

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;

Vu la concertation entre les Gouvernements régionaux et l'Autorité fédérale en date du 20 novembre 2014, approuvée le 16 décembre 2014;

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

Vu l'avis 57.069/4 du Conseil d'Etat, donné le 4 mars 2015, en application de l'article 84, § 1^{er}, alinéa 1^{er}, 2^o, des lois sur le Conseil d'Etat, coordonnées le 12 janvier 1973;

Considérant l'avis de la Commission consultative scientifique pour les produits agroalimentaires, donné 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 viande porcine 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^o « unité de production porcine » : unité de production, telle que définie à l'article D.3, 35^o du Code wallon de l'Agriculture, destinée à la spéculation porcine, et qui correspond à un site géographique précis, fixe et identifiable par l'adresse du troupeau ou l'adresse du responsable sanitaire ou l'adresse de facturation;
- 2^o « nouveau bâtiment » : l'installation porcine dont le permis unique a été délivré postérieurement à la date d'entrée en vigueur du présent arrêté;
- 3^o « lot d'engraissement » : l'ensemble des porcs engraisés simultanément dans une même loge d'engraissement, celle-ci équivalant à toute subdivision d'une salle d'engraissement réalisée par la construction de cloisons fixes ou mobiles destinées à séparer les lots d'engraissement;
- 4^o « naissance » : l'activité agricole qui consiste à faire naître et élever des porcs jusqu'à l'âge de 10 à 12 semaines ou un poids d'environ 30 à 35 kg;
- 5^o « engraissement » : l'activité agricole qui consiste à élever des porcs depuis l'âge de 10 à 12 semaines ou un poids d'environ 30 à 35 kg dans le but de les abattre au poids d'environ 90 à 120 kg;
- 6^o « circuit fermé » : le mode de production qui consiste à réaliser le naissance des porcelets et l'engraissement des porcs au sein d'une même exploitation;
- 7^o « origine » : la provenance des porcelets comprenant le numéro de troupeau dont ils sont issus;
- 8^o « substances aromatiques et apéritives » : les produits naturels et leurs dérivés synthétiques qui, ajoutés à un aliment pour porcs, en augmentent l'odeur ou la palatabilité.

Art. 3. Le présent arrêté couvre :

- 1^o à l'issue de la phase de naissance, la production de porcelets de qualité différenciée dont au moins 50 %, sur base annuelle, sont destinés à un engraissement dans une filière de qualité différenciée;
- 2^o à l'issue de la phase d'engraissement, la production de porcs d'engraissement :
 - a) qui sont de génotype résistant au stress;
 - b) qui sont issus de porcelets de qualité différenciée;
 - c) qui sont issus de porcelets dont le poids maximum à l'entrée de la phase d'engraissement est fixé à 35 kg;
 - d) dont la durée de la phase d'engraissement est au moins de 100 jours;
 - e) qui, par unité de production porcine et à tout moment, ne sont pas issus de plus de trois origines différentes;
 - f) qui, par lot d'engraissement, ont la même origine;
 - g) dont l'âge à l'abattage et le poids de la carcasse se situent dans un intervalle précisé dans le cahier des charges;
 - h) qui sont valorisés en carcasses, viande ou produits de viande de qualité différenciée.

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

Art. 4. La production de viande porcine 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. Pour l'application de cet arrêté, une filière assure au moins :

- la production de porcs d'engraissement respectant les conditions de l'article 3, 2^o;
- l'abattage des porcs d'engraissement;
- la transformation des carcasses issues des porcs d'engraissement;
- la commercialisation de viande porcine et produits de viande porcine de qualité différenciée issues des carcasses.

La production de porcelets de qualité différenciée respectant la condition de l'article 3, 1^o, peut être assurée par une filière telle que définie à l'alinéa premier ou par une filière indépendante.

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. La production porcine de qualité différenciée est assurée par des exploitations agricoles familiales dont le chef d'exploitation est propriétaire des porcs qu'il élève ou engraisse.

Les exploitations sont constituées d'unités de production porcine répondant aux classes 2 et 3 définies dans l'arrêté du Gouvernement wallon du 4 juillet 2002 arrêtant la liste des projets soumis à étude d'incidences et des installations et activités classées. L'unité de production porcine qui ne satisfait pas à ce critère et produit, avant la date d'entrée en vigueur du présent arrêté, dans une filière reconnue au titre de la qualité différenciée en application de 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, est exemptée de cette obligation pour autant que les unités ne soient pas étendues.

Une exploitation de type familial ne peut compter plus de 750 places de truies et leurs porcelets jusqu'à maximum 12 semaines d'âge, ou 2 000 places de porcs à l'engraissement, ou 2 000 places de porcs à l'engraissement et 300 places de truies en circuit fermé. Afin de juger du type d'exploitation, tous les porcs, qu'ils soient de qualité différenciée ou non, sont pris en compte. Pour les exploitations qui présentent plus de 2 000 places de porcs à l'engraissement et produisent, avant la date d'entrée en vigueur du présent arrêté, dans une filière reconnue au titre de la qualité différenciée en application de l'arrêté ministériel du 2 février 2004, le nombre maximum de places de porcs équivalant au nombre de places constaté dans ces exploitations à la date d'entrée en vigueur du présent arrêté.

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 ou olfactives et les nuisances liées aux épandages.

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

Art. 9. Un cahier des charges peut porter uniquement sur la production de porcelets de qualité différenciée.

Un cahier de charges pour la production de viande porcine de qualité différenciée porte sur une filière telle que définie à l'article 5.

Le naissage et l'engraissement peuvent figurer simultanément dans le cahier des charges.

Les différentes étapes telles que la découpe, la transformation et la préparation de la viande porcine sont décrites exhaustivement dans le cahier des charges.

Art. 10. Les points 1° à 5° et 7° à 17°, de l'annexe 1, 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 viande porcine de qualité différenciée.

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

Art. 11. Pour la production de porcelets et pour la production de porcs d'engraissement, les opérateurs concernés de la filière appliquent un système d'autocontrôle validé sur base du guide sectoriel pour la production primaire.

Pour la production de l'alimentation animale, pour les étapes d'abattage et pour les étapes de boucherie, les opérateurs concernés de la filière appliquent un système d'autocontrôle validé sur base des guides sectoriels approuvés pour ces secteurs.

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 aux porcelets ou à la viande porcine le fondement de leur 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. Le cahier des charges précise les mesures à prendre pour réaliser ou maintenir l'intégration dans le paysage des bâtiments des unités de production porcine affectés à la qualité différenciée.

L'intégration paysagère de tout nouveau bâtiment est optimisée en tenant compte du contexte environnemental, topographique et du bâti existant. A cette fin, l'auteur du projet s'inspire de la dernière version du document « Intégration Paysage Agriculture - Conseils pour l'intégration paysagère des bâtiments agricoles » édité par le Ministère de la Région wallonne, Direction générale de l'Agriculture et Direction générale de l'Aménagement du Territoire, du Logement et du Patrimoine » ou tout autre document provenant d'une autorité ou compétence reconnue telle que la Fondation rurale de Wallonie ou l'association « Plus Beaux Villages de Wallonie ». L'auteur du projet justifie l'intégration des nouveaux bâtiments tout en énonçant et tenant compte des remarques émises par le Collège échevinal ou le Fonctionnaire délégué qui a l'Urbanisme dans ses compétences. Toute modification apportée à un bâtiment existant, soumis au cahier des charges, se fonde également sur ce même principe.

Lorsqu'une unité de production porcine mène en même temps la production porcine de qualité différenciée suivant un cahier des charges agréé et un autre mode de production porcine, les productions sont menées dans des bâtiments distincts et identifiés de manière univoque. La traçabilité de l'occupation des bâtiments est assurée.

Dans tout nouveau bâtiment hébergeant des porcs, des ouvertures sont prévues dans le toit ou les murs ou les deux afin de permettre l'entrée de la lumière naturelle. La surface totale des ouvertures n'est pas inférieure à 5 % de la surface totale au sol.

Art. 14. § 1^{er}. Le cahier des charges inclut des critères garantissant la bonne conduite des animaux, l'hygiène et l'entretien des bâtiments.

§ 2. Les critères préviennent les nuisances olfactives ainsi que la prolifération des insectes et autres nuisibles tels que les rongeurs. Les alentours immédiats des porcheries font l'objet d'une attention particulière en matière de rangement et de propreté.

§ 3. En cas de présence d'un parcours extérieur, le cahier des charges précise la façon dont les clôtures d'enceinte permettent d'éviter les contacts avec les suidés sauvages. Un système de gestion du parcours est établi.

§ 4. Lorsqu'il est fait usage de litière, elle est maintenue propre et sèche.

§ 5. Un plan de prophylaxie au niveau de l'exploitation figure dans le cahier des charges.

§ 6. Si la castration chirurgicale des porcelets est pratiquée avant 8 jours d'âge, une analgésie est réalisée.

§ 7. Les lots de porcs à l'engraissement restent séparés pendant la mise à jeun, le transport et l'attente à l'abattoir. Pour le transport et l'attente à l'abattoir, une extension de la notion de lot à l'ensemble des porcs issus en même temps d'une même unité de production porcine peut être admise pour autant que le promoteur précise en détail les mesures propres à éviter des effets défavorables sur les animaux, les carcasses et la qualité de la viande.

La durée du jeûne entre le dernier repas et l'heure d'abattage doit être de dix-huit heures au moins et de vingt-quatre heures au plus.

L'annexe 1 précise les exigences minimales à respecter en matière de conditions de chargement, de transport, de déchargement, d'attente et de soins aux animaux à l'abattoir.

Art. 15. § 1^{er}. Le cahier des charges inclut des critères garantissant la bonne gestion des effluents d'élevage, tant en ce qui concerne leur stockage que leur épandage.

§ 2. L'éleveur gère l'épandage des effluents de façon à réduire la gêne provoquée par les odeurs en mettant en œuvre les mesures suivantes :

- 1° ne pas épandre les dimanches et les jours fériés;
- 2° épandre le lisier à l'aide d'un système d'épandage permettant de déposer le lisier le plus proche possible du sol;
- 3° incorporer les effluents dans les vingt-quatre heures après l'épandage sur une terre de culture.

Au cours de ces opérations, l'éleveur veille à prévenir les nuisances olfactives et la prolifération des insectes et autres nuisibles.

Art. 16. § 1^{er}. Tout porcelet de qualité différenciée à partir de vingt kg et tout porc d'engraissement destiné à produire de la viande porcine de qualité différenciée, reçoit une alimentation respectant la liste positive des ingrédients autorisés reprise à l'annexe 2.

Lorsque le cahier des charges comprend le naissage, l'alimentation des truies en gestation et en allaitement respecte la liste positive des ingrédients autorisés.

§ 2. Les ingrédients autorisés dans la liste positive sont des produits non étiquetés 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 de produits en contenant.

§ 3. Pour réduire les rejets azotés et minéraux, le système d'alimentation des porcs à l'engraissement :

- a) est au moins bi-phase comprenant successivement un aliment de croissance et un aliment de finition pour ajuster l'alimentation aux besoins réels des animaux;
- b) est constitué d'aliments dont la teneur en phosphore est inférieure à 0,60 pourcent.

§ 4. La teneur en céréales et coproduits de céréales de l'aliment des porcs à l'engraissement est de minimum cinquante pour cent.

§ 5. Lorsque l'eau d'abreuvement ne provient pas du réseau de distribution (eau de puits, eau stockée), un contrôle de la qualité microbiologique et physico-chimique de l'eau est opéré en bout de ligne d'eau, au moins une fois par an. Les paramètres à contrôler et les normes à respecter figurent en annexe 3. Lorsque l'eau d'abreuvement provient du réseau de distribution, seul un contrôle de la qualité microbiologique de l'eau est réalisé en bout de ligne une fois par an.

Art. 17. Le cahier des charges inclut des critères garantissant la qualité technologique de la viande porcine afin d'éviter les viandes pâles et exsudatives et les viandes foncées et sèches.

