

F. 95 — 1672

**11 AVRIL 1995. — Arrêté ministériel modifiant l'arrêté ministériel du 18 novembre 1991 relatif à l'examen visant à déceler la présence de trichines dans les viandes fraîches provenant d'animaux domestiques de l'espèce porcine et chevaline**

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

Vu la loi du 5 septembre 1952 relative à l'expertise et au commerce des viandes, modifiée par la loi du 13 juillet 1981 et par l'arrêté royal du 9 janvier 1992;

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 9 mars 1983 concernant le commerce des viandes de boucherie et réglementant l'expertise des animaux abattus à l'intérieur du pays, notamment l'article 21bis, inséré par l'arrêté royal du 14 novembre 1991 et modifié par l'arrêté royal du 22 juin 1993;

Vu l'arrêté royal du 12 mars 1965 relatif à l'importation des viandes, notamment l'article 1<sup>er</sup>, modifié notamment par l'arrêté royal du 12 septembre 1971, par l'arrêté royal du 11 octobre 1974, par l'arrêté royal du 9 décembre 1987, par l'arrêté royal du 14 novembre 1991 et par l'arrêté royal du 22 juin 1993;

Vu l'arrêté royal du 9 novembre 1994 relatif à l'expertise et au commerce des viandes de gibier sauvage, notamment l'article 10;

Vu l'arrêté ministériel du 18 novembre 1991 relatif à l'examen visant à déceler la présence de trichines dans les viandes fraîches provenant d'animaux domestiques de l'espèce porcine et chevaline, modifié par l'arrêté ministériel du 28 juin 1993;

Vu la directive 92/45/CEE du Conseil 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, notamment les articles 3, 3, et 16, 3, c;

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 la directive 94/59/CE de la Commission du 2 décembre 1994 portant troisième modification des annexes de la directive 77/96/CEE du Conseil relative à la recherche de trichines lors des importations, en provenance des pays tiers, des viandes fraîches provenant d'animaux domestiques de l'espèce porcine;

Vu l'avis du Conseil d'expertise vétérinaire, donné le 4 avril 1995;

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

Vu l'urgence;

Considérant qu'il est nécessaire d'adapter sans délai les dispositions réglementaires relatives à la recherche des trichines dans les viandes fraîches aux dernières modifications en date du droit communautaire,

Arrête :

**Article 1<sup>er</sup>.** L'intitulé de l'arrêté ministériel du 18 novembre 1991 relatif à l'examen visant à déceler la présence de trichines dans les viandes fraîches provenant d'animaux domestiques de l'espèce porcine et chevaline, tel que modifié par l'arrêté ministériel du 28 juin 1993, est remplacé par l'intitulé suivant :

« Arrêté ministériel relatif à l'examen visant à déceler la présence de trichines dans les viandes fraîches provenant d'animaux domestiques de l'espèce porcine, de chevaux et de sangliers ou d'autres espèces de gibier sensibles à la trichinose. »

**Art. 2. § 1.** Dans l'article 1<sup>er</sup> du même arrêté, dont le texte actuel formera le § 1<sup>er</sup>, les mots « qui n'est pas agréé pour l'exportation et dont le chiffre annuel des abattages n'atteint pas les 5 000 têtes » dans le deuxième alinéa sont remplacés par les mots : « dont la production ne peut être admise aux échanges entre Etats membres de la C.E. ».

N. 95 — 1672

**11 APRIL 1995. — Ministerieel besluit tot wijziging van het ministerieel besluit van 18 november 1991 inzake het onderzoek op de aanwezigheid van trichinen in vers vlees van als huisdieren gehouden varkens en paarden**

De Minister van Maatschappelijke Integratie, van Volksgezondheid en Leefmilieu,

Gelet op de wet van 5 september 1952 betreffende de vleeskeuring en de vleeshandel, gewijzigd bij de wet van 13 juli 1981 en het koninklijk besluit van 9 januari 1992;

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 9 maart 1953 betreffende de handel in slachtvlees en houdende reglementering van de keuring der hier te lande geslachte dieren, inzonderheid artikel 21bis, ingevoegd bij koninklijk besluit van 14 november 1991 en gewijzigd bij koninklijk besluit van 22 juni 1993;

