

REGION WALLONNE — WALLONISCHE REGION — WAALS GEWEST

SERVICE PUBLIC DE WALLONIE

[C - 2015/27102]

12 JUIN 2015. — Arrêté ministériel définissant les exigences minimales sectorielles pour l'élaboration des cahiers des charges pour la production de pain de qualité différenciée

Le Ministre de l'Agriculture, de la Nature, de la Ruralité, du Tourisme et des Infrastructures sportives, délégué à la Représentation à la Grande Région,

Vu le Code wallon de l'Agriculture, les articles D.6, § 1^{er} et § 4, D.17, D.61, D.179, § 3, alinéa 2, et § 4, et D.180, § 2;

Vu l'arrêté du Gouvernement wallon du 15 mai 2014 instaurant le système régional de qualité différenciée pour les produits agricoles et les denrées alimentaires, l'article 5;

Vu l'avis de l'Inspecteur des Finances, donné le 14 avril 2014;

Vu la concertation entre les Gouvernements régionaux et l'Autorité fédérale en date du 24 avril 2014, approuvée le 17 juin 2014;

Vu le rapport d'évaluation de l'impact du projet sur la situation respective des femmes et des hommes;

Vu l'avis 57.068/4 du Conseil d'Etat, donné le 4 mars 2015, en application de l'article 84, § 1^{er}, alinéa 1, 2°, des lois sur le Conseil d'Etat, coordonnées le 12 janvier 1973;

Considérant que l'avis de la Commission consultative scientifique pour les produits agroalimentaires a été donné le 24 février 2014 et le 15 avril 2014,

Arrête :

CHAPITRE I^{er}. — *Champ d'application et définitions*

Article 1^{er}. Le présent arrêté définit les exigences minimales sectorielles constituant un socle de base commun pour l'élaboration des cahiers des charges menant à la production de pain de qualité différenciée en application de l'article D.179, § 4, du Code wallon de l'Agriculture et des articles 3 à 6 de l'arrêté du Gouvernement wallon du 15 mai 2014 instaurant le système régional de qualité différenciée pour les produits agricoles et les denrées alimentaires.

Art. 2. Pour l'application du présent arrêté, on entend par :

- 1° « boulanger » : le boulanger-pâtissier répondant aux conditions de l'arrêté royal du 14 janvier 1993 instaurant des conditions d'exercice de l'activité professionnelle de boulanger-pâtissier dans les petites et moyennes entreprises du commerce et de l'artisanat;
- 2° « farine » : la farine, la farine blutée, la farine intégrale ou farine complète, la farine partiellement intégrale telles que définies à l'article 1^{er}, 1°, 2°, 5° et 6°, de l'arrêté royal du 2 septembre 1985 relatif aux farines, conformes aux dénominations visées à l'article 5, a), b), c), d) et g), du même arrêté royal;
- 3° « pain » : le produit de la boulangerie obtenu par la cuisson d'une pâte pétrie et fermentée préparée à partir de farine de céréales panifiables, d'eau potable, de levure ou de levain et de sel.

Les farines suivantes peuvent être mises en œuvre :

- a) la farine de froment blutée;
- b) la farine blutée d'autres céréales panifiables avec ou sans addition de farine de froment blutée;
- c) la farine intégrale ou partiellement intégrale de céréales panifiables.

Art. 3. Le présent arrêté couvre :

- 1° la production, le stockage et le transport de céréales panifiables destinées à la production de pain de qualité différenciée;
- 2° la production des farines issues des céréales panifiables destinées à la production de pain de qualité différenciée;
- 3° la production et la commercialisation de pain de qualité différenciée fabriqué à partir des céréales panifiables destinées à la production de pain de qualité différenciée.

CHAPITRE II. — *Organisation et description de la filière*

Art. 4. La production de pain de qualité différenciée répond à un cahier des charges agréé qui s'applique à une organisation en filière comprenant au moins un agriculteur et coordonnée par un promoteur.

Art. 5. Une filière complète assure la production, le stockage et le transport des céréales panifiables, la production des farines, la production et la commercialisation des pains.

La filière assure un approvisionnement suffisant et constant en céréales et en apporte la preuve.

Art. 6. Pour garantir une répartition équitable des marges et une plus-value significative à l'agriculteur, le promoteur de la filière établit avec l'agriculteur une convention, au sens de l'article 4, § 3, de l'arrêté du Gouvernement wallon du 15 mai 2014 instaurant le système régional de qualité différenciée pour les produits agricoles et les denrées alimentaires. Un canevas de convention est annexé au cahier des charges.

Le promoteur de la filière peut établir une convention avec les autres opérateurs de la filière.

CHAPITRE III. — *Caractère familial des exploitations et réponse de la filière aux attentes de la société*

Art. 7. Lorsque la production de céréales panifiables destinées à la production de pain de qualité différenciée est assurée par un agriculteur personne physique ou par une association d'agriculteurs personnes physiques, ils fournissent avec leurs parents aux premier et deuxième degrés au moins 50 % de la main-d'œuvre nécessaire à la production de céréales.

Lorsque la production de céréales panifiables destinées à la production de pain de qualité différenciée est assurée par un agriculteur personne morale, il satisfait aux conditions suivantes :

- 1° l'objet social, repris dans les statuts de la personne morale, spécifie l'activité agricole;
- 2° au moins 50 % du chiffre d'affaire de la personne morale provient de l'activité agricole;

- 3° les actions ou les parts de la personne morale sont nominatives;
- 4° les actions ou les parts de la personne morale appartiennent en majorité aux administrateurs délégués ou gérants;
- 5° les administrateurs délégués ou gérants de la personne morale sont désignés parmi les associés;
- 6° les administrateurs délégués ou gérants de la personne morale ou, à défaut les administrateurs, sont des personnes physiques qui fournissent au moins 50 % de la main d'œuvre nécessaire à la production de céréales.

Art. 8. Afin de concourir à une relation équilibrée entre le développement de l'agriculture et les attentes de la société, le cahier des charges inclut des mesures pour limiter les nuisances sonores et olfactives ou les nuisances liées aux épandages et pulvérisations.

CHAPITRE IV. — *Portée et structure des cahiers des charges*

Art. 9. Tout cahier des charges pour la production de pain de qualité différenciée porte sur une filière complète telle que définie à l'article 5, alinéa 1^{er}.

Art. 10. Les points 1°, 2°, 3°, 4°, 6°, 13°, 14°, 15°, 16° et 17° de l'annexe 1^{re}, article 3, alinéa 1^{er}, de l'arrêté du Gouvernement wallon du 15 mai 2014 instaurant le système régional de qualité différenciée pour les produits agricoles et les denrées alimentaires, sont pertinents pour établir tout cahier des charges pour la production de pain de qualité différenciée.

CHAPITRE V. — *Mise en œuvre des guides d'autocontrôle*

Art. 11. Les opérateurs de la filière appliquent un système d'autocontrôle validé sur base des guides d'autocontrôle suivants :

- 1° pour la production, le stockage et le transport de céréales récoltées sur le lieu de production : le guide sectoriel pour la production primaire;
- 2° pour le stockage et le transport de céréales hors du lieu de production : le guide d'autocontrôle pour le négoce de céréales et de produits de l'agrofourmiture;
- 3° pour la production de farine : le guide autocontrôle pour la meunerie.

Pour la production et la commercialisation de pain, les opérateurs respectent le guide d'autocontrôle pour les boulangeries et pâtisseries.

CHAPITRE VI. — *Éléments obligatoires pour un socle minimal de différenciation*

Art. 12. Les articles 13 à 17 constituent les exigences minimales qui, implémentées dans un cahier des charges, confèrent au pain produit le fondement de son caractère différencié.

