

MINISTERIE VAN SOCIALE ZAKEN,  
VOLKSGEZONDHEID EN LEEFMILIEU

N. 2000 — 3272

[C — 2000/22892]

5 DECEMBER 2000

## Koninklijk besluit betreffende voedingsgelatine

ALBERT II, Koning der Belgen,

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

Gelet op de wet van 5 september 1952 betreffende de vleeskeuring en de vleeshandel, inzonderheid op de artikelen 10, 13 en 14;

Gelet op de wet van 15 april 1965 betreffende de keuring van en de handel in vis, gevogelte, konijnen en wild, en tot wijziging van de wet van 5 september 1952 betreffende de vleeskeuring en de vleeshandel, inzonderheid op artikel 3;

Gelet op de wet van 24 januari 1977 betreffende de bescherming van de gezondheid van de verbruikers op het stuk van de voedingsmiddelen en andere producten, inzonderheid op de artikelen 2, 3, 3<sup>o</sup> en 6<sup>o</sup>;

Gelet op de Beschikking 99/724/EG van de Commissie van 28 oktober 1999 tot wijziging van de bijlage II bij de Richtlijn 92/118/EEG van de Raad tot vaststelling van de veterinairerechtelijke en de gezondheidsvoorschriften voor het handelsverkeer en de invoer in de Gemeenschap van producten waarvoor ten aanzien van deze voorschriften geen specifieke communautaire regelgeving geldt als bedoeld in bijlage A, hoofdstuk I, van Richtlijn 89/662/EEG, en, wat ziekteverwekkers betreft, van Richtlijn 90/425/EEG;

Gelet op de wetten op de Raad van State, gecoördineerd op 12 januari 1973, inzonderheid artikel 3, § 1, vervangen bij de wet van 4 juli 1989 en gewijzigd bij de wet van 4 augustus 1996;

Gelet op de dringende noodzakelijkheid;

Overwegende dat zonder uitstel de voorwaarden voor de productie van en de handel in gelatine bestemd voor de menselijke voeding dienen in overeenstemming gebracht met de bepalingen van de Beschikking 99/724/EG teneinde de Belgische handelspositie te vrijwaren en zonder onderbreking aan de behoeften te kunnen voldoen;

Op de voordracht van Onze Minister van Volksgezondheid,

Hebben Wij besloten en besluiten Wij :

HOOFDSTUK I. — *Definities en toepassingsgebied*

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

1° gelatine : natuurlijk oplosbaar eiwit, gelerend of niet gelerend, verkregen door gedeeltelijke hydrolyse van collageen uit beenderen, huiden, ligamenten en pezen van dieren;

2° huid : alle cutaan en subcutaan weefsel;

3° looien: het harden van huiden met gebruikmaking van plantaardige looistoffen, van chroomzouten of andere stoffen zoals aluminiumzouten, ijzerzouten, siliciumzouten, aldehyden en chinonen, of van andere synthetische hardingsstoffen.

**Art. 2.** Behoudens het bepaalde in artikel 4, is dit besluit alleen van toepassing op gelatine voor menselijke consumptie, hierna voedingsgelatine genoemd, evenals op de grondstoffen ervoor, met uitzondering van gelatine voor gebruik in de farmaceutische en de cosmetische sector of voor andere technische doeleinden, alsmede voor gebruik in medische hulpmiddelen.

HOOFDSTUK II. — *De inrichting*

**Art. 3.** Voedingsgelatine moet worden vervaardigd in inrichtingen die beschikken over een vergunning als bedoeld in het koninklijk besluit van 4 december 1995 tot onderwerping aan vergunning van plaatsen waar voedingsmiddelen gefabriceerd of in de handel gebracht worden of met het oog op de uitvoer behandeld worden.

Deze inrichtingen moeten voldoen aan de voorwaarden van de hoofdstukken 1, 2 en 3 van de bijlage bij het koninklijk besluit van 7 februari 1997 inzake de algemene voedingsmiddelenhygiëne.

**Art. 4.** Op voorwaarde dat de voorschriften voor de vervaardiging en de aangewende procédés voor niet voor menselijke consumptie bestemde gelatine exact dezelfde zijn als deze voor voedingsgelatine, mogen beide producten in dezelfde inrichting worden vervaardigd en opgeslagen.

**Art. 5.** § 1. De exploitant van de inrichting dient een programma inzake interne controles uit te voeren overeenkomstig artikel 4 en hoofdstuk I van de bijlage III van het koninklijk besluit van 4 juli 1996 betreffende de algemene en bijzondere exploitatievoorwaarden van de slachthuizen en andere inrichtingen.

§ 2. De exploitant van de inrichting dient alle relevante gegevens betreffende de oorsprong van alle binnenkomende grondstoffen en alle uitgaande producten te registreren en deze registratie gedurende twee

MINISTÈRE DES AFFAIRES SOCIALES,  
DE LA SANTE PUBLIQUE ET DE L'ENVIRONNEMENT

F. 2000 — 3272

[C — 2000/22892]

5 DECEMBRE 2000

## Arrêté royal relatif à la gélatine alimentaire

ALBERT II, Roi des Belges,

A tous, présents et à venir, Salut.