Gelet op het koninklijk besluit van 12 maart 1965 betreffende de invoer van vlees, inzonderheid artikel 1, gewijzigd inzonderheid bij het koninklijk besluit van 12 september 1971, het koninklijk besluit van 11 oktober 1974, het koninklijk besluit van 9 december 1987, het koninklijk besluit van 14 november 1991 en het koninklijk besluit van 22 juni 1993;

Gelet op het koninklijk besluit van 9 november 1994 betreffende de keuring van en de handel in vlees van vrij wild, inzonderheid artikel 10;

Gelet op het ministerieel besluit van 18 november 1991 inzake het onderzoek op de aanwezigheid van trichinen in vers vlees van als huisdieren gehouden varkens en paarden, gewijzigd bij het ministerieel besluit van 28 juni 1993;

Gelet op de richtlijn 92/45/EEG van de Raad 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, inzonderheid de artikelen 3, 3, en 16, 3, c;

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 richtlijn 94/59/EG van de Commissie van 2 december 1994 houdende derde wijziging van de bijlagen bij richtlijn 77/96/EEG van de Raad inzake het opsporen van trichinen bij de invoer van vers vlees van varkens, huisdieren, uit derde landen;

Gelet op het advies van de Raad voor veterinaire keuring, gegeven op 4 april 1995;

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

Gelet op de dringende noodzakelijkheid;

Overwegende dat zonder uitstel de reglementaire bepalingen inzake het opsporen van trichinen in vers vlees moeten worden aangepast aan de recente ontwikkelingen van het communautair recht,

Besluit :

**Artikel 1.** Het opschrift van het ministerieel besluit van 18 november 1991 inzake het onderzoek op de aanwezigheid van trichinen in vers vlees van als huisdieren gehouden varkens en paarden, zoals gewijzigd bij het ministerieel besluit van 28 juni 1993, wordt vervangen door het volgende opschrift :

« Ministerieel besluit inzake het onderzoek op de aanwezigheid van trichinen in vers vlees van als huisdieren gehouden varkens, van paarden en van everzwijnen of andere voor trichinose gevoelige wildsoorten; »

**Art. 2. § 1.** In artikel 1 van hetzelfde besluit, waarvan de tegenwoordige tekst § 1 zal vormen, worden in het tweede lid de woorden « dat niet voor de export is erkend en waarin geen 5000 dieren per jaar worden geslacht » vervangen door de woorden « waarvan de produktie niet kan worden toegelaten tot het handelsverkeer tussen de Lid-Staten van de E.G. ».

§ 2. Le même article est complété par un § 2, rédigé comme suit :

« § 2. L'examen visant à déceler la présence de trichines qui doit être effectué sur les viandes fraîches de sanglier ou d'autres espèces de gibier sauvage sensibles à la trichinose, doit se faire dans un laboratoire de l'établissement de traitement de gibier sauvage ou dans un des laboratoires visés au § 1er. »

**Art. 3. § 1.** Dans l'article 2, deuxième alinéa, du même arrêté, les mots « demi-carcasse, quartier ou morceau » sont remplacés par les mots « morceau d'animal ».

§ 2. Dans le même article, troisième alinéa, les mots « viandes porcines et chevalines fraîches » sont remplacés par les mots « viandes fraîches ».

**Art. 4.** Dans l'article 3 du même arrêté, les mots « des viandes fraîches de porc ou de cheval » sont insérés entre le mot « l'examen » et les mots « n'est pas et ne sera pas ».

**Art. 5.** A l'annexe I du même arrêté dont le texte actuel formera la Section A, avec l'intitulé : « Viandes fraîches d'animaux domestiques de l'espèce porcine », sont apportées les modifications suivantes :

1° dans la subdivision VII, c, 1, huitième tiret, les termes « 5 g » sont remplacés par les termes « 7 g »;

2° dans la subdivision VII, c, il est inséré entre la rubrique 3 et la rubrique 4, qui devient la rubrique 5, une nouvelle rubrique 4 rédigée comme suit :

« 4. Utilisation de filtres à membrane

Aucun filtre à membrane en polycarbonate ne peut être utilisé plus de cinq fois. Retourner le filtre après chaque usage. En outre, vérifier le filtre après chaque usage pour déterminer s'il a subi un dommage, ce qui le rendrait impropre à toute autre utilisation. »

3° dans la subdivision VII, c, la rubrique 5 devient la rubrique 6.

