

§ 6. Het artikel 18 van hetzelfde koninklijk besluit wordt aangevuld met het volgende lid :

« In plakken gesneden levers van runderen moeten afzonderlijk worden verpakt. Iedere verpakking mag slechts één volledig, in plakken gesneden orgaan in de oorspronkelijke vorm bevatten. »

Art. 2. Onze Minister van Volksgezondheid is belast met de uitvoering van dit besluit.

Gegeven te Brussel, 11 mei 1992.

BOUDEWIJN

Van Koningswege :
De Minister van Volksgezondheid,
L. ONKELINX

§ 6. L'article 18 du même arrêté royal est complété par l'alinéa suivant :

« Les foies découpés des animaux de l'espèce bovine doivent être enveloppés individuellement. Un conditionnement ne doit contenir qu'un organe complet, découpé en tranches et présenté sous sa forme originelle. »

Art. 2. Notre Ministre de la Santé publique est chargé de l'exécution du présent arrêté.

Donné à Bruxelles, le 11 mai 1992.

BAUDOIN

Par le Roi :
Le Ministre de la Santé publique,
L. ONKELINX

N. 92 — 1641

11 MEI 1992. — Koninklijk besluit tot wijziging van het koninklijk besluit van 9 maart 1953 betreffende de handel in slachtvlees en houdende reglementering van de keuring der hier te lande geslachte dieren

BOUDEWIJN, 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;

Gelet op het koninklijk besluit van 9 maart 1953 betreffende de handel in slachtvlees en houdende reglementering van de keuring der hier te lande geslachte dieren;

Gelet op de richtlijn 88/288 van de Raad van de Europese Economische Gemeenschap van 3 mei 1988 tot wijziging van de richtlijn 64/433/EEG inzake gezondheidsvraagstukken op het gebied van het intracommunautaire handelsverkeer in vers vlees;

Gelet op de wetten op de Raad van State, gecoördineerd op 12 januari 1973, inzonderheid op artikel 3, § 1, vervangen bij de wet van 4 juli 1989;

Overwegende dat het noodzakelijk is, rekening houdende met de uiterste datum van omzetting van de richtlijn 88/288/EEG in het interne recht, om zonder uitstel sommige reglementaire bepalingen daarmee in overeenstemming te brengen;

Op de voordracht van Onze Minister van Volksgezondheid,

Hebben Wij besloten en besluiten Wij :

Artikel 1. Het opschrift van afdeling VI van het koninklijk besluit van 9 maart 1953 betreffende de handel in slachtvlees en houdende reglementering van de keuring der hier te lande geslachte dieren wordt vervangen door het volgende opschrift : « Opslag ».

Art. 2. § 1. Artikel 33 van hetzelfde besluit, opgeheven door het koninklijk besluit van 25 januari 1989, wordt opnieuw opgenomen in de volgende lezing :

« Art. 33. § 1. Vers vlees dient na de keuring na het slachten onmiddellijk te worden gekoeld en voortdurend op een inwendige temperatuur te worden gehouden van ten hoogste 7 °C voor geslachte dieren en delen daarvan en van ten hoogste 3 °C voor slachtafval.

Vers vlees dat bestemd is om te worden ingevroren moet rechtstreeks afkomstig zijn uit een erkend slachthuis of een erkende uitsnijderij.

Inverziezing van vers vlees mag alleen geschieden door middel van daarvoor geschikte installaties in ruimten van het bedrijf waar het vlees is verkregen of uitgesneden of in erkende vrieshuizen.

Geslachte dieren en delen daarvan alsmede slachtafval die bestemd zijn om te worden ingevroren, moeten zonder onnodige vertraging na een stabilisatieperiode worden ingevroren, tenzij uit hygiënisch oogpunt rijping is vereist; in dat geval moeten ze onmiddellijk na rijping worden ingevroren.

Uitgesneden en uitgebeend vlees dat bestemd is om te worden ingevroren moet zonder onnodige vertraging na het uitsnijden of uithenen worden ingevroren.

Ingevroren vlees moet een inwendige temperatuur van ten hoogste -12 °C hebben en tijdens de opslag mag de temperatuur niet hoger worden.

