

b) gesmolten dierlijke vetten, dat wil zeggen voor menselijke consumptie bestemde vetten die afkomstig zijn van het smelten van vlees, met inbegrip van de beenderen;

c) kanen, dat wil zeggen het eiwitgehoudend residu van het smeltproces, na gedeeltelijke afscheiding van vet en water;

d) gelatine;

e) vleesmeel, zwoerd in poeder, gezouten of gedroogd bloed, gezouten of gedroogd bloedplasma;

f) gereinigde magen, blazen en darmen, gezouten of gedroogd en/of verhit.

4^e behandeling : chemisch of fysisch procédé, zoals verhitten, roken, zouten, doorzouten, drogen, of marinieren, om het vlees al dan niet samen met andere voedingsmiddelen langer te kunnen bewaren, of een combinatie van deze verschillende prodécés.

Art. 2. Dit besluit is niet van toepassing op de produktie van vleesproducten en bijproduktten van dierlijke oorsprong die worden verkregen in detailhandelszaken of in lokalen die aan verkooppunten grenzen, waar de bereiding en de opslag uitsluitend met het oog op de rechtstreekse verkoop aan de consument geschieden.

Art. 3. De produktie, de verpakking, de opslag, het vervoer, de controles en de handel in vleesproducten en bijproduktten van dierlijke oorsprong bestemd voor de nationale markt of voor de uitvoer moet geschieden onder de voorwaarden vervat in de artikelen 3, 4, 6, 7, 8, 14 en 18, lid 1, van de richtlijn van de Raad 77/99/EEG betreffende de gezondheidsvoorschriften voor de produktie en het in de handel brengen van vleesproducten en bepaalde andere produktten van dierlijke oorsprong.

Art. 4. Onze Minister van Volksgezondheid is belast met de uitvoering van dit besluit.

Gegeven te Motril, 30 december 1992.

BOUDEWIJN

Van Koningswege :

De Minister van Volksgezondheid,
Mevr. L. ONKELINX

N. 92 — 3235

30 DECEMBER 1992. — Koninklijk besluit tot wijziging van het koninklijk besluit van 28 december 1970 betreffende de vleeswarenfabrieken en de uitvoer van hun produktten

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 artikel 14;

Gelet op de wet van 24 januari 1977 betreffende de bescherming van de gezondheid van de verbruikers op het stuk van de voedingsmiddelen en andere produktten, inzonderheid op artikel 2 en op artikel 3, gewijzigd bij de wet van 22 maart 1989;

Gelet op het koninklijk besluit van 28 december 1970 betreffende de vleeswarenfabrieken en de uitvoer van hun produktten, inzonderheid op artikel 14;

Gelet op de Richtlijn van de Raad 80/215/EEG van 22 januari 1980 inzake veterinaire vraagstukken op het gebied van het intracommunautaire handelsverkeer in vleesproducten;

Gelet op het advies van de Raad voor veterinaire keuring;

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 de reglementering inzake de uitvoer van vleesproducten zonder verwijl in overeenstemming moet gebracht worden met de bepalingen van de Richtlijn 80/215/EEG;

Op de voordracht van Onze Minister van Volksgezondheid,

Hebben Wij besloten en besluiten Wij :

Artikel 1. Artikel 14 van het koninklijk besluit van 28 december 1970 betreffende de vleeswarenfabrieken en de uitvoer van hun produktten, wordt aangevuld met het volgende lid :

« De uitvoer naar Lid-Staten van de Europese Gemeenschap van produktten, vervaardigd van of met zodanig behandeld vlees dat, aan de hand van het snijvlak van de kerndoorsnijding, de verdwijning

b) les graisses animales fondues, c'est-à-dire les graisses issues de la fonte de viandes, y comprises leurs os, et destinées à la consommation humaine;

c) les crêtons, c'est-à-dire les résidus protéiques de la fonte, après séparation partielle des graisses et de l'eau;

d) les gélatines;

e) les farines de viande, la poudre de couenne, le sang salé ou séché, le plasma sanguin salé ou séché;

f) les estomacs, vessies et boyaux nettoyés, salés, séchés et/ou chauffés.

4^e traitement : procédé chimique ou physique tel que le chauffage, la fumaison, le salage, la salaison, la dessication, ou le marinage, destiné à prolonger la conservation des viandes associées ou non à d'autres denrées alimentaires, ou une combinaison de ces différents procédés.

