KONINKRIJK BELGIE.

ADVIES VAN DE RAAD VAN STATE.

De RAAD VAN STATE, afdeling wetgeving, eerste kamer, de 12e september 1967 door de Minister van Volksgezondheid verzocht hem, binnen een termijn van ten hoogste drie dagen, van advies te dienen over een ontwerp van koninklijk besluit "betreffende het slijten van diepvriesvlees", heeft de 15e september 1967 het volgend advies gegeven :

ROYAUME DE BELGIQUE.

AVIS DU CONSEIL D'ETAT.

Le CONSEIL D'ETAT, section de législation, première chambre, saisi par le Ministre de la Santé publique, le 12 septembre 1967, d'une demande d'avis, dans un délai ne dépassant pas trois jours, sur un projet d'arrêté royal "relatif au débit des viandes surgelées", a donné le 15 septembre 1967 l'avis suivant :

ALGEMENE OPMERKINGEN.

Het ontwerp-besluit stelt een reeks regelen die voor de vervaardiging van diepvriesvlees en bij de handel in diepvriesvlees in acht dienen te worden genomen.

Die regelen betreffen :

- de natuur, de hoedanigheid en de herkomst van het vlees dat voor het vervaardigen van diepvriesvlees wordt gebruikt (artikel 2 en artikel 3, 4e lid);
- de voorwaarden waaraan dienen te voldoen de slachthuizen die het vlees bestemd voor het vervaardigen van diepvriesvlees leveren en de werkplaatsen waar dat vlees wordt versneden en opgemaakt (artikel 3, 1ste, 2e en 3e leden, en artikelen 6 en 7, 2°);
- de eisen gesteld aan diegenen die in de loop van de vervaardiging van diepvriesvlees tussenkomen (artikel 8);
- de voorwaarden waarin de opeenvolgende bewerkingen voor de vervaardiging van diepvriesvlees en de bewaring van diepvriesvlees tot aan zijn verkoop aan de verbruiker, dienen te geschieden (artikelen 5, 1ste lid, 7, 1°, 9 en 11, 1ste en 2e leden);
- de voorwaarden van verpakking van diepvriesvlees (artikel 10);
- de voorwaarden waarin het vervoer van voor het vervaardigen van diepvriesvlees bestemd vlees en diepvriesvlees zelf, onderscheidenlijk van het slachthuis naar de versnij-, opmaak- en diepvrieswerkplaats en van deze laatste naar de slijterijen en, in voorkomend geval, van de slijterijen naar de verbruikers, dient te gebeuren (artikelen 5, 2e en 3e leden, en 11, 3e lid);

.../...

- de voorwaarden waaraan het slijten van diepvriesvlees is onderworpen (artikelen 4 en 12);
- de controle van de inrichtingen waar vlees wordt versneden, opgemaakt en diepgevroren, en van de slijterijen van diepvriesvlees (artikel 13);
- enkele bijzondere verplichtingen onderscheidenlijk opgelegd aan de exploitant van de versnij-, opmaak- en diepvrieswerkplaats, en aan de exploitant van een slijterij van diepvriesvlees (artikelen 14 en 15);
- ten slotte de bekendmaking van aflevering en intrekking van vergunningen (artikelen 16 en 17).

Uit die opsomming blijkt dat het opschrift van het ontwerp-besluit te eng is.

Voorgesteld wordt :

"Koninklijk besluit houdende reglementering betreffende het diepvriesvlees".

\+

\+ \+

Om volledig te zijn en om aan het diepvriesvlees de grootst mogelijke waarborg van deugdelijkheid te bieden, zou de voorgenomen reglementering eveneens moeten stellen dat het versnijden, opmaken en diepvriezen van het vlees enkel mogen gebeuren in werkplaatsen die hiertoe speciale vergunning van de Minister van Volksgezondheid hebben bekomen. Zo een dergelijke vergunning niet is opgelegd en er derhalve geen mogelijkheid van intrekking van die vergunning is geboden, zou het bovendien niet mogelijk zijn, althans niet rechtstreeks, sancties te treffen

.../...

tegen de niet-naleving of niet-inachtneming van sommige voorwaarden die voor de inrichting van die werkplaatsen of voor de verschillende in die werkplaatsen uitgevoerde behandelingen van het vlees zijn gesteld.

