

Art. 3. Het onderzoek op trichinen geschiedt in hiertoe speciaal door de Minister die de Volksgezondheid onder zijn bevoegdheid heeft, erkende laboratoria volgens een methode door hem bepaald.

Art. 4. Vlees van everzwijn dat niet conform is aan de bepalingen van dit besluit wordt schadelijk verklaard.

Art. 5. Overtreding van de bepalingen van dit besluit wordt gestraft, naargelang van het geval, met de straffen gesteld in de artikelen 9 tot 14 van 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.

Art. 6. Onze Minister van Volksgezondheid en Leefmilieu is belast met de uitvoering van dit besluit.

Gegeven te Brussel, 15 mei 1979.

BOUDEWIJN

Van Koningswege :

De Minister van Volksgezondheid en Leefmilieu,

L. DHOORE

Art. 3. La recherche des trichines s'effectue dans des laboratoires spécialement agréés à cet effet par le Ministre qui a la Santé publique dans ses attributions et suivant une méthode qu'il détermine.

Art. 4. La viande de sanglier qui n'est pas conforme aux dispositions du présent arrêté est déclarée nuisible.

Art. 5. Les infractions aux dispositions du présent arrêté sont punies, selon le cas, des peines prévues aux articles 9 à 14 de 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.

Art. 6. Notre Ministre de la Santé publique et de l'Environnement est chargé de l'exécution du présent arrêté.

Donné à Bruxelles, le 15 mai 1979.

BAUDOIN

Par le Roi :

Le Ministre de la Santé publique et de l'Environnement,

10 DECEMBRE 1979. — Arrêté ministériel déterminant la méthode de congélation de la viande de sanglier

Le Ministre de la Santé publique et de l'Environnement,

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;

Vu l'arrêté royal du 15 mai 1979 relatif à l'expertise et au commerce des viandes de sanglier, notamment l'article 1er;

Vu les lois sur le Conseil d'Etat, coordonnées le 12 janvier 1973, notamment l'article 3, 1er alinéa;

Vu l'urgence,

Arrête

Article 1er. Les viandes de sanglier qui n'ont pas été examinées et déclarées indemnes de trichinose doivent subir une congélation telle qu'elle est déterminée à l'annexe du présent arrêté.

Art. 2. Les établissements qui souhaitent appliquer cette congélation doivent introduire une demande d'agrément par lettre recommandée auprès du Ministre qui a la Santé publique dans ses attributions. Cette demande doit comporter les renseignements suivants :

1° le nom et l'adresse du requérant, ainsi que, le cas échéant, la raison sociale de l'établissement et le nom de la ou des personnes responsables;

2° l'adresse de l'établissement.

Art. 3. Lors de l'agrément de l'établissement de congélation, le Ministre qui a la Santé publique dans ses attributions désigne un vétérinaire de contrôle et octroie un numéro à l'exploitation. Ce numéro doit être reproduit sur tous les documents et marques de l'entreprise.

Art. 4. Le vétérinaire de contrôle a pour mission d'exercer un contrôle sur l'exploitation concernant l'application de la législation relative à l'expertise et au commerce des viandes de sanglier et de ses arrêtés d'exécution.

Bruxelles, le 10 décembre 1979.

L. DHOORE

10 DECEMBER 1979. — Ministerieel besluit houdende vaststelling van de methode van koudebehandeling van vlees van everzwijn

De Minister van Volksgezondheid en Leefmilieu,

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;

Gelet op het koninklijk besluit van 15 mei 1979 betreffende de keuring van en de handel in vlees van everzwijn, inzonderheid artikel 1;

Gelet op de wetten op de Raad van State, gecoördineerd op 12 januari 1973, inzonderheid artikel 3, eerste lid;

Gelet op de dringende noodzakelijkheid,

Besluit :

Artikel 1. Vlees van everzwijn dat niet werd onderzocht en vrij bevonden van trichinen, moet een koudebehandeling ondergaan zoals bepaald in de bijlage van dit besluit.

Art. 2. De inrichtingen die de vermelde koudebehandeling wensen toe te passen, moeten, per aangetekende brief, een aanvraag tot erkenning indienen bij de Minister die de Volksgezondheid onder zijn bevoegdheid heeft. In die aanvraag moeten de volgende inlichtingen worden verstrekt :

1° naam en adres van de aanvrager, alsook eventueel de handelsnaam van het bedrijf en de naam van de verantwoordelijke persoon of personen;

2° de ligging van de inrichting.