Vu la loi du 5 septembre 1952 relative à l'expertise et au commerce des viandes, notamment les articles 10, 13 et 14;

Vu la loi du 15 avril 1965 concernant l'expertise et le commerce du poisson, de volailles, des lapins et du gibier et modifiant la loi du 5 septembre 1952 relative à l'expertise et au commerce des viandes, notamment l'article 3;

Vu la loi du 24 janvier 1977 relative à la protection de la santé des consommateurs en ce qui concerne les denrées alimentaires et les autres produits, notamment les articles 2, 3, 3<sup>o</sup> et 6<sup>o</sup>;

Vu la Décision de la Commission 99/724/CE du 28 octobre 1999 modifiant l'annexe II de la directive 92/118/CEE du Conseil définissant les conditions de police sanitaire ainsi que les conditions sanitaires régissant les échanges et les importations dans la Communauté de produits non soumis, en ce qui concerne lesdites conditions, aux réglementations communautaires spécifiques visées à l'annexe A, chapitre 1<sup>er</sup>, de la directive 89/662/CEE et, en ce qui concerne les pathogènes, de la directive 90/425/CEE;

Vu les lois sur le Conseil d'Etat, coordonnées le 12 janvier 1973, notamment l'article 3, § 1<sup>er</sup>, remplacé par la loi du 4 juillet 1989 et modifié par la loi du 4 août 1996;

Vu l'urgence;

Considérant qu'il est nécessaire de conformer sans délai les conditions pour la production et le commerce des gélatines destinées à la consommation humaine aux dispositions de la Décision 99/724/CE afin de conserver la position commerciale belge et de pouvoir satisfaire sans interruption aux besoins;

Sur la proposition de Notre Ministre de la Santé publique,

Nous avons arrêté et arrêtons :

CHAPITRE Ier. — *Définitions et champ d'application*

**Article 1<sup>er</sup>.** Pour l'application du présent arrêté, on entend par:

1° gélatine : toute protéine naturelle soluble, gélifiante ou non, obtenue par hydrolyse partielle de collagène produit à partir d'os, de peaux, de ligaments et de tendons d'animaux;

2° peaux : tous les tissus cutanés et sous-cutanés;

3° tannage: le durcissement de peaux à l'aide de matières de tannage végétales, sels de chrome ou autres substances tels que les sels d'aluminium, sels ferriques, sels siliciques, aldéhydes et quinones, ou autres agents de durcissement synthétiques.

**Art. 2.** Sous réserve de ce qui est stipulé dans l'article 4, le présent arrêté ne s'applique qu'à la gélatine destinée à la consommation humaine, nommée ci-après la gélatine alimentaire, ainsi qu'aux matières premières dont elle provient, mais à l'exclusion de la gélatine destinée à des usages pharmaceutiques, cosmétiques ou autres usages techniques, ainsi qu'à des dispositifs médicaux.

CHAPITRE II. — *L'établissement*

**Art. 3.** La gélatine alimentaire doit être fabriquée dans des établissements disposant d'une autorisation telle que visée à l'arrêté royal du 4 décembre 1995 soumettant à une autorisation les lieux où les denrées alimentaires sont fabriquées ou mises dans le commerce ou sont traitées en vue de l'exportation.

Ces établissements doivent répondre aux conditions reprises dans les chapitres 1, 2 et 3 de l'annexe de l'arrêté royal du 7 février 1997 relatif à l'hygiène générale des denrées alimentaires.

**Art. 4.** Pour autant que les exigences applicables à la fabrication et les procédés employés pour la gélatine non destinée à la consommation humaine soient exactement les mêmes que ceux de la gélatine alimentaire, les deux produits peuvent être fabriqués et entreposés dans le même établissement.

**Art. 5.** § 1<sup>er</sup>. L'exploitant de l'établissement doit appliquer un programme de contrôles internes conformément à l'article 4 et au chapitre I de l'annexe III de l'arrêté royal du 4 juillet 1996 relatif aux conditions générales et spéciales d'exploitation des abattoirs et d'autres établissements.

§ 2. L'exploitant de l'établissement doit enregistrer toutes les données importantes concernant l'origine de toutes les matières premières

jaar te bewaren. Daarbij dient hij een systeem toe te passen aan de hand waarvan voor elke verzonden partij voedingsgelatine het verband kan worden aangegeven met de binnenkomende partij grondstoffen waaruit de voedingsgelatine is vervaardigd alsmede met de productieomstandigheden en het productietijdstip.

### HOOFDSTUK III. — *De grondstoffen*

**Art. 6. § 1.** Voor de vervaardiging van voedingsgelatine mogen alleen de volgende grondstoffen worden gebruikt:

- beenderen;
- ligamenten en pezen;
- huid van als huisdier gehouden herkauwers;
- huid van varkens;
- huid van pluimvee;
- huid van wild;
- huid en graten van vis.

De grondstoffen moeten uitsluitend zijn bekomen van geslachte dieren, van vis of van gedood wild die bij het gezondheidsonderzoek voor de slachting, indien het verplicht is, en bij de keuring geschikt zijn bevonden voor menselijke consumptie en die komen van slachthuizen, uitsnijderijen, vleesverwerkingsinrichtingen, vrijwildverwerkingsinrichtingen, beenderontvettingsbedrijven, bedrijven waar voor menselijke consumptie bestemde visserijproducten worden vervaardigd, leerlooierijen, verzamelcentra, detailhandelszaken, aan verkooppunten grenzende lokalen waar het uitsnijden en het opslaan van vlees en vis uitsluitend plaatsvinden voor rechtstreekse levering aan de eindverbruiker of zijn ingevoerd overeenkomstig artikel 13.

