

FEDERAAL AGENTSCHAP
VOOR DE VEILIGHEID VAN DE VOEDSELKETEN

N. 2006 — 2157

[C — 2006/22493]

24 MEI 2006. — Koninklijk besluit tot wijziging van het koninklijk besluit van 22 december 2005 betreffende de hygiëne van levensmiddelen van dierlijke oorsprong

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, pluimvee, 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 en het koninklijk besluit van 22 februari 2001;

Gelet op de wet van 24 januari 1977 betreffende de bescherming van de gezondheid van de gebruikers op het stuk van de voedingsmiddelen en andere producten, inzonderheid op artikel 2, en op artikel 3, gewijzigd bij de wet van 22 maart 1989;

Gelet op het koninklijk besluit van 22 februari 2001 houdende organisatie van de controles die worden verricht door het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen en tot wijziging van diverse wettelijke bepalingen, inzonderheid op artikel 4, § 3, ingevoegd bij de wet van 28 maart 2003;

Gelet op het koninklijk besluit van 22 december 2005 betreffende de hygiëne van levensmiddelen van dierlijke oorsprong;

Overwegende Verordening (EG) nr. 2073/2005 van de Commissie van 15 november 2005 inzake microbiologische criteria voor levensmiddelen, inzonderheid artikel 8;

Gelet op het advies van het Wetenschappelijk Comité van het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen, gegeven op 21 februari 2006;

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 en gewijzigd bij de wet van 4 augustus 1996;

Gelet op de dringende noodzakelijkheid;

Overwegende de hoogdringendheid ingegeven door de noodzaak om het koninklijk besluit van 24 mei 2006 betreffende een tijdelijke afwijking van de waarde van het microbiologisch criterium voor Salmonella in bepaalde voedingsmiddelen toe te passen, moet onverwijld worden voorzien in een specifiek identificatiemerk en in de bijbehorende maatregelen met betrekking tot gehakt vlees van pluimvee en bereidingen van vlees van pluimvee die niet voldoen aan de microbiologische criteria van Verordening (EG) nr. 2073/2005 van de Commissie van 15 november 2005 inzake microbiologische criteria voor levensmiddelen, om deze vleessoorten op efficiënte wijze te kunnen controleren in de handelscircuits;

Op de voordracht van Onze Minister van Sociale Zaken en Volksgezondheid,

Hebben Wij besloten en besluiten Wij :

Artikel 1. In titel VI, hoofdstuk II, afdeling 4 van het koninklijk besluit van 22 december 2005 betreffende de hygiëne van levensmiddelen van dierlijke oorsprong, wordt een artikel 43bis ingevoegd, luidend als volgt :

« Art. 43bis. § 1. In alle stadia van de productie, de verwerking en de distributie van gehakt vlees van pluimvee en van bereidingen van vlees van pluimvee, de detailverkoop inbegrepen, moeten de exploitanten van het levensmiddelenbedrijf de microbiologische criteria in acht nemen die zijn vastgelegd in bijlage I bij Verordening (EG) nr. 2073/2005 van de Commissie van 15 november 2005 inzake microbiologische criteria voor levensmiddelen.

§ 2. Evenwel mogen gehakt vlees van pluimvee en bereidingen van vlees van pluimvee, die bestemd zijn om gekookt te worden gegeten, nationaal in de handel worden gebracht op voorwaarde dat :

1° de microbiologische criteria die zijn vastgelegd in het koninklijk besluit van 24 mei 2006 betreffende een tijdelijke afwijking van de waarde van het microbiologisch criterium voor Salmonella in bepaalde voedingsmiddelen worden nageleefd;

AGENCE FEDERALE
POUR LA SECURITE DE LA CHAINE ALIMENTAIRE

F. 2006 — 2157

[C — 2006/22493]

24 MAI 2006. — Arrêté royal modifiant l'arrêté royal du 22 décembre 2005 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale

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, de 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 et l'arrêté royal du 22 février 2001;

Vu la loi du 24 janvier 1977 relative à la protection de la santé des consommateurs en ce qui concerne les denrées alimentaires et les autres produits, notamment l'article 2, et l'article 3, modifié par la loi du 22 mars 1989;

