

Draft 2021-03-19

**ARRETE ROYAL du 22 DECEMBRE 2005
fixant des mesures complémentaires pour
l'organisation des contrôles officiels
concernant les produits d'origine animale
destinés à la consommation humaine**

CHAPITRE 1er

CHAMP D'APPLICATION ET DEFINITIONS

Art. 1^{er}. Cet arrêté complète ou développe les dispositions du règlement (UE) 2017/625 du Parlement européen et du Conseil du 15 mars 2017 concernant les contrôles officiels et les autres activités officielles servant à assurer le respect de la législation alimentaire et de la législation relative aux aliments pour animaux ainsi que des règles relatives à la santé et au bien-être des animaux, à la santé des végétaux et aux produits phytopharmaceutiques, modifiant les règlements du Parlement européen et du Conseil (CE) n° 999/2001, (CE) n° 396/2005, (CE) n° 1069/2009, (CE) n° 1107/2009, (UE) n° 1151/2012, (UE) n° 652/2014, (UE) 2016/429 et (UE) 2016/2031, les règlements du Conseil (CE) n° 1/2005 et (CE) n° 1099/2009 ainsi que les directives du Conseil 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE et 2008/120/CE, et abrogeant les règlements du Parlement européen et du Conseil (CE) n° 854/2004 et (CE) n° 882/2004, les directives du Conseil 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE et 97/78/CE ainsi que la décision 92/438/CEE du Conseil.

Art. 2. § 1er. Pour l'application du présent arrêté, on entend par:

1° *l'Agence*: l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire;

2° *le Ministre*: le Ministre qui a la Santé publique dans ses attributions;

3° *viandes lades*: les viandes fraîches non infestées par des cysticerques et provenant d'animaux présentant une infestation non généralisée par des cysticerques.

§ 2. Sont également d'application les définitions visées au règlement (UE) 2017/625 du Parlement européen et du Conseil du 15 mars 2017 précité et au règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la Commission du 15 mars 2019 établissant des modalités uniformes pour la réalisation des contrôles officiels en ce qui concerne les produits

Draft 2021-03-19

**KONINKLIJK BESLUIT van 22 DECEMBER 2005
tot vaststelling van aanvullende maatregelen
voor de organisatie van de officiële controles
van voor menselijke consumptie bestemde
producten van dierlijke oorsprong**

HOOFDSTUK I

TOEPASSINGSGBIED EN DEFINITIES

Art. 1. Dit besluit zorgt voor de aanvulling dan wel de uitwerking van de bepalingen van verordening (EU) 2017/625 van het Europees Parlement en de Raad van 15 maart 2017 betreffende officiële controles en andere officiële activiteiten die worden uitgevoerd om de toepassing van de levensmiddelen- en diervoederwetgeving en van de voorschriften inzake diergezondheid, dierenwelzijn, plantgezondheid en gewasbeschermingsmiddelen te waarborgen, tot wijziging van de verordeningen (EG) nr. 999/2001, (EG) nr. 396/2005, (EG) nr. 1069/2009, (EG) nr. 1107/2009, (EU) nr. 1151/2012, (EU) nr. 652/2014, (EU) 2016/429 en (EU) 2016/2031 van het Europees Parlement en de Raad, de verordeningen (EG) nr. 1/2005 en (EG) nr. 1099/2009 van de Raad en de richtlijnen 98/58/EG, 1999/74/EG, 2007/43/EG, 2008/119/EG en 2008/120/EG van de Raad, en tot intrekking van de verordeningen (EG) nr. 854/2004 en (EG) nr. 882/2004 van het Europees Parlement en de Raad, de richtlijnen 89/608/EEG, 89/662/EEG, 90/425/EEG, 91/496/EEG, 96/23/EG, 96/93/EG en 97/78/EG van de Raad en besluit 92/438/EEG van de Raad.

Art. 2. § 1. Voor de toepassing van dit besluit, wordt verstaan onder:

1° *het Agentschap*: het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen;

2° *de Minister*: de Minister tot wiens bevoegdheid de Volksgezondheid behoort;

3° *gortig vlees*: niet door cysticercus geïnfesteerd vers vlees, afkomstig van dieren die niet volledig door cysticercus geïnfesteerd zijn.

§ 2. Zijn eveneens van toepassing de definities bedoeld in de bovenvermelde verordening (EU) 2017/625 van het Europees Parlement en de Raad van 15 maart 2017 en in uitvoeringsverordening (EU) 2019/627 van de Commissie van 15 maart 2019 tot vaststelling van eenvormige praktische regelingen voor de uitvoering van officiële controles

d'origine animale destinés à la consommation humaine conformément au règlement (UE) 2017/625 du Parlement européen et du Conseil et modifiant le règlement (CE) n° 2074/2005 de la Commission en ce qui concerne les contrôles officiels.

CHAPITRE II

DISPOSITIONS COMMUNES CONCERNANT LES VIANDES FRAICHES

Section 1re

Assistance

Art. 3. La nature et le mode d'exécution des tâches spécifiques relatives à l'échantillonnage et aux tests des animaux qui peuvent être effectuées sous la responsabilité et la surveillance du vétérinaire officiel, par le personnel de l'abattoir, ainsi que les modalités de la formation du personnel de l'abattoir, sont repris à l'annexe I.

Section 2

Contre-expertise

Art. 4. Si le propriétaire de l'animal ne se rallie pas à la décision du vétérinaire officiel à l'issue de l'inspection post mortem, il dispose d'un délai de vingt-quatre heures pour faire opposition. Dans ce cas, il fait procéder, à ses frais, à une contre-expertise par un médecin vétérinaire de son choix qui satisfait aux qualifications professionnelles d'un vétérinaire officiel. En cas de désaccord, le second vétérinaire formule son avis par écrit et le transmet au chef de l'unité locale de contrôle de l'Agence ou de son délégué. Celui-ci tranche sans appel. [Le présent article n'est pas d'application dans le cas visé à l'article 8, § 1^{er}/1.]

Section 3

Encre à tampon

Art. 5. Seul le colorant E155 brun H.T. peut être utilisé pour l'encre à tampon destinée à l'apposition directe sur les viandes de la marque de salubrité ou de toute autre marque requise.

CHAPITRE III

VIANDES FRAICHES D'ONGULES DOMESTIQUES

Section 1re

Fente des carcasses

van voor menselijke consumptie bestemde producten van dierlijke oorsprong overeenkomstig verordening (EU) 2017/625 van het Europees Parlement en de Raad en tot wijziging van verordening (EG) nr. 2074/2005 van de Commissie wat officiële controles betreft.

HOOFDSTUK II

GEMEENSCHAPPELIJKE BEPALINGEN VOOR VERS VLEES

Afdeling 1

Assistentie

Art. 3. De aard en de wijze van uitvoering van de specifieke taken in verband met het bemonsteren en het testen van dieren die, onder de verantwoordelijkheid en het toezicht van de officiële dierenarts, door het slachthuispersoneel mogen worden uitgevoerd, evenals de nadere regels voor de opleiding van het slachthuispersoneel zijn opgenomen in bijlage I.

Afdeling 2

Tegenkeuring

Art. 4. Indien de eigenaar van het dier zich na afloop van de postmortemkeuring niet kan verenigen met de beslissing van de officiële dierenarts, beschikt hij over een termijn van vierentwintig uren om verzet aan te tekenen. In dat geval doet hij, op eigen kosten, tot een tegenkeuring overgaan door een dierenarts naar zijn keuze die voldoet aan de vakbekwaamheidseisen van een officiële dierenarts. In geval van tegenstrijdigheid zet de tweede dierenarts schriftelijk zijn zienswijze uiteen en maakt deze over aan het hoofd van de lokale controle-eenheid van het Agentschap of zijn gemachtigde. Diens beslissing is niet voor beroep vatbaar. [Dit artikel is niet van toepassing in het geval bedoeld in artikel 8, § 1/1.]

Afdeling 3

Stempelinkt

Art. 5. Als kleurstof voor de stempelinkt voor het rechtstreeks aanbrenge van het gezondheidsmerk of elk ander vereist merkteken op vlees mag alleen gebruik worden gemaakt van E155 bruin H.T.

HOOFDSTUK III

VERS VLEES VAN ALS LANDBOUWHUISDIER GEHOUDEN HOEFDIEREN

Afdeling 1

Klieven van karkassen

Art. 6. Sans préjudice de la compétence du vétérinaire officiel d'exiger à tout moment la fente des carcasses, les carcasses de bovins peuvent être présentées à l'inspection post mortem sans être coupées en deux pour autant qu'il soit satisfait à toutes les conditions fixées ci-après:

1° les bovins sont âgés de plus de six mois et pas plus de huit mois;

2° les bovins sont présentés en groupe à l'abattage;

3° les bovins proviennent d'une exploitation officiellement exempte de tuberculose.

Art. 7. Sans préjudice de la compétence du vétérinaire officiel d'exiger à tout moment la fente des carcasses, les bovins âgés de plus de six mois et pas plus de douze mois, et les porcs de plus de quatre semaines et pas plus de douze mois, peuvent dans les cas suivants être présentés pour l'inspection post mortem sans être coupés en deux:

1° un abattage d'un animal dont les viandes sont destinées aux besoins exclusifs du ménage du propriétaire;

2° un abattage effectué pour le compte d'un exploitant du secteur alimentaire qui a l'intention de préparer la carcasse entière à la broche en vue de la livraison exclusive au consommateur final.