§ 2. Verzamelcentra en leerlooierijen die grondstoffen wensen te leveren voor de vervaardiging van voedingsgelatine moeten daartoe speciaal zijn gemachtigd en geregistreerd. Ze moeten aan volgende voorwaarden voldoen :

- beschikken over opslaglokalen met een harde vloer en gladde wanden die gemakkelijk kunnen worden gereinigd en ontsmet;
- in voorkomend geval, voorzien zijn van koelinstallaties;
- de opslaglokalen moeten schoon worden gehouden en goed worden onderhouden zodat ze geen bron van verontreiniging zijn voor de grondstoffen;
- wanneer grondstoffen die niet aan de vereisten van dit artikel voldoen, in deze inrichtingen worden opgeslagen en/of verwerkt, moeten deze grondstoffen in elk stadium van ontvangst, opslag, verwerking en verzending gescheiden worden gehouden van grondstoffen die daar wel aan voldoen;
- alle boekhoudkundige en/of gezondheidscertificaten aan de hand waarvan de oorsprong van de grondstoffen kan worden bepaald voor controle ter beschikking houden.

**Art. 7. § 1.** Het gebruik van huiden die een looiprocéde hebben ondergaan, is verboden.

§ 2. Het gebruik van beenderen van herkauwers die zijn geboren, gehouden of geslacht in een land of een regio dat is aangemerkt als land of regio met een hoog risico ten aanzien van BSE, is verboden.

De Minister die de Volksgezondheid in zijn bevoegdheid heeft, bepaalt op grond van de communautaire wetgeving of een land of regio tot één van volgende categorieën behoort:

- categorie 1 : BSE-vrij land of regio;
- categorie 2 : voorlopig BSE-vrij land of regio;
- categorie 3 : land of regio met een laag risico ten aanzien van BSE;
- categorie 4 : land of regio met een hoog risico ten aanzien van BSE.

### HOOFDSTUK IV. — *Vervoer en opslag van grondstoffen*

**Art. 8. § 1.** Het vervoer van grondstoffen voor de vervaardiging van voedingsgelatine moet plaatsvinden onder hygiënische omstandigheden in daarvoor geschikte vervoermiddelen.

Tijdens het vervoer naar en bij de levering in een verzamelcentrum, een leerlooierij of een inrichting voor de vervaardiging van voedingsgelatine moeten de grondstoffen vergezeld gaan van een handelsdocument volgens het model in de bijlage I bij dit besluit.

entrantes et de tous les produits sortants et conserver ces enregistrements pendant deux ans. A cet effet, il doit appliquer un système permettant d'établir un lien entre chaque lot de gélatine alimentaire expédié, les lots de matières premières entrantes à partir desquels la gélatine alimentaire est fabriquée, ainsi que les conditions de production et la date de production.

### CHAPITRE III. — *Les matières premières*

**Art. 6. § 1<sup>er</sup>.** Pour la fabrication de la gélatine alimentaire, seules les matières premières reprises ci-dessous peuvent être utilisées:

- os;
- ligaments et tendons;
- peaux d'animaux ruminants d'élevage;
- peaux de porcs;
- peaux de volailles;
- peaux de gibier;
- peaux et arêtes de poisson.

Les matières premières doivent uniquement être obtenues d'animaux abattus, de poisson ou de gibier mis à mort, qui lors de l'examen sanitaire avant l'abattage, si celui-ci est obligatoire, et lors de l'expertise sont reconnus propres à la consommation humaine et qui proviennent d'abattoirs, d'ateliers de découpe, d'établissements de transformation de viandes, d'ateliers de transformation de viandes de gibier sauvage, d'usines de dégraissage d'os, de tanneries, de centres de collecte, de magasins de détail ou d'installations jouxtant des points de vente où la viande et le poisson sont découpés et entreposés exclusivement pour l'approvisionnement direct du consommateur final ou sont importés conformément à l'article 13.

§ 2. Les centres de collecte et les tanneries souhaitant livrer des matières premières destinées à la fabrication de la gélatine alimentaire doivent être autorisés et enregistrés spécialement à cet effet. Ils doivent satisfaire aux conditions suivantes :

- disposer de locaux d'entreposage aux sols durs et aux parois lisses faciles à nettoyer et à désinfecter;
- le cas échéant, être pourvus d'installations de réfrigération;
- les locaux d'entreposage doivent être maintenus dans un état de propreté et d'entretien adéquat, de manière à ne pas constituer une source de contamination pour les matières premières;
- si des matières premières non conformes aux prescriptions du présent article sont entreposées et/ou transformées dans ces établissements, elles doivent être maintenues séparées pendant toute la période de réception, entreposage, transformation et expédition, des matières premières conformes au présent article;
- maintenir pour contrôle tous les documents comptables et/ou certificats sanitaires permettant de remonter à l'origine des matières premières.

**Art. 7. § 1<sup>er</sup>.** L'utilisation de peaux soumises à des opérations de tannage est interdite.

§ 2. L'utilisation d'os obtenus de ruminants nés, élevés ou abattus dans un pays ou une région classés comme présentant un haut risque sur le plan de l'ESB, est interdite.

