

**Art. 2.** Il y a quatre sections à compétence générale :

- la direction de Bruxelles, dont le siège est établi à Bruxelles et dont la compétence s'étend à Bruxelles-Capitale et aux régions de langue néerlandaise et de langue française;
- les directions d'Anvers, de Gand et de Namur, dont le siège est établi respectivement à Anvers, à Gand et à Namur et dont la compétence s'étend à la région de langue néerlandaise, pour les directions d'Anvers et de Gand, et à la région de langue française, pour la direction de Namur.

**Art. 3. § 1<sup>er</sup>.** Les sections visées à l'article 2 comportent les inspections suivantes :

- direction de Bruxelles : les 1<sup>re</sup>, 2<sup>e</sup>, 3<sup>e</sup>, 4<sup>e</sup>, 5<sup>e</sup>, 6<sup>e</sup>, 7<sup>e</sup>, 8<sup>e</sup>, 9<sup>e</sup>, 10<sup>e</sup> et 11<sup>e</sup> inspections de Bruxelles, dont le siège est établi à Bruxelles;
- direction d'Anvers : les 1<sup>re</sup>, 2<sup>e</sup>, 3<sup>e</sup>, 4<sup>e</sup>, 5<sup>e</sup>, 6<sup>e</sup> et 7<sup>e</sup> inspections d'Anvers, dont le siège est établi à Anvers; les 1<sup>re</sup>, 2<sup>e</sup>, 3<sup>e</sup> et 4<sup>e</sup> inspections de Hasselt, dont le siège est établi à Hasselt;
- direction de Gand : les 1<sup>re</sup>, 2<sup>e</sup>, 3<sup>e</sup>, 4<sup>e</sup> et 5<sup>e</sup> inspections de Gand, dont le siège est établi à Gand; les 1<sup>re</sup>, 2<sup>e</sup>, 3<sup>e</sup> et 4<sup>e</sup> inspections de Bruges, dont le siège est établi à Bruges;
- direction de Namur : les 1<sup>re</sup>, 2<sup>e</sup> et 3<sup>e</sup> inspections de Namur, dont le siège est établi à Namur; les 1<sup>re</sup>, 2<sup>e</sup>, 3<sup>e</sup> et 4<sup>e</sup> inspections de Charleroi, dont le siège est établi à Charleroi; les 1<sup>re</sup>, 2<sup>e</sup> et 3<sup>e</sup> inspections de Liège, dont le siège est établi à Liège; les 1<sup>re</sup>, 2<sup>e</sup> et 3<sup>e</sup> inspections de Mons, dont le siège est établi à Mons.

§ 2. Les inspections visées au § 1<sup>er</sup> ont la même compétence territoriale que la section dont elles dépendent.

§ 3. La direction de Namur et les inspections de Liège sont en outre compétentes pour la région de langue allemande.

**Art. 4.** Sous réserve d'approbation par le Secrétaire général, le Directeur général de l'inspection spéciale des impôts fixe les attributions et la compétence territoriale des sections visées à l'article 1<sup>er</sup>, littéra *b*, dont il estime la création nécessaire.

**Art. 5.** La décision du Secrétaire général du 19 octobre 1984 organisant les services extérieurs de l'Administration de l'inspection spéciale des impôts et fixant le siège et la compétence territoriale de ces services, telle qu'elle a été modifiée par la décision du Secrétaire général du 25 janvier 1990, est abrogée.

**Art. 6.** La présente décision entre en vigueur le 1<sup>er</sup> janvier 1993.

Bruxelles, le 25 janvier 1994.

A. VAN de VOORDE

**Art. 2.** Er zijn vier afdelingen met algemene bevoegdheid :

- de directie Brussel waarvan de zetel in Brussel is gevestigd en waarvan de bevoegdheid zich uitstrekt tot Brussel-Hoofdstad en tot het Nederlandse en het Franse taalgebied;
- de directies Antwerpen, Gent en Namen waarvan de zetel respectievelijk gevestigd is in Antwerpen, in Gent en in Namen en waarvan de bevoegdheid zich uitstrekt tot het Nederlandse taalgebied voor de directies Antwerpen en Gent en tot het Franse taalgebied voor de directie Namen.

**Art. 3. § 1.** De afdelingen bedoeld bij artikel 2, omvatten de volgende inspecties :

- directie Brussel : de 1e, 2e, 3e, 4e, 5e, 6e, 7e, 8e, 9e, 10e en 11e inspecties van Brussel waarvan de zetel in Brussel is gevestigd;
- directie Antwerpen : de 1e, 2e, 3e, 4e, 5e, 6e en 7e inspecties van Antwerpen waarvan de zetel in Antwerpen is gevestigd; de 1e, 2e, 3e en 4e inspecties van Hasselt waarvan de zetel in Hasselt is gevestigd;
- directie Gent : de 1e, 2e, 3e, 4e en 5e inspecties van Gent waarvan de zetel in Gent is gevestigd; de 1e, 2e, 3e en 4e inspecties van Brugge waarvan de zetel in Brugge is gevestigd;
- directie Namen : de 1e, 2e en 3e inspecties van Namen waarvan de zetel in Namen is gevestigd; de 1e, 2e, 3e en 4e inspecties van Charleroi waarvan de zetel in Charleroi is gevestigd; de 1e, 2e en 3e inspecties van Luik waarvan de zetel in Luik is gevestigd; de 1e, 2e en 3e inspecties van Bergen waarvan de zetel in Bergen is gevestigd.

§ 2. De in § 1 bedoelde inspecties hebben dezelfde territoriale bevoegdheid als de afdeling waarvan zij afhangen.

§ 3. De directie Namen en de inspecties van Luik zijn bovendien bevoegd voor het Duitse taalgebied.

**Art. 4.** Onder voorbehoud van goedkeuring door de Secretaris-generaal bepaalt de Directeur-generaal van de bijzondere belastinginspectie de opdrachten en de territoriale bevoegdheid van de afdelingen bedoeld bij artikel 1, littéra *b*, waarvan hij de oprichting nodig acht.

**Art. 5.** De beslissing van de Secretaris-generaal van 19 oktober 1984 tot organisatie van de buitendiensten van de Administratie van de bijzondere belastinginspectie en tot vaststelling van de zetel en de territoriale bevoegdheid van deze diensten, zoals zij werd gewijzigd door de beslissing van de Secretaris-generaal van 15 januari 1990, is opgeheven.

**Art. 6.** Deze beslissing treedt in werking op 1 januari 1993.

Brussel, 25 januari 1994.

A. VAN de VOORDE

MINISTÈRE DE LA SANTÉ PUBLIQUE  
ET DE L'ENVIRONNEMENT

F. 95 — 203

[C — 25005]

9 NOVEMBRE 1994. — Arrêté royal  
relatif à l'expertise et au commerce des viandes de gibier sauvage

ALBERT II, Roi des Belges,

A tous, présents et à venir, Salut.

