

3. Isolerende verpakkingen moeten vóór het bevroren worden verwijderd, behalve bij vlees dat bij inbreng in de koelkamer reeds de sub 6 genoemde temperatuur heeft bereikt in alle delen.

4. De zendingen moeten in de koelkamer afzonderlijk en achter slot worden bewaard.

5. Op ledere zending moeten dag en uur zijn aangegeven waarop de zending in de koelkamer is binnengekomen.

6. De temperatuur in de koelkamer moet ten minste — 25 °C bedragen en moet thermo-elektrisch met geijkte meetmiddelen worden gemeten en doorlopend worden geregistreerd. Zij mag niet direct in de koudeluchtstroom worden gemeten. De meettoestellen moeten achter slot worden gehouden. De diagrammen moeten van de overeenkomstige nummers van het register betreffende de invoerkeuring worden voorzien; ook dag en uur van het begin, resp. het einde van de bevroering moeten daarop worden aangegeven; zij moeten een jaar lang worden bewaard.

7. Vlees met een diameter of een dikte van maximaal 25 cm moet ten minste 240 uren achter elkaar, vlees met een diameter of een dikte van 25 tot 50 cm ten minste 480 uren achter elkaar worden bevroren. Vlees met een grotere diameter of een grotere dikte mag niet aan dit vriesproces worden onderworpen. De bevroeringsduur gaat in bij het bereiken van de sub 6 genoemde temperatuur in de koelkamer.

Gezien om te worden gevoegd bij het ministerieel besluit van 10 december 1979.

De Minister van Volksgezondheid en Leefmilieu,

L. DHOORE

3. Les emballages isolants doivent être enlevés avant la congélation, sauf en ce qui concerne la viande qui, lors de l'introduction dans la chambre frigorifique, a déjà atteint, dans toutes ses parties, la température visée au point 6.

4. Les lots doivent être conservés séparément dans la chambre frigorifique et gardés sous clé.

5. Pour chaque lot, le jour et l'heure de l'introduction dans la chambre frigorifique doivent être notés.

6. La température dans la chambre frigorifique doit atteindre — 25 °C au moins; elle doit être vérifiée par des appareils de mesure thermoélectrique étalonnés et constamment enregistrés. Elle ne doit pas être mesurée à même le courant d'air froid. Les appareils de mesure doivent être gardés sous clé. Les graphiques doivent porter l'indication des numéros correspondants du registre de l'inspection des viandes à l'importation, ainsi que du jour et de l'heure du début et de la fin de la congélation et être conservés un an.

7. Les viandes dont le diamètre ou l'épaisseur est égal ou inférieur à 25 cm doivent être congelées, sans interruption, pendant 240 heures au moins, celles dont le diamètre ou l'épaisseur est compris entre 25 cm et 50 cm pendant 480 heures au moins. Les viandes, dont le diamètre ou l'épaisseur est supérieur à ces dimensions, ne doivent pas être soumises à ce procédé de congélation. La durée de congélation se calcule à partir du moment où la température visée au point 6 est atteinte dans la chambre de congélation.

Vu pour être annexé à l'arrêté ministériel du 10 décembre 1979.

Le Ministre de la Santé publique et de l'Environnement,

**10 DECEMBER 1979. — Ministerieel besluit houdende vaststelling van het model van de verschillende keurmerken en de wijze van merken van vlees van everzwijn**

De Minister van Volksgezondheid en Leefmilieu,

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;

Gelet op het koninklijk besluit van 15 mei 1979 betreffende de keuring van en de handel in vlees van everzwijn, inzonderheid artikel 2;

Gelet op de wetten op de Raad van State, gecoördineerd op 12 januari 1973, inzonderheid artikel 3, eerste lid;

Gelet op de dringende noodzakelijkheid,

Besluit :

**Artikel 1.** Mogen gebruikt worden als keurmerken op vlees van everzwijn :

a) stempelmerk : dit moet een ronde stempel zijn met een diameter van 2,5 cm. Zowel de letters als de cijfers moeten 1 cm hoog zijn.

b) merkplaatje : dit moet zo zijn gemaakt dat het niet opnieuw kan gebruikt worden; het moet zijn vervaardigd uit stevig materiaal dat beantwoordt aan alle eisen van de hygiëne en moet van zodanige afmetingen zijn dat de verplichte aanduidingen er in duidelijke leesbare tekens op kunnen voorkomen; zowel de letters als de cijfers moeten minstens 0,2 cm hoog zijn;

c) etiket : moet vervaardigd zijn uit stevig materiaal dat beantwoordt aan alle eisen van de hygiëne en zo gemaakt zijn dat het niet opnieuw kan worden gebruikt. Het etiket moet ovaal zijn. De letters moeten minstens 1 cm hoog zijn.