Vu l'arrêté royal du 22 février 2001 organisant les contrôles effectués par l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire et modifiant diverses dispositions légales, notamment l'article 4, § 3, inséré par la loi du 28 mars 2003;

Vu l'arrêté royal du 22 décembre 2005 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale;

Considérant le Règlement (CE) n° 2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires, notamment l'article 8;

Vu l'avis du Comité scientifique de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire, donné le 21 février 2006;

Vu les lois sur le Conseil d'Etat, coordonnées le 12 janvier 1973, notamment l'article 3, § 1^{er}, remplacé par la loi du 4 juillet 1989, et modifié par la loi du 4 août 1996;

Vu l'urgence;

Considérant l'urgence motivée par la nécessité, pour appliquer l'arrêté royal du 24 mai 2006 concernant une dérogation transitoire à la valeur du critère microbiologique pour Salmonella dans certaines denrées alimentaires, de fixer, sans délai, une marque d'identification spécifique, ainsi que les mesures qui l'accompagnent, pour les viandes hachées de volaille et les préparations de viandes de volaille qui ne respectent pas les critères microbiologiques du Règlement (CE) n° 2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires, afin de pouvoir contrôler de manière efficace ces types de viandes dans les circuits commerciaux;

Sur la proposition de Notre Ministre des Affaires sociales et de la Santé publique,

Nous avons arrêté et arrêtons :

Article 1^{er}. Dans le titre VI, chapitre II, section 4, de l'arrêté royal du 22 décembre 2005 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale, est inséré un article 43bis, rédigé comme suit :

« Art. 43bis. § 1^{er}. A tous les stades de la production, de la transformation et de la distribution de viandes hachées de volaille et de préparations de viandes de volaille, y compris la vente au détail, les exploitants du secteur alimentaire doivent respecter les critères microbiologiques fixés pour ces denrées alimentaires à l'annexe I^{re} du Règlement (CE) n° 2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires.

§ 2. Toutefois, en ce qui concerne les viandes hachées de volaille et les préparations de viandes de volaille, destinées à être consommées cuites, celles-ci peuvent être mises sur le marché national pour autant que :

1° les critères microbiologiques fixés à l'arrêté royal du 24 mai 2006 concernant une dérogation transitoire à la valeur du critère microbiologique pour Salmonella dans certaines denrées alimentaires soient respectés;

2° deze levensmiddelen voorzien zijn van een identificatiemerk, in overeenstemming met bijlage X;

3° de etikettering van deze levensmiddelen duidelijk en leesbaar de vermelding « Goed verhitten tot in de kern voor consumptie » op de verpakking aangeeft. Die vermelding moet zich steeds in hetzelfde gezichtsveld en onder het identificatiemerk bevinden.

§ 3. Wanneer in overeenstemming met § 2 in de handel gebracht gehakt vlees van pluimvee en bereidingen van vlees van pluimvee in één enkele verpakking worden verpakt samen met ander vlees, gehakt vlees, vleesbereidingen of vleesproducten, moeten deze vooraf afzonderlijk van een onmiddellijke verpakking worden voorzien om kruisbesmetting te vermijden.

Deze verpakking moet door de exploitant van het levensmiddelenbedrijf worden voorzien van een identificatiemerk, in overeenstemming met § 2, 2°, en van de in § 2, 3° bedoelde vermelding.

§ 4. De exploitanten van het levensmiddelenbedrijf treffen de nodige maatregelen opdat, enerzijds, het gehakt vlees van pluimvee en/of de bereidingen van vlees van pluimvee die, conform het identificatiemerk, tot de intracommunautaire markt zijn toegelaten en, anderzijds, het gehakt vlees en/of de bereidingen van vlees van pluimvee die, conform het identificatiemerk, alleen nationaal in de handel mogen worden gebracht, worden bereid of verwerkt in verschillende plaatsen of op verschillende tijdstippen en worden opgeslagen op verschillende plaatsen. Als het vlees verpakt is, mag het evenwel samen worden opgeslagen.

