

multiplié par une fraction dont le numérateur est la valeur des prestations exprimée en heures hebdomadaires annuelles et dont le dénominateur est le nombre minimum d'heures de prestations fixé pour que la fonction considérée soit à prestations complètes;

d) trente jours forment un mois;

e) la durée des services rendus dans deux ou plusieurs fonctions à prestations complètes ou incomplètes, exercées simultanément, ne peut jamais dépasser la durée des services rendus dans une fonction à prestations complètes exercée pendant la même période;

f) la durée des services admissibles que compte le membre du personnel ne peut jamais dépasser douze mois pour une année civile.

Art. 2. Le présent arrêté entre en vigueur le premier jour du mois qui suit celui au cours duquel il aura été publié au *Moniteur belge*.

Art. 3. Notre Ministre de la Défense nationale est chargé de l'exécution du présent arrêté.

Donné à Bruxelles, le 25 octobre 1993.

ALBERT

Par le Roi :

Le Ministre de la Défense nationale,
L. DELCROIX

ties, vermenigvuldigd met een breuk waarvan de teller de waarde is van de dienstprestaties uitgedrukt in wekelijkse uren per jaar en waarvan de noemer het minimum aantal uren dienstprestaties is, vastgesteld opdat het ambt in kwestie als een ambt met volledige dienstprestaties zou worden beschouwd;

d) vormen dertig dagen een maand;

e) mag de duur van de diensten gepresteerd in twee of meer gelijktijdig uitgeoefende betrekkingen met volledige of onvolledige opdracht, nooit meer bedragen dan de duur van de diensten gepresteerd in een ambt met volledige opdracht dat tijdens dezelfde periode uitgeoefend wordt;

f) mag de duur van de in aanmerking komende diensten welke het personeelslid telt, nooit twaalf maanden overschrijden per kalenderjaar.

Art. 2. Dit besluit treedt in werking de eerste dag van de maand volgend op die gedurende welke het in het *Belgisch Staatsblad* is bekendgemaakt.

Art. 3. Onze Minister van Landsverdediging is belast met de uitvoering van dit besluit.

Gegeven te Brussel, 25 oktober 1993.

ALBERT

Van Koningswege :

De Minister van Landsverdediging,
L. DELCROIX

GOUVERNEMENTS DE COMMUNAUTE ET DE REGION — GEMEENSCHAPS- EN GEWESTREGERINGEN GEMEINSCHAFTS- UND REGIONALREGIERUNGEN

REGION WALLONNE — WALLONISCHE REGION — WAALSE GEWEST

MINISTERE DE LA REGION WALLONNE

F. 93 — 2697

[C — 27494]

22 JUILLET 1993. — Arrêté du Gouvernement wallon
concernant l'attribution du label de qualité wallon à la viande « Porc fermier »

Le Gouvernement wallon,

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

Vu l'avis de la Commission des labels de qualité et des appellations d'origine, donné le 8 mars 1993;

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

Vu l'urgence;

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

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

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

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

Considérant la demande, exprimée par l'organisme certificateur, d'un groupement d'agriculteurs qui souhaitent valoriser la spécificité de l'engraissement traditionnel des porcs;

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

Sur proposition du Président du Gouvernement wallon, chargé de l'Economie, des PME et des Relations extérieures, et du Ministre de l'Environnement, des Ressources naturelles et de l'Agriculture,

Arrête :

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

Art. 2. L'aire de production est limitée à la Région wallonne du pays.

Art. 3. La viande doit provenir d'un animal résultant du croisement de races Landrace, Large White ou Piétrain ou d'un sujet d'élevage d'une de ces races pures.

Art. 4. Les animaux sont des femelles ou des mâles castrés avant l'entrée à l'engraissement. Les monorchides, les cryptorchides et les hermaphrodites sont exclus.

Art. 5. Les animaux sont fournis par des éleveurs conventionnés par l'organisme certificateur. Ils ne sont pas sevrés avant quatre semaines.

Art. 6. Une fiche d'élevage dont le modèle doit être approuvé par l'organisme certificateur est tenue par l'éleveur. Il y renseigne notamment, les lieu et date de naissance, l'origine parentale, le sexe et, pour les mâles, la date de castration. En cas de cession d'un animal du naisseur à un engraisseur, une copie de cette fiche, dûment complétée, est remise à la livraison des animaux.

Art. 7. Si l'exploitation fonctionne en circuit fermé et si la totalité du cheptel d'engraissement n'est pas enregistrée pour l'obtention du label, tout animal devra être identifié avant d'atteindre 25 kg. Si la totalité du cheptel est enregistrée, le nombre de porcelets sera déclaré avant d'atteindre 30 kg.

Art. 8. L'animal séjourne dans l'exploitation d'engraissement et de finition au moins pendant douze semaines. La durée d'engraissement à partir de 30 kg ne peut dépasser vingt semaines.

Art. 9. Les animaux sont maintenus en stabulation libre. Chaque loge contiendra au maximum quarante animaux.

A partir du poids moyen de 30 kg, la densité des porcs est telle que le poids au mètre carré ne pourra pas dépasser 75 kg.

Art. 10. La surface du caillebotis éventuel ne peut excéder la moitié de la surface totale de la loge.

Les exploitants, ayant obtenu un permis de bâtir pour un atelier d'engraissement à la date de parution de l'arrêté d'homologation du présent cahier de charges, ont un délai de deux ans pour se mettre en conformité avec les exigences du présent article.

Art. 11. D'une heure après le lever du soleil jusqu'à une heure avant son coucher, la lumière moyenne naturelle au milieu de la loge et à 0,5 m du sol ne peut être inférieure à 3 lux.

Art. 12. La teneur moyenne en CO₂ dans les loges à 0,5 m du sol ne peut dépasser 3 000 ppm. Celle de l'ammoniac (NH₃) est limitée à 20 ppm.

Art. 13. Les diverses opérations comme le paillage, l'alimentation, etc. tendront à dégager le moins de poussière possible.

Art. 14. Le nombre d'animaux admis annuellement au label ne peut être supérieur à 2 000 par unité de main-d'œuvre permanente et ne pourra en aucun cas dépasser 5 000 par exploitation.

Au sens du présent arrêté, une « unité de main-d'œuvre permanente », ou « unité de travail année » correspond à une personne qui travaille au sein de l'exploitation pendant au moins 2 390 heures ou 280 journées de travail par année.

Art. 15. La formule alimentaire du sevrage à l'abattage comporte au moins 75 % de céréales y compris leurs issues et au maximum 1,5 % d'acide gras polyinsaturé. Ces proportions sont calculées par rapport au poids de matière sèche. Seules sont permises dans le régime alimentaire, les matières premières reprises dans la liste de l'annexe 2.

Art. 16. La composition du régime alimentaire en ce compris les formules de fabrication des aliments, est connue de l'organisme certificateur.

Art. 17. De l'eau est mise en permanence à disposition des animaux. Les abreuvoirs ne peuvent rester souillés par des déjections.

Art. 18. Les locaux doivent être correctement ventilés; les aires de couchage restent propres et les litières, quand elles existent, sont propres et sèches.