Section 2

Examen de laboratoire complémentaire

Art. 8. § 1er. Dans les cas suivants, les examens de laboratoire définis ci-après, doivent toujours être effectués sur les ongulés domestiques:

1° [en cas d'abattage d'urgence en dehors de l'abattoir]: un examen bactériologique et un examen en vue de la recherche de substances à effet bactériostatique;

2° sans préjudice de l'article 45 du règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la Commission du 15 mars 2019 précité, en cas de constatation lors de l'inspection ante mortem ou lors de l'inspection post mortem de symptômes ou de lésions pouvant indiquer une affection qui peut entraîner une conséquence pour la santé publique ou un traitement: un examen bactériologique et un examen en vue de la recherche d'anti-inflammatoires non-stéroïdiens, de corticostéroïdiens, d'antiparasitaires et de substances à effet bactériostatique ;

3° [...]

Art. 6. Onverminderd de bevoegdheid van de officiële dierenarts om te allen tijde de klieving te eisen, mogen de karkassen van runderen voor de postmortemkeuring worden aangeboden zonder in tweeën gesneden te zijn voor zover aan alle hierna bepaalde voorwaarden wordt voldaan:

1° de runderen zijn meer dan zes maanden oud en niet meer dan acht maanden oud;

2° de runderen worden in groep ter slachting aangeboden;

3° de runderen zijn afkomstig van een officieel tuberculosevrij bedrijf;

Art. 7. Onverminderd de bevoegdheid van de officiële dierenarts om te allen tijde de klieving te eisen, mogen runderen van meer dan zes maanden oud en niet meer dan twaalf maanden oud, en varkens van meer dan vier weken oud en niet meer dan twaalf maanden oud, in de volgende gevallen voor postmortemkeuring worden aangeboden zonder in tweeën gesneden te zijn:

1° een slachting van een dier waarvan het vlees bestemd is voor het exclusief gebruik door het gezin van de eigenaar;

2° een slachting uitgevoerd voor rekening van een exploitant van een levensmiddelenbedrijf die het gehele karkas aan het spit zal bereiden met het oog op de exclusieve levering aan de eindverbruiker.

Afdeling 2

Aanvullend laboratoriumonderzoek

Art. 8. § 1. In de volgende gevallen dienen bij als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren steeds de hierna bepaalde laboratoriumonderzoeken uitgevoerd te worden:

1° bij een [noodslachting buiten het slachthuis]: een bacteriologisch onderzoek en een onderzoek voor het opsporen van stoffen met kiemgroeiremmende werking;

2° onverminderd artikel 45 van de bovenvermelde uitvoeringsverordening (EU) 2019/627 van de Commissie van 15 maart 2019, indien bij de ante-mortemkeuring of bij de post-mortemkeuring symptomen of letsels worden vastgesteld die kunnen wijzen op een aandoening die nadelige gevolgen kan hebben voor de volksgezondheid of op een behandeling: een bacteriologisch onderzoek en een onderzoek voor het opsporen van niet-steroidale anti-inflammatoire middelen, corticosteroïden, antiparasitaire middelen en stoffen met een kiemgroeiremmende werking;

3° [...]

4° [...]

[§ 1er/1. [En dérogation de l'article 6, 1er bis, du Règlement (CE) n° 999/2001 du Parlement européen et du Conseil du 22 mai 2001 fixant les règles pour la prévention, le contrôle et l'éradication de certaines encéphalopathies spongiformes transmissibles et en application de la Décision 2009/719/CE autorisant certains Etats membres à réviser leur programme annuel de surveillance de l'ESB, en ce qui concerne les bovins nés dans un des Etats membres de l'UE mentionnés à l'annexe VI, un test rapide pour l'encéphalopathie spongiforme bovine est effectué lors de l'expertise de:

1° [...]

2° tous les bovins de plus de quarante-huit mois

a) qui ont subi l'abattage d'urgence en dehors de l'abattoir; ou

b) suspectés:

- de souffrir d'une maladie transmissible à l'homme et aux animaux ou de présenter des symptômes ou de se trouver dans un état général permettant de craindre l'apparition d'une telle maladie, ou
- de présenter des symptômes d'une maladie ou d'une perturbation de leur état général susceptibles de rendre leurs viandes impropres à la consommation humaine, à l'exception des animaux ne présentant pas de signes cliniques de la maladie et abattus dans le cadre d'une campagne d'éradication de la maladie.]]

§ 2. Toutefois, le vétérinaire officiel ne peut faire procéder à un des examens de laboratoire visés au § 1er lorsque l'examen organoleptique a déjà permis à lui seul de déclarer que les viandes sont impropres à la consommation.

L'examen de laboratoire reste toutefois possible s'il porte sur un site d'injection détecté par le vétérinaire officiel lors de son expertise.

§ 3.

Sans préjudice de l'application du § 1er, 1° et 2°, l'examen de laboratoire est toujours exécuté sur tous les animaux présentés à l'abattage dans les cas suivants:

1° en cas d'abattage d'urgence en dehors de l'abattoir;

2° en cas d'animaux abattus, dans le cadre des contrôles renforcés tels que visés à l'article 10 de

4° [...]

[§ 1/1. [In afwijking van artikel 6, 1bis, van verordening (EG) nr. 999/2001 van het Europees Parlement en de Raad van 22 mei 2001 houdende vaststelling van voorschriften inzake preventie, bestrijding en uitroeiing van bepaalde overdraagbare spongiforme encefalopathieën wordt met toepassing van de beschikking 2009/719/EG tot machtiging van bepaalde lidstaten om hun jaarlijkse programma voor toezicht op BSE te herzien, in zover de runderen geboren zijn in één van de lidstaten van de EU vermeld in bijlage VI, een snelle test op boviene spongiforme encefalopathie uitgevoerd bij de keuring van:

1° [...]

2° alle runderen ouder dan achtenveertig maanden

a) die een noodslachting buiten het slachthuis hebben ondergaan; of

b) waarvan wordt vermoed:

- dat ze lijden aan een ziekte die besmettelijk is voor mens of dier dan wel dat de aanwezige verschijnselen of de algemene gezondheidstoestand van het dier het uitbreken van een dergelijke ziekte doen vrezen, of
- dat ze verschijnselen vertonen van een ziekte of storing van de algemene gezondheidstoestand, waardoor het vlees ongeschikt kan worden voor menselijke consumptie, met uitzondering van dieren zonder klinische ziekteverschijnselen die in het kader van een dierziekte-uitroeiingscampagne zijn geslacht.]]

§ 2. De officiële dierenarts mag evenwel niet tot een van de in § 1 bedoelde laboratoriumonderzoeken besluiten, wanneer het louter organoleptisch onderzoek reeds tot de ongeschiktverklaring van het vlees geleid heeft.

Het laboratoriumonderzoek blijft evenwel mogelijk indien het betrekking heeft op een spuitplaats die de officiële dierenarts tijdens zijn keuring aangetroffen heeft.

§ 3.

Onverminderd de toepassing van § 1, 1° en 2°, wordt het laboratoriumonderzoek steeds op alle ter slachting aangeboden dieren uitgevoerd in de volgende gevallen:

1° bij een noodslachting buiten het slachthuis;

2° bij geslachte dieren in het kader van versterkte controles, zoals voorzien in artikel 10 van het

l'arrête royal du 27 février 2013 fixant les mesures de contrôle à l'égard de certaines substances et de leurs résidus dans les animaux vivants et les produits animaux.

§ 4. Les échantillons nécessaires pour les examens de laboratoire visés au § 1er, sont emballés et scellés par le vétérinaire officiel et expédiés au laboratoire agréé. Le cas échéant, les échantillons peuvent être directement remis par le vétérinaire officiel au responsable du laboratoire agréé ou à son préposé.

[§ 5. Les échantillons nécessaires pour les tests rapides pour l'encéphalopathie spongiforme bovine sont mis à disposition de l'exploitant de l'abattoir qui les remet au préposé du laboratoire agréé qui en assure la récolte.]

Section 3

Mise en observation

Art. 9. [Les viandes d'animaux abattus d'urgence en dehors de l'abattoir] ne peuvent être déclarées propres à la consommation humaine que si elles sont déclarées propres à la consommation après connaissance des résultats des examens laboratoires par le vétérinaire officiel.

Section 4

Risques spécifiques

Art. 10. [Les viandes issues de bovins sont déclarées impropres à la consommation humaine si ces bovins n'ont pas été soumis au test rapide pour l'encéphalopathie spongiforme, conformément aux dispositions de l'article 6, 1erbis du Règlement (CE) n° 999/2001 du Parlement européen et du Conseil du 22 mai 2001 fixant les règles pour la prévention, le contrôle et l'éradication de certaines encéphalopathies spongiformes transmissibles ou de l'article 8, § 1er/1, ou si le test effectué n'a pas donné un résultat négatif.]

Art. 11. § 1er. Les viandes infestées par des cysticerques doivent être déclarées impropres à la consommation humaine.

Toutefois, lorsque cette infestation n'est pas généralisée, les parties non infestées peuvent être déclarées propres à la consommation humaine conformément à l'article 30 du règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la Commission du 15 mars 2019 précité, après avoir été soumises à un traitement par le froid consistant en une congélation durant 10 jours à une température maximale de - 18 °C.

koninklijk besluit van 27 februari 2013 betreffende de controlemaatregelen ten aanzien van bepaalde stoffen en residuen daarvan in levende dieren en in dierlijke producten.