F. 92 — 1641

11 MAI 1992. — Arrêté royal modifiant l'arrêté royal du 9 mars 1953 concernant le commerce des viandes de boucherie et réglementant l'expertise des animaux abattus à l'intérieur du pays

BAUDOIN, 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;

Vu l'arrêté royal du 9 mars 1953 concernant le commerce des viandes de boucherie et réglementant l'expertise des animaux abattus à l'intérieur du pays;

Vu la directive 88/288 du Conseil de la Communauté économique européenne du 3 mai 1988 modifiant la directive 64/433/CEE relative à des problèmes sanitaires en matière d'échanges intracommunautaires de viandes fraîches;

Vu les lois sur le Conseil d'Etat coordonnées le 12 janvier 1973, notamment l'article 3, § 1er, remplacé par la loi du 4 juillet 1989;

Considérant qu'il est nécessaire, compte tenu de la date limite pour transposer la directive 88/288/CEE dans le droit interne, de mettre sans délai certaines dispositions réglementaires en conformité à cette directive;

Sur la proposition de Notre Ministre de la Santé publique,

Nous avons arrêté et arrêtons :

Article 1er. L'intitulé de la section VI de l'arrêté du 9 mars 1953 concernant le commerce des viandes de boucherie et réglementant l'expertise des animaux abattus à l'intérieur du pays est remplacé par l'intitulé suivant : « Entreposage ».

Art. 2. § 1er. L'Article 33 du même arrêté, abrogé par l'arrêté royal du 25 mars 1989, est rétabli dans la rédaction suivante :

« Art. 33. § 1er. Les viandes fraîches doivent être refroidies immédiatement après l'expertise et maintenues en permanence à une température interne égale ou inférieure à 7 °C pour les carcasses et leurs morceaux et à 3 °C pour les abats.

Les viandes fraîches destinées à la congélation doivent provenir directement d'un abattoir agréé ou d'un atelier de découpe agréé.

La congélation des viandes fraîches ne peut être effectuée que dans les locaux de l'établissement où les viandes ont été obtenues ou découpées ou dans un entrepôt frigorifique agréé et ce au moyen d'un équipement approprié.

Les carcasses, leurs morceaux et les abats qui sont destinés à la congélation doivent être congelés sans délai indu après une période de stabilisation, sauf si la maturation est exigée pour des motifs sanitaires; dans ce dernier cas, ils doivent être immédiatement congelés après maturation.

Les viandes découpées ou désossées destinées à la congélation doivent être sans délai indu congelées après la découpe ou le désossage.

Les viandes congelées doivent atteindre une température interne égale ou inférieure à -12 °C et ne peuvent être entreposées ultérieurement à des températures plus élevées.

Vers vlees dat is ingevroren, moet de vermelding dragen van de maand en het jaar van het invriezen.

§ 2. In koel- en vriesruimten mogen, tenzij het vlees zich in de eindverpakking bevindt en apart is opgeslagen, geen andere produkten worden opgeslagen die de hygiënische kwaliteit van het vlees nadelig kunnen beïnvloeden of het vlees kunnen besmetten.

§ 3. De temperatuur in koel- en vriesruimten moet worden geregistreerd.»

Art. 3. Onze Minister van Volksgezondheid is belast met de uitvoering van dit besluit.

Gegeven te Brussel, 11 mei 1992.

BOUDEWIJN

Van Koningswege :
De Minister van Volksgezondheid,
Mevr. L. ONKELINX

N. 92 — 1642

11 MEI 1992. — Koninklijk besluit tot wijziging van het koninklijk besluit van 3 maart 1992 betreffende het toestaan van tijdelijke afwijkingen op de inrichtingsvoorwaarden van slachthuizen, uitsnijderijen en koelhuizen

BOUDEWIJN, 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 het artikel 14, gewijzigd bij de wet van 13 juli 1981 en bij het koninklijk besluit van 9 januari 1992 en op het artikel 20, § 2, vervangen bij het koninklijk besluit van 9 januari 1992;

Gelet op het koninklijk besluit van 3 maart 1992 betreffende het toestaan van tijdelijke afwijkingen op de inrichtingsvoorwaarden van slachthuizen, uitsnijderijen en koelhuizen;

Gelet op de richtlijn 91/498/EEG van de Raad van de Europese Gemeenschappen van 29 juli 1991 houdende vaststelling van de voorschriften voor het toestaan van tijdelijke en beperkte afwijkingen op de specifieke communautaire gezondheidsvoorschriften voor de produktie en het in de handel brengen van vers vlees;

