

SERVICE PUBLIC FEDERAL INTERIEUR

F. 2007 — 3902

[C - 2007/00813]

10 NOVEMBRE 2005. — Arrêté royal relatif au commerce de détail de certaines denrées alimentaires d'origine animale. — Traduction allemande

Le texte qui suit constitue la traduction en langue allemande de l'arrêté royal du 10 novembre 2005 relatif au commerce de détail de certaines denrées alimentaires d'origine animale (*Moniteur belge* du 23 novembre 2005).

Cette traduction a été établie par le Service central de traduction allemande auprès du Commissaire d'arrondissement adjoint à Malmedy en exécution de l'article 76 de la loi du 31 décembre 1983 de réformes institutionnelles pour la Communauté germanophone, remplacé par l'article 16 de la loi du 18 juillet 1990 et modifié par l'article 6 de la loi du 21 avril 2007.

FEDERALE OVERHEIDSDIENST BINNENLANDSE ZAKEN

N. 2007 — 3902

[C - 2007/00813]

10 NOVEMBER 2005. — Koninklijk besluit betreffende de detailhandel in bepaalde levensmiddelen van dierlijke oorsprong. — Duitse vertaling

De hierna volgende tekst is de Duitse vertaling van het koninklijk besluit van 10 november 2005 betreffende de detailhandel in bepaalde levensmiddelen van dierlijke oorsprong (*Belgisch Staatsblad* van 23 november 2005).

Deze vertaling is opgemaakt door de Centrale Dienst voor Duitse vertaling bij de Adjunct-arrondissementscommissaris in Malmedy in uitvoering van artikel 76 van de wet van 31 december 1983 tot hervorming der instellingen voor de Duitstalige Gemeenschap, vervangen bij artikel 16 van de wet van 18 juli 1990 en gewijzigd bij artikel 6 van de wet van 21 april 2007.

FÖDERALER ÖFFENTLICHER DIENST INNERES

D. 2007 — 3902

[C - 2007/00813]

10. NOVEMBER 2005 — Königlicher Erlass über den Einzelhandel mit bestimmten Lebensmitteln tierischen Ursprungs — Deutsche Übersetzung

Der folgende Text ist die deutsche Übersetzung des Königlichen Erlasses vom 10. November 2005 über den Einzelhandel mit bestimmten Lebensmitteln tierischen Ursprungs.

Diese Übersetzung ist von der Zentralen Dienststelle für Deutsche Übersetzungen beim Beigeordneten Bezirkskommissar in Malmedy erstellt worden in Ausführung von Artikel 76 des Gesetzes vom 31. Dezember 1983 über institutionelle Reformen für die Deutschsprachige Gemeinschaft, ersetzt durch Artikel 16 des Gesetzes vom 18. Juli 1990 und abgeändert durch Artikel 6 des Gesetzes vom 21. April 2007.

FÖDERALAGENTUR FÜR DIE SICHERHEIT DER NAHRUNGSMITTELKETTE

10. NOVEMBER 2005 — Königlicher Erlass über den Einzelhandel mit bestimmten 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 die Gesetze vom 13. Juli 1981 und 17. November 1998 und durch den Königlichen Erlass vom 9. Januar 1992;

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 13. Juli 1981, 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 § 1, 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 Fleischverkaufsstellen und die dazugehörigen Aufbereitungsstätten, abgeändert durch die Königlichen Erlasse vom 20. März 1956, 6. Februar 1969, 19. September 1969, 6. September 1972, 16. Mai 1980, 23. Juli 1980, 10. Dezember 1984 und 30. Dezember 1992;

Aufgrund des Königlichen Erlasses vom 30. April 1976 über die Fischbeschau und den Handel mit Fisch, abgeändert durch die Königlichen Erlasse vom 26. März 1982, 12. August 1988, 30. Dezember 1992, 12. März 2000, 4. Juli 2004 und 14. März 2005;

Aufgrund des Königlichen Erlasses vom 30. Dezember 1992 über den Transport von Frischfleisch, Fleischerzeugnissen und Fleischzubereitungen, abgeändert durch die Königlichen Erlasse vom 9. Oktober 1998, 18. März 2002, 9. Juni 2003 und 22. April 2005;

Aufgrund des Königlichen Erlasses vom 4. Dezember 1995 zur Einführung einer Zulassungspflicht für Orte, an denen Lebensmittel hergestellt, in den Verkehr gebracht oder im Hinblick auf die Ausfuhr behandelt werden, abgeändert durch die Königlichen Erlasse vom 4. August 1996, 22. Dezember 1998, 3. März 1999, 28. September 1999, 20. Juli 2000 und 9. Juni 2003;

Aufgrund des Königlichen Erlasses vom 9. Juni 2003 zur Festlegung bestimmter Maßnahmen zum Schutz gegen die transmissiblen spongiformen Enzephalopathien in den Fleischverkaufsstellen und den dazugehörigen Aufbereitungsstätten;

Aufgrund des Ministeriellen Erlasses vom 19. Juli 1956 über die in Artikel 3 des Königlichen Erlasses vom 12. Dezember 1955 über die Fleischverkaufsstellen und die dazugehörigen Aufbereitungsstätten vorgesehene Erlaubnis;

Aufgrund des Ministeriellen Erlasses vom 18. März 1983 zur Ausführung des Königlichen Erlasses vom 12. Dezember 1955 über die Fleischverkaufsstellen und die dazugehörigen Aufbereitungsstätten, abgeändert durch den Ministeriellen Erlass vom 28. Juni 1985;

Aufgrund der Verordnung (EG) Nr. 999/2001 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. Mai 2001 mit Vorschriften zur Verhütung, Kontrolle und Tilgung bestimmter transmissibler spongiformer Enzephalopathien, abgeändert durch die Verordnungen (EG) Nr. 1248/2001 vom 22. Juni 2001, (EG) Nr. 1326/2001 vom 29. Juni 2001, (EG) Nr. 270/2002 vom 14. Februar 2002, (EG) Nr. 1494/2002 vom 21. August 2002, (EG) Nr. 260/2003 vom 12. Februar 2003, (EG) Nr. 650/2003 vom 10. April 2003, (EG) Nr. 1128/2003 vom 16. Juni 2003, (EG) Nr. 1053/2003 vom 19. Juni 2003, (EG) Nr. 1139/2003 vom 27. Juni 2003, (EG) Nr. 1234/2003 vom 10. Juli 2003, (EG) Nr. 1809/2003 vom 15. Oktober 2003, (EG) Nr. 1915/2003 vom 30. Oktober 2003 und (EG) Nr. 2245/2003 vom 19. Dezember 2003;

Aufgrund der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28. Januar 2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit, abgeändert durch die Verordnung (EG) Nr. 1642/2003 vom 22. Juli 2003;

Aufgrund der Verordnung (EG) Nr. 1774/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 3. Oktober 2002 mit Hygienevorschriften für nicht für den menschlichen Verzehr bestimmte tierische Nebenprodukte, abgeändert durch die Verordnung (EG) Nr. 808/2003 vom 12. Mai 2003;

Aufgrund der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene;

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

Aufgrund der Stellungnahme des bei der Föderalagentur für die Sicherheit der Nahrungsmittelkette eingesetzten Beratenden Ausschusses vom 23. März 2005 und 25. Mai 2005;

Aufgrund der Stellungnahme des bei der Föderalagentur für die Sicherheit der Nahrungsmittelkette eingesetzten Wissenschaftlichen Ausschusses vom 30. Mai 2005;

Aufgrund des Gutachtens Nr. 38.800/1/V des Staatsrates vom 9. August 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:

KAPITEL I — *Begriffsbestimmungen und Anwendungsbereich*

Artikel 1 - § 1 - Für die Anwendung des vorliegenden Erlasses versteht man unter:

1. Lebensmitteln tierischen Ursprungs: Frischfleisch, Fleischzubereitungen, Hackfleisch/Faschirtes, Fleischerzeugnisse, andere behandelte Erzeugnisse tierischen Ursprungs, frische Fischereierzeugnisse, ganz oder zubereitet, verarbeitete Fischereierzeugnisse, lebende Muscheln, lebende Stachelhäuter, lebende Manteltiere, lebende Meeresschnecken, Schnecken, Froschschenkel, essbare Teile von Meeressäugern und Wasserreptilien,

2. anderen behandelten Erzeugnissen tierischen Ursprungs: Fleischextrakte, ausgeschmolzene tierische Fette, Grieben, Fleischmehl, Schwartenpulver, gesalzene oder getrocknete Blut, gesalzene oder getrocknete Blutplasma und bearbeitete Mägen, Blasen und Därme,

3. Wirbelsäule: die in der Verordnung (EG) Nr. 999/2001 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. Mai 2001 mit Vorschriften zur Verhütung, Kontrolle und Tilgung bestimmter transmissibler spongiformer Enzephalopathien als spezifiziertes Risikomaterial bezeichnete Wirbelsäule,

4. Verkaufsstelle: ortsfesten oder ortsveränderlichen, ständigen oder nichtständigen Betriebsraum oder alle Betriebsräume, in denen oder mithilfe von denen Einzelhandel als Haupt- oder Nebentätigkeit durch ein Lebensmittelunternehmen ausgeübt wird,

5. Wandergewerbe: durch ein Lebensmittelunternehmen in ortsveränderlichen und/oder nichtständigen Betriebsstätten ausgeübten Einzelhandel, einschließlich des in Artikel 2 des Gesetzes vom 25. Juni 1993 über die Ausübung des Wandergewerbes und die Organisation öffentlicher Märkte vorgesehenen Wandergewerbes,

6. Fleischverkaufsstelle: Geschäft, Verkaufsstelle für Geflügel, Hasentiere und Wild, Metzgerei, Fleischabteilung eines Supermarkts oder Wandergewerbe, in dem Einzelhandel mit Frischfleisch, Fleischzubereitungen, Hackfleisch/Faschirtem, Fleischerzeugnissen und anderen behandelten Erzeugnissen tierischen Ursprungs, einschließlich der Zubereitung oder der Verarbeitung, betrieben wird,

7. Fischverkaufsstelle: Geschäft, Fischgeschäft, Fischabteilung eines Supermarkts oder Wandergewerbe, in dem Einzelhandel mit frischen Fischereierzeugnissen, ganz oder zubereitet, verarbeiteten Fischereierzeugnissen, lebenden Muscheln, lebenden Stachelhäutern, lebenden Manteltieren und lebenden Meeresschnecken, einschließlich der Zubereitung oder der Verarbeitung, betrieben wird,

8. dazugehöriger Aufbereitungsstätte: zu einer Fleisch- oder Fischverkaufsstelle gehörenden Raum, in dem die Zubereitung und/oder die Verarbeitung von Lebensmitteln tierischen Ursprungs und deren Zwischenlagerung im Hinblick auf deren Verkauf oder Lieferung in dieser Fleisch- oder Fischverkaufsstelle ausgeführt werden,

9. Lebensmittelverkaufsstelle: Lebensmittelgeschäft, Lebensmittelabteilung eines Supermarkts oder Lebensmittelwandergewerbe, in dem Einzelhandel mit gemäß dem Königlichen Erlass vom 13. September 1999 über die Etikettierung von vorverpackten Lebensmitteln vorverpackten Lebensmitteln tierischen Ursprungs, mit Ausnahme der Zubereitung und/oder Verarbeitung, betrieben wird,

10. Minister: Minister, zu dessen Zuständigkeitsbereich die Volksgesundheit gehört,

11. Agentur: Föderalagentur für die Sicherheit der Nahrungsmittelkette.

§ 2 - Für vorliegenden Erlass finden außerdem die Begriffsbestimmungen Anwendung, die vorgesehen sind in:

1. der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28. Januar 2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit,

2. der Verordnung (EG) Nr. 1774/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 3. Oktober 2002 mit Hygienevorschriften für nicht für den menschlichen Verzehr bestimmte tierische Nebenprodukte,

3. der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene,

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

Art. 2 - Vorliegender Erlass bestimmt die Hygienevorschriften, die auf Verkaufsstellen, in denen Einzelhandel mit Lebensmitteln tierischen Ursprungs betrieben wird, Anwendung finden.

KAPITEL II — *Allgemeine Bestimmungen*

Art. 3 - § 1 - Die Verkaufsstellen dürfen Lebensmittel tierischen Ursprungs nur bei gemäß den Bestimmungen der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs zugelassenen Betrieben beziehen.

§ 2 - In Abweichung von § 1 dürfen die Verkaufsstellen Lebensmittel tierischen Ursprungs bei anderen Verkaufsstellen beziehen, sofern die in Kapitel VIII festgelegten Bedingungen eingehalten werden.

Art. 4 - Einzelhandel mit Lebensmitteln tierischen Ursprungs, die nicht gemäß dem vorerwähnten Königlichen Erlass vom 13. September 1999 vorverpackt sind, ist in Verkaufsautomaten verboten.

Art. 5 - § 1 - Einzelhandel mit Lebensmitteln tierischen Ursprungs darf nur in Verkaufsstellen betrieben werden, die über ausschließlich dazu bestimmte Ausrüstungen und Vorrichtungen verfügen und folgende Anforderungen erfüllen:

1. Ihre Oberfläche muss im Verhältnis zum Umfang der Tätigkeit stehen, sodass der Einzelhandel leicht und hygienisch verlaufen kann.

2. Anzahl und Größe der Ausrüstungen und Vorrichtungen müssen im Verhältnis zum Umfang der Tätigkeit stehen, sodass der Einzelhandel leicht und hygienisch verlaufen kann und eine Kreuzkontamination verhindert wird.

3. Es müssen genügend Handwaschbecken in den Räumen vorhanden sein; diese müssen über eine Zufuhr von warmem und kaltem Trinkwasser verfügen; darüber hinaus müssen Mittel zum Händewaschen und zum hygienischen Händetrocknen vorhanden sein.

4. Für den Verkauf bestimmte Bereiche müssen mit Verpackungsmaterial ausgestattet sein, damit die Lebensmittel tierischen Ursprungs für die Aushändigung an den Endverbraucher hygienisch verpackt werden können. Diese Bedingung findet keine Anwendung auf den Einzelhandel mit den im vorerwähnten Königlichen Erlass vom 13. September 1999 erwähnten vorverpackten Lebensmitteln tierischen Ursprungs.

§ 2 - Wenn in den Verkaufsstellen Lebensmittel tierischen Ursprungs zum Verkauf oder für die Lieferung an den Endverbraucher ausgestellt werden, müssen zudem folgende Bedingungen eingehalten werden:

1. Die Verkaufsstellen müssen über ausschließlich dazu bestimmte Vitrinen oder Theken verfügen, die:

a) gegebenenfalls eine ausreichende Neigung aufweisen, um ein wirksames Abfließen von Flüssigkeiten zu ermöglichen,

b) so eingerichtet sind, dass die Erzeugnisse vor Sonne, Verunreinigungen, Berührung geschützt sind und nicht von der Öffentlichkeit angefasst werden können,

c) dafür sorgen, dass die in Artikel 9 vorgesehenen Temperaturen aufrechterhalten werden,

d) mit einem für die Öffentlichkeit sichtbaren Thermometer ausgestattet sind, wenn die Lebensmittel tierischen Ursprungs kühl aufbewahrt werden müssen.