Tout cahier des charges rend objective, au moyen de critères contrôlables, toute différence par rapport à la production standard servant de référence sur le marché.

Art. 13. Pour la production de céréales panifiables conduisant à l'élaboration d'un pain de qualité différenciée, les semences utilisées sont soit des semences certifiées, soit des semences fermières ayant été soumises à un triage à façon, conformément à l'arrêté du Gouvernement wallon du 1^{er} juin 2006 relatif au triage à façon de graines de certaines espèces agricoles destinées à être ensemencées.

Les semences sont éventuellement préalablement traitées avec des produits phytopharmaceutiques repris dans une liste positive présente dans le cahier des charges.

Les variétés cultivées sont reprises dans une liste de variétés établie par le promoteur. Le cahier des charges définit les critères dont le promoteur doit tenir compte pour établir cette liste.

Seules des semences non étiquetées comme contenant des organismes génétiquement modifiés tels que définis à l'article 2, 2°, de l'arrêté royal du 21 février 2005 réglementant la dissémination volontaire dans l'environnement ainsi que la mise sur le marché d'organismes génétiquement modifiés ou de produits en contenant, sont autorisées pour la production des céréales conduisant à l'élaboration d'un pain de qualité différenciée.

Art. 14. L'exploitation agricole qui produit des céréales conduisant à l'élaboration d'un pain de qualité différenciée se situe dans un rayon de moins de 100 km autour d'une installation de meunerie qui transforme les céréales.

Pour la production de céréales panifiables, un lot est constitué par une parcelle de culture sur laquelle est cultivée une variété unique avec un parcours phytotechnique unique.

Pour la production de céréales conduisant à l'élaboration d'un pain de qualité différenciée, l'utilisation de régulateur de croissance contenant du chlormequat est interdite.

Pour réduire l'impact environnemental des pratiques culturales pour la production des céréales, le cahier des charges fixe, au-delà des exigences minimales légales, des exigences supplémentaires relatives aux principes de lutte intégrée contre les ennemis des végétaux au sens du décret du 10 juillet 2013 instaurant un cadre pour parvenir à une utilisation des pesticides compatible avec le développement durable.

Pour prévenir la formation de mycotoxines, l'agriculteur applique toutes les mesures de gestion contre les mycotoxines prévues dans le guide d'autocontrôle pour la production primaire autorisé par l'AFSCA.

Le cahier des charges définit les normes techniques permettant de vérifier que les céréales sont récoltées à maturité physiologique complète.

Art. 15. Pour le stockage et le transport des céréales panifiables conduisant à la production d'un pain de qualité différenciée :

- 1° l'utilisation d'insecticides sur les grains au stockage est interdite;
- 2° les grains de céréales ne peuvent pas être humidifiés en cours ou après le stockage avant livraison chez le meunier;
- 3° les lots de céréales sont stockés dans un endroit spécifique et séparé des lots de céréales standards;
- 4° les informations suivantes sont enregistrées :
 - a) le taux d'humidité des lots à l'entrée en stockage;
 - b) le suivi des températures pendant le stockage;

- 5° si nécessaire, pour prévenir la formation de mycotoxines, les grains destinés au stockage sont :
- a) séchés pour atteindre un taux d'humidité inférieur à 15,5%;
 - b) refroidis rapidement après le séchage;
 - c) ventilés pour éviter l'échauffement;
- 6° le responsable du stockage s'engage à enregistrer et à transmettre toutes les informations de traçabilité des lots de céréales au meunier membre de la filière auquel il les livre.

Lorsque les céréales sont stockées dans l'exploitation agricole, un lot de céréales est constitué par la récolte d'une ou plusieurs parcelles d'une même variété cultivée.

Lorsque les céréales sont stockées par un négociant-stockeur membre de la filière :

- 1° un lot de céréales est constitué par la collecte de céréales répondant aux exigences du cahier des charges;
- 2° le cas échéant, le cahier des charges définit plus précisément le lot de céréales livré au meunier membre de la filière.

Art. 16. § 1^{er}. Le meunier membre de la filière produit une farine destinée à la production de pain de qualité différenciée uniquement à partir des céréales répondant aux exigences du cahier des charges livrées par un agriculteur ou un négociant-stockeur membre de la filière.

§ 2. Le cahier des charges définit le lot de farine destinée à la production de pain de qualité différenciée.

§ 3. Le meunier n'incorpore à la farine destinée à la production de pain de qualité différenciée, que :

- 1° les ingrédients prévus dans le cahier des charges;
- 2° les ingrédients prévus par mesure d'exception à l'article 3, § 2, tirets 1, 4 et 5, de l'arrêté royal du 2 septembre 1985 relatif aux farines.

Il est interdit d'ajouter des matières grasses ainsi que des sucres dans la farine destinée à la production de pain de qualité différenciée.

Pour incorporation à la farine destinée à la production de pain de qualité différenciée, l'acide ascorbique (E300) est le seul additif autorisé.

§ 4. Le meunier fournit au boulanger membre de la filière une déclaration de composition de la farine destinée à la production de pain de qualité différenciée.

Art. 17. Pour la fabrication de pain de qualité différenciée, seuls des lots de farine répondant au cahier des charges entrent dans la composition.

Pour la fabrication du pain de qualité différenciée, il est interdit :

- 1° d'ajouter des matières grasses, des sucres, des additifs ou des enzymes soit en l'état soit en mélange sous forme d'un adjuvant pour boulangerie;
- 2° d'avoir recours aux techniques de surgélation ou de pré-cuisson.

CHAPITRE VII. — *Éléments facultatifs de différenciation*

Art. 18. En plus des exigences minimales des articles 13 à 17, le promoteur choisit une des orientations de différenciation suivantes :

- 1° une différenciation portant sur la qualité nutritionnelle et diététique par rapport au produit standard;
- 2° une différenciation portant sur la qualité organoleptique du produit de qualité différenciée;
- 3° une différenciation portant sur une méthode de fabrication spécifique à condition que le pain obtenu présente une différence nutritionnelle, diététique ou organoleptique significative par rapport au produit standard.

L'orientation de différenciation choisie est rendue objective dans le cahier des charges au moyen de critères contrôlables.

Art. 19. Hormis les exigences prévues aux articles 13 à 18, tout promoteur d'un cahier des charges peut prévoir des exigences supplémentaires conduisant à d'autres caractéristiques de différenciation du pain de qualité différenciée.

CHAPITRE VIII. — *Plan minimal de contrôle et organisation de la certification*

Art. 20. Le plan de contrôle annexé au cahier des charges comprend au minimum :

- 1° lors de l'évaluation initiale pour la certification :
 - a) un contrôle initial des opérateurs de la filière;
 - b) un contrôle initial de la traçabilité de la filière;
 - c) l'analyse d'un échantillon des céréales panifiables destinées à la production de pain de qualité différenciée;
 - d) l'analyse d'un échantillon des farines destinées à la production de pain de qualité différenciée;
 - e) l'analyse d'un échantillon des pains de qualité différenciée;
 - f) la vérification de la conformité par rapport aux exigences minimales du présent arrêté;
- 2° lors du suivi pour garantir que les exigences du cahier des charges sont maintenues :
 - a) un contrôle périodique des opérateurs de la filière;
 - b) un contrôle périodique de la traçabilité de la filière;
 - c) l'analyse périodique d'un échantillon des céréales panifiables destinées à la production de pain de qualité différenciée;
 - d) l'analyse périodique d'un échantillon des farines destinées à la production de pain de qualité différenciée;
 - e) l'analyse périodique d'un échantillon des pains de qualité différenciée;
 - f) la vérification périodique de la conformité par rapport aux exigences minimales du présent arrêté.

