

Vu la convention collective de travail n° 46 du 23 mars 1990 relative aux mesures d'encadrement du travail en équipes comportant des prestations de nuit ainsi que d'autres formes de travail comportant des prestations de nuit, notamment l'article 9, § 2, exécutée par les conventions collectives de travail n° 46bis du 29 janvier 1991 et n° 46ter du 17 décembre 1991, conventions conclues au sein du Conseil national du Travail et rendues respectivement obligatoires par les arrêtés royaux des 10 mai 1990, 4 avril 1991 et 15 avril 1992;

Vu la demande du Conseil national du Travail;  
Sur la proposition de Notre Ministre de l'Emploi et du Travail,

Nous avons arrêté et arrêtons :

**Article 1er.** Est rendue obligatoire la convention collective de travail n° 46quater du 22 décembre 1992, reprise en annexe, conclue au sein du Conseil national du Travail, exécutant la convention collective de travail n° 46 du 23 mars 1990 relative aux mesures d'encadrement du travail en équipes comportant des prestations de nuit ainsi que d'autres formes de travail comportant des prestations de nuit.

**Art. 2.** Notre Ministre de l'Emploi et du Travail est chargé de l'exécution du présent arrêté.

Donné à Bruxelles, le 11 février 1993.

**BAUDOIN**

Par le Roi :

Le Ministre de l'Emploi et du Travail,

Mme M. SMET

Annexe

Conseil national du Travail

*Convention collective de travail n° 46quater du 22 décembre 1992 exécutant la convention collective de travail n° 46 du 23 mars 1990 relative aux mesures d'encadrement du travail en équipes comportant des prestations de nuit ainsi que d'autres formes de travail comportant des prestations de nuit (Convention enregistrée le 6 janvier 1993 sous le n° 31.457/CO/300)*

Article unique. En application de l'article 9, § 2, de la convention collective de travail n° 46 du 23 mars 1990 relative aux mesures d'encadrement du travail en équipes comportant des prestations de nuit ainsi que d'autres formes de travail comportant des prestations de nuit, le montant des indemnités complémentaires visées à l'article 9, § 1er, de la même convention, est affecté du coefficient 1,016 à partir du 1er janvier 1993.

Vu pour être annexé à l'arrêté royal du 11 février 1993.

Le Ministre de l'Emploi et du Travail,

Mme M. SMET

Gelet op de collectieve arbeidsovereenkomst nr. 46 van 23 maart 1990 betreffende de begeleidingsmaatregelen voor ploegenarbeid met nachtprestaties alsook voor andere vormen van arbeid met nachtprestaties, inzonderheid op artikel 9, § 2, ditgevoerd door de collectieve arbeidsovereenkomsten nr. 46bis van 29 januari 1991 en nr. 46ter van 17 december 1991, overeenkomsten gesloten in de Nationale Arbeidsraad en algemeen verbindend verklaard door de koninklijke besluiten van respectievelijk 10 mei 1990, 4 april 1991 en 15 april 1992;

Gelet op het verzoek van de Nationale Arbeidsraad;

Op de voordracht van Onze Minister van Tewerkstelling en Arbeid,

Hebben Wij besloten en besluiten Wij :

**Artikel 1.** Algemeen verbindend wordt verklaard de als bijlage overgenomen collectieve arbeidsovereenkomst nr. 46quater van 22 december 1992, gesloten in de Nationale Arbeidsraad, houdende uitvoering van de collectieve arbeidsovereenkomst nr. 46 van 23 maart 1990 betreffende de begeleidingsmaatregelen voor ploegenarbeid met nachtprestaties alsook voor andere vormen van arbeid met nachtprestaties.

**Art. 2.** Onze Minister van Tewerkstelling en Arbeid is belast met de uitvoering van dit besluit.

Gegeven te Brussel, 11 februari 1993.

**BOUDEWIJN**

Van Koningswege :

De Minister van Tewerkstelling en Arbeid,

Mevr. M. SMET

Bijlage

Nationale Arbeidsraad

*Collectieve arbeidsovereenkomst nr. 46quater van 22 december 1992 houdende uitvoering van de collectieve arbeidsovereenkomst nr. 46 van 23 maart 1990 betreffende de begeleidingsmaatregelen voor ploegenarbeid met nachtprestaties alsook voor andere vormen van arbeid met nachtprestaties (Overeenkomst geregistreerd op 6 januari 1993 onder het nr. 31.457/CO/300)*

Enig artikel. Ingevolge artikel 9, § 2, van de collectieve arbeidsovereenkomst nr. 46 van 23 maart 1990 betreffende de begeleidingsmaatregelen voor ploegenarbeid met nachtprestaties alsook voor andere vormen van arbeid met nachtprestaties, wordt per 1 januari 1993 de coëfficiënt 1,016 toegepast op het bedrag van de in artikel 9, § 1, van diezelfde overeenkomst bedoelde aanvullende vergoedingen.

Gezien om te worden gevoegd bij het koninklijk besluit van 11 februari 1993.

De Minister van Tewerkstelling en Arbeid,

Mevr. M. SMET

## EXÉCUTIFS — EXECUTIEVEN

### REGION WALLONNE — WALLONISCHE REGION — WAALSE GEWEST

#### MINISTÈRE DE LA REGION WALLONNE

F. 93 — 670

[C — 27105]

23 DECEMBRE 1992. — Arrêté de l'Exécutif régional wallon  
concernant l'attribution du label de qualité wallon à la viande « Blanc Bleu fermier »

L'Exécutif régional wallon,

Vu la loi spéciale du 8 août 1980 de réformes institutionnelles, notamment l'article 6, § 1er, VI, alinéa 3, 4<sup>o</sup>, modifiée par la loi spéciale du 8 août 1988;

Vu le décret du 7 septembre 1989 concernant l'attribution du label de qualité wallon, l'appellation d'origine wallonne et l'appellation d'origine locale;

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

Vu l'avis de la Commission des labels du 23 octobre 1992;

Vu l'urgence;

Considérant la nécessité de voir aboutir au plus tôt les initiatives privées qui, sans cela, seraient susceptibles de créer une confusion préjudiciable aux intérêts visés par le décret du 7 septembre 1989;

Considérant que la promotion de produits spécifiques est un atout important pour le monde rural, notamment dans les zones à vocation d'élevage, d'une part, par l'amélioration du revenu des agriculteurs et, d'autre part, par la fixation de la population rurale dans ces zones;

Considérant qu'il convient de mettre à la disposition des milieux économiques des instruments leur permettant de valoriser leurs produits tout en assurant la protection des consommateurs contre des pratiques abusives et en garantissant la loyauté des transactions commerciales;

Considérant qu'il convient de prendre en considération la demande de valorisation de la qualité et d'information des consommateurs sur la nature, le mode de production et de transformation de la viande bovine ainsi que sur ses caractéristiques particulières;

Considérant la demande, exprimée par l'organisme certificateur, d'un groupement d'agriculteurs qui souhaitent valoriser la spécificité de l'engraissement traditionnel des bovins de race Blanc Bleu Belge;

Considérant que la race Blanc Bleu Belge est issue d'une tradition d'élevage et de sélection d'animaux de conformation cularde et de leur engraissement en vue de produire une viande tendre, maigre et d'un goût délicat;

Considérant qu'il convient de protéger et d'encourager les méthodes traditionnelles d'engraissement bovin basées sur une alimentation à base de produits de la ferme et des conditions de bien-être animal et respectueuses de l'environnement;

Sur proposition du Ministre de l'Environnement, des Ressources naturelles et de l'Agriculture,

Arrête :

**Article 1er.** Les conditions que doit réunir la viande « Blanc Bleu fermier » pour pouvoir être produite, transformée, mise en vente ou vendue sous le label de qualité wallon, conformément aux dispositions de l'article 2 du décret du Conseil régional wallon du 7 septembre 1989 concernant l'attribution du label de qualité wallon, l'appellation d'origine wallonne et l'appellation d'origine locale, sont fixées à l'annexe 1 du présent arrêté.