Art. 2. Le présent arrêté ne s'applique pas à la production des produits à base de viande et des autres issues traitées d'origine animale dans des magasins de détail ou dans des locaux contigus à des points de vente, où la préparation et l'entreposage sont effectués exclusivement en vue d'une vente directe au consommateur.

Art. 3. La production, l'emballage, l'entreposage, le transport, les contrôles et le commerce de produits à base de viande et des autres issues traitées d'origine animale destinés au marché national ou à l'exportation doit s'effectuer dans les conditions prévues aux articles 3, 4, 6, 7, 8, 14 et 18, alinéa 1^e, de la directive du Conseil 77/99/CEE relative à des problèmes sanitaires en matière de production et de mise sur le marché de produits à base de viande et de certains autres produits d'origine animale.

Art. 4. Notre Ministre de la Santé publique est chargé de l'exécution du présent arrêté.

Donné à Motril, le 30 décembre 1992.

BAUDOUIN

Par le Roi :

La Ministre de la Santé publique,
Mme L. ONKELINX

F. 92 — 3235

30 DECEMBRE 1992. — Arrêté royal portant modification de l'arrêté royal du 28 décembre 1970 relatif aux ateliers de préparation des viandes ainsi qu'à l'exportation de leurs produits

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;

Vu la loi du 24 janvier 1977 relative à la protection de la santé des consommateurs en ce qui concerne les denrées alimentaires et les autres produits, notamment l'article 2 et l'article 3, modifié par la loi du 22 mars 1989;

Vu l'arrêté royal du 28 décembre 1970 relatif aux ateliers de préparation des viandes ainsi qu'à l'exportation de leurs produits, notamment l'article 14;

Vu la Directive du Conseil 80/215/CEE du 22 janvier 1980 relative à des problèmes de police sanitaire en matière d'échanges intracommunautaires de produits à base de viande;

Vu l'avis du Conseil d'expertise vétérinaire;

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

Vu l'urgence;

Considérant que la réglementation concernant l'exportation de produits à base de viande doit être sans délai mise en concordance avec les dispositions de la directive 80/215/CEE;

Sur la proposition de Notre Ministre de la Santé publique,

Nous avons arrêté et arrêtons :

Article 1^e. L'article 14 de l'arrêté royal du 28 décembre 1970 relatif aux ateliers de préparation des viandes ainsi qu'à l'exportation de leurs produits, est complété par l'alinéa suivant :

« L'exportation vers un Etat membre de la Communauté européenne de produits qui ont été élaborés à partir de viandes ou avec des viandes qui ont subi un traitement tel que la surface de coupe à

van de kenmerken van vers vlees kan worden vastgesteld, « vleesprodukten » genoemd, is slechts toegestaan indien voldaan is aan de bepalingen van de Richtlijn van de Raad 80/215/EEG van 22 januari 1980 inzake veterinairechtelijke vraagstukken op het gebied van het intracommunautaire handelsverkeer in vleesprodukten. »

Art. 2. Dit besluit treedt in werking op 1 januari 1993.

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

Gegeven te Motril, 30 december 1992.

BOUDEWIJN

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

N. 92 — 3236

30 DECEMBER 1992. — Koninklijk besluit betreffende de erkenning en de inrichtingsvoorwaarden van de slachthuizen en andere inrichtingen

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 artikel 14;

Gelet op de richtlijn 64/433 van de Raad van de Europese Gemeenschappen van 26 juni 1964 betreffende de gezondheidsvoorschriften voor de productie en het in de handel brengen van vers vlees, zoals gewijzigd en bijgewerkt door de richtlijn 91/497/EEG van 29 juli 1991 en gewijzigd bij de richtlijn 92/5/EEG van 10 februari 1992, inzonderheid de artikelen 3, 4 en 10, de bijlage I, hoofdstukken I tot IV en de bijlage II;

Gelet op de richtlijn 77/99 van de Raad van de Europese Gemeenschappen van 21 december 1976 betreffende de gezondheidsvoorschriften voor de productie en het in de handel brengen van vleesprodukten en bepaalde andere produkten van dierlijke oorsprong, zoals gewijzigd bij de richtlijn 92/5/EEG van 10 februari 1992, inzonderheid de artikelen 3, 6, 8, 9, 10 en 11, de bijlage A, hoofdstuk I, de bijlage B, hoofdstukken I, VIII A1, IX 1 en de bijlage C, hoofdstukken I, II A en III;

