KAPITEL VI — I*n-Kraft-Treten*

Art. 37 - Vorliegender Erlass tritt am 1. Juli 2003 in Kraft, außer Artikel 34, der am 1. Januar 2003 in Kraft tritt.

Art. 38 - Unser Minister der Sozialen Angelegenheiten ist mit der Ausführung des vorliegenden Erlasses beauftragt.

Gegeben zu Brüssel, den 22. Mai 2003

ALBERT

Von Königs wegen:

Der Minister der Sozialen Angelegenheiten
F. VANDENBROUCKE

Gezien om te worden gevoegd bij Ons besluit van 21 september 2004.

ALBERT

Van Koningswege :

De Minister van Binnenlandse Zaken,
P. DEWAEL

Vu pour être annexé à Notre arrêté du 21 septembre 2004.

ALBERT

Par le Roi :

Le Ministre de l'Intérieur,
P. DEWAEL

FEDERALE OVERHEIDSDIENST BINNENLANDSE ZAKEN

N. 2004 — 4150 [C − 2004/00525]

21 SEPTEMBER 2004. — Koninklijk besluit tot vaststelling van de officiële Duitse vertaling van het koninklijk besluit van 11 juni 2004 betreffende consumptie-ijs

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

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

Gelet op het ontwerp van officiële Duitse vertaling van het koninklijk besluit van 11 juni 2004 betreffende consumptie-ijs, opgemaakt door de Centrale dienst voor Duitse vertaling bij het Adjunct-arrondissementscommissariaat in Malmedy;

Op de voordracht van Onze Minister van Binnenlandse Zaken,

Hebben Wij besloten en besluiten Wij :

Artikel 1. De bij dit besluit gevoegde tekst is de officiële Duitse vertaling van het koninklijk besluit van 11 juni 2004 betreffende consumptie-ijs.

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

Gegeven te Brussel, 21 september 2004.

ALBERT

Van Koningswege :

De Minister van Binnenlandse Zaken,
P. DEWAEL

SERVICE PUBLIC FEDERAL INTERIEUR

F. 2004 — 4150 [C − 2004/00525]

21 SEPTEMBRE 2004. — Arrêté royal établissant la traduction officielle en langue allemande de l'arrêté royal du 11 juin 2004 relatif aux glaces de consommation

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

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

Vu le projet de traduction officielle en langue allemande de l'arrêté royal du 11 juin 2004 relatif aux glaces de consommation, établi par le Service central de traduction allemande auprès du Commissariat d'arrondissement adjoint à Malmedy;

Sur la proposition de Notre Ministre de l'Intérieur,

Nous avons arrêté et arrêtons :

Article 1er. Le texte annexé au présent arrêté constitue la traduction officielle en langue allemande de l'arrêté royal du 11 juin 2004 relatif aux glaces de consommation.

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

Donné à Bruxelles, le 21 septembre 2004.

ALBERT

Par le Roi :

Le Ministre de l'Intérieur,
P. DEWAEL

Bijlage — Annexe

FÖDERALER ÖFFENTLICHER DIENST VOLKSGESUNDHEIT, SICHERHEIT DER NAHRUNGSMITTELKETTE UND UMWELT UND FÖDERALER ÖFFENTLICHER DIENST WIRTSCHAFT, KMB, MITTELSTAND UND ENERGIE

11. JUNI 2004 — Königlicher Erlass über Speiseeis

ALBERT II., König der Belgier,
Allen Gegenwärtigen und Zukünftigen, Unser Gruß!

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

Aufgrund des Gesetzes vom 14. Juli 1991 über die Handelspraktiken sowie die Aufklärung und den Schutz der Verbraucher, insbesondere der Artikel 7 bis 12, des Artikels 13, abgeändert durch das Gesetz vom 25. Mai 1999, und der Artikel 14 und 124;

Aufgrund der Richtlinie 92/46/EWG des Rates vom 16. Juni 1992 mit Hygienevorschriften für die Herstellung und Vermarktung von Rohmilch, wärmebehandelter Milch und Erzeugnissen auf Milchbasis;

