

**Art. 33.** De volgende gegevens worden opgenomen in het afvalregister (m.i.v. de dierlijke bijproducten en van de afval uit de primaire behandeling) :

1° de hoeveelheid opgehaalde afval en de identificatiecode ervan;

2° de datum waarop de afval is opgehaald;

3° de identiteit van de erkende of geregistreerde vervoerder;

4° de methode en de site voor de verwijdering of de valorisatie van de afval of de identiteit van de erkende of geregistreerde ophaler aan wie deze afval is afgestaan.

**Art. 34.** De exploitant levert het bewijs dat de dierlijke bijproducten worden opgehaald op elk verzoek van de toezichhoudende ambtenaar. Daartoe bewaart de exploitant als bijlage bij het register het bewijs dat de dierlijke bijproducten zijn opgehaald.

**Art. 35.** In het kader van het beheer van de dierlijke bijproducten uit de inrichting, maakt de exploitant gebruik van de gepaste documenten waarvan het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen en de Gewesten na overleg het model hebben vastgelegd met het oog op de traceerbaarheid.

#### HOOFDSTUK X. — *Overgangs- en slotbepalingen*

**Art. 36.** Dit besluit is van toepassing op de bestaande inrichtingen.

In afwijking van het eerste lid :

1° is artikel 20 niet van toepassing op de bestaande inrichtingen;

2° is artikel 32 uiterlijk een jaar na de datum van inwerkingtreding van dit besluit van toepassing op de bestaande inrichtingen.

**Art. 37.** Het besluit van de Waalse Regering van 16 januari 2003 houdende sectorale voorwaarde inzake watergebruik bij de bereiding van vleeswaren en -conserven wordt opgeheven.

**Art. 38.** De Minister van Leefmilieu is belast met de uitvoering van dit besluit.

Namen, 21 december 2006.

De Minister-President,

E. DI RUPO

De Minister van Landbouw, Landelijke Aangelegenheden, Leefmilieu en Toerisme,

B. LUTGEN

#### MINISTERE DE LA REGION WALLONNE

F. 2007 — 508

[2007/200268]

**21 DECEMBRE 2006.** — **Arrêté du Gouvernement wallon déterminant les conditions intégrales relatives aux installations pour la préparation ou pour la conservation par découpage, cuisson, appertisation, surgélation, congélation, lyophilisation, déshydratation, salage, séchage, saurage et fumage, à l'exclusion des produits issus du lait et des corps gras mais y compris les aliments pour animaux de compagnie, de produits à base de viandes dont la capacité de production ou de conservation de produits finis est supérieure à 0,1 t/jour et inférieure ou égale à 2 t/jour**

Le Gouvernement wallon,

Vu le décret du 11 mars 1999 relatif au permis d'environnement, notamment les articles 4, 5, 6, 7, 8 et 9;

Vu l'avis 37.456/2/V du Conseil d'Etat, donné le 19 juillet 2004 en application de l'article 84, § 1<sup>er</sup>, alinéa 1<sup>er</sup>, 1°, des lois coordonnées sur le Conseil d'Etat;

Sur la proposition du Ministre de l'Agriculture, de la Ruralité, de l'Environnement et du Tourisme;

Après délibération,

Arrête :

#### CHAPITRE I<sup>er</sup>. — *Champ d'application et définitions*

**Article 1<sup>er</sup>.** Les présentes conditions intégrales s'appliquent aux installations pour la préparation ou pour la conservation par découpage, cuisson, appertisation, surgélation, congélation, lyophilisation, déshydratation, salage, séchage, saurage et fumage, à l'exclusion des produits issus du lait et des corps gras mais y compris les aliments pour animaux de compagnie, de produits à base de viandes dont la capacité de production ou de conservation de produits finis est supérieure à 0,1 t/jour et inférieure ou égale à 2 t/jour visées par la rubrique 15.13.01.01 de l'annexe I<sup>er</sup> de 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.

**Art. 2.** Pour l'application des présentes prescriptions, on entend par :

1° sous-produits animaux : les carcasses, les parties d'animaux, de poissons ou les produits d'origine animale non destinés à la consommation humaine directe tels que décrit aux articles 2 et suivants du Règlement (CE) n° 1774/2002 du Parlement européen et du Conseil du 3 octobre 2002 établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine;

2° découpage : la première opération de transformation ayant lieu sur les carcasses, demi-carcasses et quartiers de viandes et permettant de les diviser en plusieurs morceaux de coupe (cuisse, train de côtes...);

3° surgélation : le processus approprié de congélation permettant de franchir aussi rapidement que nécessaire, en fonction de la nature du produit, la zone de cristallisation maximale ayant pour effet que la température du produit dans tous ses points - après stabilisation thermique - est maintenue sans interruption à des valeurs égales ou inférieures à -18 °C;

4° congélation : la technique de conservation des aliments par le froid à long terme consistant en la transformation de l'eau, contenue dans les aliments, en cristaux de glace. Le produit congelé est conservé aux températures égales ou inférieures à -12 °C;

5° déshydratation : l'opération qui consiste à réduire la quantité d'eau d'un produit;

6° appertisation : le procédé alliant un traitement thermique visant à détruire tous les micro-organismes jusqu'à un seuil de stérilité commerciale et un conditionnement étanche aux liquides, gaz et micro-organismes;

7° lyophilisation : le traitement par le froid sous basse pression ayant pour conséquence une forte diminution de la teneur en eau par sublimation;

8° salage : le traitement à l'aide de sel de cuisine, comme tel ou sous forme de saumurage, ayant pour conséquence une augmentation de la teneur en chlorure de sodium du produit et une diminution de la teneur en eau;

9° saurage : la technique de conservation impliquant le séchage à la fumée d'une substance alimentaire après l'avoir soumis à l'action de la saumure (préparation liquide salée);

10° fumaison ou fumage : le traitement à l'aide de la fumée de bois avec comme conséquence la fixation sur la denrée de produits de la pyrolyse ayant un effet conservateur;

11° établissement existant : l'établissement dûment autorisé avant l'entrée en vigueur du présent arrêté.

#### CHAPITRE II. — *Implantation et construction*

**Art. 3.** L'établissement comporte au minimum :

1° un local de préparation des produits;

2° une chambre froide ou un frigo pour le stockage des produits;

3° un local frais spécifique ou un endroit frais spécifique pour le stockage des sous-produits animaux;

4° un emplacement réservé au lavage des bacs et récipients destinés à contenir des matières premières, produits semi-finis, produits finis et sous-produits animaux.

**Art. 4.** Les structures se trouvant à l'intérieur de l'établissement sont en matériaux durables et faciles à entretenir.

**Art. 5.** Les sols des locaux ainsi que les murs des locaux de travail sur toute la hauteur pouvant être souillées sont pourvus d'un revêtement résistant, lisse, imperméable, imputrescible et facilement lavable.

**Art. 6.** La pente du sol des locaux et des ouvrages d'évacuation des eaux usées permet l'écoulement des effluents liquides, dont les eaux de nettoyage, vers le système d'évacuation des eaux usées. Celui-ci est muni d'un siphon coupe-air avec une grille ou un autre dispositif servant à retenir les matières solides. Ce dispositif ne peut être enlevé et est régulièrement nettoyé.

#### CHAPITRE III. — *Exploitation*

**Art. 7.** Des mesures sont prises pour éviter la pullulation d'insectes et de rongeurs nuisibles telles que l'utilisation de pesticides autorisés et la protection des stocks de matières premières et de sous-produits animaux en munissant les ouvertures de fins grillages.

**Art. 8.** Les résidus de fabrication sont quotidiennement enlevés du local de préparation des produits.

**Art. 9.** Des bacs et récipients étanches et lavables se trouvent dans le local de préparation des produits et dans les locaux de vente pour recevoir les sous-produits animaux issus de la fabrication. Ces sous-produits animaux sont stockés dans le local ou l'endroit réservé à cet usage à l'article 27. Les bacs et récipients sont nettoyés après chaque enlèvement des sous-produits animaux et le nettoyage ne peut être effectué sur la voie publique.