**Art. 2.** Het keurmerk mag geen enkele publicitaire vermelding dragen.

**Art. 3.** Het keurmerk wordt op een van de volgende wijzen aangebracht :

1° Aan elk geheel dier wordt een stempel of merkplaatje aangebracht;

2° Aan elk niet individueel omhuld stuk vlees van everzwijn wordt een stempel of plaatje aangebracht;

3° Aan elk omhuld stuk vlees van everzwijn mag nochtans het plaatje of de stempel vervangen worden door een etiket dat zodanig is aangebracht dat het vernietigd wordt bij de opening van het omhulsel.

**10 DECEMBRE 1979. — Arrêté ministériel déterminant le modèle des différentes marques d'expertise et le mode de marquage des viandes de sanglier**

Le Ministre de la Santé publique et de l'Environnement,

Vu la loi du 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;

Vu l'arrêté royal du 15 mai 1979 relatif à l'expertise et au commerce des viandes de sanglier, notamment l'article 2;

Vu les lois sur le Conseil d'Etat, coordonnées le 12 janvier 1973, notamment l'article 3, alinéa premier;

Vu l'urgence,

Arrête :

**Article 1er.** Peuvent être utilisées comme marques d'expertise sur les viandes de sanglier :

a) cachet : estampille imprimée; doit être de forme ronde et d'un diamètre de 2,5 cm. Les lettres comme les chiffres doivent avoir une hauteur d'au moins 1 cm.

b) estampille-plaquette : doit être telle que sa réutilisation soit rendue impossible; elle doit être constituée d'un matériau résistant répondant à toutes les exigences de l'hygiène et de dimensions telles que les indications obligatoires puissent y figurer en caractères parfaitement lisibles; les lettres ainsi que les chiffres doivent avoir une hauteur d'au moins 0,2 cm;

c) étiquette : doit être constituée d'un matériau solide répondant à toutes les exigences de l'hygiène et conçue de façon telle qu'elle ne puisse être réutilisée. L'étiquette doit être de forme ovale. Les lettres doivent avoir une hauteur d'au moins 1 cm.

**Art. 2.** La marque d'expertise ne peut porter aucune mention publicitaire.

**Art. 3.** La marque d'expertise est apposée de l'une des façons suivantes :

1° Un cachet ou une estampille-plaquette est apposée sur chaque bête entière;

2° Un cachet ou une estampille-plaquette est apposé sur chaque morceau de viande de sanglier qui n'est pas enveloppé individuellement;

3° Sur chaque morceau de viande de sanglier enveloppé, la plaquette ou le cachet peuvent toutefois être remplacés par une étiquette placée de façon telle qu'elle soit détruite lors de l'ouverture de l'emballage.

**Art. 4.** Het keurmerk moet worden aangebracht onder de verantwoordelijkheid van de hiertoe aangestelde dierenarts. Hiervoor heeft en bewaart hij de voor het merken van vlees van everzwijn bestemde instrumenten, die hij uitsluitend op het tijdstip van het merken en voor de hiertoe benodigde tijd aan het hulppersoneel ter hand mag stellen.

**Art. 5.** De aanduidingen die dienen aangebracht op de keurmerken worden bepaald in de bijlage van dit besluit.

Brussel, 10 december 1979.

L. DHOORE

**Art. 4.** La marque d'expertise doit être apposée sous la responsabilité du vétérinaire désigné à cette fin. Pour cela, il possède et garde les instruments destinés au marquage des viandes de sanglier qu'il ne peut mettre à la disposition du personnel auxiliaire qu'au moment du marquage et pour le temps indispensable à cela.

