

**Art. 6.** Moyennant l'accord du Ministre flamand chargé de la politique économique et dans les limites des crédits budgétaires, les projets et initiatives cofinancés par le Limburgfonds dans le cadre d'un programme de développement de l'Union européenne, entrent en ligne de compte pour un préfinancement par le Limburgfonds en attendant le versement de la partie de l'intervention prise en charge par l'Union européenne. Le préfinancement ne peut dépasser la moitié du montant global pris en charge par l'Union européenne.

**Art. 7. § 1er.** En vue de la préparation et du suivi des accords visés à l'article 5, § 1er, le Ministre flamand chargé de la politique économique peut conclure des associations momentanées avec des personnes physiques ou morales de droit privé ou public, établies dans la province du Limbourg.

§ 2. Le contrôle des accords visés à l'article 5, § 1er, s'effectue conformément aux articles 56 à 58 des lois coordonnées sur la comptabilité de l'Etat.

**Art. 8.** Le Gouvernement flamand arrête le montant des ressources qui, en vertu de l'article 24, 2°, du décret peuvent être accordées à la Limburgse Reconvertiemaatschappij.

#### CHAPITRE III. — *Le groupe de travail permanent "Limburg"*

**Art. 9. § 1er.** Sans préjudice des dispositions prévues à l'article 26 du décret, le Ministre flamand chargé de la politique économique est tenu de prendre l'avis du groupe de travail permanent "Limburg" dans les cas suivants :

1° établissement et révision du budget du Limburgfonds;

2° décisions relatives à l'exécution des engagements pris à charge du Limburgfonds, conformément à l'article 23, § 2, 4°, du décret;

3° approbation d'initiatives ayant une incidence sur le budget du Limburgfonds.

§ 2. Les modalités de cet avis sont fixées dans le cadre d'un protocole conclu par le Ministre flamand chargé de l'économie et le Groupe de Travail permanent "Limburg". Ce protocole sera communiqué au Gouvernement flamand.

**Art. 10.** Les initiatives du groupe de travail permanent "Limburg" qui ont une incidence budgétaire pour le Limburgfonds sont soumises directement au Ministre flamand chargé de l'économie. Celui-ci décide dans les 30 jours, le cas échéant après avis du Gouvernement flamand ou du Ministre compétent.

**Art. 11.** Les ressources de fonctionnement du Groupe de Travail permanent "Limburg" sont définies à charge du Fonds.

#### CHAPITRE IV. — *Dispositions transitoires*

**Art. 12.** Le solde des crédits d'ordonnancement disponibles et reportés pour l'exercice budgétaire 1994 qui, conformément à l'article 29 du décret, est transféré au Limburgfonds, est de 454 347 906 francs pour le programme 51.10, allocation de base 01.02 du budget des dépenses. Le solde des crédits d'ordonnancement disponibles et reportés imputés au programme 51.10, allocation de base 34.03 et au programme 62.4, allocation de base 34.05 du budget des dépenses est reporté pour mémoire.

**Art. 13.** Les ressources visées à l'article 30 du décret sont intégrées dans le fonds au poste "recettes pour ordre".

#### CHAPITRE V. — *Dispositions finales*

**Art. 14.** Le présent arrêté entre en vigueur le 1er décembre 1994.

**Art. 15.** Le Ministre flamand de l'Economie, des PME, de la Politique scientifique, de l'Energie et des Relations extérieures et le Ministre flamand des Finances et du Budget, des Etablissements de Santé, de l'Aide sociale et de la Famille sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté.

Bruxelles, le 7 décembre 1994.

