

Art. 5. Onze Minister van Landbouw en de Kleine en Middelgrote Ondernemingen is belast met de uitvoering van dit besluit.

Gegeven te Brussel, 17 december 1997.

ALBERT

Van Koningswege :

De Minister van Landbouw
en de Kleine en Middelgrote Ondernemingen,
K. PINXTEN

Art. 5. Notre Ministre de l'Agriculture et des Petites et Moyennes Entreprises est chargé de l'exécution du présent arrêté.

Donné à Bruxelles, le 17 décembre 1997.

ALBERT

Par le Roi :

Le Ministre de l'Agriculture
et des Petites et Moyennes Entreprises,
K. PINXTEN

MINISTERIE VAN SOCIALE ZAKEN,
VOLKSGEZONDHEID EN LEEFMILIEU

N. 98 — 53

[C - 97/22973]

22 DECEMBER 1997. — Koninklijk besluit tot wijziging van het koninklijk besluit van 4 juli 1996 betreffende de algemene en bijzondere exploitatievoorwaarden van de slachthuizen en andere inrichtingen

ALBERT II, Koning der Belgen,

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

Gelet op de wet van 5 september 1952 betreffende de vleeskeuring en de vleeshandel, inzonderheid op artikel 13, gewijzigd bij de wetten van 15 april 1965 en 27 mei 1997, en op artikel 14, gewijzigd bij de wet van 13 juli 1981 en bij 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, §1, gewijzigd bij de wetten van 13 juli 1981 en 27 mei 1997;

Gelet op het koninklijk besluit van 4 juli 1996 betreffende de algemene en bijzondere exploitatievoorwaarden van de slachthuizen en andere inrichtingen, gewijzigd bij het koninklijk besluit van 11 oktober 1997;

Gelet op de richtlijn 95/68/EG van de Raad van de Europese Gemeenschappen van 22 december 1995 tot wijziging van de richtlijn 77/99/EEG betreffende de gezondheidsvoorschriften voor de productie en het in de handel brengen van vleesproducten en bepaalde andere producten van dierlijke oorsprong;

Gelet op de beschikking 94/837/EG van de Commissie van de Europese Gemeenschappen van 16 december 1994 tot vaststelling van de bijzondere voorwaarden voor de erkenning van herverpakkingencentra als bedoeld in richtlijn 77/99/EEG van de Raad en van de voorschriften voor het merken van producten die van een herverpakkingencentrum afkomstig zijn;

Gelet op de beschikking 97/534/EG van de Commissie van de Europese Gemeenschappen van 30 juli 1997 houdende verbod, in verband met overdraagbare spongiforme encephalopathieën, op het gebruik van risicomateriaal;

Gelet op het advies van de Raad voor veterinaire keuring gegeven op 25 november 1997;

Gelet op de dringende noodzakelijkheid, gemotiveerd door het feit dat de maatregelen voorzien in dit besluit nodig zijn - met inachtneming van de voor de betrokkenen noodzakelijke tijd om zich naar de nieuwe bepalingen te schikken - voor de omzetting in de Belgische rechtsorde van de richtlijn 95/68/EG en voor de uitvoering van verplichtingen die voortvloeien uit de beschikking 97/534/EG die op 1 januari 1998 in werking treedt;

Gelet op het advies van de Raad van State, gegeven op 11 december 1997, met toepassing van artikel 84, eerste lid, 2°, van de wetten op de Raad van State, gecoördineerd op 12 januari 1973, vervangen door de wet van 4 augustus 1996;

Op de voordracht van Onze Minister van Volksgezondheid,

Hebben Wij besloten en besluiten Wij :

Artikel 1. In artikel 1, § 1, van het koninklijk besluit van 4 juli 1996 betreffende de algemene en bijzondere exploitatievoorwaarden van de slachthuizen en andere inrichtingen, wordt een punt *4bis*, ingevoegd, luidend als volgt :