**Art. 2.** Le montant des frais payables au moment de l'abattage, à percevoir par les organismes certificateurs est fixé à mille deux cent cinquante francs pour tout animal abattu et certifié, lorsque le demandeur fait partie d'un groupement organisé.

Le montant indiqué à l'alinéa 1er peut être majoré de cinq cents francs payables à l'enregistrement lorsqu'il s'agit d'un producteur isolé.

Lorsque le nombre d'animaux abattus sur une période de douze mois n'aura pas atteint le total de vingt, l'organisme certificateur est autorisé à adresser au producteur, une facture supplémentaire de 500 francs par animal enregistré pendant cette période.

Ces montants sont adaptés annuellement pour tenir compte des fluctuations de l'index des prix à la consommation. Il est rattaché à l'indice-pivot du mois de décembre 1992.

**Art. 3.** L'a.s.b.l. Promag, sise place des Chasseurs ardennais 1, à Arlon et l'a.s.b.l. Procerviq, sise avenue Deponthière, 12, à Loncin sont désignées en qualité d'organisme certificateur pour délivrer les attestations de qualité à la viande « Blanc Bleu fermier », selon le modèle fixé par l'arrêté de l'Exécutif régional wallon du 18 juillet 1991 concernant les attestations de qualité, d'origine locale ou d'origine wallonne, à délivrer par les organismes certificateurs, et certifier que les conditions d'obtention de l'attestation ont été remplies.

**Art. 4.** Les organismes certificateurs désignés s'assurent que les conditions de l'obtention de l'attestation sont remplies en organisant les contrôles prévus à l'annexe 2, sans rupture, tout au long de la filière, depuis la production jusqu'à la distribution.

**Art. 5.** Les organismes tiers de contrôle, auxquels les organismes certificateurs désignés peuvent déléguer, sous leur responsabilité, certaines tâches d'analyses, sont ceux agréés par l'arrêté de l'Exécutif régional wallon du 23 décembre 1992 portant l'agrément des organismes tiers de contrôle en vue de l'attribution du label de qualité wallon à la viande « Blanc Bleu fermier ».

**Art. 6.** Le présent arrêté entre en vigueur le jour de sa publication au *Moniteur belge*.

**Art. 7.** Le Ministre ayant l'Agriculture dans ses attributions est chargé de l'exécution du présent arrêté.

Namur, le 23 décembre 1992.

Le Président de l'Exécutif,  
chargé de l'Economie, des PME et des Relations extérieures,

G. SPITAELS

Le Ministre de l'Environnement, des Ressources naturelles et de l'Agriculture,

G. LUTGEN

Annexe 1

**Conditions que doit réunir la viande « Blanc Bleu fermier »  
pour pouvoir être produite, transformée, mise en vente ou vendue sous le label de qualité wallon**

**Article 1er.** Les animaux sont de race Blanc Bleu Belge, produits en Région wallonne, et engraisés par un agriculteur.

Est agriculteur au sens du présent arrêté, celui qui est propriétaire ou locataire des terres nécessaires à produire une partie significative des aliments tels que définis à l'article 7, et est propriétaire du cheptel.

Les caractéristiques de robe sont : blanc, pie bleu et pie noir. La conformation des animaux est de qualité viandeuse, en conformité avec le standard type de la race.

Art. 2. S'il est de sexe mâle, chaque animal non castré sera enregistré à un poids maximum de 450 kg. Il ne quittera plus la ferme jusqu'au moment de l'abattage et y séjournera au minimum trois mois.

S'il est de sexe femelle, chaque animal sera enregistré au moins deux mois avant l'abattage et sera abattu à l'âge de soixante mois maximum. Il aura séjourné trois mois au minimum dans la ferme.

Art. 3. Une fiche d'identification accompagnant tout animal candidat à l'attestation sera remplie par l'agent certificateur au moment de l'enregistrement et tout refus de candidature devra être signifié par écrit à l'agriculteur dans les dix jours ouvrables après la visite du préposé ou du délégué de l'organisme certificateur agréé.

Art. 4. Dès l'enregistrement, les animaux seront maintenus soit en prairie, soit en stabulation paillée ou semi-paillée.

L'aire sera repaillée régulièrement de manière à maintenir une litière fraîche et propre. La présence d'aire en caillebotis intégral est exclue. En stabulation, les animaux enregistrés seront regroupés dans des loges communes. Chaque loge contiendra un maximum de dix animaux.

Art. 5. Pour assurer un confort suffisant aux animaux, ceux-ci doivent disposer au moins de 6 m<sup>2</sup> de surface disponible dans la loge et d'un volume d'air de 25 m<sup>3</sup> par animal pendant les deux mois précédant l'abattage. L'aire paillée doit au moins représenter 60 % de cette surface disponible.

Art. 6. Le nombre d'animaux abattus annuellement sous label ne pourra dépasser un maximum absolu de deux cents par exploitation.

Art. 7. L'alimentation est à base de fourrages énergétiques de la région (herbe, paille, céréales, maïs et autres aliments de type fermier). Elle comprendra toujours des céréales indigènes. Les aliments de complément seront les tourteaux et autres produits protéiques riches en énergie et protéines de qualité, à l'exception des sources d'azote non protéique.

Toutefois, les pulpes additionnées d'urée ou de mélasse sont autorisées à condition que le support soit suffisamment dense en énergie.

Sont exclus :

- les farines d'origine animale, y compris la farine de poisson;
- les antibiotiques;
- les substances à action hormonale ou anti-hormonale;
- les autres adjuvants d'élevage, connus ou inconnus à ce jour, s'ils n'ont été autorisés par la Commission des Labels et des Appellations d'origine.

Art. 8. La composition des rations, en ce compris les formules de fabrication, sera communiquée à l'organisme certificateur agréé.

Art. 9. En cas de traitement thérapeutique, le vétérinaire traitant indiquera sur la fiche d'identification, les dates des interventions et la nature des produits utilisés. Les animaux traités ne pourront être abattus qu'en respectant le délai d'attente de la notice pharmacologique augmenté de quinze jours.

Art. 10. L'organisme certificateur pourra suspendre la délivrance d'attestation à tout agriculteur lorsque les interventions vétérinaires et prophylactiques dépassent anormalement la moyenne générale, sans obligation de motiver autrement sa décision.

Art. 11. L'attestation n'est pas délivrée lorsque la morphologie de l'animal candidat au label s'écarte en cours d'engraissement de la morphologie standard de race Blanc Bleu Belge par rapport à des animaux de même âge ou lorsque des animaux conservent leur conformation mais présentent des pathologies répétées.

Art. 12. Le transport doit s'effectuer de la ferme à l'abattoir, à l'exclusion de tout autre transport.

Les règles essentielles de transport seront respectées afin d'éviter les possibilités d'agression :

- le parcours devra être le plus court possible;
- l'embarquement des véhicules évitera l'entassement et la surcharge;
- l'usage de tranquillisant est interdit;
- pour les animaux fatigués ou excités, un repos suffisant sera prévu.

Le transport ne pourra grouper que des animaux de même sexe.