Le cahier des charges précise les analyses, les périodicités, les modalités d'échantillonnage et les procédures de contrôle mentionnées à l'alinéa 1^{er}.

Aux fins de l'alinéa 1^{er}, 2^o, le plan de contrôle lors du suivi doit assurer que tous les opérateurs d'une filière sont contrôlés au moins une fois au cours d'une période déterminée par le cahier des charges.

Le plan de contrôle prévoit une proportion de contrôles inopinés programmés sur base d'une analyse de risques.

Art. 21. La certification du pain de qualité différenciée porte sur une filière complète.

CHAPITRE IX. — *Valorisation et commercialisation des produits*

Art. 22. Le lieu de fabrication du pain de qualité différenciée se situe dans un rayon de moins de 150 km autour du moulin qui fabrique la farine répondant aux exigences du cahier des charges.

Le point de commercialisation du pain de qualité différenciée se situe dans un rayon de moins de 75 km autour du lieu de fabrication du pain.

L'activité de boulangerie-pâtisserie représente plus de 60 % du chiffre d'affaire du point de commercialisation.

Il est interdit d'avoir recours aux techniques de surgélation ou de pré-cuisson pour commercialiser des pains de qualité différenciée.

Art. 23. La filière assure la commercialisation sous forme de pain de qualité différenciée d'un minimum de 20 % des céréales panifiables répondant aux exigences du cahier des charges.

CHAPITRE X. — *Plus-value destinée à l'agriculteur*

Art. 24. Le promoteur de la filière garantit à l'agriculteur une plus-value financière, par rapport à la production standard servant de référence sur le marché, qui figure dans le cahier des charges. Le promoteur définit un mode de calcul permettant de chiffrer la plus-value.

CHAPITRE XI. — *Dérogations*

Art. 25. En cas, d'aléa climatique extraordinaire ou de circonstances particulières empêchant un approvisionnement suffisant en céréales répondant au cahier des charges, une demande de dérogation motivée et temporaire portant sur les exigences des articles 5, alinéa 2, 13, alinéa 2, 14, alinéa 6, 16, alinéa 1^{er}, et 23, est soumise au service.

Namur, le 12 juin 2015.

R. COLLIN

ÜBERSETZUNG

ÖFFENTLICHER DIENST DER WALLONIE

[C – 2015/27102]

12. JUNI 2015 — Ministerialerlass zur Festlegung der sektorbezogenen Mindestanforderungen für die Ausarbeitung der Lastenhefte zur Herstellung von qualitativ differenziertem Brot

Der Minister für Landwirtschaft, Natur, ländliche Angelegenheiten, Tourismus und Sportinfrastrukturen, und Vertreter bei der Großregion,

Aufgrund des Wallonischen Gesetzbuches für Landwirtschaft, Artikel D.6 §§ 1 und 4, D.17, D.61, D.179 § 3 Absatz 2 und § 4, und D.180 § 2;

Aufgrund des Erlasses der Wallonischen Regierung vom 15. Mai 2014 zur Einführung eines regionalen Systems der differenzierten Qualität für Agrarerzeugnisse und Nahrungsmittel, Artikel 5;

Aufgrund des am 14. April 2014 abgegebenen Gutachtens des Finanzinspektors;

Aufgrund der am 17. Juni 2014 genehmigten Konzertierung zwischen den Regionalregierungen und der Förderbehörde vom 24. April 2014;

Aufgrund des Berichts zur Beurteilung der Auswirkungen der Maßnahmen auf die jeweilige Situation der Frauen und Männer;

Aufgrund des am 4. März 2015 in Anwendung von Artikel 84 § 1 Absatz 1 Ziffer 2^o der am 12. Januar 1973 koordinierten Gesetze über den Staatsrat abgegebenen Gutachtens Nr. 57.068/4 des Staatsrats;

In der Erwägung, dass das Gutachten des wissenschaftlichen Beratungsausschusses für die landwirtschaftlichen Nahrungsmittel am 24. Februar 2014 und am 15. April 2014 abgegeben wurde,

Beschließt:

KAPITEL I — *Anwendungsbereich und Definitionen*

Artikel 1 - Durch den vorliegenden Erlass werden in Anwendung des Artikels D.179 § 4 des Wallonischen Gesetzbuches für Landwirtschaft und der Artikel 3 bis 6 des Erlasses der Wallonischen Regierung vom 15. Mai 2014 zur Einführung eines regionalen Systems der differenzierten Qualität für Agrarerzeugnisse und Nahrungsmittel die sektorbezogenen Mindestanforderungen festgelegt, die eine gemeinsame Grundlage für die Ausarbeitung von Lastenheften zur Herstellung von qualitativ differenziertem Brot bilden.

Art. 2 - Für die Anwendung des vorliegenden Erlasses gelten folgende Definitionen:

- 1^o "Bäcker": der Bäcker-Konditor, der den Bedingungen des Königlichen Erlasses vom 14. Januar 1993 zur Festlegung der Bedingungen für die Ausübung der Berufstätigkeit eines Bäcker-Konditors in kleinen und mittleren Handels- und Handwerksbetrieben genügt;
- 2^o "Mehl": das Mehl, das Beutelmehl, das Vollkornmehl oder Vollmehl, das teilweise Vollkornmehl, so wie diese Begriffe in Artikel 1 Ziffern 1^o, 2^o, 5^o und 6^o des Königlichen Erlasses vom 2. September 1985 über Mehl definiert worden sind, die den in Artikel 5 Buchstaben a), b), c), d) und g) desselben Königlichen Erlasses erwähnten Bezeichnungen entsprechen;
- 3^o "Brot": die Backware aus dem Backen eines gekneteten und fermentierten Teigs, der aus Brotgetreidemehl, Trinkwasser, Hefe bzw. Sauerteig und Salz zubereitet wurde.

Folgende Mehlsorten können verwendet werden:

- a) Beutelmehl aus Weizen;

- b) Beutelmehl aus anderem Brotgetreide mit oder ohne Zusatz von Beutelmehl aus Weizen;
- c) Vollkornmehl oder teilweise Vollkornmehl aus Brotgetreide.

Art. 3 - Der vorliegende Erlass betrifft:

- 1° die Produktion, die Lagerung und den Transport von zur Herstellung von qualitativ differenziertem Brot bestimmtem Brotgetreide;
- 2° die Produktion von Mehl aus zur Herstellung von qualitativ differenziertem Brot bestimmtem Brotgetreide;
- 3° die Herstellung und die Vermarktung von qualitativ differenziertem Brot, das aus zur Herstellung von qualitativ differenziertem Brot bestimmtem Brotgetreide produziert wird.

KAPITEL II — *Organisation und Beschreibung der Kette*

Art. 4 - Die Herstellung von qualitativ differenziertem Brot erfüllt die Auflagen eines zugelassenen Lastenheftes, das auf die Organisation einer Wertschöpfungskette anwendbar ist, die zumindest einen Landwirt umfasst und durch einen Initiator koordiniert wird.

Art. 5 - Eine vollständige Wertschöpfungskette deckt die Produktion, die Lagerung und den Transport des Brotgetreides, die Mehlproduktion, die Herstellung und die Vermarktung der Brote.

Sie sorgt für eine ausreichende und ständige Versorgung mit Getreide und bringt den Beweis dafür.

Art. 6 - Um die gerechte Verteilung der Margen sowie einen deutlichen Mehrwert für den Landwirt zu gewährleisten, schließt der Initiator der Kette mit dem Landwirt eine Vereinbarung im Sinne von Artikel 4 § 3 des Erlasses der Wallonischen Regierung vom 15. Mai 2014 zur Einführung eines regionalen Systems der differenzierten Qualität für Agrarerzeugnisse und Nahrungsmittel ab. Dem Lastenheft liegt eine Mustervereinbarung bei.