« *4bis.* risicodieren : de dieren die drager kunnen zijn van overdraagbare spongiforme encephalopathie, te weten : runderen van meer dan twaalf maanden en schapen en geiten van meer dan twaalf maanden of waarbij een van de blijvende snijtanden door het tandvlees is gebroken; »

MINISTERE DES AFFAIRES SOCIALES,
DE LA SANTE PUBLIQUE ET DE L'ENVIRONNEMENT

F. 98 — 53

[C - 97/22973]

22 DECEMBRE 1997. — Arrêté royal modifiant l'arrêté royal du 4 juillet 1996 relatif aux conditions générales et spéciales d'exploitation des abattoirs et d'autres établissements

ALBERT II, Roi des Belges,

A tous, présents et à venir, Salut.

Vu la loi du 5 septembre 1952 relative à l'expertise et au commerce des viandes, notamment l'article 13, modifié par les lois des 15 avril 1965 et 27 mai 1997, et l'article 14, modifié 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, § 1^{er}, modifié par les lois des 13 juillet 1981 et 27 mai 1997;

Vu l'arrêté royal du 4 juillet 1996 relatif aux conditions générales et spéciales d'exploitation des abattoirs et d'autres établissements, modifié par l'arrêté royal du 11 octobre 1997;

Vu la directive 95/68/CE du Conseil des Communautés européennes du 22 décembre 1995 modifiant la directive 77/99/CEE relative à des problèmes sanitaires en matière de production et de mise sur le marché de produits à base de viande et de certains autres produits d'origine animale;

Vu la décision 94/837/CE de la Commission des Communautés européennes du 16 décembre 1994 fixant les conditions particulières d'agrément des centres de reconditionnement visés à la directive 77/99/CEE du Conseil et les règles de marquage des produits qui en sont issus;

Vu la décision 97/534/CE de la Commission des Communautés européennes du 30 juillet 1997 relative à l'interdiction de l'utilisation de matériels présentant des risques au regard des encéphalopathies spongiformes transmissibles;

Vu l'avis du Conseil d'expertise vétérinaire donné le 25 novembre 1997;

Vu l'urgence, motivée par le fait que les mesures prévues par le présent arrêté sont nécessaires - en tenant compte du temps nécessaire pour que les intéressés se conforment aux nouvelles dispositions - pour la transposition de la directive 95/68/CE dans l'ordre juridique belge et pour l'exécution des obligations qui découlent de la décision 97/534/CE qui entre en vigueur le 1^{er} janvier 1998;

Vu l'avis du Conseil d'Etat, donné le 11 décembre 1997, en application de l'article 84, alinéa 1^{er}, 2°, des lois sur le Conseil d'Etat, coordonnées le 12 janvier 1973, remplacé par la loi du 4 août 1996;

Sur la proposition de Notre Ministre de la Santé publique,

Nous avons arrêté et arrêtons :

Article 1^{er}. Dans l'article 1^{er}, § 1^{er}, de l'arrêté royal du 4 juillet 1996 relatif aux conditions générales et spéciales d'exploitation des abattoirs et d'autres établissements, un point *4bis*, est inséré, rédigé comme suit :

« *4bis.* animaux à risques : les animaux qui peuvent être porteurs d'encéphalopathies spongiformes transmissibles, à savoir, les bovins âgés de plus de douze mois et les ovins et les caprins âgés de plus de douze mois ou qui présentent une incisive permanente ayant percé la gencive; »

Art. 2. In artikel 15, § 4, eerste lid, van hetzelfde besluit, wordt de eerste zin vervangen door de volgende zin : « Karkassen, delen van karkassen en slachtafval die definitief ongeschikt voor de menselijke voeding worden bevonden of verklaard of schadelijk worden verklaard, moeten, zo nodig in aanwezigheid en volgens instructie van de keurder, onbruikbaar worden gemaakt door de exploitant van het slachthuis of de inrichting waar de keuring heeft plaatsgevonden. »

Art. 3. Artikel 16, van hetzelfde besluit wordt aangevuld met een § 5, luidend als volgt :

« § 5. Het is verboden de hersenen en de ogen te verwijderen uit koppen van risicodieren. »

Art. 4. In hetzelfde besluit wordt een artikel 17bis, ingevoegd, luidend als volgt :

« Art. 17bis. § 1. Koppen van risicodieren mogen uitsluitend worden verzonden naar uitsnijderijen die voor het uitsnijden ervan specifiek zijn erkend.

