgeslagen en gecontroleerd, tenzij het volledige lokaal aan deze voorwaarden voldoet;

c) een registreerthermometer of -telethermometer waardoor de in punt a) beoogde temperatuur constant kan worden geverifieerd. De temperatuur mag niet worden gemeten in de nabijheid van een koude luchtstroom. De meetapparaten moeten achter slot worden bewaard.

2. Daarnaast moet de exploitant voldoen aan de volgende vereisten:

a) een procedure verzekeren voor de ontvangst van gortig vlees zodat dit vlees onmiddellijk kan worden geregistreerd en opgeslagen;

b) tijdig de officiële dierenarts belast met de controle op de inrichting verwittigen van de dag en het uur waarop de ontvangstverrichtingen, de bevrozing en het einde van de behandeling door bevrozing van het gortig vlees, worden voorzien;

c) een register van het gortig vlees bijhouden. Voor iedere verrichting moeten de dag en het uur van het binnenbrengen in de koelkamer worden genoteerd. Het register wordt, op vraag van de officiële dierenarts, aan hem voorgelegd en wordt gedurende ten minste drie jaar, te rekenen vanaf het binnenbrengen van het gortig vlees, bewaard;

d) op de registreerbanden van de in punt 1, c) bedoelde thermometers de overeenstemmende nummers van het register van het gortig vlees aanduiden, deze bewaren en ter beschikking houden van de officiële dierenarts gedurende ten minste drie jaar te rekenen vanaf het binnenbrengen van het gortig vlees.

Gezien om te worden gevoegd bij Ons besluit van 22 december 2005. tot vaststelling van de nadere regels van de erkenningen, toelatingen en voorafgaande registraties afgeleverd door het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen.

ALBERT

Van Koningswege :

De Minister van Sociale Zaken en Volksgezondheid,
R. DEMOTTE

Bijlage V

**Gevallen waarin vlees een ander merk krijgt dan het gezondheidsmerk
voorzien in bovenvermelde verordening (EG) Nr. 854/2004 van 29 april 2004
en beschrijving van de modellen van de te gebruiken merken**

I. Merken op vlees van als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren, vrij wild en gekweekt wild.

Voor menselijke consumptie geschikt bevonden vlees dat afkomstig is van een grondgebied of een deel van een grondgebied dat niet voldoet aan alle veterinairerechtelijke voorschriften, zoals vermeld in het koninklijk besluit van 13 mei 2005 houdende vaststelling van veterinairerechtelijke voorschriften voor de productie, de verwerking, de distributie en het binnenbrengen van voor menselijke consumptie bestemde producten van dierlijke oorsprong :

- vorm : ovaal met twee rechte lijnen die loodrecht op elkaar staan, schuin door het gezondheidsmerk lopen, elkaar in het midden ervan kruisen en zodanig zijn aangebracht dat de aanduidingen leesbaar blijven

- diameter : 6,5 cm lang en 4,5 cm hoog

- letters : 0,8 cm hoog

- cijfers : 1 cm hoog

- aanduidingen :

- in het bovenste deel : BELGIE of BE

- in het midden : het erkenningsnummer van het slachthuis

- in het onderste gedeelte : de initialen EG

- gegevens aan de hand waarvan de officiële dierenarts die het vlees heeft gekeurd, kan worden geïdentificeerd.

II. Merken op vlees van als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren.

1. Vlees van mannelijke varkens gebruikt voor de fok, van cryptorchide en hermafrodiete varkens, en van niet-gecastreerde mannelijke varkens met een geslacht gewicht hoger dan 80 kg :

- vorm : ovaal, waarover langs de lengteas twee evenwijdige rechte lijnen lopen met een tussenruimte van minstens 1 cm; de aanduidingen die erop voorkomen moeten leesbaar blijven en de twee evenwijdige lijnen moeten even duidelijk zijn als de omtrek van het merk.

- diameter : 6,5 cm lang en 4,5 cm hoog

- letters : 0,8 cm hoog

- cijfers : 1 cm hoog

- aanduidingen :

- in het bovenste deel : BELGIE of BE

- in het midden : het erkenningsnummer van het slachthuis

- in het onderste gedeelte : de initialen EG.

2. Vlees van in nood geslachte dieren en geschikt bevonden voor de menselijke consumptie :

- vorm : gelijkzijdige driehoek

- zijde : 7 cm

- letters : 0,7 cm hoog

- aanduidingen :

- slachthuis

- lokaliteit.

3. Vlees van in een slachthuis geslacht als landbouwhuisdier gehouden hoefdier, bestemd voor het exclusief gebruik door het gezin van de aangever en geschikt bevonden voor de menselijke consumptie :

- vorm : ruit

- zijde : 6 cm

- letters : 0,5 cm hoog

- aanduidingen :

- slachthuis

- lokaliteit.

4. Gortig vlees dat voor menselijke consumptie geschikt wordt bevonden op voorwaarde dat het wordt onderworpen aan de reglementaire bevrozing :

- vorm : vierkant
- zijde : 5,5 cm
- letters : 0,7 cm hoog
- aanduidingen :
 - slachthuis
 - te bevroren vlees
 - lokaliteit.

