

SERVICE PUBLIC FEDERAL SANTE PUBLIQUE,
SECURITE DE LA CHAINE ALIMENTAIRE
ET ENVIRONNEMENT

[C – 2021/31763]

12 JUIN 2017. — Arrêté royal modifiant l'arrêté royal du 14 janvier 2002 relatif à la qualité des eaux destinées à la consommation humaine qui sont conditionnées ou qui sont utilisées dans les établissements alimentaires pour la fabrication et/ou la mise dans le commerce de denrées alimentaires. — Traduction allemande

Le texte qui suit constitue la traduction en langue allemande de l'arrêté royal du 12 juin 2017 modifiant l'arrêté royal du 14 janvier 2002 relatif à la qualité des eaux destinées à la consommation humaine qui sont conditionnées ou qui sont utilisées dans les établissements alimentaires pour la fabrication et/ou la mise dans le commerce de denrées alimentaires (*Moniteur belge* du 3 juillet 2017).

Cette traduction a été établie par le Service central de traduction allemande à Malmedy.

FEDERALE OVERHEIDSDIENST VOLKSGEZONDHEID,
VEILIGHEID VAN DE VOEDSELKETEN
EN LEEFMILIEU

[C – 2021/31763]

12 JUNI 2017. — Koninklijk besluit tot wijziging van het koninklijk besluit van 14 januari 2002 betreffende de kwaliteit van voor menselijke consumptie bestemd water dat in voedingsmiddeleninrichtingen verpakt wordt of dat voor de fabricage en/of het in de handel brengen van voedingsmiddelen wordt gebruikt. — Duitse vertaling

De hierna volgende tekst is de Duitse vertaling van het koninklijk besluit van 12 juni 2017 tot wijziging van het koninklijk besluit van 14 januari 2002 betreffende de kwaliteit van voor menselijke consumptie bestemd water dat in voedingsmiddeleninrichtingen verpakt wordt of dat voor de fabricage en/of het in de handel brengen van voedingsmiddelen wordt gebruikt (*Belgisch Staatsblad* van 3 juli 2017).

Deze vertaling is opgemaakt door de Centrale dienst voor Duitse vertaling in Malmedy.

FÖDERALER ÖFFENTLICHER DIENST VOLKSGESUNDHEIT,
SICHERHEIT DER NAHRUNGSMITTELKETTE UND UMWELT

[C – 2021/31763]

12. JUNI 2017 — Königlicher Erlass zur Abänderung des Königlichen Erlasses vom 14. Januar 2002 über die Qualität des Wassers für den menschlichen Gebrauch, das in Lebensmitteleinrichtungen verpackt wird oder für die Herstellung und/oder das Inverkehrbringen von Lebensmitteln verwendet wird — Deutsche Übersetzung

Der folgende Text ist die deutsche Übersetzung des Königlichen Erlasses vom 12. Juni 2017 zur Abänderung des Königlichen Erlasses vom 14. Januar 2002 über die Qualität des Wassers für den menschlichen Gebrauch, das in Lebensmitteleinrichtungen verpackt wird oder für die Herstellung und/oder das Inverkehrbringen von Lebensmitteln verwendet wird.

Diese Übersetzung ist von der Zentralen Dienststelle für Deutsche Übersetzungen in Malmedy erstellt worden.

FÖDERALER ÖFFENTLICHER DIENST VOLKSGESUNDHEIT,
SICHERHEIT DER NAHRUNGSMITTELKETTE UND UMWELT

12. JUNI 2017 — Königlicher Erlass zur Abänderung des Königlichen Erlasses vom 14. Januar 2002 über die Qualität des Wassers für den menschlichen Gebrauch, das in Lebensmitteleinrichtungen verpackt wird oder für die Herstellung und/oder das Inverkehrbringen von Lebensmitteln verwendet wird

PHILIPPE, König der Belgier,

Allen Gegenwärtigen und Zukünftigen, Unser Gruß!