Naar de verklaring van de gemachtigde ambtenaar is de verplichting van dergelijke vergunning enkel ten gevolge van een vergetelheid in het ontwerp niet opgenomen.

Het ontwerp-besluit moet derhalve aangevuld worden met een bepaling waardoor dergelijke vergunning wordt opgelegd. Die bepaling, opgenomen in een afzonderlijk artikel, dat bij voorbeeld tussen de artikelen 3 en 4 van het ontwerp kan worden ingevoegd, zou als volgt kunnen worden gesteld :

"De vervaardiging van diepvriesvlees is aan een bijzondere, door de Minister van Volksgezondheid te verlenen vergunning onderworpen".

De artikelen van het ontwerp die na dat nieuw artikel komen, moeten dan worden vernummerd.

\+

\+ \+

Alle in het ontwerp-besluit opgelegde temperaturen zijn in graden Celsius uitgedrukt. Het is geraden dat telkens te specificeren door het gebruik van de hoofdletter C.

.../...

BIJZONDERE OPMERKINGEN.

Artikel 1.

In dit artikel is bepaald wat, voor de toepassing van het ontwerp-besluit, dient te worden verstaan onder "diepvriesvlees". Hierdoor is meteen de werkingssfeer van het besluit bepaald : het betreft enkel slachtvlees dat bovendien zodanig moet zijn versneden en opgemaakt dat het onmiddellijk voor detailverkoop geschikt is. Het tweede deel van de definitie slaat eerder op de techniek van het diepvriezen en van de bewaring van diepvriesvlees.

Naar de verklaringen van de gemachtigde ambtenaar is de bedoeling van de Regering, met de woorden "tot het gebruik ervan door de verbruiker", ook het vervoer van de slijterij naar de verbruiker en de bewaring van diepvriesvlees door de verbruiker tot op het ogenblik van het gebruik, bij de reglementering te betrekken. Enkel in verband met het vervoer van diepvriesvlees door de slijter, naar de verbruiker, met name in artikel 11, 3e lid, is in het ontwerp-besluit een regeling gesteld.

Vraag is trouwens of de Koning in de artikelen 13 en 14 van de wet van 5 september 1952, of in eender welke andere wettelijke bepaling, wel een voldoende

.../...

rechtsgrond zou kunnen vinden om ook de bewaring van diepvriesvlees door de verbruikers te reglementeren.

Hoe dan ook, de ononderbroken bewaring bij een temperatuur van -20° C "totdat het door de verbruiker gebruikt wordt" kan niet gesteld worden als een essentieel kenmerk en, derhalve, als een verplichte hoedanigheid van diepvriesvlees, aangezien de meeste verbruikers niet over de vereiste installaties beschikken om diepvriesvlees, na aankoop ervan in een slijterij, en totdat zij het gebruiken, voortdurend bij een temperatuur van -20° C te bewaren.

Bovendien is het helemaal niet vereist dat "de verplichte ononderbroken bewaring bij een temperatuur van -20° C tot aan het gebruik door de verbruiker" in de definitie wordt opgenomen opdat de Koning bepaalde voorwaarden kan stellen voor het gebeurlijk vervoer van diepvriesvlees door de slijter van de slijterij naar de verbruiker.

Het past derhalve de woorden "tot het gebruik ervan door de verbruiker" te vervangen door de woorden "tot aan de levering ervan aan de verbruiker".

.../...

Er dient natuurlijk "-30° C" te worden geschreven in plaats van "30° C". Die opmerking is eveneens geldig voor artikel 11, eerste lid, van het ontwerp.

Artikel 2.

§§ 1 en 2 beginne men liever, onderscheidenlijk met de woorden :

"Met het oog op het vervaardigen van diepvriesvlees mag enkel worden geleverd en gebruikt ...".

