

F. 83 — 1213

Convention relative aux dommages causés aux tiers à la surface par des aéronefs étrangers, signé à Rome le 7 octobre 1952 (1). — Adhésions et succession

Dépôt d'instrument d'adhésion :

El Salvador : le 13 février 1980 (entrée en vigueur : le 13 mai 1980).

Koweït : le 27 novembre 1979 (entrée en vigueur : le 25 février 1980).

Seychelles : le 15 septembre 1980 (entrée en vigueur : le 14 décembre 1980).

Togo : le 2 juillet 1980 (entrée en vigueur : le 30 septembre 1980).

Uruguay : le 8 novembre 1978 (entrée en vigueur : le 6 février 1979).

Dépôt de la notification de succession de la Papouasie - Nouvelle-Guinée : le 6 novembre 1975.

MINISTÈRE DES AFFAIRES ÉCONOMIQUES
ET MINISTÈRE DE LA SANTÉ PUBLIQUE
ET DE LA FAMILLE

F. 83 — 1214

8 JUIN 1983. — Arrêté royal concernant la fabrication et le commerce de viande préparée et de préparations de viande

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

Vu la loi du 14 juillet 1971 sur les pratiques du commerce;

Vu la loi du 24 janvier 1977 relative à la protection de la santé des consommateurs en ce qui concerne les denrées alimentaires et les autres produits, notamment l'article 2;

Vu l'avis de la Commission consultative en matière de denrées alimentaires;

Vu les lois sur le Conseil d'Etat, coordonnées le 12 janvier 1973, notamment l'article 3, § 1er, modifié par la loi ordinaire du 9 août 1980;

Vu l'urgence;

Considérant que la composition des viandes préparées et des préparations de viandes doit être soumise sans délai à des normes afin que ces denrées alimentaires de base offertes en vente aux consommateurs donnent des garanties suffisantes, dans le domaine nutritionnel, d'une nourriture équilibrée et saine;

Sur la proposition de Notre Ministre des Affaires économiques, de Notre Ministre des Affaires sociales et de Notre Secrétaire d'Etat à la Santé publique et à l'Environnement,

Nous avons arrêté et arrêtons :

Article 1er. § 1er. Pour l'application du présent arrêté on entend par :

1° *Viande préparée* : la denrée qui a subi un traitement de conservation capable d'en assurer la conservation sans autre traitement ultérieur et qui est composée de parties ni moulues, ni hachées, propres à la consommation humaine et provenant des animaux des espèces bovine, ovine, caprine, porcine, des solipèdes, volailles, lapins et du gibier, à l'exception du sang.

2° *Préparation de viande* : la denrée, qui a subi un traitement de conservation capable d'en assurer la conservation sans autre traitement ultérieur et qui est composée de sang ou d'autres parties hachées ou moulues, propres à la consommation humaine et provenant des animaux des espèces bovine, ovine, caprine, porcine, des solipèdes, volailles, lapins et du gibier.

(1) Voir *Moniteur belge* du 27 septembre 1966.

N. 83 — 1213

Verdrag betreffende de schade door buitenlandse luchtvaartuigen aan derden op het aardoppervlak veroorzaakt, ondertekend te Rome op 7 oktober 1952 (1). — Toetredingen en opvolging

Neerlegging van toetredingsoorkonden :

El Salvador : 13 februari 1980 (inwerkingtreding : 13 mei 1980).

Koeweït : 27 november 1979 (inwerkingtreding : 25 februari 1980).

Seychellen : 15 september 1980 (inwerkingtreding : 14 december 1980).

Togo : 2 juli 1980 (inwerkingtreding : 30 september 1980).

Uruguay : 8 november 1978 (inwerkingtreding 6 februari 1979).

Neerlegging van de kennisgeving van opvolging van Papoeasië - Nieuw-Guinea : 6 november 1975.

MINISTERIE VAN ECONOMISCHE ZAKEN
EN MINISTERIE VAN VOLKSGEZONDHEID
EN VAN HET GEZIN

N. 83 — 1214

8 JUNI 1983. — Koninklijk besluit betreffende de fabricage van en de handel in bereid vlees en vleesbereidingen

BOUDEWIJN, Koning der Belgen,

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

Gelet op de wet van 14 juli 1971 betreffende de handelspraktijken;

Gelet op de wet van 24 januari 1977 betreffende de bescherming van de gezondheid van de verbruikers op het stuk van de voedingsmiddelen en andere produkten, inzonderheid op artikel 2;

Gelet op het advies van de Commissie van Advies inzake voedingsmiddelen;

Gelet op de wetten op de Raad van State, gecoördineerd op 12 januari 1973, inzonderheid op artikel 3, § 1, gewijzigd door de gewone wet van 9 augustus 1980;

Gelet op de dringende noodzakelijkheid;

Overwegende dat de samenstelling van bereid vlees en vleesbereidingen dringend aan normen dient onderworpen te worden opdat deze aan de verbruikers te koop aangeboden basisvoedingsmiddelen op nutritioneel gebied voldoende waarborgen dienen te bieden voor een evenwichtige en gezonde voeding;

Op de voordracht van Onze Minister van Economische Zaken, van Onze Minister van Sociale Zaken en van Onze Staatssecretaris voor Volksgezondheid en Leefmilieu,

Hebben Wij besloten en besluiten Wij :

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

1° *Bereid vlees* : de waar, die een behandeling ter verduurzaming ondergaan heeft, voldoende om de bewaring ervan te verzekeren zonder verdere behandeling en die bestaat uit voor menselijke consumptie geschikte, niet gemalen noch gehakte delen van runderen, schapen, geiten, varkens, éénhoevige dieren, gevogelte, konijnen en wild, met uitzondering van bloed.

2° *Vleesbereiding* : de waar, die een behandeling ter verduurzaming heeft ondergaan voldoende om de bewaring ervan te verzekeren zonder verdere behandeling en die samengesteld is uit bloed of andere voor menselijke consumptie geschikte gemalen of gehakte delen van runderen, schapen, geiten, varkens, éénhoevige dieren, gevogelte, konijnen en wild.