2. Getrocknete Lebensmittel tierischen Ursprungs, die bei Umgebungstemperatur mikrobiologisch stabil sind, können bei Umgebungstemperatur an Haken aus rostfreiem Material aufgehängt werden, sofern sie nicht von der Öffentlichkeit angefasst werden können.

Art. 6 - § 1 - Gemäß dem Königlichen Erlass vom 14. November 2003 über die Eigenkontrolle, die Meldepflicht und die Rückverfolgbarkeit in der Nahrungsmittelkette muss der Betreiber einer Verkaufsstelle über ein Registrierungssystem verfügen, in das bei Annahme der Lebensmittel tierischen Ursprungs jede Sendung unter Angabe des Datums des Eingangs, der Beschaffenheit, der Identifizierung und des Gewichts, gegebenenfalls der laufenden Nummer des Begleitdokuments oder der Bescheinigung und des Namens des Ursprungsbetriebs eingetragen wird.

Dieses Registrierungssystem kann aus einem schriftlichen Register, einem Datenverarbeitungssystem, einer chronologischen Einteilung der Begleitdokumente oder aus einer Kombination davon bestehen.

Außerdem muss Rindfleisch unter Angabe der Referenznummer oder des Referenzcodes registriert werden, die beziehungsweise der in Artikel 13 Nr. 2 Buchstabe a) der Verordnung (EG) Nr. 1760/2000 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 17. Juli 2000 zur Einführung eines Systems zur Kennzeichnung und Registrierung von Rindern und über die Etikettierung von Rindfleisch und Rindfleischzeugnissen erwähnt ist.

Das Registrierungssystem wird zur Verfügung der Agentur gehalten und wird gemäß Artikel 11 des Königlichen Erlasses vom 14. November 2003 über die Eigenkontrolle, die Meldepflicht und die Rückverfolgbarkeit in der Nahrungsmittelkette vor Ort aufbewahrt.

§ 2 - Der Minister kann die Modalitäten in Bezug auf das Registrierungssystem festlegen.

Art. 7 - In den Verkaufsstellen ist es verboten, Folgendes einzuführen, in Besitz zu halten beziehungsweise Einzelhandel damit zu betreiben:

1. Frischfleisch oder frische Fischereierzeugnisse, die nicht über die Fleischschau oder die amtliche Kontrolle für genusstauglich erklärt worden sind oder die nicht zur Einfuhr zugelassen worden sind,

2. Fleisch mit einem Kennzeichen zur Angabe, dass es ausschließlich für den häuslichen Bedarf des Eigentümers bestimmt ist, mit Ausnahme, in den dazu zugelassenen Verkaufsstellen, des Fleisches, für das das Entfernen der Wirbelsäule durch die vorerwähnte Verordnung (EG) Nr. 999/2001 vom 22. Mai 2001 verlangt wird. Nach dem Entbeinen und Zerlegen darf dieses Fleisch nicht in den Handel gebracht werden und muss es sofort zum Wohnsitz des Eigentümers befördert werden,

3. Rind-, Schaf- und Ziegenfleisch, bei dem das spezifiziertere Risikomaterial nicht vorher gemäß den Bestimmungen der vorerwähnten Verordnung (EG) Nr. 999/2001 vom 22. Mai 2001 entfernt worden ist.

Art. 8 - In den Verkaufsstellen werden Lebensmittel tierischen Ursprungs, die verdorben, entartet oder schädlich sind beziehungsweise für schädlich erklärt worden sind, sofort denaturiert und in Behälter gelegt, die ausschließlich für tierische Nebenprodukte, die nicht für den menschlichen Verzehr bestimmt sind, vorgesehen sind und derart gestaltet und platziert sind, dass jede Kontamination oder Verunreinigung der Lebensmittel verhindert wird.

Der Minister bestimmt die Substanzen, die für diese Denaturierung benutzt werden dürfen.

Wenn nicht zum menschlichen Verzehr bestimmte Nebenprodukte tierischen Ursprungs am Ende des Arbeitstages nicht gesammelt worden sind, werden sie bis zur Abfuhr durch einen zugelassenen Sammler in gefrorenem Zustand bei einer Temperatur von höchstens 10 °C zwischengelagert.

Die Behälter müssen lecksicher, luftdicht verschlossen und Unbefugten unzugänglich sein. Je nach Material muss einer der folgenden Vermerke sichtbar darauf angebracht sein:

1. für Material der Kategorie 3: die Wörter «Kategorie 3 - Nicht für den menschlichen Verzehr»,
2. für Material der Kategorie 2: die Wörter «Kategorie 2 - Darf nicht verfüttert werden»,
3. für Material der Kategorie 1: die Wörter «Kategorie 1 - Nur zur Entsorgung».

Für tierische Nebenprodukte bestimmte Behälter müssen je nach Risikokategorie der tierischen Nebenprodukte, die sie enthalten, deutlich identifizierbar sein, und zwar mittels einer bestimmten Farbe:

- Entweder muss der Behälter eine bestimmte Farbe haben,
- oder das Etikett, auf dem die Risikokategorie vermerkt ist, muss eine bestimmte Farbe haben,
- oder der Behälter muss ein selbstklebendes Band einer bestimmten Farbe haben.

Die Behälter müssen ausschließlich für diese Risikokategorie bestimmt sein.

In Fleischverkaufsstellen, in denen Material der Kategorie 1 erzeugt wird, müssen alle in der Verkaufsstelle erzeugten tierischen Nebenprodukte, wie Knochen, Fette, Abfall vom Zerschneiden, zusammen mit dem spezifizierten Risikomaterial gesammelt werden und in den gleichen für Material der Kategorie 1 bestimmten Behältern gelagert werden. Alle auf diese Weise gesammelten tierischen Nebenprodukte müssen wie Material der Kategorie 1 behandelt werden.

Art. 9 - § 1 - In allen Stufen des Einzelhandels dürfen gekühlt oder bei Umgebungstemperatur aufzubewahrende Lebensmittel tierischen Ursprungs nur in den Handel gebracht werden, wenn jederzeit die folgenden maximalen Kerntemperaturen eingehalten werden:

1. für gekühltes Frischfleisch von Huftieren, Farmwild und Großwild: + 7 °C,
2. für frische gekühlte Schlachtabfälle von Huftieren, Farmwild, frei lebendem Wild, Geflügel und Hasentieren: + 4 °C,
3. für gekühltes Frischfleisch von Geflügel, Zuchtlaufvögeln, Hasentieren und Kleinwild: + 4 °C,
4. für tiefgefrorenes Fleisch: - 18 °C,
5. für Fleischerzeugnisse: + 7 °C, außer:

— wenn der Betreiber eines gemäß der vorerwähnten Verordnung (EG) Nr. 853/2004 vom 29. April 2004 zugelassenen Betriebs eine höhere Temperatur auf der Verpackung vermerkt. In diesem Fall wird diese Temperatur zugelassen,

- wenn es sich um getrocknete Erzeugnisse handelt, die bei Umgebungstemperatur mikrobiologisch stabil sind,
- wenn es sich um Fleischkonserven in luftdicht verschlossenen Behältern handelt, die in mikrobiologischer Hinsicht bei Umgebungstemperatur länger als achtzehn Monate haltbar sind.

In den beiden letzteren Fällen wird die Umgebungstemperatur zugelassen.