Art. 3. Bij de erkenning van de inrichting wordt door de Minister die de Volksgezondheid onder zijn bevoegdheid heeft een toezichthoudende dierenarts aangewezen en een nummer toegekend aan het bedrijf. Dit nummer moet worden vermeld op al de bescheiden en merktekens van de onderneming.

Art. 4. De dierenarts heeft tot taak toezicht uit te oefenen op het bedrijf nopens de toepassing van de wetgeving betreffende de keuring van en de handel in vlees van everzwijn en zijn uitvoeringsbesluiten.

Brussel, 10 december 1979.

Bijlage

1. Vlees dat in bevroren toestand wordt aangevoerd, moet in die toestand worden bewaard.

2. De technische inrichting en de koelcapaciteit van de koelkamer moeten zodanig zijn dat de in sub 6 genoemde temperatuur in alle delen van de koelkamer en van het vlees zo spoedig mogelijk wordt bereikt en wordt gehandhaafd.

Annexe

1. Les viandes introduites à l'état congelé sont à conserver dans cet état.

2. L'installation technique et l'alimentation en énergie de la chambre frigorifique doivent être telles que la température visée au point 6 puisse être atteinte dans les plus brefs délais et maintenue dans toutes les parties de la chambre frigorifique ainsi que de la viande.

3. Isolerende verpakkingen moeten vóór het bevroren worden verwijderd, behalve bij vlees dat bij inbreng in de koelkamer reeds de sub 6 genoemde temperatuur heeft bereikt in alle delen.

4. De zendingen moeten in de koelkamer afzonderlijk en achter slot worden bewaard.

5. Op ledere zending moeten dag en uur zijn aangegeven waarop de zending in de koelkamer is binnengekomen.

6. De temperatuur in de koelkamer moet ten minste — 25 °C bedragen en moet thermo-elektrisch met geijkte meetmiddelen worden gemeten en doorlopend worden geregistreerd. Zij mag niet direct in de koudeluchtstroom worden gemeten. De meettoestellen moeten achter slot worden gehouden. De diagrammen moeten van de overeenkomstige nummers van het register betreffende de invoerkeuring worden voorzien; ook dag en uur van het begin, resp. het einde van de bevroering moeten daarop worden aangegeven; zij moeten een jaar lang worden bewaard.

7. Vlees met een diameter of een dikte van maximaal 25 cm moet ten minste 240 uren achter elkaar, vlees met een diameter of een dikte van 25 tot 50 cm ten minste 480 uren achter elkaar worden bevroren. Vlees met een grotere diameter of een grotere dikte mag niet aan dit vriesproces worden onderworpen. De bevroeringsduur gaat in bij het bereiken van de sub 6 genoemde temperatuur in de koelkamer.

Gezien om te worden gevoegd bij het ministerieel besluit van 10 december 1979.

De Minister van Volksgezondheid en Leefmilieu,

L. DHOORE

3. Les emballages isolants doivent être enlevés avant la congélation, sauf en ce qui concerne la viande qui, lors de l'introduction dans la chambre frigorifique, a déjà atteint, dans toutes ses parties, la température visée au point 6.

4. Les lots doivent être conservés séparément dans la chambre frigorifique et gardés sous clé.

5. Pour chaque lot, le jour et l'heure de l'introduction dans la chambre frigorifique doivent être notés.

6. La température dans la chambre frigorifique doit atteindre — 25 °C au moins; elle doit être vérifiée par des appareils de mesure thermoélectrique étalonnés et constamment enregistrés. Elle ne doit pas être mesurée à même le courant d'air froid. Les appareils de mesure doivent être gardés sous clé. Les graphiques doivent porter l'indication des numéros correspondants du registre de l'inspection des viandes à l'importation, ainsi que du jour et de l'heure du début et de la fin de la congélation et être conservés un an.

7. Les viandes dont le diamètre ou l'épaisseur est égal ou inférieur à 25 cm doivent être congelées, sans interruption, pendant 240 heures au moins, celles dont le diamètre ou l'épaisseur est compris entre 25 cm et 50 cm pendant 480 heures au moins. Les viandes, dont le diamètre ou l'épaisseur est supérieur à ces dimensions, ne doivent pas être soumises à ce procédé de congélation. La durée de congélation se calcule à partir du moment où la température visée au point 6 est atteinte dans la chambre de congélation.