(1) Zie *Belgisch Staatsblad* van 27 september 1966.

Comme traitements en vue de la conservation, tels que visés sous 1° et 2°, seuls les traitements de base suivants peuvent être appliqués ensemble ou séparément :

- a) *Cuisson* : bouillir, étuver, rôtir, braiser, griller ou frire
- b) *Salage* : le traitement à l'aide de sel de cuisine, comme tel ou sous forme de saumure, avec comme conséquence une augmentation de la teneur en chlorure de sodium du produit et une diminution de l'activité de l'eau.
- c) *Séchage* : le traitement ayant pour conséquence une forte diminution de la teneur en eau du produit.
- d) *Lyophilisation* : le traitement par le froid sous basse pression avec comme conséquence une forte diminution de la teneur en eau par sublimation.
- e) *Acidification* : le traitement à l'aide de vinaigre ou d'une solution d'un ou de plusieurs acides organiques avec comme conséquence la conservation par diminution du pH.

A titre subsidiaire, le fumage ou la maturation peuvent être appliqués :

- f) *Fumage* : le traitement à l'aide de la fumée de bois avec comme conséquence la fixation sur la denrée de produits de la pyrolyse ayant un effet conservateur.
- g) *Maturation* : un processus enzymatique impliquant l'inhibition des micro-organismes indésirables par le développement préférentiel des micro-organismes adéquats et par diminution du pH.

3° *Conserves de viande* : la viande préparée ou la préparation de viande obtenue par un traitement thermique dans un emballage imperméable aux gaz, aux liquides et aux micro-organismes et qui, au sens microbiologique, se conserve plus de dix-huit mois à la température ambiante.

4° *Salade de viande* : le produit composé, constitué de menus morceaux de viande, préparée ou de préparation de viande, contenus dans une mayonnaise ou une autre sauce émulsionnée, et auquel d'autres ingrédients subsidiaires peuvent être ajoutés.

5° *Croquette de viande* : le produit composé, constitué de menus morceaux de viande préparée ou de préparation de viande, contenus dans un produit féculent auquel d'autres ingrédients subsidiaires peuvent être ajoutés, et qui est enrobé de pâte et/ou de chapelure. Ces produits peuvent être précuits ou non.

6° *Boyaux naturels* : la viande préparée obtenue à partir des intestins d'animaux des espèces bovine, caprine, porcine, des solipèdes ou autres animaux adéquats.

7° *Boyaux de tissu animal* : la préparation de viande obtenue à partir du derme d'animaux à sang chaud.

§ 2. Pour l'application du présent arrêté les denrées entourées d'un boyaux sont considérées comme non-préemballées.

§ 3. Ne tombent pas sous l'application du présent arrêté :

- les graisses obtenues par fusion à partir de tissus d'animaux;
- les extraits de viande, bouillons de viande, sauces de viande et consommés de viande;
- les os entiers, brisés ou moulus;
- les produits dérivés du plasma (plasma sanguin, poudre de plasma);
- la gélatine alimentaire;
- les mets composés contenant de la viande préparée ou des préparations de viande à l'exception des salades et croquettes de viande;
- la viande fraîche, hachée ou moulue.

§ 4. Les dispositions du présent arrêté ne sont pas applicables aux boyaux naturels ni aux boyaux de tissus animaux utilisés pour entourer de la viande préparée ou des préparations de viande, à l'exception des dispositions de l'article 2, 1°, e, 3° et 4°, de l'article 3, 1° et 2°, et des articles 4 et 6.

Als behandelingen ter verduurzaming, zoals bedoeld onder 1° en 2°, mogen alleen, de volgende hoofdbehandelingen afzonderlijk of gezamenlijk toegepast worden :

- a) *Het verhitten* : koken, stomen, braden, bakken, roosteren of fruiten.
- b) *Het zouten* : het behandelen met keukenzout, als dusdanig of onder de vorm van pekels, met als gevolg dat het gehalte aan natriumchloride in het produkt verhoogd wordt en de wateractiviteit verlaagd wordt.
- c) *Het drogen* : het behandelen met als gevolg dat de hoeveelheid water in de waar aanzienlijk verminderd wordt.
- d) *Het vriesdrogen* : het behandelen door koude en onder lage druk met als gevolg dat de hoeveelheid water door sublimatie verminderd wordt.
- e) *Het aanzuren* : het behandelen met azijn of met een oplossing van één of meer organische zuren, met als gevolg dat de bewaring verzekerd wordt door pH-verlaging.

Daarenboven kunnen in bijkomende orde het roken of de rijping toegepast worden :

- f) *Het roken* : het behandelen met rook, afkomstig van hout met als gevolg dat pyrolyse-producten met conserverende werking door de waar opgenomen worden.
- g) *Het rijpen* : een enzymatisch proces, waarbij de groei van ongewenste micro-organismen wordt afgereind door de preferentiële ontwikkeling van de gewenste micro-organismen en door een pH-verlaging.

3° *Vleesconserven* : het bereid vlees of de vleesbereiding bekomen door een hittebehandeling in een voor gassen, voor vloeistoffen en voor micro-organismen ondoordringbare verpakking, die bij kamertemperatuur langer dan achttien maanden houdbaar is in microbiologische zin.

4° *Vleessalade* : het samengestelde produkt bestaande uit stukjes bereid vlees of vleesbereiding vervat in mayonnaise of in een andere geëmulgeerde saus en waaraan andere bijkomstige ingrediënten kunnen toegevoegd zijn.

5° *Vleeskroket* : het samengestelde produkt, bestaande uit stukjes bereid vlees of vleesbereiding, vervat in een zetmeelhoudende waar, waaraan andere bijkomstige ingrediënten kunnen toegevoegd zijn en dat omhuld is met beslag en/of paneermeel. Deze produkten kunnen al dan niet voorgebakken zijn.

6° *Natuurdarm* : het bereid vlees, bekomen door het bewerken van darmen, van runderen, schapen, geiten, varkens, énhoevige dieren of andere daartoe geschikte dieren.

