

5. Tot een nader besluit aangehouden of voor menselijke voeding ongeschikt bevonden of verklaard vlees, alsmede magen, darmen en niet-eetbare bijprodukten mogen niet in contact kunnen komen met voor menselijke voeding geschikt bevonden vlees en moeten zo spoedig mogelijk in speciale lokalen of recipiënten worden ondergebracht, die zo gesitueerd en ontworpen zijn dat besmetting van ander vlees wordt voorkomen.

6. Uitslachten, hanteren en verder behandelen van vlees, met inbegrip van slachtafval, geschiedt onder naleving van alle hygiënevoorschriften.

Gezien om te worden gevoegd bij Ons besluit van 9 november 1994.

ALBERT

Van Koningswege :

De Minister van Volksgezondheid,

J. SANTKIN

F. 95 — 204

[C — 25004]

28 DECEMBRE 1994. — Arrêté ministériel fixant le modèle de la marque de salubrité et le mode de marquage des viandes de gibier sauvage

Le Ministre de la Santé publique,

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 4, § 3, modifié par la loi du 13 juillet 1981;

Vu l'arrêté royal du 9 novembre 1994 relatif à l'expertise et au commerce des viandes de gibier sauvage, notamment l'article 15;

Vu la directive 92/45/CEE du Conseil des Communautés européennes du 16 juin 1992 concernant les problèmes sanitaires et de police sanitaire relatifs à la mise à mort du gibier sauvage et à la mise sur le marché de viandes de gibier sauvage, modifiée par la directive 92/116/CEE du 17 décembre 1992, notamment l'article 3, alinéa 4, i, et l'annexe I, chapitre VII;

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;

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 que les modèles de marque de salubrité pour les viandes de gibier sauvage doivent être fixés sans délai afin de pouvoir contrôler de manière efficace ces viandes dans les circuits commerciaux,

Arrête :

Article 1er. § 1er. Dans un abattoir ou un atelier de découpe dont la viande produite peut être admise aux échanges entre les Etats membres de l'Union européenne, les viandes de gibier sauvage reconnues propres à la consommation humaine après l'expertise vétérinaire, doivent être marquées d'une marque de salubrité en forme de pentagone équilatéral comportant les indications suivantes :

- 1° dans le coin supérieur la lettre capitale B;
- 2° le long du côté opposé, formant la base, un des sigles CEE, EWG ou EEG;
- 3° au centre, le numéro d'agrément vétérinaire de l'établissement entouré d'un oval;
- 4° le long du côté oblique à droite de la base, les lettres APV ou FTB.

S'il s'agit de viandes de gibier sauvage reconnues propres à la consommation humaine après l'expertise vétérinaire dans un établissement agréé uniquement comme établissement de traitement de gibier sauvage, la même marque de salubrité est apposée, étant entendu que le numéro d'agrément vétérinaire n'est pas entouré d'un oval.

§ 2. a) S'il s'agit de carcasses et d'abats de gros gibier sauvage marqués directement, les mesures suivantes doivent être respectées :

- 1° côté : 4 cm;
- 2° hauteur des lettres : 0,8 cm;
- 3° hauteur des chiffres : 1 cm.

b) S'il s'agit de carcasses de petit gibier sauvage marquées directement, les lettres et les chiffres doivent avoir une hauteur de 0,2 cm.

N. 95 — 204

[C — 25004]

28 DECEMBER 1994. — Ministerieel besluit tot vaststelling van het model van het keurmerk en de wijze van merken van vlees van vrij wild

De Minister van Volksgezondheid,

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 4, § 3, gewijzigd bij de wet van 13 juli 1981;

Gelet op het koninklijk besluit van 9 november 1994 betreffende de keuring van en de handel in vlees van vrij wild, inzonderheid op artikel 15;