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, notamment l'article 3, modifié par la loi du 13 juillet 1981, et l'article 4, modifié par les lois des 13 juillet 1981 et 22 avril 1982;

Vu l'arrêté royal du 30 décembre 1992 relatif à la production et au commerce de produits à base de viande et des autres issues traitées d'origine animale;

Vu la directive 92/45/CEE du Conseil des Communautés européennes du 16 juin 1992 concernant les problèmes sanitaires et de police sanitaire relatifs à la mise à mort du gibier sauvage et à la mise sur le marché de viandes de gibier sauvage, modifiée par la directive 92/116/CEE du 17 décembre 1992;

Vu l'avis du Conseil d'expertise vétérinaire, donné le 7 et le 21 septembre 1993;

MINISTERIE VAN VOLKSGEZONDHEID  
EN LEEFMILIEU

N. 95 — 203

[C — 25005]

9 NOVEMBER 1994. — Koninklijk besluit  
betreffende de keuring van en de handel in vlees van vrij wild

ALBERT II, Koning der Belgen,

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

Gelet op de wet van 15 april 1965 betreffende de keuring van en de handel in vis, gevogelte, konijnen en wild, en tot wijziging van de wet van 5 september 1952 betreffende de vleeskeuring en de vleeshandel, inzonderheid op artikel 3, gewijzigd bij de wet van 13 juli 1981, en op artikel 4, gewijzigd bij de wetten van 13 juli 1981 en 22 april 1982;

Gelet op het koninklijk besluit van 30 december 1992 betreffende de produktie van en de handel in vleesprodukten en andere bijprodukten van dierlijke oorsprong;

Gelet op de richtlijn 92/45/EEG van de Raad van de Europese Gemeenschappen van 16 juni 1992 betreffende de gezondheidsvoorschriften en veterinairerechtelijke voorschriften voor het doden van vrij wild en het in de handel brengen van vlees van vrij wild, gewijzigd bij de richtlijn 92/116/EEG van 17 december 1992;

Gelet op het advies van de Raad voor veterinaire keuring, gegeven op 7 en 21 september 1993;

Vu l'avis du Conseil d'Etat;  
Sur la proposition de Notre Ministre de la Santé publique,

Nous avons arrêté et arrêtons :

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

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

- 1° gibier sauvage : les mammifères terrestres sauvages de chasse et les oiseaux sauvages de chasse qui ne sont pas élevés en tant qu'animaux domestiques en captivité et ne peuvent être considérés comme des animaux de boucherie au sens de l'article 1er, 1, de la loi du 5 septembre 1952 relative à l'expertise et au commerce des viandes, ainsi que les mammifères sauvages vivant en territoire clos dans des conditions de liberté similaires à celles des animaux qui ne sont pas élevés en captivité;
- 2° gros gibier sauvage : les ongulés vivant à l'état sauvage;
- 3° petit gibier sauvage : les oiseaux de chasse et les léporidés vivant à l'état sauvage;
- 4° viandes de gibier sauvage : toutes les parties du gibier sauvage qui sont propres à la consommation humaine;
- 5° viandes fraîches de gibier sauvage : viandes de gibier sauvage, y compris les viandes conditionnées sous vide ou en atmosphère contrôlée, n'ayant subi aucun traitement, autre que celui par le froid, de nature à assurer leur conservation;
- 6° établissement de traitement du gibier sauvage : tout établissement dans lequel le gibier sauvage est traité et dans lequel des viandes de gibier sauvage sont obtenues, découpées, désossées, conditionnées ou entreposées;
- 7° centre de collecte : tout site où le gibier sauvage mis à mort est déposé en vue du transport vers un établissement de traitement;
- 8° mise sur le marché : la détention, le traitement et l'exposition en vue de la vente, la mise en vente, la vente, l'offre en vente, la cession à titre onéreux ou gratuit, la distribution et la livraison ou toute autre manière de mise sur le marché de gibier sauvage mis à mort ou de viandes de gibier sauvage pour la consommation humaine;
- 9° le Ministre : le Ministre qui a la Santé publique dans ses attributions.
- Art. 2. Le présent arrêté ne s'applique pas :
- a) à la cession par le chasseur au consommateur ou au détaillant de petites quantités de pièces entières de gibier sauvage non dépeuplées ou non plumées et, dans le cas de petit gibier sauvage, non éviscérées;
- b) à la cession de petites quantités de viandes de gibier sauvage au consommateur final;
- c) à la découpe, au désossage et à l'entreposage de viandes de gibier sauvage dans des magasins de détail ou dans des locaux contigus à des points de vente où la découpe, le désossage et l'entreposage sont effectués exclusivement en vue d'une vente directe au consommateur;
- d) à une faible quantité de pièces entières de petit gibier sauvage ou d'une seule pièce entière de gros gibier sauvage appartenant à une personne privée si les viandes sont exclusivement destinées à la consommation par son ménage;
- e) aux trophées de chasse.

#### CHAPITRE II. — L'origine et l'habillage

- Art. 3. § 1er. Le gibier sauvage ne peut pas être originaire :
- a) d'une région faisant l'objet de restrictions à cause de maladies transmissibles à l'homme ou aux animaux auxquelles ce gibier est réceptif ou qui peuvent être transmises par ce gibier;
- b) d'une région où des contaminants sont présents dans l'environnement en quantité telle qu'il y a danger de présence dans le gibier sauvage de résidus à des taux supérieurs aux taux admis.
- § 2. Immédiatement après sa mise à mort, le gibier sauvage doit être habillé conformément aux dispositions de l'annexe au présent arrêté. Il doit être transporté dans un délai maximal de douze heures, soit directement, soit via un centre de collecte, vers un établissement de traitement de gibier sauvage.

#### CHAPITRE III. — Le registre

Art. 4. § 1er. Tout établissement de traitement de gibier sauvage où est introduit du gibier sauvage non encore expertisé, doit disposer d'un registre des entrées des pièces de gibier sauvage dans lequel pour chaque lot sont inscrits : la date d'arrivée, l'origine, l'espèce animale et le nombre d'animaux. Le Ministre fixe le modèle de ce registre ainsi que les données supplémentaires qui doivent y être mentionnées.