Aufgrund des Königlichen Erlasses vom 28. Oktober 1976 über Speiseeis, Mischungen und Grundzubereitungen für Speiseeis, abgeändert durch die Königlichen Erlasse vom 2. Oktober 1980, 27. April 1987 und 9. Februar 1990;

In der Erwägung, dass die Formalitäten, die durch die Richtlinie 98/34/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. Juni 1998 über ein Informationsverfahren auf dem Gebiet der Normen und technischen Vorschriften und der Vorschriften für die Dienste der Informationsgesellschaft vorgeschrieben werden, erfüllt wurden;

Aufgrund der Stellungnahme des Hohen Rates für Selbständige und KMB vom 16. November 2000;

Aufgrund der Stellungnahme des Wissenschaftlichen Ausschusses der Föderalagentur für die Sicherheit der Nahrungsmittelkette vom 11. Januar 2001;

Aufgrund der Stellungnahme des Beratenden Ausschusses für Lebensmittel vom 29. Januar 2001;

Aufgrund der Stellungnahme des Verbraucherrates vom 27. Juni 2001;

Aufgrund des Gutachtens Nr. 36.424/1 des Staatsrates vom 29. Januar 2004, abgegeben in Anwendung von Artikel 84 § 1 Absatz 1 Nr. 1 der koordinierten Gesetze über den Staatsrat;

Auf Vorschlag Unseres Ministers der Volksgesundheit, Unseres Ministers der Wirtschaft und Unseres Ministers des Mittelstands

Haben Wir beschlossen und erlassen Wir:

Artikel 1 - Die Bestimmungen des vorliegenden Erlasses sind nicht anwendbar auf Erzeugnisse, die rechtmäßig in anderen Mitgliedstaaten der Europäischen Union oder in der Türkei oder in den Unterzeichnerstaaten des Europäischen Wirtschaftsraums hergestellt und/oder vertrieben werden, unbeschadet des Artikels 30 des Vertrags zur Gründung der Europäischen Gemeinschaft.

Art. 2 - Für die Anwendung des vorliegenden Erlasses ist zu verstehen unter:

1. Speiseeis: die Gesamtheit der in Nr. 2 bis 6 erwähnten Erzeugnisse,

2. Eiscreme: Erzeugnis, das durch Einfrieren einen festen oder pastenartigen Zustand angenommen hat, das dazu bestimmt ist, in gefrorenem Zustand verzehrt zu werden, und das sich hauptsächlich aus fettfreier Milchtrockenmasse, Milchfett, Zucker und Trinkwasser zusammensetzt und andere Lebensmittel enthalten kann, die als zusätzliche Zutaten hinzugefügt werden, unter Ausschluss von anderen Fetten als Milchfetten,

3. Milcheis: das in Nr. 2 erwähnte Erzeugnis, aber mit einem niedrigeren Milchfettgehalt,

4. Eis: Erzeugnis, das durch Einfrieren einen festen oder pastenartigen Zustand angenommen hat, das dazu bestimmt ist, in gefrorenem Zustand verzehrt zu werden, und das sich hauptsächlich aus Trinkwasser und/oder Magermilch, Zucker, essbaren Ölen und essbaren Fetten zusammensetzt und dem andere Lebensmittel als zusätzliche Zutaten hinzugefügt werden dürfen,

5. Wassereis: Erzeugnis, das durch Einfrieren einen festen oder pastenartigen Zustand angenommen hat, das dazu bestimmt ist, in gefrorenem Zustand verzehrt zu werden, und das sich hauptsächlich aus Trinkwasser und Zucker zusammensetzt und dem andere Lebensmittel als zusätzliche Zutaten hinzugefügt werden dürfen,