CHAPITRE VII. — *Eléments facultatifs de différenciation*

Art. 18. En plus des exigences minimales des articles 13 à 17, le promoteur intègre au cahier des charges trois orientations de différenciation parmi les suivantes :

- 1° le mode de production en circuit fermé, en complément de l'article 13;
- 2° lors de la construction de nouveaux bâtiments dans une unité de production porcine, l'accompagnement du projet par un architecte-paysagiste, en complément de l'article 13;
- 3° l'installation et la bonne gestion d'un système garantissant un bilan énergétique positif des bâtiments de toutes les unités de production porcine affectés à la qualité différenciée, en complément de l'article 13;
- 4° l'installation et la bonne gestion d'un système choisi parmi les technologies reprises à l'annexe 4 ou agréé dans un pays de l'Union européenne ou tout autre système approuvé par la Commission scientifique pour les produits agroalimentaires, permettant de limiter significativement les émissions d'ammoniac et autres nuisances, en complément de l'article 13;
- 5° la présence d'une litière pour les animaux, dont la surface disponible est supérieure à cinquante pour cent de la surface intérieure totale de la loge, en complément de l'article 14;
- 6° tout système mis en place au niveau de l'ensemble de la filière tel que l'encadrement ou l'action de groupe, pour lutter contre les microorganismes pathogènes pour l'animal et pour l'homme, allant au-delà de la législation en vigueur, en complément de l'article 14;
- 7° une alternative à la castration chirurgicale, en complément de l'article 14;
- 8° l'engagement écrit de l'agriculteur à localiser les terres concernées par les épandages, à tenir un registre d'épandage reprenant, parcelle par parcelle, tous les épandages organiques, et les dates de manipulation des effluents, ainsi que l'instauration, au niveau local, d'un dialogue avec les riverains, dont les modalités sont précisées dans le cahier des charges, en complément de l'article 15;
- 9° l'incorporation dans l'aliment de céréales et issues de céréales à hauteur d'au moins septante pour cent, en complément de l'article 16;
- 10° l'utilisation, à concurrence de plus de nonante pour cent des taux de la ration, de céréales, de protéagineux et d'oléoprotéagineux cultivés dans les régions européennes reprises sur la carte en annexe 5, pour garantir un approvisionnement de proximité qui renforce les garanties de traçabilité, facilite les relations de confiance avec les fournisseurs et constitue un avantage environnemental, en complément de l'article 16, ainsi qu'une preuve infaillible de la traçabilité afin de garantir la proximité de l'approvisionnement;

- 11° tout système de traçabilité mis en œuvre au sein d'une filière, allant au-delà de la législation en vigueur, pour autant qu'il conduise à une sécurité alimentaire accrue de manière significative par rapport à ce qui résulte de la mise en application de la législation ou qu'il présente un intérêt vis-à-vis des attentes du consommateur, en complément de l'article 17.

Les orientations de différenciation choisies sont rendues objectives dans le cahier des charges au moyen de critères contrôlables.

Art. 19. Hormis les exigences prévues aux articles 13 à 17, tout promoteur d'un cahier des charges peut prévoir des exigences supplémentaires conduisant à d'autres caractéristiques de différenciation de la viande porcine 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 de l'alimentation destinée aux porcelets de qualité différenciée;
- d) l'analyse d'un échantillon de l'alimentation destinée aux porcs d'engraissement destinés à produire de la viande porcine de qualité différenciée;
- e) l'analyse de l'eau de boisson;
- f) un contrôle initial couvrant les différentes étapes de découpe, de transformation et de préparation de la viande porcine;
- g) 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 de l'alimentation destinée aux porcelets de qualité différenciée;
- d) l'analyse périodique d'un échantillon de l'alimentation destinée aux porcs d'engraissement destinés à produire de la viande porcine de qualité différenciée;
- e) l'analyse périodique de l'eau de boisson;
- f) un contrôle périodique couvrant les différentes étapes de découpe, de transformation et de préparation de la viande porcine;
- g) 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°, 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 de porcelets de qualité différenciée ou de viande porcine de qualité différenciée porte sur une filière telle que décrite à l'article 5.

Toutes les formes et tous les conditionnements sous lesquels la viande porcine est commercialisée en faisant référence à la dénomination spécifique de produit sont soumis à la certification.

CHAPITRE IX. — *Valorisation et commercialisation des produits*

Art. 22. Tout cahier des charges comportant la production de porcs d'engraissement implique qu'au moins un type de produit issu de la filière soit commercialisé auprès du consommateur sous la dénomination apparaissant dans le cahier des charges.

Art. 23. Dans les deux ans suivant la reconnaissance d'un cahier des charges pour la production de viande porcine de qualité différenciée, au moins vingt-cinq pour cent, sur base annuelle, du nombre des carcasses certifiées sont valorisées, en tout ou en partie, sous la dénomination de produit prévue dans le 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. Dans l'impossibilité de satisfaire à l'article 3, 2°, b), une dérogation motivée est demandée par le promoteur de la filière auprès du service en fonction de la disponibilité limitée de porcelets de qualité différenciée.

Dans l'impossibilité de satisfaire à l'article 23, une dérogation motivée est demandée par le promoteur de la filière auprès du service, à titre temporaire et sur la base d'une motivation marketing telle que prévue à l'annexe 1^{re}, article N.5, alinéa 2, 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.

En cas de circonstances exceptionnelles, une demande de dérogation motivée et temporaire portant sur les exigences des articles 3, 2°, e) et f), 16, § 1^{er} et § 4, est soumise auprès du service.

CHAPITRE XII. — *Dispositions transitoires*

Art. 26. § 1^{er}. Pour continuer à bénéficier de la reconnaissance au titre de la qualité différenciée, les cahiers des charges reconnus en application de 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, sont modifiés pour répondre aux exigences du présent arrêté.

Les cahiers des charges modifiés sont soumis à la procédure d'agrément des cahiers des charges décrite à l'article 8 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, au plus tard dans les six mois suivant la date d'entrée en vigueur du présent arrêté. Si la procédure d'agrément n'aboutit pas favorablement dans les vingt-quatre mois suivant la date d'entrée en vigueur du présent arrêté, l'arrêté de reconnaissance du cahier des charges cesse de produire ses effets à cette date.

§ 2. Les exploitations produisant, avant la date d'entrée en vigueur du présent arrêté, des produits de qualité différenciée reconnus en application de 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, se mettent en conformité avec les exigences des cahiers des charges modifiés dans les douze mois suivant leur agrément par le ministre.

Art. 27. 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, modifié par l'arrêté ministériel du 16 juillet 2007, est abrogé.

Namur, le 12 juin 2015.

R. COLLIN

Annexe 1.

Conditions de chargement, de transport, de déchargement, d'attente et de soins aux animaux vers l'abattoir

Durant les opérations de chargement, transport et déchargement des animaux vers l'abattoir, l'embarquement et le débarquement se font en douceur :

- 1° à aucun moment, il n'est fait usage ni de piles électriques, ni de bâtons, ni d'autres instruments de coercition;
- 2° il n'est pas administré de tranquillisants aux animaux.

Attente et soins à l'abattoir :

- 1° les lots de porcs sont maintenus séparés;
- 2° le sol des loges et des couloirs est antidérapant;
- 3° les animaux ont de l'eau potable à leur disposition;
- 4° si la température est supérieure à 25 °C, les porcs sont rafraîchis par vaporisation d'eau ou brumisation;
- 5° un délai d'au moins une heure est respecté entre le déchargement et l'abattage des animaux du lot.

Vu pour être annexé à l'arrêté ministériel du 12 juin 2015 définissant les exigences minimales sectorielles pour l'élaboration des cahiers des charges pour la production de viande porcine de qualité différenciée.

Namur, le 12 juin 2015.

R. COLLIN

Annexe 2.

Liste positive des ingrédients autorisés sans préjudice des autres dispositions réglementaires en vigueur

Numéro	Noms
	Matières premières
1	Froment (y compris malt)
2	Orge (y compris malt)
3	Avoine (y compris malt)
4	Triticale
5	Epeautre
6	Seigle
7	Sarrasin
8	Maïs (y compris grains ensilés ou inertés)
11	Graines de colza
12	Graines de lin
13	Graines de soja
14	Pois
15	Féveroles
16	Lupin
17	Lentilles
18	Caroube
19	Luzerne déshydratée
20	Fourrages produits localement et sans transformation par un agent non agricole (en ce compris les racines et tubercules, ensilage de maïs, paille)
21	Lait liquide ou en poudre

Numéro	Noms
	Coproduits
101	Radicalles de malt d'orge, de froment, d'avoine
102	Rebulet de blé
103	Son fin de blé
104	Son d'avoine
105	Remoulage de blé
106	Glutenmeal de blé
107	Glutenfeed de blé
108	Germes de blé
109	Glutenmeal de maïs
110	Glutenfeed de maïs
111	Tourteaux de germes de maïs
112	Tourteaux de colza
113	Tourteaux de tournesol
114	Tourteaux de lin
115	Tourteaux de soja
116	Coques ou téguments de soja
117	Pulpes de betteraves
118	Pulpes de chicorée
119	Protéines de pomme de terre
120	Levure de bière
121	Levure de boulangerie
122	Lactosérum acide ou doux, liquide ou en poudre
123	Babeurre liquide ou en poudre
124	Mélasses de betterave ou de canne
125	Matières grasses végétales non recyclées à l'exclusion des mélanges d'acides gras d'origine végétale
126	Amidon
127	Dextrose
128	Glucose
129	Sucre de betterave ou de canne
130	Coproduits de la fabrication de biocarburants
	Additifs
201	Liant : mélasses de betterave
202	Compléments minéraux, oligoéléments et vitamines
203	Acides aminés
204	Acides organiques (citrique, fumarique, lactique, propionique, formique, acétique, sorbique, butyrique, benzoïque, phosphorique, tartrique, malique, orthophosphorique) et leurs sels
205	Enzymes (phytases, amylases, xylanases, glucanases, galactosidases, protéases)
206	Probiotiques
207	Prébiotiques
208	Microorganismes
209	Substances aromatiques et apéritives

Aux fins du paragraphe 1^{er}, 20, il faut entendre par « Fourrages produits localement et sans transformation par un agent non agricole » des fourrages produits dans un rayon de moins de 100 km autour de l'unité de production porcine et qui n'ont pas été transformés par un agent non agricole.

La liste positive des ingrédients autorisés :

- a) exclut les additifs qui ne sont pas cités parmi les compléments minéraux et vitaminés;
- b) inclut les adjuvants indispensables à la conservation tels les antioxydants dans les matières grasses végétales; cependant, l'hydroxytoluène butylé est interdit.

Vu pour être annexé à l'arrêté ministériel du 12 juin 2015 définissant les exigences minimales sectorielles pour l'élaboration des cahiers des charges pour la production de viande porcine de qualité différenciée.

Namur, le 12 juin 2015.

R. COLLIN

Annexe 3. Paramètres d'analyse de l'eau de boisson

Paramètres	Valeur maximale acceptable
Paramètres microbiologiques :	
Germes totaux à 22 °C (par ml)	100.000
Coliformes totaux (par 100 ml)	100
<i>E. coli</i> (dans 100 ml)	Absence
Entérocoques (dans 100 ml)	Absence
Paramètres physico-chimiques :	
pH	5,5 - 9,5
Nitrite (mg/l)	1
Nitrate (mg/l)	50

Vu pour être annexé à l'arrêté ministériel du 12 juin 2015 définissant les exigences minimales sectorielles pour l'élaboration des cahiers des charges pour la production de viande porcine de qualité différenciée.

Namur, le 12 juin 2015.

R. COLLIN

Annexe 4. Technologies permettant de limiter significativement les nuisances olfactives ainsi que les émissions d'ammoniac

Liste des systèmes :

- 1° Système permettant la réduction de la surface de contact lisier-air;
- 2° Système de citernes à effluents peu profondes (ou bacs à effluents) permettant l'évacuation des effluents à une fréquence au moins hebdomadaire et l'entreposage dans un lieu de stockage séparé;
- 3° Système permettant la séparation des phases liquides et solides des effluents immédiatement après leur production;
- 4° Système de nettoyage biologique de l'air qui assure une réduction de cinquante pour cent ou plus des émissions d'odeurs sur base des spécifications techniques de l'appareil;
- 5° Système de nettoyage chimique de l'air qui assure une réduction de cinquante pour cent ou plus des émissions d'odeurs sur base des spécifications techniques de l'appareil.

Le système appliqué est en bon état de marche et est entretenu au moins une fois par an ou selon les spécifications techniques des appareils lorsqu'elles existent.