Gelet op de richtlijn 92/45/EEG van de Raad van de Europese Gemeenschappen van 16 juni 1992 betreffende de gezondheidsvoorschriften en veterinairerechtelijke voorschriften voor het doden van vrij wild en het in de handel brengen van vlees van vrij wild, gewijzigd bij de richtlijn 92/116/EEG van 17 december 1992, inzonderheid artikel 3, lid 4, i, en bijlage I, hoofdstuk VII;

Gelet op de 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 artikel 2, 8;

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 zonder uitstel de modellen van keurmerken voor vlees van vrij wild moeten worden vastgesteld teneinde dit vlees in de handelscircuits op efficiënte wijze te kunnen controleren,

Besluit :

Artikel 1. § 1. In een slachthuis of uitsnijderij waar het bekomen vlees kan worden toegelaten tot het handelsverkeer tussen de Lid-Staten van de Europese Unie, dient vlees van vrij wild dat na de keuring voor de menselijke voeding geschikt werd bevonden, te worden gemerkt met een keurmerk dat bestaat uit een gelijkzijdige vijfhoek die de volgende gegevens omvat :

- 1° in de tophoek, de hoofdletter B;
- 2° langs de tegenoverliggende zijde die als basis fungeert, een van de volgende afkortingen: EEG, CEE of EWG;
- 3° in het midden het veterinair toelatingsnummer van de inrichting omgeven door een ovaal;
- 4° langs de schuine zijde rechts van de basis, de letters GGK.

Indien het gaat om vlees van vrij wild dat geschikt is bevonden voor de menselijke voeding na keuring in een inrichting die uitsluitend als vrij-wildverwerkingsinrichting is erkend, dan wordt eenzelfde keurmerk aangebracht, met dien verstande dat het veterinair toelatingsnummer niet door een ovaal wordt omgeven.

§ 2. a) Indien het gaat om rechtstreeks gemerkte karkassen en slachtafval van grof vrij wild dienen de volgende afmetingen in acht te worden genomen :

- 1° zijde : 4 cm;
- 2° hoogte der letters : 0,8 cm;
- 3° hoogte der cijfers : 1 cm.

b) Indien het gaat om rechtstreeks gemerkte karkassen van klein vrij wild dienen de letters en de cijfers 0,2 cm hoog te zijn.

Art. 2. § 1er. Dans un abattoir dont la viande produite est exclusivement admise à la mise sur le marché local, la viande de gibier sauvage, reconnue propre à la consommation humaine après l'expertise vétérinaire, doit être marquée d'une marque de salubrité déjà utilisée, le cas échéant, pour le marquage de viandes reconnues propres à la consommation humaine provenant d'animaux de boucherie ou de gibier d'élevage biongulé ou de viande de volaille, de lapin ou de gibier d'élevage à plumes.

§ 2. Dans un atelier de découpe dont la viande produite est exclusivement admise à la mise sur le marché local, la viande de gibier sauvage, reconnue propre à la consommation humaine après l'expertise vétérinaire, doit être marquée d'une marque de salubrité dont le modèle est conforme à la marque d'identification de cet atelier de découpe. Leurs mesures s'accordent le cas échéant avec celles qui sont en vigueur pour le marquage de viande d'animaux de boucherie quand il s'agit de viande de gros gibier, et avec celles qui sont en vigueur pour le marquage de viande de volaille et de lapin quand il s'agit de viande de petit gibier sauvage. Dans ces deux cas les lettres APV ou FBT sont apposées dans la case droite de la marque de salubrité, le long de la base. Au-dessus de ces lettres, le numéro spécifique d'agrément de l'atelier de découpe est apposé.

Art. 3. § 1er. Si la viande de gibier sauvage, reconnue propre à la consommation humaine provient d'un autre abattoir agréé que ceux mentionnés aux articles 1er et 2, cette viande doit être marquée après l'expertise vétérinaire de la marque de salubrité de l'abattoir.