§ 4. De monsters nodig voor de in § 1 bedoelde laboratoriumonderzoeken, worden door de officiële dierenarts verpakt en verzegeld en toegezonden aan het erkend laboratorium. In voorkomend geval kunnen de monsters door de officiële dierenarts rechtstreeks worden overhandigd aan de verantwoordelijke van het erkend laboratorium of aan diens afgevaardigde.

[§ 5. De monsters nodig voor de snelle testen op boviene spongiforme encefalopathie, worden door de keurder ter beschikking gesteld van de exploitant van het slachthuis die ze overhandigt aan de afgevaardigde van het erkend laboratorium dat de ophaling verzekert.]

Afdeling 3

In observatiestelling

Art. 9. Het [vlees van dieren waarbij een noodslachting buiten het slachthuis is uitgevoerd] mag slechts geschikt voor menselijke consumptie worden verklaard indien het na de kennisname van de resultaten van de laboratoriumonderzoeken door de officiële dierenarts, nog voor de humane consumptie geschikt bevonden wordt.

Afdeling 4

Specifieke risico's

Art. 10. [Vlees afkomstig van runderen wordt ongeschikt verklaard voor menselijke consumptie wanneer deze runderen niet overeenkomstig de bepalingen van artikel 6, 1bis van Verordening (EG) nr. 999/2001 van het Europees Parlement en de Raad van 22 mei 2001 houdende vaststelling van voorschriften inzake preventie, bestrijding en uitroeiing van bepaalde overdraagbare spongiforme encefalopathieën of van artikel 8, § 1/1 zijn onderworpen aan een snelle test op boviene spongiforme encefalopathie of wanneer bij de uitgevoerde test geen negatief resultaat is bekomen.]

Art. 11. § 1. Door cysticercus geïnfesteerd vlees moet ongeschikt voor menselijke consumptie worden verklaard.

Wanneer het dier echter niet volledig door cysticercus geïnfesteerd is, mogen niet-geïnfesteerde delen overeenkomstig artikel 30 van de bovenvermelde uitvoeringsverordening (EU) 2019/627 van de Commissie van 15 maart 2019, geschikt voor menselijke consumptie worden verklaard na een koudebehandeling die bestaat uit een bevriezing gedurende 10 dagen bij een maximumtemperatuur van - 18 °C.

§ 2. Les viandes ladres destinées à être soumises à un traitement par congélation ne peuvent être transportées qu'à partir d'un abattoir, soit directement vers un établissement qui dispose d'installations appropriées à la congélation de viandes ladres, soit vers un atelier de découpe où elles sont désossées et découpées préalablement au traitement par congélation. Les viandes découpées et désossées doivent être envoyées à partir de l'atelier de découpe vers un établissement qui dispose d'installations appropriées à la congélation de viandes ladres, sauf si ce traitement est réalisé dans l'atelier de découpe même. Depuis l'abattoir d'expédition jusqu'à la fin du traitement par la congélation, les viandes ladres doivent être accompagnées du document dont le modèle est repris à l'annexe II.

§ 3. Si les viandes ladres sont désossées et découpées dans un atelier de découpe, préalablement à la congélation, cela doit se faire aux conditions fixées en annexe III. Les os, graisses et autres issues comestibles provenant du désossage ou de la découpe des viandes ladres qui ne sont pas soumis au traitement par la congélation doivent être déclarés impropres à la consommation humaine et dénaturés sous la surveillance du vétérinaire officiel.

§ 4. La congélation des viandes ladres ne peut se faire que dans des établissements qui répondent aux conditions d'installation et d'exploitation visées à l'annexe IV.

§ 5. Au terme du traitement par la congélation les viandes peuvent être débarrassés de la marque «viande à congeler», visée au point II, 4 de l'annexe V, et elles sont en tout cas pourvues de la marque d'identification de l'établissement où le traitement par congélation a eu lieu.

Section 5

Marques de salubrité et autres marques

Art. 12. § 1er. Les marques apportées en conclusion du contrôle officiel doivent correspondre au modèle prévu par le règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la Commission du 15 mars 2019 précité. Dans les cas visés à l'annexe V, les marques doivent correspondre au modèle prévu à cette annexe.

§ 2. Dans les cas visés à l'annexe V, les abats individuels doivent en outre être marqués par le vétérinaire officiel ou sous sa responsabilité, conformément au modèle prévu dans ladite annexe.

§ 2. Gortig vlees dat bestemd is om aan een koudebehandeling te worden onderworpen, mag slechts vanuit een slachthuis worden vervoerd hetzij rechtstreeks naar een inrichting die beschikt over passende installaties om gortig vlees in te vriezen, hetzij naar een uitsnijderij waar het voorafgaandelijk aan de koudebehandeling wordt uitgebeend en versneden. Het uitgebeend en versneden vlees moet vanuit de uitsnijderij rechtstreeks worden verzonden naar een inrichting die beschikt over passende installaties om gortig vlees in te vriezen, tenzij de behandeling in de uitsnijderij zelf wordt uitgevoerd.

Het gortig vlees moet vanaf het vertrek uit het slachthuis van verzending tot het moment van het beëindigen van de koudebehandeling vergezeld gaan van het document waarvan het model is opgenomen in bijlage II.

§ 3. Indien het gortig vlees voorafgaandelijk aan de bevroering wordt uitgebeend en versneden in een uitsnijderij, dient dit te gebeuren onder de voorwaarden vastgelegd in bijlage III. De beenderen, het vet en de andere eetbare bijproducten afkomstig van het uitbenen of de versnijding van gortig vlees die geen behandeling door bevroering ondergaan, moeten ongeschikt verklaard worden voor de menselijke consumptie en worden onder toezicht van de officiële dierenarts gedenatureerd.

§ 4. Het bevroeren van gortig vlees mag alleen plaatsvinden in inrichtingen die voldoen aan de inrichtings- en exploitatievoorwaarden bedoeld in bijlage IV.

§ 5. Na de bevroering mag het merk «te bevroeren vlees», bedoeld in punt II, 4 van bijlage V, van het vlees verwijderd worden en wordt het vlees in elk geval voorzien van het identificatiemerk van de inrichting waar de koudebehandeling heeft plaatsgevonden.

Afdeling 5

Gezondheids- en andere merken

Art. 12. § 1. De tot besluit van de officiële controle aangebrachte merken moeten overeenstemmen met het in de bovenvermelde uitvoeringsverordening (EU) 2019/627 van de Commissie van 15 maart 2019 voorziene model. In de gevallen voorzien in bijlage V, dienen de merken overeen te stemmen met het model voorzien in deze bijlage.

§ 2. Voor de gevallen bedoeld in bijlage V, dienen de individuele slachtafvallen bovendien door of onder de verantwoordelijkheid van de officiële dierenarts te worden gemerkt met het model voorzien in deze bijlage.

Inspection visuelle post mortem]**Visuele post-mortemkeuring]**

[Art. 12/1. []]

[Art. 12/1. []]

CHAPITRE IV

HOOFDSTUK IV

VIANDES FRAICHES DE GIBIER D'ELEVAGE ET DE GIBIER SAUVAGE**VERS VLEES VAN GEKWEEST WILD EN VRIJ WILD**

Art. 13. Les marques apportées en conclusion du contrôle officiel doivent correspondre au modèle prévu par le règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la Commission du 15 mars 2019 précité.

Dans les cas visés à l'annexe V, les marques doivent correspondre au modèle prévu à cette annexe.

Art. 13. De tot besluit van de officiële controle aangebrachte merken moeten overeenstemmen met het in de bovenvermelde uitvoeringsverordening (EU) 2019/627 van de Commissie van 15 maart 2019 voorziene model.

In de gevallen voorzien in bijlage V dienen de merken overeen te stemmen met het model voorzien in deze bijlage.

CHAPITRE V

HOOFDSTUK V

MOLLUSQUES BIVALVES VIVANTS**LEVENDE TWECKLEPPIGE WEEKDIEREN**

Art. 14. Les zones de production et de reparcage des mollusques bivalves vivants visées au titre V du règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la Commission du 15 mars 2019 précité, sont classées, ouvertes et fermées par l'Agence.

Art. 14. De productie- en heruitzettingsgebieden voor levende tweekleppige weekdieren bedoeld in titel V bij de bovenvermelde uitvoeringsverordening (EU) 2019/627 van de Commissie van 15 maart 2019 worden geclassificeerd, geopend en gesloten door het Agentschap.

CHAPITRE VI

HOOFDSTUK VI

PRODUITS DE LA PECHE**VISSERIJPRODUCTEN**

Art. 15. [Tout lot de produits de la pêche apportés de la mer doit, avant la première vente, être présenté dans une minque afin de pouvoir être soumis à un contrôle officiel.

En dérogation au premier alinéa et sans préjudice des exigences prévues à l'arrêté royal du 7 janvier 2014 relatif à l'approvisionnement direct par un producteur primaire du consommateur final ou du commerce de détail local en petites quantités de certaines denrées alimentaires d'origine animale, un pêcheur côtier peut vendre directement au consommateur de petites quantités de produits de la pêche, en un lieu approuvé par l'Agence.]