Art. 13. L'abattage des animaux se fera par série homogène et unique à un moment prédéterminé de la journée sous le contrôle de l'organisme certificateur. En vue de rendre ce contrôle possible et efficace, celui-ci pourra imposer l'horaire d'abattage.

Les carcasses devront porter l'estampille C.E.E.

D'éventuelles mesures transitoires limitées à un an maximum et laissées à l'appréciation de la Commission des Labels, pourraient être adoptées concernant les abattoirs non reconnus par la C.E.E.

Priorité doit être donnée aux abattoirs qui sont situés le plus près possible des exploitations d'engraissement.

Art. 14. Le marquage des carcasses se fera au moyen de tout procédé approprié, fiable et durable que l'organisme certificateur déterminera. L'abatteur inscrira le numéro d'abattage sur la carcasse à un endroit désigné par l'organisme certificateur et reportera ce numéro sur la fiche d'enregistrement. Tout animal non identifiable objectivement se verra refuser l'attestation.

Art. 15. Les carcasses doivent appartenir aux classes S et E de la grille européenne. La classe de gras de carcasses ne doit pas dépasser le niveau 2. La viande doit être de couleur franche et uniforme. Elle ne sera pas de coupe sombre, terne et sèche au toucher.

Art. 16. La fourchette de poids des carcasses des animaux mâles présentées à la certification devrait se situer entre 400 et 500 kg.

Art. 17. Pour maintenir les conditions de salubrité et les caractéristiques organoleptiques des viandes, on procédera à un refroidissement suivant notamment, une progression lente d'abaissement des températures.

Pendant les huit à douze premières heures, les carcasses seront placées dans des locaux à un air de 7 degrés Celsius maximum, pulsé à la vitesse maximum de 1 m/s pour n'obtenir que 10 degrés Celsius dans le long dorsal dix heures après l'abattage. Ensuite, la carcasse sera placée dans un régime thermique approprié pour obtenir 4 degrés Celsius à cœur, température maximale pour toutes les opérations ultérieures.

L'organisme certificateur vérifiera le respect des bonnes pratiques en matière d'hygiène dans le circuit de distribution.

Art. 18. Le boucher détaillant est tenu de procéder à une maturation suffisante de la viande. Celle-ci ne pourra être mise en vente au consommateur avant le quatrième jour qui suit l'abattage et ne pourra en aucun cas être congelée.

Art. 19. La découpe de la carcasse se fera dans un atelier de découpe ou chez un boucher conventionné avec l'organisme certificateur, qui contrôlera la tenue d'un relevé des carcasses et des pièces découpées avec leurs destinations.

Art. 20. Pour la distribution en boucheries, la vente en exclusivité est obligatoire.

D'une façon générale, il appartient à l'organisme certificateur de déterminer le type de contrat afin d'assurer la fiabilité du système et d'éviter toute possibilité de substitution d'une viande certifiée par une autre.

L'organisme certificateur adoptera les contrôles qui lui sembleront nécessaires pour vérifier le bon fonctionnement et l'application de ce système et appliquera les sanctions idoines en cas de manquement.

Art. 21. Tout stockage et tout transport doivent être effectués à une température de 4 degrés Celsius maximum.

Art. 22. L'usage d'une marque commerciale, qu'elle soit individuelle ou collective évitera toute possibilité de confusion avec le label ou l'appellation d'origine, et sera soumis à l'avis préalable de la Commission des Labels.

La marque autorisée devra être déposée au Bureau des Marques.

Vu pour être annexé à l'arrêté de l'Exécutif régional wallon du 23 décembre 1992 concernant l'attribution du label de qualité wallon à la viande « Blanc Bleu fermier ».

Namur, le 23 décembre 1992.

Le Président de l'Exécutif,  
chargé de l'Economie, des PME et des Relations extérieures,

G. SPITAEELS

Le Ministre de l'Environnement, des Ressources naturelles et de l'Agriculture,

G. LUTGEN

Annexe 2

Arrêté d'homologation de la viande « Blanc Bleu fermier » — plan minimum de contrôle

Le contrôle doit être permanent et sans rupture, tout au long de la filière, depuis la production jusqu'à la distribution.

L'organisme certificateur agréé peut déléguer, sous sa responsabilité, certaines tâches aux organismes tiers de contrôle agréés par arrêté de l'Exécutif régional wallon.

LIEU ET TYPE DE CONTROLE	FREQUENCE MINIMALE
<b>Production</b>	
— visite préalable des installations	1 à l'inscrip. du producteur
— contrôle de la morphologie de l'animal	1/producteur/an
— contrôle du confort des animaux	1/producteur/an
— contrôle et analyse de l'alimentation	1/producteur/an
— prélèvement urines ou matières fécales ou sang	1/producteur/an
<b>Transport</b>	
— contrôle du chargement et du déchargement des animaux	1/transporteur/an
<b>Abattoir</b>	
— visite des abattoirs et tueries	4/abattoir ou tuerie/an
— prélèvement urines ou graisses périrénales ou organes	1/producteur/an
— vérification l'identification de l'animal	pour tous les animaux
<b>Chevillard</b>	
— contrôle de la destination	1/point de distribution/an
<b>Distribution</b>	
— contrôle de l'exclusivité	1/point de distribution/an

De plus, l'organisme certificateur agréé sera tenu d'effectuer :

— un nombre global annuel de visites chez les producteurs égal à 2 fois le nombre de producteurs contrôlés par cet organisme;

— un nombre global annuel d'analyses égal à 2,5 fois le nombre des producteurs contrôlés :

— avec un minimum d'une analyse d'aliment/producteur/an;

— avec un minimum d'une analyse d'anabolisant/producteur/an.

Vu pour être annexé à l'arrêté de l'Exécutif régional wallon du 23 décembre 1992 concernant l'attribution du label de qualité wallon à la viande Blanc Bleu fermier.

Namur, le 23 décembre 1992.

Le Président de l'Exécutif,  
chargé de l'Economie, des PME et des Relations Extérieures,

G. SPITAEELS

Le Ministre de l'Environnement, des Ressources naturelles et de l'Agriculture,

G. LUTGEN

## ÜBERSETZUNG

## MINISTERIUM DER WALLONISCHEN REGION

N. 93 — 670

[C — 27105]

23. DEZEMBER 1992

## Erlaß der Wallonischen Regionalexekutive über die Ausstellung des wallonischen Qualitätszeichens für das Fleisch « Blanc Bleu fermier » (« Blauweißbrind vom Bauernhof »)

Aufgrund des Sondergesetzes vom 8. August 1980 zur Reform der Institutionen, insbesondere des Artikels 6 § 1 VI Absatz 3 Nr. 4, abgeändert durch das Sondergesetz vom 8. August 1988;

Aufgrund des Dekrets vom 7. September 1989 über die Ausstellung des wallonischen Qualitätszeichens, die Bezeichnung des wallonischen Ursprungs und die Bezeichnung des lokalen Ursprungs;

Aufgrund der am 12. Januar 1973 koordinierten Gesetze über den Staatsrat, insbesondere des Artikels 3 § 1, abgeändert durch das Gesetz vom 4. Juli 1989;

Aufgrund des Gutachtens der Kommission für Qualitätszeichen vom 23. Oktober 1992;

Aufgrund der Dringlichkeit;

In der Erwägung, daß die privaten Initiativen, die eine gewisse Verwirrung hervorrufen könnten und somit die im Dekret vom 7. September 1989 gemeinten Interessen beeinträchtigen könnten, so schnell wie möglich zu einem konkreten Ergebnis gelangen müssen;