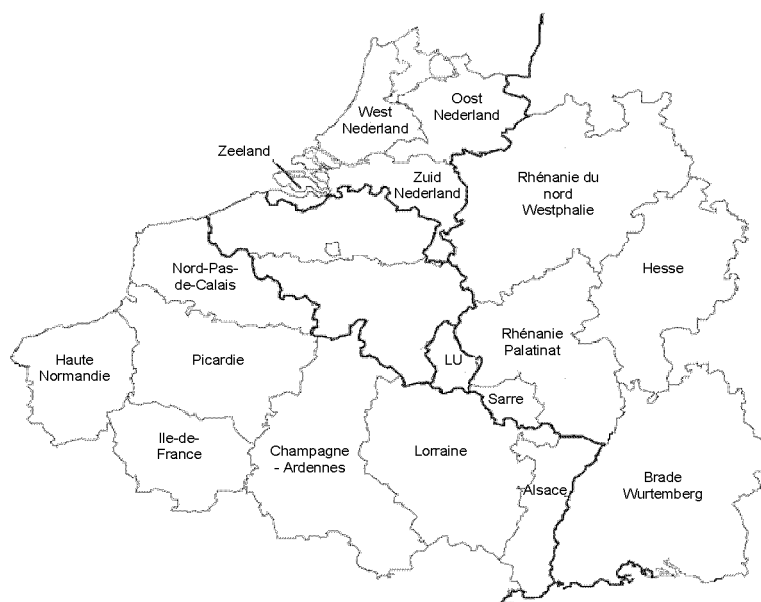
Vu pour être annexé à l'arrêté ministériel du 12 juin 2015 définissant les exigences minimales sectorielles pour l'élaboration des cahiers des charges pour la production de viande porcine de qualité différenciée.

Namur, le 12 juin 2015.

R. COLLIN

Annexe 5.

Régions européennes d'approvisionnement des céréales, des protéagineux et des oléoprotéagineux



La zone d'approvisionnement comprend :

- 1° le territoire de la Belgique;
- 2° le territoire du grand-duché de Luxembourg;
- 3° en France :
 - a) la région Nord-Pas-de Calais;
 - b) la région Picardie,
 - c) la région Haute Normandie;
 - d) la région Ile-de-France;
 - e) la région Champagne-Ardenne;
 - f) la région Lorraine;
 - g) la région Alsace;
- 4° en Allemagne :
 - a) le land de Bade-Wurtemberg;
 - b) le land de Sarre;
 - c) le land de Rhénanie Palatinat;
 - d) le land de Hesse;
 - e) le land de Rhénanie du Nord Westphalie;
- 5° aux Pays-Bas :
 - a) le territoire de Oost Nederland;
 - b) le territoire de Zuid Nederland;
 - c) le territoire de West Nederland;
 - d) le territoire de Zeeland.

Vu pour être annexé à l'arrêté ministériel du 12 juin 2015 définissant les exigences minimales sectorielles pour l'élaboration des cahiers des charges pour la production de viande porcine de qualité différenciée.

Namur, le 12 juin 2015.

R. COLLIN

ÜBERSETZUNG

ÖFFENTLICHER DIENST DER WALLONIE

[C – 2015/27103]

12. JUNI 2015 — Ministerialerlass zur Festlegung der sektorbezogenen Mindestanforderungen für die Ausarbeitung der Lastenhefte für die Schweinefleischproduktion von differenzierter Qualität

Der Minister für Landwirtschaft,

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 Ministerialerlasses vom 2. Februar 2004 zur Bestimmung der Mindestkriterien für die Anerkennung der differenzierten Qualität im Bereich der Schweinefleischproduktion;

Aufgrund des am 23. Juni 2014 abgegebenen Gutachtens des Finanzinspektors;

Aufgrund der am 16. Dezember 2014 genehmigten Konzertierung zwischen den Regionalregierungen und der Föderalbehörde vom 20. November 2014;

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

Aufgrund des am 4. März 2015 in Anwendung des Artikels 84 § 1 Absatz 1 Ziffer 2 der am 12. Januar 1973 koordinierten Gesetze über den Staatsrat abgegebenen Gutachtens Nr. 57.069/4 des Staatsrats;

In Erwägung des am 15. April 2014 abgegebenen Gutachtens des wissenschaftlichen Beratungsausschusses für die landwirtschaftlichen Nahrungsmittel,

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 im Hinblick auf eine Schweinefleischproduktion von differenzierter Qualität bilden.

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

- 1° "Schweineproduktionseinheit": Produktionseinheit nach Artikel D.3 Ziffer 35 des Wallonischen Gesetzbuches für Landwirtschaft, die für die Schweineproduktion bestimmt ist und einem genauen, festen und durch eine Anschrift des Bestands, die Anschrift des Hygienebeauftragten oder die Rechnungsanschrift identifizierbaren geographischen Standort entspricht;
- 2° "Neues Gebäude": die Einrichtung für die Schweineproduktion, für die eine Globalgenehmigung nach dem Datum des Inkrafttretens des vorliegenden Erlasses erteilt wurde;
- 3° "Mastpartie": alle Schweine, die gleichzeitig in derselben Mastbucht gemästet werden, wobei diese jeglicher Unterteilung eines Maststalls entspricht, die durch das Anbringen von festen oder beweglichen Trennwänden zur Trennung von Mastpartien erfolgt;
- 4° "Aufzucht": die landwirtschaftliche Tätigkeit, die darin besteht, Schweine bis zu einem Alter von 10 bis 12 Wochen oder einem Gewicht von etwa 30 bis 35 kg auf die Welt zu bringen und aufzuziehen;

- 5° "Mast": die landwirtschaftliche Tätigkeit, die darin besteht, Schweine bis zu einem Alter von 10 bis 12 Wochen oder einem Gewicht von etwa 30 bis 35 kg aufzuziehen, um sie bei einem Gewicht von 90 bis 120 kg zu schlachten;
- 6° "Geschlossener Kreislauf": die Produktionsmethode, die darin besteht, die Geburt der Ferkel und die Mast der Schweine innerhalb ein und desselben Betriebs durchzuführen;
- 7° "Herkunft": die Herkunft der Ferkel mit der Nummer der Herde, aus der sie abstammen;
- 8° "Aromatische und appetitanregende Stoffe": die natürlichen Erzeugnisse oder ihre synthetischen Derivate, die dem Schweinefutter beigemischt werden und dessen Geruch oder Schmackhaftigkeit erhöhen.

Art. 3 - Der vorliegende Erlass betrifft:

- 1° im Anschluss an die Aufzuchtphase die Produktion von Ferkeln von differenzierter Qualität von denen jährlich wenigstens 50% für die Mast in einer Kette von qualitativ differenzierten Produkten bestimmt sind;
- 2° im Anschluss an die Mastphase, die Produktion von Mastschweinen:
- deren Genotyp eine Stressresistenz aufweist;
 - die aus Ferkeln von differenzierter Qualität hervorgegangen sind;
 - die aus Ferkeln hervorgegangen sind, deren Höchstgewicht bei Beginn der Mastphase auf 35 kg festgelegt wird;
 - deren Dauer der Mastphase wenigstens 100 Tage beträgt;
 - die zu jedem Zeitpunkt und pro Schweineproduktionseinheit nicht aus mehr als drei verschiedenen Herkünften stammen;
 - die pro Mastpartie dieselbe Herkunft besitzen;
 - deren Alter beim Schlachten und deren Gewicht des Schlachtkörpers zwischen Werten liegt, die jeweils in dem Lastenheft festgelegt werden;
 - die in Schlachtkörper, Fleisch oder Fleischerzeugnisse von differenzierter Qualität aufgewertet werden.

KAPITEL II. — Organisation und Beschreibung der Kette

Art. 4 - Die Produktion von Schweinefleisch von differenzierter Qualität erfüllt die Auflagen eines zugelassenen Lastenhefts, dass auf die Organisation einer Wertschöpfungskette anwendbar ist, die wenigstens einen Landwirt umfasst und durch einen Initiator koordiniert wird.

Art. 5 - Für die Anwendung des vorliegenden Erlasses gewährleistet die Kette wenigstens:

- die Produktion von Mastschweinen, die die Bedingungen von Artikel 3 Ziffer 2 erfüllen;
- das Schlachten der Mastschweine;
- die Verarbeitung der Schlachtkörper der Mastschweine;
- die Vermarktung des Schweinefleisches und der Schweinefleischerzeugnisse von differenzierter Qualität aus den Schlachtkörpern.

Die Produktion der Ferkel von differenzierter Qualität, die die Bedingungen von Artikel 3 Ziffer 1 erfüllen, kann durch die in Absatz 1 definierte Kette gewährleistet werden oder durch eine unabhängige Kette.

Art. 6 - Um die gerechte Verteilung der Margen sowie einen deutlichen Mehrwert für den Landwirt zu gewährleisten, trifft 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. Dem Lastenheft liegt eine Mustervereinbarung bei.

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

KAPITEL III. — Familiärer Charakter der Betriebe und Antwort der Kette auf die Erwartungen der Gesellschaft

Art. 7 - Die Schweineproduktion von differenzierter Qualität wird von landwirtschaftlichen Familienbetrieben gewährleistet, deren Betriebsleiter Eigentümer der Schweine ist, die er züchtet oder mäset.

Die Betriebe werden aus Schweineproduktionseinheiten gebildet, die die Auflagen der in dem Erlass der Wallonischen Regierung vom 4. Juli 2002 zur Festlegung der Liste der einer Umweltverträglichkeitsprüfung zu unterziehenden Projekte sowie der eingestuften Anlagen und Tätigkeiten definierten Klassen 2 und 3 erfüllen. Die Produktionseinheit, die dieses Kriterium nicht erfüllt und vor dem Datum des Inkrafttretens des vorliegenden Erlasses innerhalb einer Kette tätig ist, die in Anwendung des Ministerialerlasses vom 2. Februar 2004 zur Bestimmung der Mindestkriterien für die Anerkennung der differenzierten Qualität im Bereich der Schweinefleischproduktion als Sparte von differenzierter Qualität anerkannt ist, wird von dieser Verpflichtung befreit, unter der Bedingung, dass die Produktionseinheiten nicht erweitert werden.

Ein Familienbetrieb darf nicht mehr als 750 Plätze für Sauen mit ihren Ferkeln bis zu einem Alter von maximal 12 Wochen zählen, oder 2 000 Plätze für Mastschweine oder 2 000 Mastschweine und 300 Sauen im geschlossenen Kreislauf. Um die Art des Betriebs zu bestimmen werden alle Schweine berücksichtigt, ungeachtet dessen, ob sie von differenzierter Qualität sind oder nicht. Für die Betriebe, die mehr als 2 000 Plätze für Mastschweine aufweisen und die vor dem Datum des Inkrafttretens des vorliegenden Erlasses innerhalb einer Kette tätig sind, die in Anwendung des Ministerialerlasses vom 2. Februar 2004 als Sparte von differenzierter Qualität anerkannt ist, entspricht die Höchstzahl der Plätze für die Schweine der Anzahl an Plätzen, die vor dem Datum des Inkrafttretens des vorliegenden Erlasses in diesen Betrieben festgelegt worden ist.

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 - Ein Lastenheft darf ausschließlich die Produktion von Ferkeln von differenzierter Qualität betreffen.

Ein Lastenheft für die Produktion von Schweinefleisch von differenzierter Qualität bezieht sich auf eine Kette gemäß Artikel 5.

Die Aufzucht und die Mast können gleichzeitig Bestandteil des Lastenhefts sein.

Die jeweiligen Fertigungsschritte wie die Zerlegung, Verarbeitung und Zubereitung des Schweinefleisches werden in dem Lastenheft ausführlich beschrieben.

Art. 10 - Die Punkte 1° bis 5° und 7° bis 17° der Anlage 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 erheblich, um jegliches Lastenheft für die Produktion von Schweinefleisch von differenzierter Qualität zu erstellen.

KAPITEL V. — Umsetzung der Leitlinien für die Eigenkontrolle

Art. 11 - Für die Produktion der Ferkel und die Produktion der Mastschweine wenden die betreffenden Wirtschaftsbeteiligten der Kette ein System der Eigenkontrolle an, das unter Zugrundelegung eines Leitfadens für die Primärproduktion anerkannt worden ist.

Für die Produktion der Tiernahrung, die Schlachtvorgänge und die Vorgänge der Fleischverarbeitung wenden die betreffenden Wirtschaftsbeteiligten der Kette ein System der Selbstkontrolle an, das unter Zugrundelegung der für diese Sektoren genehmigten Leitfäden anerkannt worden ist.