"Met het oog op het vervaardigen van diepvriesvlees mag niet worden geleverd of gebruikt: ...".

De woorden "onder meer" zijn niet gebruikelijk in een verordenende bepaling van een reglement; zij hebben bovendien geen enkele uitwerking voor de toepassing van die bepaling. Zij worden dan ook beter weggelaten.

1° van § 2 dient te worden aangevuld met de woorden : "..., eerste lid, of van artikel 3, vierde lid

.../...

Het bepaalde in 5° van § 2 strekt ertoe grotere stukken vlees, die vroeger al bevroren of diepgevroren zijn geweest en daarna zijn ontvroren met het oog op hun versnijding, voor de vervaardiging van diepvriesvlees als bedoeld in artikel 1, uit te sluiten.

De bedoeling van de Regering zou beter tot uiting komen zo 5° als volgt was gesteld :

"5° bevroren of diepgevroren vlees dat een temperatuur van tenminste -20° C niet ononderbroken behoudt;".

Artikel 3.

Het eerste lid stelle men beter als volgt :

"Om voor het diepvriezen bestemd vlees te mogen leveren, moeten de slachthuizen hiertoe van de Minister van Volksgezondheid een speciale vergunning hebben bekomen".

Meer gebruikelijke bewoordingen voor het bepaalde in de eerste volzin van het derde lid zijn :

"Het slachten, behandelen en koelen moeten geschieden in voorwaarden van volkomen zindelijkheid".

.../...

Met het vierde lid wil de Regering enkel als regel stellen, dat alleen ingevoerd vlees afkomstig uit slachthuizen die door de Minister van Volksgezondheid zijn aangenomen, voor het vervaardigen van diepvriesvlees mag worden gebruikt.

Voor dat lid wordt de volgende tekst voorgesteld :

"Het ingevoerde vlees moet afkomstig zijn van slachthuizen die door de Minister van Volksgezondheid zijn aangenomen".

Artikel 4.

De controle over de natuur waarvan in de Franse versie wordt gewag gemaakt, en de herkomst van het vlees dat bij de vervaardiging van het diepvriesvlees wordt gebruikt, is al door artikel 13 van het ontwerp aan de aldaar bedoelde controledierenarts toevertrouwd, of kan, in ieder geval, binnen de uitvoering van dat artikel aan deze laatste worden opgedragen.

Het in het tweede lid voorgesteld onderzoek is bovendien niet uit te voeren ingeval de vergunningaanvrager eerst na de inwerkingtreding van het bepaalde in artikel 4 van het ontwerp-besluit met het slijten van diepvriesvlees begint : hij mag eerst na vergunning te hebben bekomen diepvriesvlees slijten ; van aankoop en levering van diepvriesvlees kan eerst sprake zijn nadat hij in het bezit van die vergunning is ; hoe kan, in die voorwaarden, voordat vergunning verleend wordt, een onderzoek ingesteld worden naar de aard en de herkomst van het gebruikte vlees ?

.../...

Wel zou kunnen worden voorgesteld, bijvoorbeeld, dat de naam of de sociale benaming van de personen of firma's die het diepvriesvlees zullen leveren in de vergunningaanvraag moet worden medegedeeld, en dat al wie reeds een vergunning bezit, in voorkomend geval, elke nieuwe leverancier van diepvriesvlees aan de Minister van Volksgezondheid moet bekendmaken (zie artikel 14, laatste lid).

Artikel 8.

De in het eerste lid gestelde regel is enkel wettig in zover hij bedoeld is als een herhaling van wat ter zake reeds is bepaald in het ministerieel besluit van 11 februari 1948.

Artikel 10.

Logischerwijze is de datum die op het bedoelde merkteken of etiket moet voorkomen, de datum van verpakking. Die datum, trouwens, is door de steller van het ontwerp bedoeld. Het verdient evenwel aanbeveling,in het ontwerpbesluit nader te bepalen om welke datum het gaat.