Aufgrund des Gesetzes vom 14. August 1933 über den Trinkwasserschutz, des Artikels 1 Absatz 1 Nr. 1;

Aufgrund des Gesetzes vom 24. Januar 1977 über den Schutz der Gesundheit der Verbraucher im Bereich der Lebensmittel und anderer Waren, der Artikel 2 und 5 § 2;

Aufgrund des Königlichen Erlasses vom 14. Januar 2002 über die Qualität des Wassers für den menschlichen Gebrauch, das in Lebensmitteleinrichtungen verpackt wird oder für die Herstellung und/oder das Inverkehrbringen von Lebensmitteln verwendet wird;

Aufgrund der Stellungnahme des Finanzinspektors vom 22. Dezember 2016;

Aufgrund des Gutachtens Nr. 60.935/3 des Staatsrates vom 6. März 2017, abgegeben in Anwendung von Artikel 84 § 1 Absatz 1 Nr. 2 der am 12. Januar 1973 koordinierten Gesetze über den Staatsrat;

Auf Vorschlag der Ministerin der Volksgesundheit und des Ministers der Landwirtschaft

Haben Wir beschlossen und erlassen Wir:

Artikel 1 - Vorliegender Erlass dient der Umsetzung der Richtlinie 2015/1787 der Kommission vom 6. Oktober 2015 zur Änderung der Anhänge II und III der Richtlinie 98/83/EG des Rates über die Qualität von Wasser für den menschlichen Gebrauch.

Art. 2 - In den Königlichen Erlass vom 14. Januar 2002 über die Qualität des Wassers für den menschlichen Gebrauch, das in Lebensmitteleinrichtungen verpackt wird oder für die Herstellung und/oder das Inverkehrbringen von Lebensmitteln verwendet wird, wird ein Artikel 1/1 mit folgendem Wortlaut eingefügt:

"Art. 1/1 - Vorliegender Erlass dient der Umsetzung der Richtlinie 98/83/EG des Rates vom 3. November 1998 über die Qualität von Wasser für den menschlichen Gebrauch.

Art. 3 - [Abänderung des niederländischen Textes]

Art. 4 - Artikel 7 desselben Erlasses wird wie folgt abgeändert:

1. Paragraph 2 wird wie folgt ersetzt:

"§ 2 - Zur Erfüllung der Bestimmungen von § 1 richtet der Betreiber einer Lebensmitteleinrichtung geeignete Wasserüberwachungsprogramme ein, wenn nötig in Absprache mit der zuständigen Behörde. Diese Überwachungsprogramme entsprechen den in der Anlage Punkt IV aufgeführten Mindestanforderungen, außer für Wasser, das in Flaschen oder andere Behältnisse abgefüllt wird."

2. Paragraph 3 Absatz 3 wird wie folgt ersetzt:

"Für die in der Anlage Punkt V Teil B aufgeführten Parameter kann jedes beliebige Analyseverfahren angewandt werden, sofern es den festgelegten Anforderungen entspricht."

Art. 5 - Die Anlage zu demselben Erlass wird wie folgt abgeändert:

1. In der Tabelle in Punkt III "Anforderungen in Bezug auf die chemischen Parameter und mikrobiologischen Indikatorparameter" werden in der Zeile "Leitfähigkeit" in der dritten Spalte (Einheit) die Wörter " $\mu\text{S cm}^{-1}$ bei 20 1C " durch die Wörter " S cm^{-1} bei 20 $^{\circ}\text{C}$ " ersetzt.

2. Punkt IV, abgeändert durch den Königlichen Erlass vom 25. Juli 2014, und Punkt V werden durch die in der Anlage zu vorliegendem Erlass erwähnten Punkte IV und V ersetzt.

Art. 6 - Der für die Volksgesundheit zuständige Minister und der für die Sicherheit der Nahrungsmittelkette zuständige Minister sind, jeder für seinen Bereich, mit der Ausführung des vorliegenden Erlasses beauftragt.

Brüssel, den 12. Juni 2017

PHILIPPE

Von Königs wegen:

Die Ministerin der Volksgesundheit

M. DE BLOCK

Der Minister der Landwirtschaft

W. BORSUS

Anlage zum Königlichen Erlass vom 12. Juni 2017 zur Abänderung des Königlichen Erlasses vom 14. Januar 2002 über die Qualität des Wassers für den menschlichen Gebrauch, das in Lebensmitteleinrichtungen verpackt wird oder für die Herstellung und/oder das Inverkehrbringen von Lebensmitteln verwendet wird

IV. Überwachungsprogramme

Teil A: Allgemeine Grundsätze

1. Programme zur Überwachung der Wasserqualität müssen:

- a) nachweisen, dass die etablierten Maßnahmen zur Überwachung der Risiken für die menschliche Gesundheit entlang der gesamten Wasserversorgungskette vom Einzugsgebiet über die Entnahme, Aufbereitung und Speicherung bis zu den Verwendungsstellen wirksam funktionieren und das Wasser an der Stelle der Einhaltung genusstauglich und rein ist,
- b) Informationen über die Qualität des Wassers bereitstellen, damit der Nachweis erbracht ist, dass die in den Artikeln 3 und 5 bestimmten Verpflichtungen und die Parameterwerte in den Punkten I, II und III der Anlage eingehalten werden,
- c) die geeignetsten Mittel zur Minderung des Risikos für die menschliche Gesundheit ausweisen.