Art. 19. Un traitement vermifuge au moins est administré. Ce traitement n'est autorisé que jusqu'au poids de 50 kg.

Art. 20. Même en cas de traitement thérapeutique, l'usage de traitements hormonaux ou d'autres transformateurs et répartiteurs de graisse est interdit; l'usage de calmants est proscrit. Les autres traitements thérapeutiques sont autorisés mais les animaux subissant de tels traitements ne peuvent être abattus avant l'expiration du délai d'attente de la notice pharmacologique augmenté de 15 jours.

Art. 21. L'organisme certificateur peut refuser la délivrance d'attestation à tout animal provenant d'une loge ou d'une exploitation pour laquelle les interventions vétérinaires ou prophylactiques dépassent anormalement la moyenne générale sans obligation de devoir motiver autrement sa décision. De même, l'attestation est refusée à tout animal présentant des anomalies morphologiques ou ayant présenté des pathologies répétées.

Art. 22. Toute intervention thérapeutique est renseignée dans la fiche d'élevage.

Art. 23. Au moins douze heures, et au plus quinze heures avant l'heure prévue de l'abattage, l'engraisser transfère les porcs destinés à l'abattage dans une autre loge. Ils y sont mis à la diète complète, mais auront en suffisance de l'eau à disposition.

Art. 24. Les règles essentielles de transport sont respectées, notamment comme suit :

- le véhicule est muni d'un chargeur et d'un système de ventilation réglable. Pour les transports ne concernant que peu d'animaux et des transports n'excédant pas une heure, des rampes antidérapantes en pente douce suffisent;
 - le transport s'effectue des fermes à l'abattoir sans autres étapes intermédiaires que celles nécessaires pour d'autres chargements de porcs destinés au label;
 - l'embarquement des animaux se fait en douceur. A aucun moment, il n'est fait usage ni de piles électriques, ni de bâtons, ni d'autres instruments de coercition;
 - il n'y a ni entassement, ni surcharge, la surface disponible par porc est d'au moins 0,6 m² et les porcs doivent pouvoir se coucher;
 - les animaux ou lots provenant de différentes loges sont strictement séparés;
 - le débarquement se fait en douceur au moins deux heures avant le début de l'abattage.
- Il n'est pas administré de tranquillisant.

Art. 25. A l'abattoir, les lots prévus à l'article 24, alinéa 6, sont maintenus séparés. Le sol des loges et des couloirs est antidérapant. Les animaux ont de l'eau potable à leur disposition. En cas de température supérieure à 25°, ils sont rafraîchis par vaporisation d'eau.

Art. 26. L'abattage se fait par séries homogènes dans le respect d'un calendrier et d'un horaire acceptés par l'organisme certificateur.

Le transfert des loges d'attente au poste d'abattage, et l'étourdissement se font sans brutalité.

La saignée a lieu dans les secondes qui suivent l'étourdissement et dans le temps le plus court possible.

Art. 27. Les carcasses ont un poids compris entre 70 et 105 kg et un minimum de 55 % de viande maigre.

Le gras résiduel de bardière doit être blanc et ferme. La viande doit être ferme, de couleur rose et non exsudative.

L'organisme certificateur refuse l'attestation aux carcasses dont le lard de bardière ou la viande présente des défauts d'aspect, de coloration ou de fermeté.

Art. 28. Les carcasses portent l'estampille C.E.E.

D'éventuelles mesures transitoires limitées à un an maximum et renouvelables, laissées à l'appréciation de la Commission des labels de qualité et des appellations d'origine, peuvent être adoptées concernant les abattoirs non conformes aux normes de la C.E.E. En tout état de cause, les abattoirs doivent être acceptés par l'organisme certificateur.

Art. 29. La viande ne doit présenter aucun signe « P.S.E. » (viande pâle, molle et exsudée) ou « D.F.D. » (viande foncée, ferme et sèche). A titre exemplatif, les mesures indicatives de pH prises dans le longissimus dorsi au niveau de la dernière dorsale et entre trente et quarante-cinq minutes après l'abattage, doivent se situer entre 5,8 et 6,2 sans jamais être inférieures à 5,7, ni supérieures à 6,4. Après vingt-quatre heures, le pH doit être proche de 5,8 sans jamais dépasser 6,2.

Art. 30. La congélation des carcasses est interdite.

Art. 31. § 1er. L'approvisionnement peut se faire en carcasses, demi-carcasses, pièces découpées et portions consommateur.

§ 2. En cas d'approvisionnement en pièces découpées et portions consommateur, la découpe et le conditionnement doivent être pratiqués dans un atelier conforme aux normes de la C.E.E., sous le contrôle de l'organisme certificateur.

Les carcasses sous label sont alors traitées en séries homogènes selon un horaire et un calendrier approuvés par l'organisme certificateur.

Art. 32. La viande de porc dont la qualité est attestée par le label de qualité wallon est vendue exclusivement par des bouchers qui acceptent de ne vendre à l'état frais et de ne transformer que du porc de cette qualité.

Toutefois, deux alternatives à l'exclusivité sont prévues :

1° La viande labellisée est exposée en conditionnements scellés provenant d'un atelier de découpe agréé.

2° Les viandes labellisées sont vendues dans des endroits bien séparés et identifiés. Le stockage des pièces sous label est fait dans un milieu clos bien identifié. Le travail des viandes labellisées n'est rigoureusement effectué qu'à un moment prédéterminé de la journée, ou de la semaine, et accepté par l'organisme certificateur.

Dans ces deux cas, les marques du label doivent rester le plus tard possible. Il doit être tenu une comptabilité des entrées et des sorties des deux types de viande par l'utilisation de balances enregistreuses dont les bandes de sorties journalières sont conservées jusqu'au contrôle.

Art. 33. L'organisme certificateur vérifie le respect des bonnes pratiques en matière d'hygiène dans le circuit de distribution. La température à cœur des viandes stockées et transportées ne doit pas dépasser 6 °Celsius.

Art. 34. L'usage d'une marque commerciale, qu'elle soit individuelle ou collective, doit éviter toute possibilité de confusion avec le label ou l'appellation d'origine. Il est soumis à l'avis préalable de la Commission des labels et des appellations d'origine.

Art. 35. Le montant des frais que l'organisme certificateur est autorisé à facturer au demandeur est fixé comme suit :

— cent vingt francs pour tout animal abattu et certifié, si le demandeur fait partie d'un groupement organisé; ce montant est payable au moment de l'abattage;

— le montant comme dit ci-dessus majoré de trente francs payables à l'enregistrement, lorsqu'il s'agit d'un producteur isolé;

— lorsque le nombre d'animaux abattus sur une période de douze mois n'aura pas atteint 10, l'organisme certificateur est autorisé à adresser au producteur, une facture supplémentaire de 20 francs par animal enregistré pendant cette période.

Ces montants sont liés aux fluctuations de l'index des prix à la consommation. Il est rattaché à l'indice-pivot du mois de juillet 1993.