Le Ministre qui a la Santé publique dans ses attributions, fixe sur base de la législation communautaire si un pays ou une région appartient à une des catégories suivantes:

- catégorie 1 : pays ou région classé comme indemne d'ESB;
- catégorie 2 : pays ou région classé comme provisoirement indemne d'ESB;
- catégorie 3 : pays ou région classé comme présentant peu de risque sur le plan de l'ESB;
- catégorie 4: pays ou région classé comme présentant un haut risque sur le plan de l'ESB.

### CHAPITRE IV. — *Transport et entreposage des matières premières*

**Art. 8. § 1<sup>er</sup>.** Le transport de matières premières destinées à la fabrication de gélatine alimentaire doit être effectué dans de bonnes conditions de propreté dans des véhicules appropriés.

Pendant le transport, lors de la prise en charge dans le centre de collecte, dans la tannerie et dans l'établissement de production de gélatine alimentaire, les matières premières doivent être accompagnés d'un document commercial conforme au modèle figurant dans l'annexe I du présent arrêté.

§ 2. Grondstoffen moeten gekoeld of bevroren worden vervoerd en opgeslagen, tenzij ze worden verwerkt binnen 24 uur na verzending.

Evenwel mogen ontvette en gedroogde beenderen of beenderlijm, gezouten, gedroogde en gekalkte huiden, en met een base of een zuur behandelde huiden bij omgevingstemperatuur worden vervoerd en opgeslagen.

§ 3. De opslaglokalen moeten schoon worden gehouden en goed worden onderhouden zodat zij geen bron van verontreiniging zijn voor de grondstoffen.

#### HOOFDSTUK V. — *De vervaardiging van voedingsgelatine*

**Art. 9.** § 1. Bij de vervaardiging van voedingsgelatine moet een procédé worden toegepast dat de volgende garanties biedt: alle grondstoffen worden behandeld met een zuur of een base en worden vervolgens één of meer keren gespoeld, waarna de pH wordt aangepast; de gelatine wordt geëxtraheerd door één keer of verschillende keren na elkaar te verhitten, waarna het extract wordt gezuiverd door middel van filtrering en sterilisatie.

Evenwel, moet alle beendermateriaal van herkauwers die zijn geboren, gehouden en geslacht in landen of regio's van categorie 3 worden onderworpen aan een procédé waarbij het eerst wordt fijngemalen, met heet water wordt ontvet en gedurende ten minste twee dagen met verdund zoutzuur (minimumconcentratie 4% en pH < 1,5) wordt behandeld. Vervolgens moet het gedurende ten minste 20 dagen een behandeling ondergaan met een basische verzadigde kalkoplossing (pH > 12,5), in de loop waarvan het wordt gesteriliseerd bij 138-140 °C gedurende 4 seconden.

Na afloop van bovenvermelde procédés kan de voedingsgelatine worden gedroogd en vervolgens eventueel verwerkt tot poeder of tot blaadjes.

§ 2. Het gebruik van andere conserveermiddelen dan zwaveldioxide en waterstofperoxide is verboden.

§ 3. Elke productiepartij voedingsgelatine moet worden onderzocht om te garanderen dat aan de normen vermeld in bijlage II bij dit besluit wordt voldaan.

#### HOOFDSTUK VI. — *Verpakking, merken, opslag en vervoer*

**Art. 10.** § 1. Voedingsgelatine moet, onder bevredigende hygiënische omstandigheden, worden voorzien van een onmiddellijke verpakking en een eindverpakking en als dusdanig worden opgeslagen en vervoerd.

§ 2. Het materiaal voor de onmiddellijke verpakking en de eindverpakking moet worden opgeslagen in een apart lokaal.

Het aanbrengen van de onmiddellijke verpakking en de eindverpakking moet plaatsvinden in een lokaal of op een plaats die speciaal daarvoor is bestemd.

**Art. 11.** Bij de verzending van in België verpakte voedingsgelatine moeten de onmiddellijke en de eindverpakking :

- voorzien zijn van een identificatiemerk in gedrukte hoofdletters met de volgende gegevens: B, gevolgd door het registratienummer van de inrichting en de initialen EG;

- de vermelding : « Voor menselijke consumptie bestemde gelatine ».

Bij de verzending van voedingsgelatine die in een andere Lidstaat is verpakt, dient, naargelang het land van verpakking, het registratienummer voorafgegaan door één van volgende gegevens : AT, DK, D, EL, E, F, FI, IRL, I, L, NL, P, SE of UK, en gevolgd door de initialen CE, EC, EF, EG, EK of EY.

**Art. 12.** Voedingsgelatine moet tijdens het vervoer vergezeld gaan van een handelsdocument waarop het identificatiemerkteken van de inrichting van verzending, de datum van vervaardiging evenals de vermelding « Voor menselijke consumptie bestemde gelatine ».

#### HOOFDSTUK VII. — *Invoer*

**Art. 13.** De invoer uit derde landen van grondstoffen voor de vervaardiging van voedingsgelatine is verboden, tenzij ze afkomstig zijn uit derde landen die zijn opgenomen in de lijst die, naargelang het geval, is vastgesteld bij een van volgende Beschikkingen :

- 79/542/EEG van de Raad;

- 94/85/EG, 94/86/EG of 97/296/EG van de Commissie.