2. Gemäß Artikel 7 § 2 richtet der Betreiber einer Lebensmitteleinrichtung Überwachungsprogramme ein, die den in Teil B festgelegten Parametern und Häufigkeiten entsprechen. Diese Programme werden im Rahmen des Eigenkontrollsystems und der auf den Grundsätzen der "Gefahrenanalyse und Bestimmung kritischer Kontrollpunkte" ("HACCP-Grundsätze") beruhenden Verfahren erstellt, implementiert und überarbeitet. Diese Programme können Folgendes umfassen:

- a) Entnahme und Analyse einzelner Wasserproben
- b) oder, mit Einverständnis der zuständigen Behörde, Aufzeichnung der Messungen von Parametern durch ein kontinuierliches Überwachungsverfahren.

3. Die Überwachungsprogramme können auf einer Risikobewertung gemäß Teil C beruhen.

Teil B: Parameter und Häufigkeiten

1. Allgemeiner Rahmen

Ein Überwachungsprogramm muss die in den Punkten I, II und III erwähnten Parameter sowie die zusätzlichen Parameter berücksichtigen, die für die Bewertung der Auswirkungen des internen Verteilungsnetzes der Lebensmitteleinrichtung auf die Wasserqualität an der in Artikel 6 erwähnten Stelle der Einhaltung wichtig sind.

Die Betreiber von Lebensmitteleinrichtungen stellen sicher, dass die in Nr. 2 aufgeführten Parameter mit der jeweiligen Probenahmehäufigkeit gemäß Nr. 3 überwacht werden.

2. Liste der zu überwachenden Parameter

2.1 Parameter der Gruppe A

Die folgenden Parameter werden mit der Überwachungshäufigkeit gemäß Nr. 3 Tabelle 1 überwacht:

- a) *Escherichia coli* (E. coli), Nitrat, coliforme Bakterien, Koloniezahl bei 22 $^{\circ}\text{C}$, Färbung, Trübung, Geschmack, Geruch, pH-Wert, Leitfähigkeit,
- b) Ammonium und Nitrit, wenn Chloraminierung verwendet wird,
- c) freies Restchlor (nur erforderlich, wenn Wasser mit Natriumhypochlorit oder Chlorgas behandelt wird),
- d) Aluminium und Eisen, wenn diese als Chemikalien zur Wasseraufbereitung verwendet werden (Flockungsmittel),
- e) sonstige Parameter, die in dem Überwachungsprogramm als relevant ausgewiesen sind und durch eine in Teil C erwähnte Risikobewertung ermittelt werden.

2.2 Parameter der Gruppe B

Um festzustellen, ob alle in vorliegendem Erlass festgelegten Parameterwerte beachtet werden, werden alle sonstigen Parameter, die nicht im Rahmen der Gruppe A analysiert werden und die gemäß Artikel 5 festgelegt wurden, mindestens mit den in Nr. 3 Tabelle 1 aufgeführten Häufigkeiten analysiert.

3. Probenahmehäufigkeiten

Tabelle : Mindesthäufigkeit der Probenahme und Analyse für die Überwachung der Einhaltung

Menge des von der Einrichtung pro Tag produzierten oder verwendeten Wassers (siehe Anm. 1 und 2) m ³		Parameter der Gruppe A Anzahl Proben pro Jahr (siehe Anm. 3)	Parameter der Gruppe B Anzahl Proben pro Jahr
	≤ 10	1	1/4 (siehe Anm. 4)
> 10	≤ 100	1	1/2 (siehe Anm. 4)
> 100	≤ 1 000	4	1
> 1 000	≤ 10 000	4 + 3 pro 1 000 m ³ /Tag und Teil davon, bezogen auf die Gesamtmenge	1 + 1 pro 4 500 m ³ /Tag und Teil davon, bezogen auf die Gesamtmenge
> 10 000	≤ 100 000		3 + 1 pro 10 000 m ³ /Tag und Teil davon, bezogen auf die Gesamtmenge
> 100 000			12 + 1 pro 25 000 m ³ /Tag und Teil davon, bezogen auf die Gesamtmenge