§ 2. In de slachthuizen voor slachtdieren dient door de exploitant een register te worden bijgehouden waarin de bestemming wordt vermeld die is gegeven aan de koppen bedoeld in § 1. Tevens dient de exploitant op vraag van de keurder steeds documenten ter staving van de vermeldingen in dit register te kunnen overleggen. »

Art. 5. § 1. Artikel 19, eerste lid, van hetzelfde besluit wordt aangevuld als volgt : « evenals over de bestemming van dergelijke waren die zijn verzonden ».

Het tweede lid van hetzelfde artikel wordt aangevuld als volgt : « met dien verstande dat zij zolang moeten worden bewaard als deze waren in de inrichting aanwezig blijven ingeval deze periode een jaar overstijgt ».

§ 2. In hetzelfde artikel, waarvan de tegenwoordige tekst, zoals gewijzigd door bovenstaande paragraaf, § 1 zal vormen, worden de §§ 2 en 3 ingevoegd, luidend als volgt :

« § 2. De exploitanten van uitsnijderijen waar vers vlees van slachtdieren wordt uitgesneden of uitgebeend en van koel- en vrieshuizen waar vers vlees van eender welke diersoort wordt opgeslagen, dienen bovendien een register bij te houden waarin respectievelijk bij ontvangst en bij verzending van dit vlees, elke zending wordt vermeld met aanduiding van het gewicht, de diersoort, het begeleidend handelsdocument of het certificaat evenals de herkomst, respectievelijk de bestemming.

Dit register mag worden uitgesplitst in afzonderlijke delen voor het ontvangen en het verzenden vlees.

§ 3. De exploitanten van een herverpakingscentrum dienen een speciaal registratiesysteem op te zetten aan de hand waarvan de keurder kan nagaan uit welke inrichting herverpakte waren oorspronkelijk afkomstig zijn. »

Art. 6. Artikel 20, § 1, van hetzelfde besluit, wordt aangevuld als volgt :

« 6° koppen van risicodieren, tenzij de inrichting specifiek is erkend voor het uitsnijden ervan. »

Art. 7. § 1. Artikel 23, § 2, van hetzelfde besluit wordt aangevuld met het volgende lid :

« Het uitsnijden van koppen van risicodieren, is alleen toegestaan voor zover deze activiteit specifiek in de erkenning is opgenomen. Evenwel is het in elk geval verboden de hersenen en de ogen uit deze koppen te verwijderen. »

§ 2. In artikel 23, § 4, van hetzelfde besluit worden tussen de woorden « van vlees van kopbeenderen, » en « van poten », de woorden « van de wervelkolom van runderen, schapen en geiten, » ingevoegd.

Art. 8. §1. In de Bijlage I bij hetzelfde besluit, Hoofdstuk I, 8, eerste lid, wordt tussen de vierde en de laatste zin een zin ingevoegd, luidend als volgt : « In elk geval dienen de reiniging en de ontsmetting plaats te vinden met een frequentie en volgens procedures die in overeenstemming zijn met de beginselen van de autocontrole bedoeld in de Bijlage III, Hoofdstuk I. »

§ 2. Het tweede lid van hetzelfde punt 8, wordt vervangen door het volgende lid :