6. für Hackfleisch/Faschiertes und Fleischzubereitungen:

- in gekühlter Form: + 4 °C,
- in tiefgefrorener Form: - 18 °C,

7. für andere behandelte Erzeugnisse tierischen Ursprungs: vom Betreiber des gemäß der vorerwähnten Verordnung (EG) Nr. 853/2004 vom 29. April 2004 zugelassenen Ursprungsbetriebs festgelegte Temperatur,

8. für lebende Muscheln, lebende Stachelhäuter, lebende Manteltiere, lebende Meeresschnecken: Temperatur, die keine schädlichen Auswirkungen auf die Lebensmittelsicherheit und ihre Lebensfähigkeit hat,

9. Lebend aufbewahrte Fischereierzeugnisse müssen in Aquarien gehalten werden bei einer Temperatur und unter Bedingungen, die die Lebensmittelsicherheit und ihre Lebensfähigkeit nicht beeinträchtigen,

10. für frische Fischereierzeugnisse, ganz oder zubereitet, frische Schnecken und frische Froschschenkel, frische essbare Teile von Meeressäugtieren und Wasserreptilien sowie Erzeugnisse von gekochten oder gekühlten Schalen- und Weichtieren: annähernde Schmelzeistemperatur von höchstens + 4 °C,

11. für tiefgefrorene Fischereierzeugnisse, Schnecken und Froschschenkel, essbare Teile von Meeressäugtieren und Wasserreptilien: - 18 °C,

12. für verarbeitete Fischereierzeugnisse sowie verarbeitete Erzeugnisse von Schnecken, Froschschenkeln, essbaren Teilen von Meeressäugtieren und Wasserreptilien: + 4 °C, außer:

— wenn der Betreiber eines gemäß der vorerwähnten Verordnung (EG) Nr. 853/2004 vom 29. April 2004 zugelassenen Betriebs eine höhere Temperatur auf der Verpackung vermerkt. In diesem Fall wird diese Temperatur zugelassen,

- wenn es sich um getrocknete Erzeugnisse handelt, die bei Umgebungstemperatur mikrobiologisch stabil sind,
- wenn es sich um Konserven in luftdicht verschlossenen Behältern handelt, die in mikrobiologischer Hinsicht bei Umgebungstemperatur länger als achtzehn Monate haltbar sind.

In den beiden letzteren Fällen wird die Umgebungstemperatur zugelassen.

§ 2 - In allen Stufen des Einzelhandels dürfen warm aufbewahrte oder gelieferte Lebensmittel tierischen Ursprungs nur in den Handel gebracht werden, wenn jederzeit eine Kerntemperatur von mindestens + 65 °C eingehalten wird.

Wenn diese Lebensmittel nicht warm in den Handel gebracht werden, müssen sie einer schnellen Kühlung unterzogen werden und bis zur Aufwärmung bei einer Temperatur von höchstens + 4 °C aufbewahrt werden.

§ 3 - Wenn der Betreiber eines gemäß der vorerwähnten Verordnung (EG) Nr. 853/2004 vom 29. April 2004 zugelassenen Betriebs jedoch eine niedrigere Temperatur auf der Verpackung der Lebensmittel tierischen Ursprungs vermerkt, muss diese eingehalten werden.

Art. 10 - In den Verkaufsstellen ist der Einzelhandel mit Lebensmitteln tierischen Ursprungs, die an den Endverbraucher warm geliefert werden, unter folgenden Bedingungen erlaubt:

1. Ein separater Bereich ist ausschließlich für diese Tätigkeiten bestimmt. Wenn die Tätigkeit beschränkt ist, kann dieser Bereich durch eine Vitrine ersetzt werden, in der die Lebensmittel zum Verkauf ausgestellt werden.

2. Die Lebensmittel werden in eine Vorrichtung gelegt, mit der die verlangte Temperatur aufrechterhalten wird.

Art. 11 - Der Transport von Lebensmitteln tierischen Ursprungs durch den Betreiber einer Verkaufsstelle darf nur unter folgenden Bedingungen erfolgen:

1. Die Innenwände der Transportmittel, die Behälter und alle anderen Teile, die mit Lebensmitteln tierischen Ursprungs in Kontakt kommen können, müssen in unversehrtm Zustand sein, aus korrosionsbeständigem Material bestehen und dürfen die organoleptischen Merkmale der Lebensmittel tierischen Ursprungs weder verändern noch verunreinigen, noch für die menschliche Gesundheit schädlich machen. Sie müssen glatt sein und leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein.

2. Transportgefäße und Behälter dürfen nicht für den Transport anderer Güter benutzt werden, wenn dies zu der Kontamination der Lebensmittel tierischen Ursprungs führen kann.

3. Wenn die Transportmittel und/oder Behälter zusätzlich zum Transport von Lebensmitteln zum Transport anderer Güter oder zum gleichzeitigen Transport verschiedener Lebensmittel benutzt werden, müssen die Erzeugnisse wirksam voneinander getrennt sein, sodass eine Verunreinigung oder Kreuzkontamination verhindert wird.

4. Die Transportmittel, die Behälter und alle anderen Teile, die mit Lebensmitteln tierischen Ursprungs in Kontakt kommen können, müssen sorgfältig instand gehalten, gereinigt und desinfiziert werden.

5. Lebensmittel tierischen Ursprungs müssen umhüllt sein, außer wenn sie auf Träger gestellt oder aufgehängt werden, ohne Kontakt zum Fußboden zu haben.

6. Die Transportmittel oder Behälter müssen so ausgestattet sein, dass die in Artikel 9 erwähnten Temperaturen eingehalten werden.

7. Während des Transports müssen Lebensmittel tierischen Ursprungs gemäß den im Königlichen Erlass vom 30. Dezember 1992 über den Transport von Frischfleisch, Fleischerzeugnissen und Fleischzubereitungen erwähnten Bedingungen oder den in Artikel 25 § 1 Nr. 4 des vorliegenden Erlasses erwähnten Bedingungen von einem vom Versandbetrieb erstellten Begleiddokument begleitet sein.

8. In Abweichung von den Bestimmungen von Nr. 7 ist das Begleiddokument nicht erforderlich, wenn der Betreiber einer Verkaufsstelle Lebensmittel tierischen Ursprungs an den Wohnsitz des Endverbrauchers liefert.

Art. 12 - Hackfleisch/Faschiertes und Fleischzubereitungen, die Hackfleisch/Faschiertes von Geflügel enthalten, dürfen nur an den Endverbraucher geliefert werden, wenn auf der Umhüllung deutlich vermerkt ist, dass diese Erzeugnisse vor Verzehr erhitzt werden müssen.

Art. 13 - In Verkaufsstellen, in denen frische Fischereierzeugnisse behandelt oder zubereitet werden, müssen diese einer Sichtkontrolle durch den Betreiber unterzogen werden, die zur Feststellung und Beseitigung von sichtbaren Parasiten bestimmt ist. Eindeutig von Parasiten befallene Fischereierzeugnisse dürfen nicht für den menschlichen Verzehr in den Handel gebracht werden.

KAPITEL III — *Fleischverkaufsstellen*

Art. 14 - In Fleischverkaufsstellen darf Einzelhandel mit Frischfleisch, Hackfleisch/Faschiertem, Fleischzubereitungen, Fleischerzeugnissen und anderen behandelten Erzeugnissen tierischen Ursprungs nur in ausschließlich dazu vorgesehenen Räumen oder Bereichen und unter Beachtung folgender Bedingungen betrieben werden:

1. Die Räume beziehungsweise Bereiche dürfen nur zum Einzelhandel mit den vorerwähnten Lebensmitteln tierischen Ursprungs benutzt werden.