Art. 36. L'a.s.b.l. PROMAG sise place des Chasseurs Ardennais 1, à Arlon, et l'a.s.b.l. PROCERVIQ sise avenue Deponthière 12, à Loncin, sont désignées en qualité d'organisme certificateur pour délivrer les attestations de qualité « Porc fermier », selon le modèle fixé par l'arrêté de l'Exécutif régional wallon du 18 juillet 1991 concernant les attestations de qualité, d'origine locale ou d'origine wallonne, à délivrer par les organismes certificateurs, et certifier que les conditions d'obtention de l'attestation ont été remplies.

Art. 37. Les organismes certificateurs désignés s'assurent que les conditions de l'obtention de l'attestation sont remplies en organisant les contrôles prévus à l'annexe 1 du présent arrêté, sans rupture, tout au long de la filière, depuis la production jusqu'à la distribution.

Art. 38. Les organismes tiers de contrôle, auxquels l'organisme certificateur agréé peut déléguer, sous sa responsabilité, certaines tâches d'analyses, sont désignés par le Gouvernement wallon.

Art. 39. Le présent arrêté entre en vigueur le jour de sa publication au *Moniteur belge*.

Art. 40. Le Ministre ayant l'agriculture dans ses attributions est chargé de l'exécution du présent arrêté.

Namur, le 22 juillet 1993.

Le Président du Gouvernement,
chargé de l'Economie, des PME et des Relations extérieures,
G. SPITAEELS

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

Annexe 1

Plan minimum de contrôle

Lieu et type de contrôle	Fréquence minimale
Production	
- Visite préalable des installations	- 1 à l'inscription du producteur
- Contrôle de l'état des animaux	- 1/producteur/an
- Contrôle du confort des animaux et des conditions d'élevage	- 1/producteur/an
- Contrôle et analyse de l'alimentation	- 1/producteur/an
- Contrôle de l'origine génétique	- 1/producteur/an
- Contrôle de l'allaitement quatre semaines	- 1/naisseur/an
- Contrôle des hormones et facteurs croissance	- 1/producteur/an
Transport	
- Contrôle des conditions de transport et de repos avant l'abattage	- 1/transporteur/an
Abattoir	
- Visite des abattoirs	- 4/abattoirs/an
- Vérification de la séparation des lots	- 1/producteur/an
- Prélèvement d'urine ou graisses ou sang ou organe	- systématique
- Vérification origine ou identification	- 12 fois l'an
- Vérification du pH 24 heures (abat. ou destin.)	
Cheville et découpe	
- Contrôle de la destination	- 2/distr./an+contr. adm. perman.
- Contrôle de la découpe	- 4/ateliers/an
Distribution	
- Contrôle de l'exclusivité	- 1/point de distribution/an

Vu pour être annexé à l'arrêté du Gouvernement wallon du 22 juillet 1993 concernant l'attribution du label de qualité wallon à la viande « Porc fermier ».

Namur, le 22 juillet 1993.

Le Président du Gouvernement,
chargé de l'Economie, des PME et des Relations extérieures,
G. SPITAEELS

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

Annexe 2

Liste des matières autorisées

- Blé (ou Froment)
- Orge (ou Escourgeon)
- Avoine
- Triticale
- Epeautre
- Seigle
- Sarrasin
- Son fin
- Remoulage
- Maïs grain ensilé
- Maïs grain dur (maximum 15 %)
- Corn gluten
- Pomme de terre
- Pulpe de betterave
- Pois de printemps
- Féverole
- Tourteau de soja 44, 48 ou 50
- Tourteau de tournesol
- Tourteau de colza
- Levure

- Lactoserum
- Lait écrémé
- Babeure
- Acides aminés de synthèse
- Sel
- Carbonate de chaux
- Phosphate soluble
- Graines de lin
- Fèves de soja
- Les compléments minéraux vitaminés ne comporteront aucun additif (antibiotique, calmant, facteur de croissance, hormone ou autres substances médicamenteuses).

Namur, le 22 juillet 1993.

Vu pour être annexé à l'arrêté du Gouvernement du 22 juillet 1993 concernant l'attribution du label de qualité wallon à la viande « Porc fermier ».

Le Président du Gouvernement,
chargé de l'Économie, des P.M.E. et des Relations extérieures,

G. SPITAELS

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

G. LUTGEN

ÜBERSETZUNG

MINISTERIUM DER WALLONISCHEN REGION

D. 93 — 2697

[C — 27494]

22. JULI 1993. — Erlaß der Wallonischen Regierung über die Ausstellung des wallonischen Qualitätszeichens für das Fleisch « Porc fermier » (« Schwein vom Bauernhof »)

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

Aufgrund des Gutachtens der Kommission für Qualitätszeichen und Ursprungsbezeichnungen vom 8. März 1993;

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

Aufgrund der Dringlichkeit;

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

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

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

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

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

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

Auf Vorschlag des Vorsitzenden der Wallonischen Regierung, beauftragt mit der Wirtschaft, den KMB und den Auswärtigen Beziehungen, und des Ministers der Umwelt, der Naturschätze und der Landwirtschaft,

Beschließt die Wallonische Regierung :

Artikel 1. Vorliegender Erlaß führt die Anforderungen auf, denen das Fleisch « Porc fermier » (« Schwein vom Bauernhof ») genügen muß, damit es gemäß den Bestimmungen von Artikel 2 des Dekrets des Wallonischen Regionalrates vom 7. September 1989 über die Ausstellung des wallonischen Qualitätszeichens, die Bezeichnung des wallonischen Ursprungs und die Bezeichnung des lokalen Ursprungs unter dem wallonischen Qualitätszeichen erzeugt, zum Kauf angeboten bzw. verkauft werden darf.

Art. 2. Das Erzeugungsgebiet ist auf das wallonische Gebiet des Landes begrenzt.

Art. 3. Das Fleisch muß von einem Tier aus der Kreuzung der Rassen Landrace, Large White oder Piétrain oder von einem Zuchttier einer dieser reinen Rassen stammen.

Art. 4. Die Tiere sind weibliche oder vor Beginn der Mast kastrierte männliche Schweine. Monorchide, Kryptorchide und Zwitter sind ausgeschlossen.

Art. 5. Die Tiere werden von Viehhaltern geliefert, die von der bescheinigenden Stelle zugelassen worden sind. Sie werden nicht vor vier Wochen entwöhnt.

Art. 6. Der Viehhalter führt eine Zuchtkarte, deren Muster von der bescheinigenden Stelle genehmigt werden muß. Darauf gibt er den Ort und das Datum der Geburt, die elterliche Herkunft, das Geschlecht und für männliche Tiere das Datum der Kastration an. Wenn ein Tier des Züchters einem Mäster verkauft wird, wird eine Kopie dieser ordnungsgemäß ausgefüllten Karte bei der Lieferung der Tiere abgegeben.

Art. 7. Wenn der Betrieb in einem geschlossenen Produktionskreis funktioniert und die Gesamtheit des Mastviehbestands nicht für die Erlangung des Qualitätszeichens registriert ist, muß jedes Tier identifiziert werden, bevor es 25 kg erreicht. Wenn die Gesamtheit des Viehbestands registriert ist, ist die Anzahl Ferkel vor Erreichung des Gewichts von 30 kg zu melden.