Gelet op het advies van de Raad van State;  
Op de voordracht van Onze Minister van Volksgezondheid,

Hebben Wij besloten en besluiten Wij :

#### HOOFDSTUK I. — Definities en toepassingsgebied

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

- 1° vrij wild : bejaagde niet-gedomesticeerde landzoogdieren en vogels die niet als huisdieren in gevangenschap worden gehouden en niet kunnen worden beschouwd als slachtdieren bedoeld in artikel 1, 1, van de wet van 5 september 1952 betreffende de vleeskeuring en de vleeshandel, alsmede niet-gedomesticeerde zoogdieren die in een gesloten gebied leven met eenzelfde vrijheid als dieren die niet in gevangenschap worden gehouden;
- 2° grof vrij wild : als vrij wild levende hoefdieren;
- 3° klein vrij wild : als vrij wild levende vogels en haasachtigen;
- 4° vlees van vrij wild : alle voor menselijke voeding geschikte delen van vrij wild;
- 5° vers vlees van vrij wild : vlees van vrij wild, ook vacuüm of in gecontroleerde atmosfeer verpakt, dat, buiten de koudebehandeling, geen behandeling ter bevordering van de houdbaarheid heeft ondergaan;
- 6° vrij-wildverwerkingsinrichting : elke inrichting waar vrij wild wordt behandeld en waar vlees van vrij wild wordt verkregen, uitgesneden, uitgebeend, verpakt of opgeslagen;
- 7° verzamelplaats : plaats waar gedood vrij wild wordt ingeleverd met het oog op het vervoer naar een verwerkingsinrichting;
- 8° in de handel brengen : het in bezit hebben, het verwerken en het uitstellen met het oog op verkoop, het te koop stellen, het verkopen, het aanbieden, het onder al dan niet bezwarende titel afstaan, de distributie en het leveren of op enigerlei andere wijze op de markt brengen van gedood vrij wild of van vlees van vrij wild voor menselijke voeding;
- 9° de Minister : de Minister die de Volksgezondheid tot zijn bevoegdheid heeft.

Art. 2. Dit besluit is niet van toepassing op :

- a) het afstaan door de jager aan de verbruiker of aan de kleinhandelaar van kleine aantallen gehele stukken niet-onthuid of niet-ontvederd vrij wild en, in het geval van klein vrij wild, niet-ontweid vrij wild;
- b) het afstaan van kleine hoeveelheden vlees van vrij wild aan de eindverbruiker;
- c) het uitsnijden, het uitbenen en het opslaan van vlees van vrij wild in detailhandelszaken of in lokalen die aan verkooppunten grenzen, waar het uitsnijden, het uitbenen en het opslaan uitsluitend met het oog op de rechtstreekse verkoop aan de verbruiker geschieden;
- d) een kleine hoeveelheid stukken klein vrij wild of één enkel geheel stuk grof vrij wild in het bezit van een particulier indien het vlees uitsluitend bestemd is voor de consumptie door diens huizegin;
- e) jachttrofeeën.

#### HOOFDSTUK II. — De herkomst en het prepareren

- Art. 3. § 1. Het vrij wild mag niet afkomstig zijn uit :
- a) een gebied waarvoor beperkingen gelden in verband met voor mens of dier besmettelijke ziekten waarvoor het betrokken wild vatbaar is of die door dit wild kunnen worden overgedragen;
- b) een gebied waar contaminanten in dergelijke mate in het milieu aanwezig zijn dat er gevaar bestaat dat in het vrij wild residugehalten kunnen optreden boven de toegestane maxima.
- § 2. Onmiddellijk na het doden, moet het vrij wild geprepareerd worden overeenkomstig de bepalingen van de bijlage bij dit besluit. Het moet binnen de twaalf uur, rechtstreeks of via een verzamelplaats, worden vervoerd naar een vrij-wildverwerkingsinrichting.

#### HOOFDSTUK III. — Het register

Art. 4. § 1. Iedere vrij-wildverwerkingsinrichting waar nog niet gekeurd vrij wild wordt binnengebracht, moet beschikken over een register der binnengekomen stukken vrij wild waarin van elke partij worden vermeld : de datum van aankomst, de herkomst, de diersoort en het aantal dieren. De Minister bepaalt het model van dit register evenals bijkomende gegevens die er moeten worden in opgenomen.

Le gibier sauvage doit être immédiatement inscrit dans ce registre à l'arrivée à l'établissement de traitement de gibier sauvage. L'exploitant prévient l'expert dans les douze heures et lui communique l'heure d'arrivée, l'espèce animale ainsi que le nombre d'animaux.

§ 2. Tout établissement de traitement de gibier sauvage où sont introduites des viandes de gibier sauvage, doit disposer d'un registre des viandes apportées. Le modèle et le contenu de ce registre sont fixés par le Ministre.

§ 3. Les registres doivent être tenus et être conservés pendant trois ans par l'exploitant de l'établissement qui en porte l'entière responsabilité. Il tient les registres constamment à la disposition de l'expert. Celui-ci inscrit les résultats de l'expertise dans le registre des entrées des pièces de gibier sauvage.

Art. 5. Toute pièce de gibier sauvage inscrite dans le registre des entrées des pièces de gibier sauvage de l'établissement de traitement de gibier sauvage doit y être présentée à l'expertise.

#### CHAPITRE IV. — L'expertise

Art. 6. Le gibier sauvage mis à mort doit faire l'objet d'un examen visuel par l'expert, dans le but de détecter d'éventuelles anomalies et de vérifier que la mort n'est pas due à d'autres causes que la chasse.

Art. 7. Les carcasses de gibier sauvage, les viscères thoraciques, le foie, les reins, ainsi que la rate du gros gibier sauvage doivent être présentés entiers à l'expertise.

En vue de l'exécution de l'expertise, l'exploitant de l'établissement de traitement de gibier sauvage doit mettre à la disposition de l'expert, l'espace et l'éclairage suffisants ainsi qu'une installation appropriée et lui apporter la coopération nécessaire.

Art. 8. § 1er. Toutes les parties du gibier sauvage habillé doivent être soumises, dans les 18 heures après admission dans l'établissement de traitement, à l'expertise. Les cavités corporelles doivent être ouvertes pour permettre une inspection visuelle. L'expert peut imposer la fente longitudinale de la colonne vertébrale et de la tête.

§ 2. Toute pièce entière de gibier sauvage doit être expertisée individuellement, sauf s'il s'agit de petit gibier sauvage. Dans ce cas, l'expert peut se limiter à l'expertise d'un échantillon représentatif d'animaux de la même origine. S'il constate à cette occasion la présence d'une maladie transmissible à l'homme ou un des défauts visés à l'article 12, § 1er, l'expert renforce l'expertise sur l'ensemble du lot. En fonction du résultat de cette expertise renforcée, il doit, soit exclure de la consommation humaine l'ensemble du lot, soit procéder à une expertise individuelle de chaque carcasse.

Art. 9. § 1er. Lors de l'expertise, le gibier sauvage doit subir tous les examens imposés par le présent arrêté ou jugés nécessaires par l'expert.

L'expertise comprend :

- 1° un examen visuel de la pièce de gibier sauvage et de ses organes et viscères;
  - 2° la palpation de la pièce de gibier sauvage et, si nécessaire, l'incision ou l'ablation des organes et des parties qui ont subi une altération;
  - 3° la recherche des anomalies de consistance, de couleur, d'odeur et de saveur;
  - 4° des examens de laboratoire et l'échantillonnage à cet effet.
- Dans le cas où il s'agit de gibier sauvage d'une partie de chasse déterminée, ces examens peuvent être effectués par sondage, auquel cas un résultat défavorable vaut pour le lot entier.