Der Initiator der Kette kann eine Vereinbarung mit den anderen Wirtschaftsbeteiligten innerhalb der Kette abschließen.

KAPITEL III

Familiärer Charakter der Betriebe und Antwort der Kette auf die Erwartungen der Gesellschaft

Art. 7 - Wird die Produktion von zur Herstellung von qualitativ differenziertem Brot bestimmtem Brotgetreide von einem Landwirt als natürlicher Person bzw. von einer Vereinigung von Landwirten (als natürlichen Personen) gewährleistet, dann liefern sie zusammen mit ihren Verwandten des ersten und zweiten Grads zumindest 50% der zur Produktion von Getreide nötigen Arbeitskraft.

Wird die Produktion von zur Herstellung von qualitativ differenziertem Brot bestimmtem Brotgetreide von einem Landwirt als juristischer Person gewährleistet, dann erfüllt er die folgenden Bedingungen:

- 1° der in den Satzungen der juristischen Person festgehaltene Gesellschaftszweck bestimmt die landwirtschaftliche Tätigkeit;
- 2° mindestens 50% des Umsatzes der juristischen Person stammen aus der landwirtschaftlichen Tätigkeit;
- 3° die Aktien bzw. Anteile an der juristischen Person sind Namenspapiere;
- 4° die meisten Aktien bzw. Anteile an der juristischen Person gehören den geschäftsführenden Vorstandsmitgliedern bzw. den Geschäftsführern;
- 5° die geschäftsführenden Vorstandsmitglieder bzw. Geschäftsführer der juristischen Person werden unter den Gesellschaftern gewählt;
- 6° die geschäftsführenden Vorstandsmitglieder bzw. Geschäftsführer der juristischen Person oder andernfalls die Vorstandsmitglieder sind natürliche Personen, die mindestens 50% der zur Getreideproduktion nötigen Arbeitskraft liefern.

Art. 8 - Um zu einer harmonischen Beziehung zwischen der Entwicklung der Landwirtschaft und den Erwartungen der Gesellschaft beizutragen, umfasst das Lastenheft Maßnahmen zur Einschränkung der Lärm- oder Geruchsbelästigung und der Belästigung in Zusammenhang mit dem Ausbringen der tierischen Ausscheidungen.

KAPITEL IV — *Tragweite und Struktur des Lastenhefts*

Art. 9 - Jedes Lastenheft zur Herstellung von qualitativ differenziertem Brot findet Anwendung auf eine vollständige Wertschöpfungskette, so wie sie in Artikel 5 Absatz 1 definiert wird.

Art. 10 - Die Ziffern 1°, 2°, 3°, 4°, 6°, 13°, 14°, 15°, 16° und 17° vom Anhang 1 Artikel 3 Absatz 1 des Erlasses der Wallonischen Regierung vom 15. Mai 2014 zur Einführung eines regionalen Systems der differenzierten Qualität für Agrarerzeugnisse und Nahrungsmittel sind für die Ausarbeitung eines jeden Lastenheftes zur Herstellung von qualitativ differenziertem Brot maßgeblich.

KAPITEL V — *Umsetzung der Leitlinien für die Eigenkontrolle*

Art. 11 - Die Wirtschaftsbeteiligten innerhalb der Kette wenden ein System der Eigenkontrolle an, das unter Zugrundelegung der folgenden Leitlinien zur Eigenkontrolle validiert wurde:

- 1° für die Produktion, die Lagerung und den Transport der Getreideernte am Produktionsort: der Sektorenleitfaden für die Primärproduktion;
- 2° für die Lagerung und den Transport von Getreide außerhalb des Produktionsorts: der Leitfaden zur Eigenkontrolle für den Handel mit Getreide und landwirtschaftlichen Betriebsmitteln;
- 3° für die Mehlproduktion: der Leitfaden zur Eigenkontrolle für die Mülerei.

Zur Herstellung und Vermarktung von Brot beachten die Betreiber den Leitfaden zur Eigenkontrolle für Bäckereien und Konditoreien.

KAPITEL VI — *Vorgeschriebene Mindestanforderungen im Bereich der Differenzierung*

Art. 12 - Die Artikel 13 bis 17 stellen die Mindestanforderungen dar, die durch ihre Einbeziehung in ein Lastenheft die Grundlage für die differenzierten Eigenschaften des hergestellten Brots bilden.

In allen Lastenheften wird jeglicher Unterschied im Vergleich zu einer Standardproduktion, die auf dem Markt als Referenz dient, anhand von überprüfbareren Kriterien objektiv bestimmt.

Art. 13 - Zur Produktion von Brotgetreide für die Herstellung von qualitativ differenziertem Brot wird entweder zertifiziertes Saatgut oder landwirtschaftliches Saatgut verwendet, das gemäß dem Erlass der Wallonischen Regierung vom 1. Juni 2006 bezüglich der Aufbereitung von bestimmtem landwirtschaftlichen Saatgut, das für die Einsaat bestimmt ist, einer Aufbereitung unterzogen wurde.

Das Saatgut wird gegebenenfalls einer Vorbehandlung anhand Pflanzenschutzmittel unterzogen, die auf einer im Lastenheft vorzufindenden positiven Liste aufgeführt sind.

Die angebauten Sorten werden in eine vom Initiator aufgestellte Sortenliste aufgenommen. Das Lastenheft bestimmt die Kriterien, die der Initiator zur Aufstellung dieser Liste berücksichtigen muss.

Es darf nur Saatgut verwendet werden, das nicht gekennzeichnet ist als Saatgut, das genetisch veränderte Organismen enthält im Sinne von Artikel 2 Ziffer 2° des Königlichen Erlasses vom 21. Februar 2005 zur Regelung der absichtlichen Freisetzung in die Umwelt sowie des Inverkehrbringens von genetisch veränderten Organismen oder Erzeugnissen, die solche enthalten.

Art. 14 - Der landwirtschaftliche Betrieb, der Getreide zur Herstellung von qualitativ differenziertem Brot produziert, befindet sich in einem Umkreis von weniger als 100 Km um eine Mühle, die das Getreide verarbeitet.

Für die Produktion von Brotgetreide besteht eine Partie aus einer Anbauparzelle, auf der eine einzelne Sorte mit einem einzelnen phytotechnischen Verfahren angebaut wird.

Für die Produktion von Getreide zur Herstellung von qualitativ differenziertem Brot ist der Einsatz von chlormequathaltigen Wachstumsregulatoren verboten.

Zur Beschränkung der Umweltauswirkungen der Anbaupraktiken in der Getreideproduktion legt das Lastenheft neben den gesetzlichen Mindestanforderungen noch zusätzliche Anforderungen fest in Bezug auf das Prinzip einer integrierten Bekämpfung der Pflanzenschädlinge im Sinne des Dekrets vom 10. Juli 2013 über einen Rahmen für die nachhaltige Verwendung von Pestiziden.

Um die Bildung von Mykotoxinen zu vermeiden, wendet der Landwirt alle Bewirtschaftungsmaßnahmen zur Mykotoxinenbekämpfung an, die im von der "AFSCA" (FASNK - Föderalagentur für die Sicherheit der Nahrungsmittelkette) genehmigten Leitfaden zur Eigenkontrolle für die Primärproduktion festgehalten sind.

Das Lastenheft legt die technischen Normen fest, nach denen überprüft werden kann, dass das Getreide bei völliger physiologischer Reife geerntet wird.