In der Erwägung, daß die Förderung von spezifischen Produkten insbesondere in Zuchtgebieten für den ländlichen Raum von größter Wichtigkeit ist, weil sie einerseits zur Aufbesserung des Einkommens der Landwirte beiträgt und andererseits die Ansässigkeit der ländlichen Bevölkerung fördert;

In der Erwägung, daß den betreffenden Wirtschaftskreisen Mittel zur Verfügung gestellt werden sollten, mit denen sie ihre Produkte valorisieren können und die gleichzeitig den Schutz der Verbraucher gegen mißbräuchliche Praktiken und die Loyalität des Handelsverkehrs gewährleisten;

In der Erwägung, daß dem Wunsch nach Valorisierung der Qualität und Aufklärung der Verbraucher über die Art, die Erzeugung und die Verarbeitung des Rindfleisches sowie über dessen besondere Eigenschaften Rechnung getragen werden sollte;

In der Erwägung, daß die bescheinigende Stelle den Antrag einer Gruppe von Landwirten vorgebracht hat, die die Spezifität der traditionellen Mast der Rinder der Belgischen Blauweißrasse verwerten möchten;

In der Erwägung, daß die Belgische Blauweißrasse aus einer traditionsgebundenen Aufzucht und Selektion von Tieren mit ausgeprägten Hinterschenkeln hervorgeht, deren Mast auf die Erzeugung von zartem, magerem und delikatem Fleisch ausgerichtet ist;

In der Erwägung, daß die traditionellen Methoden der Rindermast, die auf einer Ernährung mit Produkten vom Bauernhof, auf dem Wohlbefinden des Tieres und auf Umweltfreundlichkeit basieren, geschützt und gefördert werden sollten;

Auf Vorschlag des Ministers der Umwelt, der Naturschätze und der Landwirtschaft,

Beschließt die Wallonische Regionalexekutive :

**Artikel 1.** In Anlage 1 zum vorliegenden Erlaß werden die Anforderungen bestimmt, denen das Fleisch « Blanc Bleu fermier » (« Blauweißbrind vom Bauernhof ») genügen muß, damit es gemäß den Bestimmungen von Artikel 2 des Dekrets der Wallonischen Regionalexekutive vom 7. September 1989 über die Ausstellung des wallonischen Qualitätszeichens, die Bezeichnung des wallonischen Ursprungs und die Bezeichnung des lokalen Ursprungs unter dem wallonischen Qualitätszeichen erzeugt, verarbeitet, zum Verkauf angeboten bzw. verkauft werden kann.

**Art. 2.** Die von den bescheinigenden Stellen zu erhebenden Kosten, die bei der Schlachtung zu zahlen sind, belaufen sich für jedes geschlachtete und zertifizierte Tier auf tausendzweihundertfünfzig Franken, wenn der Antragsteller einem Verband angehört.

Der in Absatz 1 angegebene Betrag kann um fünfhundert Franken erhöht werden, wenn es sich um einen Einzelerzeuger handelt, wobei dieser Betrag bei der Registrierung zu zahlen ist.

Wenn in einem Zeitraum von zwölf Monaten insgesamt keine zwanzig Tiere geschlachtete worden sind, darf die bescheinigende Stelle dem Erzeuger eine zusätzliche Rechnung von 500 Franken pro Tier zuschicken, das in diesem Zeitraum registriert worden ist.

Diese Beträge werden jährlich angepaßt, um den Schwankungen des Verbraucherpreisindex Rechnung zu tragen. Er wird an den Schwellenindex des Monats Dezember 1992 gebunden.

**Art. 3.** Die place des Chasseurs ardennais 1 in Arlon gelegene VoE Promag und die avenue Deponthière 12 in Loncin gelegene VoE Procerviq werden als bescheinigende Stellen benannt, um die Qualitätsbescheinigungen, deren Muster im Erlaß der Wallonischen Regionalexekutive vom 18. Juli 1991 über die von den bescheinigenden Stellen auszustellenden Bescheinigungen über die Güte, den lokalen Ursprung oder den wallonischen Ursprung bestimmt ist, für das Fleisch « Blanc Bleu fermier » (« Blauweißbrind vom Bauernhof ») auszustellen und um zu bestätigen, daß die Bedingungen zur Erlangung der Bescheinigungen erfüllt sind.

**Art. 4.** Die benannten bescheinigenden Stellen vergewissern sich, ob die Bedingungen zur Erlangung der Bescheinigung erfüllt sind, indem sie die in Anlage 2 vorgesehenen Kontrollen ohne Unterbrechung in den jeweiligen Phasen von der Erzeugung bis zum Vertrieb organisieren.

**Art. 5.** Die außenstehenden Kontrollstellen, denen die benannten bescheinigenden Stellen auf ihre Verantwortung manche Untersuchungen übertragen können, sind die, die durch den Erlaß der Wallonischen Regionalexekutive vom 23. Dezember 1992 zur Zulassung von außenstehenden Kontrollstellen im Hinblick auf die Ausstellung des wallonischen Qualitätszeichens für das Fleisch « Blanc Bleu fermier » (« Blauweißbrind vom Bauernhof ») zugelassen sind.

**Art. 6.** Vorliegender Erlaß tritt am Tage seiner Veröffentlichung im *Belgischen Staatsblatt* in Kraft.

Art. 7. Der Minister, zu dessen Zuständigkeitsbereich die Landwirtschaft gehört, ist mit der Durchführung vorliegenden Erlasses beauftragt.

Namur, den 23. Dezember 1992.

Der Vorsitzende der Exekutive,  
beauftragt mit der Wirtschaft, den KMB und den Auswärtigen Beziehungen,  
G. SPITAEELS

Der Minister der Umwelt, der Naturschätze und der Landwirtschaft,  
G. LUTGEN

#### Anlage 1

Anforderungen, denen das Fleisch « Blanc Bleu fermier » (« Blauweißbrind vom Bauernhof ») genügen muß, damit es unter dem wallonischen Qualitätszeichen erzeugt, verarbeitet, zum Verkauf angeboten bzw. verkauft werden kann

Artikel 1. Die Tiere gehören zur Blauweißrasse, werden in der Wallonischen Region erzeugt und von einem Landwirt gemästet.

Im Sinne des vorliegenden Erlasses ist Landwirt, wer Eigentümer oder Pächter des zur Erzeugung eines großen Teils des Futters im Sinne von Artikel 7 erforderlichen Landes ist und Besitzer des Viehs ist.

Das Fell hat folgende Merkmale : weiß, blauscheckig und schwarzscheckig. Die Tiere haben entsprechend dem Standard der Rasse einen fleischigen Aufbau.

Art. 2. Jedes nichtkastrierte männliche Tier wird bei einem Höchstgewicht von 450 kg registriert. Es darf den Bauernhof bis zur Schlachtung nicht mehr verlassen und muß mindestens drei Monate dort bleiben.

Jedes weibliche Tier wird mindestens zwei Monate vor der Schlachtung registriert und im Alter von höchstens sechzig Monaten geschlachtet. Es muß mindestens drei Monate auf dem Bauernhof bleiben.

Art. 3. Bei der Registrierung füllt der bescheinigende Bedienstete ein Kennzeichnungsblatt aus, das jedes für die Bescheinigung vorgeschlagene Tier begleitet, und, wenn ein vorgeschlagenes Tier zurückgewiesen wird, muß dies dem Landwirt binnen zehn Werktagen nach dem Besuch des Angestellten bzw. des Beauftragten der anerkannten bescheinigenden Stelle schriftlich mitgeteilt werden.