KAPITEL VI. — Vorgeschriebene Elemente der 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 der Ferkel oder des Schweinefleisches 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 - In dem Lastenheft werden die zu treffenden Maßnahmen angegeben, um die Integration der Gebäude der für die Produktion von differenzierter Qualität bestimmten Schweineproduktionseinheiten in die Landschaft durchzuführen oder aufrechtzuerhalten.

Die landschaftliche Integration eines jeden neuen Gebäudes wird unter Berücksichtigung der Umwelt- und Landschaftsmerkmale sowie der bestehenden Bausubstanz optimiert. Zu diesem Zweck bezieht sich der Projektautor auf die letzte Fassung des vom Ministerium der Wallonischen Region, Generaldirektion der Landwirtschaft und Generaldirektion der Raumordnung, des Wohnungswesens und des Erbes herausgegebenen Dokuments "Intégration Paysage Agriculture - Conseils pour l'intégration paysagère des bâtiments agricoles" (Integration Landschaft Landwirtschaft - Ratschläge für die landschaftliche Integration der landwirtschaftlichen Gebäude) angegebenen Empfehlungen oder auf jegliche Dokument, das von einer anerkannten Facheinrichtung wie die "Fondation Rurale de Wallonie" (Ländliche Stiftung der Wallonie) oder die Vereinigung "Plus Beaux Villages de Wallonie" herausgegeben worden ist. Der Projektautor rechtfertigt die Integration neuer Gebäude unter Anführung und Berücksichtigung der Anmerkungen des Schöffenkollegiums oder des beauftragten Beamten, zu dessen Zuständigkeitsbereich der Städtebau gehört. Jede Änderung, die an einem bestehenden, in den Anwendungsbereich des Lastenhefts fallenden Gebäude vorgenommen wird, stützt sich ebenfalls auf diesen Grundsatz.

Wenn in einer Schweineproduktionseinheit gleichzeitig die Schweineproduktion von differenzierter Qualität nach einem zugelassenen Lastenheft und eine andere Schweineproduktion stattfinden, werden die jeweiligen Produktionsmethoden in getrennten und eindeutig gekennzeichneten Gebäuden angewandt. Die Rückverfolgbarkeit der Zweckbestimmung der Gebäude wird gewährleistet.

In jedem neuen Gebäude, in dem Schweine untergebracht werden, sind im Dach und/oder in den Mauern Öffnungen vorgesehen, um den Einfall des Tageslichts zu ermöglichen. Die Gesamtfläche dieser Öffnungen liegt nicht unter 5% der Gesamtbodenfläche.

Art. 14 - § 1. Das Lastenheft umfasst Kriterien, die die gute Haltung der Tiere, die Hygiene und die Instandhaltung der Gebäude gewährleisten.

§ 2. Diese Kriterien beugen den Geruchsbelästigungen, sowie der Vermehrung von Insekten und anderer Schädlinge wie zum Beispiel Nagetiere vor. Der unmittelbaren Umgebung der Schweineställe wird besondere Aufmerksamkeit in Sachen Ordnung und Sauberkeit geschenkt.

§ 3. Falls eine Auslaufläche vorhanden ist, wird in dem Lastenheft die Art und Weise festgelegt, auf die die Umzäunung verhindert, dass die Schweine mit schweinartigen Tieren in Berührung gelangen. Es wird ein System zur Nutzung der Auslaufläche eingerichtet.

§ 4. Wird Einstreu verwendet, so ist diese sauber und trocken zu halten.

§ 5. Ein Prophylaxenplan auf Ebene des Betriebs wird in dem Lastenheft angegeben.

§ 6. Wird die chirurgische Kastration der Ferkel durchgeführt, bevor sie acht Tage alt sind, findet diese unter Verwendung schmerzstillender Mittel statt.

§ 7. Die Mastschweinpartien bleiben während der Nüchternungszeit, des Transports und der Wartezeit im Schlachthof getrennt. Für den Transport und die Wartezeit im Schlachthof ist eine Ausweitung des Begriffs der Partie auf alle Schweine, die gleichzeitig aus derselben Schweineproduktionseinheit stammen, zulässig, unter der Bedingung, dass der Initiator detailgenau alle Maßnahmen anführt, die geeignet sind, um negative Auswirkungen auf die Tiere, die Schlachtkörper und die Fleischqualität zu vermeiden.

Die Zeit der Nüchternung zwischen dem letzten Füttern und der Schlachtzeit muss wenigstens achtzehn und höchstens vierundzwanzig Stunden betragen.

In der Anlage 1 werden die Mindestanforderungen auf dem Gebiet der Bedingungen für das Verladen, den Transport, des Entladens, die Wartezeit und die Pflege der Tiere im Schlachthof angeführt.

Art. 15 - § 1. Das Lastenheft umfasst Kriterien, die die gute Verwaltung der tierischen Ausscheidungen, sowohl was deren Lagerung, als auch was deren Ausbringung betrifft, gewährleisten.

§ 2. Der Züchter verwaltet die Ausbringung der tierischen Ausscheidungen derart, dass die durch die Gerüche verursachte Belästigung verringert wird, indem er folgende Maßnahmen anwendet:

1° die Ausbringung erfolgt weder sonntags noch an Feiertagen;

2° die Gülle wird anhand eines Ausbringungssystems ausgebracht, das ermöglicht, sie möglichst nah am Boden auszubringen;

3° die Ausscheidungen werden innerhalb von 24 Stunden nach der Ausbringung in einen Ackerboden eingearbeitet.

Bei diesen Vorgängen sorgt der Züchter dafür, den Geruchsbelästigungen sowie der Vermehrung von Insekten und anderer Schädlinge vorzubeugen.

Art. 16 - § 1. Jedes Ferkel von differenzierter Qualität ab einem Gewicht von zwanzig kg und jedes Mastschwein, das für die Produktion von Schweinefleisch von differenzierter Qualität bestimmt ist, wird unter Beachtung der positiven Liste der zugelassenen Zutaten, die die Anlage 2 bildet, ernährt.

Falls das Lastenheft die Aufzucht umfasst, so werden auch die tragenden Sauen und die säugenden Sauen unter Beachtung der positiven Liste der zugelassenen Zutaten, die die Anlage 2 bildet, ernährt.

§ 2. Bei den in der positiven Liste zugelassenen Zutaten handelt es sich um Produkte, die nicht gekennzeichnet sind als genetisch veränderte Sorten 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 derartige Organismen beinhalten.

§ 3. Um die stickstoff- und mineralhaltigen Ausscheidungen zu verringern:

- a) werden die Mastschweine in mindestens zwei Phasen gefüttert, die nacheinander ein Wachstumsfutter und ein Endmastfutter umfassen, um auf die tatsächlichen Bedürfnisse der Tiere einzugehen;
- b) werden die Mastschweine mit Futtermitteln ernährt, deren Phosphorgehalt geringer als 0,60 Prozent ist.

§ 4. Der Gehalt an Futtergetreide und Nebenprodukten von Futtergetreide in der Ernährung der Mastschweine beträgt wenigstens fünfzig Prozent.

§ 5. Kommt das Tränkwasser nicht aus dem Versorgungsnetz (Brunnenwasser, gespeichertes Wasser), so wird eine Kontrolle der mikrobiologischen und physikalisch-chemischen Qualität am Ende der Wasserleitung mindestens einmal jährlich durchgeführt. Die zu prüfenden Parameter und die zu einzuhaltenden Normen bilden die Anlage 3. Kommt das Tränkwasser aus dem Versorgungsnetz, so ist lediglich eine Kontrolle der mikrobiologischen Qualität des Wassers am Ende der Wasserleitung mindestens einmal jährlich erforderlich.

Art. 17 - Das Lastenheft umfasst Kriterien, die die Qualität der technologischen Merkmale des Schweinefleisches gewährleisten, um blasses und wässriges Fleisch sowie dunkles und trockenes Fleisch zu vermeiden.

KAPITEL VII. — *Fakultative Differenzierungsmerkmale*

Art. 18 - Zusätzlich zu den Mindestanforderungen nach Artikel 13 bis 17 nimmt der Initiator drei der folgenden Differenzierungsorientierungen in das Lastenheft auf:

- 1° das Produktionsverfahren in geschlossenem Kreislauf - in Ergänzung zu Artikel 13;
- 2° die Betreuung des Projekts durch einen Landschaftsarchitekten bei der Errichtung neuer Gebäude in einer Schweineproduktionseinheit - in Ergänzung zu Artikel 13;
- 3° die Einrichtung und die gute Führung eines Systems, das eine positive Energiebilanz der für die differenzierte Qualität bestimmten Gebäude aller Schweineproduktionseinheiten gewährleistet - in Ergänzung zu Artikel 13;
- 4° die Einrichtung und die gute Führung eines Systems, das unter den in Anlage 4 erwähnten Technologien ausgewählt wird oder das in einem Land der Europäischen Union zugelassen ist, oder jedes anderen durch den wissenschaftlichen Ausschuss zugelassenen Systems, durch das die Ammoniakemissionen und sonstige Belästigungen deutlich eingeschränkt werden können - in Ergänzung zu Artikel 13;
- 5° das Vorhandensein einer Tiereinstreu, deren verfügbare Fläche mehr als fünfzig Prozent der gesamten inneren Fläche der Bucht beträgt - in Ergänzung zu Artikel 14;
- 6° jedes System, das in der gesamten Kette angewandt wird, wie Rahmenbedingungen oder aufeinander abgestimmte Handlungen, um die für das Tier und den Menschen pathogenen Mikroorganismen zu bekämpfen, und das über die geltende Gesetzgebung hinausgeht - in Ergänzung zu Artikel 14;
- 7° eine Alternative zur chirurgischen Kastration - in Ergänzung zu Artikel 14;
- 8° die schriftliche Verpflichtung des Landwirts, die von den Ausbringungen betroffenen Böden zu lokalisieren, ein Ausbringungsregister zu führen, in dem für jede Parzelle alle organischen Ausbringungen und die Daten der Verwendung der Ausscheidungen eingetragen werden, sowie auf lokaler Ebene die Aufnahme eines Dialogs mit den Anwohnern, dessen Modalitäten in dem Lastenheft näher angegeben werden - in Ergänzung zu Artikel 15;
- 9° die Beimischung in dem Futtermittel von Getreide und Getreideprodukten in Höhe von mindesten siebenzig Prozent - in Ergänzung zu Artikel 16;
- 10° die Verwendung, in Höhe von mehr als neunzig Prozent der Anteile in der Futterration, von Getreide, Eiweißpflanzen und Öl- und Eiweißpflanzen, die in den auf der Karte der Anlage 5 vermerkten europäischen Regionen angebaut werden, um eine Nahversorgung zu gewährleisten, die die Sicherstellung der Rückverfolgbarkeit verstärkt, die Vertrauensbeziehungen mit den Lieferanten erleichtert und einen Umweltvorteil darstellt - in Ergänzung zu Artikel 16 -, sowie ein unfehlbarer Beweis der Rückverfolgbarkeit, um eine nahe Versorgung zu gewährleisten;
- 11° jedes System der Rückverfolgbarkeit, das innerhalb einer Kette angewandt wird, und über die geltende Gesetzgebung hinausgeht, vorausgesetzt, dass es im Verhältnis zu dem, was sich aus der Anwendung der Gesetzgebung ergibt, zu einer deutlich größeren Nahrungsmittelsicherheit führt, oder wenn es ein Interesse für die Erwartungen der Verbraucher aufweist - in Ergänzung zu Artikel 17.

Die ausgewählten Differenzierungsorientierungen werden im Lastenheft anhand überprüfbarer Kriterien objektiviert.