**Art. 10.** Les bacs ou récipients destinés à contenir des matières premières, produits semi-finis, produits finis et sous-produits animaux peuvent être conservés à ciel ouvert uniquement après avoir été nettoyés et désinfectés.

#### CHAPITRE IV. — *Prévention des accidents et des incendies*

**Art. 11.** Avant la mise en service de l'établissement et avant chaque modification des lieux et/ou des circonstances d'exploitation susceptibles de modifier les risques d'incendie ou de sa propagation, l'exploitant informe le service territorialement compétent sur les mesures prises et les équipements mis en œuvre en matière de prévention et de lutte contre les incendies et explosions, dans le respect de la protection du public et de l'environnement.

**Art. 12.** Chaque appareil fixe de friture est muni d'installation d'extinction automatique couplée avec un dispositif d'interruption de l'alimentation en énergie de l'appareil de friture.

**Art. 13.** L'accès aux locaux est interdit aux personnes non autorisées par l'exploitant.

**Art. 14.** Les compresseurs dont la puissance des machines installées est inférieure à 10 kW sont pourvus de dispositifs arrêtant automatiquement la compression dès que la pression maximale de service est atteinte.

#### CHAPITRE V. — *Eau*

##### *Section 1<sup>re</sup>. — Dispositions générales*

**Art. 15.** Les dispositions de l'arrêté royal du 3 août 1976 portant le règlement général relatif aux déversements des eaux usées dans les eaux de surface ordinaires, dans les égouts publics et dans les voies artificielles d'écoulement des eaux pluviales ne s'appliquent pas au présent chapitre.

**Art. 16.** Les eaux de nettoyage des bacs et récipients destinés à contenir des matières premières, produits semi-finis, produits finis et sous-produits animaux sont recueillies et évacuées avec les eaux usées.

**Art. 17.** L'exploitant des installations déversant des eaux usées sépare les différents flux d'eaux usées industrielles et domestiques des eaux pluviales.

##### *Section 2. — Déversement des eaux usées*

Sous-section 1<sup>re</sup>. — Conditions de déversement en eaux de surface ordinaire et voies artificielles d'écoulement

**Art. 18.** Les installations dont la charge polluante est inférieure à 100 EH avant épuration et déversant leurs eaux usées en eau de surface, en voie artificielle d'écoulement respectent les conditions suivantes :

1° le pH des eaux déversées est compris entre 6,5 et 9. Si les eaux déversées proviennent de l'utilisation d'une eau de surface ordinaire et/ou d'une eau souterraine, le pH naturel de ladite eau, s'il est supérieur à 9 ou inférieur à 6,5 peut être admis comme valeur limite du pH des eaux déversées;

2° la température ne peut dépasser 30 °C;

3° la DBO<sub>5</sub> ne peut dépasser 50 mg d'oxygène par litre;

4° la DCO ne peut dépasser 350 mg d'oxygène par litre;

5° la teneur en MES ne peut dépasser 60 mg par litre;

6° la teneur en matières sédimentables ne peut dépasser 1,5 ml par litre (au cours d'une sédimentation statique de 2 heures);

7° la teneur en hydrocarbures non polaires ne peut dépasser 5 mg par litre;

8° la teneur en détergents anioniques, cationiques et non-ioniques ne peut dépasser 3 mg par litre;

9° les eaux à déverser qui contiennent des organismes pathogènes dans des proportions telles qu'ils risquent de contaminer dangereusement l'eau réceptrice sont désinfectées;

10° les eaux déversées ne peuvent contenir des huiles, des graisses ou autres matières flottantes en quantités telles qu'une couche flottante puisse être constatée de manière non équivoque;

11° les eaux déversées ne peuvent contenir les substances dangereuses visées aux articles R.131 à R.141 du Livre II du Code de l'Environnement constituant le Code de l'Eau;

12° il est interdit de jeter ou déverser des déchets solides qui ont été préalablement soumis à un broyage mécanique ou des eaux contenant de telles matières.

#### Sous-section 2. — Conditions de déversement en égouts publics

**Art. 19.** Pour une installation dont la charge polluante est inférieure à 100 EH avant épuration, les eaux usées transitent par un dégraisseur avant rejet à l'égout.

**Art. 20.** Le rejet d'eaux usées industrielles respectent les conditions suivantes :

1° le pH est compris entre 6 et 9,5. Si les eaux déversées proviennent de l'utilisation d'une eau de surface ordinaire et/ou d'une eau souterraine, le pH naturel de ladite eau, s'il est supérieur à 9 ou inférieur à 6,5 peut être admis comme valeur limite du pH des eaux déversées;

2° la teneur en MES ne peut dépasser 1 000 mg par litre;

3° la teneur en matières sédimentables ne peut dépasser 200 ml (au cours d'une sédimentation statique de deux heures);

4° la taille des MES ne peut dépasser 10 mm de diamètre;

5° la teneur en détergents anioniques, cationiques et non ioniques ne peut dépasser 15 mg par litre;

6° la teneur en chlorures ne peut dépasser 2 000 mg par litre;

7° la teneur en sulfates ne peut dépasser 2 000 mg par litre;

8° la teneur en matières extractibles à l'éther de pétrole ne peut dépasser 500 mg par litre;

9° les eaux déversées ne peuvent contenir des gaz dissous inflammables ou explosifs ou des produits susceptibles de provoquer le dégagement de tels gaz;

10° il est interdit de jeter ou déverser des déchets solides qui ont été préalablement soumis à un broyage mécanique ou des eaux contenant de telles matières;

11° les eaux déversées ne peuvent contenir les substances dangereuses visées aux articles R.131 à R.141 du Livre II du Code de l'Environnement constituant le Code de l'Eau;

12° les eaux usées ne peuvent contenir des substances susceptibles de provoquer :

a) un danger pour le personnel d'entretien des égouts et des installations;

b) une détérioration ou obstruction des canalisations;

c) une entrave au bon fonctionnement des installations de refoulement et d'épuration.

#### Sous-section 3. — Méthodes d'analyse et d'échantillonnage

**Art. 21.** Les méthodes à suivre pour les échantillonnages ainsi que pour l'analyse de tous les paramètres repris aux articles 18 et 20 sont celles utilisées ou approuvées par le laboratoire de référence de la Région wallonne.

### CHAPITRE VI. — Air

**Art. 22.** Des mesures sont prises pour ne pas incommoder le voisinage par les poussières, les fumées, les suies, les gaz, les vapeurs, les odeurs et d'autres émanations, et notamment en sortie des fumoirs, des chambres de cuisson, des bains de friture et des extracteurs.

**Art. 23.** Le fumage de la viande est soumis aux prescriptions suivantes :

1° à l'exception des canalisations destinées à cette fin, le fumoir est étanche à la fumée dans des conditions de fonctionnement ordinaire;

2° afin de recueillir les produits de combustion qui s'échappent du fumoir à l'ouverture de la porte, celle-ci est pourvue d'une hotte raccordée à la canalisation d'évacuation des produits de combustion.

**Art. 24.** Pour les équipements frigorifiques dont la puissance frigorifique nominale utile est inférieure à 12 kW, l'étanchéité des appareils et conduites de réfrigération de ces équipements est assurée.

### CHAPITRE VII. — Bruits et vibration

**Art. 25.** Les mesures nécessaires sont prises pour que les bruits et les vibrations qui pourraient être engendrés par les chaudières, les compresseurs, les groupes frigorifiques et les extracteurs ou par les procédés de travail mis en œuvre ne puissent nuire à la stabilité des constructions.

### CHAPITRE VIII. — Déchets

**Art. 26.** La destruction par combustion de tout type de déchets est interdite.

**Art. 27.** Les sous-produits animaux sont conservés dans une enceinte fermée, facile à nettoyer et à désinfecter et strictement réservé à leur stockage. Ils sont stockés dans des conteneurs étanches, hermétiques et dédiés en fonction de la catégorie de déchets. Ces conteneurs sont entreposés dans un espace qui est refroidi de telle façon que la température ambiante ne dépasse pas 10 °C. Ils sont nettoyés et désinfectés après chaque vidange.