L'expert ne peut recourir à des examens de laboratoire lorsque, à lui seul, l'examen macroscopique a révélé que les viandes sont impropres à la consommation humaine.

§ 2. Lorsque l'expert constate un manquement caractérisé aux règles d'hygiène prévues ou une entrave à une expertise adéquate, il est habilité à intervenir au sujet de l'utilisation d'équipements ou de locaux et à prendre toute mesure nécessaire, pouvant aller jusqu'à suspendre momentanément le processus de production.

Art. 10. Les viandes de sanglier ou d'autres espèces de gibier sensibles à la trichinose doivent faire l'objet d'un examen visant à détecter la présence de trichines à l'aide d'une méthode fixée par le Ministre et dans un laboratoire agréé par lui.

Art. 11. Les viandes sont reconnues propres à la consommation humaine à condition que le gibier sauvage n'ait révélé aucune altération lors de l'expertise, à l'exception de lésions traumatiques subies peu de temps avant ou lors de la mise à mort ou des malfor-

Bij aankomst in de vrij-wildverwerkingsinrichting moet het te keuren vrij wild onmiddellijk worden ingeschreven in dit register. De exploitant verwittigt de keurder binnen twaalf uur en deelt hem het uur van aankomst, de diersoort en het aantal mee.

§ 2. Iedere vrij-wildverwerkingsinrichting waar vlees van vrij wild wordt binnengebracht moet beschikken over een register van het binnengekomen vlees. Het model en de inhoud van dit register worden door de Minister bepaald.

§ 3. De registers moeten bijgehouden en gedurende drie jaar bewaard worden door de exploitant van de inrichting die hiervoor de volledige verantwoordelijkheid draagt. Hij houdt de registers steeds ter beschikking van de keurder. Deze brengt in het register der binnengekomen stukken vrij wild de resultaten van de keuring aan.

Art. 5. Alle vrij wild ingeschreven in het register der binnengekomen stukken vrij wild van een vrij-wildverwerkingsinrichting moet er ter keuring worden aangeboden.

#### HOOFDSTUK IV. — De keuring

Art. 6. Het gedode vrij wild moet door de keurder visueel worden onderzocht teneinde eventuele afwijkingen op te sporen en na te gaan of de dood niet aan andere oorzaken dan de jacht te wijten is.

Art. 7. De karkassen van vrij wild, de ingewanden van de borstkas, de lever, de nieren, evenals de milt van grof vrij wild moeten in hun geheel ter keuring worden aangeboden.

Met het oog op het uitvoeren van de keuring dient de exploitant van de vrij-wildverwerkingsinrichting de keurder een voldoende ruimte en verlichting, evenals een gepaste installatie ter beschikking te stellen en de nodige medewerking te verlenen.

Art. 8. § 1. Alle delen van het geprepareerd vrij wild moeten binnen 18 uur na het binnenbrengen in de vrij-wildverwerkingsinrichting worden gekeurd. Daarbij moeten de lichaamsholten worden geopend zodat zij visueel kunnen worden onderzocht. De keurder kan opleggen dat de wervelkolom en de kop in de lengte worden gekleefd.

§ 2. Ieder geheel stuk vrij wild moet afzonderlijk worden gekeurd, tenzij het klein vrij wild betreft. In dit geval kan de keurder zich beperken tot de keuring van een representatief monster van dieren van dezelfde herkomst. Indien hij daarbij echter de aanwezigheid van een voor de mens besmettelijke ziekte dan wel een van de gebreken bedoeld in artikel 12, § 1, vaststelt, zal de keurder de keuring op de gehele partij opvoeren. In het licht van het resultaat van deze uitgebreide keuring moet hij de gehele partij van menselijke voeding uitsluiten dan wel ieder karkas afzonderlijk onderzoeken.

Art. 9. § 1. Het vrij wild moet bij de keuring alle onderzoeken ondergaan die zijn opgelegd door dit besluit of die de keurder nodig acht.

De keuring omvat :

- 1° een visueel onderzoek van het stuk vrij wild en zijn organen en ingewanden;
- 2° het betasten van het stuk vrij wild en, zo nodig het insnijden of wegsnijden van de organen en van de delen die een verandering hebben ondergaan;
- 3° een onderzoek naar afwijkingen in de consistentie, de kleur, de geur en de smaak;
- 4° laboratoriumonderzoeken en het nemen van monsters daarvoor. Ingeval het vrij wild van dezelfde jachtbuit betreft, kunnen deze onderzoeken steekproefsgewijze gebeuren, waarbij een ongunstig resultaat geldt voor de gehele partij.

De keurder mag niet tot laboratoriumonderzoeken overgaan wanneer het macroscopisch onderzoek alleen reeds aan het licht heeft gebracht dat het vlees voor menselijke voeding ongeschikt is.

§ 2. Wanneer de keurder een duidelijke overtreding van de vastgestelde hygiënevoorschriften of een belemmering van een adequate keuring constateert, is hij gemachtigd om in te grijpen in het gebruik van apparatuur of lokalen en om alle nodige maatregelen te treffen, zelfs om het productieproces tijdelijk stil te leggen.

Art. 10. Vlees van everzwijnen en van andere voor trichinose gevoelige wildsoorten moet bij de keuring worden onderzocht op de aanwezigheid van trichinen met behulp van een door de Minister bepaalde methode in een laboratorium dat daartoe door hem is erkend.

Art. 11. Het vlees wordt geschikt bevonden voor menselijke voeding op voorwaarde dat het vrij wild bij keuring geen afwijkingen heeft vertoond, met uitzondering van kort voor of bij het doden opgelopen traumatische letsels of van plaatselijke misvor-

mations ou altérations localisées, pour autant qu'il soit établi qu'elles ne rendent pas les viandes impropres à la consommation humaine ou dangereuses pour la santé publique.

**Art. 12. § 1er.** Les viandes de gibier sauvage sont en tout cas déclarées impropres à la consommation humaine si l'expertise révèle une des anomalies suivantes :

1° la mort est due à d'autres motifs que la chasse ou le gibier sauvage n'est pas mis à mort conformément aux dispositions régissant la chasse ou n'est pas conforme aux exigences de l'article 3;

2° fractures ouvertes qui ne sont pas directement liées à la chasse;

3° comportement anormal ou perturbation de l'état général de l'animal vivant signalé par le chasseur;

4° l'éviscération tardive du gibier sauvage;

5° le gibier sauvage souffre d'une maladie transmissible à l'homme ou à l'animal;

6° des lésions ou des contaminations étendues ou une infiltration généralisée du tissu conjonctif;

7° présence de tumeurs ou d'abcès lorsqu'ils sont nombreux ou affectent différents organes internes ou muscles;

8° couleur, odeur ou goût anormaux des viandes;

9° consistance anormale, en particulier des œdèmes ou un état œmâcié;

10° de la polyarthrite, de la pleuropneumonie ou péritonite aiguës ainsi que des adhérences récentes d'organes avec la plèvre et le péritoine;

11° inflammation des intestins, de la région ombilicale ou orchite;

12° altération du foie ou de la rate ainsi que de l'ictère;

13° formation d'une importante quantité de gaz dans le tractus gastro-intestinal avec altération de la couleur des organes internes;

14° présence de corps étrangers dans les cavités corporelles, l'estomac, les intestins, ou les voies urinaires, lorsque la plèvre ou le péritoine présentent une altération de la couleur;

15° putréfaction confirmée ou imminente, de la septicémie ou un aspect septicémique ou de la pyohémie;

16° des souillures étendues;

17° un empoisonnement;

18° présence de résidus de substances susceptibles de rendre les viandes dangereuses ou nocives pour la santé humaine;

19° un résultat défavorable de l'examen bactériologique des viandes;

20° de la trichinose.