5. In een slachthuis voor de menselijke consumptie ongeschikt bevonden of verklaard vlees van als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren.

- vorm : parallellogram
- zijden : 5,5 x 4 cm
- letters : 0,7 cm hoog
- aanduidingen :
 - lokaliteit
 - afgekeurd.

III. Merken op vlees van vrij wild.

In een wildbewerkingsinrichting die grenst aan een detailhandelszaak, waarvan het vlees uitsluitend mag worden aangewend voor de bevoorrading van de detailhandel van de exploitant en tot de rechtstreekse verkoop aan de eindverbruiker, dient het vlees van vrij wild dat na de keuring voor de menselijke consumptie geschikt werd verklaard, te worden gemerkt met het gezondheidsmerk voor grof vrij wild dat bestaat uit een rechthoek waarvan de lengte het dubbele bedraagt van de breedte. De lengte dient als basis voor de verdeling in twee vakken met daarin volgende gegevens :

1° centraal in het linkervak, ter grootte van een derde van de rechthoek, de hoofdletter D;

2° centraal in het rechtervak, het erkenningsnummer van de wildbewerkingsinrichting die grenst aan een detailhandelszaak.

Ingeval dit gezondheidsmerk wordt gebruikt voor het rechtstreeks merken van vlees van grof vrij wild dan moeten de zijden van de rechthoek 6 cm en 3 cm bedragen waarbij de letter D 2 cm hoog, 1,5 cm breed en 2 mm dik moet zijn, terwijl de andere tekens minstens 1 cm hoog moeten zijn.

Gezien om te worden gevoegd bij Ons besluit van 22 december 2005, tot vaststelling van de nadere regels van de erkenningen, toelatingsen en voorafgaande registraties afgeleverd door het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen.

ALBERT

Van Koningswege :

De Minister van Sociale Zaken en Volksgezondheid,
R. DEMOTTE

AGENCE FEDERALE POUR LA SECURITE DE LA CHAINE ALIMENTAIRE

F. 2005 — 3714

[C — 2005/23117]

22 DECEMBRE 2005. — Arrêté royal fixant les fréquences des inspections nécessitant la présence d'un agent de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire dans les établissements du secteur des viandes et du poisson dans le cadre du programme de contrôle de l'Agence

ALBERT II, Roi des Belges,
A tous, présents et à venir, Salut.

Vu la loi du 5 septembre 1952 relative à l'expertise et au commerce des viandes, notamment l'article 13, modifié par les lois des 15 avril 1965 et 27 mai 1997 et l'article 14, modifié par la loi du 13 juillet 1981, par l'arrêté royal du 9 janvier 1992 et par l'arrêté royal du 22 février 2001, confirmé par la loi du 19 juillet 2001;

Vu la loi du 15 avril 1965 concernant l'expertise et le commerce du poisson, des volailles, des lapins et du gibier et modifiant la loi du 5 septembre 1952 relative à l'expertise et au commerce des viandes, notamment l'article 3, § 1^{er}, modifié par les lois des 13 juillet 1981 et 27 mai 1997 et par l'arrêté royal du 22 février 2001, confirmé par la loi du 19 juillet 2001;

Vu l'arrêté royal du 22 février 2001 organisant les contrôles effectués par l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire et modifiant diverses dispositions légales, confirmé et modifié par la loi du 19 juillet 2001, notamment l'article 4, modifié par la loi du 28 mars 2003;

FEDERAAL AGENTSCHAP VOOR DE VEILIGHEID VAN DE VOEDSELKETEN

N. 2005 — 3714

[C — 2005/23117]

22 DECEMBER 2005. — Koninklijk besluit tot vastleggen van de frequenties van inspecties waarvoor de aanwezigheid van een agent van het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen in inrichtingen van de vlees- en vissector in het raam van het controleprogramma van het Agentschap vereist is

ALBERT II, Koning der Belgen,
Aan allen die nu zijn en hierna wezen zullen, Onze Groet.

Gelet op de wet van 5 september 1952 betreffende de vleeskeuring en de vleeshandel, inzonderheid op artikel 13, gewijzigd bij de wetten van 15 april 1965 en 27 mei 1997 en op artikel 14, gewijzigd bij de wet van 13 juli 1981, bij het koninklijk besluit van 9 januari 1992 en bij het koninklijk besluit van 22 februari 2001, bekrachtigd bij de wet van 19 juli 2001;

Gelet op de wet van 15 april 1965 betreffende de keuring van en de handel in vis, gevogelte, konijnen en wild, en tot wijziging van de wet van 5 september 1952 betreffende de vleeskeuring en de vleeshandel, inzonderheid op artikel 3, § 1, gewijzigd bij de wetten van 13 juli 1981 en 27 mei 1997 en bij het koninklijk besluit van 22 februari 2001, bekrachtigd bij de wet van 19 juli 2001;

Gelet op het koninklijk besluit van 22 februari 2001 houdende organisatie van de controles die worden verricht door het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen en tot wijziging van diverse wettelijke bepalingen, bekrachtigd en gewijzigd bij de wet van 19 juli 2001, inzonderheid op artikel 4, gewijzigd bij de wet van 28 maart 2003;