4° la même annexe est complétée d'une Section B et d'une Section C, rédigées comme suit :

« Section B. Viandes de cheval

L'examen des viandes chevalines doit être effectué conformément à une méthode de digestion mentionnée à la Section A modifiée comme suit :

- Des échantillons d'au moins 10 g doivent être prélevés dans le muscle de la langue ou de la joue. En l'absence de muscle de la langue ou de la joue, prélever un échantillon de la même taille sur le pilier du diaphragme au point de transition avec la partie tendineuse. Le muscle doit être exempt de tissu conjonctif et de graisse;

- Un échantillon de 5 g est digéré en vue de l'examen si la méthode de digestion artificielle d'échantillons collectifs est appliquée conformément à la Section A, subdivisions III à VII. Pour chaque méthode de digestion, le poids total de muscle examiné ne doit pas dépasser 100 g pour les méthodes visées aux subdivisions III à VI ou 35 g pour la méthode visée à la subdivision VII;

- En cas de résultat positif, prélever un nouvel échantillon de 10 g en vue d'un examen ultérieur séparé.

Section C. Viandes de sanglier ou d'autres espèces de gibier sensibles à la trichinose

Les viandes de sanglier ou d'autres espèces de gibier sensibles à la trichinose doivent être examinées à l'aide d'une méthode de digestion mentionnée à la Section A ou d'un examen trichinoscopique avec des observations microscopiques d'échantillons multiples de chaque animal prélevés au moins sur les muscles masticateurs et diaphragmatiques, sur la musculature de l'avant-bras, sur la musculature intercostale et sur la musculature de la langue. »

**Art. 6.** Dans l'annexe III du même arrêté, la rubrique 5 est remplacée par la rubrique suivante :

« 5. Uniquement le E155 brun HT peut être utilisé comme colorant pour le marquage direct des viandes fraîches. »

§ 2. Hetzelfde artikel wordt aangevuld met een § 2, luidend als volgt :

« § 2. Het onderzoek op de aanwezigheid van trichinen dat dient uitgevoerd te worden op vers vlees van everzwijnen of van andere voor trichinose gevoelige wildsoorten moeten gebeuren in een laboratorium van de vrij-wildverwerkingsinrichting of in een van de laboratoria bedoeld in § 1. »

**Art. 3. § 1.** In artikel 2, tweede lid, van hetzelfde besluit worden de woorden « halve geslachte dieren, voorvoeten, achtervoeten of delen van geslachte dieren » vervangen door de woorden « delen van dieren ».

§ 2. In hetzelfde artikel, derde lid, worden de woorden « vers varkens- of paardevlees » vervangen door de woorden « vers vlees ».

**Art. 4.** In artikel 3 van hetzelfde besluit worden tussen de woorden « het onderzoek » en de woorden « op trichinen » de woorden « van vers varkens- of paardevlees » ingevoegd.

**Art. 5.** In de bijlage I bij hetzelfde besluit waarvan de tegenwoordige tekst Afdeling A, met als opschrift : « Vlees van als huisdieren gehouden varkens », zal vormen, worden volgende wijzigingen aangebracht :

1° in de onderafdeling VII, c, 1, achtste streepje wordt « 5 g » vervangen door « 7 g »;

2° in de onderafdeling VII, c, wordt tussen de rubriek 3 en de rubriek 4, die rubriek 5 wordt, een nieuwe rubriek 4 ingevoegd, luidend als volgt :

« 4. Gebruik van membraanfilters

Een membraanfilter van polycarbonaat mag ten hoogste vijf keer worden gebruikt. Het filter moet na elk gebruik worden gedraaid. Bovendien moet het filter na elk gebruik worden gecontroleerd op eventuele beschadigingen waardoor het ongeschikt zou zijn om nog verder te worden gebruikt. »

3° in de onderafdeling VII, c, wordt de rubriek 5 de rubriek 6.

4° dezelfde bijlage wordt aangevuld met de Afdeling B en de Afdeling C, luidend als volgt :

« Afdeling B. Vlees van paarden

Paardevlees moet worden onderzocht volgens een van de in Afdeling A genoemde digestiemethoden, met de volgende wijzigingen :

- Monsters van ten minste 10 g moeten worden genomen uit de tong- of kauwspieren. Indien geen tong- of kauwspieren voorhanden zijn, wordt een monster van dezelfde grootte genomen uit een middenrifspijler aan de overgang van het spiergedeelte naar het peesgedeelte. De spier moet vrij zijn van aanhangend weefsel en vet.