« De werktuigen en het materieel moeten worden ontsmet met water dat een temperatuur heeft van ten minste 82 °C. Evenwel, in de inrichtingen voor het vervaardigen van vleesproducten of van bijproducten van dierlijke oorsprong kunnen andere goedgekeurde ontsmettingsmethoden worden aangewend. Deze kunnen inhouden dat geen water wordt gebruikt, voor zover bij de vervaardiging van de producten geen water mag worden gebruikt. »

Art. 2. Dans l'article 15, § 4, premier alinéa, du même arrêté, la première phrase est remplacée par la phrase suivante : « Les carcasses, les morceaux de carcasses et les abats définitivement reconnus ou déclarés impropres à la consommation humaine ou déclarés nuisibles doivent être dénaturés, si nécessaire en présence et suivant les instructions de l'expert, par l'exploitant de l'abattoir ou de l'établissement où l'expertise a été effectuée. »

Art. 3. L'article 16, du même arrêté est complété par un § 5, rédigé comme suit :

« § 5. Il est interdit d'enlever la cervelle et les yeux des têtes des animaux à risques. »

Art. 4. Dans le même arrêté un article 17bis, est inséré, rédigé comme suit :

« Art. 17bis. § 1^{er}. Les têtes des animaux à risques sont exclusivement expédiées vers les ateliers de découpe spécifiquement agréés pour la découpe de celles-ci.

§ 2. Dans les abattoirs des animaux de boucherie, l'exploitant doit tenir un registre dans lequel il est mentionné la destination réservée aux têtes visées au § 1^{er}. En outre, l'exploitant doit toujours pouvoir produire à la requête de l'expert, les documents justifiant les mentions dans le registre. »

Art. 5. §1^{er}. L'article 19, alinéa 1^{er}, du même arrêté est complété comme suit : « ainsi que la destination de telles denrées qui sont expédiées. »

L'alinéa 2 du même article est complété comme suit : « étant entendu qu'ils doivent être conservés aussi longtemps que ces denrées demeurent dans l'établissement au cas où cette période excéderait un an ».

§ 2. Dans le même article, dont le texte actuel, modifié par le paragraphe ci-dessus, formera le §1^{er}, il est ajouté les §§ 2 et 3, rédigés comme suit :

« § 2. De plus, les exploitants des ateliers de découpe dans lesquels de la viande fraîche d'animaux de boucherie est découpée ou désossée et des entrepôts frigorifiques dans lesquels est entreposée de la viande fraîche de quelque espèce animale que ce soit, doivent tenir un registre dans lequel, lors de la réception et de l'expédition de cette viande, chaque envoi est inscrit avec l'indication du poids, de l'espèce animale, du document d'accompagnement commercial ou du certificat ainsi que de la provenance et de la destination.

Ce registre peut être scindé en parties séparées pour les viandes réceptionnées et expédiées.

§ 3. Les exploitants d'un centre de réemballage doivent mettre en place un système spécial d'enregistrement à l'aide duquel l'expert peut remonter à l'établissement d'origine des denrées réemballées. »

Art. 6. L'article 20, § 1^{er}, du même arrêté est complété comme suit :

« 6° des têtes des animaux à risques, sauf si l'établissement est spécifiquement agréé pour la découpe de celles-ci. »

Art. 7. § 1^{er}. L'article 23, § 2, du même arrêté est complété par l'alinéa suivant :

« La découpe des têtes des animaux à risques, n'est autorisée que pour autant que cette activité est reprise de façon spécifique dans l'agrément. Toutefois, il est, en tout cas, interdit d'enlever la cervelle et les yeux de ces têtes. »

§ 2. Dans l'article 23, § 4, du même arrêté, les mots « de la colonne vertébrale des bovins, ovins et caprins, » sont insérés entre les mots « les viandes des os de la tête » et les mots « des pattes ».

