

## 501

### Besluit van 14 oktober 1988, houdende wijziging van het Eisenbesluit (Vleeskeuringswet)

Wij Beatrix, bij de gratie Gods, Koningin der Nederlanden, Prinses van Oranje-Nassau, enz. enz. enz.

Op de voordracht van de Staatssecretaris van Welzijn, Volksgezondheid en Cultuur, van 1 juli 1988, DGVGZ/VVP-681404, gedaan in overeenstemming met Onze Minister van Landbouw en Visserij;

Gelet op artikel 19 van de Vleeskeuringswet (Stb. 1958, 72);

Gehoord de Adviescommissie Vleeskeuringswet (advies van 22 oktober 1987, nr. ACV/169);

De Raad van State gehoord (advies van 5 september 1988, no. W 13 88 0380.);

Gezien het nader rapport van de Staatssecretaris van Welzijn, Volksgezondheid en Cultuur van 27 september 1988, DGVGZ/VVP/V682089, uitgebracht in overeenstemming met Onze Minister van Landbouw en Visserij;

Hebben goedgevonden en verstaan:

#### ARTIKEL I

In het Eisenbesluit (Vleeskeuringswet) (Stb. 1960, 71)<sup>1</sup> worden de volgende wijzigingen aangebracht:

A

Artikel 39c wordt vervangen door:

#### Artikel 39c

1. De inwendige temperatuur van in een uitsnijderij aanwezig vlees, bestemd om te worden uitgesneden, mag niet hoger zijn dan 7°C.

2. Het in het eerste lid bepaalde geldt niet indien:

a. het uitsnijden plaatsvindt in het gebouwencomplex, omvattende de slachtruimte waar de keuring van het vlees heeft plaatsgevonden,

b. de ruimte, bestemd tot het uitsnijden, is gelegen binnen een zodanige afstand van de in onderdeel a bedoelde slachtruimte dat het vlees zonder overlading van die slachtruimte naar de eerstbedoelde ruimte kan worden overgebracht, en voorts

c. het uitsnijden terstond na het overbrengen van de slachtruimte naar de tot het uitsnijden bestemde ruimte plaatsvindt.

3. Van de in het tweede lid, onderdeel c, gestelde voorwaarde mag bij het uitsnijden van rundvlees of van varkensvlees worden afgeweken met inachtneming van het volgende:

a. het uitsnijden geschiedt binnen 48 uur na het slachten voorzover het betreft delen van geslachte runderen en binnen 20 uur na het slachten voorzover het betreft delen van geslachte varkens;

b. de in onderdeel a bedoelde delen zijn gekoeld in een koelruimte met een zodanige luchttemperatuur bij de uitgang van de verdampers dat zij binnen het in onderdeel a bedoelde tijdsbestek een inwendige temperatuur van 7°C kunnen bereiken;

c. de temperatuur in de ruimte waar het uitsnijden geschiedt, bedraagt niet meer dan 12°C;

d. het tijdsverloop tussen het moment waarop het vlees de tot het uitsnijden bestemde ruimte wordt binnengebracht en dat waarop het vlees opnieuw verder wordt gekoeld, bedraagt niet meer dan 60 minuten.

4. Krachtens het derde lid uitgesneden vlees dient terstond na het uitsnijden te worden gekoeld, totdat een inwendige temperatuur is bereikt van niet meer dan 7°C.

B

Na artikel 39c (nieuw) wordt een nieuw artikel ingevoegd, luidende:

#### **Artikel 39d**

De inwendige temperatuur van uitgesneden vlees, aanwezig in bewaarplaatsen van vlees of vleeswaren, mag niet hoger zijn dan 7°C.

<sup>1</sup> Laatstelijk gewijzigd bij koninklijk besluit van 21 juni 1985 (Stb. 421).

Het advies van de Raad van State is openbaar gemaakt door terinzagelegging bij het Ministerie van Welzijn, Volksgezondheid en Cultuur.

Tevens zal het advies met de daarbij ter inzage gelegde stukken worden opgenomen in het bijvoegsel bij de Nederlandse Staatscourant van 13 december 1988, nr. 242.

#### **ARTIKEL II**

Dit besluit treedt in werking met ingang van de tweede dag na de datum van uitgifte van het Staatsblad waarin het wordt geplaatst.

Lasten en bevelen dat dit besluit met daarbij behorende nota van toelichting in het Staatsblad zal worden geplaatst en dat daarvan afschrift zal worden gezonden aan de Raad van State.

's-Gravenhage, 14 oktober 1988

Beatrix

De Staatssecretaris van Welzijn, Volksgezondheid en Cultuur,  
D. J. D. Dees

Uitgegeven de *tiende* november 1988

De Minister van Justitie,  
F. Korthals Altes

## NOTA VAN TOELICHTING

De EEG-richtlijn inzake gezondheidsvraagstukken op het gebied van het intracommunautaire handelsverkeer in vers vlees, nr. 64/433/EEG (PbEG no. 121 en no. 176), bepaalt dat tijdens het uitsnijden het vlees op een inwendige temperatuur van niet meer dan 7°C wordt gehouden. Onder bepaalde voorwaarden laat de richtlijn echter ook het zogenaamde warm uitsnijden van vlees toe. In het bestaande artikel 39c is zowel het uitsnijden bij een temperatuur van niet meer dan 7°C als ook het warm uitsnijden geregeld.

Op grond van artikel 13 van richtlijn 64/433/EEG kan een Lid-Staat worden toegestaan dat van de voorwaarden, waaronder vlees warm mag worden uitgesneden, wordt afgeweken mits de Lid-Staat soortgelijke garanties biedt. Bij beschikking van de Commissie van de Europese Economische Gemeenschappen van 28 april 1987, nr. 87/260/EEG (PbEG L 123) is vorenbedoelde toestemming verleend aan Nederland voor zover het betreft het uitsnijden van rund- en varkensvlees.

Uitvoering aan genoemde beschikking is gegeven voor zover het betreft de uitvoer van vlees bij regeling van 25 september 1987 (Stcrt. 1987, 187) tot wijziging van de op de Veewet gebaseerde Regeling uitvoer vlees 1985 (Stcrt. 1984, 252).

Het onderhavige besluit strekt ertoe bedoelde afwijkende voorwaarden ten aanzien van het warm uitsnijden van rund- en varkensvlees tevens van toepassing te doen zijn op bedoeld vlees, dat valt onder het regime van de Vleeskeuringswet.

Tevens is een oplossing gegeven voor de thans bestaande onduidelijkheid omtrent de vereiste temperatuur van het vlees, nadat de desbetreffende snijhandelingen zijn verricht.

Dit besluit is aan de hand van de beknopte vragenlijst, zoals opgenomen in de Aanwijzingen inzake de toetsing van ontwerpen van wet en van algemene maatregel van bestuur, op dereguleringsaspecten getoetst. Daaruit blijkt, dat dit voorstel uit dereguleringsoogpunt geen bezwaar ontmoet. Uit het besluit vloeit voor burger of bedrijfsleven geen kostenstijging voort.

De Staatssecretaris van Welzijn, Volksgezondheid en Cultuur,  
D. J. D. Dees