Art. 15. [Elke partij uit zee aangevoerde visserijproducten moet vóór de eerste verkoop in een afslag worden aangeboden teneinde de visserijproducten aan een officiële controle te kunnen onderwerpen.

In afwijking op het eerste lid en onverminderd koninklijk besluit van 7 januari 2014 betreffende de rechtstreekse levering, door een primaire producent, van kleine hoeveelheden van sommige levensmiddelen van dierlijke oorsprong aan de eindverbruiker of aan de plaatselijke detailhandel, kunnen visserijproducten in kleine hoeveelheden door een kustvisser rechtstreeks worden verkocht aan de consument in een plaats die door het Agentschap wordt aanvaard.]

Art. 16. [§ 1 Les produits de la pêche apportés de la mer qui sont présentés dans une minque avant la première vente, sont soumis à un contrôle officiel par un vétérinaire dans cette minque conformément aux articles 70 et 71 du règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la Commission du 15 mars 2019 précité.

§ 2. Dans les minques qui, chaque jour d'arrivage, reçoivent en moyenne plus de 10.000 kg de produits de la pêche, un contrôle officiel des produits de la pêche est effectué chaque jour d'arrivage.

Art. 16. [§ 1. Uit zee aangevoerde visserijproducten die in een afslag worden aangeboden voor eerste verkoop, worden in de afslag door een dierenarts aan een officiële controle onderworpen in overeenstemming met de artikelen 70 en 71 bij de bovenvermelde uitvoeringsverordening (EU) 2019/627 van de Commissie van 15 maart 2019.

§ 2. In de afslagen waar per dag dat er aanvoer van visserijproducten plaatsvindt gemiddeld meer dan 10.000 kg visserijproducten worden aangevoerd,

Lors de chaque contrôle officiel, au moins 10.000 kg de produits de la pêche sont contrôlés, à moins que l'arrivage total de produits de la pêche soit inférieur à 10.000 kg, auquel cas la totalité des produits de la pêche est alors contrôlée.

Dans les autres minques, les contrôles officiels des produits de la pêche sont effectués suivant une fréquence annuelle moyenne d'un contrôle officiel tous les trois jours d'arrivage.

Tous les produits de la pêche présents sont contrôlés lors de chaque contrôle officiel.

§ 3. Le contrôle officiel des produits de la pêche, tel que visé au § 2, comporte au minimum un examen organoleptique des produits de la pêche visant à contrôler le respect des normes de fraîcheur et de la réglementation relative à la présence de parasites, ainsi qu'un contrôle quant à la présence de produits de la pêche toxiques.]

Art. 17. § 1er. Lorsque des produits de la pêche sont déclarés impropres à la consommation humaine par la personne chargée du contrôle par l'Agence lors d'un contrôle officiel, celle-ci communique le motif de sa décision au propriétaire des produits de la pêche.

§ 2. Si le propriétaire des produits de la pêche ne peut pas se rallier à la décision de la personne chargée du contrôle par l'Agence, il dispose d'un délai de douze heures pour faire opposition. Dans ce cas, il fait procéder à ses frais, à un contre examen par un médecin vétérinaire de son choix.

§ 3. Si les constatations de la personne chargée du contrôle par l'Agence et celles du médecin vétérinaire qui a fait le contre examen ne sont pas concordantes, ce dernier formule, par écrit, son avis motivé et provoque d'urgence l'intervention du chef de l'unité locale de contrôle de l'Agence ou de son délégué. Celui-ci tranche sans appel.

§ 4. Les produits de la pêche définitivement déclarés impropres à la consommation humaine sont dénaturés aux frais du propriétaire des produits de la pêche. Le Ministre peut fixer les modalités relatives à la dénaturation.

CHAPITRE VII

SANCTIONS

Art. 18. Sont déclarés nuisibles:

1° les matériaux à risque spécifiés visés aux règlements (CE) n° 999/2001 du Parlement européen et du Conseil du 22 mai 2001 fixant les règles pour la prévention, le contrôle et l'éradication

wordt op elke aanvoerdag een officiële controle van de visserijproducten uitgevoerd.

Bij elke officiële controle worden ten minste 10.000 kg visserijproducten gecontroleerd, tenzij de totale hoeveelheid aangevoerde visserijproducten minder dan 10.000 kg bedraagt in welk geval alle visserijproducten worden gecontroleerd.

In de andere afslagen worden de officiële controles van de visserijproducten uitgevoerd met een gemiddelde jaarlijkse frequentie van één officiële controle per drie aanvoerdagen.

Bij elke officiële controle worden alle aanwezige visserijproducten gecontroleerd.

§ 3. De officiële controle van de visserijproducten als bedoeld in § 2 omvat minstens een organoleptisch onderzoek van de visserijproducten ter controle van de naleving van de versheidsnormen en de regelgeving inzake de aanwezigheid van parasieten alsook een controle op de aanwezigheid van giftige visserijproducten.]

Art. 17. § 1. Wanneer visserijproducten via een officiële controle ongeschikt worden verklaard voor menselijke consumptie door de persoon door het Agentschap belast met controle, deelt deze de reden van zijn beslissing mee aan de eigenaar van de visserijproducten.

§ 2. Indien de eigenaar van de visserijproducten zich niet met de beslissing van de persoon door het Agentschap belast met controle kan verenigen, beschikt hij over een termijn van twaalf uur om verzet aan te tekenen. In dit geval doet hij op eigen kosten een tegenonderzoek uitvoeren door een dierenarts van zijn keuze.

§ 3. Indien de bevindingen van de persoon door het Agentschap belast met controle en van de dierenarts die het tegenonderzoek heeft uitgevoerd niet dezelfde zijn, geeft deze laatste schriftelijk zijn met redenen omkleed advies en vraagt dringend de tussenkomst van het hoofd van de bevoegde lokale controle-eenheid van het Agentschap of zijn afgevaardigde. Diens beslissing is niet vatbaar voor beroep.

§ 4. De definitief voor menselijke consumptie ongeschikt verklaarde visserijproducten worden gedenatureerd op kosten van de eigenaar van de visserijproducten. De Minister kan de regels inzake de denaturatie bepalen.

HOOFDSTUK VII

STRAFBEPALINGEN

Art. 18. Worden schadelijk verklaard:

1° het gespecificeerd risicomateriaal bedoeld in verordening (EG) nr. 999/2001 van het Europees Parlement en de Raad van 22 mei 2001 houdende vaststelling van voorschriften inzake preventie,

de certaines encéphalopathies spongiformes transmissibles et CE n° 1774/2002 du Parlement européen et du Conseil du 3 octobre 2002 établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine;

2° les produits d'origine animale trouvés en infraction aux dispositions du règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la Commission du 15 mars 2019 précité et/ou aux dispositions du présent arrêté.

Art. 19. Les infractions aux dispositions du présent arrêté sont recherchées et constatées conformément aux dispositions de l'arrêté royal du 22 février 2001 organisant les contrôles effectués par l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire et modifiant diverses dispositions légales.

Les infractions aux dispositions du présent arrêté sont punies, selon le cas, conformément aux lois des 5 septembre 1952 relative à l'expertise et au commerce des viandes et 15 avril 1965 concernant l'expertise et le commerce du poisson, des volailles, des lapins et du gibier, et modifiant la loi du 5 septembre 1952 relative à l'expertise et au commerce des viandes.

CHAPITRE VIII

DISPOSITIONS ABROGATOIRES ET FINALES

Art. 20. Sont abrogés:

1° l'arrêté royal du 21 septembre 1970 relatif à l'expertise et au commerce des viandes de volaille, modifié par la loi du 14 juillet 1994 et les arrêtés royaux des 8 octobre 1971, 28 octobre 1972, 7 août 1973, 11 octobre 1974, 20 mars 1978, 29 mars 1979, 4 septembre 1981, 4 novembre 1981, 6 décembre 1983, 1 mars 1985, 4 avril 1986, 4 juillet 1986, 9 décembre 1987, 25 janvier 1989, 25 septembre 1992, 30 décembre 1992, 25 février 1994, 4 juillet 1996, et 23 octobre 2000;

2° l'arrêté royal du 14 février 1974 relatif à la congélation des viandes lardes du porc, du mouton et de la bête bovine, modifié par l'arrêté royal du 9 octobre 1998;

3° l'arrêté royal du 7 décembre 1982 accordant une dérogation en matière d'enlèvement de certains organes déclarés impropres à la consommation humaine, modifié par l'arrêté du Gouvernement flamand du 23 juin 1993;

4° l'arrêté royal du 16 mai 2001 déclarant nuisibles certains produits d'origine animale présentant des

bestrijding en uitroeiing van bepaalde overdraagbare spongiforme encefalopathieën en verordening (EG) nr. 1774/2002 van het Europees Parlement en de Raad van 3 oktober 2002 tot vaststelling van gezondheidsvoorschriften inzake niet voor menselijke consumptie bestemde dierlijke bijproducten;

2° de producten van dierlijke oorsprong die in overtreding zijn met de bepalingen van bovenvermelde uitvoeringsverordening (EU) 2019/627 van de Commissie van 15 maart 2019 en/of de bepalingen van dit besluit.

Art. 19. De inbreuken op de bepalingen van dit besluit worden opgespoord en vastgesteld overeenkomstig de bepalingen van het koninklijk besluit van 22 februari 2001 houdende organisatie van de controles die worden verricht door het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen en tot wijziging van diverse wettelijke bepalingen.