Gelet op de richtlijn 88/657 van de Raad van de Europese Gemeenschappen van 14 december 1988 tot vaststelling van de eisen voor de productie van en het in de handelsverkeer in gehakt, vlees in stukken van minder dan 100 gram en vleesbereidingen en tot wijziging van de richtlijnen 64/433/EEG, 71/118/EEG en 72/462/EEG, inzonderheid de artikelen 3 en 7 en de bijlage I, hoofdstuk I;

Gelet op het advies van de Raad voor veterinaire keuring;

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;

Overwegend dat, om de richtlijnen 64/433/EEG, 77/99/EEG en 88/657/EEG om te zetten in het nationaal recht, zonder uitstel de erkennings- en inrichtingsvoorwaarden van de slachthuizen en andere inrichtingen moeten worden vastgesteld;

Op de voordracht van Onze Minister van Volksgezondheid,

Hebben Wij besloten en besluiten Wij :

Artikel 1. Voor de toepassing van dit besluit wordt verstaan onder :

1^o inrichting :

a) een slachthuis;

b) een uitsnijderij, zijnde een inrichting waar vers vlees wordt uitgesneden of uitgebeend of waar vers vlees wordt verpakt of herverpakt;

c) een opslagplaats of koel- en vrieshuis;

d) een inrichting waar gehakt, vlees in stukken van minder dan 100 gram en vleesbereidingen worden vervaardigd;

e) een inrichting waar vleesprodukten of kant en klaargerechten worden vervaardigd of herverpakt;

coeur permet de constater la disparition des caractéristiques des viandes fraîches, dénommées « produits à base de viande », n'est autorisée qu'à condition qu'il soit satisfait aux dispositions de la directive du Conseil 80/215/CEE du 22 janvier 1980 relative à des problèmes de police sanitaire en matière d'échanges intracommunautaires de produits à base de viande. »

Art. 2. Le présent arrêté entre en vigueur le 1^{er} janvier 1993.

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

Donné à Motril, le 30 décembre 1992.

BAUDOUIN

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

F. 92 — 3236

30 DECEMBRE 1992. — Arrêté royal relatif à l'agrément et aux conditions d'installation des abattoirs et d'autres établissements

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;

Vu la directive 64/433 du Conseil des Communautés européennes du 26 juin 1964 relative aux conditions sanitaires de production et de mise sur le marché de viandes fraîches, telle que modifiée et mise à jour par la directive 91/497/CEE du 29 juillet 1991 et modifiée par la directive 92/5/CEE du 10 février 1992, notamment les articles 3, 4 et 10, l'annexe I, chapitres Ier à IV et l'annexe II;

Vu la directive 77/99 du Conseil des Communautés européennes du 21 décembre 1976 relative à des problèmes sanitaires en matière de production et de mise sur le marché de produits à base de viande et de certains autres produits d'origine animale, telle que modifiée par la directive 92/5/CEE du 10 février 1992, notamment les articles 3, 6, 8, 9, 10 et 11, l'annexe A, chapitre Ier, l'annexe A, chapitre Ier, l'annexe C, chapitres Ier, II A et III;

Vu la directive 88/657 du Conseil des Communautés européennes du 14 décembre 1988 établissant les exigences relatives à la production et aux échanges de viandes hachées, de viandes en morceaux de moins de 100 grammes et de préparations de viandes et modifiant les directives 64/433/CEE, 71/118/CEE et 72/462/CEE, notamment les articles 3 et 7 et l'annexe I, chapitre Ier;

Vu l'avis du Conseil d'expertise vétérinaire;

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

Vu l'urgence;

Considérant que, en vue de transposer en droit national les directives 64/433/CEE, 77/99/CEE et 88/657/CEE, les conditions d'agrément et d'installation des abattoirs et d'autres établissements doivent être fixées sans délai;

Sur la proposition de Notre Ministre de la Santé publique,

Nous avons arrêté et arrêtons :

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

1^o établissement :

a) un abattoir;

b) un atelier de découpe, c'est-à-dire un établissement où la viande fraîche est découpée ou désossée ou dans lequel des viandes fraîches sont emballées ou reconditionnées;

c) un entrepôt ou un entrepôt frigorifique;

d) un établissement où sont produites des viandes hachées, des viandes en morceaux de moins de 100 grammes ou des préparations de viandes;

e) un établissement où les produits à base de viande ou les plats cuisinés sont fabriqués ou reconditionnés;