2. Die Räume beziehungsweise Bereiche müssen mindestens über eine ausschließlich zur Aufbewahrung der vorerwähnten Lebensmittel tierischen Ursprungs bestimmte Kühlanlage verfügen. Wenn diese jedoch umhüllt sind, dürfen sie zusammen mit anderen Lebensmitteln gelagert werden, unter der Bedingung, dass eine Kreuzkontamination verhindert wird. In den Kühlanlagen müssen Zubehör und Geräte entfernbar sein; der Gebrauch von Holz ist dort verboten.

3. Die Zubereitung und/oder Verarbeitung der vorerwähnten Lebensmittel tierischen Ursprungs müssen in der dazugehörigen Aufbereitungsstätte erfolgen. Das Entbeinen, Zerschneiden und Hacken/Faschieren darf jedoch auf Bitte und/oder in Anwesenheit des Käufers hinter der Theke erfolgen.

4. Das Ausstellen zum Verkauf und der Verkauf der verschiedenen vorerwähnten Lebensmittel tierischen Ursprungs muss so verlaufen, dass eine Kreuzkontamination verhindert wird.

5. Nicht aufgehängte vorerwähnte Lebensmittel tierischen Ursprungs müssen auf Zubehör oder in Behälter aus sauberem, lecksicherem, glattem, abwaschbarem, korrosionsbeständigem und ungiftigem Material gelegt werden.

6. Der Einzelhandel mit ganzen, nicht ausgeweideten Stücken von Kleinwild muss in getrennten Vitrinen oder Theken erfolgen, sodass eine Kontamination der anderen vorerwähnten Lebensmittel tierischen Ursprungs verhindert wird.

7. Die vorerwähnten Lebensmittel tierischen Ursprungs dürfen nicht außerhalb des Raums ausgestellt oder zum Verkauf angeboten werden, es sei denn, es handelt sich um einen geschlossenen Schrank, zu dem die Öffentlichkeit keinen Zugang hat und mit dem die in Artikel 9 erwähnten Temperaturen aufrechterhalten werden können.

Art. 15 - Die Herstellung von Hackfleisch/Faschiertem unterliegt folgenden Bedingungen:

1. Es muss aus Skelettmuskulatur und dem anhaftenden Fettgewebe stammen, mit Ausnahme von:

— Kopffleisch, Herzmuskelfleisch, Fleisch aus nicht muskulären Teilen der Linea alba und Fleisch aus dem Hand- und Fußwurzelbereich,

— Knochenputz,

— Separatorenfleisch.

2. Während der Herstellung darf die Temperatur des Fleisches höchstens 4 °C betragen.

Hackfleisch/Faschiertes und Fleischzubereitungen, die solches enthalten, dürfen nicht länger als achtundvierzig Stunden nach der Herstellung zum Verkauf angeboten werden.

Art. 16 - § 1 - In Abweichung von den Bestimmungen von Artikel 7 Nr. 3 darf Fleisch von mehr als zwölf Monate alten Rindern, an dem noch Stücke der Wirbelsäule festsitzen, in Fleischverkaufsstellen eingeführt werden, die über die in Artikel 8 § 5 des Königlichen Erlasses vom 4. Dezember 1995 zur Einführung einer Zulassungspflicht für Orte, an denen Lebensmittel hergestellt, in den Handel gebracht oder im Hinblick auf die Ausfuhr behandelt werden, erwähnte besondere Zulassung verfügen.

§ 2 - Das in § 1 erwähnte Fleisch darf nur verkauft oder zum Verkauf ausgestellt werden, wenn die Wirbelsäule vorher in der dazugehörenden Aufbereitungsstätte entfernt worden ist.

§ 3 - Bei der Entfernung der Wirbelsäule muss der Betreiber:

1. frisches Rindfleisch, an dem noch Teile der Wirbelsäule festsitzen, unter Angabe der Anzahl Rinderkörper oder Teile davon, von denen die Wirbelsäule entfernt werden muss, und der Anzahl Rinderkörper oder Teile davon, von denen die Wirbelsäule nicht entfernt werden muss, in dem in Artikel 6 vorgesehenen Registrierungssystem registrieren,

2. eine hygienische Arbeitsweise gewährleisten, um eine Kontamination von Fleisch, Geräten, Zubehör, Räumen und Personen durch spezifiziertes Risikomaterial soweit wie möglich zu begrenzen; dazu richtet er sich nach den Empfehlungen des Hohen Rates für Hygiene für den Schutz des Personals, das spezifiziertes Risikomaterial behandelt, von denen ein Exemplar in der Fleischverkaufsstelle vorhanden ist,

3. alle in der Verordnung (EG) Nr. 1774/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 3. Oktober 2002 mit Hygienevorschriften für nicht für den menschlichen Verzehr bestimmte tierische Nebenprodukte erwähnten tierischen Nebenprodukte, insbesondere Knochen, Fette, Abfälle vom Zerschneiden und die Wirbelsäule, sammeln und in ausschließlich dazu bestimmten Behältern zwischenlagern; alle auf diese Weise gesammelten tierischen Nebenprodukte werden wie nicht für den menschlichen Verzehr bestimmte tierische Nebenprodukte der Kategorie 1 im Sinne der vorerwähnten Verordnung (EG) Nr. 1774/2002 vom 3. Oktober 2002 behandelt.

Art. 17 - In Abweichung von den Bestimmungen von Artikel 14 Nr. 1 ist der Einzelhandel mit den in Artikel 14 erwähnten Lebensmitteln tierischen Ursprungs in Fleischverkaufsstellen zusammen mit dem Einzelhandel mit anderen Lebensmitteln und/oder anderen Gütern als Lebensmitteln erlaubt, unter der Bedingung, dass:

1. der Verkauf und das Ausstellen zum Verkauf der in Artikel 14 erwähnten Lebensmittel tierischen Ursprungs in separaten Bereichen erfolgen,

2. die in Artikel 14 erwähnten Lebensmittel tierischen Ursprungs auf hygienische Weise zwischengelagert, behandelt und zum Verkauf ausgestellt werden, sodass eine Kontamination durch die anderen Erzeugnisse verhindert wird.

KAPITEL IV — *Fischverkaufsstellen*

Art. 18 - In Fischverkaufsstellen darf Einzelhandel mit frischen Fischereierzeugnissen, ganz oder zubereitet, verarbeiteten Fischereierzeugnissen, lebenden Muscheln, lebenden Stachelhäutern, lebenden Manteltieren und lebenden Meeresschnecken nur in dazu vorgesehenen Räumen oder Bereichen und unter Beachtung folgender Bedingungen betrieben werden:

1. Die Räume beziehungsweise Bereiche dürfen nur für den Einzelhandel mit den vorerwähnten Lebensmitteln tierischen Ursprungs benutzt werden.

2. Die Räume beziehungsweise Bereiche müssen über einen Eisbehälter mit einer ausreichenden Menge an Eis verfügen und mit einem Ableitungssystem oder mit einer ausschließlich zur Aufbewahrung der vorerwähnten Lebensmittel tierischen Ursprungs bestimmten Kühlanlage ausgestattet sein. Wenn diese jedoch umhüllt sind, können sie zusammen mit anderen Lebensmitteln gelagert werden, unter der Bedingung, dass eine Kreuzkontamination verhindert wird. In den Kühlanlagen müssen Zubehör und Geräte entfernbar sein; der Gebrauch von Holz ist dort verboten.

3. Die Zubereitung und/oder Verarbeitung der vorerwähnten Lebensmittel tierischen Ursprungs müssen in der dazugehörenden Aufbereitungsstätte erfolgen. Das Filetieren, Zerteilen und Hacken/Faschieren darf auf Bitte und/oder in Anwesenheit des Käufers hinter der Theke erfolgen.