Le Ministre-président du Gouvernement flamand,

et Ministre flamand de l'Economie, des PME, de l'Energie, de la Politique scientifique et des Relations extérieures,

L. VAN DEN BRANDE

La Ministre flamand des Finances et du Budget, des Etablissements de Santé, de l'Aide sociale et de la Famille,

Mme W. DEMEESTER-DE MEYER

## REGION WALLONNE — WALLONISCHE REGION — WAALS GEWEST

### MINISTERE DE LA REGION WALLONNE

F. 95 — 248

[C — WIN — I — 27037]

#### 29 SEPTEMBRE 1994. — Arrêté du Gouvernement wallon concernant l'attribution de la dénomination "Label de Qualité wallon — Poulet de Chair"

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, notamment l'article 2;

Vu l'avis de la Commission des labels de qualité et des appellations d'origine, donné le 14 octobre 1993;

Vu la concertation prévue par la loi spéciale du 8 août 1980 de réformes institutionnelles en son article 6, § 3bis, 5°, inséré par la loi spéciale du 16 juillet 1993;

Vu les lois sur le Conseil d'Etat, coordonnées le 12 janvier 1973, notamment l'article 3, § 1<sup>er</sup>, 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 des poulets de chair de type fermier ainsi que sur leurs caractéristiques particulières;

Considérant la demande, exprimée par l'Organisme certificateur, d'un groupement d'agriculteurs qui souhaitent valoriser la spécificité de la viande de poulet de chair de qualité supérieure et produite dans les meilleures conditions;

Considérant qu'il convient de protéger et d'encourager les méthodes traditionnelles d'engraissement de poulets de chair conduisant à la production d'animaux pubères, couverts mais pas trop gras, à peau fine et ayant la saveur caractéristique du poulet;

Considérant que chez ces animaux, la carcasse doit être dodue, la poitrine bien développée et large, les pattes longues et charnues, et qu'après la cuisson, la chair doit être ferme;

Sur proposition du Ministre-Président du Gouvernement wallon, chargé de l'Economie, des P.M.E., des Relations extérieures et du Tourisme et du Ministre de l'Environnement, des Ressources naturelles et de l'Agriculture,

Arrête :

#### CHAPITRE I<sup>er</sup>. — Conditions générales

**Article 1<sup>er</sup>.** Pour pouvoir être produit, mis en vente ou vendu sous la dénomination "Label de Qualité wallon — Poulet de Chair" conformément aux dispositions de l'article 2 du décret du 7 septembre 1989 concernant l'attribution du label de qualité wallon, l'appellation d'origine wallonne et l'appellation d'origine locale, l'animal doit appartenir à une souche ou à un croisement de type chair à croissance lente. L'utilisation de toute autre souche, croisement ou race est soumise à l'autorisation du Ministre ayant l'agriculture dans ses attributions. Celui-ci sollicite l'avis de la Commission des Labels de Qualité et des Appellations d'Origine.

En vue d'obtenir une bonne homogénéité et la constance des lots, une seule souche ou un seul croisement est utilisé par marque commerciale, sauf mention spéciale sur l'étiquette. La présence d'un sexe déterminé ou des deux sexes est spécifiée à la suite d'une concertation préalable entre le groupement de producteurs et l'Organisme certificateur.

**Art. 2.** L'aire de production est limitée à la Région wallonne. Il est permis de s'approvisionner en poussins d'un jour en dehors de la Région.

#### CHAPITRE II. — Organisation générale des producteurs

**Art. 3.** Les producteurs appartiennent à un groupement organisé en filière. Au sens du présent arrêté, il faut entendre par groupement organisé en filière celui qui réunit des accoueurs, des éleveurs et/ou des abatteurs ayant convenu entre eux de s'unir en vue de la production constante et régulière de poulets de chair sous label de qualité wallon. Les conventions entre les membres dudit groupement sont arrêtées sous la supervision de l'Organisme certificateur.

L'Organisme certificateur impose au groupement un calendrier de production visant à une bonne adéquation de l'offre et de la demande.