§ 2. Si la viande de gibier sauvage, reconnue propre à la consommation humaine provient d'un autre atelier de découpe agréé que ceux mentionnés aux articles 1er et 2, cette viande doit être marquée après l'expertise vétérinaire d'une marque de salubrité dont le modèle correspond avec la marque d'identification de l'établissement. Dans la case droite de la marque de salubrité, les lettres APV ou FBT sont apposées le long de la base. Au-dessus de ces lettres, le numéro d'agrément spécifique de l'atelier de découpe, ou, à défaut, en lettres capitales le nom de l'exploitant et de la commune où l'établissement est situé. Les mesures de ces caractères sont libres mais celles-ci doivent en tout cas apparaître sous une forme parfaitement lisible.

§ 3. Si la viande de gibier sauvage, reconnue propre à la consommation humaine est obtenue dans un établissement qui ne dispose d'aucun autre agrément, déjà en activité le 1er octobre 1992 et pour lequel l'exploitant a déjà introduit une demande d'agrément comme établissement de traitement de gibier sauvage, la viande doit être marquée, en attendant la décision du Ministre relative à la demande, d'une marque de salubrité comportant un 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 L;

2° dans la case droite, le long de la base, les lettres APV ou FBT et au-dessus, en lettres capitales, le nom de l'exploitant et de la commune où l'établissement est situé. Les mesures de ces caractères sont libres mais celles-ci doivent en tout cas apparaître sous une forme parfaitement lisible.

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 L doit avoir 2 cm de hauteur, 1,5 cm de largeur et une épaisseur des traits de 2 mm.

Art. 4. § 1er. Si, du fait de la découpe de viande de gibier sauvage, on obtient des morceaux ne portant aucune marque de salubrité, ces morceaux doivent être marqués de la marque d'identification de l'établissement dont le modèle fixé en fonction de l'agrément de l'établissement correspond à un des modèles mentionnés dans les articles 1er à 3, mais sans les lettres APV ou FBT.

§ 2. Si de la viande de gibier sauvage, marquée d'une marque de salubrité mentionnée à l'article 1er ou d'une marque d'identification correspondante, est introduite dans un établissement dont la production n'est pas admise à la mise sur le marché entre les Etats membres de l'Union européenne, cette viande doit être marquée à nouveau de la marque d'identification de cet établissement.

Cette disposition ne s'applique pas si la viande de gibier sauvage à son arrivée dans l'établissement est emballée et si cet emballage reste fermé.

Art. 5. Le foie, le cœur, les poumons et la langue de gros gibier sauvage doivent être marqués d'après les dispositions en vigueur pour les carcasses de gros gibier sauvage ou pour leur viande découpée.

Art. 2. § 1. In een slachthuis waar het bekomen vlees alleen is toegelaten tot het in de handel brengen op de plaatselijke markt, dient vlees van vrij wild dat na de keuring voor de menselijke voeding geschikt werd bevonden, te worden gemerkt met het keurmerk dat naargelang van het geval in de inrichting reeds wordt gebruikt voor het merken van voor de menselijke voeding geschikt bevonden vlees van slachtdieren of tweehoëvig gekweekt wild of vlees van gevogelte, konijnen of gekweekt vederwild.

§ 2. In een uitsnijderij waar het bekomen vlees alleen is toegelaten tot het in de handel brengen op de plaatselijke markt, dient vlees van vrij wild dat na de keuring voor de menselijke voeding geschikt werd bevonden, te worden gemerkt met een keurmerk waarvan het model overeenstemt met het identificatiemerken van deze uitsnijderij. De afmetingen ervan stemmen overeen met deze die gelden voor het merken van vlees van slachtdieren wanneer het vlees van grof vrij wild betreft en met deze die gelden voor het merken van vlees van gevogelte en van konijnen wanneer het vlees van klein vrij wild betreft. In beide gevallen worden evenwel in het rechter vak van het keurmerk, langs de basis, de letters GGK aangebracht waarboven het specifiek toelatingsnummer van de uitsnijderij.