**Art. 28.** Si l'établissement est autorisé par l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire (AFSCA) à procéder au retrait de la colonne vertébrale de bovins visés par les dispositions de l'annexe XI, partie A, point 1, a), i), du Règlement (CE) n° 999/2001 du Parlement européen et du Conseil du 22 mai 2001 fixant les règles pour la prévention, le contrôle et l'éradication de certaines encéphalopathies spongiformes transmissibles, l'exploitant produit, dans ce cas, des matériels à risque spécifiés au sens de l'article 4, § 1<sup>er</sup>, point b), du Règlement (CE) n° 1774/2002 du Parlement européen et du Conseil du 3 octobre 2002 établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine.

L'établissement est alors équipé d'un système de traitement primaire des eaux usées répondant aux exigences du § 2, point d), de l'annexe du Règlement (CE) n° 1774/2002. Les déchets issus de ce traitement primaire des eaux usées sont considérés comme des sous-produits animaux de catégorie 1 et gérés comme tels.

Pour les autres établissements, les déchets issus du prétraitement de l'épuration des eaux usées constituent des déchets et non des sous-produits animaux.

**Art. 29.** En cas de besoin, les sous-produits animaux sont arrosés d'un liquide permettant de neutraliser les mauvaises odeurs.

CHAPITRE IX. — *Contrôle et surveillance*

**Art. 30.** Le déversement accidentel en eau de surface est signalé au fonctionnaire chargé de la surveillance. Le déversement accidentel dans les égouts publics est signalé au fonctionnaire chargé de la surveillance à l'organisme d'épuration agréé.

**Art. 31.** Les eaux usées déversées sont évacuées par un dispositif de contrôle répondant aux exigences suivantes :

- 1° permettre le prélèvement aisé d'échantillons des eaux déversées;
- 2° permettre, à la demande ou à l'initiative du fonctionnaire chargé de la surveillance, le prélèvement d'échantillons des eaux déversées et la conservation de ceux-ci;
- 3° être facilement accessible sans formalité préalable;
- 4° être placé à un endroit offrant toute garantie quant à la quantité et la qualité des eaux.

**Art. 32.** Les indications suivantes sont consignées dans le registre des déchets (en ce compris les sous-produits animaux) :

- 1° la quantité du déchet collecté et son code d'identification;
- 2° la date d'enlèvement de déchet;
- 3° l'identité du transporteur enregistré ou agréé;
- 4° la méthode et le site d'élimination ou de valorisation des déchets ou l'identité du collecteur enregistré ou agréé à qui ces déchets ont été cédés.

**Art. 33.** L'exploitant est tenu de fournir la preuve de l'enlèvement des sous-produits animaux à toute demande du fonctionnaire chargé de la surveillance. A cette fin, l'exploitant conserve, en annexe du registre, la preuve de l'enlèvement des sous-produits animaux.

**Art. 34.** Dans le cadre de la gestion des sous-produits animaux issus de l'établissement, l'exploitant utilise les documents adéquats définis en concertation entre l'Agence fédérale de la Sécurité de la Chaîne alimentaire et les Régions aux fins de traçabilité.

CHAPITRE X. — *Dispositions transitoires et finales*

**Art. 35.** Le présent arrêté s'applique aux établissements existants.

Par dérogation à l'alinéa 1<sup>er</sup> :

- 1° l'article 17 ne s'applique pas aux établissements existants;
- 2° l'article 31 s'applique aux établissements existants au plus tard un an après l'entrée en vigueur du présent arrêté.

**Art. 36.** Le Ministre de l'Environnement est chargé de l'exécution du présent arrêté.

Namur, le 21 décembre 2006.

Le Ministre-Président,  
E. DI RUPO

Le Ministre de l'Agriculture, de la Ruralité, de l'Environnement et du Tourisme,  
B. LUTGEN

ÜBERSETZUNG

MINISTERIUM DER WALLONISCHEN REGION

D. 2007 — 508

[2007/200268]

**21. DEZEMBER 2006 — Erlass der Wallonischen Regierung zur Bestimmung der gesamten Bedingungen in Bezug auf die Anlagen für die Zubereitung oder Konservierung durch Aufschneiden, Kochen, Appertisieren, Tiefkühlen, Gefrieren, Gefriertrocknen, Dehydratisieren, Einsalzen, Trocknen und Räuchern, mit Ausnahme der aus Milch gewonnenen Produkte und der Fettstoffe aber einschließlich der Nahrungsmittel für Haustiere, von Fleischprodukten, deren Zubereitungs- und Konservierungskapazität von Fertigprodukten höher als 0,1 t/Tag ist und höchstens 2 t/Tag beträgt**

Die Wallonische Regierung,

Aufgrund des Dekrets vom 11. März 1999 über die Umweltgenehmigung, insbesondere der Artikel 4, 5, 6, 7, 8 und 9;

Aufgrund des am 19. Juli 2004 in Anwendung von Artikel 84, § 1, Absatz 1, 1° der koordinierten Gesetze über den Staatsrat abgegebenen Gutachtens des Staatsrates Nr. 37.456/2/V;

Auf Vorschlag des Ministers der Landwirtschaft, der ländlichen Angelegenheiten, der Umwelt und des Tourismus;  
Nach Beratung,

Beschließt:

KAPITEL I — *Anwendungsbereich und Definitionen*

**Artikel 1 -** Die vorliegenden gesamten Bedingungen finden Anwendung auf die Anlagen für die Zubereitung oder Konservierung durch Aufschneiden, Kochen, Appertisieren, Tiefkühlen, Gefrieren, Gefriertrocknen, Dehydratisieren, Einsalzen, Trocknen und Räuchern, mit Ausnahme der aus Milch gewonnenen Produkte und der Fettstoffe aber einschließlich der Nahrungsmittel für Haustiere, von Fleischprodukten, deren Zubereitungs- und Konservierungskapazität von Fertigprodukten höher als 0,1 t/Tag ist und höchstens 2 t/Tag beträgt, die in der Rubrik 15.13.01.01 der Anlage zum Erlass der Wallonischen Regierung vom 4. Juli 2002 zur Festlegung der Liste der einer Umweltverträglichkeitsprüfung zu unterziehenden Projekte sowie der eingestuften Anlagen und Tätigkeiten erwähnt werden.

**Art. 2** - Zur Anwendung der vorliegenden Vorschriften gelten folgende Definitionen:

1° tierische Nebenprodukte : die Gerippe, Teile von Tieren, Fischen oder die Produkte tierischer Herkunft, die nicht für den direkten menschlichen Verzehr bestimmt sind, so wie sie in dem Artikel 2 und den folgenden Artikeln der Verordnung (EG) Nr. 1774/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 3. Oktober 2002 mit Hygienevorschriften für nicht für den menschlichen Verzehr bestimmte tierische Nebenprodukte beschrieben werden;

2° Aufschneiden: die ersten Verarbeitungsvorgänge, denen die Gerippe, halben Gerippe, Schlachtteile unterzogen werden und die es möglich machen, sie in mehrere Schnittstücke (Schenkel, Rippenteil,... ) zu teilen;

3° Tiefkühlen: der angemessene Gefrierprozeß, bei dem der Temperaturbereich der maximalen Kristallisation entsprechend der Art des Erzeugnisses so schnell wie nötig durchschritten wird, mit der Wirkung, dass die Temperatur des Erzeugnisses an allen seinen Punkten - nach thermischer Stabilisierung - ständig bei Werten von mindestens minus 18°C gehalten wird;

4° Gefrieren: die Technik zur langfristigen Konservierung der Nahrungsmittel durch die Kälte, die darin besteht, das in den Nahrungsmittel enthaltene Wasser in Eiskristalle zu verwandeln. Das gefrorene Produkt wird unter Temperaturen von mindestens -12°C konserviert;

5° Dehydratisieren: der Vorgang, der darin besteht, die in einem Produkt enthaltene Wassermenge zu verringern;

6° Appertisieren: der Vorgang, bei dem eine thermische Behandlung, die eine Vernichtung aller Mikroorganismen bis zum Schwellenwert der für den Handel benötigten Sterilität zum Zweck hat, mit einer Verpackungsart kombiniert wird, die keine Flüssigkeiten, Gase und Mikroorganismen durchlässt;

7° Gefriertrocknen: die Behandlung mit Kälte unter schwachem Druck, die eine erhebliche Verringerung des Wassergehalts durch Sublimation zur Folge hat;

8° Einsalzen: die Behandlung mit Kochsalz entweder als solches oder in Form von einer Salzlake, die eine Erhöhung des Gehalts an Natriumchlorid im Produkt und eine Verringerung des Wassergehalts zur Folge hat;

9° Salzen und Räuchern: die Konservierungstechnik durch Trocknen eines Nahrungsmittels, das vorher in Salzlake (flüssige, salzige Zubereitung) gelegen hat, im Rauch;

10° Räuchern: die Behandlung mit Holzrauch, die das Festsetzen auf der Ware von Pyrolyseprodukten, die eine Konservierungswirkung haben, zur Folge hat;

11° bereits bestehender Betrieb: ein Betrieb, für den vor dem Inkrafttreten des vorliegenden Erlasses eine ordnungsgemäße Betriebsgenehmigung ausgestellt worden war.