Art. 19 - Außer den in den Artikeln 13 bis 17 vorgesehenen Anforderungen kann jeder Initiator eines Lastenhefts zusätzliche Anforderungen vorsehen, die zu anderen Eigenschaften zur Differenzierung des Schweinefleisches von differenzierter Qualität 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;
 - b) eine Einleitungskontrolle der Rückverfolgbarkeit innerhalb der Kette;

- c) die Analyse einer Probe des für die Ferkel von differenzierter Qualität bestimmten Futters;
 - d) die Analyse einer Probe des für die Mastschweine, die zur Produktion von Schweinefleisch von differenzierter Qualität dienen, bestimmten Futters;
 - e) die Analyse des Trinkwassers;
 - f) eine ursprüngliche Kontrolle, die die verschiedenen Fertigungsschritte abdeckt, d.h. die Zerlegung, Verarbeitung und Zubereitung des Schweinefleischs;
 - g) die Prüfung der Übereinstimmung mit den Mindestanforderungen nach vorliegendem Erlass;
- 2° bei der weiteren Überwachung, als Garantie dafür, dass die Anforderungen des Lastenheftes erhalten bleiben:
- a) eine regelmäßige Kontrolle der Wirtschaftsbeteiligten;
 - b) eine regelmäßige Kontrolle der Rückverfolgbarkeit innerhalb der Kette;
 - c) die regelmäßige Analyse einer Probe des für die Ferkel von differenzierter Qualität bestimmten Futters;
 - d) die regelmäßige Analyse einer Probe des für die Mastschweine, die zur Produktion von Schweinefleisch von differenzierter Qualität dienen, bestimmten Futters;
 - e) die regelmäßige Analyse des Trinkwassers;
 - f) eine regelmäßige Kontrolle, die die verschiedenen Fertigungsschritte abdeckt, d.h. die Zerlegung, Verarbeitung und Zubereitung des Schweinefleischs;
 - g) 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 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 von Ferkeln von differenzierter Qualität oder von Schweinefleisch von differenzierter Qualität gilt für eine Kette gemäß Artikel 5.

Alle Formen und Aufmachungen, unter denen das Schweinefleisch vermarktet wird, wenn spezifische Bezeichnung des Produkts angegeben wird, unterliegen der Zertifizierung.

KAPITEL IX. — *Valorisierung und Vermarktung der Produkte*

Art. 22 - Alle Lastenhefte, die die Produktion von Mastschweinen umfassen, setzen voraus, dass mindestens ein Produkttyp aus der betreffenden Kette bei den Verbrauchern unter der Bezeichnung vermarktet wird, die im Lastenheft erscheint.

Art. 23 - Innerhalb von zwei Jahren nach der Anerkennung eines Lastenheftes für die Produktion von Schweinefleisch von differenzierter Qualität werden auf jährlicher Basis mindestens fünfundzwanzig Prozent der Anzahl der zertifizierten Schlachtkörper ganz oder teilweise unter der Produktbezeichnung aufgewertet, die im Lastenheft vorgesehen wird.

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 - Falls es nicht möglich ist, Artikel 3 Ziffer 2 b) nachzukommen, beantragt der Initiator der Kette aufgrund der begrenzten Verfügbarkeit von Ferkeln von differenzierter Qualität eine begründete Abweichung bei der Dienststelle.

Falls es nicht möglich ist, Artikel 23 nachzukommen, beantragt der Initiator der Kette bei der Dienststelle eine zeitweilige, begründete Abweichung aufgrund eines "Motivation Marketing" im Sinne der Anlage 1, Artikel N.5 Absatz 2 des Erlasses der Wallonischen Regierung vom 15. Mai 2014 zur Einführung eines regionalen Systems der differenzierten Qualität für Agrarerzeugnisse und Nahrungsmittel.

Bei außergewöhnlichen Umständen wird ein Antrag auf begründete und zeitweilige Abweichung betreffend die Anforderungen nach Artikel 3 Ziffer 2 e) und f), Artikel 16 § 1 und § 4 bei der Dienststelle eingereicht.

KAPITEL XII. — *Übergangsbestimmungen*

Art. 26 - § 1. Um weiterhin Anspruch auf die Anerkennung im Rahmen der differenzierten Qualität erheben zu können, werden die Lastenhefte, die in Anwendung des Ministerialerlasses vom 2. Februar 2004 zur Bestimmung der Mindestkriterien für die Anerkennung der differenzierten Qualität im Bereich der Schweinefleischproduktion anerkannt sind, abgeändert, um den Anforderungen des vorliegenden Erlasses nachzukommen.

Die abgeänderten Lastenhefte sind spätestens innerhalb von sechs Monaten nach dem Datum des Inkrafttretens vorliegenden Erlasses dem Verfahren zur Zulassung der Lastenhefte nach Artikel 8 des Erlasses der Wallonischen Regierung vom 15. Mai 2014 zur Einführung eines regionalen Systems der differenzierten Qualität für Agrarerzeugnisse und Nahrungsmittel zu unterziehen. Wenn das Zulassungsverfahren binnen vierundzwanzig Monaten nach dem Datum des Inkrafttretens vorliegenden Erlasses zu keinem günstigen Ergebnis führt, tritt der Erlass zur Anerkennung des Lastenheftes an diesem Tag außer Kraft.

§ 2. Die Betriebe, die vor dem Datum des Inkrafttretens vorliegenden Erlasses Produkte von differenzierter Qualität erzeugen, die in Anwendung des Ministerialerlasses vom 2. Februar 2004 zur Bestimmung der Mindestkriterien für die Anerkennung der differenzierten Qualität im Bereich der Schweinefleischproduktion anerkannt sind, kommen den Anforderungen der abgeänderten Lastenhefte binnen zwölf Monaten nach ihrer Zulassung durch den Minister nach.

Art. 27 - Der Ministerialerlass vom 2. Februar 2004 zur Bestimmung der Mindestkriterien für die Anerkennung der differenzierten Qualität im Bereich der Schweinefleischproduktion, abgeändert durch den Ministerialerlass vom 16. Juli 2007, wird aufgehoben.

Namur, den 12. Juni 2015

R. COLLIN

Anhang 1

Bedingungen für das Verladen, den Transport, das Entladen, die Wartezeit und die Pflege der Tiere auf dem Weg zum Schlachthof

Bei dem Verladen, dem Transport und dem Entladen der zum Schlachthof verbrachten Tiere wird dafür Sorge getragen, dass das Betreten und das Verlassen der Transportmittel schonend erfolgen:

- 1° zu keinem Zeitpunkt werden Stöcke, elektrische Treibstöcke oder sonstige Zwangsinstrumente verwendet;
- 2° den Tieren wird kein Beruhigungsmittel verabreicht.

Wartezeit und Pflege innerhalb des Schlachthofs:

- 1° die verschiedenen Schweinepartien werden getrennt gehalten;
- 2° die Buchten und Korridore verfügen über einen rutschfesten Boden;
- 3° den Tieren wird Trinkwasser zur Verfügung gestellt;
- 4° wenn die Temperatur 25°C übersteigt, wird den Schweinen durch Wasserverdampfung oder -versprühen Abkühlung verschafft;
- 5° zwischen dem Entladen und dem Schlachten der Tiere einer Partie wird eine Frist von mindestens einer Stunde eingehalten.

Gesehen, um dem Ministerialerlass vom 12. Juni 2015 zur Festlegung der sektorbezogenen Mindestanforderungen für die Ausarbeitung der Lastenhefte für die Schweinefleischproduktion von differenzierter Qualität als Anhang beigefügt zu werden.

Namur, den 12. Juni 2015

R. COLLIN

Anhang 2

Positive Liste der zugelassenen Zutaten unbeschadet der anderen geltenden Verordnungsbestimmungen

Nummer	Bezeichnung
	Rohstoffe
1	Weizen (einschließlich Malz)
2	Gerste (einschließlich Malz)
3	Hafer (einschließlich Malz)
4	Triticale
5	Spelz/ Dinkel
6	Roggen
7	Buchweizen
8	Mais (einschließlich Silage oder getrocknete Körner)
11	Rapssamen
12	Flachssamen
13	Sojabohnen
14	Erbsen
15	Ackerbohnen
16	Lupine
17	Linsen
18	Johannisbrot
19	Getrocknete Luzerne
20	Vor Ort angebaute Futtermittel, die nicht durch einen nichtlandwirtschaftlichen Betrieb verarbeitet werden (einschließlich Wurzeln und Knollen, Maissilage, Stroh)
21	Flüssige Milch oder Milchpulver
	Nebenerzeugnisse
101	Gersten-, Weizen- und Hafermalzkeimlinge
102	Weizengrießkleie
103	Feine Weizenkleie
104	Hafenkleie

Nummer	Bezeichnung
105	Weizen in Form von Feinkleie
106	Weizen-„gluten meal“
107	Weizen-Glutenfutter
108	Weizenkeime
109	Mais- „gluten meal“
110	Mais-Glutenfutter
111	Maiskeimkuchen
112	Rapskuchen
113	Sonnenblumenkuchen
114	Leinkuchen
115	Sojakuchen
116	Sojabohnenhülsen oder Sojasamenhüllen
117	Rübenschnitzel
118	Chicoreeschnitzel
119	Kartoffelproteine
120	Bierhefe
121	Bäckerhefe
122	Süß- oder Sauermolke (flüssig oder in Pulverform)
123	Buttermilch oder Buttermilchpulver
124	Rüben- oder Rohrzuckermelasse
125	Nicht recycelte pflanzliche Fettstoffe mit Ausnahme der Mischungen von Fettsäuren pflanzlichen Ursprungs
126	Stärke
127	Dextrose
128	Glucose
129	Rüben- oder Rohrzucker
130	Nebenerzeugnisse aus der Herstellung von Biotreibstoffen
	Zusatzstoffe
201	Bindemittel: Rübenmelasse
202	Mineralzusatzstoffe, Spurenelemente und Vitamine
203	Aminosäuren
204	Organische Säuren (Zitronen-, Fumar-, Milch-, Propion-, Ameisen-, Essig-, Sorbin-, Butter-, Benzoe-, Phosphor-, Wein-, Apfel-, Orthophosphorsäure) und deren Salze
205	Enzyme (Phytasen, Amylasen, Xylanase, Glukanase, Galaktosidasen, Proteasen)
206	Probiotika
207	Prebiotika
208	Mikroorganismen
209	Aromatische und appetitanregende Stoffe

Für die Anwendung von § 1, Nr. 20, gelten als „vor Ort angebaute Futtermittel, die nicht durch einen nichtlandwirtschaftlichen Betrieb verarbeitet werden“ Futtermittel, die in einem Umkreis von 100 km von der Schweineproduktionseinheit hergestellt und nicht durch einen nichtlandwirtschaftlichen Betrieb verarbeitet worden sind.

Die positive Liste der zugelassenen Zutaten

- a) schließt die Zusatzstoffe aus, die unter den Mineralzusatzstoffen und den Vitaminen nicht angeführt sind;
- b) schließt die Zusatzmittel ein, die für die Konservierung notwendig sind (wie z.B. Antioxidantien in pflanzlichen Fettstoffen); butyliertes Hydroxytoluol ist jedoch untersagt.

Gesehen, um dem Ministerialerlass vom 12. Juni 2015 zur Festlegung der sektorbezogenen Mindestanforderungen für die Ausarbeitung der Lastenhefte für die Schweinefleischproduktion von differenzierter Qualität als Anhang beigefügt zu werden.

Namur, den 12. Juni 2015

R. COLLIN

Anlage 3 - Analyseparameter für das Trinkwasser

Parameter	Zulässiger Höchstwert
Mikrobiologische Parameter	
Gesamter Keimgehalt bei 22°C (pro ml)	100.000
Gesamt koliforme Bakterien (pro 100 ml)	100
<i>E. coli</i> (in 100 ml)	Keine vorhanden
Enterokokken (in 100 ml)	Keine vorhanden
Physikalisch-chemische Parameter:	
pH	5,5 - 9,5
Nitrit (mg/l)	1
Nitrat (mg/l)	50

Gesehen, um dem Ministerialerlass vom 12. Juni 2015 zur Festlegung der sektorbezogenen Mindestanforderungen für die Ausarbeitung der Lastenhefte für die Schweinefleischproduktion von differenzierter Qualität als Anhang beigefügt zu werden.

Namur, den 12. Juni 2015

R. COLLIN

 Anlage 4

Technologien, durch welche die Geruchsbelästigungen sowie die Ammoniakemissionen deutlich eingeschränkt werden können

Liste der Systeme:

- 1° System, durch das die Kontaktfläche Gülle-Luft verringert wird;
- 2° System von Schmutzwassertanks (oder -behältern) mit einer geringen Tiefe, aus denen das Schmutzwasser mindestens einmal pro Woche entfernt und in denen es an einem getrennten Lagerort gelagert werden kann;
- 3° System, durch das die flüssige Phase und die feste Phase des Schmutzwassers sofort nach ihrer Erzeugung getrennt werden können;
- 4° System zur biologischen Luftreinigung, das aufgrund der technischen Spezifikationen des Geräts eine Verringerung der Geruchsemissionen um mindestens 50% ermöglicht;
- 5° System zur chemischen Luftreinigung, das aufgrund der technischen Spezifikationen des Geräts eine Verringerung der Geruchsemissionen um mindestens 50% ermöglicht;

Das benutzte System muss sich in gutem Betriebszustand befinden, und wird mindestens einmal pro Jahr oder, wenn vorhanden, je nach den technischen Spezifikationen der Geräte gewartet.