Anmerkungen zu Tabelle 1:

Anm. 1	Bei den Mengen handelt es sich um die verwendeten Mengen aus einer oder mehreren Quellen bzw. Brunnen, deren Wasserqualität nahezu einheitlich ist.
Anm. 2	Die Mengen werden als Mittelwerte über ein Kalenderjahr hinweg berechnet.
Anm. 3	Die angegebene Häufigkeit wird wie folgt errechnet: z. B. 4 300 m ³ /Tag = 16 Proben (vier für die ersten 1 000 m ³ /Tag + zwölf für die zusätzlichen 3 300 m ³ /Tag).
Anm. 4	"1/4" und "1/2" bedeuten, dass die Mindesthäufigkeit der Probenahme und Analyse einmal alle vier Jahre bzw. einmal alle zwei Jahre beträgt.

Teil C: Risikobewertung

1. Die zuständige Behörde kann Betreibern von Lebensmitteleinrichtungen die Möglichkeit einräumen, auf der Grundlage der Ergebnisse einer Risikobewertung von den in Teil B vorgesehenen Parametern und Probenahmehäufigkeiten abzuweichen.

2. Die in Nr. 1 erwähnte Risikobewertung wird im Rahmen des Eigenkontrollsystems des Betreibers einer Lebensmitteleinrichtung durchgeführt und stützt sich auf die Grundsätze der "Gefahrenanalyse und Bestimmung kritischer Kontrollpunkte" ("HACCP-Grundsätze"). Sie berücksichtigt gegebenenfalls die allgemeinen Grundsätze der Risikobewertung, die in Verbindung mit internationalen Normen wie der Norm EN 15975-2 "Sicherheit der Trinkwasserversorgung - Leitlinien für das Risiko- und Krisenmanagement" aufgestellt wurden.

3. Bei der in Nr. 1 erwähnten Risikobewertung werden die Ergebnisse aus den Überwachungsprogrammen berücksichtigt, die in den von den Regionen festgelegten Umsetzungsbestimmungen von Artikel 7 Absatz 1 Unterabsatz 2 und Artikel 8 der Richtlinie 2000/60/EG zur Schaffung eines Ordnungsrahmens für Maßnahmen der Gemeinschaft im Bereich der Wasserpolitik gefordert sind, und zwar für die in Artikel 7 Absatz 1 aufgeführten Wasserkörper, die gemäß Anhang V dieser Richtlinie durchschnittlich mehr als 100 m³ täglich liefern.

4. Auf Grundlage der Ergebnisse der Risikobewertung wird die Parameterliste in Teil B Nr. 2 erweitert und/oder werden die Probenahmehäufigkeiten in Teil B Nr. 3 erhöht, wenn eine der folgenden Bedingungen zutrifft:

- Die Liste der Parameter oder Häufigkeiten reicht nicht aus, um die Verpflichtungen aufgrund von Artikel 7 Absatz 1 zu erfüllen.
- Für die Zwecke von Artikel 7 Absatz 4 ist eine weitere Überwachung erforderlich.
- Es ist notwendig, die erforderliche Sicherheit gemäß Teil A Nr. 1 Buchstabe a zu gewährleisten.

5. Auf Grundlage der Ergebnisse der Risikobewertung kann die Parameterliste in Teil B Nr. 2 verkürzt und können die Probenahmehäufigkeiten in Teil B Nr. 3 verringert werden, sofern die folgenden Bedingungen erfüllt sind:

- Die Häufigkeit der Probenahmen zum Nachweis von *E. coli* darf in keinem Fall geringer sein als in Teil B Nr. 3 vorgesehen.
- Für alle anderen Parameter gilt:
 - Ort und Häufigkeit der Probenahmen werden, unter Berücksichtigung von Artikel 6, in Abhängigkeit von dem Ursprung des Parameters und den Schwankungen und langfristigen Trends seiner Konzentration bestimmt.
 - Die in Teil B Nr. 3 genannte Mindesthäufigkeit der Probenahmen zum Nachweis eines Parameters darf dann verringert werden, wenn die Ergebnisse aus Proben, die regelmäßig über einen Zeitraum von mindestens drei Jahren an repräsentativen Probenahmestellen genommen werden, weniger als 60 Prozent des Parameterwerts betragen.
 - Ein Parameter darf dann von der Liste der zu überwachenden Parameter gemäß Teil B Nr. 2 gestrichen werden, wenn die Ergebnisse aus Proben, die regelmäßig über einen Zeitraum von mindestens drei Jahren an repräsentativen Probenahmestellen genommen werden, weniger als 30 Prozent des Parameterwerts betragen.
 - Die Streichung eines bestimmten, in Teil B Nr. 2 genannten Parameters aus der Liste der zu überwachenden Parameter beruht auf dem Ergebnis der Risikobewertung, in das die Ergebnisse der Überwachung der Wasserressourcen eingeflossen sind, und das bestätigt, dass die menschliche Gesundheit vor nachteiligen Einflüssen geschützt ist, die sich aus einer etwaigen Wasserverunreinigung ergeben.
 - Die Verringerung der Probenahmehäufigkeit oder die Streichung eines Parameters aus der Liste der zu überwachenden Parameter gemäß den Ziffern ii und iii ist nur zulässig, wenn die Risikobewertung bestätigt, dass kein Umstand abzusehen ist, der eine Verschlechterung der Wasserqualität verursachen würde.

6. Betreiber von Lebensmitteleinrichtungen stellen sicher, dass:
- Risikobewertungen von der zuständigen Behörde genehmigt werden,
 - Informationen, aus denen hervorgeht, dass eine Risikobewertung durchgeführt wurde, zusammen mit einer Zusammenfassung der Ergebnisse vorliegen.

Teil D: Probenahmeverfahren und Probenahmestellen

- Die Probenahmestellen werden so bestimmt, dass die Parameterwerte an den in Artikel 6 definierten Stellen der Einhaltung eingehalten werden. Die Probenahmen sind nach Möglichkeit zeitlich und örtlich gleichmäßig zu verteilen.
- Die Probenahme an den Stellen der Einhaltung genügt folgenden Anforderungen:
 - Die Proben zur Kontrolle der Einhaltung von bestimmten chemischen Parametern (vor allem Kupfer, Blei und Nickel) werden ohne Vorlauf an den Verwendungsstellen entnommen. Zu einer zufälligen Tageszeit wird eine Probe von einem Liter entnommen (Zufallsstichprobe).
 - Die Probe zur Kontrolle der Einhaltung von mikrobiologischen Parametern an der Stelle der Einhaltung wird nach EN ISO 19458, Zweck B, entnommen und gehandhabt.

V. Spezifikationen für die Parameteranalyse

Die Betreiber von Lebensmitteleinrichtungen stellen sicher, dass die für die Zwecke der Überwachung und zum Nachweis der Einhaltung der Bestimmungen des vorliegenden Erlasses verwendeten Analyseverfahren im Einklang mit der Norm EN ISO/IEC 17025 oder anderen gleichwertigen international anerkannten Normen validiert und dokumentiert werden. Die Betreiber von Lebensmitteleinrichtungen tragen dafür Sorge, dass die Laboratorien oder deren Vertragspartner Qualitätsmanagementverfahren anwenden, die mit der Norm EN ISO/IEC 17025 oder anderen gleichwertigen international anerkannten Normen im Einklang stehen.

Gibt es kein Analyseverfahren, das den Mindestverfahrenskennwerten gemäß Teil B genügt, so sorgen die Betreiber von Lebensmitteleinrichtungen dafür, dass die Überwachung mithilfe der besten verfügbaren Techniken erfolgt, die keine übermäßigen Kosten verursachen.

Teil A: Mikrobiologische Parameter, für die Analyseverfahren spezifiziert sind

Methoden für mikrobiologische Parameter:

Tabelle 1: Methoden für mikrobiologische Parameter

Mikrobiologische Parameter	Verfahren
Escherichia coli (E. coli) und coliforme Bakterien	EN ISO 9308-1 oder EN ISO 9308-2
Enterokokken	EN ISO 7899-2
Pseudomonas aeruginosa	EN ISO 16266
Bestimmung kultivierbarer Mikroorganismen - Koloniezahl bei 22 °C	EN ISO 6222
Bestimmung kultivierbarer Mikroorganismen - Koloniezahl bei 36 °C	EN ISO 6222
Clostridium perfringens, einschließlich Sporen	EN ISO 14189

Nach Erlaubnis der zuständigen Behörde können andere Verfahren angewandt werden, sofern nachgewiesen werden kann, dass die erzielten Ergebnisse mindestens ebenso zuverlässig sind wie die Ergebnisse, die anhand der in Tabelle 1 aufgeführten Verfahren ermittelt wurden.