§ 2. Les matières premières doivent être transportées et entreposées réfrigérées ou congelées, à moins d'être transformées dans les 24 heures suivant leur départ.

Toutefois, les os dégraissés et séchés ou l'osseiné, les peaux salées, séchées et chaulées ou celles traitées à l'alcali ou à l'acide, peuvent être transportés et entreposés à température ambiante.

§ 3. Les locaux d'entreposage doivent être maintenus dans un état de propreté et en bon état de manière à ne pas constituer une source de contamination pour les matières premières.

#### CHAPITRE V. — *La fabrication de la gélatine alimentaire*

**Art. 9.** § 1<sup>er</sup>. La gélatine alimentaire doit être fabriquée selon un procédé qui garantisse que toutes les matières premières soient traitées à l'alcali ou à l'acide, suivi d'un ou plusieurs rinçages, après quoi le pH est adapté; la gélatine doit être extraite par chauffage à une ou plusieurs reprises successives, cette opération étant suivie d'une purification par filtrage et stérilisation.

Toutefois, tous les os de ruminants qui proviennent d'animaux nés, élevés et abattus dans des pays ou régions de catégorie 3 sont soumis à un procédé garantissant que tous les os sont finement broyés, dégraissés à l'eau chaude et traités à l'acide chlorhydrique dilué (à une concentration minimale de 4% et un pH < 1,5) pendant une période d'au moins deux jours. Ensuite, ils doivent être soumis à un traitement alcalin par solution de chaux saturée (pH > 12,5) pendant une période d'au moins vingt jours, avec stérilisation à 138-140 °C pendant 4 secondes.

Après avoir subi les procédés mentionnés ci-dessus, la gélatine alimentaire peut être séchée et, le cas échéant, passer par un procédé de pulvérisation ou de feuilletage.

§ 2. L'utilisation d'agents de conservation autres que le dioxyde de soufre et le peroxyde d'hydrogène est interdite.

§ 3. Chaque lot de fabrication de gélatine alimentaire doit être contrôlé afin de garantir qu'il répond aux normes mentionnées dans l'annexe II du présent arrêté.

#### CHAPITRE VI. — *Emballage, marquage, entreposage et transport*

**Art. 10.** § 1<sup>er</sup>. La gélatine alimentaire doit être conditionnée, emballée, entreposée et transportée dans de bonnes conditions d'hygiène.

§ 2. Le matériel pour le conditionnement et l'emballage doit être entreposé dans un local séparé.

Le conditionnement et l'emballage doivent avoir lieu dans un local ou en un endroit prévu spécialement à cet effet.

**Art. 11.** En cas d'expédition de la gélatine alimentaire emballée en Belgique, le conditionnement et l'emballage doivent :

- porter une marque d'identification en majuscules imprimées avec les données suivantes: B, suivi du numéro d'enregistrement de l'établissement et les initiales CE;

- les termes « Gélatine destinée à la consommation humaine ».

Lors de l'expédition de la gélatine alimentaire emballée dans un autre Etat membre, le numéro d'enregistrement doit être précédé d'une des précisions suivantes, selon le pays d'emballage : AT, DK, D, EL, E, F, FI, IRL, I, L, NL, P, SE ou UK, et suivi des initiales CE, EC, EF, EG, EK ou EY.

**Art. 12.** La gélatine alimentaire doit être accompagnée pendant le transport d'un document commercial portant la marque d'identification de l'établissement expéditeur, la date de fabrication, ainsi que les termes « Gélatine destinée à la consommation humaine ».

#### CHAPITRE VII. — *Importation*

**Art. 13.** L'importation de matières premières provenant de pays tiers destinées à la fabrication de la gélatine alimentaire est interdite, à moins qu'elles ne proviennent des pays tiers figurant dans la liste, qui, selon le cas, est fixée par une des Décisions suivantes :

- 79/542/CEE du Conseil;

- 94/85/CE, 94/86/CE ou 97/296/CE de la Commission.

**Art. 14.** § 1. De invoer uit derde landen van voedingsgelatine is verboden, tenzij :

- hij komt uit derde landen die zijn opgenomen in de lijst in deel XIII van de bijlage bij Beschikking 94/278/EG van de Commissie;
- hij komt uit inrichtingen die voldoen aan de bepalingen van hoofdstuk II bij dit besluit;
- hij vervaardigd is met grondstoffen die voldoen aan de bepalingen van de hoofdstukken III en IV bij dit besluit;
- hij is vervaardigd overeenkomstig de bepalingen van hoofdstuk V bij dit besluit;
- hij voldoet aan de normen van bijlage II bij dit besluit;
- hij is verpakt, opgeslagen en vervoerd overeenkomstig de bepalingen van artikel 10 bij dit besluit;
- op de verpakking ervan een identificatienummer is aangebracht met volgende gegevens : ISO-code van het land van oorsprong, gevolgd door het registratienummer van de inrichting;
- vergezeld gaat van een gezondheidscertificaat overeenkomstig het model bepaald door de Commissie.

§ 2. In afwijking op § 1, kan de invoer eveneens worden toegelaten indien de Commissie heeft erkend dat de gezondheidsmaatregelen die door een derde land zijn toegepast bij de vervaardiging van voedingsgelatine, gelijkwaardige garanties bieden en zij daarbij de voorwaarden voor de invoer, met inbegrip van het gezondheidscertificaat heeft vastgesteld.