- Een monster van 5 g wordt verteerd voor het onderzoek, indien gebruik wordt gemaakt van een verzameldigestiemethode als omschreven in Afdeling A, onderafdelingen III tot en met VII. Voor elke vertering mag het totale spiergewicht dat in onderzoek is genomen, 100 g niet overschrijden voor de methoden in de onderafdelingen III tot en met VI of 35 g voor de methode in de onderafdeling VII;

- Bij een positieve uitkomst wordt een nieuw monster van 10 g genomen om een nieuw afzonderlijk onderzoek te ondergaan.

Afdeling C. Vlees van everzwijnen of van andere voor trichinose gevoelige wildsoorten

Vlees van everzwijnen of van andere voor trichinose gevoelige wildsoorten moet worden onderzocht met behulp van een van de digestiemethodes bedoeld in Afdeling A of een trichinoscopisch onderzoek met microscopische waarnemingen van veelvuldige monsters van elk dier die ten minste zijn genomen van de kauwspieren en de middenrifspieren, het spierstelsel van de onderpoten, het intercostale spierstelsel en het spierstelsel van de tong. »

**Art. 6.** In de bijlage III bij hetzelfde besluit wordt de rubriek 5 vervangen door de volgende rubriek :

« 5. Uitsluitend E155 bruin HT mag als kleurstof worden gebruikt voor het rechtstreeks merken van vers vlees. »

**Art. 7.** Dans l'annexe IV au même arrêté, l'intitulé de section : « I. Méthode 1 » est inséré avant le texte actuel.

La même annexe est complétée comme suit :

« II. Méthode 2

Les dispositions générales des points 1 à 5 de la méthode 1 doivent être satisfaites et les combinaisons de temps et de température suivantes appliquées.

1. Les morceaux de viande d'un diamètre ou d'une épaisseur de 15 cm au maximum doivent être congelés selon l'une des combinaisons de temps et de température suivantes :

- 20 jours à - 15 °C;
- 10 jours à - 23 °C;
- 6 jours à - 29 °C.

2. Les morceaux de viande d'un diamètre ou d'une épaisseur de 15 à 50 cm doivent être congelés selon l'une des combinaisons de temps et de température suivantes :

- 30 jours à - 15 °C;
- 20 jours à - 25 °C;
- 12 jours à - 29 °C.

La température dans la chambre frigorifique ne doit pas être supérieure au niveau de la température d'inactivation choisie. Elle doit être mesurée à l'aide d'appareils thermoélectriques étalonnés, et constamment enregistrée. Elle ne doit pas être mesurée à même le courant d'air froid. Les appareils de mesure doivent être gardés sous clé. Les graphiques doivent porter l'indication des numéros correspondants du registre de l'inspection des viandes à l'importation ainsi que du jour et de l'heure du début et de la fin de la congélation et être conservés un an.

III. Méthode 3

Contrôle de la température à cœur des morceaux de viande.

1. Appliquer les combinaisons de temps et de température suivantes, si la température à cœur des morceaux de viande est vérifiée et que les conditions des points 2 à 6 sont remplies :

- 106 heures à - 18 °C;
- 82 heures à - 21 °C;
- 63 heures à - 23,5 °C;
- 48 heures à - 26 °C;
- 35 heures à - 29 °C;
- 22 heures à - 32 °C;
- 8 heures à - 35 °C;
- 0,5 heures à - 37 °C.

2. Les viandes entrées à l'état congelé doivent être conservées dans cet état.

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

4. Enregistrer la date et l'heure d'arrivée de chaque lot dans la chambre frigorifique.

5. L'équipement technique et la source d'énergie de la chambre frigorifique doivent permettre de garantir que la température visée au point 1 est atteinte très rapidement et maintenue en tout point des morceaux de viande.

