

LOIS, DECRETS, ORDONNANCES ET REGLEMENTS WETTEN, DECRETEN, ORDONNANTIES EN VERORDENINGEN

SERVICE PUBLIC FEDERAL INTERIEUR

F. 2007 — 423

[C - 2006/00928]

3 DECEMBRE 2006. — Arrêté royal établissant la traduction officielle en langue allemande de l'arrêté royal du 22 décembre 2005 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale

ALBERT II, Roi des Belges,

A tous, présents et à venir, Salut.

Vu la loi du 31 décembre 1983 de réformes institutionnelles pour la Communauté germanophone, notamment l'article 76, § 1^{er}, 1^o, et § 3, remplacé par la loi du 18 juillet 1990;

Vu le projet de traduction officielle en langue allemande de l'arrêté royal du 22 décembre 2005 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale, établi par le Service central de traduction allemande auprès du Commissariat d'arrondissement adjoint à Malmedy;

Sur la proposition de Notre Ministre de l'Intérieur,

Nous avons arrêté et arrêtons :

Article 1^{er}. Le texte annexé au présent arrêté constitue la traduction officielle en langue allemande de l'arrêté royal du 22 décembre 2005 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale.

Art. 2. Notre Ministre de l'Intérieur est chargé de l'exécution du présent arrêté.

Donné à Bruxelles, le 3 décembre 2006.

ALBERT

Par le Roi :

Le Ministre de l'Intérieur,
P. DEWAELE

FEDERALE OVERHEIDSDIENST BINNENLANDSE ZAKEN

N. 2007 — 423

[C - 2006/00928]

3 DECEMBER 2006. — Koninklijk besluit tot vaststelling van de officiële Duitse vertaling van het koninklijk besluit van 22 december 2005 betreffende de hygiëne van levensmiddelen van dierlijke oorsprong

ALBERT II, Koning der Belgen,

Aan allen die nu zijn en hierna wezen zullen, Onze Groet.

Gelet op de wet van 31 december 1983 tot hervorming der instellingen voor de Duitstalige Gemeenschap, inzonderheid op artikel 76, § 1, 1^o, en § 3, vervangen bij de wet van 18 juli 1990;

Gelet op het ontwerp van officiële Duitse vertaling van het koninklijk besluit van 22 december 2005 betreffende de hygiëne van levensmiddelen van dierlijke oorsprong, opgemaakt door de Centrale dienst voor Duitse vertaling bij het Adjunct-arrondissementscommissariaat in Malmedy;

Op de voordracht van Onze Minister van Binnenlandse Zaken,

Hebben Wij besloten en besluiten Wij :

Artikel 1. De bij dit besluit gevoegde tekst is de officiële Duitse vertaling van het koninklijk besluit van 22 december 2005 betreffende de hygiëne van levensmiddelen van dierlijke oorsprong.

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

Gegeven te Brussel, 3 december 2006.

ALBERT

Van Koningswege :

De Minister van Binnenlandse Zaken,
P. DEWAELE

Annexe — Bijlage

FÖDERALAGENTUR FÜR DIE SICHERHEIT DER NAHRUNGSMITTELKETTE

22. DEZEMBER 2005 - Königlicher Erlass über die Hygiene von Lebensmitteln tierischen Ursprungs

ALBERT II., König der Belgier,

Allen Gegenwärtigen und Zukünftigen, Unser Gruß!

Aufgrund des Gesetzes vom 5. September 1952 über die Fleischbeschau und den Handel mit Fleisch, insbesondere des Artikels 13, abgeändert durch die Gesetze vom 15. April 1965 und 27. Mai 1997, und des Artikels 14, abgeändert durch das Gesetz vom 13. Juli 1981 und die Königlichen Erlasse vom 9. Januar 1992 und 22. Februar 2001, und des Artikels 15, abgeändert durch das Gesetz vom 27. Mai 1997;

Aufgrund des Gesetzes vom 15. April 1965 über die Beschau von Fisch, Geflügel, Kaninchen und Wild und den Handel damit und zur Abänderung des Gesetzes vom 5. September 1952 über die Fleischbeschau und den Handel mit Fleisch, insbesondere des Artikels 3 § 1, abgeändert durch die Gesetze vom 27. Mai 1997 und 17. November 1998;

Aufgrund des Gesetzes vom 28. März 1975 über den Handel mit Erzeugnissen der Landwirtschaft, des Gartenbaus und der Seefischerei, insbesondere des Artikels 3, abgeändert durch die Gesetze vom 29. Dezember 1990 und 5. Februar 1999 und durch den Königlichen Erlass vom 22. Februar 2001;

Aufgrund des Gesetzes vom 24. Januar 1977 über den Schutz der Gesundheit der Verbraucher im Bereich der Lebensmittel und anderer Waren, insbesondere des Artikels 2 und des Artikels 3, abgeändert durch das Gesetz vom 22. März 1989;

Aufgrund des Königlichen Erlasses vom 12. Dezember 1955 über die Ausfuhr von Fleisch, abgeändert durch die Königlichen Erlasse vom 19. August 1960, 24. Dezember 1962, 24. April 1965, 3. Januar 1966, 25. November 1966, 13. Februar 1967, 2. April 1968, 30. August 1968, 9. März 1970, 28. Dezember 1970, 3. Juli 1974, 17. Juni 1976, 15. Dezember 1980, 4. November 1981, 9. Dezember 1982, 26. April 1991 und 11. Mai 1992;

Aufgrund des Königlichen Erlasses vom 30. September 1974 über die Gesundheitsvorschriften für den Handel mit Eiern und den Gebrauch von bestimmten Eiern in Lebensmitteln, abgeändert durch den Königlichen Erlass vom 31. Dezember 1992;

Aufgrund des Königlichen Erlasses vom 9. Februar 1981 über die Zerlegebetriebe und die Ausfuhr von entbeintem und zerlegtem Frischfleisch, abgeändert durch die Königlichen Erlasse vom 11. Mai 1992 und 4. Juli 1996;

Aufgrund des Königlichen Erlasses vom 30. Dezember 1992 über die Beschau von Kaninchenfleisch und den Handel damit, abgeändert durch die Königlichen Erlasse vom 25. Februar 1994 und 4. Juli 1996;

Aufgrund des Königlichen Erlasses vom 30. Dezember 1992 über die Beschau von Zuchtwildfleisch und den Handel damit, abgeändert durch den Königlichen Erlass vom 4. Juli 1996;

Aufgrund des Königlichen Erlasses vom 31. Dezember 1992 über die Herstellung und die Vermarktung von Eiprodukten, abgeändert durch den Königlichen Erlass vom 4. Dezember 1995;

Aufgrund des Königlichen Erlasses vom 10. März 1993 über die Gewährung zeitweiliger und begrenzter Abweichungen von den Bedingungen für die Zulassung von Milchbearbeitungs- und Milchverarbeitungsbetrieben;

Aufgrund des Königlichen Erlasses vom 6. Oktober 1993 über das Anbringen eines Genusstauglichkeitskennzeichens bei der Vermarktung von Konsummilch und Erzeugnissen auf Milchbasis, abgeändert durch den Königlichen Erlass vom 14. September 1995;

Aufgrund des Königlichen Erlasses vom 7. März 1994 über die Zulassung von Milchbetrieben und Abnehmern, abgeändert durch die Königlichen Erlasse vom 29. Mai 1995, 8. August 1997 und 17. September 2000;

Aufgrund des Königlichen Erlasses vom 9. November 1994 über die Beschau von und den Handel mit Fleisch von frei lebendem Wild, abgeändert durch die Königlichen Erlasse vom 4. Juli 1996 und 19. Dezember 2001;

Aufgrund des Königlichen Erlasses vom 15. Dezember 1994 über die Herstellung und Vermarktung von Konsummilch und Erzeugnissen auf Milchbasis, abgeändert durch den Königlichen Erlass vom 14. September 1995;

Aufgrund des Königlichen Erlasses vom 3. September 2000 zur Bestimmung der Qualität von Milcherzeugnissen, die direkt an den Endverbraucher verkauft werden;

Aufgrund des Königlichen Erlasses vom 5. Dezember 2000 über Speisegelatine;

Aufgrund des Königlichen Erlasses vom 17. Dezember 2003 über Speisekollagen;

Aufgrund des Ministeriellen Erlasses vom 23. März 1949 über die Verwendung von Enteneiern in Zwieback;

Aufgrund des Ministeriellen Erlasses vom 27. Dezember 1962 zur Ausführung des Königlichen Erlasses vom 12. Dezember 1955 über die Ausfuhr von Fleisch, abgeändert durch den Ministeriellen Erlass vom 22. Juni 1965;

Aufgrund des Ministeriellen Erlasses vom 22. Juni 1965 zur Ausführung des Königlichen Erlasses vom 12. Dezember 1955 über die Ausfuhr von Fleisch;

Aufgrund des Ministeriellen Erlasses vom 2. Februar 1966 zur Festlegung der Merkmale der auf eingeführtem Fleisch und eingeführten Fleischwaren angebrachten Stempel sowie der Stellen, an denen sie anzubringen sind;

Aufgrund des Ministeriellen Erlasses vom 14. Februar 1967 zur Ausführung des Königlichen Erlasses vom 12. Dezember 1955 über die Ausfuhr von Fleisch, abgeändert durch den Ministeriellen Erlass vom 5. November 1981;

Aufgrund des Ministeriellen Erlasses vom 18. August 1969 zur Ausführung von Artikel 8 Nr. 4 des Königlichen Erlasses vom 12. Dezember 1955 über die Ausfuhr von Fleisch;

Aufgrund des Ministeriellen Erlasses vom 5. Dezember 1969 zur Ausführung von Artikel 8 Nr. 4 des Königlichen Erlasses vom 12. Dezember 1955 über die Ausfuhr von Fleisch;

Aufgrund des Ministeriellen Erlasses vom 5. Februar 1970 zur Ausführung des Königlichen Erlasses vom 12. Dezember 1955 über die Ausfuhr von Fleisch, abgeändert durch die Ministeriellen Erlasse vom 27. August 1971, 12. September 1973 und 5. November 1981;

Aufgrund des Ministeriellen Erlasses vom 20. August 1971 zur Ausführung des Königlichen Erlasses vom 12. Dezember 1955 über die Ausfuhr von Fleisch;

Aufgrund des Ministeriellen Erlasses vom 27. September 1972 in Ausführung des durch den Königlichen Erlass vom 8. Oktober 1971 abgeänderten Königlichen Erlasses vom 21. September 1970 über die Beschau von Geflügelfleisch und den Handel damit, zur Festlegung des Musters der für die Einfuhr von Geflügelfleisch erforderlichen Genusstauglichkeitsbescheinigung;