Teil B: Chemische Parameter und Indikatorparameter, für die Verfahrenskennwerte spezifiziert sind

Chemische Parameter und Indikatorparameter:

Für die Parameter in Tabelle 2 sollten die spezifizierten Verfahrenskennwerte gewährleisten, dass das verwendete Analyseverfahren mindestens geeignet ist, dem Parameterwert entsprechende Konzentrationen mit der Bestimmungsgrenze von 30 Prozent oder weniger des betreffenden Parameterwerts und der in Tabelle 2 spezifizierten Messunsicherheit zu messen. Das Ergebnis ist mit mindestens derselben Anzahl signifikanter Stellen anzugeben wie bei dem jeweiligen Parameterwert in den Nummern II und III der vorliegenden Anlage.

Bis zum 31. Dezember 2019 können die Betreiber von Lebensmitteleinrichtungen die in Tabelle 3 spezifizierten Verfahrenskennwerte "Richtigkeit", "Präzision" und "Nachweisgrenze" als Alternative zu "Bestimmungsgrenze" und "Messunsicherheit", wie in Absatz 1 bzw. in Tabelle 2 spezifiziert, verwenden. Die in Tabelle 2 spezifizierte Messunsicherheit ist nicht als zusätzliche Toleranz für die Parameterwerte gemäß der Anlage zu verwenden.

Tabelle 2: Mindestverfahrenskennwert "Messunsicherheit"

Parameter	Messunsicherheit (siehe Anm. 1) % des Parameterwerts (ausgenommen pH-Wert)	Anmerkungen
Aluminium	25	
Ammonium	40	
Antimon	40	
Arsen	30	
Benzo(a)pyren	50	Siehe Anm. 5
Benzol	40	
Bor	25	
Bromat	40	
Cadmium	25	
Chlorid	15	
Chrom	30	

Parameter	Messunsicherheit (siehe Anm. 1) % des Parameterwerts (ausgenommen pH-Wert)	Anmerkungen
Leitfähigkeit	20	
Kupfer	25	
Cyanid	30	Siehe Anm. 6
1,2-Dichlorethan	40	
Fluorid	20	
Wasserstoffionen-Konzentration (ausgedrückt in pH-Einheiten)	0,2	Siehe Anm. 7
Eisen	30	
Blei	25	
Mangan	30	
Quecksilber	30	
Nickel	25	
Nitrat	15	
Nitrit	20	
Oxidierbarkeit	50	Siehe Anm. 8
Pestizide	30	Siehe Anm. 9
Polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe	50	Siehe Anm. 10
Selen	40	
Natrium	15	
Sulfat	15	
Tetrachlorethen	30	Siehe Anm. 11
Trichlorethen	40	Siehe Anm. 11
Trihalomethane - insgesamt	40	Siehe Anm. 10
Gesamter organischer Kohlenstoff (TOC)	30	Siehe Anm. 12
Trübung	30	Siehe Anm. 13
Acrylamid, Epichlorhydrin und Vinylchlorid sind anhand der Produktspezifikation zu kontrollieren.		

Tabelle 3: Mindestverfahrenskennwerte "Richtigkeit", "Präzision" und "Nachweisgrenze"

Parameter	Richtigkeit (siehe Anm. 2) % des Parameterwerts (ausgenommen pH-Wert)	Präzision (siehe Anm. 3) % des Parameterwerts (ausgenommen pH-Wert)	Nachweisgrenze (siehe Anm. 4) % des Parameterwerts (ausgenommen pH-Wert)	Anmerkungen
Aluminium	10	10	10	
Ammonium	10	10	10	
Antimon	25	25	25	
Arsen	10	10	10	
Benzo(a)pyren	25	25	25	
Benzol	25	25	25	
Bor	10	10	10	
Bromat	25	25	25	
Cadmium	10	10	10	
Chlorid	10	10	10	
Chrom	10	10	10	
Leitfähigkeit	10	10	10	
Kupfer	10	10	10	
Cyanid	10	10	10	Siehe Anm. 6
1,2-Dichlorethan	25	25	10	
Fluorid	10	10	10	