Art. 4. Ab der Registrierung werden die Tiere entweder auf der Weide oder in einem Stall gehalten, dessen Boden ganz oder teilweise mit Stroh bedeckt ist. Die Bodenfläche wird regelmäßig mit neuem Stroh versehen, damit immer eine frische und saubere Streu vorhanden ist. Ein Spaltenboden auf der gesamten Fläche ist nicht zugelassen. Im Stall werden die registrierten Tiere in gemeinsamen Ständen versammelt. Jeder Stand umfaßt höchstens zehn Tiere.

Art. 5. Die Tiere müssen im Hinblick auf ihr Wohlbefinden in den beiden Monaten vor der Schlachtung über eine verfügbare Fläche von mindestens 6 m<sup>2</sup> im Stand und über ein Luftvolumen von 25 m<sup>3</sup> je Tier verfügen. Mindestens 60 % dieser verfügbaren Bodenfläche muß mit Stroh bedeckt sein.

Art. 6. Die Zahl der Tiere, die jährlich unter dem Qualitätszeichen geschlachtet werden, darf je Betrieb die absolute Höchstzahl von zweihundert nicht überschreiten.

Art. 7. Die Nahrung besteht aus nährstoffreichem Futter aus der Gegend (Gras, Stroh, Getreide, Mais und sonstiges auf dem Bauernhof erzeugtes Futter). Sie enthält immer einheimisches Getreide. Als Futterzusatz dürfen Futtermischungen und andere Eiweißerzeugnisse benutzt werden, die reich an Energie und Qualitätseiweiß sind, mit Ausnahme der nicht eiweißhaltigen Stickstoffquellen.

Pülpen mit Zusatz von Harnstoff oder Melasse sind jedoch zugelassen, sofern der Träger ausreichend Energie enthält. Folgende Substanzen sind ausgeschlossen :

- Mehl tierischer Herkunft, einschließlich Fischfuttermehl
- Antibiotika
- Substanzen mit hormonaler bzw. antihormonaler Wirkung
- andere bis heute bekannte oder unbekanntete Zuchtzusatzstoffe, die die Kommission für Qualitätszeichen und Ursprungsbezeichnungen nicht zugelassen hat.

Art. 8. Der anerkannten bescheinigenden Stelle wird die Zusammensetzung der Rationen, einschließlich der Fabrikationsformeln, mitgeteilt.

Art. 9. Bei einer therapeutischen Behandlung muß der behandelnde Tierarzt auf dem Erkennungsblatt die Tage, an denen er eingeschaltet wurde, und die Art der benutzten Produkte vermerken. Die behandelten Tiere dürfen erst fünfzehn Tage nach der im Beipackzettel der Arzneimittel angegebenen Wartezeit geschlachtet werden.

Art. 10. Wenn die tierärztlichen Behandlungen und die prophylaktischen Maßnahmen über den allgemeinen Durchschnitt hinausgehen, kann die bescheinigende Stelle einem Landwirt die Ausstellung der Bescheinigung zeitweilig verweigern, und sie braucht ihren Beschluß nicht weiter mit Gründen zu versehen.

Art. 11. Die Bescheinigung wird nicht ausgestellt, wenn die Morphologie des für das Qualitätszeichen vorgeschlagenen Tieres während der Mast im Verhältnis zu Tieren gleichen Alters von der Standardmorphologie der Belgischen Blauweißrasse abweicht oder wenn Tiere ihren Körperbau zwar behalten, jedoch wiederholt erkranken.

Art. 12. Der transport muß vom Bauernhof zum Schlachthof erfolgen, unter Ausschluß jeglichen anderen transports.

Die wichtigsten transportregeln müssen beachtet werden, damit die Tiere nicht belastet werden :

- die Strecke muß so kurz wie möglich sein
  - bei der Verladung muß darauf geachtet werden, daß die Tiere nicht zu dicht zusammengedrängt werden und das Fahrzeug nicht überladen wird.
  - die Benutzung von Beruhigungsmitteln ist untersagt
  - für müde oder erregte Tiere muß eine ausreichende Ruhezeit vorgesehen werden.
- Es dürfen nur Tiere gleichen Geschlechts zusammen transportiert werden.

Art. 13. Die Schlachtung der Tiere erfolgt in einer einzigen homogenen Serie zu einem vorher festgelegten Tageszeitpunkt unter Kontrolle der bescheinigenden Stelle. Damit diese Kontrolle möglich und effizient ist, kann diese Stelle den Schlachtzeitplan vorschreiben.

Die Tierkörper müssen den EWG-Stempel tragen.

Die Kommission für Qualitätszeichen könnte eventuelle Übergangsmaßnahmen von höchstens einem Jahr für die Schlachthöfe treffen, die nicht von der EWG anerkannt sind.

Die Schlachthöfe, die am wenigsten von den Zuchtbetrieben entfernt sind, müssen Vorrang haben.

Art. 14. Die Tierkörper müssen anhand eines von der bescheinigenden Stelle zu bestimmenden passenden, zuverlässigen und dauerhaften Verfahrens markiert werden. Der Schlachter muß die Schlachtnummer an der Tierkörperstelle anbringen, die von der bescheinigenden Stelle bestimmt worden ist, und diese Nummer auf dem Registrierungsblatt vermerken. Ein jedes Tier, das nicht objektiv zu identifizieren ist, wird die Bescheinigung nicht erhalten.

Art. 15. Die Tierkörper müssen den Klassen S und E des europäischen Klassenschemas angehören. Die Fettklasse der Tierkörper darf nicht über Stufe 2 liegen. Das Fleisch muß eine klare und gleichmäßige Farbe haben. Wenn es geschnitten wird, darf es nicht dunkel oder matt sein und sich nicht trocken anfühlen.

Art. 16. Die Körper der für die Bescheinigung vorgeschlagenen männlichen Tiere sollten zwischen 400 und 500 kg wiegen.

Art. 17. Zur Wahrung der Genußtauglichkeit und der organoleptischen Merkmale des Fleisches muß dieses insbesondere durch eine allmähliche Herabsetzung der Temperatur abgekühlt werden.

In den acht bis zwölf ersten Stunden werden die Tierkörper in Räumen untergebracht, wo die Luft eine Höchsttemperatur von 7 Grad Celsius hat und bei einer Höchstgeschwindigkeit von 1 m/s gepulst wird, so daß der lange Rückenmuskel zehn Stunden nach der Schlachtung nur eine Temperatur von 10 Grad Celsius aufweist.

Danach wird der Tierkörper unter solchen thermischen Verhältnissen gelagert, daß im Inneren des Tierkörpers eine Kerntemperatur von 4 Grad Celsius erreicht wird, die bei allen späteren Vorgängen nicht überschritten werden darf.

Die bescheinigende Stelle muß nachprüfen, ob auf dem Absatzweg die richtigen Praktiken zum Gesundheitsschutz eingehalten werden.

Art. 18. Der Metzger, der das Fleisch im Einzelhandel vertreibt, muß das Fleisch genügend reifen lassen. Dieses darf dem Verbraucher nicht vor dem vierten Tag nach der Schlachtung zum Verkauf angeboten werden, und es darf auf keinen Fall gefroren werden.

Art. 19. Die Zerlegung des Tierkörpers erfolgt in einer dafür vorgesehenen Werkstatt oder bei einem Metzger, der mit der bescheinigenden Stelle unter Vertrag steht; letztere wird kontrollieren, ob ein Verzeichnis der Tierkörper und der zerlegten Stücke mit ihrer jeweiligen Bestimmung geführt wird.