Aufgrund des Ministeriellen Erlasses vom 7. April 1978 zur Festlegung des Musters der verschiedenen Kennzeichen und der Art der Kennzeichnung von geprüftem Geflügelfleisch, abgeändert durch die Ministeriellen Erlasse vom 28. November 1980 und 12. April 1994;

Aufgrund des Ministeriellen Erlasses vom 12. Juli 1979 zur Ausführung des Königlichen Erlasses vom 28. Dezember 1970 über die Fleischwarenfabriken und die Ausfuhr ihrer Erzeugnisse, abgeändert durch den Ministeriellen Erlass vom 5. November 1981;

Aufgrund des Ministeriellen Erlasses vom 7. September 1981 zur Festlegung des Musters der Genusstauglichkeitsbescheinigung, die bei der Beförderung der zur Erzeugung von «Foie gras» gehaltenen Gänse und Enten zu einem ordnungsgemäß ausgerüsteten Zerlegebetrieb für Geflügelfleisch vorzulegen ist;

Aufgrund des Ministeriellen Erlasses vom 5. November 1981 zur Ausführung des Königlichen Erlasses vom 12. Dezember 1955 über die Ausfuhr von Fleisch;

Aufgrund des Ministeriellen Erlasses vom 6. November 1981 zur Ersetzung des Ministeriellen Erlasses vom 26. September 1972 in Ausführung des Königlichen Erlasses vom 21. September 1970 über die Beschau von Geflügelfleisch und den Handel damit, zur Festlegung des Musters der für die Ausfuhr von Geflügelfleisch erforderlichen Genusstauglichkeitsbescheinigung;

Aufgrund des Ministeriellen Erlasses vom 12. April 1994 zur Festlegung des Musters des Genusstauglichkeitskennzeichens und der Art der Kennzeichnung von Geflügel- und Kaninchenfleisch, abgeändert durch den Ministeriellen Erlass vom 11. Dezember 1995;

Aufgrund des Ministeriellen Erlasses vom 28. Dezember 1994 zur Festlegung des Musters des Genusstauglichkeitskennzeichens und der Art der Kennzeichnung von Fleisch von frei lebendem Wild, abgeändert durch den Ministeriellen Erlass vom 28. Oktober 2002;

In Erwägung der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs;

In Erwägung der Richtlinie 2002/99/EG des Rates vom 16. Dezember 2002 zur Festlegung von tierseuchenrechtlichen Vorschriften für das Herstellen, die Verarbeitung, den Vertrieb und die Einfuhr von Lebensmitteln tierischen Ursprungs, insbesondere des Anhangs II;

In Erwägung der Richtlinie 2004/41/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. April 2004 zur Aufhebung bestimmter Richtlinien über Lebensmittelhygiene und Hygienevorschriften für die Herstellung und das Inverkehrbringen von bestimmten, zum menschlichen Verzehr bestimmten Erzeugnissen tierischen Ursprungs sowie zur Änderung der Richtlinien 89/662/EWG und 92/118/EWG des Rates und der Entscheidung 95/408/EG des Rates;

Aufgrund der Konzertierung zwischen den Regionalregierungen und der Föderalbehörde vom 14. Dezember 2005;

Aufgrund der Stellungnahme des bei der Föderalagentur für die Sicherheit der Nahrungsmittelkette eingesetzten Wissenschaftlichen Ausschusses vom 4. November 2005;

Aufgrund des Gutachtens Nr. 39.3973 des Staatsrates vom 6. Dezember 2005, abgegeben in Anwendung von Artikel 84 § 1 Absatz 1 Nr. 1 der koordinierten Gesetze über den Staatsrat;

Auf Vorschlag Unseres Ministers der Sozialen Angelegenheiten und der Volksgesundheit

Haben Wir beschlossen und erlassen Wir:

TITEL I - Anwendungsbereich und Begriffsbestimmungen

KAPITEL I - Anwendungsbereich

Artikel 1 - § 1 - In Titel II werden Hygienevorschriften festgelegt:

1. für die direkte Abgabe kleiner Mengen von Primärerzeugnissen durch den Erzeuger an den Endverbraucher oder an örtliche Einzelhandelsunternehmen, die die Erzeugnisse direkt an den Endverbraucher abgeben,
2. für die direkte Abgabe kleiner Mengen Fleisch von Geflügel und Hasentieren, das/die im landwirtschaftlichen Betrieb geschlachtet worden ist/sind, durch den Erzeuger an den Endverbraucher oder an örtliche Einzelhandelsunternehmen, die dieses Fleisch als Frischfleisch direkt an den Endverbraucher abgeben,
3. für die direkte Abgabe kleiner Mengen Wild oder Wildfleisch durch Jäger an den Endverbraucher oder an örtliche Einzelhandelsunternehmen, die sie direkt an den Endverbraucher abgeben.

§ 2 - In Titel III werden Hygienevorschriften für die Abgabe von Erzeugnissen tierischen Ursprungs durch Einzelhandelsunternehmen an andere Einzelhandelsunternehmen festgelegt.

§ 3 - In Titel IV werden Hygienevorschriften für den Einzelhandel mit Milch- und Eiprodukten festgelegt.

§ 4 - In Titel V werden Vorschriften für die Informationen zur Nahrungsmittelkette festgelegt.

§ 5 - In Titel VI werden für Betreiber von Lebensmittelunternehmen Hygienevorschriften im Bereich der Lebensmittel tierischen Ursprungs zur Ergänzung der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs festgelegt.

Art. 2 - Vorliegender Erlass findet keine Anwendung auf:

1. die von einer Privatperson an ihrem Wohnsitz vorgenommene Schlachtung von Schweinen, Schafen, Ziegen, Geflügel, Kaninchen und Wild, deren Fleisch ausschließlich für den häuslichen Bedarf bestimmt ist,
2. den Besitz einer kleinen Stückzahl frei lebenden Kleinwilds oder eines einzigen Stücks frei lebenden Großwilds durch eine Privatperson, sofern das Fleisch ausschließlich für den Familienverbrauch bestimmt ist,
3. den Besitz von Jagdtrophäen,
4. Lebensmittel tierischen Ursprungs, die bestimmt sind:
 - a) für eine andere Verwendung als für die menschlichen Ernährung,
 - b) für Ausstellungen oder eine besondere Untersuchung oder Analysen, sofern diese Lebensmittel nicht für die menschliche Ernährung verwendet werden und sofern diese Lebensmittel nach Ende der Ausstellung beziehungsweise nach Beendigung der Untersuchung oder der Analysen, mit Ausnahme der bei den Analysen verwendeten Mengen, vernichtet werden,
 - c) zur Abgabe an internationale Organisationen.

KAPITEL II - Begriffsbestimmungen

Art. 3 - § 1 - Für die Anwendung des vorliegenden Erlasses versteht man unter:

1. Agentur: die Föderalagentur für die Sicherheit der Nahrungsmittelkette,
2. Minister: den Minister, zu dessen Zuständigkeitsbereich die Volksgesundheit gehört,
3. privater Schlachtung: die Schlachtung eines Tieres, dessen Fleisch ausschließlich für den Bedarf des Eigentümers und seiner Familie verwendet wird,
4. Partie Eiprodukte: eine Menge Eiprodukte, die unter den gleichen Bedingungen hergestellt und insbesondere in einem einzigen zusammenhängenden Arbeitsgang behandelt wird.

§ 2 - Die in der oben erwähnten Verordnung (EG) Nr. 853/2004 vom 29. April 2004 aufgeführten Begriffsbestimmungen finden ebenfalls Anwendung auf vorliegenden Erlass.

TITEL II - Direkte Abgabe kleiner Mengen durch den Erzeuger oder den Jäger an den Endverbraucher oder an örtliche Einzelhandelsunternehmen, die sie direkt an den Endverbraucher abgeben

KAPITEL I - Primärerzeugnisse

Abschnitt 1 - Rohmilch

Art. 4 - Für die direkte Abgabe von unverpackter Rohmilch durch den Erzeuger an den Endverbraucher und den Einzelhandel müssen die Herstellung und die damit zusammenhängenden Arbeitsgänge Teil A des Anhangs I der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene, Abschnitt IX Kapitel I des Anhangs III der oben erwähnten Verordnung (EG) Nr. 853/2004 vom 29. April 2004 und den Anforderungen an die Kontrolle der gesundheitlichen Qualität von Milch genügen.

Abschnitt 2 - Eier

Art. 5 - § 1 - Für die direkte Abgabe von Eiern durch den Erzeuger an den Endverbraucher und den Einzelhandel müssen die Herstellung und die damit zusammenhängenden Arbeitsgänge Teil A des Anhangs I der oben erwähnten Verordnung (EG) Nr. 852/2004 vom 29. April 2004 und Abschnitt X Kapitel I des Anhangs III der oben erwähnten Verordnung (EG) Nr. 853/2004 vom 29. April 2004 genügen.

§ 2 - Erzeuger von Eiern, deren Betrieb nicht mehr als 50 Legehennen umfasst, sind von der Pflicht zur Kennzeichnung der Eier, wie in der Verordnung (EWG) Nr. 1907/90 des Rates vom 26. Juni 1990 über bestimmte Vermarktungsnormen für Eier vorgesehen, befreit, sofern:

1. die Eier vom Erzeuger auf dem örtlichen Markt verkauft werden,
2. der örtliche Markt sich auf den Markt beschränkt, der in der Gemeinde, in der der Erzeuger niedergelassen ist, oder in den Nachbargemeinden stattfindet. Wenn in diesen Gemeinden kein Markt stattfindet, beschränkt sich der örtliche Markt auf den am nächsten gelegenen Wochenmarkt,
3. Name und Anschrift des Erzeugers beim Verkauf so ausgestellt sind, dass der Endverbraucher davon Kenntnis nehmen kann.

Abschnitt 3 - Fischereierzeugnisse

Art. 6 - In Abweichung von den Artikeln 16 und 17 des Königlichen Erlasses vom 22. Dezember 2005 zur Festlegung zusätzlicher Maßnahmen für die Organisation amtlicher Kontrollen in Bezug auf für den menschlichen Verzehr bestimmte Erzeugnisse tierischen Ursprungs muss der Erzeuger für die direkte Abgabe kleiner Mengen Fischereierzeugnisse an den Endverbraucher den in Anlage I Kapitel I Abschnitt 1 [*sic, zu lesen ist: Anlage I Abschnitt 1*] erwähnten Bestimmungen genügen.

Art. 7 - Für die direkte Abgabe von Fischereierzeugnissen durch den Erzeuger an den Endverbraucher und den Einzelhandel muss der Erzeuger den in Anhang I der oben erwähnten Verordnung (EG) Nr. 852/2004 vom 29. April 2004 aufgeführten Vorschriften für die Primärproduktion, und den in Anhang III Abschnitt VIII der oben erwähnten Verordnung (EG) Nr. 853/2004 vom 29. April 2004 aufgeführten Vorschriften für Fischereierzeugnisse genügen.