Art. 3. § 1. Indien het voor de menselijke voeding geschikt bevonden vlees van vrij wild werd bekomen in een ander erkend slachthuis dan bedoeld in de artikelen 1 en 2, dan dient dit vlees na de keuring te worden gemerkt met het keurmerk van het slachthuis.

§ 2. Indien het voor de menselijke voeding geschikt bevonden vlees van vrij wild werd bekomen in een andere erkende uitsnijderij dan bedoeld in de artikelen 1 en 2, dan dient dit vlees na de keuring te worden gemerkt met een keurmerk waarvan het model overeenstemt met dat van het identificatiemerken van de inrichting. In het rechtervak van het keurmerk worden evenwel langs de basis de letters GGK aangebracht met daarboven het specifiek toelatingsnummer van de uitsnijderij, of bij gebreke, in hoofdletters, de naam van de exploitant en van de gemeente waar de inrichting is gevestigd. De afmetingen van deze tekens zijn vrij doch deze dienen in elk geval duidelijk leesbaar te zijn aangebracht.

§ 3. Indien het voor menselijke voeding geschikt bevonden vlees van vrij wild werd bekomen in een inrichting die over geen enkele andere erkenning beschikt, die voor 1 oktober 1992 in werking was en waarvoor de exploitant een aanvraag heeft ingediend voor het bekomen van een erkenning als vrij-wildverwerkingsinrichting, dan dient dit vlees, in afwachting van de beslissing van de Minister nopens de aanvraag, te worden gemerkt met een keurmerk bestaande uit een rechthoek waarvan de lengte de dubbele bedraagt van de breedte. De lengte dient als basis voor de verdeling in twee vakken met daarin volgende gegevens :

1° centraal in het linker vak, ter grootte van een derde van de rechthoek, de hoofdletter L;

2° in het rechtervak langs de basis de letters GGK met daarboven, in hoofdletters, de naam van de exploitant en van de gemeente waar de inrichting is gevestigd. De afmetingen van deze tekens zijn vrij doch deze dienen in elk geval duidelijk leesbaar te zijn aangebracht.

Ingeval dit keurmerk 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 L 2 cm hoog en 1,5 cm breed moet zijn met een dikte der benen van 2 mm.

Art. 4. § 1. Indien door het uitsnijden delen van vrij wild worden bekomen die geen keurmerk dragen, dan moeten deze delen worden gemerkt met het identificatiemerken van de inrichting waarvan het model, naargelang van de erkenning van de betreffende inrichting, overeenstemt met een van de modellen bedoeld in de artikelen 1 tot 3, maar zonder de letters GGK.

§ 2. Indien vlees van vrij wild, dat gemerkt is met een keurmerk bedoeld in artikel 1 of met een daarmee overeenstemmend identificatiemerken, wordt binnengebracht in een inrichting waarvan de productie niet kan worden toegelaten tot het handelsverkeer tussen de Lid-Staten van de Europese Gemeenschap, dan dient dit vlees te worden hermerkt met het identificatiemerken van deze inrichting.

Deze bepaling is niet van toepassing indien het vlees van vrij wild zich bij aankomst in de inrichting reeds in een eindverpakking bevindt en deze niet geopend wordt.

Art. 5. De lever, het hart, de longen en de tong van grof vrij wild dienen te worden gemerkt volgens de regels die gelden voor de karkassen van grof wild of voor het daarvan uitgesneden vlees.

Art. 6. § 1er. Le marquage peut s'effectuer à l'aide d'un des moyens suivants :

- 1° une estampille-cachet, pour laquelle le E155 brun HT est utilisé comme encre à estamper;
- 2° une estampille au feu;
- 3° une marque-plaquette portant les données nécessaires;
- 4° une surimpression sur une étiquette portant un numéro de série et la mention de l'espèce animale si elle est appliquée sur un emballage;
- 5° une surimpression sur le conditionnement, même si celui-ci est utilisé en même temps comme emballage.