Parameter	Richtigkeit (siehe Anm. 2) % des Parameterwerts (ausgenommen pH-Wert)	Präzision (siehe Anm. 3) % des Parameterwerts (ausgenommen pH-Wert)	Nachweisgrenze (siehe Anm. 4) % des Parameterwerts (ausgenommen pH-Wert)	Anmerkungen
Wasserstoffionen-Konzentration (ausgedrückt in pH-Einheiten)	0,2	0,2		Siehe Anm. 7
Eisen	10	10	10	
Blei	10	10	10	
Mangan	10	10	10	
Quecksilber	20	10	20	
Nickel	10	10	10	
Nitrat	10	10	10	
Nitrit	10	10	10	
Oxidierbarkeit	25	25	10	Siehe Anm. 8
Pestizide	25	25	25	Siehe Anm. 9
Polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe	25	25	25	Siehe Anm. 10
Selen	10	10	10	
Natrium	10	10	10	
Sulfat	10	10	10	
Tetrachlorethen	25	25	10	Siehe Anm. 11
Trichlorethen	25	25	10	Siehe Anm. 11
Trihalomethane - insgesamt	25	25	10	Siehe Anm. 10
Trübung	25	25	25	
Acrylamid, Epichlorhydrin und Vinylchlorid sind anhand der Produktspezifikation zu kontrollieren.				

Anmerkungen zu den Tabellen 2 und 3:

- Anm. 1** "Messunsicherheit" ist ein nicht negativer Parameter, der die Streuung derjenigen Werte beschreibt, die der Messgröße auf der Basis der verwendeten Informationen zugeordnet werden. Der Verfahrenskennwert für die Messunsicherheit ($k = 2$) ist der Prozentsatz des Parameterwertes in der Tabelle oder besser. Die Messunsicherheit wird auf der Ebene des Parameterwertes geschätzt, soweit nicht anders angegeben.
- Anm. 2** "Richtigkeit" ist die systematische Messabweichung, d. h. die Differenz zwischen dem Mittelwert aus einer großen Anzahl von wiederholten Messungen und dem wahren Wert. Weitere Spezifikationen sind der Norm ISO 5725 zu entnehmen.
- Anm. 3** "Präzision" ist die zufällige Messabweichung, die in der Regel als die Standardabweichung (innerhalb einer Messwertreihe und zwischen Messwertreihen) der Streuung von Ergebnissen um den Mittelwert ausgedrückt wird. Eine annehmbare Präzision bezieht sich auf die zweifache relative Standardabweichung. Dieser Begriff ist in ISO 5725 näher definiert.
- Anm. 4** "Nachweisgrenze" ist entweder die dreifache Standardabweichung (innerhalb einer Messwertreihe) einer natürlichen Probe mit einer niedrigen Konzentration des Parameters oder die fünffache Standardabweichung einer Blindprobe (innerhalb einer Messwertreihe).
- Anm. 5** Kann der Wert der Messunsicherheit nicht erreicht werden, so sollte die beste verfügbare Technik gewählt werden (bis zu 60 Prozent).
- Anm. 6** Mit dem Verfahren sollte der Gesamtzyanidgehalt in allen Formen bestimmt werden können.
- Anm. 7** Werte für Richtigkeit, Präzision und Messunsicherheit werden in pH-Einheiten ausgedrückt.
- Anm. 8** Referenzverfahren: EN ISO 8467.
- Anm. 9** Die Verfahrenskennwerte für einzelne Pestizide dienen als Hinweis. Messunsicherheitswerte von lediglich 30 Prozent können bei mehreren Pestiziden erzielt werden, höhere Werte bis zu 80 Prozent können für einige Pestizide zugelassen werden.
- Anm. 10** Die Verfahrenskennwerte gelten für einzelne spezifizierte Stoffe bei 25 Prozent des Parameterwertes in Teil B der Anlage.
- Anm. 11** Die Verfahrenskennwerte gelten für einzelne spezifizierte Stoffe bei 50 Prozent des Parameterwertes in Teil B der Anlage.

Anm. 12 Die Messunsicherheit sollte auf 3 mg/l des gesamten organischen Kohlenstoffs (TOC) geschätzt werden. Zu verwenden ist die Norm CEN 1484 - Anleitungen zur Bestimmung des gesamten organischen Kohlenstoffs (TOC) und des gelösten organischen Kohlenstoffs (DOC).

Anm. 13 Die Messunsicherheit sollte im Einklang mit der Norm EN ISO 7027 auf 1,0 NTU (nephelometrische Trübungseinheit) geschätzt werden.