7° *Darm uit dierlijke weefsels* : de vleesbereiding, bekomen door het bewerken van de onderhuid van warmbloedige dieren.

§ 2. Voor de toepassing van dit besluit worden de waren met een darm omhuld als niet-voorverpakt beschouwd.

§ 3. Vallen niet onder de toepassing van dit besluit :

- uitgesmolten vetten van dierlijke oorsprong;
- vleesextracten, vleesbouillons, vleessaussen, vleesconsommé;
- gehele, gebroken of gemalen beenderen;
- van bloed afgeleide produkten (bloedplasma, plasmapoeder);
- voedingsgelatine;
- samengestelde gerechten, die bereid vlees of vleesbereidingen bevatten, met uitzondering van vleessalades en vleeskroketten;
- gehakt of gemalen vers vlees.

§ 4. De bepalingen van dit besluit zijn niet van toepassing op natuurdarmen en darmen samengesteld uit dierlijke weefsels gebruikt voor de omhulling van bereid vlees of vleesbereidingen met uitzondering van de bepalingen in artikel 2, 1°, e, 3° en 4°, in artikel 3, 1° en 2°, en in de artikelen 4 en 6.

Art. 2. Les denrées visées à l'article 1er, § 1er, doivent répondre à leurs définitions respectives et ne peuvent avoir subi d'autres traitements que ceux mentionnés ci-après :

1° les traitements visés dans les définitions respectives, moyennant les conditions restrictives ci-après :

a) la cuisson doit être effectuée à une température telle et durant un temps tel que les protéines soient coagulées dans la masse entière du produit;

b) le salage à sec ou à la saumure doivent être effectués dans la masse entière du produit, le salage à la saumure doit en outre être effectué conformément aux dispositions mentionnées en annexe sous 3;

c) le fumage doit être effectué conformément aux dispositions mentionnées en annexe sous 4;

d) l'acidification ne peut être effectuée qu'à l'aide de vinaigre ou d'un ou de plusieurs des acides organiques énumérés à la liste des additifs autorisés dans les denrées alimentaires et de façon telle que les protéines soient coagulées dans la masse entière du produit;

e) le boyau naturel ne peut subir d'autre traitement que le nettoyage à l'aide d'eau potable et le traitement à la saumure conformément aux dispositions de l'annexe sous 3.2.

2° l'emploi d'ingrédients subsidiaires, comme mentionné pour chacune des denrées en annexe sous 2 et aux conditions restrictives d'utilisation reprises dans cette annexe. Ces ingrédients subsidiaires doivent satisfaire à la réglementation les concernant;

3° l'emploi d'additifs autorisés;

4° pour les denrées entourées d'un boyau, peuvent seuls être utilisés :

a) le boyau naturel;

b) le boyau de tissu animal;

c) le boyau de cellulose régénérée;

d) le boyau en matière plastique.

Les boyaux visés sous c et d doivent satisfaire aux dispositions de l'arrêté royal du 12 septembre 1972 relatif à la fabrication, au commerce et à l'emploi des objets et matières destinés à être mis en contact avec les denrées et substances alimentaires, modifié par les arrêtés royaux des 4 avril 1974, 25 août 1976, 29 juillet 1977, 30 janvier 1979 et 25 avril 1980.

Art. 3. Lors de la mise dans le commerce, les denrées visées à l'article 1er, § 1er, doivent satisfaire aux exigences suivantes :

1° dans tous les cas où la réglementation relative aux viandes impose une expertise vétérinaire, elles doivent être fabriquées exclusivement à partir de viandes qui ont été déclarées propres à la consommation humaine, suite à l'expertise précitée;

2° elles peuvent être exclusivement fabriquées conformément aux dispositions de l'article 2;

3° elles doivent satisfaire aux normes de composition citées pour chacune d'elles à l'annexe sous 1;

4° lorsqu'il s'agit de salades de viande ou de croquettes de viande, elles doivent être composées de viande préparée ou de préparation de viande pour au moins 40 p.c. du poids total;

5° lorsqu'il s'agit de conserves, aucun développement de cellules végétatives ne peut être décelé dans la denrée après un test d'incubation de 10 jours à 35 °C ou de 7 jours à 37 °C;

6° lorsqu'il s'agit de viande préparée cuite à partir de jambons, d'épaules ou de toute autre chair musculaire de porc, qui est mise dans le commerce avec une référence à une préparation artisanale, les denrées doivent, sans préjudice des dispositions du présent arrêté, satisfaire aux conditions suivantes :

1. le rapport eau/protéine doit être égal ou inférieur à 3,6;

2. la denrée ne peut être additionnée de phosphates ou polyphosphates;

3. la teneur totale en phosphates, exprimée en P_2O_5 , ne peut dépasser 2,3 p.c. de la teneur totale en protéines ($N \times 6,25$);

4. la denrée ne peut contenir de protéines non carnées;

5. la denrée ne peut être additionnée de gélatine alimentaire.

Art. 2. De waren, bedoeld in artikel 1, § 1, moeten beantwoorden aan hun respectieve definities en mogen geen andere bewerkingen ondergaan hebben dan deze hierna vermeld :

1° de behandelingen, bedoeld in de respectieve definities, mits de volgende beperkende voorwaarden :

a) het verhitten moet bij dusdanige temperatuur en gedurende dusdanige tijd geschieden dat de eiwitten in de gehele massa van de waar gecoaguleerd worden;

b) het droogzouten of het pekelen moet in de gehele massa van de waar geschieden, het pekelen moet daarenboven geschieden overeenkomstig de bepalingen vermeld in bijlage onder 3;

c) het roken moet geschieden overeenkomstig de bepalingen vermeld in bijlage onder 4;

d) het aanzuren mag slechts geschieden met azijn of met één of meer van de organische zuren opgesomd in de lijst tot vaststelling van de in voedingsmiddelen toegelaten toevoegsels en op dusdanige wijze dat de eiwitten in de gehele massa van de waar gecoaguleerd worden;

e) natuurdarm mag geen andere bewerkingen ondergaan dan het reinigen met drinkbaar water en het pekelen overeenkomstig de bijlage onder 3.2.