Abschnitt 4 - Lebende Muscheln

Art. 8 - § 1 - Für die direkte Abgabe kleiner Mengen lebender Muscheln durch den Erzeuger an den Endverbraucher müssen die in Anlage I Kapitel I Abschnitt 2 [*sic, zu lesen ist: Anlage I Abschnitt 2*] erwähnten Bestimmungen eingehalten werden.

§ 2 - Für die direkte Abgabe lebender Muscheln durch den Erzeuger an den Einzelhandel muss der Erzeuger den in Anhang I der oben erwähnten Verordnung (EG) Nr. 852/2004 vom 29. April 2004 aufgeführten Vorschriften für die Primärproduktion und den in Anhang III Abschnitt VII der oben erwähnten Verordnung (EG) Nr. 853/2004 vom 29. April 2004 aufgeführten Vorschriften für lebende Muscheln genügen.

Abschnitt 5 - Aus der Natur entnommene Kammuscheln

Art. 9 - Für die direkte Abgabe von aus der Natur entnommenen Kammuscheln durch den Erzeuger an den Endverbraucher und den Einzelhandel muss der Erzeuger den in Anhang I der oben erwähnten Verordnung (EG) Nr. 852/2004 vom 29. April 2004 aufgeführten Vorschriften für die Primärproduktion und den in Anhang III Abschnitt VII Kapitel IX der oben erwähnten Verordnung (EG) Nr. 853/2004 vom 29. April 2004 erwähnten Vorschriften für Kammuscheln, die außerhalb der eingestufteten Erzeugungsgebiete geerntet werden, genügen.

KAPITEL II - Geflügelfleisch und Fleisch von Hasentieren

Art. 10 - Der Erzeuger von Geflügel und Hasentieren kann ganze Tierkörper von Geflügel und Hasentieren, die in seinem Betrieb geschlachtet wurden, direkt an örtliche Einzelhandelsunternehmen abgeben, wenn die Bestimmungen in Bezug auf Schlachthöfe für Geflügel und/oder Hasentiere der oben erwähnten Verordnung (EG) Nr. 853/2004 vom 29. April 2004 eingehalten werden.

Art. 11 - § 1 - Der Erzeuger von Geflügel und Hasentieren kann ganze Tierkörper von Geflügel und Hasentieren, die in seinem Betrieb geschlachtet wurden, direkt an den Endverbraucher am Ort der Erzeugung oder auf dem örtlichen Markt abgeben, sofern es sich um höchstens 2000 Stück Geflügel und 1000 Stück Hasentiere pro Jahr handelt und die Bestimmungen der oben erwähnten Verordnung (EG) Nr. 852/2004 vom 29. April 2004 und der folgenden Sondervorschriften eingehalten werden:

1. Tierkörper, die auf eine andere Art als durch Schlachtung gestorben sind, dürfen nicht für den menschlichen Verzehr verwendet werden.
2. Das Betäuben, das Entbluten, das Rupfen, das Zurichten, das Ausweiden und andere Formen des Zurichtens müssen unverzüglich so erfolgen, dass jede Kontamination des Fleisches verhindert wird. Es müssen insbesondere Vorkehrungen getroffen werden, um das Auslaufen von Magen- und Darminhalt während des Ausweidens zu vermeiden.
3. Nach dem Ausweiden müssen die geschlachteten Tiere so schnell wie möglich gereinigt und bei einer Temperatur von höchstens 4° C gekühlt werden.
4. Der Erzeuger verfügt über einen Raum:
 - a) der ausreichend groß und geeignet ist, um Tiere auf hygienische Art und Weise zu schlachten und zuzurichten, wobei das Ausweiden an einem anderen Ort stattfindet als die anderen Arbeitsgänge der Schlachtung,
 - b) der so eingerichtet und ausgestattet ist, dass die Arbeitsgänge der Schlachtung auf hygienische Art und Weise erfolgen können,
 - c) der mit den nötigen Vorrichtungen ausgestattet ist, um einen Kontakt des Fleisches mit Böden und Wänden zu verhindern,
 - d) der mit den nötigen Vorrichtungen für die Reinigung und Desinfektion von Werkzeugen und Händen ausgestattet ist.
5. Wenn Geflügel und Hasentiere in demselben Raum geschlachtet werden, muss dies zu verschiedenen Zeitpunkten oder an verschiedenen Orten erfolgen.
6. Der örtliche Markt beschränkt sich auf den Markt, der in der Gemeinde, in der der Erzeuger niedergelassen ist, und in den Nachbargemeinden stattfindet. Wenn in diesen Gemeinden kein Markt stattfindet, beschränkt sich der örtliche Markt auf den am nächsten gelegenen Wochenmarkt.

7. Name und Anschrift des Betriebs sowie Zulassung müssen beim Verkauf so ausgestellt werden, dass der Endverbraucher davon Kenntnis nehmen kann.

8. Der Verkauf ist auf ganze Tierkörper beschränkt, die jedoch auf Verlangen in Anwesenheit des Endverbrauchers in Stücke zerlegt werden können.

§ 2 - In Abweichung von § 1 kann der Erzeuger von Geflügel und Hasentieren ganze Tierkörper von Geflügel und Hasentieren, die in seinem Betrieb geschlachtet wurden, direkt am Ort der Erzeugung an den Endverbraucher abgeben, sofern es sich um höchstens 500 Stück Geflügel und 250 Stück Hasentiere handelt und sofern die Bestimmungen der oben erwähnten Verordnung (EG) Nr. 852/2004 vom 29. April 2004 und die Sondervorschriften von § 1 Nr. 1 bis 3 eingehalten werden.

KAPITEL III - *Frei lebendes Wild*

Art. 12 - Die direkte Abgabe kleiner Mengen frei lebenden Wilds oder Fleisches von frei lebendem Wild durch den Jäger an den Endverbraucher darf nur erfolgen, wenn folgende Vorschriften eingehalten werden:

1. Es handelt sich um frei lebendes Wild der eigenen Jagdstrecke.
2. Die direkte Abgabe umfasst pro Jagdstrecke nicht mehr als 1 Stück frei lebendes Großwild und 10 Stück frei lebendes Kleinwild.
3. Wildschweine und andere für Trichine anfällige Arten müssen auf Trichine hin untersucht werden und das Ergebnis muss günstig sein.
4. Der Jäger hat die in Abschnitt IV Kapitel I des Anhangs III der oben erwähnten Verordnung (EG) Nr. 853/2004 vom 29. April 2004 erwähnte Ausbildung absolviert.
5. Der Jäger hat vor dem Erlegen kein anomales Verhalten festgestellt beziehungsweise er hat keinen Verdacht auf eine Verunreinigung der Umwelt.
6. Bei der Untersuchung des gerade erlegten Tieres hat der Jäger keine Merkmale festgestellt, die darauf hinweisen könnten, dass das Fleisch eine Gefahr für die Gesundheit darstellt.
7. Nach dem Erlegen von frei lebendem Großwild sind Magen und Gedärme so schnell wie möglich zu entfernen.
8. Nach dem Erlegen wird binnen einer angemessenen Zeitspanne mit der Kühlung begonnen, sofern die Witterungsverhältnisse dies erfordern. Für frei lebendes Großwild bis zu einer Kerntemperatur von 7° C, für frei lebendes Kleinwild bis zu einer Kerntemperatur von 4° C.

Art. 13 - § 1 - Die direkte Abgabe von frei lebendem Wild durch den Jäger an ein Einzelhandelsunternehmen, das dieses direkt an den Endverbraucher abgibt, darf nur erfolgen, wenn das Einzelhandelsunternehmen über einen an dieses Unternehmen angrenzenden Wildbearbeitungsbetrieb verfügt.

§ 2 - Das in § 1 erwähnte frei lebende Wild muss gemäß den Bestimmungen der Verordnung Nr. 854/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit besonderen Verfahrensvorschriften für die amtliche Überwachung von zum menschlichen Verzehr bestimmten Erzeugnissen tierischen Ursprungs einer Fleischbeschau unterzogen werden.

Nach der Fleischbeschau wird das Identitätskennzeichen, dessen Form und Inhalt in Anlage II festgelegt sind, vom amtlichen Tierarzt angebracht.

§ 3 - Um zugelassen zu werden, muss der an ein Einzelhandelsunternehmen angrenzende Wildbearbeitungsbetrieb den in der oben erwähnten Verordnung (EG) Nr. 852/2004 vom 29. April 2004 und den in Anlage II festgelegten Einrichtungs- und Betriebsbedingungen genügen.

§ 4 - Der Jäger darf Fleisch von frei lebendem Wild weder an Einzelhandelsunternehmen noch an Wildbearbeitungsbetriebe liefern.

TITEL III - *Direkte Abgabe von Erzeugnissen tierischen Ursprungs durch Einzelhandelsunternehmen an andere Einzelhandelsunternehmen*

Art. 14 - Der Bäcker, der ein Einzelhandelsunternehmen betreibt, darf einerseits selbst hergestellte Erzeugnisse, die Frischfleisch, Hackfleisch oder Fleischzubereitungen enthalten, und andererseits Mehl, wie in Artikel 1 Nr. 1 des Königlichen Erlasses vom 2. September 1985 über Mehl erwähnt, unter Einhaltung der Bedingungen der oben erwähnten Verordnung (EG) Nr. 852/2004 vom 29. April 2004 und der Anlage III an andere Einzelhandelsunternehmen abgeben.

TITEL IV - *Einzelhandel*

KAPITEL I - *Milcherzeugnisse*

Art. 15 - Der Einzelhandel mit Milcherzeugnissen muss gemäß den Bestimmungen der oben erwähnten Verordnung (EG) Nr. 852/2004 vom 29. April 2004, den Kapiteln II, III, IV und V des Abschnitts IX des Anhangs III der oben erwähnten Verordnung (EG) Nr. 853/2004 vom 29. April 2004 und der Anlage IX zum vorliegenden Erlass erfolgen.

KAPITEL II - *Eiprodukte*

Art. 16 - Der Einzelhandel mit Eiprodukten muss gemäß den Bestimmungen der oben erwähnten Verordnung (EG) Nr. 852/2004 vom 29. April 2004 und den Bestimmungen von Abschnitt X Kapitel II des Anhangs III der oben erwähnten Verordnung (EG) Nr. 853/2004 vom 29. April 2004 erfolgen.

TITEL V - *Informationen zur Nahrungsmittelkette*

Art. 17 - Muster und Inhalt der Informationen zur Nahrungsmittelkette, wie in Anhang II Abschnitt III der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 vom 29. April 2004 erwähnt, werden vom Minister festgelegt.