De inbreuken op de bepalingen van dit besluit worden, naargelang het geval, bestraft overeenkomstig de wet van 5 september 1952 betreffende de vleeskeuring en de vleeshandel en 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.

HOOFDSTUK VIII

OPHEFFINGS- EN SLOTBEPALINGEN

Art. 20. Worden opgeheven:

1° het koninklijk besluit van 21 september 1970 betreffende de keuring van en de handel in vlees van gevogelte, gewijzigd bij de wet van 14 juli 1994 en de koninklijke besluiten van 8 oktober 1971, 28 oktober 1972, 7 augustus 1973, 11 oktober 1974, 20 maart 1978, 29 maart 1979, 4 september 1981, 4 november 1981, 6 december 1983, 1 maart 1985, 4 april 1986, 4 juli 1986, 9 december 1987, 25 januari 1989, 25 september 1992, 30 december 1992, 25 februari 1994, 4 juli 1996, de wet van 14 juli 1994 en 23 oktober 2000;

2° het koninklijk besluit van 14 februari 1974 betreffende de bevriezing van gortig vlees van varkens, schapen en runderen, gewijzigd bij het koninklijk besluit van 9 oktober 1998;

3° het koninklijk besluit van 7 december 1982 houdende afwijking inzake ophaling van bepaalde organen die ongeschikt werden verklaard voor de menselijke consumptie, gewijzigd bij het besluit van de Vlaamse Executieve van 23 juni 1993;

4° het koninklijk besluit van 16 mei 2001 waarbij sommige producten van dierlijke oorsprong die een

risques au regard des encéphalopathies spongiformes transmissibles, modifié par l'arrêté royal du 18 mars 2002;

5° l'arrêté ministériel du 18 novembre 2002 relatif au marquage des viandes de certains porcs, modifié par l'arrêté ministériel du 5 juin 2003.

Art. 21. Le présent arrêté entre en vigueur le 1er janvier 2006.

Art. 22. Notre Ministre qui a la Santé publique dans ses attributions est chargé de l'exécution du présent arrêté.

risico inhouden ten aanzien van overdraagbare spongiforme encefalopathieën schadelijk worden verklaard, gewijzigd bij het koninklijk besluit van 18 maart 2002;

5° het ministerieel besluit van 18 november 2002 betreffende het merken van vlees van sommige varkens, gewijzigd bij het ministerieel besluit van 5 juni 2003.

Art. 21. Dit besluit treedt in werking op 1 januari 2006.

Art. 22. Onze Minister bevoegd voor de Volksgezondheid is belast met de uitvoering van dit besluit.

Concept

Tâches spécifiques du personnel de l'abattoir pour la recherche de Trichinella dans la viande d'espèces animales sensibles à la trichinose

I. Nature et mode d'exécution de l'examen visant à détecter la présence de trichines.

1. L'examen visant à détecter la présence de trichines comprend:

- le prélèvement d'échantillons de viande
- la réalisation d'un examen de laboratoire.

2. Les échantillons de viande nécessaires pour l'examen doivent être prélevés immédiatement après l'abattage et examinés sans délai dans le laboratoire.

II. Formation pour l'examen visant à détecter la présence de trichines.

1. Formation pour le prélèvement d'échantillons de viande.

Le personnel de l'abattoir qui entre en ligne de compte pour le prélèvement d'échantillons de viandes a suivi une formation pratique sous la surveillance du vétérinaire officiel. Cette formation pratique se déroule à l'abattoir et comprend la méthode d'échantillonnage et l'identification des échantillons.

2. Formation pour l'exécution de l'examen de laboratoire.

Le personnel de l'abattoir ne peut être chargé de l'exécution de l'examen de laboratoire que s'il a suivi une formation en:

- a) parasitologie, notamment concernant Trichinella, et
- b) techniques de laboratoire spécifiques pour la détection de Trichinella.

Pour être admis à la formation pour l'exécution de l'examen de laboratoire, le membre du personnel concerné doit être au moins titulaire d'un diplôme de l'enseignement secondaire supérieur.

Cette formation est assurée par le vétérinaire officiel, en collaboration avec le laboratoire national de référence.

DOCUMENT DE TRANSPORT ET DE CONGÉLATION DES VIANDES LADRESVOLET A - Autorisation de transport (1)

Le soussigné, Dr, vétérinaire officiel à l'abattoir (nom, adresse, numéro d'agrément), autorise que les viandes ladres provenant de l'animal suivant:

- espèce: numéro des marques auriculaires SANITEL:

- poids abattu (kg): numéro d'identification au pesage:

- dont le propriétaire est (nom, adresse):

déclarées le (date) propres à la consommation humaine à condition d'être préalablement soumises à un traitement par la congélation d'au moins dix jours à -18 °C, revêtues de l'estampille «viandes à congeler» de cet abattoir et pourvues d'étiquettes scellées à l'aide de plombs portant le numéro et sur lesquelles est reproduite la même estampille ainsi que le numéro d'ordre mentionné à l'entête du présent document, soient traitées dans l'établissement pour le traitement par la congélation des viandes ladres suivant: (nom, adresse).

Préalablement à ce traitement, les viandes ladres seront désossées, découpées, emballées et marquées à l'atelier de découpe agréé suivant (2): (nom, adresse).

Les viandes ladres sont transportées au départ de l'abattoir par le moyen de transport de viandes (numéro d'immatriculation) et transportées par (nom et adresse du transporteur).

Fait à, le (Cachet et signature du vétérinaire officiel à l'abattoir).

VOLET B - Attestation de découpe en vue de la congélation (3)

Le soussigné Dr, vétérinaire officiel à l'atelier de découpe agréé (nom, adresse, numéro d'agrément), certifie que les viandes ladres décrites ci-dessus ont été désossées, découpées et emballées le (date) sous ma surveillance en vue de leur traitement par la congélation, et que les emballages ont été marqués à l'aide de l'estampille «viande à congeler» de l'atelier de découpe dont le numéro d'agrément est

Les emballages, au nombre de, d'un poids nets total de kg, ont été scellés par mes soins sous le n° Les viandes sont immédiatement transportées vers l'établissement suivant pour le traitement par la congélation des viandes ladres (nom, adresse, numéro d'agrément) par le moyen de transport de viandes (numéro d'immatriculation) et transportées par (nom et adresse du transporteur).

Fait à, le (Cachet et signature du vétérinaire officiel à l'atelier de découpe).

VOLET C - Attestation de réception en vue de la congélation (4)

Le soussigné Dr, vétérinaire officiel à l'établissement pour la congélation des viandes ladres (nom, adresse, numéro d'agrément) certifie que les viandes ladres décrites ci-dessus ont été réceptionnées et mises en congélation le (date).

Fait à, le (Cachet et signature du vétérinaire officiel à l'établissement de congélation).

VOLET D - Attestation de traitement par la congélation (5)

Le soussigné Dr, vétérinaire officiel à l'établissement pour la congélation des viandes ladres mentionné au volet «C», certifie que les viandes ladres décrites ci-dessus ont été déclarées propres à la consommation humaine et revêtues de la marque d'identification de cet établissement.

Fait à, le (Cachet et signature du vétérinaire officiel à l'établissement de congélation).

VOLET E - Contrôle du traitement par la congélation (6)

Vu et classé à, le (Cachet et signature du vétérinaire officiel à l'abattoir).

(1) L'exemplaire original du document dont le volet «A» est dûment complété et signé par le vétérinaire officiel accompagne les viandes ladres lors du transport direct de l'abattoir vers l'atelier de découpe ou vers l'établissement pour la congélation des viandes ladres, où il est remis dès l'entrée au vétérinaire officiel. Le vétérinaire officiel conserve à l'abattoir une copie jusqu'au retour de l'exemplaire original dont les volets «B», «C» et «D» sont dûment complétés.

(2) Biffer si ce n'est pas d'application. Dans ce cas, le volet «B» est aussi biffé.

(3) Lorsque les viandes sont découpées préalablement au traitement par la congélation, le vétérinaire officiel complète et signe le volet «B» à l'issue des opérations dans l'atelier de découpe. L'exemplaire original accompagne les viandes lors de leur transport vers l'établissement pour le traitement par la congélation des viandes lades. Il conserve une copie à l'atelier de découpe durant trois ans et en envoie une autre au vétérinaire officiel de l'abattoir mentionné au volet «A».

(4) Lors de la réception et de la mise en congélation des viandes lades, le vétérinaire officiel de l'établissement où le traitement par la congélation est effectué, complète et signe le volet «C». Il envoie une copie de ce document au vétérinaire officiel de l'abattoir mentionné au volet «A». L'exemplaire original est conservé dans l'établissement jusqu'à la fin du traitement par la congélation.

(5) Au terme du traitement par la congélation, le vétérinaire officiel de l'établissement pour le traitement par la congélation complète et signe le volet «D». Il renvoie au vétérinaire officiel de l'abattoir mentionné au volet «A» l'exemplaire original dont les volets «B», «C» et «D» sont dûment complétés. Il conserve une copie durant trois ans dans l'établissement pour le traitement par la congélation.

(6) Le vétérinaire officiel complète et signe le volet «E» dès réception en retour de l'exemplaire original du document dont les volets «B», «C» et «D» sont dûment complétés, et le conserve à l'abattoir durant trois ans.