2° het gebruik van de bijkomstige ingrediënten, zoals voor ieder van de waren vermeld in bijlage onder 2 onder de aldaar vermelde beperkende aanwendingsvoorwaarden. Deze bijkomstige ingrediënten moeten voldoen aan de desbetreffende reglementering;

3° het gebruik van toegelaten toevoegsels;

4° voor de waren met een darm omhuld mag uitsluitend gebruik gemaakt worden van :

a) natuurdarm;

b) darm uit dierlijke weefsels;

c) darm uit geregenereerde cellulose;

d) kunststofdarm.

De darmen, bedoeld onder c en d moeten voldoen aan de bepalingen van het koninklijk besluit van 12 september 1972 betreffende de fabricage, de handel en het gebruik van voorwerpen bestemd om in aanraking te worden gebracht met voedingswaren of -stoffen, gewijzigd bij de koninklijke besluiten van 4 april 1974, 25 augustus 1976, 29 juli 1977, 30 januari 1979 en 25 april 1980.

Art. 3. Bij het in de handel brengen moeten de in artikel 1, § 1, bedoelde waren aan de volgende eisen voldoen :

1° in al de gevallen waar de desbetreffende reglementering voor het vlees een veterinaire keuring oplegt, moeten zij uitsluitend gefabriceerd zijn met vlees dat ingevolge voornoemde keuring geschikt werd verklaard voor menselijke voeding;

2° zij mogen uitsluitend gefabriceerd zijn overeenkomstig de bepalingen van artikel 2;

3° zij moeten voldoen aan de voor ieder van hen in bijlage onder 1 opgesomde samenstellingsnormen;

4° indien het vleessalades of vleeskroketten betreft, moeten zij voor minstens 40 pct. van het totale gewicht uit bereid vlees of vleesbereidingen samengesteld zijn;

5° indien het conserven betreft, mag in de waar na een incubatieproef van 10 dagen bij 35 °C of van 7 dagen bij 37 °C geen ontwikkeling van vegetatieve cellen aantoonbaar zijn;

6° indien het verhit bereid vlees betreft, bestaande uit hammen, schouders of ander spiervlees van varkens, dat in de handel wordt gebracht met een verwijzing naar een ambachtelijke bereiding, moeten deze waren onverminderd de bepalingen van dit besluit aan de volgende voorwaarden voldoen :

1. de vocht-eiwit verhouding moet gelijk zijn aan of lager dan 3,6;

2. de waar mag geen toegevoegde fosfaten of polyfosfaten bevatten;

3. het totale fosfaatgehalte uitgedrukt in P_2O_5 mag 2,3 pct. van het totale eiwitgehalte ($N \times 6,25$) niet overschrijden;

4. de waar mag geen vleesvreemde eiwitten bevatten;

5. de waar mag geen toegevoegde voedingsgelatine bevatten.

Art. 4. Lors de la mise dans le commerce, les denrées visées à l'article 1er, § 1er, 4° à 7°, peuvent seules et doivent être désignées par une des dénominations qui y sont prévues pour chacune d'elles.

Art. 5. § 1er. Sans préjudice des dispositions de l'arrêté royal relatif à l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées, les denrées visées à l'article 1er, § 1er, 3°, doivent porter de façon indélébile un numéro de lot.

L'importateur de la denrée doit pouvoir, pour les besoins des services de contrôle, déchiffrer le numéro de lot.

§ 2. Les mentions « conserve », « semi-conserve » ainsi que toute autre mention dans laquelle figure le terme « conserve » sont interdites pour tout produit qui ne répond pas à la définition reprise à l'article 1er, § 1er, 3°.

Art. 6. Il est interdit de fabriquer ou de mettre dans le commerce les denrées, visées dans l'article 1er, § 1er, qui ne satisfont pas aux exigences prévues dans les articles 2 à 5.

Art. 7. Le fabricant de conserves de viande doit pendant au moins trois années, après la date de fabrication tenir, soit un registre dans lequel sont notés le schéma de stérilisation suivi pour chaque lot, la date et l'autoclave utilisé, soit les diagrammes mêmes de stérilisation portant la date correspondante, l'autoclave et le numéro du lot.

Art. 8. Il est interdit aux fabricants et préparateurs de produits visés dans cet arrêté de détenir une saumure qui ne satisfait pas aux exigences fixées en annexe sous 3.

La saumure, dans laquelle la présence d'ammoniac est décelable, est déclarée nuisible, ainsi que les viandes préparées et les préparations de viande qui s'y trouvent.

Art. 9. Il est interdit aux préparateurs de viande préparée et de préparations de viande de détenir du nitrite de sodium autrement qu'en mélange avec du sel destiné à la consommation humaine et ce jusqu'à une teneur maximale de nitrite de sodium de 0,6 pct.

Art. 10. Les infractions aux dispositions du présent arrêté sont recherchées, poursuivies et punies conformément à la loi du 24 janvier 1977 relative à la protection de la santé des consommateurs en ce qui concerne les denrées alimentaires et les autres produits.

Art. 11. § 1er. Le présent arrêté entre en vigueur le premier jour du septième mois qui suit celui au cours duquel il aura été publié au *Moniteur belge*.

§ 2. Les denrées fabriquées avant l'entrée en vigueur du présent arrêté peuvent être maintenues dans le commerce :

a) jusqu'au premier jour du trente-sixième mois qui suit celui au cours duquel il aura été publié au *Moniteur belge*, s'il s'agit des denrées visées à l'article 1er, § 1er, 3°;

b) jusqu'au premier jour du treizième mois qui suit celui au cours duquel il aura été publié au *Moniteur belge*, s'il s'agit des autres denrées visées à l'article 1er.

Art. 12. Notre Ministre des Affaires économiques et Notre Secrétaire d'Etat à la Santé publique et à l'Environnement sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté.

Donné à Bruxelles, le 8 juin 1983.