#### CHAPITRE III. — Elevage

##### Section I<sup>re</sup> — Conditions générales

**Art. 4.** Les conditions d'élevage satisfont aux conditions permettant l'étiquetage "fermier élevé en plein air" définies à l'article 10 du règlement de la Commission 91/1538/CEE du 5 juin 1991 portant modalité d'application du règlement du Conseil 90/1906/CEE établissant des normes de commercialisation pour les volailles.

**Art. 5.** Une seule souche de poulet élevé sous label est présente par site d'élevage.

La présence simultanée d'un élevage sous label et d'un élevage hors label est tolérée sur le même site si :

- 1° les deux élevages sont nettement distincts;
- 2° leur identification morphologique est aisément possible;
- 3° le producteur en avise préalablement l'Organisme certificateur.

En cas d'application de l'alinéa 2, une marque à l'aile est posée chez les poulets destinés à la vente sous label, à l'âge de cinq semaines au plus tard.

**Art. 6. § 1<sup>er</sup>.** Les couvoirs sont reconnus par l'Organisme certificateur et contrôlés par les services vétérinaires compétents.

§ 2. Les poussins sont fournis à l'âge d'un jour. Ils sont sains et bien formés et ont un poids minimum de trente-cinq grammes. Ils sont vaccinés contre la maladie de Marek.

Chaque livraison est accompagnée d'un document de livraison dont l'accoureur transmet une copie à l'Organisme certificateur endéans les huit jours de la livraison. Les animaux ne quittent le site d'engraissement que pour l'abattage.

**Art. 7.** Les animaux ne sont ni débecqués, ni désonglés.

*Section 2. — Bâtiment*

**Art. 8. § 1er.** Un site d'élevage ne compte pas plus de treize mille deux cents (13 200) poulets au même moment. Ils sont répartis par bande en différents poulaillers. Les poulaillers sont isolés les uns des autres.

Au sens du présent arrêté, la bande se définit comme un ensemble d'au plus quatre mille quatre cents (4 400) animaux de basse-cour, de même souche, de même âge et élevés dans un même local appelé poulailler.

Si les bandes sont d'âge différent, leur différence d'âge ne dépasse pas trois semaines.

**§ 2.** Un vide sanitaire de quatorze jours au moins est observé dans chaque poulailler.

Le vide sanitaire est la période pendant laquelle un poulailler reste inoccupé et désinfecté après une production. Le temps est compté à partir du lendemain de la fin des travaux de nettoyage et de désinfection du poulailler et du matériel qui lui est affecté, jusqu'au jour de la mise en place d'une nouvelle bande.

**Art. 9.** La densité d'occupation des bâtiments au plancher ne dépasse pas onze poulets par mètre carré. Elle n'excède jamais vingt-trois kilos de poids vif au mètre carré. Un parcours herbeux extérieur de deux mètres carrés par poulet est prévu.

**Art. 10.** Le parcours herbeux est accessible dès la sixième semaine d'élevage au plus tard.

Un vide sanitaire d'au moins sept semaines est observé dans les parcours herbeux. Moyennant les adaptations nécessaires, la définition visée à l'article 8, § 2, alinéa 2, s'applique au parcours herbeux.

**Art. 11.** Les bâtiments d'élevage sont clairs et permettent l'élevage des volailles à la lumière naturelle. Ils sont munis de moyens d'aération tels qu'à aucun moment la concentration d'ammoniaque ne dépasse quinze p.p.m., et de trappes d'accès au parcours représentant au moins quatre mètres linéaires par mille poulets.

**Art. 12.** Le sol des bâtiments est en matériaux durs et non terreux. La litière reste sèche et non croûteuse pendant toute la durée de l'élevage. Sa teneur en humidité est inférieure à 25 %.

**Art. 13.** Le remplacement des volailles perdues est interdit.

*Section 3. — Alimentation*

**Art. 14. § 1er.** L'élevage comprend trois périodes auxquelles correspondent différentes formules alimentaires comme suit :

- période de démarrage comptée du premier au trente-cinquième jour,
- période de croissance, du trente-sixième au septantième jour,
- période de finition du septante et unième jour à l'abattage.