Art. 15 - Für die Lagerung und den Transport von Brotgetreide zur Herstellung von qualitativ differenziertem Brot gilt Folgendes:

- 1° die Verwendung von Insektiziden auf gelagerten Körnern ist verboten;
- 2° die Getreidekörner dürfen nicht während oder nach Lagerung befeuchtet werden, bevor sie bei dem Müller abgeliefert werden;
- 3° die Getreidepartien werden gesondert gelagert, an einer Stelle, die getrennt von den Standardgetreidepartien liegt;
- 4° es werden folgende Informationen verzeichnet:
 - a) Feuchtigkeitsgrad der Parteien bei Einlagerung;
 - b) Temperaturschwankungen während der Lagerung;
- 5° um die Bildung von Mykotoxinen zu vermeiden, werden die zur Lagerung bestimmten Körner gegebenenfalls:
 - a) bis zu einem Feuchtigkeitsgrad von unter 15,5% getrocknet;
 - b) nach dem Trocknen schnell abgekühlt;
 - c) gelüftet, um die Erwärmung zu vermeiden;
- 6° der Verantwortliche für die Lagerhaltung verpflichtet sich, alle Informationen in Bezug auf die Rückverfolgbarkeit der Getreidepartien zu verzeichnen und sie dem kettenangehörigen Müller mitzuteilen, bei dem er sie abliefern.

Wird das Getreide im landwirtschaftlichen Betrieb gelagert, dann besteht eine Getreidepartie aus dem Ertrag einer oder mehrerer Parzellen einer gleichen Anbausorte.

Wird das Getreide von einem lagerhaltenden Händler, der Kettenangehöriger ist, gelagert, dann:

- 1° besteht eine Getreidepartie aus der Getreidesammlung, die den Anforderungen des Lastenhefts genügt;
- 2° legt das Lastenheft gegebenenfalls eine nähere Beschreibung der Getreidepartie fest, die dem kettenangehörigen Müller geliefert wird.

Art. 16 - § 1. Der kettenangehörige Müller produziert Mehl zur Herstellung von qualitativ differenziertem Brot ausschließlich aus Getreide, das den Anforderungen des Lastenhefts entspricht und von einem kettenangehörigen Landwirt bzw. lagerhaltenden Händler geliefert wird.

§ 2. Das Lastenheft bezeichnet die Mehlpattie, die zur Herstellung von qualitativ differenziertem Brot bestimmt ist.

§ 3. Der Müller mischt dem zur Herstellung von qualitativ differenziertem Brot bestimmten Mehl nur die folgenden Zutaten bei:

- 1° die im Lastenheft vorgesehenen Zutaten;
- 2° die durch Artikel 3 § 2 Gedankenstriche 1, 4 und 5 des Königlichen Erlasses vom 2. September 1985 über Mehl in Ausnahmefällen vorgesehenen Zutaten.

Es ist verboten, dem zur Herstellung von qualitativ differenziertem Brot bestimmten Mehl Fettstoffe sowie Zucker zuzusetzen.

Nur Ascorbinsäure (E300) wird als einziger Zusatzstoff erlaubt, um dem zur Herstellung von qualitativ differenziertem Brot bestimmten Mehl beigemischt zu werden.

§ 4. Der Müller übermittelt dem kettenangehörigen Bäcker eine Erklärung zur Zusammensetzung des zur Herstellung von qualitativ differenziertem Brot bestimmten Mehls.

Art. 17 - Zur Herstellung von qualitativ differenziertem Brot werden nur diejenigen Mehlpartien bei der Aufbereitung eingesetzt, die dem Lastenheft entsprechen.

Zur Herstellung von qualitativ differenziertem Brot ist es verboten:

- 1° Fettstoffe, Zucker, Zusatzstoffe oder Enzyme, sei es rein oder gemischt, als Backmittel für Bäckereien zuzusetzen;
- 2° auf Tiefkühltechnik oder Vorbackverfahren zurückzugreifen.

KAPITEL VII — *Fakultative Differenzierungsmerkmale*

Art. 18 - Zusätzlich zu den Mindestanforderungen nach Artikel 13 bis 17 wählt der Initiator einen der folgenden Differenzierungswege aus:

- 1° eine Differenzierung aufgrund der ernährungswissenschaftlichen und diätetischen Qualität im Vergleich zum Standardprodukt;
- 2° eine Differenzierung aufgrund der organoleptischen Qualität des qualitativ differenzierten Produkts;
- 3° eine Differenzierung aufgrund eines spezifischen Herstellungsverfahrens, sofern das somit hergestellte Brot einen deutlichen ernährungswissenschaftlichen, diätetischen oder organoleptischen Unterschied im Vergleich zum Standardprodukt aufweist.

Der ausgewählte Differenzierungsweg wird im Lastenheft anhand überprüfbarer Kriterien objektiviert.

Art. 19 - Außer den in Art. 13 bis 18 bestimmten Anforderungen kann jeder Initiator eines Lastenhefts zusätzliche Anforderungen vorsehen, die zu anderen Differenzierungsmerkmalen des qualitativ differenzierten Brots führen.

KAPITEL VIII — *Mindestkontrollplan und Organisation der Zertifizierung*

Art. 20 - Der Kontrollplan, der dem Lastenheft beigelegt wird, enthält mindestens:

- 1° bei der Bewertung zur Einleitung des Zertifizierungsverfahrens:
 - a) eine Einleitungskontrolle der Wirtschaftsbeteiligten innerhalb der Kette;
 - b) eine Einleitungskontrolle der Rückverfolgbarkeit innerhalb der Kette;
 - c) die Analyse einer Stichprobe aus dem zur Herstellung von qualitativ differenziertem Brot bestimmtem Brotgetreide;
 - d) die Analyse einer Stichprobe aus den zur Herstellung von qualitativ differenziertem Brot bestimmten Mehlsorten;
 - e) die Analyse einer Stichprobe aus den qualitativ differenzierten Broten;
 - f) die Prüfung der Übereinstimmung mit den Mindestanforderungen nach vorliegendem Erlass;
- 2° bei der weiteren Überwachung als Garantie dafür, dass die Anforderungen des Lastenhefts erhalten bleiben:
 - a) eine regelmäßige Kontrolle der Wirtschaftsbeteiligten innerhalb der Kette;
 - b) eine regelmäßige Kontrolle der Rückverfolgbarkeit innerhalb der Kette;
 - c) die regelmäßige Analyse einer Stichprobe aus dem zur Herstellung von qualitativ differenziertem Brot bestimmtem Brotgetreide;
 - d) die regelmäßige Analyse einer Stichprobe aus den zur Herstellung von qualitativ differenziertem Brot bestimmten Mehlsorten;
 - e) die regelmäßige Analyse einer Stichprobe aus den qualitativ differenzierten Broten;
 - f) die regelmäßige Prüfung der Übereinstimmung mit den Mindestanforderungen nach vorliegendem Erlass.

In dem Lastenheft werden die Analysen, deren Häufigkeit, die Modalitäten der Probeentnahme und die Kontrollverfahren nach Absatz 1 angegeben.

Zwecks der Durchführung von Absatz 1 Ziffer 2 muss der Kontrollplan bei der weiteren Überwachung so gestaltet sein, dass alle Wirtschaftsbeteiligten innerhalb einer Kette im Laufe eines im Lastenheft bestimmten Zeitraums mindestens einmal kontrolliert werden.

Der Kontrollplan sieht einen Prozentsatz von unangemeldeten Kontrollen vor, die auf der Grundlage einer Risikoanalyse eingeplant werden.

Art. 21 - Die Zertifizierung des qualitativ differenzierten Brots gilt für eine vollständige Wertschöpfungskette.