BAUDOUIN

Par le Roi :

Le Ministre des Affaires économiques,

M. EYSKENS

Le Ministre des Affaires sociales,

J.-L. DEHAENE

Le Secrétaire d'Etat à la Santé publique et à l'Environnement,

F. AERTS

Art. 4. Bij het in de handel brengen mogen uitsluitend en moeten de waren bedoeld in artikel 1, § 1, onder 4° tot 7° aangeduid worden met één van de benamingen voor ieder van deze waren aldaar voorzien.

Art. 5. § 1. Onverminderd de bepalingen van het koninklijk besluit betreffende de etikettering van voorverpakte voedingsmiddelen, moeten de waren bedoeld in artikel 1, § 1, onder 3°, op onuitwisbare wijze een lotnummer dragen.

De invoerder van de waar moet ten behoeve van de controle-diensten het lotnummer kunnen ontcijferen.

§ 2. De vermeldingen « conserven », « half-conserven » alsmede iedere andere vermelding waarin de term « conserven » voorkomt zijn verboden voor iedere waar die niet beantwoordt aan de definitie gesteld in artikel 1, § 1, 3°.

Art. 6. Het is verboden te fabriceren of in de handel te brengen de waren bedoeld in artikel 1, § 1, die niet voldoen aan de eisen gesteld in de artikelen 2 tot 5.

Art. 7. De fabrikant van vleesconserven moet, hetzij een register waarin het gevolgde sterilisatieschema, de datum en de gebruikte autoclaaf voor ieder lot opgetekend zijn, hetzij de sterilisatiediagrammen zelf met de corresponderende datum en autoclaaf en het lotnummer erop vermeld, bijhouden gedurende ten minste drie jaar na de fabricage.

Art. 8. Het is verboden aan fabrikanten of bereiders van de in dit besluit bedoelde produkten pekel voorhanden te houden, die niet voldoet aan de eisen gesteld in bijlage onder 3.

Pekel, waarin de aanwezigheid van ammoniak kan aangetoond worden, wordt schadelijk verklaard, alsmede het bereid vlees en de vleesbereiding die er zich in bevinden.

Art. 9. Het is de bereiders van bereid vlees en vleesbereidingen verboden natriumnitriet voorhanden te houden anders dan vermengd met zout bestemd voor de menselijke voeding, tot een natriumnitriet-gehalte van maximum 0,6 pct.

Art. 10. De overtredingen van de bepalingen van dit besluit worden opgespoord, vervolgd en bestraft overeenkomstig de wet van 24 januari 1977 betreffende de bescherming van de gezondheid van de gebruikers op het stuk van de voedingsmiddelen en andere produkten.

Art. 11. § 1. Dit besluit treedt in werking de eerste dag van de zevende maand volgend op die gedurende welke het in het *Belgisch Staatsblad* is bekendgemaakt.

§ 2. De waren vervaardigd voor het in voege treden van dit besluit mogen in de handel blijven :

a) tot de eerste dag van de zesendertigste maand volgend op die gedurende welke het in het *Belgisch Staatsblad* is bekendgemaakt, indien het de waren betreft bedoeld in artikel 1, § 1, 3°;

b) tot de eerste dag van de dertiende maand volgend op die gedurende welke het in het *Belgisch Staatsblad* is bekendgemaakt indien het de andere waren betreft bedoeld in artikel 1.

Art. 12. Onze Minister van Economische Zaken en Onze Staatssecretaris voor Volksgezondheid en Leefmilieu zijn, ieder wat hem betreft, belast met de uitvoering van dit besluit.

Gegeven te Brussel, 8 juni 1983.

BOUDEWIJN

Van Koningswege :

De Minister van Economische Zaken,

M. EYSKENS

De Minister van Sociale Zaken,

J.-L. DEHAENE

De Staatssecretaris voor Volksgezondheid en Leefmilieu,

F. AERTS

Annexe

1. Normes de composition du produit prêt à la consommation

	Minimum protéine de viande (1)	Maximum graisse (2)	Maximum du rapport :		
			collagène sur protéine de viande (3)	eau sur protéines (4)	graisse sur protéines
1.1. Viande préparée cuite					
1.1.1. Jambons, épaules et autre chair musculaire de porc avec référence à une préparation artisanale			—	3,6	—
1.1.2. Jambons, épaules et autre chair musculaire de porc sans référence à une préparation artisanale	—		—	4,0	—
1.1.3. Chair musculaire d'autres animaux que le porc	—	—	—	3,6	—
1.1.4. Langue	—	—	—	4,0	—
1.2. Viande préparée non cuite					
1.2.1. Lard salé non fumé	—	—	—	3,5	—
1.2.2. Autres viandes préparées non cuites	—	—	—	3,0	—
1.3. Préparation de viande					
1.3.1. Pâtés tartinables	8 %	45 %	25 %	—	—
1.3.2. Pâtés à couper et saucissons de foie	10 %	40 %	25 %	—	—
1.3.3. Corned-beef	18 %	20 %	30 %	—	—
1.3.4. Autres préparations de viandes cuites	8 %	35 %	25 % (5)	—	—
1.3.5. Préparations de viandes non cuites	15 %	—	25 %	—	3,0
1.4. Salades de viande	10 % (6)		25 % (6)	—	—
1.5. Croquettes de viande	4 %	—	25 %	—	—

(1) $(N \times 6,25) - [(protéines\ non\ carnées) + (azote\ non\ protéique \times 6,25)]$

(2) Cette norme vaut pour les denrées débarrassées de graisses comestibles utilisées pour l'enrobage ou la couverture.

(3) $\frac{Hydroxyproline \times 8 \times 100}{protéine\ de\ viande}$

Cette norme vaut pour les denrées débarrassées de la gélatine alimentaire utilisée pour l'enrobage ou la couverture.

(4) Pour la détermination du rapport eau sur protéines, l'analyse de l'eau ainsi que des protéines est effectuée sur la viande préparée, débarrassée de la graisse visible et ensuite le résultat est calculé sur la matière dégraissée.

(5) Cette norme ne vaut pas pour la tête pressée et les préparations de viandes cuites similaires, ainsi que pour l'aspic, dans lesquels la gélatine alimentaire constitue un ingrédient essentiel et reste clairement visible dans la denrée.