TITEL VI - Hygienevorschriften im Bereich der Lebensmittel tierischen Ursprungs zur Ergänzung der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 vom 29. April 2004**KAPITEL I - Vorschriften für mehrere Erzeugnisse tierischen Ursprungs****Abschnitt 1 - Bestimmungen für alle Niederlassungen**

Art. 18 - Während der Tätigkeiten muss der Betreiber des Lebensmittelunternehmens nicht zur Niederlassung gehörenden Personen den Zugang zu den Arbeits- und Lagerräumen untersagen, außer wenn der Betriebsablauf ihre Anwesenheit erfordert.

Art. 19 - In den Niederlassungen dürfen nur Tätigkeiten ausgeführt werden, für die eine Zulassung, Genehmigung oder Registrierung gewährt wurde.

Die Räumlichkeiten dürfen nicht für andere Zwecke verwendet werden als für diejenigen, für die sie bestimmt sind.

Art. 20 - Die Niederlassungen müssen den in Anlage IV zum vorliegenden Erlass erwähnten Einrichtungs- und Betriebsvorschriften genügen.

Abschnitt 2 - Vorschriften für die gekühlte Lagerung

Art. 21 - Niederlassungen, in denen Erzeugnisse tierischen Ursprungs gekühlt oder gefroren gelagert werden, müssen über Folgendes verfügen:

1. für das Personal, das mit unverpackten Erzeugnissen tierischen Ursprungs umgeht: Vorrichtungen zum Händewaschen mit Wasserhähnen, die so gestaltet sind, dass die Ausbreitung der Verunreinigung verhindert wird,
2. einen Raum oder Platz für die Annahme und den Versand von Erzeugnissen tierischen Ursprungs,
3. Räume von ausreichender Größe, die leicht zu reinigen sind und in denen Erzeugnisse tierischen Ursprungs bei der vorgeschriebenen Temperatur und ohne die Gefahr einer Verunreinigung gelagert werden können.

Abschnitt 3 - Vorschriften für die Umhüllung und die Neuverpackung von Erzeugnissen tierischen Ursprungs

Art. 22 - Niederlassungen, in denen mit einer Umhüllung versehene Erzeugnisse tierischen Ursprungs neu zusammengestellt und/oder mit einer neuen Umhüllung oder einer neuen Verpackung versehen werden, müssen zusätzlich zu den in Artikel 21 erwähnten Vorrichtungen und Räumen über Folgendes verfügen:

1. einen oder mehrere Räume für die erneute Umhüllung von Erzeugnissen tierischen Ursprungs,
2. einen oder mehrere Räume für die Neuverpackung von Erzeugnissen tierischen Ursprungs.

Wenn die Größe des Raums es ermöglicht, dass die Neuverpackung, der Versand und die Annahme auf hygienische Weise erfolgen, kann der in Artikel 21 Nr. 2 erwähnte Raum für die Neuverpackung verwendet werden.

Abschnitt 4 - Vorschriften für Niederlassungen, in denen Tiere geschlachtet werden oder Fleisch zerlegt, verarbeitet, behandelt oder gelagert wird

Art. 23 - Niederlassungen, in denen Tiere geschlachtet werden oder Fleisch zerlegt, verarbeitet, behandelt oder gelagert wird, müssen den in Anlage V erwähnten Vorschriften genügen.

Abschnitt 5 - Vorschriften für alle Niederlassungen, in denen Fleisch zerlegt, verarbeitet, behandelt oder gelagert wird und die keine Schlachthöfe sind

Art. 24 - § 1 - In den Niederlassungen, in denen Fleisch zerlegt, verarbeitet, behandelt oder gelagert wird und die keine Schlachthöfe sind, ist es verboten, Folgendes einzuführen, in Besitz zu halten, zu verarbeiten, zu behandeln oder zu verpacken:

1. Frischfleisch, das keiner Fleischschau unterzogen wurde, außer wenn es in dieser Niederlassung ordnungsgemäß zwecks Fleischschau vorgelegt werden soll,
2. genussuntaugliches Frischfleisch oder Frischfleisch, das nicht für die Einfuhr zugelassen worden ist,
3. mit *Cysticerci* kontaminiertes Frischfleisch, das nicht behandelt worden ist, außer wenn die Niederlassung diese Behandlung durchführt,
4. Frischfleisch, das gemäß dem Genusstauglichkeitskennzeichen aus einer privaten Schlachtung stammt,
5. Lebensmittel tierischen Ursprungs, die weder ein Genusstauglichkeitskennzeichen noch ein Identitätskennzeichen tragen, außer wenn dies nicht erforderlich ist,
6. Lebensmittel tierischen Ursprungs, für die kein angemessener Eintrag im Eingangsregister der Niederlassung besteht, der eine Bestimmung ihrer Herkunft ermöglicht.

§ 2 - In Abweichung von Artikel 24 § 1 Nr. 4 darf das aus einer privaten Schlachtung stammende Fleisch in folgenden Lebensmittelunternehmen für die im Folgenden erwähnten Behandlungen vorgelegt werden:

1. in einem Zerlegebetrieb: für das Zerlegen von mit *Cysticerci* kontaminiertem Fleisch, mit anschließender Verbringung in eine Niederlassung, die über geeignete Vorrichtungen verfügt, um mit *Cysticerci* kontaminiertes Fleisch einzufrieren,
2. in einer Niederlassung, die über geeignete Vorrichtungen verfügt, um mit *Cysticerci* kontaminiertes Fleisch einzufrieren: zum Einfrieren von mit *Cysticerci* kontaminiertem Fleisch,
3. in einem Zerlegebetrieb oder einer Fleischverkaufsstelle: für das Entfernen der Wirbelsäule aus Rinderkörpern, die älter als 12 Monate sind.

Die aus der privaten Schlachtung stammenden Tierkörper, die an ein Lebensmittelunternehmen zwecks der im vorangegangenen Absatz erwähnten Behandlung versendet werden, müssen mit einem Etikett versehen sein, auf dem der Name und die Anschrift des belieferten Lebensmittelunternehmens und der Grund des Versands vermerkt sind. In den Registern des ein- und ausgehenden Fleisches muss die spezifische Behandlung, die dem Versand zugrunde liegt, vermerkt werden.

Art. 25 - § 1 - Wenn sich in einer Niederlassung gleichzeitig einerseits Frischfleisch, das gemäß dem Stempel für den innergemeinschaftlichen Markt zugelassen ist, und andererseits Frischfleisch, das gemäß dem Stempel ausschließlich auf nationalem Staatsgebiet verkauft werden darf, oder Frischfleisch, das nur nach einer spezifischen Behandlung für den innergemeinschaftlichen Markt zugelassen werden kann, befindet, muss all dieses Fleisch an getrennten Orten gelagert und an getrennten Orten oder zu getrennten Zeitpunkten zubereitet oder verarbeitet werden. Verpacktes Fleisch darf jedoch zusammen gelagert werden.

§ 2 - Alle vom amtlichen Tierarzt geforderten Vorsichtsmaßnahmen müssen ergriffen werden, um jede Verwechslung des mit einem Stempel von unterschiedlicher Tragweite in Bezug auf das In-Verkehr-Bringen versehenen Fleisches zu vermeiden.

Abschnitt 6 - Vorschriften für Schlachthöfe

Art. 26 - Der Betreiber eines Lebensmittelunternehmens ist verpflichtet, die Maßnahmen in Bezug auf die Fleischbeschau und die Kontrolle zu vereinfachen, insbesondere indem er alle vom amtlichen Tierarzt als nützlich erachteten Handlungen ausführt, allen Anweisungen desselben in Bezug auf die Kennzeichnung und die Denaturierung Folge leistet, ihm zur Ermöglichung einer wirksamen Fleischbeschau die nötigen Räume mit der nötigen Ausstattung zur Verfügung stellt, ihm die nötige Hilfe zukommen lässt und ihm die Nutzung der Kommunikationsmittel der Niederlassung ermöglicht.

Art. 27 - § 1 - Der amtliche Tierarzt kann die unverzügliche Schlachtung der von ihm bestimmten Tiere anordnen.

§ 2 - Der Betreiber eines Lebensmittelunternehmens muss die Arbeitsgänge der Schlachtung beenden, wenn der amtliche Tierarzt dies im Hinblick auf die Einhaltung der gesetzlichen oder Ordnungsbestimmungen oder aus Gründen der Gesundheit oder der Hygiene anordnet.

Art. 28 - Die Schlachtung darf nicht öffentlich sichtbar sein. Während der Schlachtung müssen die Türen mit Ausnahme des Zugangs für die zu schlachtenden Tiere geschlossen bleiben.

Art. 29 - Der Betreiber des Schlachthofes muss dem amtlichen Tierarzt spätestens am Tag zuvor den Zeitpunkt der Schlachtung und die geschätzte Anzahl Tiere mitteilen. Wenn es sich jedoch um eine Notschlachtung handelt, muss der Betreiber des Schlachthofes den amtlichen Tierarzt am selben Tag vor 14 Uhr oder bei später erfolgender Schlachtung am darauf folgenden Werktag vor 10 Uhr davon in Kenntnis setzen.

Art. 30 - Tierkörper, Teile von Tierkörpern und Schlachtabfälle, die unwiderruflich für genussuntauglich oder für schädlich erklärt werden, müssen, wenn nötig, vom Betreiber des Schlachthofes oder der Niederlassung, in der die Fleischbeschau erfolgt, in Anwesenheit und nach den Anweisungen des amtlichen Tierarztes unbrauchbar gemacht werden.

Die dafür nötigen Mittel werden ebenfalls vom Betreiber zur Verfügung gestellt.

Der Minister kann eine Liste mit Farbstoffen erstellen, die verwendet werden dürfen, um das oben erwähnte Fleisch unbrauchbar zu machen.

Art. 31 - § 1 - Das Enthäuten, Rupfen, Brühen oder Versengen der Tiere vor dem Tod ist verboten.

§ 2 - Das Ausweiden, Einschneiden oder Zerlegen von Tierkörpern oder Schlachtabfällen vor dem Ende der Fleischbeschau ist verboten, außer wenn der amtliche Tierarzt dies anordnet.

Frischfleisch darf in Schlachthöfen weder zerlegt noch entbeint werden; eine Ausnahme besteht nach der Fleischbeschau für das Zerlegen von Organen, Zunge, Zwerchfell, Schwanz, Oberflächenfett und Teilen, die fakultativ vom Tierkörper entfernt werden dürfen, sowie inneren und äußeren Kaumuskeln von privat geschlachteten Tieren.

§ 3 - Es ist verboten, Messer in Fleisch zu stecken, das Fleisch mit Tüchern oder anderen Materialien zu reinigen oder es aufzublasen.

Wenn ein religiöser Ritus das Aufblasen eines Organs vorschreibt, kann dies zugelassen werden. In diesem Fall muss das aufgeblasene Organ jedoch vom menschlichen Verzehr ausgeschlossen werden.