Concept

Annexe III

Le désossage, la découpe et l'emballage des viandes lades ne peuvent être effectués qu'en présence et sous la surveillance d'un vétérinaire officiel. A l'issue de ces opérations, les emballages sont scellés par le vétérinaire officiel et munis par l'exploitant de la marque «viande à congeler» du modèle prévu à l'annexe V, point II, IV, sur laquelle le mot «abattoir» est remplacé par le mot «atelier de découpe» et le nom de la localité par le numéro d'agrément de l'atelier de découpe.

Lors des opérations de désossage, découpe, emballage et marquage, le vétérinaire officiel:

a) vérifie que les viandes lades à désosser et découper sont bien munies de la marque «viande à congeler» de l'abattoir d'origine ainsi que de l'étiquette scellée porteuse d'une reproduction de cette marque et d'un numéro d'ordre, et accompagnées du document de transport et de congélation des viandes lades;

b) veille à ce que les viandes lades désossées et découpées ne puissent être substituées. A cette fin, il doit:

- être présent physiquement en permanence durant la totalité des opérations;
- prendre les mesures afin que les opérations aient lieu à un autre moment que la découpe des autres viandes, ou encore en un emplacement réservé spécialement à cette fin;
- vérifier que les emballages des morceaux désossés ou découpés portent les mentions suivantes: le poids net, la nature et le nombre de pièces, ainsi que le numéro d'ordre du document de transport et de congélation des viandes lades. Ces mentions doivent être apposées sur des étiquettes qui seront détruites à l'ouverture de l'emballage;
- vérifier que la marque «viande à congeler» de l'atelier de découpe est apposée de manière indélébile sur chaque emballage;
- contrôler que les poids nets mentionnés sur les emballages et les documents concordent, et correspondent à la réalité des poids contrôlés par une pesée;

c) appose, immédiatement après l'emballage des viandes, sur chaque emballage individuel, les étiquettes visées au point b), troisième tiret. Ces étiquettes seront détruites à l'ouverture de l'emballage;

d) au cas où les emballages sont placés dans des containers grillagés ou rassemblés en unités palettisées offrant des garanties similaires d'inviolabilité, le scellement de chaque emballage peut être remplacé par l'apposition d'une seule étiquette scellée portant les mentions suivantes: l'estampille «viande à congeler» de l'atelier de découpe, le poids net, la nature et le nombre d'emballages individuels, le numéro d'ordre du document de transport et de congélation des viandes lades;

Après le désossage, la découpe et l'emballage, les viandes sont expédiées directement vers l'établissement pour le traitement par la congélation, sous le couvert du document de transport et de congélation des viandes lades visé à l'annexe II.

Annexe IV

Les conditions d'installation et d'exploitation des établissements du traitement par la congélation des viandes lades sont les suivantes.

1. Les établissements doivent disposer d'installations frigorifiques comprenant au moins:

- a) un local permettant d'assurer les conditions de température. L'installation technique et l'alimentation en énergie de la chambre frigorifique doivent être telles que la température requise puisse être atteinte dans les plus brefs délais et maintenue dans toutes les parties de la chambre frigorifique et dans les viandes;
- b) dans le local visé au point a), un emplacement réservé, clôturé et fermant à clef, permettant l'entreposage séparé et contrôlé des viandes lades, à moins que le local entier ne remplisse ces conditions;
- c) un thermomètre ou téléthermomètre enregistreur permettant une vérification constante de la température visée au point a). La température ne doit pas être mesurée à même le courant d'air froid. Les appareils de mesure doivent être gardés sous clé.

2. En outre, l'exploitant doit satisfaire aux exigences suivantes:

- a) garantir une procédure de réception des viandes lades, de telle sorte que celles-ci puissent immédiatement être enregistrées et entreposées;
- b) avertir à temps le vétérinaire officiel chargé de la surveillance de l'établissement du jour et de l'heure auxquels sont prévues les opérations de réception, de mise en congélation et de fin de traitement par la congélation des viandes lades;
- c) tenir un registre des viandes lades. Pour chaque opération, le jour et l'heure de l'introduction dans la chambre frigorifique doivent être notés. Le registre est présenté, à sa demande, au vétérinaire officiel et conservé durant trois ans au moins à dater de l'entrée des viandes lades;
- d) apposer sur les bandes enregistreuses des thermomètres visés au point 1, c), l'indication des numéros d'ordre correspondants du registre des viandes lades, les conserver et les tenir à la disposition du vétérinaire officiel pendant trois ans au moins à dater de l'entrée des viandes lades.

Cas dans lesquels les viandes reçoivent une autre marque que la marque de salubrité prévue par le règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la Commission du 15 mars 2019 précité et description des modèles des marques à utiliser

I. Marques sur les viandes d'ongulés domestiques, de gibier sauvage et de gibier d'élevage.

Viandes reconnues propres à la consommation humaine – à l'exception des viandes reconnues propres à la consommation humaine issues de porcs provenant de zones de protection ou de zones de surveillance telles que définies au chapitre VI de l'arrêté royal du 19 mars 2004 relatif à la lutte contre la peste porcine africaine ainsi que les viandes de porc reconnues propres à la consommation humaine soumises à des restrictions en matière d'échanges et de commercialisation sur base de la réglementation visant à lutter contre la peste porcine africaine – provenant d'un territoire ou d'une partie de territoire ne remplissant pas toutes les conditions de police sanitaire, comme mentionné dans l'arrêté royal du 13 mai 2005 fixant les règles de police sanitaire régissant la production, la transformation, la distribution et l'introduction des produits d'origine animale destinés à la consommation humaine :

- forme: ovale, recouverte d'une croix constituée de deux traits perpendiculaires apposée en oblique de sorte que l'intersection se situe au centre de la marque de salubrité et que les indications figurant sur celle-ci restent lisibles
- diamètre: 6,5 cm de longueur et 4,5 cm de hauteur
- lettres: 0,8 cm de hauteur
- chiffres: 1 cm de hauteur
- indications:
 - dans la partie supérieure: BELGIQUE ou BE
 - au centre: le numéro d'agrément de l'abattoir
 - dans la partie inférieure: les initiales CE
 - des informations permettant d'identifier le vétérinaire officiel ayant procédé à l'inspection des viandes.

II. Marques sur les viandes d'ongulés domestiques.

1. [...]

2. [...]

3. Viandes provenant d'un ongulé domestique abattu dans un abattoir destinée aux besoins exclusifs du ménage du déclarant et reconnues propres à la consommation humaine:

- forme: losange
- côté: 6 cm
- lettres: 0,5 cm de hauteur
- indications:
 - abattoir
 - localité.

4. Viandes lardes qui sont propres à la consommation humaine à condition d'être soumises à la congélation réglementaire:

- forme: carrée
- côté: 5,5 cm
- lettres: 0,7 cm de hauteur
- indications:
 - abattoir
 - viande à congeler
 - localité.

5. Viandes d'ongulés domestiques reconnues ou déclarées impropres à la consommation humaine dans un abattoir:

- forme: parallélogramme
- côtés: 5,5 x 4 cm
- lettres: 0,7 cm de hauteur
- indications:
 - localité
 - saisie.

IV. Marques sur les viandes de porc issues de porcs provenant de zones de protection ou de zones de surveillance telles que définies au chapitre VI de l'arrêté royal du 19 mars 2004 relatif à la lutte contre la peste porcine africaine ainsi que les viandes de porc reconnues propres à la consommation humaine soumises à des restrictions en matière d'échanges et de commercialisation sur base de la réglementation visant à lutter contre la peste porcine africaine.

Viandes de porc reconnues propres à la consommation humaine et issues de porcs provenant de zones de protection ou de zones de surveillance telles que définies au chapitre VI de l'arrêté royal du 19 mars 2004 relatif à la lutte contre la peste porcine africaine ainsi que les viandes de porc reconnues propres à la consommation humaine soumises à des restrictions en matière d'échanges et de commercialisation sur base de la réglementation visant à lutter contre la peste porcine africaine :

- forme : ronde, avec lignes horizontales entre les champs de texte ;
- diamètre : 6,5 cm ;
- lettres : 0,8 cm de hauteur ;
- chiffres : 1 cm de hauteur ;
- indications :
 - dans le champ de texte supérieur : BELGIQUE ou BE ;
 - dans le deuxième champ de texte : le numéro d'agrément de l'abattoir ;
 - dans le troisième champ de texte : l'abréviation CE ;
 - dans le quatrième champ de texte : les informations permettant d'identifier le vétérinaire officiel ayant procédé à l'inspection de la viande ;
 - dans le champ de texte inférieur : PPA.

Concept

Liste des Etats membres

[La Belgique, la Tchéquie, le Danemark, l'Allemagne, l'Estonie, l'Irlande, la Grèce, l'Espagne, la France, la Croatie, l'Italie, Chypre, la Lettonie, la Lituanie, le Luxembourg, la Hongrie, Malte, les Pays-Bas, l'Autriche, la Pologne, le Portugal, la Slovaquie, la Slovénie, la Finlande, la Suède et le Royaume-Uni (uniquement l'Irlande du Nord - conformément à l'accord sur le retrait du Royaume-Uni de Grande-Bretagne et d'Irlande du Nord de l'Union européenne et de la Communauté européenne de l'énergie atomique, et notamment à l'article 5, paragraphe 4, du protocole sur l'Irlande et l'Irlande du Nord, lu en liaison avec l'annexe 2 de ce protocole, aux fins de la présente annexe, les références au Royaume-Uni concernent uniquement l'Irlande du Nord)]

Concept

**Specifieke taken van het slachthuispersoneel bij de opsporing van Trichinella
in vlees van daarvoor gevoelige diersoorten**

I. Aard en wijze van de uitvoering van het onderzoek op de aanwezigheid van trichinen.

1. Het onderzoek op de aanwezigheid van trichinen omvat:

- het nemen van vleesmonsters
- het uitvoeren van een laboratoriumonderzoek.