Voorgesteld wordt te schrijven "... waarop een genummerd merkteken of etiket met vermelding van de datum van verpakking voorkomt ...".

.../...

Artikel 11.

Aan de opmerking betreffende artikel 1 wordt hier herinnerd.

Artikelen 13 en 14.

Aangezien in artikel 11 van het ontwerp-besluit is opgelegd dat die bewerking moet gebeuren "onmiddellijk" na het versnijden, opmaken en verpakken van het vlees, is het natuurlijk, zoniet noodzakelijk dat het diepvriezen uitgevoerd wordt in dezelfde werkplaats waarin de voorgaande bewerkingen zijn verricht geworden. De benaming "versnij-, opmaak- en diepvrieswerkplaats" zou derhalve volledi ger zijn.

Artikel 16.

De wijziging van het laatste lid van artikel 3 die in overweging is gegeven, brengt de wijziging van artikel 16 mee : er zal inderdaad geen sprake meer zijn van een vergunning ten aanzien van de slachthuizen waarvan het ingevoerd vlees afkomstig is. Wel zal moeten worden aangelegd een lijst van de slachthuizen in de landen van waaruit het vlees in België is ingevoerd, die door de Minister van Volksgezondheid zijn aangenomen. Die lijst e haar opeenvolgende wijzigingen zijn het die in het Belgi Staatsblad zullen moeten worden bekendgemaakt.

.../

De redenen voor de bekendmaking, bij uittreksel, in het Belgisch Staatsblad, van de aan de slachthuizen verleende bijzondere vergunning gelden eveneens voor de vergunningen afgeleverd aan degenen die het vlees versnijden, opmaken en diepvriezen.

Volgende tekst wordt voor artikel 16 van het ontwerp voorgesteld :

"Artikel (17).-

De door de Minister van Volksgezondheid ter uitvoering van de artikelen 3, eerste lid, en 4 verleende vergunningen worden, bij uittreksel, in het Belgisch Staatsblad bekendgemaakt.

Welke vreemde slachthuizen door de Minister van Volksgezondheid ter uitvoering van artikel 3, vierde lid, zijn aangenomen, wordt eveneens in het Belgisch Staatsblad bekendgemaakt".

Artikel 17.

Het opleggen van een vergunning aan de uitbaters van een versnij-, opmaak- en diepvrieswerkplaats in een tussen artikel 3 en artikel 4 van het ontwerp in te voegen nieuw artikel, brengt mee dat artikel 17 van het ontwerp moet aanvangen met de woorden : "De in de artikelen 3, 4 en 5 bedoelde vergunningen ...".

.../...

Opdat de Minister van Volksgezondheid kan optreden in alle gevallen waarin, naar de bedoeling van de Regering, de sanctie van de intrekking moet kunnen worden toegepast, dient het laatste deel van het eerste lid van artikel 17 van het ontwerp als volgt te worden gesteld : "... wanneer de in dit besluit bepaalde voorwaarden niet meer zijn vervuld, of de verplichtingen niet worden nageleefd".

In het tweede lid van artikel 17 van het ontwerp gebruike men liever de woorden "wordt in de gelegenheid gesteld" in plaats van de woorden "wordt verzocht".

Artikel 18.

De wet van 5 september 1952 verleent aan de Koning niet de macht om overtredingen van regelen gesteld ter uitvoering van de artikelen 13 en 14 van die wet, strafbaar te stellen, nog minder om een keuze te doen onder de verschillende straffen die in die wet zijn bepaald.

Enkel de overtredingen bepaald in de wet van 5 september 1952 zelf zijn strafbaar ; enkel de straffen in die wet op deze overtredingen gesteld, kunnen worden toegepast.

Artikel 18 van het ontwerp moet derhalve worden weggelaten.

.../...

Artikel 19.

Bij ongelijktijdige inwerkingtreding van de bepalingen van een besluit is volgende formule gebruikelijk :

"Dit besluit treedt in werking op (...), met uitzondering van de artikelen (...), die in werking treden op de (eerste dag van de vierde maand volgend op die gedurende welke het besluit in het Belgisch Staatsblad is bekendgemaakt)".