Gesehen, um dem Ministerialerlass vom 12. Juni 2015 zur Festlegung der sektorbezogenen Mindestanforderungen für die Ausarbeitung der Lastenhefte für die Schweinefleischproduktion von differenzierter Qualität als Anhang beigefügt zu werden.

Namur, den 12. Juni 2015

R. COLLIN

Anlage 5

Europäische Versorgungsgebiete für Getreide, Eiweißpflanzen und Öl- und Eiweißpflanzen



Das Versorgungsgebiet umfasst:

- 1° Belgien;
- 2° das Großherzogtum Luxemburg;
- 3° in Frankreich:
 - a) die Region Nord-Pas-de Calais;
 - b) die Region Picardie;
 - c) die Region Haute Normandie;
 - d) die Region Ile-de-France;
 - e) die Region Champagne-Ardenne;
 - f) die Region Lorraine;
 - g) die Region Elsass;
- 4° in Deutschland:
 - a) das Land Baden-Württemberg;
 - b) das Saarland;
 - c) das Land Rheinland-Pfalz;
 - d) das Land Hessen;
 - e) das Land Rheinland-Westphalen;
- 5° in den Niederlanden:
 - a) Oost-Niederland;
 - b) Zuid-Niederland;
 - c) West-Niederland;
 - d) Zeeland.

Gesehen, um dem Ministerialerlass vom 12. Juni 2015 zur Festlegung der sektorbezogenen Mindestanforderungen für die Ausarbeitung der Lastenhefte für die Schweinefleischproduktion von differenzierter Qualität als Anhang beigefügt zu werden.

Namur, den 12. Juni 2015

R. COLLIN

VERTALING

WAALSE OVERHEIDSDIENST

[C – 2015/27103]

12 JUNI 2015. — Ministerieel besluit tot bepaling van de minimale sectorale eisen voor de opmaking van de bestekken voor de productie van varkensvlees van gedifferentieerde kwaliteit

De Minister van Landbouw,

Gelet op het Waalse Landbouwwetboek, inzonderheid op de 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, inzonderheid op artikel 5;

Gelet op het ministerieel besluit van 2 februari 2004 tot vaststelling van de minimale criteria voor de erkenning van de gedifferentieerde kwaliteit in de varkenssector;

Gelet op het advies van de Inspectie van Financiën, gegeven op 23 juni 2014;

Gelet op het overleg gepleegd op 20 november 2014 tussen de Gewestregeringen en de federale overheid, goedgekeurd op 16 december 2014;

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

Gelet op het advies 57.069/4 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;

Gelet op het advies uitgebracht op 15 april 2014 door de Wetenschappelijke Adviescommissie voor Agrovoedingsproducten van het Waalse Gewest (CCSPA),

Besluit :

HOOFDSTUK I. — *Toepassingsgebied en begripsomschrijving*

Artikel 1. Dit besluit legt de minimale sectorale eisen vast die een gemeenschappelijke basisssokkel vormen voor het opmaken van de bestekken voor de productie van varkensvlees van gedifferentieerde kwaliteit

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

- 1° "varkensproductie-eenheid" : productie-eenheid zoals bepaald in artikel D.3, 35°, van het Waalse Landbouwwetboek, die bestemd is voor de varkensspeculatie, die overeenstemt met een bepaalde geografische site identificeerbaar via het adres van het beslag, het adres van de sanitaire verantwoordelijke of het factuuradres;
- 2° "nieuw gebouw" : het gebouw voor de varkensproductie waarvan de eenmalige vergunning na de datum van inwerkingtreding van dit besluit is afgegeven;
- 3° "vetmestingspartij" : het geheel van de varkens die vetgemaakt worden in eenzelfde vetmestingshok die gelijkwaardig is aan elke onderverdeling van een vetmestingskamer verricht via de bouw van vaste of verplaatsbare scheidingswanden bestemd voor de scheiding van de vetmestingspartijen;
- 4° "opfok" : de landbouwactiviteit die erin bestaat varkens geboren te laten worden en te fokken tot de leeftijd van 10 tot 12 weken of een gewicht van ongeveer 30 tot 35 kg;
- 5° "vetmesting" : de landbouwactiviteit die erin bestaat varkens vanaf de leeftijd van 10 tot 12 weken of een gewicht van ongeveer 30 tot 35 kg te fokken om ze op een gewicht van ongeveer 90 tot 120 kg te slachten;
- 6° "gesloten circuit" : de productiewijze die erin bestaat de biggen te fokken en de varkens vet te mesten binnen eenzelfde bedrijf;
- 7° "oorsprong" : de oorsprong van de biggen met inbegrip van het nummer van het beslag waarvan ze afkomstig zijn;
- 8° "aromatisch en eetlustopwekkend stof" : de natuurlijke producten en hun synthetische derivaten die, eens toegevoegd aan voeder voor varkens, de geur en de palatabiliteit ervan toenemen;

Art. 3. Dit besluit dekt :

- 1° na de opfokfase, de productie van biggen van gedifferentieerde kwaliteit, waarvan minstens 50 % op jaarlijkse basis bestemd zijn voor een vetmesting in een keten van gedifferentieerde kwaliteit;
- 2° na de vetmestingsfase, de productie van mestvarkens :
 - a) die stressbestendig zijn;
 - b) die afkomstig zijn van biggen van gedifferentieerde kwaliteit;
 - c) die afkomstig zijn van biggen waarvan het maximaal gewicht in het begin van de vetmestingsfase op 35 kg is bepaald;
 - d) waarvan de duur van de vetmestingsfase minstens 100 dagen is;
 - e) die per varkensproductie-eenheid en op elk ogenblik niet afkomstig zijn van meer dan drie verschillende oorsprongen;
 - f) die per vetmestingspartij dezelfde oorsprong hebben;
 - g) waarvan de leeftijd bij het slachten en het karkas binnen een in het productdossier bepaalde tussentijd inbegrepen zijn;
 - h) die in karkassen, vlees of vleesproducten van gedifferentieerde kwaliteit gevaloriseerd worden.

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

Art. 4. De productie van varkensvlees van gedifferentieerde kwaliteit voldoet aan een erkend bestek dat van toepassing op een ketenorganisatie die bestaat uit minstens één landbouwer en die door een promotor wordt gecoördineerd.

Art. 5. Voor de toepassing van dit besluit zorgt een keten minstens voor :

- de productie van mestvarkens die de voorwaarden van artikel 3, 2° naleeft;
- het slachten van mestvarkens;
- de verandering van de karkassen afkomstig van de mestvarkens;
- de commercialisering van varkensvlees en vleesproducten van gedifferentieerde kwaliteit afkomstig van de karkassen.

De productie van biggen van gedifferentieerde kwaliteit die de voorwaarden van artikel 3, 2° naleeft, kan gewaarborgd worden door een keten zoals bepaald in het eerste lid of door een onafhankelijke keten.

Art. 6. Om een billijke verdeling van de marges en een significante meerwaarde aan de landbouwer te garanderen, sluit de promotor van de keten een overeenkomst met de landbouwer 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. Er wordt een patroon van overeenkomst bij het productdossier gevoegd.

De promotor van de keten kan een overeenkomst met de andere operatoren van de keten sluiten.

HOOFDSTUK III

Familiaal karakter van de landbouwbedrijven en antwoord van de keten op de verwachtingen van de maatschappij

Art. 7. De varkensproductie van gedifferentieerde kwaliteit wordt waargenomen door familiale landbouwbedrijven waarvan het bedrijfshoofd eigenaar is van de varkens die hij fokt of vetmest.

De bedrijven bestaan uit varkensproductie-eenheden die voldoen aan de klassen 2 en 3 bepaald in het besluit van de Waalse Regering van 4 juli 2002 tot bepaling van de lijst van de aan een milieueffectstudie onderworpen projecten en van de ingedeelde installaties en activiteiten. De varkensproductie-eenheid die dit criterium niet vervult en die vóór de inwerkingtredingsdatum van dit besluit in een keten erkend als gedifferentieerde kwaliteit overeenkomstig het ministerieel besluit van 2 februari 2004 tot vaststelling van de minimale criteria voor de erkenning van de gedifferentieerde kwaliteit in de varkenssector produceert, wordt van die verplichting vrijgesteld voor zover de eenheden niet uitgebreid worden.

Een familiaal bedrijf bevat hoogstens 750 zeugenplaatsen en hun biggen tot maximum 12 leeftijdsweken, of 2 000 mestvarkensplaatsen, en 300 zeugenplaatsen in een gesloten circuit. Om het soort bedrijf te beoordelen, worden alle varkens, al dan niet van gedifferentieerde kwaliteit, in aanmerking genomen. Voor de bedrijven die over meer dan 2 000 mestvarkensplaatsen beschikken en die, vóór de datum van inwerkingtreding van dit besluit in een keten erkend als van gedifferentieerde kwaliteit overeenkomstig het ministeriële besluit van 2 februari 2004 produceren, is het maximumaantal varkensplaatsen gelijk aan het aantal plaatsen dat in deze bedrijven op de datum van inwerkingtreding van dit besluit is vastgesteld.

Art. 8. Teneinde tot een evenwichtige betrekking bij te dragen tussen de ontwikkeling van de landbouw en de verwachtingen van de maatschappij, sluit het productdossier maatregelen in om de geluids- of geurhinder en de hinder gebonden aan de spreidingen te beperken.

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

Art. 9. Een bestek kan alleen op de productie van biggen van gedifferentieerde kwaliteit betrekking hebben.

Een bestek voor de productie van varkensvlees van gedifferentieerde kwaliteit heeft betrekking op een sector zoals bepaald in artikel 5.

De opfok en de vetmesting kunnen gelijktijdig in het productdossier vermeld worden.

De verschillende stappen zoals de versnijding, de verandering en de voorbereiding van het varkensvlees worden precies in het productdossier bepaald.

Art. 10. De punten 1° tot 5° en 7° tot 17° van bijlage 1, artikel 3, eerste lid, van het besluit van de Waalse Regering tot invoering van het gewestelijk systeem inzake gedifferentieerde kwaliteit voor landbouwproducten en voedingsmiddelen zijn relevant om elk bestek voor de productie van varkensvlees van gedifferentieerde kwaliteit op te maken.

HOOFDSTUK V. — *Uitvoering van de autocontroleplannen*

Art. 11. Voor de productie van biggen en voor de productie van mestvarkens passen de betrokken operatoren van de keten een autocontrolesysteem toe dat op grond van de sectorale gids voor de primaire productie bekrachtigd is.

Voor de productie van de dierenvoeding, voor de verschillende stappen in het slachten en de slagerij, passen de betrokken operatoren van de keten een autocontrolesysteem toe dat op grond van voor die sectoren goedgekeurde sectorale gidsen bekrachtigd is.

HOOFDSTUK VI. — *Dwingende elementen waaruit de minimale differentiatiesokkel bestaat*

Art. 12. De artikelen 13 tot 17 vormen de minimale vereisten die, als ze in een bestek geïmplementeerd worden, de biggen of het varkensvlees de grondslag van hun gedifferentieerd karakter toekennen.

Elk bestek maakt door middel van controleerbare criteria elk verschil objectief ten opzichte van de standaardproductie die op de markt als referentie dient.

Art. 13. Het productdossier bepaalt de te nemen maatregelen voor de uitvoering of het behoud van de integratie in het landschap van de gebouwen van de varkensproductie-eenheden bestemd voor de gedifferentieerde kwaliteit.