§ 2. Les parties de gibier sauvage présentant des lésions ou contaminations localisées n'affectant pas la salubrité des autres viandes doivent être déclarées impropres à la consommation humaine.

**Art. 13.** Si l'expert prend une décision défavorable, il la mentionne le jour même dans le registre des entrées.

**Art. 14.** Si le propriétaire de l'animal ou l'exploitant de l'établissement de traitement de gibier sauvage ne peut se rallier à la décision de l'expert, il dispose d'un délai de vingt-quatre heures pour faire opposition auprès de l'expert concerné. Dans ce cas il fait procéder, à ses frais, à une contre-expertise par un médecin vétérinaire de son choix.

Si les constatations de l'expert et celles du contre-expert ne concordent pas, ce dernier formule son avis par écrit et provoque d'urgence l'intervention du chef du cercle d'expertise ou de son délégué. La décision de celui-ci est sans appel.

**Art. 15.** En conclusion de l'expertise, une marque de salubrité est apposée sur chaque pièce de gibier sauvage reconnue propre à la consommation, soit directement sur la carcasse, soit sur l'emballage. Si l'habillage et la découpe ou le désossage de petit gibier sauvage sont effectués dans le même établissement de traitement de gibier sauvage, le marquage peut être postposé à condition que tous les morceaux soient emballés et que chaque unité d'emballage porte une marque de salubrité. Le Ministre fixe le modèle de la marque de salubrité, le mode de marquage et les conditions pour lesquelles une seule marque de salubrité suffit par lot de petit gibier sauvage.

#### CHAPITRE V. — Le commerce

**Art. 16.** Seules peuvent être exportées vers ou être importées en provenance d'un autre Etat membre de la Communauté européenne :

1° des pièces entières de petit gibier sauvage non dépouillé ou non plumé et non éviscéré, non congelé ou surgelé, à condition qu'elles soient manipulées et entreposées de manière séparée par rapport aux viandes fraîches de quelle que soit l'espèce animale;

mingen of afwijkingen, voor zover is geconstateerd dat deze het vlees niet ongeschikt maken voor menselijke voeding, noch enig gevaar opleveren voor de gezondheid van de mens.

**Art. 12. § 1.** Het vlees van vrij wild wordt in elk geval ongeschikt verklaard voor menselijke voeding indien de keuring een van volgende afwijkingen aan het licht brengt :

1° de dood is aan andere oorzaken dan de jacht te wijten of het vrij wild is niet gedood overeenkomstig de bepalingen die de jacht regelen of voldoet niet aan de vereisten van artikel 3;

2° open beenbreuken die niet rechtstreeks met het jagen verband houden;

3° door de jager gesignaleerde abnormale gedragingen en storingen van de algemene gezondheidstoestand van het levende dier;

4° het vrij wild is laattijdig ontweid;

5° het vrij wild lijdt aan een voor mens of dier besmettelijke ziekte;

6° uitgebreide letsels of verontreiniging of algemene doorsijpeling van het bindweefsel;

7° aanwezigheid van tumoren of abscessen in groten getale of verspreid in verschillende inwendige organen of in spieren;

8° afwijkende kleur, geur of smaak van het vlees;

9° afwijkende consistentie in het bijzonder ten gevolge van oedeem of uitmergeling;

10° polyarthritis, acute pleuropneumonie of peritonitis evenals verse vergroeiingen van organen met het borstvlies of het buikvlies;

11° ontsteking van de darmen, de navelstreek of de testikels;

12° aantasting van de lever of de milt evenals icterus;

13° ernstige gasvorming in het maag-darmkanaal met verkleuring van de inwendige organen;

14° aanwezigheid van vreemde lichamen in de lichaamsholten, de maag, de darmen of de urinewegen, gepaard met verkleuring van het borstvlies of het buikvlies;

15° bevestigd of nakend bederf, septicemie of septicemisch uitzicht of pyemie;

16° uitgebreide bezoedeling;

17° vergiftiging;

18° aanwezigheid van residuen van stoffen die het vlees gevaarlijk of schadelijk kunnen maken voor de gezondheid van de mens;

19° ongunstig resultaat van bacteriologisch onderzoek van het vlees;

20° trichinose.

§ 2. Delen van vrij wild met kleine letsels of verontreinigingen waardoor het overige vlees niet wordt aangetast, moeten ongeschikt worden verklaard voor menselijke voeding.

**Art. 13.** Indien de keurder een ongunstige beslissing neemt, vermeldt hij dit de dag zelf in het register der binnengekomen dieren.

**Art. 14.** Indien de eigenaar van het dier of de exploitant van de vrij-wildverwerkingsinrichting zich met de beslissing van de keurder niet kan verenigen, beschikt hij over een termijn van vierentwintig uur om hiertegen verzet te doen bij de betrokken keurder. In dit geval doet hij, op eigen kosten, een tegenkeuring verrichten door een dierenarts van zijn keuze.

Indien de vaststellingen van de keurder en de tegenkeurder tegenstrijdig zijn, geeft deze laatste schriftelijk zijn mening en vraagt tevens dat het hoofd van de keurkring of zijn afgevaardigde dringend tussenbeide komt. Diens beslissing is niet voor beroep vatbaar.

**Art. 15.** Tot besluit van de keuring wordt op elk voor de voeding geschikt bevonden stuk vrij wild een keurmerk aangebracht, hetzij rechtstreeks op het karkas hetzij op de verpakking. Indien het uitslachten en het uitsnijden of uitbenen van klein vrij wild in dezelfde vrij-wildverwerkingsinrichting plaatsvinden, mag het merken worden uitgesteld, op voorwaarde dat alle delen worden verpakt en dat elke verpakkingseenheid een keurmerk draagt. De Minister bepaalt het model van het keurmerk, de wijze van merken en de voorwaarden waaronder een keurmerk per partij klein vrij wild volstaat.