Art. 8. Das Tier bleibt mindestens zwölf Wochen lang im Mast- und Endmastbetrieb. Ab dem Gewicht von 30 kg darf die Mast nicht länger als zwanzig Wochen dauern.

Art. 9. Die Tiere werden unangebunden im Stall gehalten. Jede Bucht umfaßt höchstens vierzig Tiere. Ab dem Durchschnittsgewicht von 30 kg muß bei der Dichte der Schweine darauf geachtet werden, daß pro Quadratmeter nicht das Gewicht von 75 kg überschritten wird.

Art. 10. Die Fläche des eventuellen Spaltenbodens darf nicht über die Hälfte der Gesamtfläche der Bucht hinausgehen.

Landwirte, die am Datum der Veröffentlichung des Erlasses zur Genehmigung des vorliegenden Lastenheftes eine Baugenehmigung für einen Maststall erhalten haben, verfügen über eine Frist von zwei Jahren, um den Anforderungen des vorliegenden Artikels nachzukommen.

Art. 11. Von einer Stunde nach Sonnenaufgang an bis eine Stunde vor Sonnenuntergang darf das durchschnittliche Tageslicht in der Mitte der Bucht und 0,5 m vom Boden entfernt nicht unter 3 Lux liegen.

Art. 12. Der durchschnittliche Gehalt an (CO₂) darf in den Buchten 0,5 m vom Boden entfernt nicht 3 000 ppm überschreiten. Der durchschnittliche Gehalt an Ammoniak (NH₃) ist auf 20 ppm begrenzt.

Art. 13. Vorgänge wie das Abdecken mit Stroh, die Fütterung usw. sollten so wenig wie möglich Staub entwickeln.

Art. 14. Die Anzahl Tiere, die jährlich für das Qualitätszeichen zugelassen sind, darf nicht über 2 000 je Dauerarbeitskrafteinheit liegen und auf keinen Fall 5 000 pro Betrieb überschreiten.

Im Sinne des vorliegenden Erlasses kommt eine « Dauerarbeitskrafteinheit » oder « Jahresarbeitseinheit » einer Person gleich, die mindestens 2 380 Arbeitsstunden bzw. 280 Arbeitstage pro Jahr innerhalb des Betriebs leistet.

Art. 15. Die Nahrung besteht von der Entwöhnung an bis zur Schlachtung aus mindestens 75 % Getreide, Kleie einbegriffen, und höchstens 1,5 % mehrfach ungesättigten Fettsäuren. Diese Proportionen werden im Verhältnis zum Gewicht der Trockensubstanz errechnet. Bei der Ernährung sind nur die in der Liste von Anlage 2 aufgeführten Rohstoffe zugelassen.

Art. 16. Die bescheinigende Stelle muß die Zusammensetzung der Kost, einschließlich der Fabrikationsformeln für die Nahrungsmittel, kennen.

Art. 17. Den Tieren steht ständig Wasser zur Verfügung. Die Tränken dürfen nicht durch Ausscheidungen verschmutzt bleiben.

Art. 18. Die Räume müssen richtig belüftet werden; die Liegestätten müssen sauber bleiben, und die Streu muß gegebenenfalls sauber und trocken sein.

Art. 19. Wurmmittel müssen mindestens einmal verabreicht werden. Diese Behandlung ist nur bis zum Gewicht von 50 kg erlaubt.

Art. 20. Selbst bei einer therapeutischen Behandlung dürfen keine Hormone oder anderen fettverarbeitenden bzw. fettverteilenden Mittel gebraucht werden; die Benutzung von Beruhigungsmitteln ist untersagt. Andere therapeutische Behandlungsverfahren sind erlaubt, aber Tiere, die solchen Behandlungen unterzogen werden, dürfen erst fünfzehn Tage nach Ablauf der im Beipackzettel der verabreichten Arzneimittel angegebenen Wartezeit geschlachtet werden.

Art. 21. Die bescheinigende Stelle kann für jedes Tier, das aus einer Bucht bzw. aus einem Betrieb kommt, in der bzw. dem die tierärztlichen Behandlungen oder die prophylaktischen Maßnahmen über den allgemeinen Durchschnitt hinausgehen, die Ausstellung der Bescheinigung verweigern, wobei sie ihren Beschluß nicht weiter mit Gründen versehen muß. Die Ausstellung der Bescheinigung wird auch für jedes Tier verweigert, das morphologische Anomalien aufweist oder wiederholt erkrankt ist.

Art. 22. Jeder therapeutische Eingriff wird auf der Zuchtkarte angegeben.

Art. 23. Mindestens zwölf Stunden und höchstens fünfzehn Stunden vor der für die Schlachtung vorgesehenen Uhrzeit verlegt der Mäster die zur Schlachtung bestimmten Schweine in eine andere Bucht. Sie werden dort auf Vollidät gesetzt, aber sie müssen genügend Wasser zu ihrer Verfügung haben.

Art. 24. Die wichtigsten Transportregeln müssen insbesondere wie folgt eingehalten werden :

— Das Fahrzeug ist mit einer Ladevorrichtung und einem regelbaren Belüftungssystem ausgestattet. Für Transporte, die nur wenige Tiere betreffen, und Transporte, die nicht länger als eine Stunde dauern, reichen rutschfeste Laderampen mit leichter Neigung aus.

— Der Transport erfolgt vom Bauernhof bis zum Schlachthof ohne andere Zwischenetappen als die, die zu anderen Ladungen von Schweinen erforderlich sind, die für das Qualitätszeichen bestimmt sind.

— Die Tiere werden in aller Ruhe aufgeladen. Es dürfen nie elektrische Elemente, Stöcke oder andere Zwangsmittel benutzt werden.

— Die Tiere dürfen nicht zu dicht zusammengedrängt werden, und das Fahrzeug darf nicht überladen werden; jedes Schwein muß über eine Fläche von mindestens 0,6 m² verfügen und sich legen können.

— Tiere oder Lose, die aus verschiedenen Buchten stammen, werden streng getrennt.

— Die Tiere werden in aller Ruhe mindestens zwei Stunden vor Beginn der Schlachtung abgeladen.

Es werden keine Beruhigungsmittel verabreicht.

Art. 25. Im Schlachthof werden die in Artikel 24 Absatz 6 vorgesehenen Lose getrennt gehalten. Der Boden der Buchten und der Gänge ist rutschfest. Die Tiere haben Trinkwasser zu ihrer Verfügung. Bei einer Temperatur über 25° werden sie durch Zerstäubung von Wasser abgekühlt.

Art. 26. Die Schlachtung der Tiere erfolgt in homogenen Serien unter Beachtung der von der bescheinigenden Stelle angenommenen Tage und Uhrzeiten.

Die Überführung von den Wartebuchten bis zur Schlachtstelle und die Betäubung erfolgen ohne Brutalität. Das Entbluten erfolgt in den Sekunden nach der Betäubung und ist so kurz wie möglich.

Art. 27. Die Tierkörper wiegen zwischen 70 und 105 kg und weisen mindestens 55 % Magerfleisch auf.