4. Theken müssen eine ausreichende Neigung aufweisen, um ein wirksames Abfließen von Flüssigkeiten zu ermöglichen.

5. Das Ausstellen zum Verkauf und der Verkauf der vorerwähnten Lebensmittel tierischen Ursprungs müssen in separaten Bereichen erfolgen.

6. Nicht aufgehängte vorerwähnte Lebensmittel tierischen Ursprungs müssen auf Zubehör oder in Behälter aus sauberem, lecksicherem, glattem, abwaschbarem, korrosionsbeständigem und ungiftigem Material gelegt werden.

7. Die vorerwähnten Lebensmittel tierischen Ursprungs dürfen nicht außerhalb des Raums ausgestellt oder zum Verkauf angeboten werden.

Art. 19 - In Abweichung von den Bestimmungen von Artikel 18 Nr. 1 ist in Fischverkaufsstellen der Einzelhandel mit den in Artikel 18 erwähnten Lebensmitteln tierischen Ursprungs zusammen mit dem Einzelhandel mit anderen Lebensmitteln und/oder anderen Gütern als Lebensmitteln erlaubt, unter der Bedingung, dass:

1. der Verkauf und das Ausstellen zum Verkauf der in Artikel 18 erwähnten Lebensmittel tierischen Ursprungs in separaten Bereichen erfolgen,

2. die in Artikel 18 erwähnten Lebensmittel tierischen Ursprungs auf hygienische Weise zwischengelagert, behandelt und zum Verkauf ausgestellt werden, sodass eine Kontamination durch andere Erzeugnisse verhindert wird.

KAPITEL V — *Lebensmittelverkaufsstellen*

Art. 20 - Einzelhandel mit Lebensmitteln tierischen Ursprungs darf in Lebensmittelverkaufsstellen nur unter Beachtung folgender Bedingungen betrieben werden:

1. Ein den in Artikel 5 erwähnten Anforderungen genügender separater Bereich ist ausschließlich für diese Tätigkeit bestimmt. Wenn die Tätigkeit beschränkt ist, kann dieser Bereich durch eine Vitrine oder eine Theke ersetzt werden, in der die Lebensmittel tierischen Ursprungs zum Verkauf ausgestellt werden.

2. Das Ausstellen zum Verkauf muss gegebenenfalls in einer ausschließlich für diese Tätigkeit bestimmten Kühlvorrichtung aus angemessenem Material erfolgen.

Art. 21 - § 1 - Die Lebensmittel tierischen Ursprungs müssen in ihrer ursprünglichen Umhüllung an den Endverbraucher geliefert werden. Diese Umhüllung darf auf keinen Fall geöffnet sein.

§ 2 - In Abweichung von den Bestimmungen von § 1 dürfen Fleischerzeugnisse und verarbeitete Fischereierzeugnisse, deren ursprüngliche Umhüllung geöffnet worden ist, aufgeteilt oder nach Zubereitung an den Endverbraucher geliefert werden, unter der Bedingung, dass das Etikett der ursprünglichen Umhüllung bis zum vollständigen Verkauf des betreffenden Lebensmittels aufbewahrt wird.

KAPITEL VI — *Wandergewerbe*

Art. 22 - Wandergewerbe für Lebensmittel tierischen Ursprungs darf nur mit einem ausschließlich dazu bestimmten und speziell dafür eingerichteten Fahrzeug betrieben werden. Dieses Fahrzeug, dessen Größe den Bedürfnissen entsprechen muss, muss folgende Merkmale aufweisen:

1. Wände und Dach müssen aus starrem Material sein; die Innenseite des Fußbodens, der Wände und des Daches muss aus hartem, glattem, lecksicherem, abwaschbarem und ungiftigem Material bestehen oder damit bezogen sein.

2. Die für die Öffentlichkeit offenen Seiten müssen mit einer Vorrichtung versehen sein, sodass die Ware nicht von der Öffentlichkeit angefasst werden kann und vor Staub, Sonne und Verunreinigungen von außen geschützt ist. Der obere Teil dieser Vorrichtung muss sich mindestens 1,50 m vom Boden entfernt befinden und darf nicht als Vitrine benutzt werden.

3. Das Fahrzeug muss mit Vorrichtungen ausgerüstet sein, in denen Lebensmittel tierischen Ursprung bei den in Artikel 9 vorgesehenen Temperaturen aufbewahrt werden können.

4. Aufhängestangen und -haken dürfen nicht entlang den für die Öffentlichkeit offenen Seiten platziert werden.

Art. 23 - Die für das Wandergewerbe benutzten festen Vorrichtungen müssen in Bezug auf die Installation den Hygieneanforderungen genügen, die in Artikel 22 für mobile Vorrichtungen vorgesehen sind.

Wenn die feste Vorrichtung jedoch in einem mit Seitenwänden ausgestatteten, überdeckten Bereich eingerichtet ist, finden die Anforderungen in Bezug auf das Dach keine Anwendung.

KAPITEL VII — *Dazugehörende Aufbereitungsstätten*

Art. 24 - § 1 - Einzelhandel mit Lebensmitteln tierischen Ursprungs darf in Fleisch- und Fischverkaufsstellen nur betrieben werden, wenn die Verkaufsstelle eine dazugehörende Aufbereitungsstätte umfasst.

Außer Zubereitungen und/oder Verarbeitungen, die auf Bitte und/oder in Anwesenheit des Käufers verrichtet werden können, dürfen Zubereitungen und/oder Verarbeitungen nur in der dazugehörenden Aufbereitungsstätte verrichtet werden.

§ 2 - Die dazugehörende Aufbereitungsstätte muss folgende Anforderungen erfüllen:

1. Mit Ausnahme des Wandergewerbes muss der Raum direkt mit dem Verkaufsraum verbunden sein. Diese Bestimmung findet jedoch keine Anwendung auf Fleisch- und Fischverkaufsstellen, die am Datum des Inkrafttretens des vorliegenden Erlasses nicht über eine direkte Verbindung zwischen dem Verkaufsraum und der dazugehörenden Aufbereitungsstätte verfügen. In solchen Fällen müssen angemessene Maßnahmen getroffen werden, damit die Verbringung von Lebensmitteln tierischen Ursprungs ohne die Gefahr einer Verunreinigung erfolgen kann.

2. Es dürfen sich dort nur Erzeugnisse, Maschinen, Werkzeuge und Instrumente befinden, die bei der Behandlung sowie der Zubereitung und/oder Verarbeitung von Lebensmitteln tierischen Ursprungs benutzt werden.

3. Der Raum darf nur für die Bevorratung der Fleisch- oder Fischverkaufsstelle, zu der er gehört, benutzt werden, außer wenn die Bedingungen von Kapitel VIII eingehalten werden.

4. Es müssen angemessene Vorrichtungen vorhanden sein, um Dampf, Rauch und Ausdünstungen, die bei der Zubereitung entstehen können, abzuleiten.

Wenn die dazugehörende Aufbereitungsstätte an einen gemäß den Bestimmungen der vorerwähnten Verordnung (EG) Nr. 853/2004 vom 29. April 2004 zugelassenen Betrieb grenzt, dürfen diese Aufbereitungsstätte und die Räume des zugelassenen Betriebs nicht so miteinander verbunden sein, dass Lebensmittel tierischen Ursprungs aus der dazugehörenden Aufbereitungsstätte wieder in die Räume des zugelassenen Betriebs eingeführt werden können.