§ 5. De exploitant van het levensmiddelenbedrijf die, in overeenstemming met § 2, gehakt vlees van pluimvee en/of bereidingen van vlees van pluimvee in de handel wil brengen, moet het Agentschap hiervan vooraf in kennis stellen op de wijze die is vastgelegd in bijlage XI.

Art. 2. In hetzelfde besluit worden de bij dit besluit gevoegde bijlagen I en II ingevoegd.

Art. 3. Dit besluit treedt in werking op 1 juni 2006.

Art. 4. Onze Minister bevoegd voor de Volksgezondheid is belast met de uitvoering van dit besluit.

Gegeven te Brussel, 24 mei 2006.

ALBERT

Van Koningswege :

De Minister van Sociale Zaken en Volksgezondheid,
R. DEMOTTE

2° ces denrées alimentaires soient revêtues d'une marque d'identification conformément à l'annexe X;

3° l'étiquetage de ces denrées alimentaires indique, de façon claire et lisible, la mention « Bien cuire à cœur avant consommation » sur l'emballage. Cette mention doit toujours se trouver dans le même champ visuel et en-dessous de la marque d'identification.

§ 3. Lorsque les viandes hachées de volaille et les préparations de viandes de volaille mises sur le marché conformément au § 2, sont rassemblées avec d'autres viandes, viandes hachées, préparations de viandes ou produits à base de viande dans un même emballage, celles-ci doivent être au préalable conditionnées individuellement afin d'éviter la contamination croisée.

Cet emballage doit être revêtu par l'exploitant du secteur alimentaire d'une marque d'identification, conformément au § 2, 2°, et de la mention visée au § 2, 3°.

§ 4. Les exploitants du secteur alimentaire prennent les mesures nécessaires pour que, d'une part, les viandes hachées de volaille et/ou les préparations de viandes de volaille qui, conformément à la marque d'identification, sont autorisées sur le marché intracommunautaire et, d'autre part, les viandes hachées de volaille et/ou les préparations de viandes de volaille, qui conformément à la marque d'identification, peuvent exclusivement être mises sur le marché national, soient préparées ou transformées dans des endroits ou à des moments différents et entreposées à des endroits différents. Les viandes emballées peuvent toutefois être entreposées ensemble.

§ 5. L'exploitant du secteur alimentaire qui veut mettre sur le marché des viandes hachées de volaille et/ou des préparations de viandes de volaille conformément au § 2, doit au préalable le notifier à l'Agence, selon les modalités fixées à l'annexe XI.

Art. 2. Dans le même arrêté, sont insérées les annexes I^e et II du présent arrêté.

Art. 3. Le présent arrêté entre en vigueur le 1^{er} juin 2006.

Art. 4. Notre Ministre qui a la Santé publique dans ses attributions est chargé de l'exécution du présent arrêté.

Donné à Bruxelles, le 24 mai 2006.

ALBERT

Par le Roi :

Le Ministre des Affaires sociales et de la Santé publique,
R. DEMOTTE

Bijlage I

« Bijlage X

Identificatiemerk voor gehakt vlees van pluimvee en bereidingen van vlees van pluimvee, die bestemd zijn om gekookt te worden gegeten en nationaal in de handel worden gebracht

De exploitant van het levensmiddelenbedrijf moet op de onmiddellijke verpakking van het gehakt vlees van pluimvee of de bereidingen van vlees van pluimvee, die bestemd zijn om gekookt te worden gegeten en nationaal in de handel worden gebracht, het volgende identificatiemerk aanbrengen :

een rechthoek waarvan de lengte gelijk is aan tweemaal de breedte. De lengte vormt de basis voor een verdeling in twee vakken waarin de volgende aanduidingen voorkomen:

1° in het midden van het vak links, overeenstemmend met een derde van de rechthoek, de hoofdletter L;

2° in het midden van het vak rechts, het erkenningsnummer van de inrichting waar het gehakt vlees van pluimvee en de bereidingen van vlees van pluimvee werden vervaardigd. De zijden van de rechthoek moeten gelijk zijn aan 2 cm en 1 cm en de letter L moet 0,4 cm hoog zijn. De andere tekens moeten tenminste 0,2 cm hoog en steeds duidelijk leesbaar zijn. »

Gezien om te worden gevoegd bij Ons besluit van 24 mei 2006 tot wijziging van het koninklijk besluit van 22 december 2005 betreffende de hygiëne van levensmiddelen van dierlijke oorsprong.