#### KAPITEL II — Standort und Bau

**Art. 3** - Im Betrieb befinden sich mindestens:

1° ein Raum zur Vorbereitung der Produkte;

2° ein Kühlraum oder ein Kühlschrank zur Lagerung der Produkte;

3° ein spezifischer kühler Raum bzw. spezifischer kühler Ort zur Lagerung der tierischen Nebenprodukte;

4° ein Ort, der zum Waschen der Kübel und Behälter vorgesehen ist, die dazu bestimmt sind, Rohstoffe, halbfertige Produkte, Fertigprodukte und tierische Nebenprodukte zu enthalten.

**Art. 4** - Die innerhalb des Betriebs befindlichen Strukturen bestehen aus dauerhaften und leicht zu unterhaltenden Materialien.

**Art. 5** - Die Böden der Räume sowie die Wände der Arbeitsräume auf der ganzen Höhe, die verunreinigt werden kann, sind mit einem widerstandsfähigen, glatten, undurchlässigen, fäulnissicheren und leicht waschbaren Material verkleidet.

**Art. 6** - Das Gefälle des Bodens der Räume und der Vorrichtungen zur Ableitung des Abwassers ermöglicht das Abfließen der flüssigen Abwässer, unter denen das Reinigungswasser, zu dem Ableitungssystem der Abwässer. Dieses ist mit einem Wassergeruchverschluss ausgerüstet, der mit einem Gitter oder jeder anderen Vorrichtung zur Rückhaltung der festen Stoffe versehen ist. Diese Vorrichtung darf nicht entfernt werden und wird regelmäßig gereinigt.

#### KAPITEL III — Bewirtschaftung

**Art. 7** - Maßnahmen werden getroffen, um die Vermehrung von Insekten und schädlichen Nagetieren zu verhindern, so wie z.B. die Verwendung von erlaubten Schädlingsbekämpfungsmitteln und der Schutz der Rohstoffe und der tierischen Nebenprodukte durch das Anbringen von engmaschigen Gittern.

**Art. 8** - Die Produktionsabfälle werden täglich aus dem Raum, wo die Produkte verarbeitet werden, entfernt.

**Art. 9** - Dichte und waschbare Becken und Behälter befinden sich in dem Raum, wo die Produkte verarbeitet werden, und in den Verkaufsräumen, damit die aus der Produktion stammenden tierischen Nebenprodukte dort aufgenommen werden. Diese tierischen Nebenprodukte werden im Raum bzw. am Ort, der zu diesem: Zweck vorgesehen ist und in Art. 27 erwähnt wird, gelagert. Die Becken und Behälter werden nach jeder Abführung der tierischen Nebenprodukte gesäubert; das Reinigen darf nicht auf offener Straße vorgenommen werden.

**Art. 10** - Die Becken bzw. Behälter, die dazu bestimmt sind, Rohstoffe, halbfertige Produkte, Fertigprodukte und tierische Nebenprodukte zu enthalten, dürfen nur dann im Freien stehen, wenn sie vorher gereinigt und desinfiziert worden sind.

#### KAPITEL IV — Unfall- und Brandverhütung

**Art. 11** - Vor der Inbetriebnahme des Betriebs und vor jeglicher Änderung der Räumlichkeiten und/oder der Betriebsverhältnisse, aus denen sich eine Änderung der Brandgefahr oder der Ausbreitung des Feuers ergeben könnte, informiert der Betreiber den örtlich zuständigen Feuerwehrdienst über die getroffenen Maßnahmen und die eingesetzten Ausrüstungen in Sachen Brand- und Explosionsverhütung und -bekämpfung im Rahmen des Schutzes der Öffentlichkeit und der Umwelt.

**Art. 12** - Jedes ortsfest installierte Frittiergerät ist mit einer automatischen Löschanlage versehen, die mit einer Vorrichtung zur Unterbrechung der Energiezufuhr des Frittiergeräts verbunden ist.

**Art. 13** - Der Zugang zu den Räumlichkeiten ist den Personen, die keine Erlaubnis des Betreibers besitzen, verboten.

**Art. 14** - Die Kompressoren, deren Antriebsaggregate eine Leistung von weniger als 10 kW haben, sind mit Vorrichtungen versehen, die den Komprimierungsprozess aufhalten, sobald der Höchstbetriebsdruck erreicht ist.

KAPITEL V — *Wasser**Abschnitt 1 — Allgemeine Bestimmungen*

**Art. 15** - Die Bestimmungen des Königlichen Erlasses vom 3. August 1976 zur allgemeinen Regelung bezüglich der Ableitung des Abwassers in gewöhnliches Oberflächenwasser, öffentliche Kanalisationen und künstliche Ableitwege für Regenwasser sind auf das vorliegende Kapitel nicht anwendbar.

**Art. 16** - Das Reinigungswasser aus den Becken bzw. Behältern, die dazu bestimmt sind, Rohstoffe, halbfertige Produkte, Fertigprodukte und tierische Nebenprodukte zu enthalten, wird aufgefangen und mit dem Abwasser abgeleitet.

**Art. 17** - Der Betreiber der Anlagen, die Abwasser ableiten, trennt die verschiedenen Abflussmengen von industriellem Abwasser und Haushaltsabwasser von dem Regenwasser.

*Abschnitt 2 — Ableitung von Abwasser*

## Unterabschnitt 1 — Bedingungen für die Ableitung in gewöhnliches Oberflächenwasser und künstliche Abflusswege

**Art. 18** - Die Anlagen, deren Schadstoffbelastung weniger als 100 EGW vor der Klärung beträgt und die ihr Abwasser in Oberflächengewässer oder in künstliche Ableitwege ableiten, unterliegen folgenden Bedingungen:

1° der pH-Wert des abgeleiteten Wassers liegt zwischen 6,5 und 9. Wenn das abgeleitete Wasser aus der Benutzung von gewöhnlichem Oberflächenwasser und/oder von Grundwasser stammt, kann der natürliche pH-Wert des besagten Abwassers, wenn er über 9 oder unter 6,5 liegt, als Grenzwert des pH-Werts des abgeleiteten Wassers angenommen werden;

2° die Temperatur darf 30°C nicht überschreiten;

3° der BSB5 darf 50 mg Sauerstoff pro Liter nicht überschreiten;

4° der CSB darf 350 mg Sauerstoff pro Liter nicht überschreiten;

5° der Gehalt an Schwebstoffen darf 60 mg pro Liter nicht überschreiten;

6° der Gehalt an ablagerungsfähigen Stoffen darf 1,5 ml pro Liter (im Laufe einer statischen Ablagerung von 2 Stunden) nicht überschreiten;

7° der Gehalt an nichtpolaren Kohlenwasserstoffen darf 5 mg pro Liter nicht überschreiten;

8° der Gehalt an anionischen, kationischen und nichtionischen Detergenzien darf 3 mg pro Liter nicht überschreiten;

9° das abzuleitende Abwasser, das pathogene Organismen in solchen Verhältnissen enthält, dass es das aufnehmende Wasser auf gefährliche Weise verseuchen könnte, wird desinfiziert;

10° im abgeleiteten Wasser dürfen keine Öle, Fette oder andere schwimmende Stoffe in derartigen Mengen enthalten sein, dass eine schwimmende Schicht eindeutig festgestellt werden kann;

11° das abgeleitete Wasser darf die in den Artikeln R.131 bis R.141 des Buches II des Umweltgesetzbuches, welches das Wassergesetzbuch bildet, erwähnten gefährliche Stoffe nicht enthalten;

12° es ist verboten, feste Abfälle, die vorher mechanisch zerkleinert worden sind, oder solche Abfälle enthaltendes Abwasser zu entsorgen oder abzuleiten.