Art. 20. Für den Vertrieb in Metzgereien muß der Verkauf exklusiv sein.

Im allgemeinen obliegt es der bescheinigenden Stelle, die Art des Vertrags zu bestimmen, damit die Zuverlässigkeit des Systems gewährleistet wird und jede Möglichkeit ausgeschlossen wird, zertifiziertes Fleisch durch anderes zu ersetzen.

Die bescheinigende Stelle wird die Kontrollen vornehmen, die sie für erforderlich hält, um nachzuprüfen, ob dieses System reibungslos funktioniert und angewandt wird; bei einem Verstoß wird sie die geeigneten Sanktionen anwenden.

Art. 21. Sämtliche Lagerungen und Transporte müssen stets bei einer Höchsttemperatur von 4 Grad Celsius erfolgen.

Art. 22. Bei der Benutzung einer individuellen oder kollektiven Handelsmarke ist jede mögliche Verwechslung mit dem Qualitätszeichen bzw. der Ursprungsbezeichnung zu vermeiden und vorher das Gutachten der Kommission für Qualitätszeichen einzuholen.

Die genehmigte Marke wird im Markenbüro hinterlegt.

Gesehen, um dem Erlaß der Wallonischen Regionalexekutive vom 23. Dezember 1992 über die Ausstellung des wallonischen Qualitätszeichens für das Fleisch « Blanc Bleu fermier » (« Blauweißrind vom Bauernhof ») beigefügt zu werden.

Namur, den 23. Dezember 1992.

Der Vorsitzende der Exekutive,  
beauftragt mit der Wirtschaft, den KMB und den Auswärtigen Beziehungen,  
G. SPITAEELS

Der Minister der Umwelt, der Naturschätze und der Landwirtschaft,  
G. LUTGEN

Anlage 2

**Erlaß über die Zulassung des Fleisches « Blanc Bleu fermier » (« Blauweißrind vom Bauernhof »)**  
**Mindestkontrollplan die Kontrolle muß permanent und ohne Unterbrechung in den jeweiligen Phasen von der Erzeugung bis zum Vertrieb erfolgen**

Die anerkannte bescheinigende Stelle kann auf ihre eigene Verantwortung den durch Erlaß der Wallonischen Regionalexekutive zugelassenen außenstehenden Kontrollstellen gewisse Aufgaben übertragen.

ORT UND ART DER KONTROLLE

MINDESTHÄUFIGKEIT

Erzeugung  
— vorherige Besichtigung der Anlagen  
— Kontrolle der Morphologie des Tieres  
— Kontrolle des Wohlbefindens der Tiere

1 bei der Eintragung des Erzeugers  
1/Erzeuger/Jahr  
1/Erzeuger/Jahr

ORT UND ART DER KONTROLLE	MINDESTHÄUFIGKEIT
— Kontrolle und Untersuchung des Futters	1/Erzeuger/Jahr
— Urin- oder Fäkalien- oder Blutproben	1/Erzeuger/Jahr
Transport	
— Kontrolle der Ver- und Ausladung der Tiere Schlachthof	1/transportunternehmer/Jahr
— Besichtigung der Schlachthöfe bzw. privaten Schlachthäuser	4/Schlachthof bzw. priv. Schlachthaus/Jahr
— Probe von Urin oder perirenalem Fett oder von Organen	1/Erzeuger/Jahr
— Überprüfung der Identifikation des Tieres	für alle Tiere
Fleischgrosshändler	
— Kontrolle der Bestimmung	1/Vertriebsstelle/Jahr
Vertrieb	
— Kontrolle der Exklusivität	1/Vertriebsstelle/Jahr
Ferner muß die anerkannte bescheinigende Stelle :	
— jährlich bei den Erzeugern eine Gesamtzahl von Besichtigungen vornehmen, die 2 mal der Anzahl der von dieser Stelle kontrollierten Erzeuger entspricht,	
— jährlich eine Gesamtzahl von Analysen durchführen, die 2,5 mal der Anzahl der kontrollierten Erzeuger entspricht :	
— mit mindestens einer Analyse des Futters/Erzeuger/Jahr;	
— mit mindestens einer Untersuchung auf Anabolika/Erzeuger/Jahr	

Gesehen, um dem Erlaß der Wallonischen Regionalexekutive vom 23. Dezember 1992 über die Ausstellung des wallonischen Qualitätszeichens für das Fleisch « Blanc Bleu fermier » (« Blauweißbrind vom Bauernhof ») beigefügt zu werden.

Namur, den 23. Dezember 1992.

Der Vorsitzende der Exekutive,  
beauftragt mit der Wirtschaft, den KMB und den Auswärtigen Beziehungen,  
G. SPITAEELS

Der Minister der Umwelt, der Naturschätze und der Landwirtschaft,  
G. LUTGEN

VERTALING

MINISTERIE VAN HET WAALSE GEWEST

D. 93 — 670

[C — 27105]

23 DECEMBER 1992. — Besluit van de Waalse Gewestexecutieve tot toekenning van het Waalse kwaliteitslabel aan het « Blanc Bleu fermier »-rundvlees

De Waalse Gewestexecutieve,

Gelet op de bijzondere wet van 8 augustus 1980 tot hervorming der instellingen, inzonderheid op artikel 6, § 1, VI, derde lid, 4<sup>o</sup>, gewijzigd bij de bijzondere wet van 8 augustus 1988;

Gelet op het decreet van 7 september 1989 betreffende de toekenning van het Waalse kwaliteitslabel, de aanduiding van Waalse herkomst en de aanduiding van lokale herkomst;

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

Gelet op het advies van de Labelcommissie van 23 oktober 1992;

Gelet op de dringende noodzakelijkheid;

Overwegende dat de privé-initiatieven zo vlug mogelijk moeten slagen opdat ze de in het decreet van 7 september 1989 bedoelde belangen geen schade zouden kunnen berokkenen;

Overwegende dat de promotie van specifieke producten, met name in voor veefokkerij bestemde gebieden, een belangrijke troef voor het platteland is, enerzijds door de verhoging van het inkomen van de landbouwers, en anderzijds door de vestiging van de plattelandsbevolking in die gebieden;

Overwegende dat het geboden is de economische kringen instrumenten ter beschikking te stellen om hen in staat te stellen hun producten te valoriseren en tegelijkertijd de consumenten tegen misleidende praktijken te beschermen en de eerlijkheid van de handelstransacties te waarborgen;

Overwegende dat het geboden is de aanvraag om kwaliteitsvalorisatie en om informatie van de consumenten over de aard, de productie- en verwerkingsmethode van het rundvlees alsmede over de bijzondere eigenschappen ervan in aanmerking te nemen;

Gelet op de door de keuringsinstelling uitgesproken aanvraag van een landbouwersvereniging die de specificiteit van de traditionele vetmesting van het « Blanc Bleu Belge »-runderras wenst te valoriseren;

Overwegende dat het « Blanc Bleu Belge »-runderras voortkomt uit een traditie van veefokkerij en selectie van dikbilen en uit de vetmesting ervan met het oog op de productie van mals en mager rundvlees met een zachte smaak;



Overwegende dat het geboden is te zorgen voor de bescherming en de bevordering van de traditionele veemestingsmethoden die steunen op een uit boerenprodukten bestaande voeding en op voorwaarden die het welzijn van het dier in acht nemen en milieuvriendelijk zijn;

Op de voordracht van de Minister van Leefmilieu, Natuurlijke Hulpbronnen en Landbouw,

Besluit :

**Artikel 1.** De voorwaarden waaraan het « Blanc Bleu fermier »-rundvlees moet voldoen om, overeenkomstig de bepalingen van artikel 2 van het decreet van de Waalse Gewestraad van 7 september 1989 betreffende de toekenning van het Waalse kwaliteitslabel, de aanduiding van Waalse herkomst en de aanduiding van lokale herkomst, onder het Waalse kwaliteitslabel geproduceerd, verwerkt, te koop aangeboden of verkocht te kunnen worden, zijn in bijlage 1 bij dit besluit vastgesteld.