KAPITEL VIII — *Lieferung zwischen Verkaufsstellen*

Art. 25 - § 1 - Eine Fleisch- oder Fischverkaufsstelle darf andere Verkaufsstellen beliefern, sofern folgende Bedingungen eingehalten werden:

1. Die jährlich an andere Verkaufsstellen gelieferte Menge darf vom Gewicht her 30 % der gesamten Jahresproduktion von Lebensmitteln tierischen Ursprungs, alle Erzeugungen zusammen, bei einer Höchstmenge von 800 kg pro Woche nicht übersteigen.

2. Die belieferten Verkaufsstellen liegen ausschließlich in einem Umkreis von 80 km.

3. Außer dem in Artikel 6 erwähnten Registrierungssystem verfügt der Betreiber gemäß dem vorerwähnten Königlichen Erlass vom 14. November 2003 über ein Registrierungssystem, in das jede Sendung unter Angabe des Datums der Lieferung, der Beschaffenheit, der Identifizierung und des Gewichts, der laufenden Nummer des Begleitdokuments und des Namens oder Firmennamens der belieferten Verkaufsstelle eingegeben wird; der Minister kann die Modalitäten in Bezug auf das Registrierungssystem festlegen.

4. Lebensmittel tierischen Ursprungs müssen beim Transport zwischen der Verkaufsstelle, an der sie erzeugt werden, und der belieferten Verkaufsstelle von einem Begleitdokument begleitet sein, in dem mindestens Name oder Firmenname der Verkaufsstelle, an der sie erzeugt worden sind, Name oder Firmenname der belieferten Verkaufsstelle, Datum der Lieferung, Beschaffenheit, Identifizierung, Gewicht und laufende Nummer vermerkt sind.

§ 2 - In der von einer Fleisch- oder Fischverkaufsstelle belieferten Verkaufsstelle dürfen Lebensmittel tierischen Ursprungs nur vor Ort und an den Endverbraucher geliefert oder verkauft werden.

§ 3 - Supermarkt-Vertriebszentren und Großhandelsverkaufsstellen, die Lebensmittel tierischen Ursprungs in den Handel bringen und die in Bezug auf Lebensmittel tierischen Ursprungs nur Transport und/oder Lagerung gewährleisten, müssen die in § 1 Nr. 3 und 4 erwähnten Bedingungen erfüllen. Außerdem müssen sie jederzeit die spezifischen Anforderungen an die in Anhang III der vorerwähnten Verordnung (EG) Nr. 853/2004 vom 29. April 2004 festgelegten Temperaturen einhalten.

KAPITEL IX — *Strafbestimmungen*

Art. 26 - § 1 - Verstöße gegen die Bestimmungen des vorliegenden Erlasses werden gemäß den Bestimmungen des Königlichen Erlasses vom 22. Februar 2001 zur Organisation der von der Föderalagentur für die Sicherheit der Nahrungsmittelkette durchgeführten Kontrollen und zur Abänderung verschiedener Gesetzesbestimmungen ermittelt und festgestellt.

§ 2 - Verstöße gegen die Bestimmungen des vorliegenden Erlasses werden gemäß den Bestimmungen des Gesetzes vom 5. September 1952 über die Fleischbeschau und den Handel mit Fleisch, den Bestimmungen 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 und den Bestimmungen des Gesetzes vom 24. Januar 1977 über den Schutz der Gesundheit der Verbraucher im Bereich der Lebensmittel und anderer Waren bestraft.

KAPITEL X — *Abänderungsbestimmungen*

Art. 27 - In Artikel 1 des Königlichen Erlasses vom 30. Dezember 1992 über den Transport von Frischfleisch, Fleischerzeugnissen und Fleischzubereitungen wird § 6, abgeändert durch den Königlichen Erlass vom 9. Oktober 1998, durch folgende Bestimmung ersetzt:

«§ 6 - Vorliegender Erlass findet keine Anwendung auf den Transport durch den Betreiber einer in Artikel 1 § 1 Nr. 4 des Königlichen Erlasses vom 10. November 2005 über den Einzelhandel mit bestimmten Lebensmitteln tierischen Ursprungs erwähnten Verkaufsstelle.»

Art. 28 - In Artikel 6 desselben Erlasses wird § 5, abgeändert durch den Königlichen Erlass vom 9. Oktober 1998, durch folgende Bestimmung ersetzt:

«§ 5 - Fettgewebe oder Knochen, die in den in Artikel 1 § 1 Nr. 4 des Königlichen Erlasses vom 10. November 2005 über den Einzelhandel mit bestimmten Lebensmitteln tierischen Ursprungs erwähnten Verkaufsstellen gesammelt werden und zur Zubereitung von ausgeschmolzenen tierischen Fetten bestimmt sind, müssen hygienisch einwandfrei sein und verpackt sein.»

Art. 29 - In Artikel 8*bis* desselben Erlasses, abgeändert durch die Königlichen Erlasse vom 9. Oktober 1998 und 9. Juni 2003, werden die Wörter «, ungeachtet dessen, ob es sich um einen Betrieb oder einen Einzelhandel handelt» gestrichen.

Art. 30 - Artikel 11 desselben Erlasses, abgeändert durch den Königlichen Erlass vom 9. Juni 2003, wird durch folgende Bestimmungen ersetzt:

«Art. 11 - Wer Fleisch transportiert, muss auf jede Aufforderung hin die in den Artikeln 7 und 8 erwähnten Begleitdokumente, Bescheinigungen und Transportdokumente vorzeigen und sie dem Betreiber des Betriebs beziehungsweise der in Artikel 1 § 1 Nr. 4 des Königlichen Erlasses vom 10. November 2005 über den Einzelhandel mit bestimmten Lebensmitteln tierischen Ursprungs erwähnten Bestimmungsverkaufsstelle übergeben.

Dieser Betreiber bewahrt sie vor Ort mindestens zwei Jahre lang, nachdem das Fleisch seinen Betrieb verlassen hat, auf.»

Art. 31 - Artikel 12 desselben Erlasses, abgeändert durch die Königlichen Erlasse vom 9. Oktober 1998 und 18. März 2002, wird durch folgende Bestimmungen ersetzt:

«Art. 12 - Sofern die in Artikel 5 § 1 vorgeschriebene Temperatur eingehalten wird und jede Verunreinigung oder Kontamination oder Beeinträchtigung der organoleptischen Merkmale verhindert wird, findet folgende Abweichung Anwendung: Für Transportmittel, deren Volumen 1,6 m³ nicht übersteigt, finden die Bestimmungen von Artikel 2 Nr. 2, 3 und 6, von Artikel 5 § 3 und von Artikel 6 § 4 Nr. 1 keine Anwendung.

In diesem Fall müssen frisches Fleisch, Fleischerzeugnisse und Fleischzubereitungen, die nicht aufgehängt sind, mit mindestens einer Umhüllung versehen sein und in Behälter oder auf Träger gelegt werden oder mit einer Verpackung versehen werden.»

Art. 32 - Artikel 2 des Königlichen Erlasses vom 4. Dezember 1995 zur Einführung einer Zulassungspflicht für Orte, an denen Lebensmittel hergestellt, in den Handel gebracht oder im Hinblick auf die Ausfuhr behandelt werden, wird wie folgt abgeändert:

1. Nummer 2 wird wie folgt ergänzt:

«oder wenn Fleisch oder Erzeugnisse, die Fleisch enthalten, in den Handel gebracht werden.»

2. Nummer 5, abgeändert durch den Königlichen Erlass vom 4. August 1996, wird durch folgende Bestimmung ersetzt:

«5. in Artikel 3 des Königlichen Erlasses vom 7. März 1994 über die Zulassung von Milchbetrieben und Abnehmern erwähnte Milchbetriebe.»

Art. 33 - In Artikel 4 desselben Erlasses, abgeändert durch den Königlichen Erlass vom 9. Juni 2003, wird Nr. 3 gestrichen.