#### HOOFDSTUK VIII. — *Gezondheidsmaatregelen*

**Art. 15.** Het is verboden bij de vervaardiging of bereiding van voedingsmiddelen gelatine aan te wenden die niet als voedingsgelatine overeenkomstig dit besluit is gemerkt.

**Art. 16.** § 1. Voedingsgelatine, die is vervaardigd met grondstoffen die niet voldoen aan de bepalingen van de artikelen 6 en 7 of die niet zijn vervoerd of opgeslagen overeenkomstig artikel 8 of die zijn ingevoerd in overtreding van artikel 13, wordt schadelijk verklaard.

§ 2. Voedingsgelatine die is vervaardigd in overtreding van artikel 9 of die niet beantwoordt aan de normen van bijlage II of die is ingevoerd in overtreding met artikel 14 wordt schadelijk verklaard.

§ 3. Voedingsmiddelen die zijn vervaardigd of bereid met gelatine die niet overeenkomstig dit besluit is geproduceerd of ingevoerd of niet als voedingsgelatine is gemerkt of die niet aan de normen van bijlage II beantwoordt, worden schadelijk verklaard.

#### HOOFDSTUK IX. — *Overgangsbepaling*

**Art. 17.** De voedingsgelatine die is geproduceerd en verpakt vóór de inwerkingtreding van dit besluit kan tot 31 maart 2001 als dusdanig verhandeld worden en ze kan worden aangewend bij de productie van voedingsmiddelen tot 30 juni 2001.

#### HOOFDSTUK X. — *Slotbepalingen*

**Art. 18.** Het koninklijk besluit van 5 oktober 1971 betreffende voedingsgelatine wordt opgeheven.

**Art. 19.** De overtredingen van dit besluit worden gestraft met de door de wet van 24 januari 1977 betreffende de bescherming van de gezondheid van de gebruikers op het stuk van de voedingsmiddelen en andere producten, voorziene straffen.

**Art. 20.** Behoudens de bepalingen van artikel 7, § 2 en van artikel 9, § 1, tweede lid, treedt dit besluit in werking op 1 januari 2001.

De bepalingen van artikel 7, § 2 en van artikel 9, § 1, tweede lid, treden in werking op de datum die door de Minister van Volksgezondheid zal worden bepaald.

**Art. 21.** Onze Minister die bevoegd is voor de Volksgezondheid, is belast met de uitvoering van dit besluit.

Gegeven te Brussel, 5 december 2000.

ALBERT

Van Koningswege :

De Minister van Volksgezondheid,

Mevr. M. AELVOET

**Art. 14.** § 1<sup>er</sup>. L'importation de pays tiers de la gélatine alimentaire est interdite, sauf si :

- elle provient de pays tiers repris dans la liste de la partie XIII de l'annexe de la Décision 94/278/CE de la Commission;
- elle provient d'établissements répondant aux dispositions du chapitre II du présent arrêté;
- elle est fabriquée à partir des matières premières répondant aux dispositions des chapitres III et IV du présent arrêté;
- elle est fabriquée conformément aux dispositions du chapitre V du présent arrêté;
- elle satisfait aux normes de l'annexe II du présent arrêté;
- elle est emballée, entreposée et transportée conformément aux dispositions de l'article 10 du présent arrêté;
- elle porte sur son emballage un numéro d'identification reprenant les données suivantes : le code ISO du pays d'origine, suivi du numéro d'enregistrement de l'établissement;
- elle est accompagnée d'un certificat sanitaire conformément au modèle fixé par la Commission.

§ 2. Par dérogation au § 1<sup>er</sup>, l'importation peut également être admise lorsque la Commission a reconnu que les mesures sanitaires appliquées par un pays tiers à la fabrication de la gélatine alimentaire offrent des garanties équivalentes et qu'elle a adopté les conditions qui régissent l'importation, y compris le certificat sanitaire.

#### CHAPITRE VIII. — *Mesures sanitaires*

**Art. 15.** Il est interdit, lors de la fabrication ou la préparation des denrées alimentaires d'utiliser de la gélatine qui n'est pas marquée comme gélatine alimentaire conformément au présent arrêté.

**Art. 16.** § 1<sup>er</sup>. La gélatine alimentaire, fabriquée à partir des matières premières qui ne répondent pas aux dispositions des articles 6 et 7 ou qui ne sont pas transportées ou entreposées conformément à l'article 8 ou qui sont importées en infraction à l'article 13, est déclarée nuisible.

§ 2. La gélatine alimentaire, fabriquée en infraction à l'article 9 ou qui ne répond pas aux normes de l'annexe II ou qui est importée en infraction à l'article 14, est déclarée nuisible.

§ 3. Les denrées alimentaires, fabriquées ou préparées avec la gélatine qui n'a pas été fabriquée ou préparée conformément au présent arrêté ou qui n'est pas marquée comme gélatine alimentaire ou qui ne répond pas aux normes de l'annexe II, sont déclarées nuisibles.

#### CHAPITRE IX. — *Disposition transitoire*

**Art. 17.** La gélatine alimentaire fabriquée et emballée avant l'entrée en vigueur du présent arrêté peut être commercialisée comme telle jusqu'au 31 mars 2001 et elle peut être utilisée dans la production des denrées alimentaires jusqu'au 30 juin 2001.