## Unterabschnitt 2 — Bedingungen für die Ableitung in die öffentlichen Kanalisationen

**Art. 19** - Bei einer Anlage, deren Schadstoffbelastung weniger als 100 EGW vor der Klärung beträgt, fließt das Abwasser durch einen Fettabscheider vor der Ableitung in die Kanalisation.

**Art. 20** - Die Ableitung von industriellem Abwasser unterliegt folgenden Bedingungen :

1° der pH-Wert liegt zwischen 6 und 9,5. Wenn das abgeleitete Wasser aus der Benutzung von gewöhnlichem Oberflächenwasser und/oder von Grundwasser stammt, kann der natürliche pH-Wert des besagten Abwassers, wenn er über 9 oder unter 6,5 liegt, als Grenzwert des pH-Werts des abgeleiteten Wassers angenommen werden;

2° der Gehalt an Schwebstoffen darf 1 000 mg pro Liter nicht überschreiten;

3° der Gehalt an ablagerungsfähigen Stoffen darf 200 ml (im Laufe einer statischen Ablagerung von zwei Stunden) nicht überschreiten;

4° die Größe der Schwebstoffe darf 10 mm Durchmesser nicht überschreiten;

5° der Gehalt an anionischen, kationischen und nichtionischen Detergenzien des abgeleiteten Abwassers darf 15 mg pro Liter nicht überschreiten;

6° der Gehalt an Chloriden darf 2 000 mg pro Liter nicht überschreiten;

7° der Gehalt an Schwebstoffen darf 2 000 mg pro Liter nicht überschreiten;

8° der Gehalt der an mit Petrolether extrahierbaren Stoffe des abgeleiteten Abwassers darf 500 mg pro Liter nicht überschreiten;

9° im abgeleiteten Abwasser dürfen keine brennbaren oder explosionsgefährlichen Gase oder Produkte, die die Entwicklung derartiger Gase verursachen können, enthalten sein;

10° es ist verboten, feste Abfälle, die vorher mechanisch zerkleinert worden sind, oder solche Abfälle enthaltendes Abwasser zu entsorgen oder abzuleiten;

11° das abgeleitete Wasser darf die in den Artikeln R.131 bis R.141 des Buches II des Umweltgesetzbuches, welches das Wassergesetzbuch bildet, erwähnten gefährliche Stoffe nicht enthalten;

12° es dürfen im Abwasser keine Stoffe enthalten sein, die Folgendes verursachen können :

a) eine Gefahr für das Wartungspersonal der Kanalisationen und der Kläranlagen;

b) eine Beschädigung oder Verstopfung der Kanalisationen verursachen können;

c) eine Behinderung der Betriebsfähigkeit der Förder- und Kläranlagen verursachen können.

## Unterabschnitt 3 - Analyse- und Probeentnahmemethoden

**Art. 21** - Die für die Probenahmen sowie für die Analyse von allen in den Artikeln 18 und 20 angeführten Parametern zu verfolgenden Methoden sind diejenigen, die von dem Referenzlaboratorium der Wallonischen Region angewandt oder genehmigt werden.

## KAPITEL VI — Luft

**Art. 22** - Maßnahmen werden getroffen, damit die Nachbarschaft nicht durch Staub, Rauch, Ruß, Gase, Dämpfe, Gerüche und andere Ausdünstungen gestört wird, dies insbesondere an der Austrittsöffnung der Räucherammer, Kochkammer, Frittierbäder und der Sauggebläse.

**Art. 23** - Das Räuchern von Fleisch unterliegt folgenden Vorschriften:

1° mit Ausnahme der zu diesem Zweck bestimmten Rohrleitungen läßt die Räucherammer keinen Rauch unter den gewöhnlichen Betriebsbedingungen durch;

um die Verbrennungsrückstände, die beim Öffnen der Tür aus der Räucherammer entweichen, aufzufangen, wird diese mit einer für die Ableitung der Verbrennungsrückstände vorgesehenen Rohrleitung verbundenen Abzugshaube versehen.

**Art. 24** - Was die Kühlausrüstungen betrifft, deren verwertbare Nennkälteleistung unter 12 kW liegt, wird die Dichtheit der Geräte und Kühlleitungen dieser Ausrüstungen gewährleistet.

## Kapitel VII — Lärm und Schwingungen

**Art. 25** - Es werden die nötigen Vorsichtsmaßnahmen getroffen, damit der Lärm oder die Schwingungen, die auf die Heizkessel, Kompressoren, Kühlaggregate und Abzugshauben zurückzuführen wären, der Stabilität der Bauten nicht schaden können.

## KAPITEL VIII — Abfälle

**Art. 26** - Das Verbrennen von Abfällen jeder Art ist verboten.

**Art. 27** - Die tierischen Nebenprodukte werden an einem geschlossenen Ort aufbewahrt, der leicht zu reinigen und zu desinfizieren ist und nur zu deren einzigen Lagerung dient. Sie werden in dichten, hermetischen Behältern, die je nach der Kategorie der Abfälle gewählt werden, gelagert. Diese Behälter werden in einem Raum gelagert, der so gekühlt wird, dass die Umgebungstemperatur 10°C nicht überschreitet. Sie werden nach jeder Entleerung gereinigt und desinfiziert.

**Art. 28** - Wenn es dem Betrieb durch die Föderalagentur für die Sicherheit der Nahrungsmittelkette erlaubt wird, die Wirbelsäule von Rindern zu entfernen, die durch die Bestimmungen der Anlage XI, Teil A, Punkt 1, a), i) der Verordnung (EG) Nr. 999/2001 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. Mai 2001 mit Vorschriften zur Verhütung, Kontrolle und Tilgung bestimmter transmissibler, spongiformer Enzephalopathien betroffen sind, erzeugt der Betreiber in diesem Fall spezifizierte Risikomaterialien im Sinne des Artikels 4, § 1, Punkt b) der Verordnung (EG) Nr. 1774/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 3. Oktober 2002 mit Hygienevorschriften für nicht für den menschlichen Verzehr bestimmte tierische Nebenprodukte.

Der Betrieb wird dann mit einem System zur Erstbehandlung des Abwassers ausgerüstet, das den Anforderungen von § 2, Punkt d) der Anlage zur Verordnung (EG) Nr. 1774/2002 genügt. Die aus dieser Erstbehandlung des Abwassers stammenden Abfälle werden als tierische Nebenprodukte der Kategorie 1 betrachtet und als solche behandelt.

Was die anderen Betrieb betrifft, stellen die aus der Erstbehandlung der Klärung des Abwassers Abfälle und keine tierischen Nebenprodukte dar.

**Art. 29** - Notfalls werden die tierischen Nebenprodukte mit einer Flüssigkeit begossen, die eine Neutralisierung der schlechten Gerüche ermöglicht.

## KAPITEL IX — Kontrolle und Überwachung

**Art. 30** - Die versehentliche Ableitung in das Oberflächenwasser wird dem mit der Überwachung beauftragten Beamten auf mitgeteilt. Die versehentliche Ableitung in die öffentliche Kanalisation wird dem mit der Überwachung beauftragten Beamten und der zugelassenen Klärungseinrichtung mitgeteilt.

**Art. 31** - Das abgeleitete Abwasser wird durch eine folgenden Anforderungen genügende Kontrollvorrichtung abgeführt:

1° eine leichte Entnahme von Proben vom abgeleiteten Wasser ermöglichen;

2° auf Anfrage oder Initiative des mit der Überwachung beauftragten Beamten die Entnahme von Proben des abgeleiteten Wassers und ihre Erhaltung ermöglichen;

3° leicht zugänglich sein, dies ohne vorherige Formalität;

4° an einem Ort stehen, der alle Garantien in Bezug auf die Menge und die Qualität des Wassers bietet.