De landschapsintegratie van elk nieuw gebouw wordt geoptimaliseerd met inachtneming van de leefmilieu- en topografische context en van de bestaande woonkernen. Daartoe baseert zich de auteur van het project op de laatste versie van het document "Intégration Paysage Agriculture - Conseils pour l'intégration paysagère des bâtiments agricoles" uitgegeven door het Ministerie van het Waalse Gewest, Directoraat-generaal Landbouw en Directoraat-Generaal Ruimtelijke Ordening, Huisvesting en Patrimonium, of op elk ander document afkomstig van een erkende overheid of bevoegdheid zoals de "Fondation rurale de Wallonie" of de vereniging « Plus Beaux Villages de Wallonie ». De auteur van het project rechtvaardigt de integratie van de nieuwe gebouwen, waarbij hij de opmerkingen van het schepencollege of de gemachtigd ambtenaar bevoegd voor Stedenbouw uit en in aanmerking neemt. Elke wijziging aan een bestaand gebouw onderworpen aan het productdossier steunt eveneens op dit principe.

Wanneer een varkensproductie-eenheid tegelijkertijd voor de varkensproductie van gedifferentieerde kwaliteit volgens een erkend bestek en een andere varkensproductiewijze zorgt, worden de producties in afzonderlijke gebouwen die eenduidig worden geïdentificeerd, uitgevoerd. De traceerbaarheid van de bewoning van de gebouwen wordt gegarandeerd.

In elk nieuw gebouw waarin varkens worden gehouden moeten openingen in dak en/of muren voorzien worden teneinde natuurlijke lichtval toe te laten. De totale oppervlakte van de openingen is niet kleiner dan 5 % van de vloeroppervlakte.

Art. 14. § 1. Het productdossier sluit criteria in die het goede leiden van dieren, van de hygiëne en van het onderhoud van gebouwen garanderen.

§ 2. Deze criteria voorkomen geurhinder, alsook de verspreiding van insecten en andere ongedierte zoals de knaagdieren. De directe omgeving van de varkensstallen maken het voorwerp uit van een bijzondere aandacht inzake opruimen en netheid.

§ 3. Bij aanwezigheid van een buitentraject bepaalt het productdossier de wijze waarop de omringende afsluitingen het mogelijk maken de contacten met de wilde zwijnen te voorkomen. Een systeem voor het beheer van het traject wordt vastgelegd.

§ 4. Indien stalstro wordt gebruikt, is bedoeld stalstro proper en droog.

§ 5. Een voorzorgsplan op het niveau van het bedrijf staat vermeld in het productdossier.

§ 6. Indien de chirurgische castratie van de biggen vóór 8 leeftijdsdagen plaatsvindt, wordt een pijnstilling verricht.

§ 7. De partijen mestvarkens blijven gescheiden tijdens het uitvasten, het vervoer en de afwachting in het slachthuis. Voor het vervoer en de afwachting in het slachthuis kan een uitbreiding van het begrip van partij tot het geheel van de varkens die tegelijkertijd van eenzelfde productie-eenheid afkomstig zijn, toegelaten worden voor zover de promotor nauwkeurig de maatregelen bepaalt om de ongunstige effecten op de dieren, de karkassen en de kwaliteit van het vlees te voorkomen.

De duur van het vasten tussen de laatste maaltijd en het slachtuur moet minstens achttien uur en hoogst vierentwintig uur zijn.

Bijlage 1 bepaalt de na te komen minimale vereisten inzake de lading, het vervoer, de ontlading, de afwachting en de dierenzorg in het slachthuis.

Art. 15. § 1. Het productdossier omvat criteria die het goede beheer van veemest garanderen, zowel wat betreft de opslag als de verspreiding ervan.

§ 2. De veehouder beheert het strooien van mest om de geurhinder te beperken door de volgende maatregelen uit te voeren :

- 1° op zondagen en wettelijke feestdagen niet strooien;
- 2° de aalt met een strooisysteem verspreiden zodat de aalt zo dicht mogelijk bij de vloer wordt verspreid.
- 3° de mest binnen 24 uur na het strooien op een teeltgrond vermengen.

Gedurende deze verrichtingen moet de landbouwer ervoor zorgen de geurhinder en de verspreiding van insecten en andere ongedierte te voorkomen.

Art. 16. § 1. Elke big van gedifferentieerde kwaliteit vanaf twintig kg en elk mestvarken bestemd voor de productie van varkensvlees van gedifferentieerde kwaliteit krijgt een voeding die de in bijlage 2 bedoelde positieve lijst van de toegestane ingrediënten naleeft.

Wanneer het productdossier de opfok omvat, leeft de voeding van de drachtige en zogzeugen de positieve lijst van de toegestane ingrediënten na.

§ 2. De in de positieve lijst toegestane ingrediënten zijn producten die niet geklasseerd worden 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.

§ 3. Om de uitstoot van stikstof en mineralen te verminderen :

- a) is het voedingssysteem van de mestvarkens minstens tweefasig, waarbij het achtereenvolgens een opfokvoer en een afmestvoer omvat om de voeding aan te passen aan de werkelijke behoeften van de dieren;
- b) bestaat het voedingssysteem van de mestvarkens uit voedingsmiddelen waarvan het gehalte aan fosfor kleiner is dan 0,60 %.

§ 4. Het graangehalte en graanproducten van het voedingsmiddel van de mestvarkens is minstens 50 %.

§ 5. Wanneer het drinkwater niet afkomstig is van het distributienet (putwater, opgeslagen water) wordt een controle van de microbiologische en fysich-chemische kwaliteit van het water aan het einde van de waterinstallatie minstens één keer per jaar wordt uitgeoefend. De te controleren parameters en de na te leven normen worden in bijlage 3 vermeld. Wanneer het drinkwater van het distributienet afkomstig is, wordt slechts een controle van de microbiologische kwaliteit van het water aan het einde van de waterinstallatie één keer per jaar verricht.

Art. 17. Het productdossier sluit criteria in die de technologische kwaliteit van het varkensvlees garanderen om het bleke en exsudatieve en het donkere en droge vlees te voorkomen.

HOOFDSTUK VII. — *Facultatieve differentiatie-elementen*

Art. 18. Naast de minimale eisen van de artikelen 13 tot 17 neemt de promotor drie differentiatie-oriëntaties onder de volgende op :

- 1° de productiewijze in een gesloten circuit ter aanvulling van artikel 13°;
- 2° bij de bouw van nieuwe gebouwen in een varkensproductie-eenheid, de begeleiding van het project door een landschapsarchitect ter aanvulling van artikel 13;
- 3° de installatie en het goede beheer van een systeem waarbij een positieve energetische balans van de gebouwen van alle varkensproductie-eenheden bestemd voor de gedifferentieerde kwaliteit gegarandeerd wordt, ter aanvulling van artikel 13°;
- 4° de installatie en het goede beheer van een systeem gekozen onder de in bijlage 4 bedoelde technologieën of erkend in een land van de Europese Unie of elk ander systeem goedgekeurd door de Wetenschappelijke commissie voor agrovoedingsproducten, waarbij de emissies van ammoniak en andere hindernissen duidelijk kunnen worden beperkt, ter aanvulling van artikel 13°;
- 5° de aanwezigheid van een stalstro voor de dieren, waarvan de beschikbare oppervlakte hoger is dan 50 % van de totale binnenoppervlakte van de hok, ter aanvulling van artikel 14;
- 6° elk systeem dat voor de hele keten wordt georganiseerd, zoals de begeleiding of de groepactie ter voorkoming van de verspreiding van pathogene microben voor het dier en voor de mens, dat verder reikt dan de vigerende wetgeving, ter aanvulling van artikel 14;
- 7° een alternatief voor de chirurgische castratie, ter aanvulling van artikel 14°;
- 8° de schriftelijke verbintenis van de landbouwer waarbij hij zich ertoe verbindt de door het strooien betrokken gronden te lokaliseren, een bemestingsregister bij te houden met vermelding, perceel per perceel, van alle organische bemestingen, en de behandelingsdatum van de mest, alsook de totstandkoming, op plaatselijk niveau, van een dialoog met de aanwonenden, waarvan de modaliteiten in het productdossier worden bepaald, ter aanvulling van artikel 15°;
- 9° de toevoeging in het voedingsmiddel van granen en graanproducten ten belope van minstens 70 %, ter aanvulling artikel 16°;

- 10° het gebruik ten belope van meer dan 90 % van het percentage van de portie, van granen, olie- en eiwithoudende gewassen gekweekt in de Europese regio's vermeld op de kaart in bijlage 5, om een nabijheidsbevoorrading te garanderen die de traceerbaarheidsgaranties verstrekt, de vertrouwensbetrekkingen met de leveranciers vergemakkelijkt en een milieuvoordeel is, ter aanvulling van artikel 16, alsook een onfeilbaar bewijs van de traceerbaarheid om de nabijheid van de bevoorrading te waarborgen;
- 10° elk traceerbaarheidssysteem uitgevoerd binnen een keten, dat verder reikt dan de vigerende wetgeving, voor zover het leidt tot een duidelijk verhoogde voedselzekerheid ten opzichte van wat voortvloeit uit de toepassing van de wetgeving of dat een belang vertoont ten opzichte van de verwachtingen van de gebruiker, ter aanvulling van artikel 17.

De gekozen differentiatie-oriëntaties worden in het productdossier door middel van controleerbare criteria objectief gemaakt.

Art. 19. Naast de vereisten bedoeld in de artikel 13 tot 17 kan elke promotor van een bestek in bijkomende vereisten voorzien die leiden tot andere differentiatie-eigenschappen van het varkensvlees van gedifferentieerde kwaliteit.

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

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

- 1° bij de oorspronkelijke evaluatie voor de certificering :
- a) een oorspronkelijke controle van de operatoren van de keten;
 - b) een oorspronkelijke controle van de traceerbaarheid van de keten;
 - c) de analyse van een monster van de voeding bestemd voor de biggen van gedifferentieerde kwaliteit;
 - d) de analyse van een monster van de voeding bestemd voor de mestvarkens bestemd voor de productie van varkensvlees van gedifferentieerde kwaliteit;
 - e) de analyse van het drinkwater;
 - f) een oorspronkelijke controle van de verschillende stappen zoals de versnijding, de verandering en de voorbereiding van varkensvlees;
 - g) de verificatie van de overeenstemming ten opzichte van de minimale vereisten van dit besluit;
- 2° bij de opvolging om te garanderen dat de vereisten van het productdossier gehandhaafd worden :
- a) een periodieke controle van de operatoren van de keten;
 - b) een periodieke controle van de traceerbaarheid van de keten;
 - c) de periodieke analyse van een monster van de voeding bestemd voor de biggen van gedifferentieerde kwaliteit;
 - d) de periodieke analyse van een monster van de voeding bestemd voor de mestvarkens bestemd voor de productie van varkensvlees van gedifferentieerde kwaliteit;
 - e) de periodieke analyse van het drinkwater;
 - f) een periodieke controle van de verschillende stappen zoals de versnijding, de verandering en de voorbereiding van varkensvlees;
 - g) de periodieke verificatie van de overeenstemming ten opzichte van de minimale vereisten van dit besluit.

Het productdossier bepaalt de analyses, de periodiciteiten, de bemonsteringsmodaliteiten en de in het eerste lid bedoelde controleprocedures.

Overeenkomstig het eerste lid, 2°, moet het controleplan bij de opvolging ervoor zorgen dat alle operatoren van een keten minstens één keer tijdens een in het productdossier bepaalde periode gecontroleerd worden.

Het controleplan voorziet in een verhouding van onverwachte controles geprogrammeerd op grond van een analyse van de risico's.

Art. 21. De certificering van biggen van gedifferentieerde kwaliteit of van varkensvlees van gedifferentieerde kwaliteit heeft betrekking op een keten zoals bepaald in artikel 5.

Alle vormen en alle verpakkingen waarin het varkensvlees in de handel wordt gebracht met een verwijzing naar de specifieke benaming worden onderworpen aan de certificering.

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

Art. 22. Elk bestek dat de productie van mestvarkens omvat houdt in dat minstens één type product afkomstig van de keten bij de gebruiker in de handel wordt gebracht onder de benaming bepaald in het productdossier.

Art. 23. Binnen twee jaar na de erkenning van een bestek voor de productie van varkensvlees van gedifferentieerde kwaliteit worden minstens 25 % op jaarbasis van het aantal gecertificeerde karkassen geheel of gedeeltelijk gevaloriseerd onder de productbenaming bepaald in het productdossier.

HOOFDSTUK X. — *Meerwaarde bestemd voor de landbouwer*

Art. 24. De promotor van de keten garandeert een financiële meerwaarde aan de landbouwer ten opzichte van de standaardproductie die op de markt als basis dient, en die in het productdossier wordt vermeld. De promotor bepaalt een berekeningswijze om deze meerwaarde te kunnen schatten.