**§ 2.** La liste exhaustive des matières premières à utiliser dans la confection des aliments ainsi que les indications relatives aux additifs et compléments forment l'annexe 1.

La formule alimentaire de croissance comprend un minimum de 17 % de protéines totales et un maximum de 3,5 % de matières grasses totales, par rapport à la matière fraîche. Elle est composée d'un minimum de 70 % de céréales et leurs issues, dont un maximum de 10 % d'issues et un minimum de 30 % de maïs. Elle compte un maximum de 10 % de protéagineux.

La ration de finition comprend un minimum de 15 % de protéines et un maximum de 3,5 % de matières grasses totales. Elle est composée d'un minimum de 75 % de céréales et leurs issues, dont un minimum de 40 % de maïs et un maximum de 10 % d'issues. Elle compte un maximum de 10 % de protéagineux. Elle ne comprend pas de coccidiostatiques.

**§ 3.** Le fabricant d'aliments communique les formules alimentaires et de fabrication des rations à l'Organisme certificateur qui les approuve.

L'éleveur communique le plan d'alimentation à l'Organisme certificateur qui l'approuve.

*CHAPITRE IV. — Traitement sanitaire et abattage*

**Art. 15.** Les traitements sanitaires sont limités aux interventions strictement nécessaires au rétablissement de la santé des sujets. Ils sont réalisés sous le contrôle d'un vétérinaire et sont inscrits sur le carnet d'élevage du producteur, qui le tient à disposition de l'Organisme certificateur.

**Art. 16.** En cas d'épidémie, un schéma de vaccination est établi par les Services vétérinaires compétents.

**Art. 17.** Lorsque les déclassements à l'abattoir des bandes d'un même élevage se produisent de manière répétée et sont supérieurs à 10 %, ou lorsque des traitements complémentaires prophylactiques ou thérapeutiques sont effectués fréquemment, l'Organisme certificateur impose une désinfection et un nettoyage complets des bâtiments et du matériel et un vide sanitaire de trente jours sur toute l'étendue du ou des sites de l'exploitation.

**Art. 18.** Le temps d'attente entre la fin de tout traitement sanitaire et la date d'abattage est au moins égale à celui préconisé dans la notice pharmacologique et augmenté de dix jours.

**Art. 19.** Pour le transport, les conditions de ramassage et d'attente des poulets vivants permettent de limiter au mieux le stress des animaux et réduire le taux de déclassement.

Le délai entre le ramassage des animaux et leur abattage est de seize heures au plus.

**Art. 20.** L'âge d'abattage est d'au moins quatre-vingt-un jours et d'au plus cent deux jours.

**Art. 21.** Les poulets destinés à être vendus sous label sont abattus dans des abattoirs ou tueries agréés par le Ministère de la Santé publique et situé en Région wallonne.

Sur proposition de la Commission des Labels et des Appellations d'Origine, le Ministre chargé de l'exécution du présent arrêté peut accorder une dérogation à la règle de localité.

**Art. 22.** Les abattoirs et tueries passent une convention avec l'Organisme certificateur en vue de l'abattage de poulets destinés à être vendus sous label.

**Art. 23.** Les abatteurs organisent leur travail afin de maintenir une nette séparation entre d'autres lots de volailles et les lots de poulets destinés à être vendus sous label et, parmi ceux-ci, entre les lots des différents éleveurs.

**Art. 24.** Après l'abattage, les carcasses sont refroidies de telle sorte que la température à cœur tombe entre zéro et quatre degrés centigrades dans un délai de quatre heures.

La réfrigération par trempage est interdite, de même que tout procédé d'échaudage et de lavage des carcasses qui nuise à la qualité de la viande par une utilisation excessive d'eau.