**Art. 32** - Die folgenden Angaben werden im Register der Abfälle (einschließlich der tierischen Nebenprodukte) schriftlich niedergelegt:

1° die Menge des gesammelten Abfalls und dessen Erkennungscode;

2° das Datum der Abfuhr des Abfalls;

3° die Identität des registrierten bzw. zugelassenen Transportunternehmers;

4° die Methode und der Ort zur Beseitigung bzw. Verwertung der Abfälle oder die Identität des registrierten bzw. zugelassenen Sammlers, dem diese Abfälle übergeben worden sind.

**Art. 33** - Der Betreiber muss den Beweis des Entfernens der tierischen Nebenprodukte bei jeder Anfrage des mit der Überwachung beauftragten Beamten liefern. Zu diesem Zweck behält der Betreiber den Beleg für die Abfuhr der tierischen Nebenprodukte als Anlage zum Register.

**Art. 34** - Im Rahmen der Verwaltung der aus dem Betrieb stammenden tierischen Nebenprodukte benutzt der Betreiber die treffenden Dokumente, die in Übereinstimmung zwischen der Föderalagentur für die Sicherheit der Nahrungsmittelkette und den Regionen im Hinblick auf die Rückverfolgbarkeit bestimmt werden.

KAPITEL X — *Übergangs- und Schlussbestimmungen*

**Art. 35** - Der vorliegende Erlass findet auf die bestehenden Betriebe Anwendung.

In Abweichung von Absatz 1:

1° findet Artikel 17 keine Anwendung auf die bestehenden Betriebe;

2° ist Artikel 31 spätestens ein Jahr nach dem Inkrafttreten des vorliegenden Erlasses auf die bestehenden Betriebe anwendbar.

**Art. 36** - Der Minister der Umwelt wird mit der Durchführung des vorliegenden Erlasses beauftragt.

Namur, den 21. Dezember 2006

Der Minister-Präsident,

E. DI RUPO

Der Minister der Landwirtschaft, der ländlichen Angelegenheiten, der Umwelt und des Tourismus,

B. LUTGEN

## VERTALING

## MINISTERIE VAN HET WAAELSE GEWEST

N. 2007 — 508

[2007/200268]

**21 DECEMBER 2006.** — **Besluit van de Waalse Regering tot bepaling van de integrale voorwaarden betreffende de installaties voor de bereiding of conservering door snijding, koken, appertisatie, diepvriezen, bevrozing, vriesdroging, ontwatering, zouting, droging, pekelen en roken, met uitzondering van melkproducten en vette stoffen maar met inbegrip van voedermiddelen voor huisdieren en van vleesproducten waarvan de productie- of bewaarcapaciteit van de eindproducten groter is dan 2 t/dag**

De Waalse Regering,

Gelet op het decreet van 11 maart 1999 betreffende de milieuvergunning, inzonderheid op de artikelen 4, 5, 6, 7, 8 en 9;

Gelet op het advies 37.456/2/V van de Raad van State, gegeven op 19 juli 2004, overeenkomstig artikel 84, § 1, eerste lid, 1°, van de gecoördineerde wetten op de Raad van State;

Op de voordracht van de Minister van Landbouw, Landelijke Aangelegenheden, Leefmilieu en Toerisme;

Na beraadslaging,

Besluit :

HOOFDSTUK I. — *Toepassingsgebied en begripsomschrijving*

**Artikel 1.** Deze integrale voorwaarden zijn van toepassing op de installaties voor de bereiding of conservering door snijding, koken, appertisatie, diepvries, bevrozing, vriesdroging, ontwatering, zouting, droging, pekelen en roken, met uitzondering van melkproducten en vette stoffen maar met inbegrip van voedermiddelen voor huisdieren en van vleesproducten waarvan de productie- of bewaarcapaciteit van de eindproducten groter is dan 0,1 t/dag bedoeld in de rubriek 15.13.01.01 van bijlage I bij 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.

**Art. 2.** Voor de toepassing van deze voorschriften wordt verstaan onder :

1° dierlijke bijproducten : karkassen, delen van dieren, van vissen of producten van dierlijke oorsprong die niet voor menselijke consumptie bestemd zijn zoals omschreven in de artikelen 2 en volgende van Verordening (EG) nr. 1774/2002 van het Europees Parlement en de Raad van 3 oktober 2002 tot vaststelling van gezondheidsvoorschriften inzake niet voor menselijke consumptie bestemde dierlijke bijproducten;

2° versnijding : de eerste verwerkingshandeling verricht op karkassen, halve karkassen, vleeshompen waarbij ze in verschillende aangesneden stukken opgedeeld kunnen worden (bovenbeen, ribstukken...);

3° diepvriezen : het gepaste bevrozingsproces waardoor zo snel als nodig is en afhankelijk van de aard van het product de maximale kristallisatiezone wordt overschreden, met het gevolg dat na thermische stabilisatie de temperatuur overal in het product zonder onderbreking gehandhaafd blijft op -18 °C of lager;

4° bevrozing : techniek voor de bewaring van voedingsmiddelen door koeling op lange termijn waarbij het water in de voedingsmiddelen in ijskristallen omgezet wordt. Het ingevroren product wordt bewaard bij temperaturen van -12 °C of lager;

5° ontwatering : handeling tot vermindering van de hoeveelheid water van een product;

6° appertisatie : proces waarbij een thermische behandeling tot vernietiging van alle micro-organismen tot een commerciële steriliteitsdrempel gecombineerd wordt met een verpakking die lekkages van vloeistoffen, gassen en micro-organismen voorkomt;

7° vriesdroging : koelbehandeling bij lage druk met als gevolg een sterke vermindering van het watergehalte door vervluchtiging;

8° zouting : behandeling met keukenzout, als dusdanig of door pekelen met als gevolg een verhoging van het keukenzoutgehalte van het product en een vermindering van het watergehalte;

9° pekelen : bewaarstechniek door het dampdrogen van een voedingsstof die aan de werking van de zoutoplossing (gezouten vloeibare bereiding) is onderworpen;

10° roken : behandeling met houtrook met als gevolg het zich vastzetten op het voedingsmiddel van pyrolyseproducten met een bewaareffect;

11° bestaande inrichting : inrichting die behoorlijk is vergund vóór de inwerkingtreding van dit besluit.



HOOFDSTUK II. — *Vestiging en bouw*

**Art. 3.** De inrichting beschikt op zijn minst over :

- 1° een lokaal voor de bereiding van de producten;
- 2° een koelkamer of een koelruimte voor de opslag van de producten;
- 3° een specifiek koel lokaal of een specifieke koele plek voor de opslag van de dierlijke bijproducten;
- 4° een plaats voor het schoonmaken van de bakken en recipiënten waarin grondstoffen, halffabrikaten, afgewerkte producten en dierlijke bijproducten opgeslagen worden.

**Art. 4.** De structuren binnen de inrichtingen bestaan uit duurzame en makkelijk te onderhouden materialen.

**Art. 5.** De vloeren van de lokalen, alsook de muren van de werklokalen, die over hun gezamenlijke hoogte bevuild kunnen worden, zijn voorzien van een harde, gladde, waterdichte, niet aan bederf onderhevige en vlot wasbare bedekking.

**Art. 6.** De helling van de vloer van de lokalen en van de afvalwaterafvoerwerken zorgt ervoor dat de vloeibare dierlijke mest, waaronder het reinigingswater, langs dichte leidingen kan afvloeien naar het afvalwaterafvoersysteem. Het afvoersysteem is voorzien van een hevel-luchtafsluiter met rooster of met een andere uitrusting die vaste stoffen tegenhoudt. Deze uitrusting mag niet weggenomen worden en wordt regelmatig schoongemaakt.