Das restliche Fett des Rückenspecks muß weiß und fest sein. Das Fleisch muß fest und rosa sein und darf nicht wässrig sein. Die bescheinigende Stelle verweigert die Ausstellung der Bescheinigung für Tierkörper, deren Rückenspeck bzw. Fleisch Mängel im Aussehen, in der Farbe oder in der Festigkeit aufweist.

Art. 28. Die Tierkörper müssen den EWG-Stempel tragen.

Die Kommission für Qualitätszeichen und Ursprungsbezeichnungen können eventuelle verlängerbare Übergangsmaßnahmen von höchstens einem Jahr für die Schlachthöfe treffen, die den EWG-Normen nicht entsprechen. Die Schlachthöfe müssen auf jeden Fall von der bescheinigenden Stelle akzeptiert worden sein.

Art. 29. Das Fleisch darf weder ein « P.S.E. »-Merkmal (blasses, weiches und wässriges Fleisch) noch ein « D.F.D. »-Merkmal (dunkles, festes und trockenes Fleisch) aufweisen. Zum Beispiel müssen die Messungen im longissimus dorsi auf Höhe des letzten Brustwirbels und etwa dreißig bis fünfundvierzig Minuten nach der Schlachtung einen pH-Wert zwischen 5,8 und 6,2 ergeben, wobei er nie unter 5,7 und über 6,4 liegen darf. Nach vierundzwanzig Stunden muß der pH-Wert in der Nähe von 5,8 liegen, ohne jemals 6,2 zu überschreiten.

Art. 30. Die Einfrierung der Tierkörper ist verboten.

Art. 31. § 1. Die Belieferung kann in Form von Tierkörpern, Tierkörperhälften, zerlegten Stücken und Verbraucherportionen erfolgen.

§ 2. Wenn das Fleisch in zerlegten Stücken und Verbraucherportionen geliefert wird, muß es in einer den EWG-Normen entsprechenden Werkstatt unter Kontrolle der bescheinigenden Stelle zerlegt und abgepackt worden sein. Die mit dem Qualitätszeichen versehenen Tierkörper werden dann in homogenen Serien behandelt zu den Uhrzeiten und an den Tagen, die von der bescheinigenden Stelle genehmigt worden sind.

Art. 32. Schweinefleisch, dessen Qualität durch das wallonische Qualitätszeichen bescheinigt wird, wird exklusiv von Metzgern verkauft, die damit einverstanden sind, nur Fleisch dieser Qualität frisch zu verkaufen und zu verarbeiten.

Es gibt jedoch zwei Alternativen zum Exklusivrecht :

1° Das mit dem Qualitätszeichen versehene Fleisch wird in verschlossenen Verpackungen ausgestellt, die aus einer zugelassenen Zerlegungswerkstatt stammen.

2° Das mit dem Qualitätszeichen versehene Fleisch wird an abgetrennten und richtig gekennzeichneten Stellen verkauft. Die mit dem Qualitätszeichen versehenen Stücke werden in einem richtig gekennzeichneten geschlossenen Raum gelagert. Das mit dem Qualitätszeichen versehene Fleisch wird strikt an einem vorher festgelegten und von der bescheinigenden Stelle angenommenen Tageszeitpunkt bzw. Wochentag verarbeitet.

In diesen beiden Fällen müssen die Qualitätszeichen so lange wie möglich markiert bleiben. Über Ein- und Ausgänge beider Fleischarten muß Buch geführt werden, und zwar durch die Benutzung von Registrierwaagen, deren tägliche Bänder bis zur Kontrolle aufbewahrt werden.

Art. 33. Die bescheinigende Stelle prüft nach, ob auf dem Absatzweg die richtigen Praktiken zum Gesundheitsschutz eingehalten werden. Gelagertes und transportiertes Fleisch darf keine Kerntemperatur über 6 °Celsius aufweisen.

Art. 34. Bei der Benutzung einer individuellen oder kollektiven Handelsmarke ist jede mögliche Verwechslung mit dem Qualitätszeichen bzw. der Ursprungsbezeichnung zu vermeiden. Es muß vorher das Gutachten der Kommission für Qualitätszeichen und Ursprungsbezeichnungen eingeholt werden.

Art. 35. Der Betrag der Kosten, die die bescheinigende Stelle dem Antragsteller anrechnen kann, ist wie folgt festgesetzt :

— hundertzwanzig Franken für jedes geschlachtete und zertifizierte Tier, wenn der Antragsteller einem Verband angehört; dieser Betrag ist bei der Schlachtung zu zahlen;

— der oben angegebene Betrag plus dreißig Franken, der bei der Registrierung zu zahlen ist, wenn es sich um einen Einzelerzeuger handelt;

— wenn in einem Zeitraum von zwölf Monaten insgesamt keine 10 Tiere geschlachtet worden sind, darf die bescheinigende Stelle dem Erzeuger eine zusätzliche Rechnung von 20 Franken pro Tier zuschicken, das in diesem Zeitraum registriert worden ist.

Diese Beträge sind an die Schwankungen des Verbraucherpreisindexes gebunden. Dieser wird an den Schwellenindex des Monats Juli 1993 gebunden.

Art. 36. Die Place des Chasseurs Ardennais 1 in Arlon gelegene VoE PROMAG und die avenue Deponthière 12 in Loncin gelegene VoE PROCERVIQ werden als bescheinigende Stellen benannt, um die Qualitätsbescheinigungen, deren Muster im Erlaß der Wallonischen Regionalexekutive vom 18. Juli 1991 über die von den bescheinigenden Stellen auszustellenden Bescheinigungen über die Güte, den lokalen Ursprung oder den wallonischen Ursprung bestimmt ist, für das Fleisch « Porc fermier » (« Schwein vom Bauernhof ») auszustellen und um zu bestätigen, daß die Bedingungen zur Erlangung der Bescheinigung erfüllt sind.

Art. 37. Die benannten bescheinigenden Stellen vergewissern sich, ob die Bedingungen zur Erlangung der Bescheinigung erfüllt sind, indem sie die in Anlage 1 zum vorliegenden Erlaß vorgesehenen Kontrollen ohne Unterbrechung in den jeweiligen Phasen von der Erzeugung bis zum Vertrieb organisieren.

Art. 38. Die außenstehenden Kontrollstellen, denen die zugelassene bescheinigende Stelle auf ihre Verantwortung manche Untersuchungen übertragen kann, werden von der Wallonischen Regierung bestimmt.

Art. 39. Vorliegender Erlaß tritt am Tage seiner Veröffentlichung im *Belgischen Staatsblatt* in Kraft.

Art. 40. Der Minister, zu dessen Zuständigkeitsbereich die Landwirtschaft gehört, ist mit der Durchführung vorliegenden Erlasses beauftragt.

Namur, den 22. Juli 1993.