**Art. 25.** Une fiche d'abattage est établie par lot suivant un modèle arrêté par l'Organisme certificateur. Elle lui est transmise dans les quarante-huit heures suivant l'abattage.

#### CHAPITRE V. — Commercialisation

**Art. 26.** Les carcasses répondent aux conditions établissant les normes de commercialisation pour les volailles admises en classe A telles que définies à l'article 6 du règlement de la Commission 91/1538/CEE du 5 juin 1991 portant modalité d'application du règlement du Conseil 90/1906/CEE établissant des normes de commercialisation pour les volailles.

Elles sont éviscérées sans abats (prêt à cuire : P.A.C.) et d'un poids minimal de 1,100 kg.

**Art. 27.** Les opérations de mise en vente, en ce compris l'entreposage, le transport et l'étalage, sont effectuées en respectant des règles de bonnes pratiques en matière d'hygiène et de maintien continu de la chaîne du froid.

**Art. 28.** Les carcasses sont étiquetées de façon à permettre leur traçabilité jusqu'à l'achat par le client final. Les étiquettes sont numérotées par ordre par l'Organisme certificateur.

Outre les mentions rendues obligatoires par d'autres dispositions, notamment prévues par le règlement de la Commission 91/1538/CEE du 5 juin 1991 portant modalité d'application du règlement du Conseil 90/1906/CEE établissant des normes de commercialisation pour les volailles, l'étiquette des poulets sous label de qualité wallon porte :

— le sigle du label de qualité wallon défini par l'arrêté de l'Exécutif régional wallon du 18 juillet 1991 concernant les signes distinctifs qui matérialisent le label de qualité wallon, l'appellation d'origine locale et l'appellation d'origine wallonne;

— le numéro d'ordre de l'étiquette;

— la référence d'identification du groupement de producteurs;

— le nom et l'adresse de l'Organisme certificateur et, facultativement son sigle.

Le bon-à-tirer des étiquettes est soumis à l'approbation de l'Organisme certificateur.

**Art. 29.** Les étiquettes sont distribuées par l'Organisme certificateur.

L'abatteur est responsable des étiquettes reçues et tient à jour un registre d'utilisation des stocks d'étiquettes.

**Art. 30.** Les poulets sont vendus à l'état frais en carcasses entières. Le délai limite de vente est de huit jours après l'abattage, le jour d'abattage non compris.

**Art. 31.** L'Organisme certificateur détermine les types de document assurant la traçabilité des produits et la fiabilité du système.

De plus, il s'assure de la présence d'une fiche d'élevage accompagnant en permanence chaque bande d'animaux.

**Art. 32.** Le montant des frais que l'Organisme certificateur est autorisé à percevoir auprès du demandeur est fixé à 3,50 francs par poussin mis en place avec un minimum de 2 000 francs par bande.

Les montants visés à l'alinéa 1er sont liés aux fluctuations de l'index des prix à la consommation et sont rattachés à l'indice du mois d'octobre 1994.

#### CHAPITRE VI. — Contrôle et dispositions finales

**Art. 33.** Les Organismes certificateurs s'assurent que les conditions de l'obtention de l'attestation sont remplies en organisant les contrôles prévus à l'annexe 2 du présent arrêté, sans rupture, tout au long de la filière, depuis la production jusqu'à la distribution.

**Art. 34.** Les Organismes tiers de contrôle, auxquels l'Organisme certificateur agréé peut déléguer, sous sa responsabilité, certaines tâches d'analyses sont désignés par l'arrêté du Gouvernement wallon du 22 juillet 1993 portant l'agrément des Organismes tiers de contrôle désignés en vue de l'attribution du label de qualité wallon aux viandes "Blanc-Bleu fermier" et "Porc fermier".

**Art. 35.** Les dispositions qui modifieraient, complèteraient ou remplaceraient les actes visés aux articles 4, 26 et 28 seront applicables de plein droit.