#### CHAPITRE X. — *Dispositions finales*

**Art. 18.** L'arrêté royal du 5 octobre 1971 relatif à la gélatine alimentaire est abrogé.

**Art. 19.** Les infractions au présent arrêté sont punies des peines prévues à la loi du 24 janvier 1977 relative à la protection de la santé des consommateurs en ce qui concerne les denrées alimentaires et les autres produits.

**Art. 20.** Sous réserve des dispositions de l'article 7, § 2 et de l'article 9, § 1<sup>er</sup>, alinéa 2, le présent arrêté entre en vigueur le 1<sup>er</sup> janvier 2001.

Les dispositions de l'article 7, § 2 et de l'article 9, § 1<sup>er</sup>, alinéa 2, entrent en vigueur le jour qui sera fixé par le Ministre de la Santé publique.

**Art. 21.** Notre ministre qui a la Santé publique dans ses attributions est chargé de l'exécution du présent arrêté.

Donné à Bruxelles, le 5 décembre 2000.

ALBERT

Par le Roi :

La Ministre de la Santé publique,

Mme M. AELVOET

Bijlage I  
HANDELSDOCUMENT

voor grondstoffen die bestemd zijn voor de vervaardiging van voor menselijke consumptie bestemde gelatine

Nummer van het handelsdocument : .....

I. Identificatie van de grondstoffen

Aard van de grondstoffen : .....

Grondstoffen van de volgende diersoorten : .....

Nettogewicht : .....

Identificatienummer (pallet of container) : .....

II. Herkomst van de grondstoffen (1)

*Slachthuis*

Adres : .....

Erkenningsnummer : .....

*Uitsnijderij*

Adres : .....

Erkenningsnummer : .....

*Inrichting voor de vervaardiging van vleesproducten*

Adres : .....

Erkenningsnummer : .....

*Andere inrichtingen voor de vervaardiging van dierlijke producten*

Adres : .....

Erkenningsnummer/registratienummer : .....

*Vrijwildverwerkingsinrichting*

Adres : .....

Erkenningsnummer : .....

*Inrichting voor de vervaardiging van visserijproducten*

Adres : .....

Erkenningsnummer/registratienummer : .....

*Verzamelcentrum*

Adres : .....

Registratienummer : .....

*Leerlooierij*

Adres : .....

Registratienummer : .....

*Detailhandelszaak*

Adres : .....

*Aan een verkooppunt grenzend lokaal waar het uitsnijden en het opslaan van vlees uitsluitend plaatsvinden voor rechtstreekse levering aan de eindverbruiker*

Adres : .....

III. Bestemming van de grondstoffen

De grondstoffen worden verzonden naar de volgende inrichting  
verzamelcentrum/leerlooierij/gelatinebedrijf (1)

Naam : .....

Adres : .....

IV. Verklaring

Ondergetekende verklaart dat hij de bepalingen van hoofdstuk 4, de delen II en III, van bijlage II bij de richtlijn 92/118/EEG (2) heeft gelezen en begrepen en dat :

- de hierboven omschreven huiden van als huisdieren gehouden herkauwers, beenderen, huiden van varkens, huid van pluimvee, ligamenten en pezen verkregen zijn van dieren die in een slachthuis zijn geslacht en die op grond van een antemortem- en een postmortemkeuring geschikt zijn bevonden voor menselijke consumptie (1), en/of
- de hierboven omschreven huiden van vrij wild verkregen zijn van gedode dieren waarvan de karkassen geschikt voor menselijke consumptie zijn bevonden op grond van de in artikel 3 van Richtlijn 92/45/EEG (3) bedoelde keuringen en controles (1), en/of
- de hierboven omschreven huid en graten van vis afkomstig zijn van overeenkomstig Richtlijn 91/493/EEG erkende en geregistreerde inrichtingen voor de vervaardiging van visserijproducten voor menselijke consumptie (1)(4).

Gedaan te ....., op .....

handtekening van de eigenaar van het bedrijf of de inrichting,  
of van diens vertegenwoordiger

(1) Doorhalen wat niet van toepassing is.

(2) Stemt overeen met de hoofdstukken III en IV van het koninklijk besluit van 5 december 2000 betreffende voedingsgelatine.

(3) Stemt overeen met de keuring op grond van het koninklijk besluit van 9 november 1994 betreffende de keuring van en de handel in vlees van vrij wild.

(4) Stemt overeen met de erkenning of registratie overeenkomstig het koninklijk besluit van 30 april 1976 betreffende de keuring van en de handel in vis.

Gezien om te worden gevoegd bij Ons besluit van 5 december 2000.

ALBERT

Van Koningswege :  
De Minister van Volksgezondheid,  
Mevr. M. AELVOET

## Bijlage II

## Eisen inzake de voedingsgelatine

Elke productiepartij voedingsgelatine moet worden onderzocht om te garanderen dat aan de volgende normen wordt voldaan :

## I. Microbiologische criteria

Microbiologische parameters	Grenswaarde
Totale aërobe bacteriën	10 <sup>3</sup> /g
Coliformen (30 °C)	0/g
Coliformen (44,5 °C)	0/10 g
Anaërobe sulfietreducerende bacteriën (zonder gasproductie)	10/g
Clostridium perfringens	0/g
Staphylococcus aureus	0/g
Salmonella	0/25g

## II. Residuen

Element	Grenswaarde
As	1 ppm
Pb	5 ppm
Cd	0,5 ppm
Hg	0,15 ppm
Cr	10 ppm
Cu	30 ppm
Zn	50 ppm
vocht (105 °C)	15 %
as (550 °C)	2 %
SO <sub>2</sub> (Reith Williams)	50 ppm
H <sub>2</sub> O <sub>2</sub> (Europese Farmacopee 1986 (V <sub>2</sub> O <sub>2</sub> ))	10 ppm

Gezien om te worden gevoegd bij Ons besluit van 5 december 2000.