In zover de algemene datum van inwerkingtreding van het ontwerp-besluit overeenstemt met die welke bepaald is in artikel 6 van de wet van 31 mei 1961 betreffende de inwerkingtreding van wetten en verordeningen, is de bepaling van die datum overbodig, en dient artikel 19 van het ontwerp als volgt te worden gesteld :

"Artikel 19.-

De artikelen (...) treden in werking op de eerste dag van de vierde maand volgend op die gedurende welke het besluit in het Belgisch Staatsblad is bekendgemaakt".

Er dient nog te worden opgemerkt, dat de redenen waarom de inwerkingtreding van de artikelen 3, eerste lid, en 4 dient te worden uitgesteld, eveneens gelden ten overstaan van het bepaalde in het artikel 3, vierde lid, van het ontwerp en ten overstaan van het ingevoegde artikel waarin ook de uitbating van een versnij-, opmaak- en diepvriezwerkplaats aan vergunning wordt onderworpen.

OBSERVATIONS GENERALES.

Le projet d'arrêté fixe une série de règles à observer en matière de préparation et de commerce des viandes surgelées.

Ces règles ont trait :

- à la nature, la qualité et la provenance des viandes qui sont utilisées pour la préparation des viandes surgelées (articles 2 et 3, alinéa 4);
- aux conditions auxquelles devront satisfaire les abattoirs qui fournissent les viandes destinées à la surgélation ainsi que les ateliers où ces viandes sont découpées et conditionnées (article 3, alinéas 1er, 2 et 3, et articles 6 et 7, 2°);
- aux conditions auxquelles doivent satisfaire ceux qui interviennent dans la préparation des viandes surgelées (article 8);
- aux conditions dans lesquelles doivent s'effectuer les opérations successives de la préparation et la conservation de viandes surgelées jusqu'à la vente au consommateur (articles 5, alinéa 1er, 7, 1°, 9 et 11, alinéas 1er et 2);
- aux conditions relatives à l'emballage des viandes surgelées (article 10);
- aux conditions dans lesquelles doit s'effectuer le transport des viandes destinées à la surgélation et des viandes surgelées elles-mêmes, respectivement de l'abattoir à l'atelier de découpe, de conditionnement et de surgélation et de ce dernier aux points de vente et, le cas échéant, desdits points de vente jusque chez le consommateur (articles 5, alinéas 2 et 3, et 11, alinéa 3);

.../...

- aux conditions relatives au débit des viandes surgelées (articles 4 et 12);
- au contrôle des établissements où les viandes sont découpées, conditionnées et surgelées et des points de vente de viandes surgelées (article 13);
- à certaines obligations particulières imposées respectivement à l'exploitant de l'atelier de découpe , de conditionnement et de surgélation et à l'exploitant d'un point de vente de viandes surgelées (articles 14 et 15);
- enfin, à la publication de la délivrance et du retrait des autorisations (articles 16 et 17).

Il résulte de cette énumération que l'intitulé du projet d'arrêté est trop restrictif.

Cet intitulé pourrait être rédigé ainsi qu'il suit :

"Arrêté royal portant réglementation en matière de viandes surgelées".

\+

\+ \+

Pour être complète et pour garantir au maximum la qualité des viandes surgelées, cette réglementation devrait disposer que la découpe, le conditionnement et la surgélation des viandes ne pourront s'effectuer que dans des ateliers pour lesquels une autorisation spéciale a été accordée à cette fin par le Ministre de la Santé publique. Si une telle autorisation n'était pas imposée et s'il y avait dès lors impossibilité de la retirer, il serait en outre exclu, du moins directement, de prendre des sanctions en cas de non-observation de certaines conditions relatives

.../...

à l'organisation de ces ateliers et aux diverses opérations de manipulation de viandes qui s'y pratiquent.