6. Sorbet: das in Nr. 5 erwähnte Erzeugnis mit Zusatz von Früchten, Wein, aromatisiertem Wein oder alkoholischen Getränken, das folgende Merkmale aufweist:

a) für Fruchtsorbet: Fruchtanteil von mindestens 25 Prozent, wobei der Fruchtanteil aus den essbaren Teilen der Frucht oder der entsprechenden Saft-, Extrakt- oder Konzentratmenge oder der entsprechenden getrockneten Menge besteht. In Abweichung hiervon kann bei Sorbets aus Zitrusfrüchten, den so genannten sauren Früchten, mit einem titrierbaren Säuregehalt im Saft von mindestens 2,5 Prozent, berechnet als Zitronensäure, und bei Sorbets mit exotischen oder speziellen Früchten mit starkem Geschmack oder in pastenartigem Zustand der Fruchtanteil auf 15 Prozent gesenkt werden,

b) für Sorbet mit Wein oder aromatisiertem Wein oder alkoholischen Getränken: Zusatz einer ausreichenden Menge Weins, aromatisierten Weins oder alkoholischer Getränke, auf die verwiesen wird und die dem Erzeugnis organoleptische Eigenschaften verleiht, die diesem Zusatz eigen sind.

Art. 3 - § 1 - Bei der Herstellung oder Zubereitung von Speiseeis muss die Mischung einer wirksamen Wärmebehandlung oder jedem anderen geeigneten Verfahren mit gleicher Wirkung unterzogen werden.

§ 2 - Nach Einfrieren muss das Speiseeis bei einer Temperatur gelagert werden, die sowohl im Innern als auch in jedem anderen Teil des Erzeugnisses tief genug ist, um die organoleptischen und mikrobiologischen Eigenschaften beizubehalten.

Das Erzeugnis ist bei einer konstanten Temperatur von - 18 °C oder weniger im gesamten Erzeugnis aufzubewahren, wobei während der Beförderung, beim örtlichen Vertrieb und in den Tiefkühltruhen gegebenenfalls kurze Temperaturschwankungen von höchstens 3 °C nach oben auftreten dürfen.

In Abweichung hiervon muss das Erzeugnis im Wandergewerbe und bei Verkauf für den unmittelbaren Verzehr bei einer konstanten Temperatur von - 9 °C oder weniger im gesamten Erzeugnis aufbewahrt werden.

Art. 4 - Es ist verboten, folgende Erzeugnisse herzustellen und in den Verkehr zu bringen:

1. vorverpacktes oder nicht vorverpacktes Speiseeis:

a) das die in den Artikeln 2 und 3 erwähnten Anforderungen nicht erfüllt,

b) das die in der Anlage unter Buchstabe A vorgesehenen Zusammensetzungsanforderungen nicht erfüllt,

c) das die in der Anlage unter Buchstabe B vorgesehenen hygienischen Anforderungen nicht erfüllt,

2. vorverpacktes Speiseeis:

a) dessen Verpackung dermaßen beschädigt ist, dass der Inhalt mikrobiellen oder anderen Verunreinigungen ausgesetzt werden kann,

b) das in einem Kühlraum, Kühlfahrzeug oder Tiefkühlraum zusammen mit anderen Lebensmitteln aufbewahrt wird, wenn das Speiseeis nicht vor externen Faktoren geschützt ist, die seine organoleptischen Eigenschaften oder seinen mikrobiologischen Zustand beeinflussen können.

Art. 5 - Vorverpacktes und nicht vorverpacktes Speiseeis darf ausschließlich und muss bei seiner Inverkehrbringung anhand einer der in Artikel 2 Nr. 2 bis 6 vorgesehenen Bezeichnungen gemäß der entsprechenden Begriffbestimmung in vorerwähntem Artikel benannt werden.

Art. 6 - Es ist verboten, vorverpacktes oder nicht vorverpacktes Speiseeis, dessen Gewicht pro Liter weniger als 450 Gramm beträgt, in den Verkehr zu bringen.

Art. 7 - Verstöße gegen die Bestimmungen der Artikel 3, 4 und 5 des vorliegenden Erlasses werden gemäß dem Gesetz vom 24. Januar 1977 über den Schutz der Gesundheit der Verbraucher im Bereich der Lebensmittel und anderer Waren ermittelt, verfolgt und bestraft.

Art. 8 - Verstöße gegen die Bestimmungen von Artikel 6 des vorliegenden Erlasses werden gemäß dem Gesetz vom 14. Juli 1991 über die Handelspraktiken sowie die Aufklärung und den Schutz der Verbraucher ermittelt, verfolgt und bestraft.