**Art. 36.** Le présent arrêté entre en vigueur le jour de sa publication au *Moniteur belge*.

**Art. 37.** Le Ministre ayant l'agriculture dans ses attributions est chargé de l'exécution du présent arrêté.

Namur, le 29 septembre 1994.

Le Ministre-Président du Gouvernement wallon,  
chargé de l'Economie, des P.M.E., des Relations extérieures et du Tourisme,

R. COLLIGNON

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

G. LUTGEN

## Annexe 1

**Liste des matières premières autorisées dans la production de poulet de chair sous label wallon**

Seules les matières premières ci-dessous entrent dans la composition des aliments destinés à l'alimentation des poulets sous label de qualité wallon :

- céréales et sous-produits de céréales;
- tourteaux de soja, de tournesol ou de colza;
- graines d'oléagineux;
- graines de protéagineux;
- huiles végétales à l'exception des huiles de colza titrant plus de 5 % d'acide érucique;
- produits d'origine laitière;
- farines de luzerne et leurs dérivés;
- mélasses de sucrerie si leur taux d'incorporation à la formule alimentaire ne dépasse pas 2 %;
- compléments minéraux vitaminés.

La part totale de colza dans la formule alimentaire ne peut excéder 5 % quelles que soient leurs formes.

En ce qui concerne les additifs et en complément de la législation en vigueur, les restrictions suivantes sont appliquées.

- Antioxydant : le B.H.T. (butylhydroxytoluène) est interdit.
- Colorants : les colorants naturels sont préconisés, les xanthophylles de synthèse sont utilisés à la dose maximale de 50 mg/kg.
- Emulsifiants : ils sont interdits.
- Liants de granulation : les produits naturels tels que la bentonite et les polysilicates sont préconisés. Les lignosulfites sont utilisés à la dose maximale de 1,25 %.
- Vitamines : la vitamine A est utilisée à une dose maximale de 10 000 U.I./kg.

Vu pour être annexé à l'arrêté du Gouvernement wallon du 29 septembre 1994 concernant l'attribution du Label de Qualité wallon à la viande Poulet de Chair.

Namur, le 29 septembre 1994.

Le Ministre-Président du Gouvernement wallon,  
chargé de l'Economie, des P.M.E., des Relations extérieures et du Tourisme,  
R. COLLIGNON

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

## Annexe 2

**Plan minimum de contrôle pour la certification du Poulet de Chair au titre du Label de Qualité wallon**

Lieu et type de contrôle	Fréquence minimale
<b>Fabricant d'aliments</b>	
— Contrôle de la conformité de l'aliment avec la formule annoncée	1/fabricant/formule/an
<b>Accouveur</b>	
— Contrôle de la souche utilisée (certificat d'origine)	1/accouveur/an
— Contrôle des mises en place	Contrôle administratif permanent (CAP)
<b>Eleveur</b>	
— Agrément des installations	1 à l'inscription de l'éleveur
— Contrôle de l'état des animaux	1/producteur/an + CAP
— Contrôle du respect des normes d'élevage	1/producteur/an + CAP
— Contrôle de l'accès au parcours	1/producteur/an
— Contrôle du respect du schéma d'alimentation	1/producteur/an
— Contrôle de l'eau de boisson	1/producteur/an
— Contrôle du respect des normes thérapeutiques	1/producteur/an + CAP
<b>Transporteur</b>	
— Contrôle des conditions de transport	1/transporteur/an

Abattoir	
— Contrôle des installations et modes opératoires	4/abattoir/an
— Contrôle de l'âge d'abattage	CAP
— Prélèvement d'échantillons pour vérifier l'absence de résidus médicamenteux	1/producteur/an
— Prélèvement d'échantillons pour vérifier la qualité microbiologique des carcasses	1/abattoir/an
— Prélèvement d'échantillons pour vérifier l'absence d'eau ajoutée	1/abattoir/an
— Contrôle de la classification des carcasses	2/abattoir/an
— Contrôle du registre des étiquettes	4/abattoir/an

Vu pour être annexé à l'arrêté du Gouvernement wallon du 29 septembre 1994 concernant l'attribution du Label de Qualité wallon à la viande Poulet de Chair.