Selon le fonctionnaire délégué, c'est par un simple oubli que l'obligation d'obtenir une telle autorisation n'est pas inscrite dans le projet.

Le projet d'arrêté devra donc être complété par une disposition qui pourrait être insérée entre les articles 3 et 4 sous la forme d'un article distinct, rédigé par exemple en ces termes :

"La préparation de viandes surgelées est subordonnée à une autorisation spéciale délivrée par le Ministre de la Santé publique".

Les numéros des articles suivants devront être modifiés en conséquence.

\+

\+ \+

Toutes les températures prévues au projet sont exprimées en degrés Celsius. Il est souhaitable de le spécifier en ajoutant la majuscule C.

.../...

OBSERVATIONS PARTICULIERES.

Article 1er.

Cet article définit ce qu'il y a lieu d'entendre par "viandes surgelées" pour l'application du projet d'arrêté. Ce faisant, il détermine également le champ d'application du projet : celui-ci ne concerne que des viandes de boucherie qui doivent en outre être découpées et conditionnées de façon à pouvoir être immédiatement vendues au détail. La deuxième partie de la définition se rapporte plutôt à la technique de la surgélation et de la conservation de viandes surgelées.

En employant l'expression "jusqu'à leur utilisation par le consommateur", le Gouvernement entend également, selon le fonctionnaire délégué, englober dans la réglementation le transport des viandes surgelées du point de vente jusque chez le consommateur ainsi que leur conservation par celui-ci jusqu'au moment de l'utilisation. Or, le projet d'arrêté réglemente uniquement, notamment en son article 11, alinéa 3, le transport des viandes surgelées par le débitant au consommateur.

La question est d'ailleurs de savoir si le Roi pourrait puiser dans les articles 13 et 14 de la loi du 5 septembre 1952 ou dans quelque autre disposition légale un fondement suffisant pour réglementer aussi la conservation de viandes surgelées par le consommateur.

.../...

Quoi qu'il en soit, la conservation ininterrompue des viandes à une température de - 20° C "jusqu'à leur utilisation par le consommateur" ne saurait être considérée comme une caractéristique essentielle ni, partant, comme une qualité obligatoire des viandes surgelées, la plupart des consommateurs ne disposant pas du matériel nécessaire pour conserver sans interruption, à une température de - 20° C, des viandes surgelées depuis leur achat à un point de vente jusqu'au moment de leur consommation.

En outre, il n'est nullement nécessaire que la définition mentionne l'obligation d'assurer la conservation ininterrompue à une température de - 20° C jusqu'à l'utilisation par le consommateur pour que le Roi puisse fixer certaines conditions relatives à la manière dont les viandes surgelées devront être transportées par le débitant depuis le point de vente jusqu'au consommateur.

En conséquence, les mots "jusqu'à leur utilisation par le consommateur" doivent être remplacés par les mots "jusqu'à leur fourniture au consommateur".

Dans la version néerlandaise "30° C" doit bien entendu se lire " - 30° C".Cette observation vaut également pour l'article 11, alinéa 1er, du projet.

.../...

Article 2.

Les §§ 1er et 2 devraient débuter respectivement ainsi qu'il suit :

"En vue de la préparation de viandes surgelées, il ne peut être fourni et utilisé que des viandes .... ".

"En vue de la préparation de viandes surgelées, il ne peut être fourni ni utilisé : ... ".

Le mot "notamment" n'est pas à sa place dans une disposition réglementaire ; il ne conditionne du reste pas l'application de cette disposition et peut, dès lors, être supprimé.

Le 1° du § 2 devrait être complété par les mots : "... , alinéa 1er, ou de l'article 3, alinéa 4;".

Le 5° du § 2 a pour but d'exclure l'utilisation des gros morceaux de viandes qui, après avoir été congelés ou surgelés, ont été décongelés pour être découpés en vue de la préparation de viandes surgelées au sens de l'article 1er.

L'intention du Gouvernement ressortirait mieux de la rédaction suivante :

"5° viandes congelées ou surgelées qui ne sont pas maintenues sans interruption à une température d'au moins - 20° C;".