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

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

Anlage 1

Minimaler Kontrollplan

Ort und Art der Kontrolle	Mindesthäufigkeit
Erzeugung	
- Vorherige Besichtigung der Anlage	- 1 bei der Eintragung des Erzeugers
- Kontrolle des Zustands des Tieres	- 1/Erzeuger/Jahr
- Kontrolle des Wohlbefindens der Tiere und der Zuchtbedingungen	- 1/Erzeuger/Jahr
- Kontrolle und Untersuchung der Nahrung	- 1/Erzeuger/Jahr
- Kontrolle der genetischen Herkunft	- 1/Erzeuger/Jahr
- Kontrolle des vierwöchigen Säugens	- 1/Züchter/Jahr
- Kontrolle der Hormone und Wachstumsfaktoren	- 1/Erzeuger/Jahr
Transport	
- Kontrolle der Bedingungen, unter denen die Tiere transportiert werden und sich vor der Schlachtung erholen können	- 1/Transportunternehmer/Jahr
Schlachthof	
- Besichtigung der Schlachthöfe	
- Überprüfung der Trennung der Lose	- 4/Schlachthöfe/Jahr
- Probe von Urin oder von Fetten oder von Blut oder von Organen	- 1/Erzeuger/Jahr
- Überprüfung der Herkunft oder Identifikation	- systematisch
- Überprüfung des pH-Wertes 24 Stunden (Schlachtung oder Bestimmung)	- 12 mal im Jahr
Fleischgroßhandel und Zerlegung	
- Kontrolle der Bestimmung	- 2/Vertr./Jahr + ständige Verwaltungskontrolle
- Kontrolle der Zerlegung	- 4/Werkstätten/Jahr
Vertrieb	
- Kontrolle der Exklusivität	- 1/Vertriebsstelle/Jahr

Gesehen, um dem Erlaß der Wallonischen Regierung vom 22. Juli 1993 über die Ausstellung des wallonischen Qualitätszeichens für das Fleisch « Porc fermier » (« Schwein vom Bauernhof ») beigelegt zu werden.

Der Vorsitzende der Regierung,
beauftragt mit der Wirtschaft, den KMB und den Auswärtigen Beziehungen,

G. SPITAELS

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

Anlage 2

Liste der Zugelassenen Rohstoffe

- Weizen (oder Triticum)
- Gerste (oder Wintergerste)
- Hafer
- Triticale
- Spelz
- Roggen
- Buchweizen
- Feine Kleie
- Nachmehl
- Einsilierter Körnermais
- Harter Körnermais (höchstens 15 %)
- Corn Gluten
- Kartoffel
- Rübenmark
- Frühlingserbse
- Ackerbohne
- Sojabohnenkuchen 44, 48 oder 50
- Sonnenblumenkuchen
- Rapskuchen
- Hefe

- Milchserum
- Entrahmte Milch
- Buttermilch
- Synthese-Aminosäuren
- Salz
- Kalziumkarbonat
- Lösliches Phosphat
- Leinsamen
- Sojabohnen
- Vitaminierte mineralisierte Futterzusätze dürfen keine Zusatzmittel (Antibiotika, Beruhigungsmittel, Wachstumsfaktoren, Hormone oder andere medikamentöse Substanzen) enthalten.

Gesehen um dem Erlaß der Wallonischen Regierung vom 22. Juli 1993 über die Ausstellung des wallonischen Qualitätszeichens für das Fleisch « Porc fermier » (« Schwein vom Bauernhof ») beigefügt zu werden.

Der Vorsitzende der Regierung,
beauftragt mit der Wirtschaft, den KMB und den Auswärtigen Beziehungen,

G. SPITAELS

Der Minister der Umwelt, der Naturschätze und der Landwirtschaft,

G. LUTGEN

—
VERTALING

MINISTERIE VAN HET WAALSE GEWEST

N. 93 — 2697

[C — 27494]

**22 JULI 1993. — Besluit van de Waalse Regering
tot toekenning van het Waalse kwaliteitslabel aan het « Porc fermier »-varkensvlees
De Waalse Regering,**

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

Gelet op het advies van de Commissie voor kwaliteitslabels en herkomstbenamingen, gegeven op 8 maart 1993;

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

Gelet op de dringende noodzakelijkheid;

Overwegende dat de privé-initiatieven zo vlug mogelijk moeten slagen omdat ze anders een voor de in het decreet van 7 september 1989 bedoelde belangen schadelijke verwarring zouden kunnen stichten;

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

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

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

Gelet op de door de keuringsinstelling geformuleerde aanvraag van een landbouwersvereniging die de specificiteit van de traditionele varkensvetmesting wenst te valoriseren;

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

Op de voordracht van de Voorzitter van de Regering, belast met Economie, KMO's en Externe Betrekkingen en van de Minister van Leefmilieu, Natuurlijke Hulpbronnen en Landbouw,

Besluit :

Artikel 1. Dit besluit vermeldt de voorwaarden waaraan het « Porc fermier »-varkensvlees moet voldoen om onder het Waalse kwaliteitslabel geproduceerd, verwerkt, te koop aangeboden of verkocht te kunnen worden, overeenkomstig de bepalingen van artikel 2 van het decreet van de Waalse Gewestraad van 7 september 1989 betreffende de toekenning van het Waalse kwaliteitslabel, de benaming van Waalse herkomst en de benaming van lokale herkomst.

Art. 2. Het produktiegebied beperkt zich tot het Waalse Gewest.

Art. 3. Het vlees is afkomstig van een dier dat voortkomt uit een kruising tussen de Landrace, Large White of Piétrainrassen of uit een fokvarken van één van die zuivere rassen.

Art. 4. De dieren zijn vrouwelijke of mannelijke varkens die vóór de vetmesting gecastreerd werden. Monorchiden, cryptorchiden en tweeslachtige dieren komen niet in aanmerking.

Art. 5. De dieren worden geleverd door fokkers die door de keuringsinstelling erkend zijn. Zij worden binnen de eerste vier weken niet gespeend.

Art. 6. De fokker houdt een fokkaart bij waarvan het model door de keuringsinstelling wordt goedgekeurd. Die kaart vermeldt met name : de geboorteplaats en -datum, de ouderlijke oorsprong, het geslacht en, voor mannelijke dieren, de castratiedatum. Wanneer de fokker een dier aan een vetmester afstaat, wordt bij de levering een behoorlijk ingevuld afschrift van die kaart verstrekt.

Art. 7. Indien het bedrijf autonoom werkt en de gehele vetmestingsstapel niet geregistreerd is om het label te verkrijgen, moet elk dier geïdentificeerd worden alvorens 25 kg te wegen. Indien de varkensstapel geregistreerd is, worden de biggen aangegeven alvorens 30 kg te wegen.

Art. 8. Het dier verblijft minstens twaalf weken in het vetmestings- en afwerkingsbedrijf. Vanaf 30 kg mag de vetmesting niet langer dan twintig weken duren.

Art. 9. De dieren verblijven in vrije stalling. Ieder varkenskot bevat hoogstens veertig dieren.

Vanaf een gemiddeld gewicht van 30 kg is de varkenshoeveelheid van dien aard dat het gewicht per m² niet groter mag zijn dan 75 kg.

Art. 10. De oppervlakte van de eventuele vlonder mag niet groter zijn dan de helft van de totale oppervlakte van het varkenskot.

De exploitanten die op de bekendmakingsdatum van het homologatiebesluit van dit bestek een vergunning voor de bouw van een vetmestingsbedrijf hebben verkregen, beschikken over een termijn van twee jaar om aan de verplichtingen van dit besluit te voldoen.