2. De voor het onderzoek benodigde vleesmonsters moeten onmiddellijk na het slachten worden genomen en onverwijld worden onderzocht in het laboratorium.

II. Opleiding voor het onderzoek op de aanwezigheid van trichinen.

1. Opleiding voor het nemen van vleesmonsters.

Het slachthuispersoneel dat in aanmerking komt voor het nemen van vleesmonsters heeft een praktische opleiding genoten onder toezicht van de officiële dierenarts. Deze praktische opleiding vindt plaats in het slachthuis en omvat de methode van monsterneming en de identificatie van de monsters.

2. Opleiding voor het uitvoeren van het laboratoriumonderzoek.

Slachthuispersoneel kan enkel met het uitvoeren van het laboratoriumonderzoek worden belast indien het een opleiding heeft genoten in:

- a) de parasitologie inzonderheid betreffende Trichinella, en
- b) de specifieke laboratoriumtechnieken voor het opsporen van Trichinella.

Om toegelaten te worden tot de opleiding voor het uitvoeren van het laboratoriumonderzoek dient het betrokken personeelslid over een diploma te beschikken van tenminste het niveau hoger middelbaar onderwijs.

Deze opleiding wordt verzorgd door de officiële dierenarts, in samenwerking met het nationaal referentielaboratorium.

DOCUMENT VOOR HET VERVOER EN DE BEVRIEZING VAN GORTIG VLEESLUIK A - Vervoermachtiging (1)

Ondergetekende, Dr, officiële dierenarts van het FAVV in het slachthuis (naam, adres, erkenningsnummer), geeft de toelating om het gortig vlees afkomstig van het volgende dier:

- diersoort: nummer van de SANITEL-oormerken
- geslacht gewicht (kg) identificatienummer bij het wegen:
- met als eigenaar (naam, adres)

dat op (datum) voor de menselijke consumptie geschikt verklaard werd op voorwaarde dat het, gedurende ten minste tien dagen, door bevriezing op - 18 °C wordt behandeld, in de volgende inrichting een koudebehandeling te laten ondergaan: (naam, adres).

Het vlees werd gestempeld met het merk «te bevroren vlees» van het bovenvermelde slachthuis en voorzien van etiketten, verzegeld met loodjes met het nummer, waarop dezelfde stempel evenals het hierboven vermelde volgnummer staan vermeld.

Vóór de koudebehandeling zal het gortig vlees worden uitgebeend, versneden, verpakt en gemerkt in de volgende uitsnijderij (2): (naam, adres).

Het gortig vlees wordt vanuit het slachthuis vervoerd met het vleesvervoermiddel (nummerplaat) en wordt vervoerd door .. (naam en adres van de vervoerder).

Gedaan te, op (Stempel en handtekening van de officiële dierenarts in het slachthuis).

LUIK B - Attest voor het uitsnijden met het oog op de bevriezing (3)

Ondergetekende, Dr, officiële dierenarts van het FAVV in de erkende uitsnijderij (naam, adres, erkenningsnummer), bevestigt dat het hierboven beschreven gortig vlees op (datum) werd uitgebeend, versneden en verpakt onder mijn toezicht met het oog op een behandeling door bevriezing en dat de verpakkingen werden gemerkt met het merk «te bevroren vlees» van de uitsnijderij met vermelding van het erkenningsnummer. De verpakkingen, in aantal, met een totaal nettogewicht van kg, werden door mij persoonlijk verzegeld met het nummer Het vlees werd onmiddellijk vervoerd naar de volgende inrichting voor de bevriezing van gortig vlees: (naam, adres, erkenningsnummer).

Het gortig vlees wordt vanuit de uitsnijderij vervoerd met het vleesvervoermiddel (nummerplaat) en wordt vervoerd door (naam en adres van de vervoerder).

Gedaan te, op (Stempel en handtekening van de officiële dierenarts in de erkende uitsnijderij).

LUIK C - Attest voor de ontvangst met het oog op de bevriezing (4)

Ondergetekende, Dr, officiële dierenarts van het FAVV in de inrichting voor de bevriezing van gortig vlees (naam, adres, erkenningsnummer) bevestigt dat het hierboven omschreven gortig vlees werd ontvangen en ingevroren op(datum).

Gedaan te, op (Stempel en handtekening van de officiële dierenarts in de vriesinrichting).

LUIK D - Attest voor de behandeling door bevriezing (5)

Ondergetekende, Dr, officiële dierenarts van het FAVV in de in luik «C» vermelde inrichting voor de bevriezing van gortig vlees, bevestigt dat het hierboven omschreven gortig vlees geschikt verklaard werd voor de menselijke consumptie en voorzien werd van het identificatiemerk van deze inrichting.

Gedaan te, op (Stempel en handtekening van de officiële dierenarts in de vries inrichting).

LUIK E - Controle op de behandeling door bevriezing (6)

Gecontroleerd en ingeschreven te, op (Stempel en handtekening van de officiële dierenarts in het slachthuis).

- (1) Het origineel exemplaar van het document met het volledig ingevulde luik «A» en getekend door de officiële dierenarts, begeleidt het gortig vlees tijdens het rechtstreekse vervoer van het slachthuis naar de uitsnijderij of de inrichting waar de koudebehandeling zal uitgevoerd worden, waar het bij binnenkomst aan de officiële dierenarts wordt overhandigd. De officiële dierenarts bewaart een kopie ervan in het slachthuis totdat de luiken «B», «C» en «D» van het origineel exemplaar volledig ingevuld terug in zijn bezit zijn.
- (2) Schrappen indien niet van toepassing. Indien niet van toepassing, wordt ook luik «B» geschrapt.
- (3) Wanneer het vlees vóór de behandeling door bevrozing wordt versneden, vult de officiële dierenarts luik «B» in en tekent het na verloop van de verrichtingen in de uitsnijderij. Het origineel exemplaar begeleidt het vlees tijdens het vervoer naar de inrichting waar de koudebehandeling van het gortig vlees zal plaatsvinden. Hij bewaart een kopie van het document gedurende drie jaar in de uitsnijderij en stuurt een andere kopie naar de officiële dierenarts in het slachthuis vermeld in luik «A».
- (4) Bij de ontvangst en het invriezen van gortig vlees, vult de officiële dierenarts in de inrichting waar de koudebehandeling plaatsvindt luik «C» in en tekent het. Hij stuurt een kopie van dit document aan de officiële dierenarts in het in luik «A» vermelde slachthuis. Het origineel exemplaar wordt in de inrichting bewaard tot de behandeling door bevrozing is beëindigd.
- (5) Na de behandeling door bevrozing vult de officiële dierenarts in de inrichting waar de koudebehandeling plaatsvond luik «D» in en tekent het. Hij stuurt het origineel exemplaar waarvan de luiken «B», «C» en «D» volledig zijn ingevuld, naar de officiële dierenarts in het in luik «A» vermelde slachthuis. Een kopie van het document wordt gedurende drie jaren bewaard in de inrichting waar de koudebehandeling plaatsvond.
- (6) Bij ontvangst van het origineel exemplaar van het document waarvan de luiken «B» (indien van toepassing), «C» en «D» volledig ingevuld zijn, vult de officiële dierenarts luik «E» in en tekent het. Hij bewaart het document gedurende drie jaren in het slachthuis.

Concept

Bijlage III

Het uitbenen, de versnijding en de verpakking van gortig vlees mag enkel worden uitgevoerd onder het toezicht en in aanwezigheid van een officiële dierenarts. Na deze bewerkingen, worden de verpakkingen door de officiële dierenarts verzegeld en door de exploitant voorzien van het merk «te bevrozen vlees», waarvan het model is beschreven in bijlage V, punt II, 4, waarbij het woord «slachthuis» wordt vervangen door het woord «uitsnijderij» en de plaatsnaam door het erkenningsnummer van de uitsnijderij.