Vu pour être annexé à l'arrêté ministériel du 10 décembre 1979.

Le Ministre de la Santé publique et de l'Environnement,

10 DECEMBER 1979. — Ministerieel besluit houdende vaststelling van het model van de verschillende keurmerken en de wijze van merken van vlees van everzwijn

De Minister van Volksgezondheid en Leefmilieu,

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;

Gelet op het koninklijk besluit van 15 mei 1979 betreffende de keuring van en de handel in vlees van everzwijn, inzonderheid artikel 2;

Gelet op de wetten op de Raad van State, gecoördineerd op 12 januari 1973, inzonderheid artikel 3, eerste lid;

Gelet op de dringende noodzakelijkheid,

Besluit :

Artikel 1. Mogen gebruikt worden als keurmerken op vlees van everzwijn :

a) stempelmerk : dit moet een ronde stempel zijn met een diameter van 2,5 cm. Zowel de letters als de cijfers moeten 1 cm hoog zijn.

b) merkplaatje : dit moet zo zijn gemaakt dat het niet opnieuw kan gebruikt worden; het moet zijn vervaardigd uit stevig materiaal dat beantwoordt aan alle eisen van de hygiëne en moet van zodanige afmetingen zijn dat de verplichte aanduidingen er in duidelijke leesbare tekens op kunnen voorkomen; zowel de letters als de cijfers moeten minstens 0,2 cm hoog zijn;

c) etiket : moet vervaardigd zijn uit stevig materiaal dat beantwoordt aan alle eisen van de hygiëne en zo gemaakt zijn dat het niet opnieuw kan worden gebruikt. Het etiket moet ovaal zijn. De letters moeten minstens 1 cm hoog zijn.

Art. 2. Het keurmerk mag geen enkele publicitaire vermelding dragen.

Art. 3. Het keurmerk wordt op een van de volgende wijzen aangebracht :

1° Aan elk geheel dier wordt een stempel of merkplaatje aangebracht;

2° Aan elk niet individueel omhuld stuk vlees van everzwijn wordt een stempel of plaatje aangebracht;

3° Aan elk omhuld stuk vlees van everzwijn mag nochtans het plaatje of de stempel vervangen worden door een etiket dat zodanig is aangebracht dat het vernietigd wordt bij de opening van het omhulsel.

10 DECEMBRE 1979. — Arrêté ministériel déterminant le modèle des différentes marques d'expertise et le mode de marquage des viandes de sanglier

Le Ministre de la Santé publique et de l'Environnement,

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;

Vu l'arrêté royal du 15 mai 1979 relatif à l'expertise et au commerce des viandes de sanglier, notamment l'article 2;

Vu les lois sur le Conseil d'Etat, coordonnées le 12 janvier 1973, notamment l'article 3, alinéa premier;

Vu l'urgence,

Arrête :

Article 1er. Peuvent être utilisées comme marques d'expertise sur les viandes de sanglier :

a) cachet : estampille imprimée; doit être de forme ronde et d'un diamètre de 2,5 cm. Les lettres comme les chiffres doivent avoir une hauteur d'au moins 1 cm.

b) estampille-plaquette : doit être telle que sa réutilisation soit rendue impossible; elle doit être constituée d'un matériau résistant répondant à toutes les exigences de l'hygiène et de dimensions telles que les indications obligatoires puissent y figurer en caractères parfaitement lisibles; les lettres ainsi que les chiffres doivent avoir une hauteur d'au moins 0,2 cm;

c) étiquette : doit être constituée d'un matériau solide répondant à toutes les exigences de l'hygiène et conçue de façon telle qu'elle ne puisse être réutilisée. L'étiquette doit être de forme ovale. Les lettres doivent avoir une hauteur d'au moins 1 cm.

Art. 2. La marque d'expertise ne peut porter aucune mention publicitaire.

Art. 3. La marque d'expertise est apposée de l'une des façons suivantes :

1° Un cachet ou une estampille-plaquette est apposée sur chaque bête entière;

2° Un cachet ou une estampille-plaquette est apposé sur chaque morceau de viande de sanglier qui n'est pas enveloppé individuellement;

3° Sur chaque morceau de viande de sanglier enveloppé, la plaquette ou le cachet peuvent toutefois être remplacés par une étiquette placée de façon telle qu'elle soit détruite lors de l'ouverture de l'emballage.