KAPITEL IX — *Valorisierung und Vermarktung der Produkte*

Art. 22 - Der Herstellungsort des qualitativ differenzierten Brots liegt in einem Umkreis von weniger als 150 Km um die Mühle, die das Mehl produziert, das den Anforderungen des Lastenhefts entspricht.

Die Vermarktung des qualitativ differenzierten Brots findet in einem Umkreis von weniger als 75 Km um den Brotherstellungsort statt.

Durch die Tätigkeit als Bäckerei-Konditorei wird mehr als 60% des Umsatzes der Vermarktungsstelle erwirtschaftet.

Es ist verboten, zur Vermarktung der qualitativ differenzierten Brote auf Tiefkühltechnik oder Vorbackverfahren zurückzugreifen.

Art. 23 - Die Kette gewährleistet die Vermarktung als qualitativ differenziertes Brot eines Mindestanteils von 20% des Brotgetreides, das den Anforderungen des Lastenhefts entspricht.

KAPITEL X — *Mehrwert für den Landwirt*

Art. 24 - Der Initiator der Kette garantiert dem Landwirt einen im Lastenheft festgehaltenen finanziellen Mehrwert im Verhältnis zu der als Referenz auf dem Markt geltenden Standardproduktion. Der Initiator legt ein Berechnungsverfahren zur Bestimmung des Mehrwerts fest.

KAPITEL XI — *Abweichungen*

Art. 25 - In Fällen von außerordentlichen Witterungsverhältnissen oder besonderen Umständen, die eine ausreichende Versorgung mit dem Lastenheft entsprechendem Getreide verhindern, wird bei der Dienststelle ein Antrag auf zeitweilige, begründete Abweichung betreffend die Anforderungen nach Artikel 5 Absatz 2, Artikel 13 Absatz 2, Artikel 14 Absatz 6, Artikel 16 Absatz 1 und Artikel 23 eingereicht.

Namur, den 12. Juni 2015

R. COLLIN

VERTALING

WAALSE OVERHEIDSDIENST

[C – 2015/27102]

12 JUNI 2015. — Ministerieel besluit tot bepaling van de minimale sectorale vereisten betreffende het opmaken van de bestekken voor de productie van brood van gedifferentieerde kwaliteit

De Minister van Landbouw, Natuur, Landelijke Aangelegenheden, Toerisme en Sportinfrastructuur, afgevaardigde voor de Vertegenwoordiging bij de Grote Regio,

Gelet op het Waalse landbouwwetboek, artikelen D.6, § 1 en § 4, D.17, D.61, D.179, § 3, tweede lid, en § 4, en D.180, § 2;

Gelet op het besluit van de Waalse Regering van 15 mei 2014 tot invoering van het gewestelijk stelsel inzake gedifferentieerde kwaliteit voor landbouwproducten en levensmiddelen, artikel 5;

Gelet op het advies van de Inspecteur van Financiën, gegeven op 14 april 2014;

Gelet op het overleg gepleegd op 24 april 2014 tussen de Gewestregeringen en de Federale overheid, goedgekeurd op 17 juni 2014;

Gelet op het evaluatierapport betreffende de weerslag van het project op de respectievelijke toestand van de vrouwen en mannen;

Gelet op het advies 57.068/4 van de Raad van State, gegeven op 4 maart 2015, overeenkomstig artikel 84, § 1, eerste lid, 2°, van de wetten op de Raad van State, gecoördineerd op 12 januari 1973;

Overwegende dat het advies van de « Commission consultative scientifique pour les produits agroalimentaires » (Wetenschappelijke Adviescommissie voor Agrovoedingsproducten) werd uitgebracht op 24 februari 2014 en 15 april 2014,

Besluit :

HOOFDSTUK I. — *Toepassingsgebied en begripsomschrijving*

Artikel 1. Dit besluit bepaalt de minimale sectorale vereisten die een gemeenschappelijke basissokkel vormen voor het opmaken van bestekken betreffende de productie van brood van gedifferentieerde kwaliteit overeenkomstig artikel D.179, § 4, van het Waalse landbouwwetboek en de artikelen 3 tot 6 van het besluit van de Waalse Regering van 15 mei 2014 tot invoering van het gewestelijk stelsel inzake gedifferentieerde kwaliteit voor landbouwproducten en levensmiddelen.

Art. 2. Voor de toepassing van dit besluit wordt verstaan onder :

- 1° « bakker » : de brood- en banketbakker die voldoet aan de voorwaarden van het koninklijk besluit van 14 januari 1993 tot bepaling van de voorwaarden tot uitoefening van de beroepswerkzaamheid van brood- en banketbakker in de kleine en middelgrote handels- en ambachtsondernemingen;
- 2° « meel » : meel, gebuild meel, volgraanmeel, gedeeltelijk volgraanmeel zoals omschreven in artikel 1, 1°, 2°, 5° en 6°, van het koninklijk besluit van 2 september 1985 betreffende meel, conform de benamingen bedoeld in artikel 5, a), b), c), d) en g), van hetzelfde koninklijk besluit;
- 3° « brood » : het product van broodbakkerijen verkregen door het bakken van gekneed en gegist deeg en bereid met meel van bakwaardige graangewassen, drinkwater, gist of zuurdesem en zout.

De volgende meelsoorten mogen aangewend worden :

- a) gebuild tarwemeel;
- b) gebuild meel van andere bakwaardige graangewassen met of zonder toevoeging van gebuild tarwemeel;
- c) volgraanmeel of gedeeltelijk volgraanmeel van bakwaardige graangewassen.

Art. 3. Dit besluit betreft :

- 1° de productie, de opslag en het vervoer van bakwaardige graangewassen bestemd voor de productie van brood van gedifferentieerde kwaliteit;
- 2° de productie van meelsoorten afkomstig van bakwaardige graangewassen bestemd voor de productie van brood van gedifferentieerde kwaliteit;
- 3° de productie en de commercialisering van brood van gedifferentieerde kwaliteit vervaardigd met bakwaardige graangewassen bestemd voor de productie van brood van gedifferentieerde kwaliteit.

HOOFDSTUK II. — *Organisatie en omschrijving van de keten*

Art. 4. De productie van brood van gedifferentieerde kwaliteit voldoet aan een erkend bestek dat van toepassing is op een georganiseerde keten die minstens één landbouwer telt en door een promotor gecoördineerd wordt.

Art. 5. Een volledige keten zorgt voor de productie, de opslag en het vervoer van bakwaardige graangewassen, de productie van meel, de productie en de commercialisering van brood.

De keten zorgt voor een toereikende en constante bevoorrading van graangewassen en levert daar het bewijs van.

Art. 6. Om de landbouwer een billijke verdeling van de marges en een belangrijke meerwaarde te garanderen, maakt de promotor van de keten met hem een overeenkomst op in de zin van artikel 4, § 3, van het besluit van de Waalse Regering van 15 mei 2014 tot invoering van het gewestelijk stelsel inzake gedifferentieerde kwaliteit voor landbouwproducten en levensmiddelen. Een model van overeenkomst wordt bij het bestek gevoegd.

De promotor van de keten kan een overeenkomst opmaken met de overige operatoren van de keten.

HOOFDSTUK III. — *Familiaal karakter van de bedrijven en antwoord van de keten op de verwachtingen van de maatschappij*

Art. 7. Als de productie van bakwaardige graangewassen voor de productie van brood van gedifferentieerde kwaliteit waargenomen wordt door een landbouwer natuurlijke persoon of door een vereniging van landbouwers natuurlijke personen, verschaffen zij met hun verwanten in de eerste en tweede graad minstens 50 % van de arbeidskrachten die nodig zijn voor de productie van graangewassen.