Das mechanische Aufblasen zum Enthäuten von Schaf- und Ziegenlammern mit einem Lebendgewicht von weniger als 15 kg ist zugelassen, wenn dabei die Hygienevorschriften eingehalten werden.

§ 4 - Das Füllen von Tierkörpern im Schlachthof ist verboten.

Tierkörper von Geflügel, Kaninchen und frei lebendem Kleinwild dürfen jedoch mit Schlachtabfällen von Tieren derselben Art, die im Schlachthof geschlachtet worden sind, gefüllt werden. Dazu müssen sowohl die Tierkörper als auch die verwendeten Schlachtabfälle zuvor als für genussuntauglich erklärt werden.

Abschnitt 7 - Identitätskennzeichen

Art. 32 - § 1 - In Abweichung von Artikel 5 Nr. 1 Buchstabe *b*) der oben erwähnten Verordnung (EG) Nr. 853/2004 vom 29. April 2004 muss das Identitätskennzeichen auf dem für genusstauglich erklärten Fleisch von Geflügel, Kaninchen und frei lebendem Kleinwild aus einem Gebiet oder einem Teil eines Gebiets, das nicht alle einschlägigen tierseuchenrechtlichen Vorschriften erfüllt, die im Königlichen Erlass vom 13. Mai 2005 zur Festlegung von tierseuchenrechtlichen Vorschriften für das Herstellen, die Verarbeitung, den Vertrieb und die Einfuhr von Lebensmitteln tierischen Ursprungs vorgesehen sind, mit dem folgenden Muster übereinstimmen:

1. Form: oval, überdeckt von einem schräggestellten rechtwinklig angeordneten Kreuz, dessen Achsen sich in der Mitte des Genusstauglichkeitskennzeichens überschneiden; die darauf befindlichen Angaben müssen lesbar bleiben,

2. Angaben:

- im oberen Teil: BELGIEN oder BE

- in der Mitte: die Zulassungsnummer der Niederlassung

- im unteren Teil: die Abkürzung EG

- Angaben zur Identifizierung des amtlichen Tierarztes, der die Fleischuntersuchung durchgeführt hat.

Dieses Identitätskennzeichen darf nur unter der direkten Aufsicht des amtlichen Tierarztes angebracht werden.

§ 2 - Wenn in einem Zerlegebetrieb gemäß § 1 gekennzeichnetes Fleisch zerlegt wird und daraus nicht gekennzeichnete Teile hervorgehen, müssen diese Teile mit einem Identitätskennzeichen versehen werden, das dem auf dem zerlegten Fleisch befindlichen Genusstauglichkeits- oder Identitätskennzeichen entspricht.

KAPITEL II - *Sondervorschriften für bestimmte Erzeugnisse tierischen Ursprungs**Abschnitt 1 - Fleisch von als Haustiere gehaltenen Huftieren*

Unterabschnitt 1 - Vorschriften für Schlachthöfe

Art. 33 - Das Zerlegen von Schlachtabfällen in Schlachthöfen ist verboten.

Art. 34 - In Schlachthöfen für als Haustiere gehaltene Huftiere muss der Betreiber ein Register führen, in dem Folgendes erwähnt wird:

1. Menge und Art des vom Vernichtungsbetrieb entfernten spezifizierten Risikomaterials,
2. Anzahl und Bestimmung der Tierköpfe, die spezifiziertes Risikomaterial enthalten und zu ihrer Zerlegung an zugelassene Zerlegebetriebe versendet wurden,
3. Anzahl und Bestimmung der Tierkörper, halben Tierkörper, Viertel oder Stücke von als Haustiere gehaltenen Huftieren, die spezifiziertes Risikomaterial enthalten und an zugelassene Niederlassungen oder Fleischverkaufsstellen mit angeschlossener Aufbereitungsstätte versendet wurden,
4. Menge, Art und Bestimmung des spezifizierten Risikomaterials, der Tierkörper, der Teile oder Stücke von Tierkörpern oder der diese enthaltenden Schlachtabfälle, die an einen anderen zugelassenen Bestimmungsort als den Vernichtungsbetrieb versendet wurden.

Der Betreiber muss auf Verlangen des amtlichen Tierarztes jederzeit Unterlagen zur Bestätigung der Angaben im Register vorlegen können.

Art. 35 - Schlachthöfe, in denen als Haustiere gehaltene Huftiere geschlachtet werden, müssen den in Anlage VI festgelegten Vorschriften für Infrastruktur und Ausrüstung genügen.

Unterabschnitt 2 - Vorschriften für Zerlegebetriebe

Art. 36 - Es ist verboten, beim Zerlegen der spezifiziertes Risikomaterial enthaltenden Tierköpfe Hirn und Augen zu entfernen.

Art. 37 - Zerlegebetriebe müssen den in Anlage VI festgelegten Vorschriften für Infrastruktur und Ausrüstung genügen.

Unterabschnitt 3 - Hygiene bei der Schlachtung

Art. 38 - Die Betreiber der Schlachthöfe, in denen als Haustiere gehaltene Huftiere geschlachtet werden, müssen die in Anlage VI festgelegten Hygienevorschriften einhalten.

Abschnitt 2 - Fleisch von Geflügel und Hasentieren

Unterabschnitt 1 - Vorschriften für Schlachthöfe

Art. 39 - Schlachthöfe, in denen Geflügel oder Hasentiere geschlachtet werden, müssen den in Anlage VII erwähnten Vorschriften für Infrastruktur und Ausrüstung genügen.

Unterabschnitt 2 - Vorschriften für Zerlegebetriebe

Art. 40 - Zerlegebetriebe müssen den in Anlage VII festgelegten Vorschriften für Infrastruktur und Ausrüstung genügen.

Unterabschnitt 3 - Hygiene bei der Schlachtung

Art. 41 - Die Betreiber von Schlachthöfen, in denen Geflügel beziehungsweise Hasentiere geschlachtet werden, müssen die in Anlage VII erwähnten Hygienevorschriften einhalten.

Abschnitt 3 - Wildfleisch

Art. 42 - Die Betreiber von Wildbearbeitungsbetrieben müssen die Sondervorschriften einhalten, die in Anlage VIII festgelegt sind.

Abschnitt 4 - Hackfleisch, Fleischzubereitungen und Separatorenfleisch

Art. 43 - Niederlassungen, in denen Hackfleisch, Fleischzubereitungen und Separatorenfleisch erzeugt werden, müssen über einen Raum für die Annahme, einen Raum für den Versand und einen Raum für das Verpacken dieser Lebensmittel verfügen. Diese Räume können durch einen einzigen Raum ersetzt werden, sofern dieser ausreichend groß ist, damit das Verpacken, der Versand und die Annahme auf hygienische Weise erfolgen können.

Abschnitt 5 - Fleischerzeugnisse

Art. 44 - Niederlassungen, in denen Fleischerzeugnisse erzeugt werden, müssen über Folgendes verfügen:

1. für das Personal, das mit unverpackten Erzeugnissen umgeht: Vorrichtungen zum Händewaschen mit Wasserhähnen, die so gestaltet sind, dass die Ausbreitung der Verunreinigung verhindert wird,
2. einen Raum für die Annahme von Fleisch und Rohstoffen,
3. Räume, in denen verpacktes und unverpacktes Fleisch sowie verpackte und unverpackte Erzeugnisse getrennt gelagert werden können, es sei denn, die Erzeugnisse werden zu verschiedenen Zeitpunkten oder in einer solchen Weise gelagert, dass das Verpackungsmaterial und die Art der Lagerung keine Kontamination des Fleisches oder der Erzeugnisse verursachen können,
4. einen Raum für das Verpacken und den Versand. Dieser Raum darf zusammen mit dem in Nr. 2 erwähnten Raum durch einen einzigen Raum ersetzt werden, sofern er ausreichend groß ist, damit das Verpacken, die Annahme und der Versand auf hygienische Weise erfolgen können.

Abschnitt 6 - Fischereierzeugnisse

Art. 45 - § 1 - Betreiber von Lebensmittelunternehmen, die Niederlassungen verwalten, in denen mit Fischereierzeugnissen umgegangen wird, müssen:

1. für eine klare Trennung zwischen der verunreinigten und der sauberen Zone sorgen, um Letztere gegen eine Kontamination zu schützen,
2. für das Personal, das mit unverpackten Erzeugnissen umgeht, über Vorrichtungen zum Händewaschen mit Wasserhähnen verfügen, die so gestaltet sind, dass die Ausbreitung der Verunreinigung verhindert wird.

§ 2 - In Niederlassungen, in denen mit Fischereierzeugnissen umgegangen wird beziehungsweise in denen diese zubereitet, verarbeitet oder gelagert werden, ist es verboten, Folgendes einzuführen, zur Verfügung zu haben, zu handhaben, zuzubereiten, zu verarbeiten oder zu verpacken:

1. frische Fischereierzeugnisse, die keiner amtlichen Kontrolle, wie in den Kapiteln II und III des Anhangs III der oben erwähnten Verordnung (EG) Nr. 854/2004 vom 29. April 2004 erwähnt, unterzogen worden sind, außer wenn sie in dieser Niederlassung ordnungsgemäß zur amtlichen Kontrolle vorgelegt werden sollen,

2. genussuntaugliche Fischereierzeugnisse oder Fischereierzeugnisse, die nicht für die Einfuhr zugelassen worden sind.

Abschnitt 7 - Rohmilch und Milcherzeugnisse

Unterabschnitt 1 - Rohmilch

Art. 46 - Rohmilch, die den in Anhang III Abschnitt IX der oben erwähnten Verordnung (EG) Nr. 853/2004 vom 29. April 2004 festgelegten Kriterien in Bezug auf die Anzahl Keime und die Anzahl somatischer Zellen nicht genügt, kann zur Herstellung von Käse mit einer Reifezeit von mindestens 60 Tagen und von Milcherzeugnissen, die mit der Herstellung eines solchen Käses gewonnen werden, verwendet werden.

Unterabschnitt 2 - Milcherzeugnisse

Art. 47 - § 1 - Niederlassungen, in denen Milcherzeugnisse hergestellt werden, müssen den in Anlage IX festgelegten Vorschriften für Infrastruktur und Ausrüstung genügen.

§ 2 - Unbeschadet der Bestimmungen des Königlichen Erlasses vom 13. September 1999 über die Etikettierung von vorverpackten Lebensmitteln und der Bestimmungen von Abschnitt IX Kapitel IV des Anhangs III der oben erwähnten Verordnung (EG) Nr. 853/2004 vom 29. April 2004 muss auf dem Etikett der zum unmittelbaren menschlichen Verzehr bestimmten Rohmilch der Hinweis «vor dem Verzehr abkochen» angebracht sein.