HOOFDSTUK XI. — *Afwijkingen*

Art. 25. Indien niet kan worden voldaan aan artikel 3, 2°, b), vraagt de promotor van de keten een gemotiveerde aan de dienst naar verleng van de beperkte beschikbaarheid van biggen van gedifferentieerde kwaliteit.

Indien niet kan worden voldaan aan artikel 23, vraagt de promotor van de keten een gemotiveerde afwijking tijdelijk aan de dienst op grond van een marketingsmotivatie zoals bedoeld in bijlage 1, artikel N.5, tweede lid, van het besluit van de Waalse Regering van 15 mei 2014 tot invoering van het gewestelijk stelsel inzake gedifferentieerde kwaliteit voor landbouwproducten en levensmiddelen.

Bij buitengewone omstandigheden wordt een gemotiveerde en tijdelijke afwijkingsaanvraag m.b.t. de eisen van de artikelen 3, 2°, e) en f), 16, § 1, en § 4, bij de dienst ingediend.

HOOFDSTUK XII. — *Overgangsbepalingen*

Art. 26. § 1. Om verder in aanmerking te komen voor de erkenning als gedifferentieerde kwaliteit worden de bestekken erkend overeenkomstig het ministerieel besluit van 2 februari 2014 tot vaststelling van de minimale criteria voor de erkenning van de gedifferentieerde kwaliteit in de varkenssector gewijzigd om te voldoen aan de eisen van dit besluit.

De gewijzigde bestekken worden onderworpen aan de erkenningsprocedure van de bestekken, die bepaald is in artikel 8 van het besluit van de Waalse Regering van 15 mei 2014 tot invoering van het gewestelijk stelsel inzake gedifferentieerde kwaliteit voor landbouwproducten en levensmiddelen. Indien de erkenningsprocedure binnen 24 maanden na de datum van inwerkingtreding van dit besluit geen goede afloop heeft, houdt het besluit tot erkenning van het productdossier op uitwerking te hebben op die datum.

§ 2. De bedrijven die voor de datum van inwerkingtreding van dit besluit producten van gedifferentieerde kwaliteit erkend krachtens het ministerieel besluit van 2 februari 2014 tot vaststelling van de minimale criteria voor de erkenning van de gedifferentieerde kwaliteit in de varkenssector produceren, passen zich aan de eisen van de gewijzigde bestekken binnen twaalf maanden na hun erkenning door de Minister.

Art. 27. Het ministerieel besluit van 2 februari 2004 tot vaststelling van de minimale criteria voor de erkenning van de gedifferentieerde kwaliteit in de varkenssector, gewijzigd bij het ministerieel besluit van 16 juli 2007, wordt opgeheven.

Namen, 12 juni 2015.

R. COLLIN

Bijlage 1.

Voorwaarden betreffende de lading, het vervoer, de uitlading,
de afwachting en de dierenzorg in het slachthuis per diersoort

Tijdens de lading, het vervoer en de ontlading van de dieren naar het slachthuis gebeuren de lading en de ontlading pijnloos :

- 1° het gebruik van elektrische batterijen, stokken of dwanginstrumenten is verboden;
- 2° de dieren ontvangen geen kalmerende middelen.

Wachttijd en zorgen in het slachthuis

- 1° de varkenspartijen worden gescheiden gehouden;
- 2° de bodem van hokken en gangen is met een antislipmiddel bedekt;
- 3° de dieren beschikken over drinkwater;
- 4° als de temperatuur 25° overschrijdt, worden ze door waterverstuiving afgekoeld;
- 5° een termijn van minstens één uur wordt nageleefd tussen de ontlading en het slachten van de dieren van de partij.

Gezien om te worden gevoegd bij het ministerieel besluit van 12 juni 2015 tot bepaling van de minimale sectorale eisen voor de opmaking van de bestekken voor de productie varkensvlees van gedifferentieerde kwaliteit.

Namen, 12 juni 2015.

R. COLLIN

Bijlage 2.

Positieve lijst van de toegestane ingrediënten onverminderd de andere reglementaire vigerende bepalingen

Nummer	Namen
	Grondstoffen
1	Tarwe (met inbegrip van mout)
2	Gerst (met inbegrip van mout)
3	Haver (met inbegrip van mout)
4	Triticale
5	Spelt
6	Rogge
7	Boekweit
8	Mais (met inbegrip van kuilmals of inert gemaakte korrelmais)
11	Koolzaden
12	Lijnzaden
13	Sojazaden
14	Erwten
15	Paardenbonen
16	Lupinen
17	Linzen
18	Johannesbroden

Nummer	Namen
19	Gedroogde luzerne
20	Lokaal geproduceerd voeder zonder verwerking d.m.v. een niet-landbouwkundige stof (wortels, knollen, inkuilen van mais, stro en koolraap inbegrepen)
21	Vloiebare melk of melkpoeder
	Coproducten
101	Kiemwortels van mout, gerst, tarwe en haver
102	Tarwekortemeel
103	Tarwezemelen
104	Haverzemelen
105	Tarwekriel
106	Tarweglutenmeel
107	Tarweglutenfeed
108	Tarwekiemen
109	Maisglutenmeel
110	Maisglutenfeed
111	Maiskiemkoeken
112	Koolzaadkoeken
113	Zonnebloemkoeken
114	Lijnkoeken
115	Sojakoeken
116	Sojaschalen of -tegumenten
117	Bietenpulp
118	Chicoreipulp
119	Aardappeleiwit
120	Biergist
121	Bakkerijgist
122	Zoete of zure wei of weipoeder
123	Karnemelk of karnemelkpoeder
124	Biet- of rietmelasse
125	Niet-gerecycleerde plantaardige vetstoffen, met uitzondering van mengsels van plantaardige vetzuren
126	Zetmeel
127	Dextrose
128	Glucose
129	Biet- of rietsuiker
130	Coproducten van de productie van biobrandstoffen
	Additieven
201	Bindmiddel : suikerbietenmelasse
202	Minerale complementen, oligo-elementen en vitaminen
203	Aminozuren
204	Organische zuren (citroen-, fumaar-, melk-, propion- en miere, azijn-, sorbine-, benzoë-, fosfor-, wijnsteen-, appel- en orthofosforzuur) en hun zouten
205	Enzymen (fytasen, amylasen, xynalasen, glucanasen, galactosidasen, proteasen)
206	Probiotica
207	Prebiotica
208	Micro-organismen
209	Aromatische en aperitiefstoffen

In de zin van § 1, 20°, wordt verstaan onder "Lokaal geproduceerd voeder zonder verwerking d.m.v. een niet-landbouwkundige stof", voeder geproduceerd binnen een straal van minder dan 100 km rond de varkensproductie-eenheid en dat niet veranderd is door een niet-landbouwkundige stof.

De positieve lijst van de toegestane ingrediënten :

- a) sluit de additieven uit die niet onder de minerale complementen en vitaminen worden vermeld;
- b) bevat de hulpstoffen die noodzakelijk zijn voor het behoud daarvan zoals de antioxidanten bij plantaardige vetstoffen met uitzondering van BHT.

Gezien om te worden gevoegd bij het ministerieel besluit van 12 juni 2015 tot bepaling van de minimale sectorale eisen voor de opmaking van de bestekken voor de productie varkensvlees van gedifferentieerde kwaliteit.
Namen, 12 juni 2015.

R. COLLIN

Bijlage 3. Parameters van de analyse van het drinkwater

Parameters	Maximale toelaatbare waarde
Microbiologische parameters :	
Totaal kiemgetal op 22°C (per ml)	100.000
Totale colibacteriën (per 100 ml)	100
<i>E. coli</i> (in 100 ml)	Afwezigheid
Enterokokken (UFC/100ml)	Afwezigheid
Fysisch-chemische parameters :	
pH	5,5 - 9,5
Nitriet (mg/l)	1
Nitraat (mg/l)	50

Gezien om te worden gevoegd bij het ministerieel besluit van 12 juni 2015 tot bepaling van de minimale sectorale eisen voor de opmaking van de bestekken voor de productie varkensvlees van gedifferentieerde kwaliteit.
Namen, 12 juni 2015.

R. COLLIN

Bijlage 4. Technologieën om de geurhinder en de ammoniakemissies op significante wijze te beperken

Lijst van de systemen :

- 1° Systeem waarbij de contactvlak aalt-lucht kan worden verminderd;
- 2° Systeem van weinig diepe mesttanks (of mestbakken) voor de lozing van de mest minstens één keer per week en het opslaan in een aparte opslagplaats;
- 3° Systeem waarbij de scheiding van de vloeibare en vaste fasen van de mest onmiddellijk na de productie ervan mogelijk wordt gemaakt;
- 4° systeem voor de biologische reiniging van de lucht dat een vermindering van 50 % of meer van de geuremissies op grond van de technische specificaties van het toestel garandeert;
- 5° systeem voor de chemische reiniging van de lucht dat een vermindering van 50 % of meer van de geuremissies op grond van de technische specificaties van het toestel garandeert.

Het toegepaste systeem werkt goed en wordt minstens 1 keer per jaar of volgens de technische specificaties van toestellen wanneer ze bestaan, onderhouden.

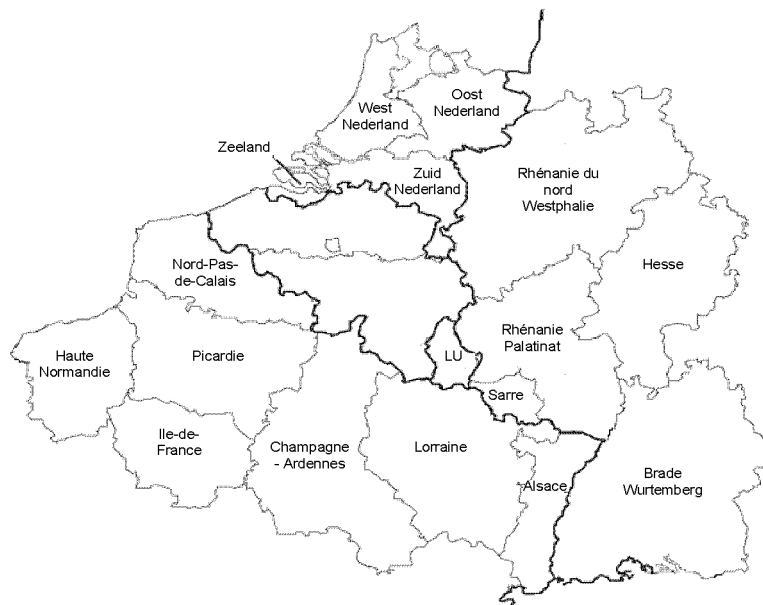
Gezien om te worden gevoegd bij het ministerieel besluit van 12 juni 2015 tot bepaling van de minimale sectorale eisen voor de opmaking van de bestekken voor de productie varkensvlees van gedifferentieerde kwaliteit.

Namen, 12 juni 2015.

R. COLLIN

Bijlage 5 .

Europese regio's voor de bevoorrading van granen en van olie- en eiwithoudende gewassen



Het bevoorradingsgebied omvat :

- 1° het grondgebied van België
- 2° het grondgebied van het Groot-Hertogdom Luxemburg
- 3° in Frankrijk :
 - a) de regio Nord-Pas-de Calais;
 - b) de regio Picardië,
 - c) de regio Haute Normandie
 - d) de regio Ile-de-France
 - e) de regio Champagne-Ardenne
 - f) de regio Lorraine;
 - g) de regio Alsace;
- 4° in Duitsland :
 - a) Land Bade-Wurtemberg;
 - b) Land Sarre;
 - c) Land Rijnland-Palts;
 - d) Land Hesse;
 - e) Land Noordrijn-Westfalen;
- 5° in Nederland :
 - a) het grondgebied Oost-Nederland;
 - b) het grondgebied Zuid-Nederland;
 - c) het grondgebied West-Nederland;
 - d) het grondgebied Zeeland.

Gezien om te worden gevoegd bij het ministerieel besluit van 12 juni 2015 tot bepaling van de minimale sectorale eisen voor de opmaking van de bestekken voor de productie varkensvlees van gedifferentieerde kwaliteit.

Namen, 12 juni 2015.

R. COLLIN