HOOFDSTUK III. — *Exploitatie*

**Art. 7.** Er worden maatregelen genomen om het gekrioel van schadelijke insecten en knaagdieren te voorkomen, zoals het gebruik van toegelaten pesticiden en de afscherming van de opgeslagen grondstoffen en dierlijke bijproducten door de openingen van dunne roosters te voorzien.

**Art. 8.** De fabricageresten worden dagelijks verwijderd uit het lokaal waar de producten bereid worden.

**Art. 9.** In het lokaal waar de producten bereid worden en in de verkooplokalen staan dichte en wasbare bakken en recipiënten voor de opslag van de dierlijke bijproducten die uit de fabricage voortkomen. Deze dierlijke bijproducten worden opgeslagen in het daartoe bestemde lokaal of op de daartoe bestemde plaats bedoeld in artikel 27. De bakken en recipiënten worden na elke verwijdering van de dierlijke bijproducten schoongemaakt, maar niet op de openbare weg.

**Art. 10.** De bakken en recipiënten waarin grondstoffen, halffabrikaten, afgewerkte producten en dierlijke bijproducten opgeslagen worden mogen slechts na reiniging en ontsmetting in de openlucht bewaard worden.

HOOFDSTUK IV. — *Ongevallen- en brandpreventie*

**Art. 11.** Vóór de tenuitvoerlegging van het project en vóór elke wijziging van de plaats en/of de exploitatie-omstandigheden die de risico's voor brand of voor de verspreiding ervan zouden kunnen wijzigen, verstrekt de exploitant de territoriaal bevoegde brandweerdienst informatie over de getroffen maatregelen en de aangewende uitrustingen inzake de preventie en de bestrijding van brand en ontploffingen, met inachtneming van de bescherming van de bevolking en het leefmilieu.

**Art. 12.** Elk vast frituurtoestel is voorzien van een automatische blusinstallatie die verbonden is met een voorziening voor de onderbreking van de energietoevoer naar het frituurtoestel.

**Art. 13.** De toegang tot de lokalen is verboden voor personen die geen toelating van de exploitant hebben.

**Art. 14.** De compressoren waarvan het vermogen van de geïnstalleerde machines kleiner is dan 10 kW zijn uitgerust met voorzieningen die de samendrukking automatisch stopzetten zodra de maximale dienstdruk bereikt is.

HOOFDSTUK V. — *Water**Afdeling I. — Algemene bepalingen*

**Art. 15.** De bepalingen van het koninklijk besluit van 3 augustus 1976 houdende algemeen reglement voor het lozen van afvalwater in de gewone oppervlaktewateren, de openbare riolen en in de kunstmatige afvoerwegen voor regenwater zijn niet van toepassing op dit hoofdstuk.

**Art. 16.** Het water van de reiniging van de bakken en recipiënten waarin grondstoffen, halffabrikaten, afgewerkte producten en dierlijke bijproducten worden opgeslagen, wordt met het afvalwater opgevangen en afgevoerd.

**Art. 17.** De exploitant van de inrichtingen die afvalwater lozen scheidt de verschillende stromen industrieel en huishoudelijk afvalwater van het regenwater.

*Afdeling 2. — Afvalwaterlozing*Onderafdeling 1. — *Voorwaarden voor het lozen in gewone oppervlaktewateren en kunstmatige afwateringskanalen*

**Art. 18.** Installaties waarvan de vuilvracht kleiner is dan 100 IE vóór de zuivering en die afvalwater lozen in oppervlaktewateren of kunstmatige afwateringskanalen voldoen aan de volgende voorwaarden :

1° de pH-waarde van het geloosde water ligt tussen 6,5 en 9. Als het geloosde water voortkomt uit het gebruik van gewoon oppervlaktewater en/of van grondwater, kan de natuurlijke pH-waarde ervan als grenswaarde van de pH aangenomen worden als ze hoger is dan 9 of lager dan 6,5;

2° de temperatuur bedraagt hoogstens 30 °C;

3° het gehalte aan BZV<sub>5</sub> mag niet hoger zijn dan 50 mg zuurstof per liter;

4° het gehalte aan CZV mag niet hoger zijn dan 350 mg zuurstof per liter;

5° het gehalte aan zwevende stoffen bedraagt hoogstens 60 mg per liter;

6° het gehalte aan bezinkbare stoffen bedraagt hoogstens 1,5 ml per liter (tijdens een statische bezinking van 2 uren);

7° het gehalte aan niet-polaire koolwaterstoffen is niet hoger dan 5 mg per liter;

8° het gehalte aan anionactieve, kationactieve en niet-ionogene wasmiddelen is niet hoger dan 3 mg per liter;

9° het te lozen water wordt ontsmet als het zulke hoeveelheden pathogene organismen bevat dat het ontvangende water ernstig besmet dreigt te worden.

10° het geloosde water is vrij van oliën, vetten of andere zwevende stoffen waarvan duidelijk kan worden vastgesteld dat ze een zwevende laag vormen;

11° het geloosde water bevat geen gevaarlijke stoffen zoals bedoeld in de artikelen R.131 tot R.141 van Boek II van het Milieuwetboek, dat het Waterwetboek inhoudt;

12° het is verboden mechanisch vermaalde vaste stoffen te storten of water te lozen dat zulke stoffen bevat.

## Onderafdeling 2. — Voorwaarden voor het lozen in openbare rioleringen

**Art. 19.** Voor een installatie met een vuilvracht onder 100 IE vóór de zuivering, stroomt het afvalwater langs een ontvetter alvorens in de riolering te worden geloosd.

**Art. 20.** Lozingen van industrieel afvalwater voldoen aan de volgende voorwaarden :

1° de pH-waarde ligt tussen 6 en 9,5. Als het geloosde water voortkomt uit het gebruik van gewoon oppervlaktewater en/of van grondwater, kan de natuurlijke pH-waarde van het water als grenswaarde van de pH aangenomen worden als ze hoger is dan 9 of lager dan 6,5;

2° het gehalte aan zwevende stoffen bedraagt hoogstens 1 000 mg per liter;

6° het gehalte aan bezinkbare stoffen bedraagt hoogstens 200 ml per liter (tijdens een statische bezinking van 2 uren);

4° de diameter van de zwevende stoffen bedraagt hoogstens 10 mm;

5° het gehalte aan anionactieve, kationactieve en niet-ionogene wasmiddelen is niet hoger dan 15 mg per liter;

6° het gehalte aan chloriden is niet hoger dan 2 000 mg per liter;

7° het gehalte aan sulfaten bedraagt hoogstens 2 000 mg per liter;

8° het gehalte aan met petroleumether extraheerbare stoffen is niet hoger dan 500 mg per liter;

9° het geloosde water bevat geen opgelost ontvlambaar of ontplofbaar gas, noch producten die het vrijmaken van dergelijke gassen kunnen veroorzaken;

10° het is verboden mechanisch vermaalde vaste stoffen te storten of water te lozen dat zulke stoffen bevat;

11° het geloosde water bevat geen gevaarlijke stoffen zoals bedoeld in de artikelen R.131 tot R.141 van Boek II van het Milieuwetboek, dat het Waterwetboek inhoudt;

12° het afvalwater bevat geen stoffen die :

a) gevaar kunnen inhouden voor het onderhoudspersoneel van de rioleringen en installaties;

b) de leidingen zouden kunnen beschadigen of verstoppen;

c) de vlotte werking van de stuwings- en zuiveringsinstallaties zouden kunnen hinderen.

## Onderafdeling 3. — Analyse- en bemonsteringsmethodes

**Art. 21.** De methodes die aangewend worden voor de bemonsteringen alsook voor de analyse van alle parameters opgenomen in de artikelen 18 en 20 worden gebruikt of zijn goedgekeurd door het referentielaboratorium van het Waalse Gewest.

HOOFDSTUK VI. — *Lucht*

**Art. 22.** Er worden maatregelen genomen om de buurt niet te hinderen met stoffen, rook, roet, gassen, damp, geuren en andere uitwasemingen, o.a. aan de uitgang van rookkamers, kookkamers, frituurbaden en afzuiginstallaties.