§ 2. Si on utilise une marque imprimée sur une étiquette attachée à l'emballage, les mesures de cette marque sont toujours celles qui sont en vigueur pour le marquage direct des carcasses de gros gibier sauvage.

§ 3. Le matériel utilisé pour le marquage ne doit pas pouvoir affecter la qualité hygiénique des viandes.

Art. 7. § 1er. Sur chaque carcasse, reconnue propre à la consommation humaine, une marque de salubrité doit être apposée à l'aide d'un des moyens suivants : une estampille-cachet, une estampille au feu, une marque plaquette ou une étiquette.

Il peut être dérogé de cette disposition dans les cas suivants :

- 1° la carcasse est pourvue d'un conditionnement individuel, à condition que la marque de salubrité soit apposée sur une étiquette se trouvant sur ou, de façon visible, sous le conditionnement, ou sur une marque-plaquette servant de fermeture à celui-ci;
- 2° plusieurs carcasses de petit gibier sauvage sont mises ensemble dans un grand emballage, à condition que :

— l'emballage soit pourvu d'une étiquette portant la marque de salubrité et la mention du nom et de l'adresse de l'établissement de destination ainsi que l'utilisation prévue : soit la découpe, soit le traitement ou la transformation;

— les viandes soient exclusivement destinées à un atelier de découpe agréé, un établissement agréé où des produits à base de viande ou des préparations de viandes sont fabriqués ou reconditionnés ou à des restaurants, cantines et collectivités en vue de la remise directe au consommateur final après traitement par la chaleur. En outre, dans ces cas, l'exploitant de l'établissement d'expédition comme celui de destination doit tenir un registre chronologique séparé dans lequel il inscrit l'espèce animale, la quantité et respectivement l'établissement de destination ou de provenance des viandes de gibier sauvage.

§ 2. Les conditionnements contenant des morceaux de carcasses ou des abats, doivent porter une marque de salubrité ou une marque d'identification sur une étiquette se trouvant sur, ou de façon visible, sous le conditionnement, ou sur une marque-plaquette servant de fermeture à celui-ci.

Toutefois, s'il s'agit de portions commerciales destinées à la vente directe au consommateur final, la marque de salubrité ou la marque d'identification peut être apposée par surimpression sur le conditionnement.

§ 3. Tous les emballages doivent porter une marque de salubrité ou une marque d'identification sur une étiquette ou une marque-plaquette, ou, s'ils sont destinés à la vente directe au consommateur final, une surimpression comportant cette marque.

Art. 8. Toutes les marques de salubrité ou d'identification apposées ne peuvent être utilisées qu'une seule fois.

Lorsqu'une marque de salubrité ou une marque d'identification est apposée sur un conditionnement ou sur un emballage,

— cette marque doit être apposée de manière telle qu'elle soit détruite lors de l'ouverture du conditionnement ou de l'emballage, ou

— le conditionnement ou l'emballage doivent être scellés de manière telle qu'ils ne puissent être réutilisés une fois ouverts.

Art. 9. Les estampilles-cachets, les estampilles au feu, les marques-plaquettes destinées au marquage de salubrité ou d'identification, et les étiquettes et conditionnements portant une surimpression la marque de salubrité ou d'identification sont gardés sous contrôle de l'expert.

Art. 10. L'arrêté ministériel du 10 décembre 1979 déterminant le modèle des différentes marques d'expertise et le mode de marquage des viandes de sanglier est abrogé.

Bruxelles, le 28 décembre 1994.

J. SANTKIN

Art. 6. § 1. Het merken kan met een van volgende middelen worden uitgevoerd :

- 1° een stempelmerk, waarbij E155 bruin HT als stempelinkt wordt gebruikt;
- 2° een brandstempelmerk;
- 3° een merkplaatje dat de nodige gegevens draagt;
- 4° een opdruk op een etiket dat tevens een serienummer en de vermelding van de diersoort draagt ingeval het voor een eindverpakking wordt gebruikt;
- 5° een opdruk op de onmiddellijke verpakking, ook als deze tegelijkertijd dient als eindverpakking.