**Art. 2.** Het door de keuringsinstellingen te innen bedrag van de bij het slachten te betalen kosten is vastgesteld op duizend tweehonderd vijftig frank per geslacht en gekeurd dier wanneer de aanvrager lid is van een georganiseerde groepering.

Gaat het om een geïsoleerde producent, dan mag het in het eerste lid vermelde bedrag met vijfhonderd frank per geslacht en gekeurd dier verhoogd worden.

Wanneer het aantal geslachte dieren over een periode van twaalf maanden niet meer dan twintig eenheden bedraagt, mag de keuringsinstelling de producent een bijkomende faktuur van 500 frank toezendend per dier dat gedurende die periode geregistreerd werd.

Die bedragen zijn jaarlijks aangepast al naar gelang de schommelingen van de index van de consumptieprijzen. De index wordt gekoppeld aan de spilindex van de maand december 1992.

**Art. 3.** De VZW Promag, gevestigd te Aarlen, place des Chasseurs ardennais 1, en de VZW Procerviq, gevestigd te Loncin, avenue Deponthière 12, zijn aangewezen als keuringsinstelling om volgens het model, vastgesteld in het besluit van de Waalse Gewestexecutieve van 18 juli 1991 betreffende het Waalse kwaliteitslabel, de aanduiding van Waalse herkomst en de aanduiding van lokale herkomst, kwaliteitslabels toe te kennen aan het « Blanc Bleu fermier »-rundvlees en te bevestigen dat de toekenningsvoorwaarden vervuld zijn.

**Art. 4.** De aangewezen keuringsinstellingen zorgen ervoor dat de toekenningsvoorwaarden van het label vervuld zijn door de in bijlage 2 bedoelde controles vanaf de productie tot de distributie onafgebroken uit te voeren.

**Art. 5.** De derde controle-instellingen waaraan de aangewezen keuringsinstellingen op eigen verantwoordelijkheid bepaalde analyses kunnen toevertrouwen, zijn erkend bij het besluit van de Waalse Gewestexecutieve van 23 december 1992 tot erkenning van derde controle-instellingen met het oog op de toekenning van het Waalse kwaliteitslabel aan het « Blanc Bleu fermier »-rundvlees.

**Art. 6.** Dit besluit treedt in werking op de dag van zijn bekendmaking in het *Belgisch Staatsblad*.

**Art. 7.** De Minister tot wiens bevoegdheden Landbouw behoort, is belast met de uitvoering van dit besluit.

Namen, 23 december 1992.

De Voorzitter van de Executieve belast met Economie,  
KMO's en Externe Betrekkingen,

G. SPITAEELS

De Minister van Leefmilieu, Natuurlijke Hulpbronnen en Landbouw,

G. LUTGEN

Bijlage 1

**Voorwaarden waaraan het « Blanc Bleu fermier »-rundvlees moet voldoen om onder het Waalse kwaliteitslabel geproduceerd, verwerkt, te koop aangeboden of verkocht te kunnen worden**

**Artikel 1.** De dieren behoren tot het « Blanc Bleu Belge »-runderras, worden in het Waalse Gewest geproduceerd en door een landbouwer vetgemest.

Is landbouwer in de zin van dit besluit, degene die eigenaar of huurder is van land vereist voor de productie van een belangrijk gedeelte van het in artikel 7 bedoelde veevoeder en die eigenaar is van de veestapel.

De huidkleuren zijn : wit, blauwbont en zwartbont. De constitutie van de dieren moet overeenstemmen met het standaardtype van vleeskwaliteit.

**Art. 2.** Elk ongecastreerd mannelijk dier dient te worden ingeschreven bij een maximum gewicht van 450 kg. Het mag de boerderij niet meer verlaten tot het geslacht wordt en moet er minimum drie maanden verblijven.

Elk vrouwelijk dier dient minstens twee maanden vóór het slachten te worden ingeschreven en zal geslacht worden wanneer het maximum zestig maanden oud. Het moet minstens drie maanden in de boerderij verblijven.

**Art. 3.** Bij de inschrijving moet de keuringsinstelling een identificatiekaart invullen die het voor het label in aanmerking komende dier zal vergezellen. Elke kandidatuurweigering moet binnen tien werkdagen na het bezoek van de beambte of de afgevaardigde van de erkende keuringsinstelling schriftelijk medegedeeld worden.

**Art. 4.** Zodra ze ingeschreven zijn, moeten de dieren hetzij in de wei, hetzij in geheel of gedeeltelijk gestrooide stallen gehouden worden. Het stalstro moet regelmatig vervangen worden zodat de stallen vers en zuiver blijven. Vlonderbekledingen zijn verboden in stallingsruimten. Het geregistreeerde stalvee zal in gemeenschappelijke boxen verenigd worden. Iedere box mag hoogstens tien dieren bevatten.

**Art. 5.** Opdat elk dier in de boxen voldoende comfort kan vinden, moet het gedurende de twee maanden vóór het slachten over minstens 6 m<sup>2</sup> oppervlakte en 25 m<sup>3</sup> lucht kunnen beschikken. De gestrooide stallingsruimte moet minimum 60 % van de beschikbare oppervlakte vertegenwoordigen.

Art. 6. Het aantal dieren dat jaarlijks onder het label wordt geslacht, mag niet meer dan tweehonderd eenheden per bedrijf bedragen.

Art. 7. De voeding bestaat uit energetisch hooi uit de streek (gras, hooi, graangewassen, maïs en ander veevoeder van het boerentype). Zij moet hoe dan ook inheemse graangewassen bevatten. Bijkomend veevoeder bestaat uit koeke en andere eiwitstoffen rijk aan energie en kwaliteitsproteïnes, met uitzondering van niet-eiwitachtige stikstofhoudende voedingsmiddelen.

Pulpen vermergd met ureum of melasse zijn echter toegelaten voor zover zij rijk genoeg aan energie zijn.

Zijn uitgesloten :

- dierenmeel, met inbegrip van vismeel;
- antibiotica;
- hormoon- of anti-hormoonstoffen;
- andere bekende of tot op heden onbekende toeslagstoffen voor de veefokkerij indien zij nog niet door de Labelcommissie of de Commissie van de Herkomstaanduidingen toegelaten zijn.

Art. 8. De samenstelling van de rantsouen moet samen met de fabricageformules aan de erkende keuringsinstelling medegedeeld worden.

Art. 9. In geval van therapeutische behandeling moet de behandelende dierenarts de data van de ingrepen en de aard van de gebruikte produkten op de identificatiekaart vermelden. De behandelde dieren mogen slechts geslacht worden met inachtneming van de in de farmacologische handleiding met vijftien dagen vermeerderde vermelde wachttijd.

Art. 10. Wanneer de veterinaire en preventieve ingrepen het algemene gemiddelde ongewoon overschrijden, mag de keuringsinstelling de toekenning van het label aan een landbouwer schorsen zonder haar beslissing te moeten motiveren.