Gesehen, um Unserem Erlass vom 12. Juni 2017 zur Abänderung des Königlichen Erlasses vom 14. Januar 2002 über die Qualität des Wassers für den menschlichen Gebrauch, das in Lebensmitteleinrichtungen verpackt wird oder für die Herstellung und/oder das Inverkehrbringen von Lebensmitteln verwendet wird, beigefügt zu werden

PHILIPPE

Von Königs wegen:

Die Ministerin der Volksgesundheit
M. DE BLOCK

Der Minister der Landwirtschaft
W. BORSUS

GOUVERNEMENTS DE COMMUNAUTE ET DE REGION GEMEENSCHAPS- EN GEWESTREGERINGEN GEMEINSCHAFTS- UND REGIONALREGIERUNGEN

VLAAMSE GEMEENSCHAP — COMMUNAUTE FLAMANDE

VLAAMSE OVERHEID

[C – 2021/21373]

18 JUNI 2021. — Decreet tot wijziging van het decreet van 19 april 1995 houdende maatregelen ter bestrijding en voorkoming van leegstand en verwaarlozing van bedrijfsruimten, het decreet van 5 juli 2013 tot wijziging van diverse bepalingen van het decreet van 19 april 1995 houdende maatregelen ter bestrijding en voorkoming van leegstand en verwaarlozing van bedrijfsruimten en de Vlaamse Codex Fiscaliteit van 13 december 2013, wat de subsidieregeling betreft (1)

Het VLAAMS PARLEMENT heeft aangenomen en Wij, REGERING, bekrachtigen hetgeen volgt:

DECREET tot wijziging van het decreet van 19 april 1995 houdende maatregelen ter bestrijding en voorkoming van leegstand en verwaarlozing van bedrijfsruimten, het decreet van 5 juli 2013 tot wijziging van diverse bepalingen van het decreet van 19 april 1995 houdende maatregelen ter bestrijding en voorkoming van leegstand en verwaarlozing van bedrijfsruimten en de Vlaamse Codex Fiscaliteit van 13 december 2013, wat de subsidieregeling betreft

HOOFDSTUK 1. — *Algemene bepaling*

Artikel 1. Dit decreet regelt een gewestaangelegenheid.

HOOFDSTUK 2. — *Wijzigingen van het decreet van 19 april 1995 houdende maatregelen ter bestrijding en voorkoming van leegstand en verwaarlozing van bedrijfsruimten*

Art. 2. In artikel 2 van het decreet van 19 april 1995 houdende maatregelen ter bestrijding en voorkoming van leegstand en verwaarlozing van bedrijfsruimten, vervangen bij het decreet van 20 december 1996 en het laatst gewijzigd bij het decreet van 27 oktober 2017, worden de volgende wijzigingen aangebracht:

1° punt 6° wordt vervangen door wat volgt:

“6° vernieuwing: het gecoördineerde geheel van toegestane maatregelen voor de sanering of herbestemming van een leegstaande of verwaarloosde bedrijfsruimte om ze opnieuw te laten voldoen aan de eisen van een goede plaatselijke ruimtelijke ordening of geschikt te maken voor herbestemming. Vernieuwing kan dus ook infrastructuurwerken omvatten die nodig zijn om de bedrijfsruimte op een gepaste manier te ontsluiten;”;

2° punt 12° wordt opgeheven.

Art. 3. In artikel 11 van hetzelfde decreet, gewijzigd bij de decreten van 5 juli 2013 en 12 juli 2013, wordt punt 1° vervangen door wat volgt:

“1° de beëindiging van de volledige of gedeeltelijke leegstand of van de volledige of gedeeltelijke verwaarlozing, waarbij alleen de wettelijk toegestane benutting van het bedrijfsgebouw in aanmerking wordt genomen;”.

Art. 4. In hetzelfde decreet wordt het opschrift van hoofdstuk IV, vervangen bij het decreet van 20 december 1996, vervangen door wat volgt:

“Hoofdstuk IV. Financiële ondersteuning van saneringswerkzaamheden in het kader van de vernieuwing”.

Art. 5. Artikel 42 van hetzelfde decreet, gewijzigd bij de decreten van 20 december 1996, 6 juli 2001 en 10 maart 2006, en gewijzigd bij het besluit van de Vlaamse Regering van 17 juli 2020, wordt vervangen door wat volgt:

“Art. 42. § 1. Binnen de beschikbare kredieten kan financiële steun worden toegekend voor de sanering van een bedrijfsruimte.