ALBERT

Van Koningswege :

De Minister van Volksgezondheid,

Mevr. M. AELVOET

## Annexe I

## DOCUMENT COMMERCIAL

pour les matières premières destinées à la fabrication de la gélatine pour la consommation humaine

Numéro du document commercial : .....

## I. Identification des matières premières

Nature des matières premières : .....

Matières premières provenant d'espèces animales suivantes : .....

Poids net : .....

Numéro d'identification (palettes ou conteneur) : .....

## II. Provenance des matières premières (1)

*Abattoir*

Adresse : .....

Numéro d'agrément : .....

*Atelier de découpe*

Adresse : .....

Numéro d'agrément: .....

*Usine de fabrication de produits à base de viande*

Adresse : .....

Numéro d'agrément: .....

*Autre usine de fabrication de produits animaux*

Adresse : .....

Numéro d'agrément / numéro d'enregistrement : .....

*Etablissement de transformation de viande de gibier sauvage*

Adresse : .....

Numéro d'agrément: .....

*Usine de fabrication de produits à base de poisson*

Adresse : .....

Numéro d'agrément / numéro d'enregistrement: .....

*Centre de collecte*

Adresse : .....

Numéro d'enregistrement : .....

*Tannerie*

Adresse : .....

Numéro d'enregistrement: .....

*Magasin de détail*

Adresse : .....

*Installations jouxtant des points de vente où les viandes sont découpées et entreposées exclusivement pour l'approvisionnement direct du consommateur final*

Adresse : .....

## III. Destination des matières premières

Les matières premières sont expédiées vers l'établissement suivant

Centre de collecte / tannerie / usine de fabrication de gélatine (1)

Nom : .....

Adresse : .....

## IV. Déclaration

Je soussigné déclare avoir lu et compris les dispositions du chapitre 4, les parties II et III, de l'annexe II de la directive 92/118/CEE (2) et :

- que les peaux d'animaux ruminants d'élevage, os, peaux de porcs, peaux de volailles, ligaments et tendons décrits ci-dessus proviennent d'animaux qui ont été abattus dans un abattoir et dont les carcasses ont été jugées propres à la consommation humaine à l'issue d'une inspection ante et post mortem (1), et/ou

- que les peaux de gibier sauvage décrites ci-dessus proviennent d'animaux qui ont été abattus et dont les carcasses ont été jugées propres à la consommation humaine à l'issue des inspections prévues à l'article 3 de la directive 92/45/CEE (1)(3), et/ou

- que la peau et les arêtes de poisson décrites ci-dessus proviennent d'usines de fabrication de produits à base de poisson destinés à la consommation humaine agréées ou enregistrées conformément aux dispositions de la directive 91/493/CEE (1)(4).

Fait à ....., le .....

signature du propriétaire de l'établissement ou de son représentant

(1) Biffer les mentions inutiles.

(2) Conforme aux chapitres III et IV de l'arrêté royal du 5 décembre 2000 relatif à la gélatine alimentaire.

(3) Conforme à l'expertise sur base de l'arrêté royal du 9 novembre 1994 relatif à l'expertise et au commerce des viandes de gibier sauvage.

(4) Conforme à l'agrément ou l'enregistrement conformément à l'arrêté royal du 30 avril 1976 relatif à l'expertise et au commerce du poisson.

Vu pour être annexé à Notre arrêté du 5 décembre 2000.

ALBERT

Par le Roi :

La Ministre de la Santé publique,

Mme. M. AELVOET

## Annexe II

## Exigences en matière de gélatine alimentaire

Chaque lot de production de gélatine alimentaire doit être examiné afin de garantir que les normes suivantes sont respectées :

## I. Critères microbiologiques

Paramètres microbiologiques	Valeur limite
Bactéries aérobies totales	10 <sup>3</sup> /g
Coliformes (30 °C)	0/g
Coliformes (44,5 °C)	0/10 g
Bactéries anaérobies sulfitoréductrices (pas de production de gaz)	10/g
Clostridium perfringens	0/g
Staphylococcus aureus	0/g
Salmonella	0/25 g

## II. Résidus

Eléments	Valeur limite
As	1 ppm
Pb	5 ppm
Cd	0,5 ppm
Hg	0,15 ppm
Cr	10 ppm
Cu	30 ppm
Zn	50 ppm
Humidité (105 °C)	15 %
Cendres (550 °C)	2 %
SO <sub>2</sub> (Reith Williams)	50 ppm
H <sub>2</sub> O <sub>2</sub> (Pharmacopée européenne 1986 (V <sub>2</sub> O <sub>2</sub> ))	10 ppm

Vu pour être annexé à Notre arrêté du 5 décembre 2000.

ALBERT

Par le Roi :

La Ministre de la Santé publique,

Mme M. AELVOET