.../...

Article 3.

L'alinéa 1er gagnerait à être rédigé ainsi qu'il suit :

"Pour pouvoir fournir des viandes destinées à la surgélation , les abattoirs doivent avoir obtenu une autorisation spéciale du Ministre de la Santé publique".

La première phrase de l'alinéa 3 serait plus simple si elle était rédigée comme suit :

"L'abattage, la manipulation et la réfrigération doivent se faire dans des conditions de parfaite propreté".

Par l'alinéa 4, le Gouvernement entend prescrire uniquement que seules les viandes provenant d'abattoirs agréés par le Ministre de la Santé publique peuvent être utilisées pour la préparation de viandes surgelées. Cet alinéa gagnerait à être rédigé ainsi qu'il suit :

"Les viandes importées doivent provenir d'abattoirs agréés par le Ministre de la Santé publique".

Article 4.

Le contrôle de la nature et de la provenance des viandes utilisées pour la préparation de viandes surgelées est confié par l'article 13 à un vétérinaire de contrôle ou peut, en tout cas, être confié à un tel vétérinaire dans le cadre de l'exécution de cet article.

.../...

De plus, l'enquête prévue à l'alinéa 2 ne sera pas pratiquable lorsque le demandeur de l'autorisation ne commence à débiter des viandes surgelées qu'après l'entrée en vigueur des dispositions de l'article 4 de l'arrêté en projet : il ne pourra débiter des viandes surgelées qu'après en avoir obtenu l'autorisation; il ne saurait être question d'achat et de fourniture de viandes surgelées qu'après que cette autorisation aura été obtenue. Comment pourrait-on, dans ces conditions, avant même que l'autorisation n'ait été accordée, procéder à une enquête sur la nature et la provenance des viandes utilisées ?

Sans doute pourrait-on prévoir, par exemple, que le nom ou la raison sociale des personnes ou des firmes qui fourniront les viandes surgelées, seront mentionnés dans la demande d'autorisation et que tout détenteur d'une autorisation doit, le cas échéant, faire connaître au Ministre de la Santé publique tout nouveau fournisseur de viandes surgelées (voir article 14, dernier alinéa).

Article 8.

La règle énoncée à l'alinéa 1er n'est légale que dans la mesure où elle n'entend que rappeler la disposition correspondante de l'arrêté ministériel du 11 février 1948.

Article 10.

Logiquement, la date qui doit figurer sur la marque ou l'étiquette est celle de l'emballage. C'est d'ailleurs celle-là qu'a envisagée l'auteur du projet. Il se recommanderait néanmoins de l'indiquer avec précision dans le texte.

.../...

La rédaction suivante est proposée : " ... portant une marque ou étiquette numérotée indiquant la date de l'emballage ... ".

Article 11.

Il y á lieu de rappeler ici l'observation relative à l'article 1er.

Articles 13 et 14.

Eu égard au fait que l'article 11 de l'arrêté en projet dispose que cette opération doit s'effectuer "immédiatement" après la découpe, le conditionnement et l'emballage des viandes, la surgélation s'effectuera naturellement, sinon nécessairement, dans le même atelier que les opérations précédentes. L'appellation "atelier de découpe, de conditionnement et de surgélation" est dès lors plus complète.

Article 16.

La modification qu'il est suggéré d'apporter au dernier alinéa de l'article 3 entraîne une modification de l'article 16 : en effet, il ne sera plus question d'une autorisation pour les abattoirs d'où proviennent les viandes importées. Il faudra toutefois établir une liste des abattoirs qui sont situés dans les pays d'où ces viandes sont importées en Belgique et qui sont agréés par le Ministre de la Santé publique. Cette liste et ses modifications successives devront être publiées au Moniteur belge.

.../...

Les raisons pour lesquelles l'autorisation spéciale accordée aux abattoirs doit être publiée par extrait au Moniteur belge, valent également pour les autorisations délivrées à ceux qui découpent, conditionnent et surgèlent les viandes.