Art. 8. §1^{er}. Dans l'Annexe I, du même arrêté, Chapitre I, 8, alinéa 1^{er}, une phrase, rédigée comme suit, est insérée entre la quatrième et la dernière phrase : « En tout cas, le nettoyage et la désinfection doivent être effectués selon une périodicité et des procédés en accord avec les principes de l'autocontrôle visé à l'annexe III, chapitre Ier. »

§ 2. L'alinéa 2 du même point 8, est remplacé par l'alinéa suivant :

« Les outils et le matériel doivent être désinfectés avec de l'eau d'une température minimale de 82 °C. Toutefois, dans les établissements qui fabriquent des produits à base de viande ou d'autres issues traitées d'origine animale, d'autres méthodes de désinfection approuvées peuvent être utilisées. Celles-ci peuvent ne pas faire appel à l'eau, pour autant que la fabrication des produits exige l'absence d'eau. »

Art. 9. In de Bijlage I bij hetzelfde besluit, Hoofdstuk I, wordt punt 12 aangevuld met de volgende woorden : « tenzij zulks op grond van de gebruiksaanwijzing voor bovenbedoelde middelen en stoffen niet nodig is. »

Art. 10. In de Bijlage II bij hetzelfde besluit, Hoofdstuk I, wordt een punt 9bis, ingevoegd, luidend als volgt :

« 9bis. Tonsillen en ruggenmerg van risicodieren, dienen bij of na de keuring te worden verwijderd en afzonderlijk verzameld met het oog op aangepaste destructie. Samen met deze worden met hetzelfde doel eveneens gehele koppen van dergelijke geslachte dieren die niet worden verzonden naar een specifiek voor het uitsnijden ervan erkende uitsnijderij evenals : de milten van schapen en geiten verzameld. »

Art. 11. Bijlage II bij hetzelfde besluit, Hoofdstuk III, wordt aangevuld als volgt :

« 7. In de uitsnijderijen die specifiek zijn erkend voor het uitsnijden van koppen van risicodieren, dienen de schedels na het uitsnijden, inclusief de hersenen en de ogen, afzonderlijk te worden verzameld met het oog op aangepaste destructie; »

Art. 12. In de Bijlage II, bij hetzelfde besluit, Hoofdstuk V, 5, a, wordt de bepaling onder het eerste streepje vervangen door de volgende bepaling :

« hetzij met de andere ingrediënten te worden gemengd van zodra dit praktisch uitvoerbaar is, waarbij de tijd gedurende welke de temperatuur van het vleesproduct tussen 10 °C en 60 °C ligt, tot maximaal twee uur wordt beperkt; »

Art. 13. § 1. In de Bijlage II, bij hetzelfde besluit, Hoofdstuk VI, 2, e, worden de woorden : « voor de productie van grondstoffen » geschrapt.

§ 2. In de Bijlage II, bij hetzelfde besluit, Hoofdstuk VI, 2, f, wordt het normenschema vervangen door het schema opgenomen in bijlage bij onderhavig besluit.

Art. 14. In Bijlage III bij hetzelfde besluit, Hoofdstuk IV, wordt punt 2, vervangen door de volgende bepalingen :

« 2. Voorts moet de exploitant er zich door middel van steekproefcontrole van vergewissen dat :

a) het voor de recipiënten gebruikte materiaal voldoet aan de voorschriften betreffende voorwerpen en stoffen bestemd om in aanraking te worden gebracht met voedingsmiddelen;

b) op vleesproducten die bestemd zijn om bij kamertemperatuur te worden opgeslagen, een warmtebehandeling wordt toegepast waardoor de pathogene kiemen en sporen van pathogene micro-organismen worden vernietigd of geïnactiveerd, met dien verstande dat van de bereidingsparameters, zoals de duur van de opwarming, de temperatuur, de vulling, de omvang van de recipiënten, enz., een register wordt bijgehouden dat toelaat de doeltreffendheid na te gaan van de warmtebehandeling die de recipiënten hebben ondergaan;