Als de productie van bakwaardige graangewassen voor de productie van brood van gedifferentieerde kwaliteit waargenomen wordt door een landbouwer rechtspersoon, voldoet hij aan de volgende voorwaarden :

- 1° het maatschappelijk doel, opgenomen in de statuten van de rechtspersoon, specificeert de landbouwactiviteit;
- 2° minstens 50 % van het omzetcijfer van de rechtspersoon komt voort uit de landbouwactiviteit;
- 3° de aandelen of deelbewijzen van de rechtspersoon zijn op naam;
- 4° de aandelen of de deelbewijzen van de rechtspersoon behoren merendeels toe aan de afgevaardigde of verantwoordelijke bestuurders;
- 5° de afgevaardigde of verantwoordelijke bestuurders van de rechtspersoon worden door de vennoten aangewezen;
- 6° de afgevaardigde of verantwoordelijke bestuurders van de rechtspersoon of, zo niet, de bestuurders, zijn natuurlijke personen die minstens 50 % van de arbeidskrachten verschaffen die nodig zijn voor de productie van graangewassen.

Art. 8. Om bij te dragen tot een evenwichtige verhouding tussen landbouwontwikkeling en maatschappelijke verwachtingen, voorziet het bestek in maatregelen tot beperking van geluids- en geurhinder of van hinder i.v.m. strooien en sproeien.

HOOFDSTUK IV. — *Draagwijdte en structuur van de bestekken*

Art. 9. Elk bestek voor de productie van brood van gedifferentieerde kwaliteit betreft een volledige keten zoals omschreven in artikel 5, eerste lid.

Art. 10. De punten 1°, 2°, 3°, 4°, 6°, 13°, 14°, 15°, 16° en 17° van bijlage 1, artikel 3, eerste lid, bij het besluit van de Waalse Regering van 15 mei 2014 tot invoering van het gewestelijk stelsel inzake gedifferentieerde kwaliteit voor landbouwproducten en levensmiddelen zijn relevant voor het opmaken van elk bestek betreffende de productie van brood van gedifferentieerde kwaliteit.

HOOFDSTUK V. — *Tenuitvoeringlegging van de autocontrolegridsen*

Art. 11. De operatoren van de keten passen een autocontrolesysteem toe dat gevalideerd wordt op basis van de volgende autocontrolegridsen :

- 1° voor de productie, de opslag en het vervoer van graangewassen geoogst op de productieplaats : de sectorale grids voor de primaire productie;
- 2° voor de opslag en het vervoer van graangewassen buiten de productieplaats : de autocontrolegrids voor de handel in graangewassen en producten inzake agrotoelevering;
- 3° voor de productie van meel : de autocontrolegrids voor de meelhandel.

Voor de productie en de commercialisatie van brood houden de operatoren zich aan de autocontrolegrids voor bakkerijen en banketbakkerijen.

HOOFDSTUK VI. — *Verplichte elementen voor een minimale differentiatiesokkel*

Art. 12. De artikelen 13 tot 17 bevatten de minimale vereisten die in een bestek opgenomen worden en aan het geproduceerde brood de grondslag van zijn gedifferentieerd karakter verlenen.

Elk bestek objectieveert d.m.v. controleerbare criteria elk verschil ten opzichte van de standaard-productie die als referentie geldt op de markt.

Art. 13. Voor de productie van bakwaardige graangewassen ter bereiding van brood van gedifferentieerde kwaliteit is het gebruikte zaad hetzij gecertificeerd zaad, hetzij zaad onderworpen aan het sorteren tegen loon, overeenkomstig het besluit van de Waalse Regering van 1 juni 2006 betreffende het sorteren tegen loon van zaden van bepaalde soorten van landbouwgewassen bestemd om te worden ingezaaid.

Het zaad wordt eventueel eerst behandeld met fytofarmaceutische producten vermeld op een positieve lijst die in het bestek opgenomen is.

De gekweekte soorten worden opgenomen op een door de promotor opgestelde soortenlijst. Het bestek bepaalt de criteria die de promotor in acht moet nemen bij het opmaken van die lijst.

Alleen zaad dat niet geklasseerd is als bevattende genetisch gemodificeerde organismen zoals omschreven in artikel 2, 2°, van het koninklijk besluit van 21 februari 2005 tot reglementering van de doelbewuste introductie in het leefmilieu evenals van het in de handel brengen van genetisch gemodificeerde organismen of van producten die er bevatten, is toegelaten voor de productie van graangewassen ter bereiding van brood van gedifferentieerde kwaliteit.

Art. 14. Het landbouwbedrijf dat graangewassen produceert ter bereiding van brood van gedifferentieerde kwaliteit is gevestigd binnen een straal van minder dan 100 km van een maalderij die het graan verwerkt.

Voor de productie van bakwaardige graangewassen wordt een partij gevormd door een teeltperceel waarop een enig soort met een enig fytotechnisch traject wordt gekweekt.

Voor de productie van graangewassen ter bereiding van brood van gedifferentieerde kwaliteit is het verboden gebruik te maken van een groeiregulator die chloormequat bevat.

Om de milieu-effecten van de teeltpraktijken voor de productie van graangewassen te beperken, voorziet het bestek, bovenop de wettelijke minimale vereisten, in bijkomende vereisten betreffende de beginselen inzake geïntegreerde gewasbescherming in de zin van het decreet van 10 juli 2013 tot vaststelling van een kader ter verwezenlijking van een duurzaam gebruik van pesticiden.

Om de vorming van mycotoxinen te voorkomen, past de landbouwer alle beheersmaatregelen op de mycotoxinen toe waarin voorzien wordt in de door het FAVV erkende autocontroleplannen voor de primaire productie.

Het bestek bepaalt de technische normen op grond waarvan kan worden nagegaan of de graangewassen geoogst worden wanneer ze fysiologisch volkomen rijp zijn.

Art. 15. Wat betreft de opslag en het vervoer van bakwaardige graangewassen bestemd voor de productie van brood van gedifferentieerde kwaliteit :

- 1° is het gebruik van insecticiden op het opgeslagen graan verboden;
- 2° mogen de graankorrels tijdens of na de opslag niet bevochtigd worden alvorens ze aan de molenaar geleverd worden;
- 3° worden de partijen graan in een specifieke ruimte opgeslagen en van de partijen standaardgraan gescheiden;
- 4° worden de volgende gegevens geregistreerd :
 - a) de vochtigheidsgraad van de partijen vooraleer ze opgeslagen worden;
 - b) de controle van de temperaturen tijdens de opslag;
- 5° om desnoods de vorming van mycotoxinen te voorkomen, wordt het voor opslag bestemde graan :
 - a) gedroogd om een vochtigheidsgraad van minder dan 15,5 % te bereiken;
 - b) snel afgekoeld na droging;
 - c) geventileerd om verwarming te voorkomen;
- 6° verbindt de verantwoordelijke voor de opslag zich ertoe alle gegevens over de traceerbaarheid van de partijen graan te registreren en mee te delen aan de molenaar-lid van de keten aan wie hij ze levert.

Als het graan in het landbouwbedrijf opgeslagen wordt, wordt een partij graan gevormd door de oogst van één of meer percelen van dezelfde gekweekte soort.

Als het graan opgeslagen wordt door een handelaar-opslaghouders die lid van de keten is, :

- 1° wordt een partij graan gevormd door het inzamelen van graan dat aan de vereisten van het bestek voldoet;
- 2° bepaalt het bestek desgevallend precies de partij graan geleverd aan de molenaar die lid van de keten is.