(6) Calculé sur la partie viande préparée et préparation de viande.

2. Ingrédients subsidiaires autorisés

Ingrédients subsidiaires autorisés	Champ d'application	Conditions restrictives
2.1. Eau potable	— dans tous les produits	
2.2. Sel destiné à la consommation humaine	— dans tous les produits	— la teneur en sel dans la viande préparée cuite et dans les préparations de viandes cuites est limitée jusqu'à max 2,0 p.c. exprimée en NaCl.
2.3. Saccharose, sucre interverti, dextrose, sirop de glucose, miel	— dans tous les produits	— max. 3,0 p.c. exprimé en glucose
2.4. Lactose, malto-dextrines	— dans les préparations de viande non cuites	— la somme des ingrédients 2.3 et 2.4 : max. 3,0 p.c. exprimé en glucose
2.5. Extraits de fumées naturelles pour aromatiser la denrée	— dans les viandes préparées et dans les préparations de viande	— conformément aux conditions reprises dans l'annexe sous 4.
2.6. Moutarde, vinaigre, épices et leurs extraits, herbes aromatisantes et leurs extraits, extraits de viande, arômes liquides, condiments en poudre, légumes et fruits séchés ou non, truffes, champignons, boissons alcoolisées	— dans les préparations de viande, les salades de viande, et les croquettes de viande	
2.7. Epices et leurs extraits, vinaigre, herbes aromatisantes et leurs extraits, extraits de viande, boissons alcoolisées	— dans les viandes préparées	
2.8. Beurre, margarine, graisses comestibles et huiles comestibles	— dans les préparations de viande et croquettes de viande — autour des viandes préparées et des préparations de viande	— pour l'enrobage ou la couverture
2.9. Oeufs de poule et produits d'oeufs de poule sans agent conservateur	— dans les préparations de viandes cuites, dans les croquettes de viande et dans les salades de viande	
2.10. Amidons et féculés alimentaires, farine de céréales, pain, biscottes et chapelure	— dans les croquettes de viande — dans les boudins blancs et noirs et dans la préparation de viande indiquée comme « cervelas » — dans toutes les autres préparations de viandes cuites	— max. 10 p.c. (calculé en amidon anhydre) — max. 4 p.c. (calculé en amidon anhydre)
2.11. Lait et conserves de lait, crème	— dans les préparations de viandes et les croquettes de viande	— max. 4 p.c. (calculé en poudre de lait écrémé)
2.12. Caséine et caséinates, protéines de céréales et de soya	— dans les préparations de viandes cuites	— max. 20 p.c. calculé sur la teneur totale en protéines dans la denrée. En cas d'utilisation simultanée des ingrédients repris sous 2.10., 2.11. et 2.12., la teneur maximale en protéines non carnées provenant de cette utilisation, ne peut dépasser 20 p.c. des protéines totales du produit.
2.13. Plasma sanguin et plasma en poudre	— dans les préparations de viandes cuites	
2.14. Gélatine alimentaire	— autour des viandes préparées et des préparations de viande — dans la tête pressée et dans les préparations de viandes cuites similaires, ainsi que dans l'aspic, dans lesquels la gélatine alimentaire constitue un ingrédient essentiel et reste clairement visible dans la denrée — dans les autres préparations de viandes cuites	— pour l'enrobage ou la couverture — max. 20 p.c. Cette restriction ne vaut pas pour l'aspic — tenir compte du rapport maximal de collagène sur protéine de viande sous 1.3.5. à l'annexe 1.
2.15. Gélatine alimentaire et protéines non carnées sous forme de poudre	— dans les jambons et les épaules cuites désossées sans référence à une préparation artisanale.	— max. 1,5 p.c. pour le remplissage des cavités résultant du désossage.

3. Exigences relatives à la saumure

3.1. Définitions

Saumure de base : une solution aqueuse de sel ou de sel nitrité

Saumure : saumure de base à laquelle une ou plusieurs des substances suivantes ont été ajoutées :

- saccharose, sucre interverti, dextrose, sirop de glucose, miel.
- vinaigre
- extraits de fumée naturelle
- les additifs autorisés dans les produits de viande selon la réglementation les concernant
- épices et leurs extraits et herbes aromatisantes et leurs extraits
- extraits de viande
- boissons alcoolisées

Le saumurage : l'imprégnation à l'aide de saumure de la viande, de la viande préparée ou de la préparation de viande, avec comme conséquence une action conservatrice du sel.

3.2. Exigences relatives au saumurage

- a) L'eau utilisée à la préparation de la saumure doit être potable.
- b) Le sel et le sel nitrité, ainsi que les autres ingrédients autorisés et les additifs doivent satisfaire aux dispositions des réglementations existant pour chacun d'eux.
- c) La saumure ne peut contenir de protéines d'origine non carnée.
- d) La technique, la durée du saumurage et la composition de la saumure doivent être telles qu'il soit satisfait aux conditions prescrites dans la réglementation fixant la liste des additifs autorisés dans les denrées alimentaires ainsi qu'aux conditions fixées à l'annexe, sous 2.
- e) Dans le local où s'effectue le saumurage, il est interdit de procéder à d'autres opérations et la température de ce local ne peut dépasser 10° C.
- f) Le saumurage des boyaux naturels ne peut s'effectuer qu'à l'aide d'une solution aqueuse de sel à l'exclusion de l'utilisation de sel nitrité.

4. Le fumage et le traitement par les extraits de fumée naturelle

4.1. Exigences concernant les matières premières et les procédés de fumage utilisés lors du fumage ou de la production de fumée de bois en vue de la préparation des extraits de fumée naturelle.

- a) Le bois doit être utilisé dans son état naturel. Il ne peut être imprégné, coloré, collé, verni ou peint, ni avoir subi un traitement quelconque.
- b) Le bois de conifères ne peut être utilisé.
- c) Des herbes inoffensives peuvent être brûlées avec le bois au cours du fumage, à condition qu'elles ne dégagent pas de substances toxiques.

4.2. Exigences concernant les denrées fumées.

Dans les denrées fumées ou dans les denrées traitées aux extraits de fumée naturelle, la teneur en 3,4 benzopyrène, ne peut être supérieure à 2 ppb.