Art. 34 - Artikel 5*bis* desselben Erlasses, abgeändert durch den Königlichen Erlass vom 9. Juni 2003, wird durch folgende Bestimmung ersetzt:

«Art. 5*bis* - Für die Fleischverkaufsstellen und die dazugehörenden Aufbereitungsstätten, die in Artikel 1 § 1 des Königlichen Erlasses vom 10. November 2005 über den Einzelhandel mit bestimmten Lebensmitteln tierischen Ursprungs erwähnt sind und Fleisch von mehr als zwölf Monate alten Rindern, an dem noch Teile der Wirbelsäule festsitzen, einführen, muss der in Artikel 5 erwähnte Antrag außerdem einen ausdrücklichen Antrag auf Entfernung der in Artikel 1 § 1 Nr. 3 des Königlichen Erlasses vom 10. November 2005 über den Einzelhandel mit bestimmten Lebensmitteln tierischen Ursprungs erwähnten Wirbelsäule umfassen.»

Art. 35 - In Artikel 8 desselben Erlasses wird § 5, abgeändert durch den Königlichen Erlass vom 9. Juni 2003, durch folgende Bestimmung ersetzt:

«§ 5 - Für die Fleischverkaufsstellen und die dazugehörenden Aufbereitungsstätten, die in Artikel 1 § 1 des Königlichen Erlasses vom 10. November 2005 über den Einzelhandel mit bestimmten Lebensmitteln tierischen Ursprungs erwähnt sind, wird in der erteilten Zulassung ausdrücklich vermerkt, ob die Einrichtung ermächtigt ist, die Wirbelsäule der Rinder zu entfernen, wie es in der vorerwähnten Verordnung (EG) Nr. 999/2001 vom 22. Mai 2001 erwähnt ist.

In Abweichung von den Bestimmungen von § 3 ist die erste besondere Zulassung gültig bis zu dem Datum, an dem die in § 1 erwähnte Zulassung der Einrichtung abläuft.»

KAPITEL XI — *Aufhebungs- und Schlussbestimmungen*

Art. 36 - Folgende Bestimmungen werden aufgehoben und durch den vorliegenden Erlass ersetzt:

1. der Königliche Erlass vom 12. Dezember 1955 über die Fleischverkaufsstellen und die dazugehörenden Aufbereitungsstätten,
2. Artikel 31 und Kapitel VII des Königlichen Erlasses vom 30. April 1976 über die Fischbeschau und den Handel mit Fisch,
3. der Königliche Erlass vom 9. Juni 2003 zur Festlegung bestimmter Maßnahmen zum Schutz gegen die transmissiblen spongiformen Enzephalopathien in den Fleischverkaufsstellen und den dazugehörenden Aufbereitungsstätten,
4. der Ministerielle Erlass vom 19. Juli 1956 über die in Artikel 3 des Königlichen Erlasses vom 12. Dezember 1955 über die Fleischverkaufsstellen und die dazugehörenden Aufbereitungsstätten vorgesehene Erlaubnis,
5. der Ministerielle Erlass vom 18. März 1983 zur Ausführung des Königlichen Erlasses vom 12. Dezember 1955 über die Fleischverkaufsstellen und die dazugehörenden Aufbereitungsstätten.

Art. 37 - Unser Minister, zu dessen Zuständigkeitsbereich die Volksgesundheit gehört, ist mit der Ausführung des vorliegenden Erlasses beauftragt.

Gegeben zu Brüssel, den 10. November 2005.

ALBERT

Von Königs wegen:

Der Minister der Sozialen Angelegenheiten und der Volksgesundheit,
R. DEMOTTE

SERVICE PUBLIC FEDERAL INTERIEUR

F. 2007 — 3903

[C - 2007/00815]

22 JANVIER 2007. — Arrêté royal relatif au passage dans le cadre administratif et logistique de la police locale de certains receveurs régionaux qui ont été désignés à la fonction de comptable spécial d'une zone de police. — Traduction allemande

Le texte qui suit constitue la traduction en langue allemande de l'arrêté royal du 22 janvier 2007 relatif au passage dans le cadre administratif et logistique de la police locale de certains receveurs régionaux qui ont été désignés à la fonction de comptable spécial d'une zone de police (*Moniteur belge* du 22 février 2007).

Cette traduction a été établie par le Service central de traduction allemande auprès du Commissaire d'arrondissement adjoint à Malmedy en exécution de l'article 76 de la loi du 31 décembre 1983 de réformes institutionnelles pour la Communauté germanophone, remplacé par l'article 16 de la loi du 18 juillet 1990 et modifié par l'article 6 de la loi du 21 avril 2007.

FEDERALE OVERHEIDSDIENST BINNENLANDSE ZAKEN

N. 2007 — 3903

[C - 2007/00815]

22 JANUARI 2007. — Koninklijk besluit betreffende de overgang van sommige gewestelijke ontvangers die bijzonder rekenplichtige zijn van een politiezone naar het administratief en logistiek kader van de lokale politie. — Duitse vertaling

De hierna volgende tekst is de Duitse vertaling van het koninklijk besluit van 22 januari 2007 betreffende de overgang van sommige gewestelijke ontvangers die bijzonder rekenplichtige zijn van een politiezone naar het administratief en logistiek kader van de lokale politie (*Belgisch Staatsblad* van 22 februari 2007).

Deze vertaling is opgemaakt door de Centrale Dienst voor Duitse vertaling bij de Adjunct-arrondissementscommissaris in Malmedy in uitvoering van artikel 76 van de wet van 31 december 1983 tot hervorming der instellingen voor de Duitstalige Gemeenschap, vervangen bij artikel 16 van de wet van 18 juli 1990 en gewijzigd bij artikel 6 van de wet van 21 april 2007.

FÖDERALER ÖFFENTLICHER DIENST INNERES

N. 2007 — 3903

[C - 2007/00815]

22. JANUAR 2007 — Königlicher Erlass über den Wechsel mancher Regionaleinnehmer, die besondere Rechnungsführer einer Polizeizone sind, zum Verwaltungs- und Logistikkader der lokalen Polizei. — Deutsche Übersetzung

Der folgende Text ist die deutsche Übersetzung des Königlichen Erlasses vom 22. Januar 2007 über den Wechsel mancher Regionaleinnehmer, die besondere Rechnungsführer einer Polizeizone sind, zum Verwaltungs- und Logistikkader der lokalen Polizei.

Diese Übersetzung ist von der Zentralen Dienststelle für Deutsche Übersetzungen beim Beigeordneten Bezirkskommissar in Malmedy erstellt worden in Ausführung von Artikel 76 des Gesetzes vom 31. Dezember 1983 über institutionelle Reformen für die Deutschsprachige Gemeinschaft, ersetzt durch Artikel 16 des Gesetzes vom 18. Juli 1990 und abgeändert durch Artikel 6 des Gesetzes vom 21. April 2007.

22. JANUAR 2007 — Königlicher Erlass über den Wechsel mancher Regionaleinnehmer, die besondere Rechnungsführer einer Polizeizone sind, zum Verwaltungs- und Logistikkader der lokalen Polizei

ALBERT II., König der Belgier,

Allen Gegenwärtigen und Zukünftigen, Unser Gruß!

Aufgrund des Gesetzes vom 7. Dezember 1998 zur Organisation eines auf zwei Ebenen strukturierten integrierten Polizeidienstes, insbesondere des Artikels 30 Absatz 10, eingefügt durch das Gesetz vom 20. Juni 2006 zur Abänderung bestimmter Texte über die integrierte Polizei, und des Artikels 121;