ALBERT

Van Koningswege :

De Minister van Sociale Zaken en Volksgezondheid,
R. DEMOTTE

Bijlage II

« Bijlage XI

Aan het hoofd van de provinciale controle-eenheid (zie namen en adressen op de website van het FAVV www.favv.be) een brief of een fax toezenden na de vermeldingen toepasselijk op de inrichting aangekruist te hebben :

Naam en erkenningsnummer van de inrichting

Kruis aan wat van toepassing is

Inrichting die alleen voor de nationale markt gehakt vlees van pluimvee voortbrengt dat bestemd is om gekookt te worden gegeten

Inrichting die voor de nationale markt en voor de intracommunautaire markt gehakt vlees van pluimvee voortbrengt dat bestemd is om gekookt te worden gegeten

Inrichting die alleen voor de nationale markt bereidingen van vlees van pluimvee voortbrengt die bestemd zijn om gekookt te worden gegeten

Inrichting die voor de nationale markt en voor de intracommunautaire markt bereidingen van vlees van pluimvee voortbrengt die bestemd zijn om gekookt te worden gegeten

Handtekening van de verantwoordelijke »

Gezien om te worden gevoegd bij Ons besluit van 24 mei 2006 tot wijziging van het koninklijk besluit van 22 december 2005 betreffende de hygiëne van levensmiddelen van dierlijke oorsprong.

ALBERT

Van Koningswege :

De Minister van Sociale Zaken en Volksgezondheid,
R. DEMOTTE

Annexe I^{re}

« Annexe X

Marque d'identification pour les viandes hachées de volaille et les préparations de viandes de volaille destinées à être consommées cuites et mises sur le marché national

L'exploitant du secteur alimentaire doit apposer sur le conditionnement des viandes hachées de volaille et des préparations de viandes de volaille destinées à être consommées cuites et mises sur le marché national, la marque d'identification suivante :

un rectangle dont la longueur est le double de la largeur. La longueur forme la base pour la division en deux cases dans lesquelles figurent les indications suivantes:

1° au centre de la case gauche, représentant un tiers du rectangle, la lettre capitale L;

2° au centre de la case droite, le numéro d'agrément de l'établissement de fabrication de viandes hachées de volaille et de préparations de viandes de volaille. Les côtés du rectangle doivent mesurer 2 cm et 1 cm et la lettre L doit avoir 0,4 cm de hauteur et les autres caractères doivent avoir une hauteur d'au moins 0,2 cm et doivent en tout cas apparaître sous une forme parfaitement lisible. »

Vu pour être annexé à Notre arrêté du 24 mai 2006 modifiant l'arrêté royal du 22 décembre 2005 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale.

ALBERT

Par le Roi :

Le Ministre des Affaires sociales et de la Santé publique,
R. DEMOTTE

Annexe II
« Annexe XI

Envoyer une lettre ou un fax au chef de l'unité provinciale de contrôle (voir noms et adresses sur le site web de l'AFSCA www.afsca.be) après avoir coché les indications applicables à l'établissement :

Nom et n° d'agrément de l'établissement

Cocher ce qui est d'application

Etablissement produisant des viandes hachées de volaille destinées à être consommées cuites uniquement pour le marché national

Etablissement produisant des viandes hachées de volaille destinées à être consommées cuites pour le marché national et le marché intracommunautaire

Etablissement produisant des préparations de viandes de volaille destinées à être consommées cuites uniquement pour le marché national

Etablissement produisant des préparations de viandes de volaille destinées à être consommées cuites pour le marché national et le marché intracommunautaire

Signature du responsable »

Vu pour être annexé à Notre arrêté du 24 mai 2006 modifiant l'arrêté royal du 22 décembre 2005 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale.

ALBERT

Par le Roi :

Le Ministre des Affaires sociales et de la Santé publique,

R. DEMOTTE