Art. 11. Tussen één uur na zonsopgang en één uur vóór zonsondergang mag het gemiddelde daglicht in het midden van het kot en op 0,5 m van de grond niet kleiner zijn dan 3 lux.

Art. 12. Het gemiddelde gehalte aan (CO₂) op 0,5 m van de grond in de varkenskotten mag niet groter zijn dan 3 000 ppm. Het gehalte aan ammoniak (NH₃) wordt beperkt tot 20 ppm.

Art. 13. De verschillende verrichtingen zoals strooing, voeding, enz. ... moeten zo min mogelijk stof verspreiden.

Art. 14. Het aantal dieren dat jaarlijks in aanmerking komt voor het label, mag niet groter zijn dan 2 000 eenheden per permanente arbeidskrachteenheid en mag in geen geval meer dan 5 000 eenheden per bedrijf bedragen.

In de zin van dit besluit dient te worden verstaan onder « permanente arbeidskrachteenheid » of « werkeenheid/jaar », een persoon die minstens 2 380 uren of 280 werkdagen per jaar in het bedrijf werkzaam is.

Art. 15. Vanaf het spenen tot het slachten bestaat de voederingsformule uit minstens 75 % cerealen, met inbegrip van hun bijprodukten, en hoogstens 1,5 % polyonverzadigd vetzuur. Die percentages worden berekend in verhouding tot het gewicht van de droge stoffen. Enkel de in bijlage 2 vermelde grondstoffen worden in het dieet toegelaten.

Art. 16. De keuringsinstelling kent de samenstelling van het dieet, met inbegrip van de fabricageformules van de voederingsmiddelen.

Art. 17. De dieren beschikken voortdurend over water. De drinkplaatsen mogen niet met faecaliën bezoedeld zijn.

Art. 18. De lokalen moeten goed geventileerd zijn; de rustplaatsen moeten proper zijn en het eventuele stalstro rein en droog.

Art. 19. De dieren worden minstens éénmaal met een wormmiddel behandeld. Die behandeling wordt enkel toegepast op dieren van minder dan 50 kg.

Art. 20. Hormonale behandelingen of andere vetverwerkings- en vetverdelingsbehandelingen zijn verboden, zelfs in geval van therapeutische behandeling; het gebruik van kalmerende middelen is eveneens verboden. De andere therapeutische behandelingen zijn toegelaten, maar de aldus behandelde dieren mogen niet geslacht worden vóór het verstrijken van de in de farmacologische handleiding bedoelde wachttijd, vermeerderd met vijftien dagen.

Art. 21. De keuringsinstelling mag, zonder haar beslissing te moeten motiveren, de toekenning van het label weigeren voor ieder dier afkomstig van een kot of een bedrijf waar het aantal veterinaire of preventieve ingrepen ongewoon hoger is dan het algemeen gemiddelde. Het label wordt eveneens geweigerd voor elk dier dat morfologische afwijkingen vertoont of herhaaldelijk pathologische tekens heeft vertoond.

Art. 22. Elke therapeutische ingreep staat op de fokkaart vermeld.

Art. 23. De mester brengt de voor het slachten bestemde varkens minstens twaalf uur en hoogstens vijftien uur vóór het slachten naar een ander kot. Zij worden er op volledig dieet gesteld, maar moeten over voldoende water beschikken.

Art. 24. De volgende essentiële vervoerregels moeten in acht genomen worden :

— Het voertuig is uitgerust met een lader en met een regelbaar luchtversingssysteem. Voor het vervoer van een gering aantal dieren en voor vervoer dat niet langer duurt dan één uur, zijn zachte antislip-hellingen voldoende.

— De dieren worden van de boerderijen naar het slachthuis vervoerd zonder andere tussenstations dan degenen die nodig zijn voor andere ladingen van voor het label bestemde varkens.

— De dieren worden voorzichtig geladen. Het gebruik van elektrische batterijen, stokken of andere dwang-instrumenten is verboden.

— Opstapelingen en overbelastingen zijn verboden. De beschikbare oppervlakte per varken bedraagt minstens 0,60 m² en de varkens moeten zich kunnen uitstrekken.

— De dieren of partijen dieren afkomstig van verschillende kotten worden nauwkeurig gescheiden.

— De dieren worden minstens twee uur vóór het slachten voorzichtig afgeladen.

De injectie van kalmerende middelen is verboden.

Art. 25. In het slachthuis blijven de in artikel 24, zesde lid, bedoelde partijen dieren gescheiden. De bodem van kotten en gangen is met een antislipmiddel bedekt. De dieren beschikken over drinkwater. Als de temperatuur 25° overschrijdt, worden ze door waterverstuiving afgekoeld.

Art. 26. Het slachten geschiedt per homogene reeks, met inachtneming van een kalender en een werkrooster die door de keuringsinstelling goedgekeurd zijn.

De verplaatsing van de wachtkotten naar de slachtpost en de verdoving geschieden zonder geweld.

De bloeding geschiedt onmiddellijk na de verdoving en in de kortst mogelijke tijd.

Art. 27. De karkassen hebben een gewicht van 70 tot 105 kg en minstens 55 % mager vlees.

Het afvalspekvet moet wit en stevig zijn. Het vlees moet stevig, bleekrood en niet-exsudatief zijn.

De keuringsinstelling weigert het getuigschrift voor karkassen waarvan het spekvet of het vlees qua aspect, kleur of consistentie afwijkingen vertoont.

Art. 28. De karkassen dragen de EEG-stempel. Voor slachthuizen die niet aan de EEG-normen voldoen, kunnen eventueel overgangsmaatregelen genomen worden. Ze gelden hoogstens één jaar, zijn hernieuwbaar en worden overgelaten aan de beoordeling van de Commissie voor kwaliteitslabels en herkomstbenamingen. De slachthuizen moeten hoe dan ook door de keuringsinstellingen goedgekeurd worden.

Art. 29. Het vlees moet noch « P.S.E. »-verschijnselen (bleek, zacht en uitgezweet vlees) noch « D.F.D. »-verschijnselen (donker, stevig en droog vlees) vertonen. De pH-waarden, opgemeten tussen dertig en vijftien vertig minuten na het slachten ter hoogte van de laatste wervel in de longissimus dorsi, moeten bijvoorbeeld tussen 5,8 en 6,2 schommelen, zonder ooit kleiner dan 5,7 en hoger dan 6,4 te mogen zijn. Na vierentwintig uur moet de pH-waarde 5,8 naderen zonder ooit 6,2 te mogen overschrijden.

Art. 30. Het diepvriezen van de karkassen is verboden.

Art. 31. § 1. De bevoorrading kan gebeuren in de vorm van gehele of halve karkassen, van voorgesneden stukken en verbruikersporties.

§ 2. In geval van bevoorrading in voorgesneden stukken en verbruikersporties, gebeuren het voorsnijden en de verpakking onder toezicht van de keuringsinstelling in een werkplaats die aan de EEG-normen voldoet.

De gelabelde karkassen worden vervolgens in homogene reeksen behandeld aan de hand van een werkrooster en een kalender die door de keuringsinstelling goedgekeurd zijn.