Gelet op de wetten op de Raad van State, gecoördineerd op 12 januari 1973, inzonderheid op artikel 3, § 1, vervangen bij de wet van 4 juli 1989;

Gelet op de dringende noodzakelijkheid;

Overwegende dat het noodzakelijk is onverwijld de reglementering in overeenstemming te brengen met een rectificatie van de richtlijn 91/498/EEG, bekendgemaakt in het Publicatieblad van de EEG op 19 maart 1992;

Op de voordracht van Onze Minister van Volksgezondheid,

Hebben Wij besloten en besluiten Wij :

Artikel 1. In het artikel 1 van het koninklijk besluit van 3 maart 1992 betreffende het toestaan van tijdelijke afwijkingen op de inrichtingsvoorwaarden van slachthuizen, uitsnijderijen en koelhuizen worden de woorden « van de punten 1 tot en met 13 van de bijlage I » vervangen door de woorden « van de punten 1 tot en met 14 van de bijlage I ».

Art. 2. Dit besluit heeft uitwerking met ingang van 26 maart 1992.

Art. 3. Onze Minister van Volksgezondheid is belast met de uitvoering van dit besluit.

Gegeven te Brussel, 11 mei 1992.

BOUDEWIJN

Van Koningswege :
De Minister van Volksgezondheid,
Mevr. L. ONKELINX

Les viandes fraîches soumises à un processus de congélation doivent porter l'indication du mois et de l'année auxquels elles ont été congelées.

§ 2. Aucun autre produit pouvant affecter les conditions d'hygiène des viandes ou pouvant les contaminer ne peut être entreposé dans les locaux frigorifiques sauf si les viandes sont emballées et entreposées séparément.

§ 3. La température des locaux frigorifiques doit être enregistrée.»

Art. 3. Notre Ministre de la Santé publique est chargé de l'exécution du présent arrêté.

Donné à Bruxelles, 11 mai 1992.

BAUDOUIN

Par le Roi :
Le Ministre de la Santé publique,
Mme L. ONKELINX

F. 92 — 1642

11 MAI 1992. — Arrêté royal modifiant l'arrêté royal du 3 mars 1992 relatif à l'octroi de dérogations temporaires aux conditions d'installation des abattoirs, ateliers de découpe et entrepôts frigorifiques

BAUDOUIN, 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 14, modifié par la loi du 13 juillet 1981 et par l'arrêté royal du 9 janvier 1992 et l'article 20, § 2, remplacé par l'arrêté royal du 9 janvier 1992;

Vu l'arrêté royal du 3 mars 1992 relatif à l'octroi de dérogations temporaires aux conditions d'installation des abattoirs, ateliers de découpe et entrepôts frigorifiques;

Vu la directive 91/498/CEE du Conseil des Communautés européennes du 29 juillet 1991 relative aux conditions d'octroi de dérogations temporaires et limitées aux règles communautaires sanitaires spécifiques pour la production et la mise sur le marché de viandes fraîches;

Vu les lois sur le Conseil d'Etat, coordonnées le 12 janvier 1973, notamment l'article 3, § 1er, remplacé par la loi du 4 juillet 1989;

Vu l'urgence;

Considérant qu'il est nécessaire de mettre sans délai la réglementation en conformité avec un rectificatif à la directive 91/498/CEE, publié dans le Journal Officiel de la CEE le 19 mars 1992;

Sur la proposition de Notre Ministre de la Santé publique,

Nous avons arrêté et arrêtons :

Article 1er. Dans l'article 1er de l'arrêté royal du 3 mars 1992 relatif à l'octroi de dérogations temporaires aux conditions d'installation des abattoirs, ateliers de découpe et entrepôts frigorifiques les mots « des points 1 à 13 de l'annexe I » sont remplacés par les mots « des points 1 à 14 de l'annexe I ».

Art. 2. Le présent arrêté produit ses effets le 26 mars 1992.

Art. 3. Notre Ministre de la Santé publique est chargé de l'exécution du présent arrêté.

Donné à Bruxelles, le 11 mai 1992.

BAUDOUIN

Par le Roi :
Le Ministre de la Santé publique,
Mme L. ONKELINX