Vu pour être annexé à Notre arrêté du 8 juin 1983.

BAUDOUIN

Par le Roi :

Le Ministre des Affaires économiques,

M. EYSKENS

Le Ministre des Affaires sociales,

J.-P. DEHAENE

Le Secrétaire d'Etat à la Santé publique
et à l'Environnement,

F. AERTS

Bijlage

1. Samenstellingsnormen van het verbruiksklare produkt

	Minimum vleeseiwit	Maximum vet	Maximum verhouding van :		
			kollageen op vleeseiwit	vocht op eiwit	vet op eiwit
	(1)	(2)	(3)	(4)	
1.1. <i>Verhit bereid vlees</i>					
1.1.1. Hammen, schouders en ander spiervlees van varkens, met verwijzing naar ambachtelijke bereiding	—	—	—	3,6	—
1.1.2. Hammen, schouders en ander spiervlees van varkens zonder verwijzing naar ambachtelijke bereiding	—	—	—	4,0	—
1.1.3. Spiervlees van andere dieren dan varkens	—	—	—	3,6	—
1.1.4. Tong	—	—	—	4,0	—
1.2. <i>Niet-verhit bereid vlees</i>					
1.2.1. Gezouten niet-gerookt buikspek	—	—	—	3,5	—
1.2.2. Ander niet-verhit bereid vlees	—	—	—	3,0	—
1.3. <i>Vleesbereidingen</i>					
1.3.1. Smeerpastei	8 %	45 %	25 %	—	—
1.3.2. Snijpastei en leverworst	10 %	40 %	25 %	—	—
1.3.3. Corned-beef	18 %	20 %	30 %	—	—
1.3.4. Andere verhitte vleesbereidingen	8 %	35 %	25 % (5)	—	—
1.3.5. Niet-verhitte vleesbereidingen	15 %	—	25 %	—	3,0
1.4. <i>Vleessalades</i>	10 % (6)	—	25 % (6)	—	—
1.5. <i>Vleeskroketter</i>	4 %	—	25 %	—	—

(1) $(N \times 6,25) - [(vleesvreemde eiwitten) + (niet-eiwit stikstof \times 6,25)]$.

(2) Deze norm geldt voor de waren ontdaan van de eetbare vetten, die aangewend werden als omhulsel of als bedekkingsmiddel.

(3) $\frac{\text{Hydroxyproline} \times 8 \times 100}{\text{vlees-eiwit}}$

Deze norm geldt voor de waren ontdaan van de voedingsgelatine, die aangewend werd als omhulsel of als bedekkingsmiddel.

(4) Voor de bepaling van de verhouding vocht-eiwit wordt de analyse van zowel het vocht als het eiwit uitgevoerd op het bereid vlees ontdaan van het zichtbare vet, en wordt de uitslag vervolgens berekend op de vetvrije stof.

(5) Deze norm geldt niet voor perskop, en soortgelijke verhitte vleesbereidingen alsmede voor aspic, waarin voedingsgelatine een essentieel ingrediënt uitmaakt en duidelijk zichtbaar blijft in de waar.

(6) Berekend op het gedeelte bereid vlees en vleesbereidingen.

2. Toegelaten bijkomstige ingrediënten

Toegelaten bijkomstige ingrediënten	Toepassingsgebied	Beperkende voorwaarden
2.1. Drinkwater	— in alle produkten	
2.2. Zout bestemd voor menselijk verbruik	— in alle produkten	— het zoutgehalte in verhit bereid vlees en in verhitte vleesbereidingen beperkt tot max. 2,0 pct. uitgedrukt in NaCl
2.3. Saccharose, invertsuiker, dextrose, glucosestroop, honig	— in alle produkten	— max. 3,0 pct. uitgedrukt in glucose
2.4. Lactose, malto-dextrinen	— in niet verhitte vleesbereidingen	— totaal van de ingrediënten onder 2.3. en 2.4. : max. 3,0 pct. uitgedrukt in glucose
2.5. Natuurlijke rookextracten voor het aromatiseren van de waar	— in bereid vlees en vleesbereidingen	— overeenkomstig de voorwaarden in de bijlage onder 4
2.6. Mosterd, azijn, specerijen en hun extracten, kruidenrijen en hun extracten, vleesextract, vloeibaar aroma, strooiaroma, groenten en vruchten al of niet gedroogd, truffels, champignons, alcoholhoudende dranken	— in vleesbereidingen, vleessalades en vleeskroketteren	
2.7. Specerijen en hun extracten, azijn kruidenrijen en hun extracten, vleesextract, alcoholhoudende dranken	— in bereid vlees	
2.8. Boter, margarine, voedingsvetten en eetbare oliën	— in vleesbereidingen en vleeskroketteren — rond bereid vlees en vleesbereidingen	— als omhulsel of als bedekkingsmiddel
2.9. Kippeleeren en kippeleerprodukten zonder conserveermiddelen	— in verhitte vleesbereidingen, in vleeskroketteren en in vleessalades	
2.10. Voedingszetmelen, meel van graangewassen, brood, beschuit, paneermeel	— vleeskroketteren — in witte en zwarte pensen en in de vleesbereiding aangeduid als « cervelaat » — in alle andere verhitte vleesbereidingen	— max. 10 pct. (berekend in watervrij zetmeel) — max. 4 pct. (berekend in watervrij zetmeel)
2.11. Melk en melkconserven, room	— in vleesbereidingen en vleeskroketteren	— max. 4 pct. (berekend in mager melkpoeder)
2.12. Caseïne en caseïnaten, eiwitten van graangewassen en van soya	— in verhitte vleesbereidingen	— max. 20 pct. berekend op het totaal eiwitgehalte in de waar. In geval van gelijktijdig gebruik van de ingrediënten opgesomd onder 2.10., 2.11. en 2.12. mag het maximaal gehalte aan vleesvreemde eiwitten afkomstig van dit gebruik 20 pct. van het totale proteïnegehalte van de waar niet overschrijden
2.13. Bloedplasma en plasmapoeder	— in verhitte vleesbereidingen	
2.14. Voedingsgelatine	— rond bereid vlees en rond vleesbereidingen — in preskop en soortgelijke verhitte vleesbereidingen alsmede in aspic waarin voedingsgelatine een essentieel ingrediënt uitmaakt en duidelijk zichtbaar blijft in de waar — in andere verhitte vleesbereidingen	— als omhulsel of als bedekkingsmiddel — max. 20 pct. Deze beperking geldt niet voor aspic — rekeninghoudend met de maximum verhouding collageen op vleeseiwit onder 13.4. in bijlage onder 1
2.15. Voedingsgelatine en vleesvreemde eiwitten in poedervorm	— in verhitte ontbeende ham en verhitte schouder zonder verwijzing naar ambachtelijke bereiding	— max. 1,5 pct. voor het opvullen van holten, ontstaan door het ontbenen