Art. 11. Het label wordt niet toegekend wanneer de gestalte van het voor het label in aanmerking komende dier in de loop van de vetmesting van de standaardgestalte van het « Blanc Bleu Belge »-rundersras afwijkt in vergelijking met dieren van dezelfde leeftijd of wanneer een dier zijn gestalte behoudt terwijl het herhaaldelijk pathologische tekens vertoont.

Art. 12. De dieren worden uitsluitend van de boerderij naar het slachthuis vervoerd.

Om elke agressiemogelijkheid te voorkomen, moeten de essentiële vervoerregels in acht genomen worden :

- het traject moet zo kort mogelijk zijn;
  - de voertuigen moeten zodanig geladen zijn dat elke opstapeling of overbelasting uitgesloten is;
  - de injectie van kalmerende middelen is verboden;
  - vermoeide of opgewonden dieren moeten de nodige rust kunnen genieten.
- Het vervoer mag enkel dieren van hetzelfde geslacht groeperen.

Art. 13. De dieren moeten onder toezicht van de keuringsinstelling per homogene en enkele reeks geslacht worden op een vooraf bepaald ogenblik van de dag. Om dat toezicht mogelijk en doeltreffend te maken, mag de keuringsinstelling een werkrooster voor het slachten opleggen.

De EEG-stempel moet op de karkassen gedrukt worden.

Voor niet door de EEG erkende slachthuizen kunnen eventueel overgangsmaatregelen genomen worden die hoogstens één jaar geldig zijn en aan de beoordeling van de Labelcommissie overgelaten worden.

Voorrang dient te worden gegeven aan de slachthuizen die het dichtst bij de vetmestingsbedrijven gelegen zijn.

Art. 14. De karkassen moeten gemerkt worden door middel van een door de keuringsinstelling te bepalen geschikt, betrouwbaar en duurzaam procédé. De slachter moet het slachtnummer op een door de keuringsinstelling op het karkas aangewezen plaats aanbrengen en op de registratiekaart vermelden. Een niet te identificeren dier wordt het attest geweigerd.

Art. 15. De karkassen moeten behoren tot de S- en E-klassen van de Europese rooster. De klasse van het karkasenvet mag niveau 2 niet overschrijden. De vleeskleur moet zuiver en eevormig zijn. Bij het aanraken mag het noch donker noch vaal zijn, en ook niet droog.

Art. 16. Het karkasgewicht van de op de keuring voorgestelde mannelijke dieren zou tussen 400 en 500 kg moeten bedragen.

Art. 17. Om de gezondheidsvoorwaarden en de organoleptische eigenschappen van het vlees te behouden, worden de karkassen langzaam afgekoeld, met name door een geleidelijke daling van de temperaturen.

Gedurende de acht tot twaalf eerste uren worden de karkassen opgeslagen in lokalen met een maximum temperatuur van 7° Celsius aangeblazen tegen een maximumsnelheid van 1 m/s om tien uur na het slachten slechts 10° Celsius in de ruggraat te verkrijgen. Daarna wordt het karkas in een geschikt thermisch regime geplaatst om 4° Celsius te verkrijgen. Deze temperatuur moet voor alle latere verrichtingen behouden worden.

De keuringsinstelling moet zorgen voor de naleving van de gezondheidsvoorschriften binnen het distributie-circuit.

Art. 18. De kleinhandelsslager moet het vlees voldoende laten rijpen. Het vlees mag vóór de vierde dag na het slachten niet verkocht worden aan de verbruiker en in geen geval diepgevroren worden.

Art. 19. Het karkas wordt aangesneden in een geschikte werkplaats of bij een contractueel aan de keuringsinstelling gebonden slager. De keuringsinstelling houdt een lijst bij van de karkassen en de aangesneden stukken met hun bestemmingen.

Art. 20. Voor de distributie in de slagerijen is de alleenverkoop verplicht.

In het algemeen moet de keuringsinstelling het overeenkomsttype bepalen om de betrouwbaarheid van het systeem te waarborgen en elke vervangingsmogelijkheid van een gecertificeerd vlees door een ander vlees te voorkomen.

De keuringsinstelling moet de controles uitvoeren die zij nodig acht om de goede werking en de toepassing van dat systeem te verifiëren. Ze zal de geschikte strafbepalingen nemen in geval van overtreding.

Art. 21. Elke opslag en elk vervoer moeten uitgevoerd worden bij een temperatuur van maximum 4° Celsius.

Art. 22. Het gebruik van een handelsmerk, hetzij individueel hetzij collectief, zal elke mogelijke verwarring met het label of de aanduiding van herkomst voorkomen en aan het voorafgaande advies van de labelcommissie onderworpen worden.

Het gemachtigde handelsmerk moet bij het « Bureau des Marques » (Merkenbureau) gedeponeerd worden.

Gezien om gevoegd te worden bij het besluit van de Waalse Gewestexecutieve van 23 december 1992 tot erkenning van derde controle-instellingen met het oog op de toekennijng van het Waalse kwaliteitslabel aan het « Blanc Bleu fermier »-rundvlees.

Namen, 23 december 1992.

De Voorzitter van de Executieve belast met Economie,  
KMO's en Externe Betrekkingen,

G. SPITAEELS

De Minister van Leefmilieu, Natuurlijke Hulpbronnen en Landbouw,

G. LUTGEN

Bijlage 2

Homologatiebesluit van het « Blanc Bleu fermier »-rundvlees — Minimum controleplan

De controle moet vanaf de productie tot de distributie permanent en ononderbroken uitgevoerd worden.

De erkende keuringsinstelling kan onder haar verantwoordelijkheid bepaalde taken overdragen aan derde controle-instellingen erkend bij besluit van de Waalse Gewestexecutieve.

PLAATS EN TYPE VAN DE CONTROLE	MINIMUM FREQUENTIE
<b>Productie</b>	
— voorafgaand bezoek van de producent	1 bij de inschrijving installaties
— controle van de diergestalter	1/producent/jaar
— controle van het comfort van de dieren	1/producent/jaar
— controle en analyse van de voeding	1/producent/jaar
— afnemen van urines of fecaliën of bloed	1/producent/jaar
<b>Vervoer</b>	
— controle van het laden en het ontladen van de dieren	1/vervoerder/jaar
<b>Slachthuis</b>	
— bezoek van slachthuizen en privé-slachthuizen	4/slachthuis of privé-slachthuis/jaar
— afnemen van urine, bilnaadvet of organen	1/producent/jaar
— onderzoek van de identificatie van het dier	voor alle dieren
<b>Beenhouwer</b>	
— controle van de bestemming	1/distributiepunt/jaar
<b>Distributie</b>	
— controle van het alleenkooprecht	1/distributiepunt/jaar
De erkende keuringsinstelling moet bovendien :	
— een globaal jaarlijks aantal bezoeken aan de producenten brengen dat gelijk is aan 2 maal het door de instelling gecontroleerde aantal producenten;	
— een globaal jaarlijks aantal analyses uitvoeren dat gelijk is aan 2,5 maal het aantal gecontroleerde producenten :	
— met minstens één analyse van de veevoeding/producent/jaar;	
— met minstens één analyse van de anabole stoffen/producent/ jaar.	

Gezien om gevoegd te worden bij het besluit van de Waalse Gewestexecutieve van 23 december 1992 tot erkenning van derde controle-instellingen met het oog op de toekenning van het Waalse kwaliteitslabel aan het « Blanc Bleu fermier »-rundvlees.

Namen, 23 december 1992.

De Voorzitter van de Executieve belast met Economie,  
KMO's en Externe Betrekkingen,

G. SPITAEELS

De Minister van Leefmilieu, Natuurlijke Hulpbronnen en Landbouw,

G. LUTGEN