6. La température doit être mesurée à l'aide d'appareils thermoélectriques étalonnés et constamment enregistrée. La sonde du thermomètre doit être placée au centre d'un morceau de viande calibré d'une dimension non inférieure au morceau de viande le plus épais à congeler. Ce morceau de viande calibré doit être placé à l'endroit le moins favorable de la chambre frigorifique, ni à proximité immédiate de l'équipement de refroidissement ni à même le courant d'air froid. Les instruments doivent être conservés sous clé. Les graphiques doivent porter l'indication des numéros correspondants du registre de l'inspection des viandes à l'importation ainsi que du jour et de l'heure du début et de la fin de la congélation et être conservés un an. »

**Art. 8.** L'arrêté ministériel du 10 décembre 1979 déterminant la méthode de recherche des trichines dans la viande de sanglier est abrogé.

Bruxelles, le 11 avril 1995.

J. SANTKIN

**Art. 7.** In de bijlage IV bij hetzelfde besluit wordt voor de tegenwoordige tekst het afdelingsopschrift : « I. Methode 1 » ingevoegd.

Dezelfde bijlage wordt aangevuld als volgt :

« II. Methode 2

Aan de algemene bepalingen van de punten 1 tot en met 5 van methode 1 moet worden voldaan en de volgende tijd-temperatuurcombinaties moeten worden toegepast :

1. Vlees met een diameter of een dikte van maximaal 15 cm moet worden ingevroren volgens een van onderstaande tijd-temperatuurcombinaties :

- 20 dagen bij - 15 °C;
- 10 dagen bij - 23 °C;
- 6 dagen bij - 29 °C.

2. Vlees met een diameter of een dikte tussen 15 en 50 cm moet worden ingevroren volgens een van onderstaande tijd-temperatuurcombinaties :

- 30 dagen bij - 15 °C;
- 20 dagen bij - 25 °C;
- 12 dagen bij - 29 °C.

De temperatuur in de koelkamer mag nooit hoger zijn van de gekozen inactiveringstemperatuur. Hij moet worden gemeten met geijkte thermo-elektrische meetapparatuur en moet doorlopend worden geregistreerd. Hij mag niet direct in de koude luchtstroom worden gemeten. De meetapparatuur moet achter slot worden gehouden. Op de diagrammen moeten de desbetreffende nummers van het register betreffende de keuring bij invoer worden aangegeven, alsmede de datum en het tijdstip van het begin en van het einde van de invriezing; de diagrammen moeten gedurende een jaar worden bewaard.

III. Methode 3

Controle van de kerntemperatuur van de stukken vlees.

1. Voor de controle van de kerntemperatuur van de stukken vlees worden, voor zover aan het bepaalde in de punten 2 tot en met 6 wordt voldaan, de volgende tijd-temperatuurcombinaties aangehouden :

- 106 uur bij - 18 °C;
- 82 uur bij - 21 °C;
- 63 uur bij - 23,5 °C;
- 48 uur bij - 26 °C;
- 35 uur bij - 29 °C;
- 22 uur bij - 32 °C;
- 8 uur bij - 35 °C;
- 0,5 uur bij - 37 °C.

2. Vlees dat ingevroren wordt binnengebracht moet ingevroren blijven.

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

4. Voor elke zending moet worden geregistreerd op welke datum en tijdstip zij in de koelkamer is binnengekomen.

5. De technische inrichting en de koelcapaciteit van de koelkamer moeten zodanig zijn dat de in punt 1 genoemde temperatuur in alle delen van het vlees zeer snel wordt bereikt en wordt gehandhaafd.

6. De temperatuur wordt gemeten met geijkte thermo-elektrische apparatuur en wordt doorlopend geregistreerd. De sonde van de thermometer wordt geplaatst in het centrum van een geijkt stuk vlees dat niet kleiner mag zijn dan het dikste stuk vlees dat moet worden ingevroren. Het geijkte stuk vlees moet op de minst gunstige plaats in de koelkamer worden geplaatst, niet vlak bij de koelapparatuur noch direct in de koude luchtstroom. De apparatuur moet achter slot worden gehouden. Op de diagrammen moeten de desbetreffende nummers van het register betreffende de keuring bij de invoer worden aangegeven, alsmede de datum en het tijdstip van het begin en het einde van de bevroering; de diagrammen moeten gedurende een jaar worden bewaard. »

**Art. 8.** Het ministerieel besluit van 10 december 1979 houdende vaststelling van de methoden voor het opsporen van trichinen in vlees van everzwijn wordt opgeheven.

Brussel, 11 april 1995.

J. SANTKIN