La rédaction suivante est suggérée pour l'article 16 :

"Article (17).-

Les autorisations délivrées par le Ministre de la Santé publique en exécution des articles 3, premier alinéa, et 4, font l'objet d'une publication par extrait au Moniteur belge .

La liste des abattoirs étrangers agréés par le Ministre de la Santé publique en exécution de l'article 3, alinéa 4, est de même publiée au Moniteur belge".

Article 17.

Eu égard à l'obligation qu'un nouvel article, à insérer entre les articles 3 et 4 du projet, fera aux exploitants d'un atelier de découpe, de conditionnement et de surgélation, d'avoir obtenu une autorisation, l'article 17 du projet devra débuter par les mots : "Les autorisations visées aux articles 3, 4 et 5 ... ".

Afin de permettre au Ministre de la Santé publique d'agir dans tous les cas où le Gouvernement estime qu'il doit être en mesure d'appliquer la sanction du retrait de l'autorisation, il conviendrait de rédiger la dernière

.../...

partie de l'alinéa 1er de l'article 17 du projet ainsi qu'il suit : " ... lorsque les conditions prescrites par le présent arrêté ne sont plus remplies ou que les obligations ne sont plus exécutées".

A l'alinéa 2 de l'article 17, il conviendrait de remplacer les mots "est invité" par les mots "est mis en mesure".

Article 18.

La loi du 5 septembre 1952 n'habilite pas le Roi à sanctionner pénalement les infractions aux règles édictées en exécution des articles 13 et 14 de cette loi et encore moins à faire un choix entre les différentes peines fixées par la loi.

Sont seules punissables, les infractions prévues par la loi du 5 septembre 1952 elle-même; sont seules applicables les peines, dont cette loi frappe ces infractions.

L'article 18 doit dès lors être omis.

Article 19.

Si toutes les dispositions d'un arrêté n'entrent pas simultanément en vigueur, il est généralement fait usage de la formule suivante :

.../...

"Le présent arrêté entre en vigueur le (...) , à l'exception des articles (...) qui entrent en vigueur le(premier jour du quatrième mois qui suit celui au cours duquel il aura été publié au Moniteur belge)".

Dans la mesure où la date générale d'entrée en vigueur de l'arrêté en projet correspond à celle qui est prévue par l'article 6 de la loi du 31 mai 1961 relative à l'entrée en vigueur des textes légaux et réglementaires, la fixation de cette date est superflue et l'article 19 devrait être rédigé ainsi qu'il suit :

"Article 19.-

Les articles (...) entrent en vigueur le premier jour du quatrième mois qui suit celui au cours duquel l'arrêté aura été publié au Moniteur belge".

Il convient d'observer au surplus que les raisons pour lesquelles l'entrée en vigueur des articles 3, alinéa 1er, et 4, doit être ajournée, valent également pour les dispositions de l'article 3, alinéa 4, du projet et pour l'article inséré qui subordonne à une autorisation l'exploitation d'un atelier de découpe, de conditionnement et de surgélation des viandes.

De kamer was samengesteld uit

de Heren : M. SOMERHAUSEN, eerste-voorzitter van de Raad van State,
Messieurs : premier président du Conseil d'Etat,

H. BUCH, staatsraden,
Ch. SMOLDERS, conseillers d'Etat,

M. JACQUEMIJN, adjunct-griffier, griffier
greffier adjoint, greffier.

De overeenstemming tussen de Nederlandse en de Franse tekst werd nagezien onder toezicht van de H. H. BUCH.

Het verslag werd uitgebracht door de H.G. TACQ, substituut-auditeur-generaal.

La concordance entre la version néerlandaise et la version française a été vérifiée sous le contrôle de M. H. BUCH.

Le rapport a été présenté par M. G. TACQ, substitut de l'auditeur général.

DE GRIFFIER - LE GREFFIER, DE VOORZITTER - LE PRESIDENT,

(get.) M. JACQUEMIJN. (get.) M. SOMERHAUSEN.