Abschnitt 8 - Ausgelassene tierische Fette und Grieben

Art. 48 - Niederlassungen, in denen ausgelassene tierische Fette und Grieben zubereitet werden, müssen über Folgendes verfügen:

1. für das mit unverpacktem Fleisch und unverpackten Erzeugnissen umgehende Personal: Handwaschvorrichtungen mit Wasserhähnen, die so gestaltet sind, dass eine Ausbreitung der Verunreinigung verhindert wird,
2. einen Raum oder einen Platz für die Annahme von Rohstoffen.

Abschnitt 9 - Bearbeitete Mägen, Blasen und Därme

Art. 49 - Niederlassungen, in denen Mägen, Blasen und Därme bearbeitet werden, müssen über Folgendes verfügen:

1. eine klare Trennung zwischen der verunreinigten und der sauberen Zone, um Letztere gegen eine Kontamination zu schützen,
2. für das mit unverpacktem Fleisch und unverpackten Erzeugnissen umgehende Personal: Handwaschvorrichtungen mit Wasserhähnen, die so gestaltet sind, dass eine Ausbreitung der Verunreinigung verhindert wird,
3. einen Raum für die Annahme von Rohstoffen.

Abschnitt 10 - Gelatine

Art. 50 - Betreiber von Niederlassungen, die Gelatine herstellen, müssen folgende Vorschriften einhalten:

1. Häute und Gräten von Fischereierzeugnissen, die als Grundstoffe bei der Herstellung von Gelatine verwendet werden, stammen von Fischereierzeugnissen, die bei der amtlichen Kontrolle für genussstauglich erklärt wurden.
2. Die unverzügliche Umhüllung beziehungsweise das Verpacken muss in einem Raum oder an einem Platz erfolgen, der speziell dafür bestimmt ist.
3. Der Speisegelatine muss bei der Beförderung ein Handelsdokument beigelegt sein, in dem das Identitätskennzeichen des Lieferbetriebs, das Datum der Zubereitung und der Hinweis «Gelatine für den menschlichen Verzehr geeignet» enthalten sind.

Abschnitt 11 - Kollagen

Art. 51 - Betreiber von Niederlassungen, die Kollagen herstellen, müssen folgende Vorschriften einhalten:

1. Häute und Gräten von Fischereierzeugnissen, die als Grundstoffe bei der Herstellung von Kollagen verwendet werden, stammen von Fischereierzeugnissen, die bei der amtlichen Kontrolle für genussstauglich erklärt wurden.
2. Die unverzügliche Umhüllung beziehungsweise das Verpacken muss in einem Raum oder an einem Platz erfolgen, der speziell dafür bestimmt ist.
3. Dem Kollagen muss bei der Beförderung ein Handelsdokument beigelegt sein, in dem das Identitätskennzeichen des Lieferbetriebs, das Datum der Zubereitung und der Hinweis «Kollagen für den menschlichen Verzehr geeignet» enthalten sind.

TITEL VII - Aufhebungs- und Schlussbestimmungen

Art. 52 - Es werden aufgehoben:

1. der Königliche Erlass vom 12. Dezember 1955 über die Ausfuhr von Fleisch, abgeändert durch die Königlichen Erlasse vom 19. August 1960, 24. Dezember 1962, 24. April 1965, 3. Januar 1966, 25. November 1966, 13. Februar 1967, 2. April 1968, 30. August 1968, 9. März 1970, 28. Dezember 1970, 3. Juli 1974, 17. Juni 1976, 15. Dezember 1980, 4. November 1981, 9. Dezember 1982, 26. April 1991 und 11. Mai 1992,
2. der Königliche Erlass vom 31. Juli 1969 über den Handel mit Eiern, abgeändert durch die Königlichen Erlasse vom 10. September 1987 und 20. November 1987,
3. der Königliche Erlass vom 30. September 1974 über die Gesundheitsvorschriften für den Handel mit Eiern und den Gebrauch von bestimmten Eiern in Lebensmitteln, abgeändert durch den Königlichen Erlass vom 31. Dezember 1992,
4. der Königliche Erlass vom 9. Februar 1981 über die Zerlegebetriebe und die Ausfuhr von entbeintem und zerlegtem Frischfleisch, abgeändert durch die Königlichen Erlasse vom 11. Mai 1992 und 4. Juli 1996,
5. der Königliche Erlass vom 30. Dezember 1992 über die Beschau von Kaninchenfleisch und den Handel damit, abgeändert durch die Königlichen Erlasse vom 25. Februar 1994 und 4. Juli 1996,

6. der Königliche Erlass vom 30. Dezember 1992 über die Beschau von Zuchtwildfleisch und den Handel damit, abgeändert durch den Königlichen Erlass vom 4. Juli 1996,
7. der Königliche Erlass vom 31. Dezember 1992 über die Herstellung und die Vermarktung von Eiprodukten, abgeändert durch den Königlichen Erlass vom 4. Dezember 1995,
8. der Königliche Erlass vom 10. März 1993 über die Gewährung zeitweiliger und begrenzter Abweichungen von den Bedingungen für die Zulassung von Milchbearbeitungs- und Milchverarbeitungsbetrieben,
9. der Königliche Erlass vom 6. Oktober 1993 über das Anbringen eines Genusstauglichkeitskennzeichens bei der Vermarktung von Konsummilch und Erzeugnissen auf Milchbasis, abgeändert durch den Königlichen Erlass vom 14. September 1995,
10. der Königliche Erlass vom 7. März 1994 über die Zulassung von Milchbetrieben und Abnehmern, abgeändert durch die Königlichen Erlasse vom 29. Mai 1995, 8. August 1997 und 17. September 2000, mit Ausnahme von Artikel 4 § 1 Nr. 5 und § 2 Nr. 3,
11. der Königliche Erlass vom 9. November 1994 über die Beschau von und den Handel mit Fleisch von frei lebendem Wild, abgeändert durch die Königlichen Erlasse vom 4. Juli 1996 und 19. Dezember 2001,
12. der Königliche Erlass vom 15. Dezember 1994 über die Herstellung und Vermarktung von Konsummilch und Erzeugnissen auf Milchbasis, abgeändert durch den Königlichen Erlass vom 14. September 1995,
13. der Königliche Erlass vom 3. September 2000 zur Bestimmung der Qualität von Milcherzeugnissen, die direkt an den Endverbraucher verkauft werden,
14. der Königliche Erlass vom 5. Dezember 2000 über Speisegelatine,
15. der Königliche Erlass vom 17. Dezember 2003 über Speisekollagen,
16. der Ministerielle Erlass vom 23. März 1949 über die Verwendung von Enteneiern in Zwieback,
17. der Ministerielle Erlass vom 27. Dezember 1962 zur Ausführung des Königlichen Erlasses vom 12. Dezember 1955 über die Ausfuhr von Fleisch, abgeändert durch den Ministeriellen Erlass vom 22. Juni 1965,
18. der Ministerielle Erlass vom 22. Juni 1965 zur Ausführung des Königlichen Erlasses vom 12. Dezember 1955 über die Ausfuhr von Fleisch,
19. der Ministerielle Erlass vom 2. Februar 1966 zur Festlegung der Merkmale der auf eingeführtem Fleisch und eingeführten Fleischwaren angebrachten Stempel sowie der Stellen, an denen sie anzubringen sind,
20. der Ministerielle Erlass vom 14. Februar 1967 zur Ausführung des Königlichen Erlasses vom 12. Dezember 1955 über die Ausfuhr von Fleisch,
21. der Ministerielle Erlass vom 18. August 1969 zur Ausführung von Artikel 8 Nr. 4 des Königlichen Erlasses vom 12. Dezember 1955 über die Ausfuhr von Fleisch,
22. der Ministerielle Erlass vom 5. Dezember 1969 zur Ausführung von Artikel 8 Nr. 4 des Königlichen Erlasses vom 12. Dezember 1955 über die Ausfuhr von Fleisch,
23. der Ministerielle Erlass vom 5. Februar 1970 zur Ausführung des Königlichen Erlasses vom 12. Dezember 1955 über die Ausfuhr von Fleisch, abgeändert durch die Ministeriellen Erlasse vom 27. August 1971, 12. September 1973 und 5. November 1981,
24. der Ministerielle Erlass vom 20. August 1971 zur Ausführung des Königlichen Erlasses vom 12. Dezember 1955 über die Ausfuhr von Fleisch,
25. der Ministerielle Erlass vom 27. September 1972 in Ausführung des durch den Königlichen Erlass vom 8. Oktober 1971 abgeänderten Königlichen Erlasses vom 21. September 1970 über die Beschau von Geflügelfleisch und den Handel damit, zur Festlegung des Musters der für die Einfuhr von Geflügelfleisch erforderlichen Genusstauglichkeitsbescheinigung,
26. der Ministerielle Erlass vom 12. Juli 1979 zur Ausführung des Königlichen Erlasses vom 28. Dezember 1970 über die Fleischwarenfabriken und die Ausfuhr ihrer Erzeugnisse, abgeändert durch den Ministeriellen Erlass vom 5. November 1981,
27. der Ministerielle Erlass vom 7. September 1981 zur Festlegung des Musters der Genusstauglichkeitsbescheinigung, die bei der Beförderung der zur Erzeugung von «Foie gras» gehaltenen Gänse und Enten zu einem ordnungsgemäß ausgerüsteten Zerlegetrieb für Geflügelfleisch vorzulegen ist,
28. der Ministerielle Erlass vom 5. November 1981 zur Ausführung des Königlichen Erlasses vom 12. Dezember 1955 über die Ausfuhr von Fleisch,
29. der Ministerielle Erlass vom 6. November 1981 zur Ersetzung des Ministeriellen Erlasses vom 26. September 1972 in Ausführung des Königlichen Erlasses vom 21. September 1970 über die Beschau von Geflügelfleisch und den Handel damit, zur Festlegung des Musters der für die Ausfuhr von Geflügelfleisch erforderlichen Genusstauglichkeitsbescheinigung,
30. der Ministerielle Erlass vom 12. April 1994 zur Festlegung des Musters des Genusstauglichkeitskennzeichens und der Art der Kennzeichnung von Geflügel- und Kaninchenfleisch, abgeändert durch den Ministeriellen Erlass vom 11. Dezember 1995,
31. der Ministerielle Erlass vom 28. Dezember 1994 zur Festlegung des Musters des Genusstauglichkeitskennzeichens und der Art der Kennzeichnung von Fleisch von frei lebendem Wild, abgeändert durch den Ministeriellen Erlass vom 28. Oktober 2002.

Art. 53 - Vorliegender Erlass tritt am 1. Januar 2006 in Kraft.

Art. 54 - Unser Minister, zu dessen Zuständigkeitsbereich die Volksgesundheit gehört, ist mit der Ausführung des vorliegenden Erlasses beauftragt.