Tijdens het uitbenen, de versnijding, de verpakking en het merken, zal de officiële dierenarts:

a) nagaan of op het uit te benen en te versnijden gortig vlees het merk «te bevrozen vlees» van het slachthuis van oorsprong is aangebracht, evenals het verzegeld etiket waarop een reproductie van dit keurmerk en een volgnummer staan vermeld. Tevens dient hij na te gaan of het document voor het vervoer en de bevrozing van gortig vlees is bijgevoegd;

b) erop toezien dat het uitgebeende en versneden gortig vlees niet door ander vlees kan worden vervangen. Daarom moet hij:

- permanent aanwezig zijn tijdens alle bewerkingen;
- voorschrijven dat de bewerkingen worden uitgevoerd op een ander ogenblik dan het uitsnijden van ander vlees of voorschrijven dat een plaats uitsluitend voor deze bewerkingen wordt voorbehouden;
- nagaan of de verpakkingen van de uitgebeende of versneden delen de volgende vermeldingen dragen: het nettogewicht, de aard en het aantal stuks, het volgnummer van het document voor het vervoer en de bevrozing van gortig vlees. Deze vermeldingen dienen voor te komen op etiketten die zo zijn aangebracht dat ze worden vernietigd bij het openen van de verpakking;
- nagaan of het merk «te bevrozen vlees» van de uitsnijderij onuitwisbaar op iedere verpakking werd aangebracht;
- controleren of het nettogewicht dat op de verpakkingen staat vermeld overeenstemt met de documenten en met het werkelijke gewicht dat bij het wegen werd gemeten;

c) onmiddellijk na de verpakking van het vlees op elke afzonderlijke verpakking de onder punt b), derde streepje bedoelde etiketten verzegelend aanbrengen;

d) zo de verpakkingen in van traliewerk voorziene containers zijn geplaatst of samengebracht zijn op paletten die in dezelfde mate de onschendbaarheid waarborgen, mag het verzegelend etiket op elke afzonderlijke verpakking worden vervangen door één enkel verzegelend etiket waarop de volgende aanduidingen staan vermeld: de stempel «te bevrozen vlees» van de uitsnijderij, het nettogewicht, de aard en het aantal individuele verpakkingen, het volgnummer van het document voor het vervoer en de bevrozing van gortig vlees.

Na het uitbenen, de versnijding en de verpakking, wordt het vlees rechtstreeks onder dekking van het document voor het vervoer en de bevrozing van gortig vlees, bedoeld in bijlage II, vervoerd naar de inrichting waar de koudebehandeling van het gortig vlees zal plaatsvinden.

Inrichtings- en exploitatievoorwaarden van de inrichtingen voor de koudebehandeling van gortig vlees

1. De inrichtingen moeten uitgerust zijn met vriesinstallaties waaronder minstens:

- a) een lokaal waar de temperatuurvoorwaarden, kunnen worden gewaarborgd. De technische installatie en de energievoorziening van de koelkamer moeten dermate zijn dat de vereiste temperatuur binnen de kortst mogelijke termijn kan worden bekomen en in alle delen van de koelkamer evenals in het vlees kan worden gehandhaafd;
- b) in het onder punt a) beoogde lokaal, een gesloten en afsluitbare voorbehouden cel waar het gortig vlees gescheiden kan worden opgeslagen en gecontroleerd, tenzij het volledige lokaal aan deze voorwaarden voldoet;
- c) een registreerthermometer of -telethermometer waardoor de in punt a) beoogde temperatuur constant kan worden geverifieerd. De temperatuur mag niet worden gemeten in de nabijheid van een koude luchtstroom. De meetapparaten moeten achter slot worden bewaard.

2. Daarnaast moet de exploitant voldoen aan de volgende vereisten:

- a) een procedure verzekeren voor de ontvangst van gortig vlees zodat dit vlees onmiddellijk kan worden geregistreerd en opgeslagen;
- b) tijdig de officiële dierenarts belast met de controle op de inrichting verwittigen van de dag en het uur waarop de ontvangstverrichtingen, de bevroering en het einde van de behandeling door bevroering van het gortig vlees, worden voorzien;
- c) een register van het gortig vlees bijhouden. Voor iedere verrichting moeten de dag en het uur van het binnenbrengen in de koelkamer worden genoteerd. Het register wordt, op vraag van de officiële dierenarts, aan hem voorgelegd en wordt gedurende ten minste drie jaar, te rekenen vanaf het binnenbrengen van het gortig vlees, bewaard;
- d) op de registreerbanden van de in punt 1, c) bedoelde thermometers de overeenstemmende nummers van het register van het gortig vlees aanduiden, deze bewaren en ter beschikking houden van de officiële dierenarts gedurende ten minste drie jaar te rekenen vanaf het binnenbrengen van het gortig vlees.

Gevallen waarin vlees een ander merk krijgt dan het gezondheidsmerk voorzien in de bovenvermelde uitvoeringsverordening (EU) 2019/627 van de Commissie van 15 maart 2019 en beschrijving van de modellen van de te gebruiken merken

I. Merken op vlees van als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren, vrij wild en gekweekt wild.

Voor menselijke consumptie geschikt bevonden vlees - met uitzondering van voor menselijke consumptie geschikt bevonden varkensvlees afkomstig uit beschermingsgebieden of toezichtsgebieden zoals bepaald in hoofdstuk VI van het koninklijk besluit van 19 maart 2004 betreffende de bestrijding van Afrikaanse varkenspest, alsook voor menselijke consumptie geschikt bevonden varkensvlees dat onderworpen is aan beperkingen inzake handel en verkoop op basis van de regelgeving ter bestrijding van de Afrikaanse varkenspest - dat afkomstig is van een grondgebied of een deel van een grondgebied dat niet voldoet aan alle veterinairerechtelijke voorschriften, zoals vermeld in het koninklijk besluit van 13 mei 2005 houdende vaststelling van veterinairerechtelijke voorschriften voor de productie, de verwerking, de distributie en het binnenbrengen van voor menselijke consumptie bestemde producten van dierlijke oorsprong:

- vorm: ovaal met twee rechte lijnen die loodrecht op elkaar staan, schuin door het gezondheidsmerk lopen, elkaar in het midden ervan kruisen en zodanig zijn aangebracht dat de aanduidingen leesbaar blijven
- diameter: 6,5 cm lang en 4,5 cm hoog
- letters: 0,8 cm hoog
- cijfers: 1 cm hoog
- aanduidingen:
 - in het bovenste deel: BELGIE of BE
 - in het midden: het erkenningsnummer van het slachthuis
 - in het onderste gedeelte: de initialen EG
- gegevens aan de hand waarvan de officiële dierenarts die het vlees heeft gekeurd, kan worden geïdentificeerd.

II. Merken op vlees van als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren.

1. [...]
2. [...]
3. Vlees van in een slachthuis geslacht als landbouwhuisdier gehouden hoefdier, bestemd voor het exclusief gebruik door het gezin van de aangever en geschikt bevonden voor de menselijke consumptie:
 - vorm: ruit
 - zijde: 6 cm
 - letters: 0,5 cm hoog
 - aanduidingen:
 - slachthuis
 - lokaliteit.
4. Gortig vlees dat voor menselijke consumptie geschikt wordt bevonden op voorwaarde dat het wordt onderworpen aan de reglementaire bevroering:
 - vorm: vierkant
 - zijde: 5,5 cm
 - letters: 0,7 cm hoog
 - aanduidingen:
 - slachthuis
 - te bevroeren vlees
 - lokaliteit.
5. In een slachthuis voor de menselijke consumptie ongeschikt bevonden of verklaard vlees van als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren.
 - vorm: parallellogram
 - zijden: 5,5 x 4 cm
 - letters: 0,7 cm hoog
 - aanduidingen:
 - lokaliteit
 - afgekeurd.

IV. Merken op varkensvlees afkomstig uit beschermingsgebieden of toezichtsgebieden zoals bepaald in hoofdstuk VI van het koninklijk besluit van 19 maart 2004 betreffende de bestrijding van Afrikaanse varkenspest, alsook voor menselijke consumptie geschikt bevonden varkensvlees onderworpen aan

bepkeringen inzake handel en verkoop op basis van de regelgeving ter bestrijding van de Afrikaanse varkenspest.

Voor menselijke consumptie geschikt bevonden varkensvlees afkomstig uit beschermingsgebieden of toezichtsgebieden zoals bepaald in hoofdstuk VI van het koninklijk besluit van 19 maart 2004 betreffende de bestrijding van Afrikaanse varkenspest, alsook voor menselijke consumptie geschikt bevonden varkensvlees onderworpen aan beperkingen inzake handel en verkoop op basis van de regelgeving ter bestrijding van de Afrikaanse varkenspest:

- vorm: rond met horizontale lijnen tussen de tekstvelden;
- diameter: 6,5 cm;
- letters: 0,8 cm hoog;
- cijfers: 1 cm hoog;
- aanduidingen:
 - in het bovenste tekstveld: BELGIE of BE;
 - in het tweede tekstveld: het erkenningsnummer van het slachthuis;
 - in het derde tekstveld: de initialen EG;
 - in het vierde tekstveld: gegevens aan de hand waarvan de officiële dierenarts die het vlees heeft gekeurd, kan worden geïdentificeerd;
 - in het onderste tekstveld: AVP.

Concept

Lijst van de lidstaten

[België, Tsjechië, Denemarken, Duitsland, Estland, Ierland, Griekenland, Spanje, Frankrijk, Kroatië, Italië, Cyprus, Letland, Litouwen, Luxemburg, Hongarije, Malta, Nederland, Oostenrijk, Polen, Portugal, Slowakije, Slovenië, Finland, Zweden en het Verenigd Koninkrijk (alleen Noord-Ierland, overeenkomstig het Akkoord inzake de terugtrekking van het Verenigd Koninkrijk van Groot-Brittannië en Noord-Ierland uit de Europese Unie en de Europese Gemeenschap voor Atoomenergie, en met name artikel 5, lid 4, van het Protocol inzake Ierland/Noord-Ierland, in samenhang met bijlage 2 bij dat protocol, gelden vermeldingen van het Verenigd Koninkrijk in deze bijlage alleen voor Noord-Ierland)]

Concept