#### HOOFDSTUK V. — De handel

**Art. 16.** Mogen slechts naar andere Lid-Staten van de Europese Gemeenschap worden uitgevoerd of van daaruit worden ingevoerd :

1° niet ingevroren gehele stukken niet-onthuid of niet-ontvederd en niet ontweid klein vrij wild, mits zij bij het hanteren en het opslaan gescheiden worden gehouden van vers vlees van eender welke diersoort;

2° des pièces entières de gros gibier sauvage non dépouillé qui :

a) satisfont aux exigences des articles 3 et 6 et aux dispositions vis à vis de l'hygiène lors de l'habillage et de la manipulation de viandes de gibier sauvage;

b) ont subi une expertise des viscères dans un établissement de traitement de gibier sauvage, à l'occasion de laquelle une marque de salubrité mentionnée à l'article 15 ne peut pas être apposée;

c) sont accompagnées d'un certificat sanitaire, dont le modèle est fixé par le Ministre, signé par l'expert et attestant que le résultat de l'expertise prévue au point b) a été satisfaisant et que ces viandes ont été reconnues propres à la consommation humaine;

d) ont été soumises et maintenues à une température supérieure ou égale à  $-1^{\circ}\text{C}$  et :

— inférieure à  $+7^{\circ}\text{C}$  et maintenues à cette température au cours de leur transport jusqu'à un atelier de traitement dans un délai maximal de sept jours à compter de l'expertise visée au point b), ou

— inférieure à  $+1^{\circ}\text{C}$  et maintenues à cette température au cours de leur transport jusqu'à un atelier de traitement dans un délai maximal de quinze jours à compter de l'expertise visée au point b);

3° des pièces entières de gibier sauvage sans peau ni viscères et des viandes fraîches de gibier sauvage :

— obtenues dans un établissement de traitement de gibier sauvage agréé;

— reconnues propres à la consommation humaine;

— traitées, marquées et éventuellement emballées conformément aux dispositions du présent arrêté.

Toutefois, les abats de gibier sauvage ne peuvent, à l'état frais, être destinés auxdits échanges, mais exclusivement s'ils sont transformés en produits à base de viande.

**Art. 17.** Sans préjudice aux dispositions de l'arrêté royal du 11 janvier 1993 relatif à l'importation de denrées alimentaires d'origine animale et de certaines autres denrées alimentaires de pays tiers, ne peuvent faire l'objet d'importations de pays qui ne font pas partie de la Communauté européenne que des pièces entières de gibier sauvage ou des viandes de gibier sauvage qui :

1° proviennent d'un pays tiers ou parties de territoire en provenance desquels les importations ne sont pas interdites pour des raisons de police sanitaire;

2° proviennent d'un pays tiers figurant sur une liste fixée par la Commission de la C.E.;

3° satisfont aux exigences des articles 3 et 6 à 12, ainsi qu'aux exigences relatives à l'hygiène;

4° sont accompagnées d'un certificat sanitaire, délivré par l'autorité compétente lors du chargement.

**Art. 18.** Sont déclarées nuisibles, les viandes de gibier sauvage mise sur le marché et qui se trouvent dans un ou plusieurs des cas suivants :

a) elles proviennent de gibier sauvage qui n'a pas été traité dans un établissement de traitement de gibier sauvage agréé;

b) elles n'ont pas été expertisées;

c) elles ont été importées sans observer les dispositions réglementaires;

d) elles ne portent pas de marque de salubrité prouvant qu'elles sont propres à la consommation humaine, sauf dans le cas visé à l'article 16, 2°;

e) elles ont été traitées aux radiations ionisantes ou ultraviolettes ou par d'autres substances pouvant altérer les caractéristiques organoleptiques des viandes ou au moyen de colorants, autres que ceux utilisés pour apposer la marque de salubrité;

f) elles contiennent des résidus de substances à effet pharmacologique ou proviennent d'animaux qui ont ingéré des substances susceptibles de rendre les viandes dangereuses ou nocives pour la santé humaine.

#### CHAPITRE VI. — Dispositions finales

**Art. 19.** L'arrêté royal du 15 mai 1979 relatif à l'expertise et au commerce des viandes de sanglier est abrogé.

L'arrêté ministériel du 10 décembre 1979 déterminant la méthode de congélation de la viande de sanglier est abrogé.

2° gehele stukken niet-onthuid grof vrij wild die :

a) voldoen aan de eisen van de artikelen 3 en 6 en aan de bepalingen betreffende de hygiëne bij het prepareren en het hanteren van vlees van vrij wild;

b) in een vrij-wildverwerkingsinrichting een keuring van de ingewanden hebben ondergaan, waarbij echter geen keurmerk als bedoeld in artikel 15 mag worden aangebracht;

c) vergezeld gaan van een gezondheidscertificaat, waarvan het model door de Minister wordt bepaald, dat door de keurder wordt ondertekend en waarin wordt verklaard dat het resultaat van de keuring als bedoeld in b) bevredigend is en dat het vlees geschikt is bevonden voor menselijke voeding;

d) gebracht en gehouden zijn op een temperatuur die hoger is dan of gelijk aan  $-1^{\circ}\text{C}$  en :

— lager dan  $+7^{\circ}\text{C}$  en op deze temperatuur zijn gehouden tijdens het vervoer naar een verwerkingsinrichting binnen een termijn van ten hoogste zeven dagen die begint te lopen vanaf de onder b) bedoelde keuring, of,

— lager dan  $+1^{\circ}\text{C}$  en op deze temperatuur zijn gehouden tijdens het vervoer naar een verwerkingsinrichting binnen een termijn van ten hoogste vijftien dagen die begint te lopen vanaf de onder b) bedoelde keuring.

3° gehele stukken vrij wild zonder huid noch ingewanden en vers vlees van vrij wild, die zijn :

— verkregen in een erkende vrij-wildverwerkingsinrichting;

— geschikt bevonden voor menselijke voeding;

— bewerkt, gemerkt en eventueel verpakt overeenkomstig de bepalingen van dit besluit.

Evenwel mogen slachtafval van vrij wild niet als vers vlees, maar uitsluitend als vleesprodukt, in het bedoelde handelsverkeer worden gebracht.

**Art. 17.** Onverminderd de bepalingen van het koninklijk besluit van 11 januari 1993 betreffende de invoer van voedingsmiddelen van dierlijke oorsprong en van sommige andere voedingsmiddelen uit derde landen, mogen uit landen die niet behoren tot de Europese Gemeenschap alleen gehele stukken vrij wild of vlees van vrij wild worden ingevoerd die :

1° afkomstig zijn uit een derde land of delen daarvan waarvan daan invoer niet om reden van diergezondheidspolitie verboden is;

2° afkomstig zijn uit een derde land dat voorkomt op een lijst vastgesteld door de Commissie van de E.G.;

3° voldoen aan de vereisten van de artikelen 3 en 6 tot 12, alsmede aan de vereisten betreffende de hygiëne;

4° vergezeld gaan van een gezondheidscertificaat dat bij het laden moet worden afgegeven door de bevoegde autoriteit.