Art. 32. Het varkensvlees waarvan de kwaliteit door het Waalse kwaliteitslabel bevestigd is, wordt uitsluitend verkocht door slagers die bereid zijn enkel vers varkensvlees van die kwaliteit te verkopen of te verwerken.

Er worden echter twee alternatieven voor de alleenverkoop voorzien :

1^o Het gelabelde vlees wordt uitgestald in hermetische verpakkingen afkomstig van een erkende uitsnijderij.

2^o Het gelabelde vlees wordt verkocht in duidelijk gescheiden en geïdentificeerde plaatsen. De gelabelde stukken worden opgeslagen in een goed geïdentificeerde gesloten ruimte. Het gelabelde vlees wordt slechts verwerkt op een vooraf bepaald ogenblik van de dag of van de week, goedgekeurd door de keuringsinstelling.

In beide gevallen moet het label zolang mogelijk zichtbaar blijven. De input-output van beide types vlees moet het voorwerp zijn van een boekhouding door middel van zelfregistrerende weegschalen waarvan de dagelijkse output-banden bewaard worden.

Art. 33. De keuringsinstelling gaat na of de hygiënevoorschriften binnen het distributiecircuit nageleefd worden. De temperatuur van het opgeslagen en vervoerde vlees mag niet hoger zijn dan 6 °Celsius.

Art. 34. Het gebruik van een individueel of collectief handelsmerk moet elke mogelijke verwarring met het label of de herkomstbenaming voorkomen. Het wordt onderworpen aan het voorafgaande advies van de Commissie voor kwaliteitslabels en herkomstbenamingen.

Art. 35. Het bedrag van de kosten dat de keuringsinstelling van de aanvrager mag eisen is vastgesteld als volgt:

— honderdtwintig frank per geslacht en gekeurd dier als de aanvrager lid is van een georganiseerde groepering; dit bedrag wordt bij het slachten betaald;

— voornoemd bedrag, vermeerderd met dertig frank, bij de inschrijving te betalen, als het om een geïsoleerde producent gaat;

— als over een periode van twaalf maanden niet meer dan 10 dieren werden geslacht, mag de keuringsinstelling de producent een bijkomende factuur van 20 frank toezenden per dier dat binnen die periode geregistreerd werd.

Die bedragen zijn gebonden aan de schommelingen van het indexcijfer van de consumptieprijs. Ze worden gekoppeld aan de spilindex van de maand juli 1993.

Art. 36. De v.w.z. PROMAG, gevestigd place des Chasseurs Ardennais 1, te Aarlen, en de v.w.z. PROVERVIQ, gevestigd avenue Deponthière 12, te Loncin, zijn als keuringsinstelling aangewezen om « Porc fermier » kwaliteitslabels af te geven overeenkomstig het door de keuringsinstellingen af te geven model, vastgesteld bij het besluit van de Waalse Gewestexecutieve van 18 juli 1991 betreffende het Waalse kwaliteitslabel, de benaming van Waalse herkomst en de benaming van lokale herkomst, en om te bevestigen dat de toekenningsvoorwaarden vervuld zijn.

Art. 37. De aangewezen keuringsinstellingen gaan na of de toekenningsvoorwaarden van het label vervuld zijn door de in bijlage 1 bij dit besluit bedoelde controles vanaf de productie tot de distributie onafgebroken uit te voeren.

Art. 38. De derde controle-instellingen waaraan de aangewezen keuringsinstellingen op eigen verantwoordelijkheid bepaalde analyseopdrachten kunnen toevertrouwen, worden door de Waalse Regering aangewezen.

Art. 39. Dit besluit treedt in werking op de dag van zijn bekendmaking in het *Belgisch Staatsblad*.

Art. 40. De Minister tot wiens bevoegdheden Landbouw behoort is belast met de uitvoering van dit besluit. Namen, 22 juli 1993.

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

G. SPITAELS

De Minister van Leefmilieu, Natuurlijke Hulpbronnen en Landbouw,

G. LUTGEN

Bijlage 1

Minimum controleplan

Plaats en type van de controle	Minimum frequentie
Productie	
— Voorafgaand bezoek van de installaties	— 1 bij de inschrijving van de producent
— Controle van de gesteldheid van de dieren	— 1/producent/jaar
— Controle van het comfort van de dieren en van de houderij-voorwaarden	— 1/producent/jaar
— Controle en analyse van de voeding	— 1/producent/jaar
— Controle van de genetische oorsprong	— 1/producent/jaar
— Controle van het zogen over vier weken	— 1/fokker/jaar
— Controle van de hormonen en groeifactoren	— 1/producent/jaar

Vervoer

- Controle van de vervoer- en rustvoorwaarden vóór het slachten - 1/vervoerder/jaar

Slachthuis

- Bezoek van de slachthuizen
- Verificatie van de afscheiding van de partijen - 4/slachthuizen/jaar
- Afnemen van urine, vetten, bloed of orgaan - 1/product/jaar
- Verificatie van de oorsprong of identificatie - systematisch
- Verificatie van de pH 24 uur (slachten of bestemming) - 12 keer per jaar

Beenhouwer en aansnijding

- Controle van de bestemming - 2/dist./jaar + permanente administratieve controles
- Controle van de aansnijding - 4/uitsnijderijen/jaar

Distributie

- Controle van het alleenverkooprecht - 1/distributiepunt/jaar

Gezien om gevoegd te worden bij het besluit van de Waalse Gewestexecutieve van 22 juli 1993 tot toekenning van het Waalse kwaliteitslabel aan het « Porc fermier »-varkensvlees.

De Voorzitter van de Regering,
belast met Economie, KMO's en Externe Betrekkingen,
G. SPITAELS

De Minister van Leefmilieu, Natuurlijke Hulpbronnen en Landbouw,
G. LUTGEN

Bijlage 2

Lijst van de toegelaten grondstoffen

- Tarwe (of wintertarwe)
- Gerst (of wintergerst)
- Haver
- Triticale
- Spelt
- Rogge
- Boekweit
- Fijne zemelen
- Remoulage
- Ingekuilde maïskorrel
- Harde maïskorrel (15 % maximum)
- Corn gluten
- Aardappels
- Suikerbietenpulp
- Lenteerwt
- Paardebonen
- Sojakoek 44, 48 of 50
- Zonnebloemkoek
- Raapkoek
- Gist
- Melkserum
- Magere melk
- Karnemelk
- Synthetische aminozuren
- Zout
- Calciumcarbonaat
- Oplosbaar fosfaat
- Lijnzaad
- Sojabonen
- De bijkomende minerale vitaminevoedingen mogen geen additieven bevatten (antibiotica, kalmeringsmiddelen, groeifactoren, hormonen of andere geneesmiddelen).

Gezien om gevoegd te worden bij het besluit van de Waalse Gewestexecutieve van 22 juli 1993 tot toekenning van het Waalse kwaliteitslabel aan het « Porc fermier »-varkensvlees.

De Voorzitter van de Regering,
belast met Economie, KMO's en Externe Betrekkingen,
G. SPITAELS

De Minister van Leefmilieu, Natuurlijke Hulpbronnen en Landbouw,
G. LUTGEN