Gegeben zu Brüssel, den 22. Dezember 2005

ALBERT

Von Königs wegen:

Der Minister der Sozialen Angelegenheiten und der Volksgesundheit
R. DEMOTTE

Anlage I

Direkte Abgabe kleiner Mengen von Primärerzeugnissen durch den Erzeuger

Abschnitt 1

Direkte Abgabe kleiner Mengen von Fischereierzeugnissen durch den Erzeuger an den Endverbraucher

1. Unter kleinen Mengen versteht man höchstens 100 kg pro Anlieferung von im Meer gefangenen Fischereierzeugnissen oder 10 kg pro Fang von Fischereierzeugnissen aus Flüssen, Kanälen, Seen, Teichen oder anderen Binnengewässern.

2. Die in Anhang I der oben erwähnten Verordnung (EG) Nr. 852/2004 vom 29. April 2004 erwähnten Vorschriften für die Primärproduktion sind einzuhalten.

3. Die in Anhang III Abschnitt VIII der oben erwähnten Verordnung (EG) Nr. 853/2004 vom 29. April 2004 erwähnten Vorschriften für Fischereierzeugnisse sind einzuhalten.

Abschnitt 2

Direkte Abgabe kleiner Mengen lebender Muscheln durch den Erzeuger an den Endverbraucher

1. Unter kleinen Mengen versteht man höchstens 20 kg pro Woche.

2. Die in der oben erwähnten Verordnung (EG) Nr. 852/2004 vom 29. April 2004 erwähnten Vorschriften für die Primärproduktion sind einzuhalten.

3. Die Erzeuger dürfen lebende Muscheln nur in den Erzeugungsgebieten ernten, deren Lage und Abgrenzungen festgelegt sind und die gemäß der oben erwähnten Verordnung (EG) Nr. 854/2004 vom 29. April 2004 von der Agentur in Klasse A eingestuft worden sind.

4. Die Erzeuger müssen dafür Sorge tragen, dass die lebenden Muscheln den gemäß der oben erwähnten Verordnung (EG) Nr. 852/2004 vom 29. April 2004 verabschiedeten mikrobiologischen Kriterien und den Normen von Anhang III Abschnitt VII Kapitel V der oben erwähnten Verordnung (EG) Nr. 853/2004 vom 29. April 2004 entsprechen.

5. Erzeuger, die lebende Muscheln lagern und transportieren, müssen dafür Sorge tragen, dass sie bei einer Temperatur und unter Bedingungen aufbewahrt werden, die die Lebensmittelsicherheit und die Lebensfähigkeit dieser Muscheln nicht gefährden.

Gesehen, um Unserem Erlass vom 22. Dezember 2005 über die Hygiene von Lebensmitteln tierischen Ursprungs beigefügt zu werden

ALBERT

Von Königs wegen:

Der Minister der Sozialen Angelegenheiten und der Volksgesundheit

R. DEMOTTE

Anlage II

Direkte Abgabe kleiner Mengen frei lebenden Wilds oder Fleisches von frei lebendem Wild durch Jäger an Einzelhandelsunternehmen, die sie direkt an den Endverbraucher abgeben

1. Ein an ein Einzelhandelsunternehmen angeschlossener Wildbearbeitungsbetrieb muss mindestens über Folgendes verfügen:

- einen Raum für die Verarbeitung und die Beschau des Wilds und
- einen getrennten Kühlraum oder eine abschließbare Kühlvorrichtung zur isolierten Aufbewahrung von ganzen Wildtierkörpern, die bis zu einer eingehenderen Prüfung unter Beobachtung gehalten werden.

2. Ganze Wildtierstücke, die aus einer solchen Niederlassung stammen, dürfen ausschließlich für die Abgabe an das angrenzende Einzelhandelsunternehmen des Betreibers oder für den direkten Verkauf an den Endverbraucher verwendet werden.

3. In einem an ein Einzelhandelsunternehmen angrenzenden Wildbearbeitungsbetrieb, dessen Fleisch ausschließlich für die Abgabe an das angrenzende Einzelhandelsunternehmen des Betreibers oder für den direkten Verkauf an den Endverbraucher verwendet werden darf, muss das Fleisch von Kleinwild, das nach einer Beschau für genusstauglich erklärt worden ist, mit dem Identitätskennzeichen gekennzeichnet werden, das aus einem Rechteck besteht, das doppelt so lang wie breit ist.

Die Länge dient zur Teilung in zwei Felder, die die folgenden Daten enthalten:

1. in der Mitte des linken Feldes, von der Größe eines Drittels des Rechtecks, ein großes D,

2. in der Mitte des rechten Feldes die Zulassungsnummer des Wildbearbeitungsbetriebs, der an ein Einzelhandelsunternehmen angrenzt.

Wird dieses Identitätskennzeichen zur direkten Kennzeichnung des Fleisches von frei lebendem Kleinwild verwendet, so müssen die Seiten des Rechtecks 2 cm und 1 cm betragen, wobei der Buchstabe D 0,4 cm hoch sein muss und die anderen Zeichen mindestens 0,2 cm hoch sein müssen.

Gesehen, um Unserem Erlass vom 22. Dezember 2005 über die Hygiene von Lebensmitteln tierischen Ursprungs beigefügt zu werden

ALBERT

Von Königs wegen:

Der Minister der Sozialen Angelegenheiten und der Volksgesundheit

R. DEMOTTE

Anlage III

Direkte Abgabe von Erzeugnissen tierischen Ursprungs durch Einzelhandelsunternehmen ausschließlich an andere Einzelhandelsunternehmen

Die direkte Abgabe selbst hergestellter Erzeugnisse, die auf Basis von einerseits Frischfleisch, Hackfleisch oder Fleischzubereitungen und andererseits Mehl zusammengesetzt und verarbeitet sind, durch einen Bäcker, der ein Einzelhandelsunternehmen betreibt, an einen Bäcker, der ein Einzelhandelsunternehmen betreibt, kann nur unter Einhaltung der folgenden Bedingungen erfolgen:

1. Die direkte Abgabe ist marginal: Die an andere Einzelhandelsunternehmen gelieferte Menge darf im Durchschnitt nicht mehr als 80 kg pro Woche betragen.
2. Die direkte Abgabe ist lokal: Die belieferten Einzelhandelsunternehmen befinden sich ausschließlich innerhalb eines Radius von 80 km.
3. Die direkte Abgabe ist begrenzt: Der Bäcker, der ein Einzelhandelsunternehmen betreibt, verkauft und liefert nur an andere Bäcker, die ein Einzelhandelsunternehmen betreiben.

Gesehen, um Unserem Erlass vom 22. Dezember 2005 über die Hygiene von Lebensmitteln tierischen Ursprungs beigefügt zu werden

ALBERT

Von Königs wegen:

Der Minister der Sozialen Angelegenheiten und der Volksgesundheit
R. DEMOTTE

Anlage IV

Vorschriften für alle Niederlassungen für Erzeugnisse tierischen Ursprungs

I. Vorschriften für Infrastruktur und Ausrüstung

1. Die Niederlassungen müssen mindestens ausgestattet sein mit:

- a) Vorrichtungen für den hygienischen internen Transport,
- b) Vorrichtungen für den Schutz von Rohstoffen und Enderzeugnissen ohne Umhüllung oder Verpackung während des Be- und Entladens,
- c) korrosionsbeständigen Werkzeugen und Geräten, die die Hygieneanforderungen erfüllen und dazu bestimmt sind:
 - Lebensmittel intern zu befördern,
 - Behältnisse so abzustellen, dass ein direkter Kontakt dieser Behältnisse oder ihres Inhalts mit dem Boden oder den Wänden verhindert wird.

2. Die Temperatur in den Kühl- beziehungsweise Gefrierräumen muss mit einem Registrierthermometer oder einem Registrierfermthermometer gemessen und registriert werden.

II. Vorschriften für den Betrieb

1. Das Rauchen, Ausspucken, Essen oder Trinken in den Arbeitsräumen, Lagerräumen, Ladezonen, Anlieferungs-zonen, Sortierzonen, Entladezonen sowie in allen anderen Zonen und Gängen, in denen Lebensmittel befördert werden, ist verboten.

2. Die Arbeitsräume müssen nach Beendigung der täglichen Arbeit und jedes Mal, wenn ein Kontaminationsrisiko besteht, in jedem Fall gereinigt und desinfiziert werden. Während der Reinigung und der Desinfektion dürfen sich keine Lebensmittel in den Räumen befinden, außer wenn es sich ausschließlich um Lebensmittel in einer geschlossenen Verpackung handelt. Wenn ein und derselbe Raum hintereinander für verschiedene Produktionsarten benutzt wird, muss er zwischen den verschiedenen Tätigkeiten gereinigt und desinfiziert werden.

Die Lagerräume, insbesondere diejenigen, die für die Lagerung unverpackter Lebensmittel bestimmt sind, müssen regelmäßig geleert werden, damit sie gereinigt und desinfiziert werden.

Gesehen, um Unserem Erlass vom 22. Dezember 2005 über die Hygiene von Lebensmitteln tierischen Ursprungs beigefügt zu werden

ALBERT

Von Königs wegen:

Der Minister der Sozialen Angelegenheiten und der Volksgesundheit
R. DEMOTTE

Anlage V

Allgemeine Vorschriften für Niederlassungen, in denen Tiere geschlachtet werden, und für Niederlassungen, in denen Fleisch zerlegt, verarbeitet, behandelt und gelagert wird

I. Vorschriften für Infrastruktur und Ausrüstung

1. Die Niederlassungen müssen ausreichend mit Tageslicht und/oder künstlichem Licht beleuchtet sein. Die natürliche oder künstliche Beleuchtung darf die Farbe der Lebensmittel nicht verändern.

2. Niederlassungen, in denen Fleisch zerlegt, verarbeitet, behandelt oder gelagert wird, müssen während der Tätigkeiten des Be- und Entladens mit Vorrichtungen zum Schutz der Lebensmittel und passend gestalteten Annahme- und Sortierräumen ausgestattet sein.

II. Vorschriften für den Betrieb

1. Die Verwendung von Holz ist verboten, außer in den Räumen, in denen sich ausschließlich verpackte Lebensmittel befinden, und in den Räumen für das Räuchern, Einsalzen, Reifen, Pökeln, Lagern oder den Versand von Lebensmitteln tierischen Ursprungs, wenn dies aus technischen Gründen notwendig ist und sofern keine Gefahr einer Verunreinigung dieser Erzeugnisse besteht. Holzpaletten dürfen nur für die Beförderung von vollständig umhüllten Lebensmitteln tierischen Ursprungs und ausschließlich zu diesem Zweck in Räumen zugelassen werden. Außerdem ist die Verwendung von galvanisiertem Metall erlaubt, sofern dieses Metall nicht korrodiert ist und mit Frischfleisch, Fleischzubereitungen, Fleischerzeugnissen und Nebenerzeugnissen tierischen Ursprungs nicht in Kontakt kommt.