3. Eisen betreffende de pekkel

3.1. Definities.

Basispekkel : Een waterige oplossing van zout of nitrietpekkelzout.

Pekkel : Basispekkel, waaraan één of meer van de volgende stoffen toegevoegd zijn :

- saccharose, invertsuiker, dextrose, glucosestroop, honig;
- azijn;
- natuurlijke rookextracten;
- de toevoegsels toegelaten in vleeswaren volgens de desbetreffende reglementering;
- specerijen en de extracten ervan en kruiden en de extracten ervan;
- vleesextracten;
- alcoholhoudende dranken.

Het pekelen : het laten inwerken van pekkel op vlees, bereid vlees of vleesbereidingen met als gevolg een conserverende werking van het zout.

3.2. Eisen in verband met het pekelen.

- a) Het water gebruikt bij de bereiding van de pekkel moet drinkbaar zijn.
- b) Het gebruikte zout en nitrietpekkelzout, de andere toegelaten ingrediënten en de toevoegsels moeten voldoen aan de bepalingen van de voor ieder van hen bestaande reglementering.
- c) De pekkel mag geen vleesvreemde eiwitten bevatten.
- d) De pekkeltechniek, de duur van het pekelen en de samenstelling van de pekkel moet zodanig zijn dat voldaan wordt aan de voorwaarden gesteld in de reglementering tot vaststelling van de lijst van de in voedingsmiddelen toegelaten toevoegsels alsmede aan de voorwaarden gesteld in bijlage onder 2.
- e) In de ruimte waarin het pekelen plaatsvindt, mogen geen andere werkzaamheden worden verricht. De temperatuur in deze ruimte mag ten hoogste 10° C bedragen.
- f) Voor het pekelen van natuurdarm mag uitsluitend een waterige zoutoplossing aangewend worden met uitsluiting van gebruik van nitrietpekkelzout.

4. Het roken en het behandelen met natuurlijke rookextracten

4.1. Eisen inzake de grondstoffen en de rookprocédé's aangewend bij het roken of bij het produceren van houtrook voor de bereiding van natuurlijke rookextracten.

- a) Het hout moet in zijn natuurlijke staat aangewend worden. Het mag niet geïmpregneerd, gekleurd, gelijmd, vernist of geverfd zijn, noch om het even welke behandeling hebben ondergaan.
- b) Het hout afkomstig van naaldbomen mag niet aangewend worden.
- c) Onschadelijke kruiden die bij de verbranding geen toxische stoffen afgeven mogen tijdens het roken medeverbrand worden.

4.2. Eisen inzake de gerookte waren.

In gerookte waren of waren behandeld met natuurlijke rookextracten mag het gehalte aan 3,4 benzopyreen niet meer dan 2 ppb bedragen.

Ons bekend om te worden gevoegd bij Ons besluit van 8 juni 1983.

BOUDEWIJN

Van Koningswege:
De Minister van Economische Zaken,
M. EYSKENS

De Minister van Sociale Zaken,
J.-L. DEHAENE

De Staatssecretaris voor Volksgezondheid en Leefmilieu,
F. AERTS

MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE

F. 83 — 1215

Arrêté royal portant approbation des plans d'assainissement
de certaines institutions universitaires francophones

RAPPORT AU ROI

Sire,

L'arrêté que nous avons l'honneur de soumettre à Votre Majesté a pour objet l'approbation des plans d'assainissement de l'Université Libre de Bruxelles et de la Faculté Polytechnique de Mons.

En vertu de l'arrêté royal n° 82 du 31 juillet 1982 relatif à l'assainissement des finances des institutions universitaires déficitaires tel qu'il a été modifié par l'arrêté royal n° 168, les plans d'assainissement de l'Université Catholique de Louvain et de l'Université de l'Etat à Mons ont déjà été approuvés par l'arrêté royal du 6 janvier 1983.

Le même arrêté royal a approuvé sous réserve les plans de l'Université Libre de Bruxelles et de l'Université de l'Etat à Liège. Ces universités étaient dès lors tenues de présenter des mesures complémentaires.

MINISTÈRE VAN ONDERWIJS

N. 83 — 1215

Koninklijk besluit tot goedkeuring van de saneringsplannen
van bepaalde franstalige universitaire instellingen

VERSLAG AAN DE KONING

Sire,

Het besluit dat wij de eer hebben aan Uwe Majesteit voor te leggen heeft als voorwerp de goedkeuring van de saneringsplannen van de « Université Libre de Bruxelles » en van de « Faculté Polytechnique de Mons ».

Krachtens het koninklijk besluit nr. 82 van 31 juli 1982 betreffende de sanering van de financiën van de deficitaire universitaire instellingen, zoals gewijzigd door het koninklijk besluit nr. 168, werden de saneringsplannen van de « Université Catholique de Louvain » en van de « Université de l'Etat à Mons » reeds goedgekeurd door het koninklijk besluit van 6 januari 1983.

Hetzelfde koninklijk besluit heeft de plannen van de « Université Libre de Bruxelles » en van de « Université de l'Etat à Liège » onder voorbehoud goedgekeurd. Deze universiteiten waren dan ook gehouden bijkomende maatregelen voor te leggen.