c) de dagproductie met vooraf vastgestelde tussenpozen wordt gecontroleerd om de deugdelijkheid van de sluiting te waarborgen, waarbij moet worden gebruik gemaakt van geschikte apparatuur voor het onderzoek van de perpendiculaire snijvlakken en van de felsen van de gesloten recipiënten;

d) gesteriliseerde producten wel degelijk een doeltreffende behandeling hebben ondergaan, waarvoor incubatieproeven worden uitgevoerd bij ten minste 37 °C gedurende zeven dagen of bij ten minste 35 °C gedurende tien dagen of elke andere wetenschappelijk gelijkwaardig bevonden « tijd-temperatuur »-combinatie evenals microbiologisch onderzoek van de inhoud en van de recipiënten in een geschikt bevonden laboratorium van een erkende inrichting van de exploitant of in een voor de ontleding van voedingsmiddelen erkend laboratorium;

e) gepasteuriseerde producten voldoen aan wetenschappelijk erkende criteria;

f) de nodige controles worden uitgevoerd om te waarborgen dat het koelwater na gebruik ofwel drinkbaar is ofwel een toegestaan restgehalte chloor of van een andere toegelaten ontsmettingsstof bevat. »

Art. 15. Dit besluit treedt in werking op 1 februari 1998.

Art. 9. A l'Annexe I du même arrêté, Chapitre I^{er}, le point 12 est complété par les mots suivants : « sauf si les instructions données pour l'emploi des substances mentionnées ci-dessus rendent le rinçage inutile. »

Art. 10. A l'Annexe II du même arrêté, Chapitre I^{er}, il est inséré un point 9bis, rédigé comme suit :

« 9bis. Les amygdales et la moelle épinière des animaux à risques doivent être écartées lors de ou après l'expertise et rassemblées séparément en vue d'une destruction appropriée. Ensemble avec celles-ci et au même but, les têtes entières de tels animaux abattus qui ne sont pas expédiées vers un atelier de découpe spécifiquement agréé pour leur découpe ainsi que les rates d'ovins et de caprins sont rassemblés. »

Art. 11. L'Annexe II du même arrêté, Chapitre III, est complété comme suit :

« 7. Dans les ateliers de découpe spécifiquement agréés pour la découpe de têtes des animaux à risques, les crânes, y compris la cervelle et les yeux, doivent être rassemblés séparément après la découpe en vue d'une destruction appropriée; »

Art. 12. A l'Annexe II du même arrêté, Chapitre V, 5, a, la disposition sous le premier tiret est remplacée par la disposition suivante :

« soit être mélangés, dès que cela est possible d'un point de vue pratique, aux autres ingrédients, auquel cas, le temps durant lequel la température du produit à base de viande est comprise entre 10 °C et 60 °C doit être réduit à un maximum de deux heures; »

Art. 13. §1^{er}. A l'Annexe II du même arrêté, Chapitre VI, 2, e, les mots : « , aux fins de production de matières premières, » sont supprimés.

§ 2. A l'Annexe II du même arrêté, Chapitre VI, 2, f, le schéma de normes est remplacé par le schéma repris à l'annexe du présent arrêté.

Art. 14. A l'Annexe III du même arrêté, Chapitre IV, le point 2, est remplacé par les dispositions suivantes :

« 2. En outre, l'exploitant doit s'assurer par un sondage que :

a) le matériel utilisé pour les récipients satisfasse aux dispositions relatives aux objets et matières destinés à être mis en contact avec les denrées alimentaires;

b) soit appliqué aux produits à base de viande destinés à être entreposés à une température ambiante, un traitement thermique capable de détruire ou d'inactiver les germes pathogènes, ainsi que les spores des micro-organismes pathogènes, étant entendu qu'un registre des paramètres de fabrication, tels que la durée du chauffage, la température, le remplissage, la taille des récipients, etc., est tenu, permettant de vérifier l'efficacité du traitement par la chaleur subi par les récipients;