**Art. 5.** Les indications qui doivent figurer sur les marques d'expertise sont définies dans l'annexe au présent arrêté.

Bruxelles, le 10 décembre 1979.

Bijlage

Aanduidingen die dienen aangebracht op de verschillende keurmerken

1. Stempelmerk.

In het bovenste gedeelte : Ordnummer van de dierenarts.

In het middelste gedeelte : T.

In het onderste gedeelte : E/S.

2. Merkplaatje — Etiket.

In het bovenste gedeelte : Ordnummer van de dierenarts.

In het middelste gedeelte : T.

In het onderste gedeelte : E/S — Volgnummer.

Gezien om te worden gevoegd bij het ministerieel besluit van 10 december 1979.

De Minister van Volksgezondheid en Leefmilieu,

L. DHOORE

Annexe

Mentions qui doivent figurer sur les différentes marques d'expertise

1. Estampille.

Dans la partie supérieure : Le numéro d'ordre du vétérinaire.

Dans la partie centrale : T.

Dans la partie inférieure : E/S.

2. Estampille — plaquette — Etiquette.

Dans la partie supérieure : Le numéro d'ordre du vétérinaire.

Dans la partie centrale : T.

Dans la partie inférieure : E/S — Numéro d'ordre.

Vu pour être annexé à l'arrêté ministériel du 10 décembre 1979.

Le Ministre de la Santé publique et de l'Environnement,

L. DHOORE

10 DECEMBER 1979. — Ministerieel besluit houdende vaststelling van de methoden voor het opsporen van trichinen in vlees van everzwijn

De Minister van Volksgezondheid en Leefmilieu,

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;

Gelet op het koninklijk besluit van 15 mei 1979 betreffende de keuring van en de handel in vlees van everzwijn, inzonderheid artikel 3;

Gelet op de wetten op de Raad van State, gecoördineerd op 12 januari 1973, inzonderheid artikel 3, eerste lid;

Gelet op de dringende noodzakelijkheid,

Besluit :

**Artikel 1.** Vlees van everzwijn dat in de handel wordt gebracht zonder een koudebehandeling te hebben ondergaan, zoals door de Minister wordt bepaald, moet op trichinen onderzocht zijn volgens één van de methodes bepaald in de bijlage van dit besluit.

**Art. 2.** De laboratoria die deze onderzoeken verrichten, moeten hiertoe erkend zijn door de Minister.

Brussel, 10 december 1979.

L. DHOORE

10 DECEMBRE 1979. — Arrêté ministériel déterminant la méthode de recherche des trichines dans la viande de sanglier

Le Ministre de la Santé publique et de l'Environnement

Vu la loi du 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;

Vu l'arrêté royal du 15 mai 1979 relatif à l'expertise et au commerce des viandes de sanglier, notamment l'article 3;

Vu les lois sur le Conseil d'Etat, coordonnées le 12 janvier 1973, notamment l'article 3, 1er alinéa;

Vu l'urgence,

Arrête :

**Article 1er.** Les viandes de sanglier mises dans le commerce sans avoir subi une congélation, telle qu'elle est déterminée par le Ministre, doivent être soumises à une recherche des trichines suivant l'une des méthodes déterminées par l'annexe du présent arrêté.

**Art. 2.** Les laboratoires qui effectuent ces recherches doivent être agréés à cet effet par le Ministre.

Bruxelles, le 10 décembre 1979.

Bijlage

Methodes voor het opsporen van trichinen

I. Trichinoscopisch onderzoek.

a) Apparatuur.

Gloeilamptrichinoscoop met 50-voudige, alsmede 80-100-voudige vergroting.

Compressorium (persglazen) bestaande uit twee tegen elkaar aandrukbare glazen plaatjes, waarvan er een in gelijke vlakken is verdeeld, een klein krom schaartje, een pincet, een mes voor het

Annexe

Méthodes de recherche des trichines

1. Examen trichinoscopique.

a) Appareillage.

Trichinoscope à lampe à incandescence permettant un grossissement de 50 et 80 à 100 fois.

Compresseur, constitué de deux plaquettes de verre pouvant être pressées l'une contre l'autre et dont l'une est divisée en zones égales, des petits ciseaux courbés, une petite pince, un couteau