2. Mit Ausnahme der Lagerunternehmen, wo sich ausschließlich Lebensmittel in geschlossenen Verpackungen befinden, dürfen Verbrennungsmotoren, die Verbrennungsgase produzieren, nur verwendet werden, wenn diese Verbrennungsgase direkt abgeleitet werden.

Gesehen, um Unserem Erlass vom 22. Dezember 2005 über die Hygiene von Lebensmitteln tierischen Ursprungs beigefügt zu werden

ALBERT

Von Königs wegen:

Der Minister der Sozialen Angelegenheiten und der Volksgesundheit

R. DEMOTTE

Anlage VI

Besondere Vorschriften für Fleisch von als Haustiere gehaltenen Huftieren

I. Vorschriften für Infrastruktur und Ausrüstung der Schlachthöfe

1. Wenn die wasserdichten Container für die Lagerung von Häuten, Hörnern, Hufen, Krallen und Schweineborsten nicht direkt am Tag der Schlachtung aus dem Schlachthof entfernt werden, müssen die Schlachthöfe über einen ausreichend großen Raum für die Lagerung dieser Container verfügen.

2. Die Schlachthöfe müssen über Kühlräume mit ausreichendem Fassungsvermögen für die Kühlung und Lagerung von Frischfleisch verfügen.

3. Die Schlachthöfe müssen über eine Einfriedung mit einer Vorrichtung verfügen, die eine Überwachung der Ein- und Ausgänge des Schlachthofes ermöglicht.

4. Die Schlachthöfe müssen über eine klare Trennung zwischen der verunreinigten und der sauberen Zone verfügen, um Letztere gegen jegliche Kontamination zu schützen.

5. Die Schlachthöfe müssen über Waschbecken und Toiletten mit Wasserspülung für das mit lebenden Tieren umgehende oder in der verunreinigten Zone arbeitende Personal verfügen.

II. Vorschriften für Infrastruktur und Ausrüstung der Zerlegebetriebe

Zerlegebetriebe müssen über einen Raum für die Annahme und den Versand von Fleisch verfügen.

III. Hygiene bei der Schlachtung

1. Die Schlachträume dürfen zu keinem anderen Zweck benutzt werden. Die Schlachtung darf nur in den Schlachträumen des Schlachthofes stattfinden.

2. Die Tiere müssen gut ausgeblutet sein. Das Blut muss beim Anstechen aufgefangen werden. Wenn es für den menschlichen Verzehr bestimmt ist, muss es in einwandfrei sauberen und korrosionsbeständigen Behältnissen aufgefangen und unverzüglich abgekühlt werden.

3. Die Körper und Schlachtabfälle von als Haustiere gehaltenen Huftieren müssen mit Ausnahme des Verdauungstraktes und des Blutes bis zum Ende der Beschau aufgehängt bleiben.

4. Hufen, Krallen und Hörner müssen entfernt werden.

5. Ohren von als Haustiere gehaltenen Huftieren, die ordnungsgemäß mit einer Ohrmarke zur Identifizierung zu versehen sind, dürfen nicht vor Ende der Beschau vom geschlachteten Tier abgetrennt werden. Gegebenenfalls sind Maßnahmen zu ergreifen, um jegliche Kontamination von Frischfleisch zu verhindern. Sofern diese Ohren nicht enthaart sind, müssen sie vom Tierkörper spätestens bei Verlassen des Schlachthofes entfernt werden.

6. Stichwunden müssen entfernt werden. Die Gallenblase muss von der Leber abgelöst werden.

Gesehen, um Unserem Erlass vom 22. Dezember 2005 über die Hygiene von Lebensmitteln tierischen Ursprungs beigefügt zu werden

ALBERT

Von Königs wegen:

Der Minister der Sozialen Angelegenheiten und der Volksgesundheit

R. DEMOTTE

Anlage VII

Besondere Vorschriften für Frischfleisch von Geflügel und Hasentieren

I. Vorschriften für Infrastruktur und Ausrüstung der Schlachthöfe

1. Die Schlachthöfe müssen über eine klare Trennung zwischen der verunreinigten und der sauberen Zone verfügen, um Letztere gegen jegliche Kontamination zu schützen.
2. Die Schlachthöfe müssen über einen Raum oder einen Platz für die Sammlung von Federn oder Häuten verfügen, sofern sie nicht wie Abfälle behandelt werden.
3. Die Schlachthöfe müssen über Waschbecken und Toiletten mit Wasserspülung für das mit lebenden Tieren umgehende oder in der verunreinigten Zone arbeitende Personal verfügen.
4. Die Schlachthöfe müssen über einen speziell eingerichteten und überdachten Platz für Mist verfügen, sofern innerhalb der Einfriedung Mist gelagert wird.
5. Die Schlachthöfe müssen über Kühlräume mit ausreichendem Fassungsvermögen für die Kühlung und Lagerung von Frischfleisch verfügen.

II. Vorschriften für Infrastruktur und Ausrüstung der Zerlegebetriebe

Zerlegebetriebe müssen über einen Raum für die Annahme und den Versand von Fleisch verfügen.

III. Hygiene bei der Schlachtung

Das Entfernen der Eingeweide aus den Tierkörpern, eventuell mit Ausnahme der Nieren, muss spätestens unmittelbar nach der Beschau vollständig erfolgen. Das Entfernen der Eingeweide aus den Tierkörpern von Geflügel und Kaninchen von höchstens sechs Monaten kann jedoch auf die Därme beschränkt sein. Genussuntaugliche Teile müssen ebenfalls unmittelbar entfernt werden.

Gesehen, um Unserem Erlass vom 22. Dezember 2005 über die Hygiene von Lebensmitteln tierischen Ursprungs beigefügt zu werden

ALBERT

Von Königs wegen:

Der Minister der Sozialen Angelegenheiten und der Volksgesundheit
R. DEMOTTE

Anlage VIII

Besondere Vorschriften für Fleisch von frei lebendem Wild

1. Der Betreiber eines Wildbearbeitungsbetriebs informiert den amtlichen Tierarzt binnen zwölf Stunden nach Ankunft des frei lebenden Wilds in seiner Niederlassung und teilt ihm die Uhrzeit der Ankunft, die Art und die Anzahl mit.
2. Im Wildbearbeitungsbetrieb darf das Entfernen der Eingeweide von frei lebendem Kleinwild um einen Zeitraum von höchstens zwei Wochen nach der Tötung verschoben werden, sofern dieses frei lebende Kleinwild bei einer Temperatur von höchstens 4° C aufbewahrt wird. Dieses frei lebende Kleinwild darf erst versendet werden, wenn es vorher zur Fleischschau vorgelegt wurde.
3. Ungeachtet der nummerierten Erklärung einer qualifizierten Person müssen Leber und Nieren des Großwilds bei Ankunft in einem Wildbearbeitungsbetrieb für die Kontrolle auf bestimmte Rückstände und bestimmte Stoffe immer vorhanden sein.

Gesehen, um Unserem Erlass vom 22. Dezember 2005 über die Hygiene von Lebensmitteln tierischen Ursprungs beigefügt zu werden

ALBERT

Von Königs wegen:

Der Minister der Sozialen Angelegenheiten und der Volksgesundheit
R. DEMOTTE

Anlage IX

Besondere Vorschriften für Milcherzeugnisse

1. Die Kreuzkontamination zwischen den Arbeitsgängen über das Material, die Belüftung oder das Personal muss vermieden werden. Gegebenenfalls werden die für die Produktion bestimmten Räume in feuchte und trockene Zonen mit jeweils eigenen Arbeitsbedingungen unterteilt.

2. Am Ort, wo die Milch gesammelt wird, müssen Vorrichtungen zum Schutz der Tankfahrzeuge und der Milch gegen Sonnenlicht, Regen, Staub, Wind, Hitze und Kondensierung vorhanden sein.

Gesehen, um Unserem Erlass vom 22. Dezember 2005 über die Hygiene von Lebensmitteln tierischen Ursprungs beigefügt zu werden

ALBERT

Von Königs wegen:

Der Minister der Sozialen Angelegenheiten und der Volksgesundheit

R. DEMOTTE

Vu pour être annexé à Notre arrêté du 3 décembre 2006.

ALBERT

Par le Roi :

Le Ministre de l'Intérieur,
P. DEWAEEL

Gezien om te worden gevoegd bij Ons besluit van 3 december 2006.

ALBERT

Van Koningswege :

De Minister van Binnenlandse Zaken,
P. DEWAEEL**SERVICE PUBLIC FEDERAL INTERIEUR**

F. 2007 — 424

[C — 2006/00989]

7 DECEMBRE 2006. — Arrêté royal établissant la traduction officielle en langue allemande de la loi du 13 juin 2005 relative aux communications électroniques

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

Vu la loi du 31 décembre 1983 de réformes institutionnelles pour la Communauté germanophone, notamment l'article 76, § 1^{er}, 1^o, et § 3, remplacé par la loi du 18 juillet 1990;

Vu le projet de traduction officielle en langue allemande de la loi du 13 juin 2005 relative aux communications électroniques, établi par le Service central de traduction allemande auprès du Commissariat d'arrondissement adjoint à Malmedy;

Sur la proposition de Notre Ministre de l'Intérieur,

Nous avons arrêté et arrêtons :

Article 1^{er}. Le texte annexé au présent arrêté constitue la traduction officielle en langue allemande de la loi du 13 juin 2005 relative aux communications électroniques.

Art. 2. Notre Ministre de l'Intérieur est chargé de l'exécution du présent arrêté.

Donné à Bruxelles, le 7 décembre 2006.

ALBERT

Par le Roi :

Le Ministre de l'Intérieur,
P. DEWAEEL**FEDERALE OVERHEIDSDIENST BINNENLANDSE ZAKEN**

N. 2007 — 424

[C — 2006/00989]

7 DECEMBER 2006. — Koninklijk besluit tot vaststelling van de officiële Duitse vertaling van de wet van 13 juni 2005 betreffende de elektronische communicatie

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

Gelet op de wet van 31 december 1983 tot hervorming der instellingen voor de Duitstalige Gemeenschap, inzonderheid op artikel 76, § 1, 1^o, en § 3, vervangen bij de wet van 18 juli 1990;

Gelet op het ontwerp van officiële Duitse vertaling van de wet van 13 juni 2005 betreffende de elektronische communicatie, opgemaakt door de Centrale dienst voor Duitse vertaling bij het Adjunct-arrondissementscommissariaat in Malmedy;

Op de voordracht van Onze Minister van Binnenlandse Zaken,

Hebben Wij besloten en besluiten Wij :

Artikel 1. De bij dit besluit gevoegde tekst is de officiële Duitse vertaling van de wet van 13 juni 2005 betreffende de elektronische communicatie.

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

Gegeven te Brussel, 7 december 2006.

ALBERT

Van Koningswege :

De Minister van Binnenlandse Zaken,
P. DEWAEEL