**Art. 18.** Wordt schadelijk verklaard, vlees van vrij wild dat in de handel wordt gebracht en dat zich in een of meer van volgende gevallen bevindt :

a) het komt voort van vrij wild dat niet in een erkende vrij-wildverwerkingsinrichting is behandeld;

b) het werd niet gekeurd;

c) het werd ingevoerd zonder inachtneming van de reglementaire voorschriften;

d) het draagt geen keurmerk waaruit blijkt dat het geschikt is voor menselijke voeding, behoudens in het geval bedoeld in artikel 16, 2°;

e) het is behandeld met ioniserende of ultraviolette stralen, dan wel met andere stoffen waardoor de organoleptische eigenschappen van het vlees kunnen worden aangetast of met andere kleurstoffen dan die welke voor het aanbrengen van het keurmerk worden gebruikt;

f) het bevat residuen van stoffen met farmacologische werking of is afkomstig van dieren die stoffen hebben opgenomen waardoor het vlees gevaarlijk of schadelijk kan worden voor de gezondheid van de mens.

#### HOOFDSTUK VI. — Slotbepalingen

**Art. 19.** Het koninklijk besluit van 15 mei 1979 betreffende de keuring van en de handel in vlees van everzwijn wordt opgeheven.

Het ministerieel besluit van 10 december 1979 houdende vaststelling van de methode van koudebehandeling van vlees van everzwijn wordt opgeheven.

Art. 20. Notre Ministre de la Santé publique est chargé de l'exécution du présent arrêté.

Donné à Bruxelles, le 9 novembre 1994.

**ALBERT**

Par le Roi :

Le Ministre de la Santé publique,  
J. SANTKIN

Art. 20. Onze Minister van Volksgezondheid is belast met de uitvoering van dit besluit.

Gegeven te Brussel, 9 november 1994.

**ALBERT**

Van Koningswege :

De Minister van Volksgezondheid,  
J. SANTKIN

Annexe

**L'habillage du gibier sauvage**

1. Les pièces entières de gibier sauvage doivent, immédiatement après la mise à mort, être soumises aux opérations suivantes :

- le gros gibier doit être éventré et éviscéré;
- pour le petit gibier sauvage, une éviscération totale ou partielle peut intervenir sur place ou dans l'établissement de traitement lorsque les pièces de gibier y sont acheminées dans les 12 heures après la mise à mort à une température ambiante de 4 °C maximum;
- les viscères thoraciques, le foie, les reins, ainsi que la rate du gros gibier sauvage doivent, même s'ils sont détachés de la carcasse, accompagner la pièce entière de gibier jusqu'à l'établissement de traitement de gibier sauvage. Le cas échéant, ils doivent être identifiés de manière telle que l'expert puisse faire l'expertise post mortem des viscères en liaison avec le reste de la carcasse. La tête peut être enlevée pour les trophées.

2. Après les opérations prévues au point 1, le gibier sauvage mis à mort doit :

- immédiatement être refroidi de manière afin que la température interne soit égale ou inférieure à 7 °C s'il s'agit de gros gibier ou de 4 °C s'il s'agit de petit gibier;
- si la température externe n'est pas suffisamment basse, être transporté, le plus tôt possible et au plus tard dans les 12 heures après la mise à mort, dans les conditions d'hygiène satisfaisantes, en évitant en particulier l'amoucellement et l'empilement des pièces.

3. L'éviscération doit être effectuée, sans délai indu, lors de l'arrivée dans l'atelier de traitement de gibier sauvage si elle n'a pas été effectuée sur place. Les poumons, le cœur, le foie, les reins, la rate et le médiastin peuvent être soit détachés, soit laissés adhérents à la carcasse par leurs connexions naturelles.

4. Jusqu'à la fin de l'expertise, les carcasses et les abats non expertisés ne doivent pas pouvoir entrer en contact avec les carcasses et abats déjà expertisés et il est interdit de procéder à l'enlèvement, à la découpe ou au traitement ultérieur de la carcasse.

5. Les viandes consignées ou reconnues ou déclarées impropres à la consommation, les estomacs, les intestins et les sous-produits non comestibles ne peuvent pas pouvoir entrer en contact avec les viandes reconnues propres à la consommation humaine et doivent être placés aussitôt que possible dans les locaux ou récipients spéciaux, situés et conçus de manière à éviter toute contamination d'autres viandes.

6. L'habillage, la manipulation, le traitement ultérieur des viandes, y compris les abats, doivent être exécutés dans le respect de toutes les prescriptions d'hygiène.

Vu pour être annexé à Notre arrêté du 9 novembre 1994.

**ALBERT**

Par le Roi :

Le Ministre de la Santé publique,  
J. SANTKIN

Bijlage

**Het prepareren van vrij wild**

1. De gehele stukken vrij wild moeten onmiddellijk na het doden aan de volgende bewerkingen worden onderworpen :

- grof vrij wild moet worden opengesneden en ontweid;
- bij klein vrij wild mogen de ingewanden geheel of gedeeltelijk ofwel ter plaatse worden verwijderd ofwel in de vrij-wildverwerkingsinrichting, indien de stukken wild er binnen 12 uur na het doden worden aangevoerd bij een omgevingstemperatuur van ten hoogste 4 °C;
- de ingewanden van de borstholte, de lever, de nieren, evenals de milt van grof vrij wild moeten, ook als zij van het karkas zijn losgemaakt, het gehele stuk wild tot de vrij-wildverwerkingsinrichting vergezellen. Zonodig moeten ze zodanig zijn geïdentificeerd dat de keurder de keuring post mortem van de ingewanden samen met de rest van het karkas kan uitvoeren. De kop mag worden afgesneden om als jachttrofee te dienen.

2. Na de in punt 1 bedoelde bewerkingen moet het gedode vrij wild

- onmiddellijk worden gekoeld tot een inwendige temperatuur van niet meer dan 7 °C in het geval van grof wild of 4 °C in het geval van klein wild;

— indien de buitentemperatuur niet voldoende laag is, zo spoedig mogelijk en ten laatste 12 uur na het doden, onder bevredigende hygiënische omstandigheden naar een vrij-wildverwerkingsinrichting worden vervoerd, waarbij met name opeenhoping van de stukken moet worden voorkomen.

3. Het ontweien moet zonder nodeloos oponthoud geschieden bij aankomst in de vrij-wildverwerkingsinrichting indien zulks niet reeds ter plaatse is gebeurd. De longen, het hart, de lever, de nieren, de milt en het mediastinum kunnen, ofwel worden uitgenomen, ofwel met de natuurlijke hechtmiddelen aan het karkas verbonden blijven.

4. Tot het einde van de keuring mogen niet-gekeurde karkassen en slachtafvallen en wel gekeurde karkassen en slachtafvallen niet met elkaar in contact komen en is het verboden het karkas te verwijderen, uit te snijden of verder te behandelen.