Art. 16. § 1. De molenaar die lid van de keten is produceert het meel dat bestemd is voor de productie van brood van gedifferentieerde kwaliteit enkel vanaf graan dat voldoet aan de vereisten van het bestek en dat geleverd wordt door een landbouwer of een handelaar-opslaghouders die lid van de keten is.

§ 2. Het bestek bepaalt welke partij meel bestemd is voor de productie van brood van gedifferentieerde kwaliteit.

§ 3. Aan het meel bestemd voor de productie van brood van gedifferentieerde kwaliteit voegt de molenaar slechts de volgende ingrediënten toe :

- 1° de ingrediënten waarin het bestek voorziet;
- 2° de ingrediënten waarin bij wijze van uitzondering voorzien wordt in artikel 3, § 2, eerste, vierde en vijfde streepje, van het koninklijk besluit van 2 september 1985 betreffende meel.

Het is verboden vetstoffen alsook suiker toe te voegen aan meel bestemd voor de productie van brood van gedifferentieerde kwaliteit.

Ascorbinezuur (E300) is het enige additief dat toegevoegd mag worden aan meel bestemd voor de productie van brood van gedifferentieerde kwaliteit.

§ 4. De molenaar verstrekt de bakker-lid van de keten een verklaring van samenstelling van het meel dat bestemd is voor de productie van brood van gedifferentieerde kwaliteit.

Art. 17. Voor de bereiding van brood van gedifferentieerde kwaliteit worden alleen de partijen meel die aan het bestek voldoen in de samenstelling opgenomen.

Voor de bereiding van brood van gedifferentieerde kwaliteit is het verboden :

- 1° vetstoffen, suiker, additieven of enzymen toe te voegen, hetzij in de oorspronkelijke staat ervan, hetzij als mengsel in de vorm van een adjuvans voor bakkerijen;
- 2° diepvries- of afbaktechnieken aan te wenden.

HOOFDSTUK VII. — *Facultatieve differentiatie-elementen*

Art. 18. Naast de minimale vereisten bedoeld in de artikelen 13 tot 17, kiest de promotor één van de volgende differentiatierichtingen :

- 1° een differentiatie die betrekking heeft op de nutritionele en diëtetische kwaliteit ten opzichte van het standaardproduct;
- 2° een differentiatie die betrekking heeft op de organoleptische kwaliteit van het product van gedifferentieerde kwaliteit;
- 3° een differentiatie die betrekking heeft op een specifieke bereidingsmethode op voorwaarde dat het verkregen brood een belangrijk nutritioneel, diëtetisch of organoleptisch verschil vertoont ten opzichte van het standaardproduct.

De gekozen differentiatierichting wordt in het bestek geobjectiveerd op grond van controleerbare criteria.

Art. 19. Behalve de vereisten bedoeld in de artikelen 13 tot 18, kan elke promotor van een bestek voorzien in bijkomende vereisten die leiden tot andere differentiatiekenmerken van het brood van gedifferentieerde kwaliteit.

HOOFDSTUK VIII. — *Minimaal controleplan en organisatie van de certificering*

Art. 20. Het bij het bestek gevoegde controleplan omvat minstens :

1° bij de initiële evaluatie voor de certificering :

- a) een begincontrole op de operatoren van de keten;
- b) een begincontrole op de traceerbaarheid van de keten;
- c) de analyse van een monster van bakwaardige graangewassen bestemd voor de productie van brood van gedifferentieerde kwaliteit;
- d) de analyse van een monster van meel bestemd voor de productie van brood van gedifferentieerde kwaliteit;
- e) de analyse van een monster van het brood van gedifferentieerde kwaliteit;
- f) de verificatie van de conformiteit ten opzichte van de minimale vereisten van dit besluit;

2° bij de monitoring om te garanderen dat de vereisten van het bestek behouden worden :

- a) een periodieke controle op de operatoren van de keten;
- b) een periodieke controle op de traceerbaarheid van de keten;
- c) de periodieke analyse van een monster van de bakwaardige graangewassen bestemd voor de productie van brood van gedifferentieerde kwaliteit;
- d) de periodieke analyse van een monster van het meel dat bestemd is voor de productie van brood van gedifferentieerde kwaliteit;
- e) de periodieke analyse van een monster van het brood van gedifferentieerde kwaliteit;
- f) de periodieke verificatie van de conformiteit ten opzichte van de minimale vereisten van dit besluit.

De analyses, de tijdstippen, de modaliteiten voor de monsterneming en de controleprocedures waarvan sprake in het eerste lid worden nader bepaald in het bestek.

Overeenkomstig het eerste lid, 2°, moet het controleplan tijdens de monitoring garanderen dat alle operatoren van een keten minstens één keer gecontroleerd worden in de loop van een periode die door het bestek bepaald wordt.

Het controleplan voorziet in een aantal onverwachte controles die gepland worden op basis van een risico-analyse.

Art. 21. De certificering van het brood van gedifferentieerde kwaliteit heeft betrekking op een volledige keten.

HOOFDSTUK IX. — *Valorisatie en commercialisering van de producten*

Art. 22. De plaats van bereiding van het brood van gedifferentieerde kwaliteit ligt binnen een straal van minder dan 150 km van een molen die meel vervaardigt dat aan de vereisten van het bestek voldoet.

De plaats waar het brood van gedifferentieerde kwaliteit in de handel gebracht wordt ligt binnen een straal van minder dan 75 km van de bereidingsplaats.

De activiteit bakkerij-banketbakkerij vertegenwoordigt meer dan 60 % van het omzetcijfer van het commercialiseringspunt.

Het is verboden diepvries- of afbaktechnieken aan te wenden voor de commercialisering van het brood van gedifferentieerde kwaliteit.

Art. 23. De keten zorgt ervoor dat minimum 20 % van de bakwaardige graangewassen die aan de vereisten van het bestek voldoen gecommmercialiseerd worden in de vorm van brood van gedifferentieerde kwaliteit.

HOOFDSTUK X. — *Meerwaarde bestemd voor de landbouwer*

Art. 24. De promotor van de keten garandeert de landbouwer ten opzichte van de standaardproductie die als referentie op de markt dient, een financiële meerwaarde waarin het bestek voorziet. De promotor bepaalt een wijze van berekening om de meerwaarde te ramen.

HOOFDSTUK XI. — *Afwijkingen*

Art. 25. Indien buitengewone weersomstandigheden of bijzondere omstandigheden een toereikende graanbevoorrading, zoals voorzien in het bestek, beletten, wordt een gemotiveerd verzoek om tijdelijke afwijking aan de dienst onderworpen wat betreft de vereisten van de artikelen 5, tweede lid, 13, tweede lid, 14, zesde lid, 16, eerste lid, en 23.

Namen, 12 juni 2015.

R. COLLIN

SERVICE PUBLIC DE WALLONIE

[C – 2015/27103]

12 JUIN 2015. — Arrêté ministériel définissant les exigences minimales sectorielles pour l'élaboration des cahiers des charges pour la production de viande porcine de qualité différenciée

Le Ministre de l'Agriculture,

Vu le Code wallon de l'Agriculture, les articles D.6, § 1^{er} et § 4, D.17, D.61, D.179, § 3, alinéa 2, et § 4, et D.180, § 2;
Vu l'arrêté du Gouvernement wallon du 15 mai 2014 instaurant le système régional de qualité différenciée pour les produits agricoles et les denrées alimentaires, l'article 5;

Vu l'arrêté ministériel du 2 février 2004 définissant les critères minimaux permettant la reconnaissance de la qualité différenciée dans le secteur de la production porcine;

Vu l'avis de l'Inspecteur des Finances, donné le 23 juin 2014;