c) soit pratiqué un contrôle de la production journalière, selon des intervalles établis à l'avance pour garantir l'efficacité de la fermeture, auquel but, un équipement adéquat doit être disponible pour l'examen des sections perpendiculaires et l'examen des sertis des récipients fermés;

d) les produits stérilisés ont bien subi un traitement efficace, auquel but des tests d'incubation doivent être effectués au moins à 37 °C pendant sept jours ou au moins à 35 °C pendant dix jours ou toute autre combinaison « temps-température » reconnue scientifiquement équivalente ainsi que d'examen microbiologiques du contenu et des récipients dans un laboratoire jugé adéquat d'un établissement agréé de l'exploitant ou dans un laboratoire agréé pour l'analyse des denrées alimentaires;

e) les produits pasteurisés satisfont à des critères reconnus scientifiquement;

f) soient effectués les contrôles nécessaires pour garantir que l'eau de refroidissement est potable ou contient une teneur résiduelle de chlore admise ou d'un autre désinfectant autorisé. »

Art. 15. Le présent arrêté entre en vigueur le 1^{er} février 1998.

Art. 16. Onze Minister van Volksgezondheid is belast met de uitvoering van dit besluit.

Gegeven te Brussel, 22 december 1997.

ALBERT

Van Koningswege :
De Minister van Volksgezondheid,
M. COLLA

Art. 16. Notre Ministre de la Santé publique est chargé de l'exécution du présent arrêté.

Donné à Bruxelles, le 22 décembre 1997.

ALBERT

Par le Roi :
Le Ministre de la Santé publique,
M. COLLA

Bijlage

	Runderen			Varkens			Andere dieren	
	Eetbare talg		Talg voor raffinage	Eetbare vetten		Reuzel en andere vetten voor raffinage	Eetbare vetten	Vetten voor raffinage
	Premier jus (1)	Andere		Reuzel (2)	Andere			
FFA (m/m % oliezuur) maximaal	0,75	1,25	3,0	0,75	1,25	2,0	1,25	3,0
Peroxydegetal maximaal	4 meq/kg	4 meq/kg	6 meq/kg	4 meq/kg	6 meq/kg	6 meq/kg	4 meq/kg	10 meq/kg
Vocht en onzuiverheden	maximaal 0,5 %							
Geur, smaak, kleur	normaal							

(1) Gesmolten dierlijke vetten die zijn verkregen door vers vet van hart, darmvlies, nieren en darmscheil van runderen bij lage temperatuur te smelten, alsmede vetten afkomstig uit uitsnijderijen.

(2) Verse vetten die zijn verkregen door het smelten van vetweefsels van varkens.

Gezien om te worden gevoegd bij Ons besluit van 22 december 1997.

ALBERT

Van Koningswege :
De Minister van Volksgezondheid,
M. COLLA

Annexe

	Bovins			Porcs			Autres graisses animales	
	Suif comestible		Suif à raffiner	Graisse de porcs comestibles		Saindoux et autres graisses de porc à raffiner	comes-tibles	à raffiner
	Premier jus (1)	Autres		Saindoux (2)	Autres graisses			
FFA (m/m % acidité oléique) maximale	0,75	1,25	3,0	0,75	1,25	2,0	1,25	3,0
Peroxyde maximal	4 meq/kg	4 meq/kg	6 meq/kg	4 meq/kg	6 meq/kg	6 meq/kg	4 meq/kg	10 meq/kg
Humidité et impuretés	au maximum 0,5 %							
Odeur, goût, couleur	normal							

(1) Les graisses animales fondues obtenues par la fonte à basse température de graisses fraîches du coeur, de la crépine, des reins et du mésentère des animaux bovins, ainsi que des graisses des ateliers de découpe.

(2) Les graisses fondues obtenues par la fonte des tissus adipeux des porcins.

Vu pour être annexé à Notre arrêté du 22 décembre 1997.

ALBERT

Par le Roi :
Le Ministre de la Santé publique,
COLLA