**Art. 23.** Het roken van vlees voldoet aan de volgende voorschriften :

1° met uitzondering van de daartoe bestemde leidingen, is de rookkamer onder normale werkomstandigheden rookdicht;

2° om de verbrandingsproducten die uit de rookkamer ontsnappen bij het openen van de deur op te vangen, is de deur uitgerust met een zuigkap die aangesloten is op de leiding voor de afvoer voor de verbrandingsproducten.

**Art. 24.** De dichtheid van de koelapparaten en -leidingen van de koelvoorzieningen met een nuttig nominaal koelvermogen onder 12 kW is gewaarborgd.

HOOFDSTUK VII. — *Geluiden en trillingen*

**Art. 25.** De nodige maatregelen worden genomen opdat de geluiden of trillingen veroorzaakt door stoomketels, compressoren, koelgroepen en extractoren of door de toegepaste arbeidsprocessen geen schade kunnen toebrengen aan de stabiliteit van de gebouwen.

HOOFDSTUK VIII. — *Afval*

**Art. 26.** Het is verboden afval door verbranding te vernietigen.

**Art. 27.** Dierlijke bijproducten worden bewaard in een afgesloten ruimte die makkelijk te reinigen en te ontsmetten is en die uitsluitend voor de opslag daarvan bestemd is. Ze worden opgeslagen in dichte, hermetische containers die al naar gelang van de categorie dierlijke bijproducten ingedeeld zijn. Deze containers worden opgeslagen in een afgekoelde ruimte waar de heersende temperatuur niet hoger is dan 10 °C. Ze worden gereinigd en ontsmet na elke lediging.

**Art. 28.** Als de inrichting de toestemming van het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen (FAVV) heeft voor het weghalen van de wervelkolom van de runderen bedoeld in de bepalingen van bijlage XI, deel A, punt 1, a), i), bij Verordening (EG) nr. 999/2001 van het Europees Parlement en van de Raad van 22 mei 2001 houdende vaststelling van voorschriften inzake preventie, bestrijding en uitroeiing van bepaalde overdraagbare spongiforme encefalopathieën, wat betreft de verlenging van de geldigheidsduur van overgangsmaatregelen, produceert de exploitant in dat geval gespecificeerd risicomateriaal in de zin van artikel 4, § 1, punt b), van Verordening (EG) nr. 1774/2002 van het Europees Parlement en de Raad van 3 oktober 2002 tot vaststelling van gezondheidsvoorschriften inzake niet voor menselijke consumptie bestemde dierlijke bijproducten.

De inrichting wordt dan uitgerust met een systeem voor primaire afvalwaterbehandeling dat voldoet aan de vereisten van § 2, punt d), van de bijlage bij Verordening (EG) nr. 1774/2002. De afval uit die primaire afvalwaterbehandeling wordt beschouwd als dierlijke bijproducten van categorie 1 en als dusdanig behandeld.

Wat de overige inrichtingen betreft, wordt de afval uit de voorbehandeling van de afvalwaterzuivering beschouwd als afval en niet als dierlijke bijproducten.

**Art. 29.** Desnoods worden de dierlijke bijproducten met een vloeistof begoten om de slechte geuren te neutraliseren.

HOOFDSTUK IX. — *Controle en toezicht*

**Art. 30.** Accidentele lozingen in oppervlaktewater worden meegedeeld aan de toezichthoudende ambtenaar. Accidentele lozingen in openbare rioleringen worden meegedeeld aan de toezichthoudende ambtenaar en aan de erkende zuiveringsinstelling.

**Art. 31.** Het geloosde afvalwater wordt afgevoerd via een controlevoorziening die aan de volgende vereisten voldoet :

- 1° een vlotte monsterneming van het geloosde water mogelijk maken;
- 2° op verzoek of op initiatief van de toezichthoudende ambtenaar het nemen van monsters mogelijk maken naar verhouding van het gemeten debiet van het geloosde afwater, alsook het bewaren ervan;
- 3° vlot toegankelijk zijn, zonder voorafgaande formaliteit;
- 4° geïnstalleerd zijn op een plek die alle garanties biedt inzake waterkwantiteit en -kwaliteit.

**Art. 32.** De volgende gegevens worden opgenomen in het afvalregister (m.i.v. dierlijke bijproducten) :

- 1° de hoeveelheid opgehaalde afval en de identificatiecode ervan;
- 2° de datum waarop de afval is opgehaald;
- 3° de identiteit van de erkende of geregistreerde vervoerder;
- 4° de methode en de site voor de verwijdering of de valorisatie van de afval of de identiteit van de erkende of geregistreerde ophaler aan wie deze afval is afgestaan.

**Art. 33.** De exploitant levert het bewijs dat de dierlijke bijproducten worden opgehaald op elk verzoek van de toezichthoudende ambtenaar. Daartoe bewaart de exploitant als bijlage bij het register het bewijs dat de dierlijke bijproducten zijn opgehaald.

**Art. 34.** In het kader van het beheer van de dierlijke bijproducten uit de inrichting, maakt de exploitant gebruik van de gepaste documenten waarvan het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen en de Gewesten na overleg het model hebben vastgelegd met het oog op de traceerbaarheid.

HOOFDSTUK X. — *Overgangs- en slotbepalingen*

**Art. 35.** Dit besluit is van toepassing op de bestaande inrichtingen.

In afwijking van het eerste lid :

- 1° is artikel 17 niet van toepassing op de bestaande inrichtingen;
- 2° is artikel 31 uiterlijk één jaar na de datum van inwerkingtreding van dit besluit van toepassing op de bestaande inrichtingen.

**Art. 36.** De Minister van Leefmilieu is belast met de uitvoering van dit besluit.

Namen, 21 december 2006.

De Minister-President,

E. DI RUPO

De Minister van Landbouw, Landelijke Aangelegenheden, Leefmilieu en Toerisme,

B. LUTGEN

## MINISTERE DE LA REGION WALLONNE

F. 2007 — 509

[2007/200266]

**21 DECEMBRE 2006. — Arrêté du Gouvernement wallon déterminant les conditions intégrales et sectorielles relatives à la détention d'équidés**

Le Gouvernement wallon,

Vu le décret du 11 mars 1999 relatif au permis d'environnement, notamment ses articles 4, 5, §§ 2 et 3, 7, § 1<sup>er</sup>, 8 et 9;

Vu l'avis 41.099/4 du Conseil d'Etat, donné le 26 septembre 2006 en application de l'article 84, § 1<sup>er</sup>, alinéa 1<sup>er</sup>, 1°, des lois coordonnées sur le Conseil d'Etat;

Sur la proposition du Ministre de l'Agriculture, de la Ruralité, de l'Environnement et du Tourisme;

Après délibération,

Arrête :

CHAPITRE I<sup>er</sup>. — *Champ d'application et définitions*

**Article 1<sup>er</sup>.** Les présentes conditions s'appliquent à la détention d'équidés visée à la rubrique 01.32 de l'annexe I<sup>er</sup> de 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.

**Art. 2.** Pour l'application des présentes prescriptions, on entend par :

1° nouveau bâtiment ou nouvelle infrastructure : l'installation ou la construction érigée après l'entrée en vigueur du présent arrêté. Les agrandissements ne sont pas visés pour autant qu'ils ne dépassent pas plus de 25 % du bâtiment ou de l'infrastructure précédemment autorisé;

2° effluents : fertilisants organiques, c'est-à-dire les déjections des animaux ou les mélanges, quelles qu'en soient les proportions, de déjections animales et d'autres composants, tels que des litières, même s'ils ont subi une transformation;

3° litière : la paille, les sciures, ou toute autre matière servant à recouvrir le sol des enclos ou de tout autre lieu d'hébergement des animaux;

4° enclos : l'espace à ciel ouvert et clôturé, à l'exception des prairies de pâturage;

5° jus d'écoulement : les liquides, à l'exception du purin, s'échappant par ruissellement de l'aire ou du réservoir où ils sont produits ou stockés. Les eaux pluviales ne sont pas considérées comme des jus d'écoulement;

6° eaux de cour : les eaux issues des aires en dur, souillées occasionnellement par des animaux lors de leur passage et par les engins agricoles lors de leur manœuvre, à l'exclusion de toute aire de stockage proprement dite;