Art. 9 - Der Königliche Erlass vom 28. Oktober 1976 über Speiseeis, Mischungen und Grundzubereitungen für Speiseeis, abgeändert durch die Königlichen Erlasse vom 2. Oktober 1980, 27. April 1987 und 9. Februar 1990, wird aufgehoben.

Art. 10 - Unser Minister der Volksgesundheit, Unser Minister der Wirtschaft und Unser Minister des Mittelstands sind, jeder für seinen Bereich, mit der Ausführung des vorliegenden Erlasses beauftragt.

Gegeben zu Brüssel, den 11. Juni 2004

ALBERT

Von Königs wegen:

Der Minister der Volksgesundheit
R. DEMOTTE

Die Ministerin der Wirtschaft
Frau F. MOERMAN

Die Ministerin des Mittelstands
Frau S. LARUELLE

ANLAGE

A. Besondere Anforderungen an die Zusammensetzung von Speiseeis

	Mindestgehalte in Gewichtsprozenten		
	Milchfett	Fettfreie Milchtrockenmasse	Milcheiweiße
1. Eiscreme	8	-	2,5
2. Milcheis	2,5	5	-

B. Hygienische Anforderungen an Speiseeis

1. Abwesenheit von Phosphatase

2. Mikrobiologische Kriterien für Speiseeis

a) Verbindliche Kriterien (Krankheitserreger)

	Listeria monocytogenes	Salmonella spp.
Speiseeis	in 1 Gramm nicht vorhanden n=5 und c=0	in 25 Gramm nicht vorhanden n=5 und c=0

Neben den angeführten Keimen dürfen auch keine anderen Krankheitserreger und ihre Toxine im Speiseeis vorhanden sein.

b) Richtkriterien (Hygienemangel-Nachweiskeime)

	Staphylococcus aureus (/g)
Speiseeis	m=10 M=100 n=5 c=2

c) Leitlinien

	Produktion, Vertrieb		Portionierung	
	Coliforme Keime bei 30 °C (/g)	Keimzahl bei 30 °C (/g)	Coliforme Keime bei 30 °C (/g)	Keimzahl bei 30 °C (/g)
Speiseeis	m=10 M=100 n=5 c=2	m=100 000 M=500 000 n=5 c=2	m=50 M=500 n=5 c=2	m=100 000 M=500 000 n=5 c=2

Die Kriterien «Produktion, Vertrieb» sind auf Erzeugnisse, die den Erzeugerbetrieb verlassen, und auf vorverpackte Einheiten, die in Einzelhandelsgeschäften vertrieben werden, anwendbar.

Die Kriterien «Portionierung» sind auf Erzeugnisse, die im Hinblick auf den unmittelbaren Verkauf an den Endverbraucher fraktioniert oder behandelt werden, anwendbar.

n ist die Anzahl der Proben.

m ist der Schwellenwert für die Keimzahl; das Ergebnis gilt als zufriedenstellend, wenn die Keimzahl jeder einzelnen Probe den Wert «m» nicht übersteigt.

M ist der Höchstwert für die Keimzahl; das Ergebnis gilt als nicht zufriedenstellend, wenn die Keimzahl einer oder mehrerer Proben den Wert «M» erreicht oder überschreitet.

c ist die Anzahl der Proben mit einer Keimzahl zwischen «m» und «M»; das Ergebnis gilt als akzeptabel, wenn die Keimzahl der übrigen Proben höchstens den Wert «m» erreicht.

Gesehen, um Unserem Erlass vom 11. Juni 2004 beigefügt zu werden

ALBERT

Von Königs wegen:

Der Minister der Volksgesundheit
R. DEMOTTE

Die Ministerin der Wirtschaft
Frau F. MOERMAN

Die Ministerin des Mittelstands
Frau S. LARUELLE

Gezien om te worden gevoegd bij Ons besluit van 21 september 2004.

ALBERT

Van Koningswege :

De Minister van Binnenlandse Zaken,
P. DEWAEL

Vu pour être annexé à Notre arrêté du 21 septembre 2004.

ALBERT

Par le Roi :

Le Ministre de l'Intérieur,
P. DEWAEL