§ 2. Indien gebruik wordt gemaakt van een opdruk op een etiket dat aan een eindverpakking wordt vastgemaakt, dan moeten de afmetingen van deze opdruk steeds deze zijn als bepaald voor het rechtstreeks merken van karkassen van grof wild.

§ 3. Het voor het merken gebruikte materiaal mag de hygiënische kwaliteit van het vlees niet kunnen aantasten.

Art. 7. § 1. Op elk karkas dat geschikt werd bevonden voor de menselijke voeding moet een keurmerk worden aangebracht met een van volgende middelen: een stempelmerk, een brandstempelmerk, een merkplaatje of een etiket.

Van deze bepaling kan worden afgeweken in volgende gevallen :

- 1° het karkas wordt voorzien van een individuele onmiddellijke verpakking, op voorwaarde dat het keurmerk wordt aangebracht op een etiket op of zichtbaar onder de onmiddellijke verpakking of op een merkplaatje dat daaraan als sluiting is aangebracht;
- 2° verscheidene karkassen van klein vrij wild worden in een grootverpakking samengebracht, op voorwaarde dat :

— op de verpakking een etiket met keurmerk is aangebracht dat eveneens de vermelding draagt van de naam en het adres van de inrichting van bestemming alsmede het beoogde gebruik : hetzij versnijden, hetzij bewerken of verwerken;

— het vlees uitsluitend bestemd is voor een erkende uitsnijderij, een erkende inrichting voor de vervaardiging of de herverpakking van vleesproducten of vleesbereidingen of voor restaurants, kantines en collectiviteiten om na een warmtebehandeling voor rechtstreekse levering aan de eindverbruiker te worden bestemd. Bovendien moet in deze gevallen de exploitant van de verzendende zowel als deze van de ontvangende inrichting een afzonderlijk chronologisch register bijhouden waarin hij de diersoort, de hoeveelheid en respectievelijk de inrichting van bestemming of van herkomst van het vlees van wild vermeldt.

§ 2. Onmiddellijke verpakkingen die delen van karkassen of slachtafval bevatten, moeten een keurmerk of een identificatiemerken dragen op een etiket dat is aangebracht op of zichtbaar is onder de onmiddellijke verpakking of op een merkplaatje dat daaraan als sluiting is aangebracht.

Indien het evenwel gaat om handelsporties die bestemd zijn voor de rechtstreekse verkoop aan de eindverbruiker, dan mag het keurmerk of het identificatiemerken zijn aangebracht bij middel van een opdruk op de onmiddellijke verpakking.

§ 3. Alle eindverpakkingen moeten een keurmerk of een identificatiemerken dragen op een etiket of merkplaatje, of, indien ze voor rechtstreekse verkoop aan de eindverbruiker zijn bestemd, bij wijze van een opdruk die het merk of merkteken bevat.

Art. 8. Alle aangebrachte keurmerken of identificatiemerken mogen slechts eenmaal worden gebruikt.

Wanneer een keurmerk of een identificatiemerken wordt aangebracht op een onmiddellijke of op een eindverpakking,

— moet het op zodanige wijze worden aangebracht dat het bij het openen van de onmiddellijke of de eindverpakking wordt vernietigd, of

— moet de onmiddellijke of de eindverpakking op zodanige wijze worden verzegeld dat ze na opening niet opnieuw kan worden gebruikt.

Art. 9. De stempelmerken, de brandstempelmerken, de merkplaatjes voor het aanbrengen van het keurmerk of identificatiemerken en de etiketten en onmiddellijke verpakkingen met opgedrukt keurmerk of identificatiemerken worden bewaard onder toezicht van de keurder.

Art. 10. Het ministerieel besluit van 10 december 1979 houdende vaststelling van het model van de verschillende keurmerken en de wijze van merken van vlees van everzwijn wordt opgeheven.

Brussel, 28 december 1994.

J. SANTKIN