5. Tot een nader besluit aangehouden of voor menselijke voeding ongeschikt bevonden of verklaard vlees, alsmede magen, darmen en niet-eetbare bijprodukten mogen niet in contact kunnen komen met voor menselijke voeding geschikt bevonden vlees en moeten zo spoedig mogelijk in speciale lokalen of recipiënten worden ondergebracht, die zo gesitueerd en ontworpen zijn dat besmetting van ander vlees wordt voorkomen.

6. Uitslachten, hanteren en verder behandelen van vlees, met inbegrip van slachtafval, geschiedt onder naleving van alle hygiënevoorschriften.

Gezien om te worden gevoegd bij Ons besluit van 9 november 1994.

ALBERT

Van Koningswege :

De Minister van Volksgezondheid,

J. SANTKIN

F. 95 — 204

[C — 25004]

28 DECEMBRE 1994. — Arrêté ministériel fixant le modèle de la marque de salubrité et le mode de marquage des viandes de gibier sauvage

Le Ministre de la Santé publique,

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, notamment l'article 4, § 3, modifié par la loi du 13 juillet 1981;

Vu l'arrêté royal du 9 novembre 1994 relatif à l'expertise et au commerce des viandes de gibier sauvage, notamment l'article 15;

Vu la directive 92/45/CEE du Conseil des Communautés européennes du 16 juin 1992 concernant les problèmes sanitaires et de police sanitaire relatifs à la mise à mort du gibier sauvage et à la mise sur le marché de viandes de gibier sauvage, modifiée par la directive 92/116/CEE du 17 décembre 1992, notamment l'article 3, alinéa 4, i, et l'annexe I, chapitre VII;

Vu la directive 94/36/CE du Parlement européen et du Conseil, du 30 juin 1994, concernant les colorants destinés à être employés dans les denrées alimentaires, notamment l'article 2, 8;

Vu les lois sur le Conseil d'Etat, coordonnées le 12 janvier 1973, notamment l'article 3, § 1er, remplacé par la loi du 4 juillet 1989;

Vu l'urgence;

Considérant que les modèles de marque de salubrité pour les viandes de gibier sauvage doivent être fixés sans délai afin de pouvoir contrôler de manière efficace ces viandes dans les circuits commerciaux,

Arrête :

**Article 1er.** § 1er. Dans un abattoir ou un atelier de découpe dont la viande produite peut être admise aux échanges entre les Etats membres de l'Union européenne, les viandes de gibier sauvage reconnues propres à la consommation humaine après l'expertise vétérinaire, doivent être marquées d'une marque de salubrité en forme de pentagone équilatéral comportant les indications suivantes :

- 1° dans le coin supérieur la lettre capitale B;
- 2° le long du côté opposé, formant la base, un des sigles CEE, EWG ou EEG;
- 3° au centre, le numéro d'agrément vétérinaire de l'établissement entouré d'un oval;
- 4° le long du côté oblique à droite de la base, les lettres APV ou FTB.

S'il s'agit de viandes de gibier sauvage reconnues propres à la consommation humaine après l'expertise vétérinaire dans un établissement agréé uniquement comme établissement de traitement de gibier sauvage, la même marque de salubrité est apposée, étant entendu que le numéro d'agrément vétérinaire n'est pas entouré d'un oval.

§ 2. a) S'il s'agit de carcasses et d'abats de gros gibier sauvage marqués directement, les mesures suivantes doivent être respectées :

- 1° côté : 4 cm;
- 2° hauteur des lettres : 0,8 cm;
- 3° hauteur des chiffres : 1 cm.

b) S'il s'agit de carcasses de petit gibier sauvage marquées directement, les lettres et les chiffres doivent avoir une hauteur de 0,2 cm.

N. 95 — 204

[C — 25004]

28 DECEMBER 1994. — Ministerieel besluit tot vaststelling van het model van het keurmerk en de wijze van merken van vlees van vrij wild

De Minister van Volksgezondheid,

Gelet op de wet van 15 april 1965 betreffende de keuring van en de handel in vis, gevogelte, konijnen en wild, en tot wijziging van de wet van 5 september 1952 betreffende de vleeskeuring en de vleeshandel, inzonderheid op artikel 4, § 3, gewijzigd bij de wet van 13 juli 1981;

Gelet op het koninklijk besluit van 9 november 1994 betreffende de keuring van en de handel in vlees van vrij wild, inzonderheid op artikel 15;

Gelet op de richtlijn 92/45/EEG van de Raad van de Europese Gemeenschappen van 16 juni 1992 betreffende de gezondheidsvoorschriften en veterinairerechtelijke voorschriften voor het doden van vrij wild en het in de handel brengen van vlees van vrij wild, gewijzigd bij de richtlijn 92/116/EEG van 17 december 1992, inzonderheid artikel 3, lid 4, i, en bijlage I, hoofdstuk VII;

Gelet op de richtlijn 94/36/EG van het Europees Parlement en van de Raad, van 30 juni 1994, inzake kleurstoffen die in levensmiddelen mogen worden gebruikt, inzonderheid artikel 2, 8;

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

Gelet op de dringende noodzakelijkheid;

Overwegende dat zonder uitstel de modellen van keurmerken voor vlees van vrij wild moeten worden vastgesteld teneinde dit vlees in de handelscircuits op efficiënte wijze te kunnen controleren,

Besluit :

**Artikel 1.** § 1. In een slachthuis of uitsnijderij waar het bekomen vlees kan worden toegelaten tot het handelsverkeer tussen de Lid-Staten van de Europese Unie, dient vlees van vrij wild dat na de keuring voor de menselijke voeding geschikt werd bevonden, te worden gemerkt met een keurmerk dat bestaat uit een gelijkzijdige vijfhoek die de volgende gegevens omvat :

- 1° in de tophoek, de hoofdletter B;
- 2° langs de tegenoverliggende zijde die als basis fungeert, een van de volgende afkortingen: EEG, CEE of EWG;
- 3° in het midden het veterinair toelatingsnummer van de inrichting omgeven door een ovaal;
- 4° langs de schuine zijde rechts van de basis, de letters GGK.

Indien het gaat om vlees van vrij wild dat geschikt is bevonden voor de menselijke voeding na keuring in een inrichting die uitsluitend als vrij-wildverwerkingsinrichting is erkend, dan wordt eenzelfde keurmerk aangebracht, met dien verstande dat het veterinair toelatingsnummer niet door een ovaal wordt omgeven.

§ 2. a) Indien het gaat om rechtstreeks gemerkte karkassen en slachtafval van grof vrij wild dienen de volgende afmetingen in acht te worden genomen :

- 1° zijde : 4 cm;
- 2° hoogte der letters : 0,8 cm;
- 3° hoogte der cijfers : 1 cm.

b) Indien het gaat om rechtstreeks gemerkte karkassen van klein vrij wild dienen de letters en de cijfers 0,2 cm hoog te zijn.