Namur, le 29 septembre 1994.

Le Ministre-Président du Gouvernement wallon,  
chargé de l'Economie, des P.M.E., des Relations extérieures et du Tourisme,

R. COLLIGNON

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

G. LUTGEN

ÜBERSETZUNG

MINISTERIUM DER WALLONISCHEN REGION

D. 95 — 248

[C — WLN — I — 27037]

**29. SEPTEMBER 1994. — Erlass der Wallonischen Regierung  
über die Ausstellung des "Label de Qualité wallon — Poulet de Chair"  
(wallonisches Qualitätszeichen — Fleischhähnchen)**

Aufgrund des Dekrets vom 7. September 1989 über die Ausstellung des wallonischen Qualitätszeichens, die Bezeichnung des wallonischen Ursprungs und die Bezeichnung des lokalen Ursprungs, insbesondere des Artikels 2;

Aufgrund des am 14. Oktober 1993 abgegebenen Gutachtens der "Commission des labels de qualité et des appellations d'origine" (Kommission für Qualitätszeichen und Ursprungsbezeichnungen);

Aufgrund der Konzertierung, die im Sondergesetz vom 8. August 1980 über institutionelle Reformen in seinem durch das Sondergesetz vom 16. Juli 1993 eingefügten Artikel 6 § 3 bis 5° vorgesehen ist;

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, da diese andernfalls eine gewisse Verwirrung hervorrufen würden, welche 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 aufwerten können und die gleichzeitig den Schutz der Verbraucher gegen mißbräuchliche Praktiken und die Loyalität des Handelsverkehrs gewährleisten;

In der Erwägung, daß dem Wunsch nach Aufwertung der Qualität und Information der Verbraucher über die Art, die Erzeugung und die Verarbeitung der Fleischhähnchen vom Bauernhof sowie über deren besondere Eigenschaften Rechnung getragen werden sollte;

In der Erwägung, daß die bescheinigende Stelle den Antrag einer Gruppe von Landwirten vorgebracht hat, die die Spezifität des in optimalen Umständen erzeugten Hähnchenfleisches höherer Qualität verwerten möchten;

In der Erwägung, daß die traditionellen Methoden der Hähnchenmast, die zur Erzeugung von geschlechtsreifen, bedeckten aber nicht zu fetten Tieren, mit einer dünnen Haut und dem charakteristischen Geschmack eines Hähnchens führen, geschützt und gefördert werden sollten;

In der Erwägung, daß diese Tiere ein fleischiges Gerippe, eine gut entwickelte und breite Brust sowie lange und fleischige Beine haben müssen und daß nach dem Kochen das Fleisch fest sein muß;

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

Beschließt die Wallonische Regierung:

KAPITEL I. — Allgemeine Bedingungen

**Artikel 1.** Um unter der Bezeichnung "Label de Qualité wallon — Poulet de Chair" gemäß den Bestimmungen von Artikel 2 des Dekrets vom 7. September 1989 über die Ausstellung des wallonischen Qualitätszeichens, die Bezeichnung des wallonischen Ursprungs und die Bezeichnung des lokalen Ursprungs erzeugt, zum Verkauf angeboten oder verkauft werden können, soll das Tier zu einem Stamm oder einer Kreuzung des langsamen Wachstumstyps gehören. Die

Verwendung eines anderen Stammes, einer anderen Kreuzung oder Rasse unterliegt der Genehmigung des Ministers, zu dessen Zuständigkeitsbereich die Landwirtschaft gehört. Zu diesem Zweck beantragt dieser das Gutachten der "Commission des Labels de Qualité et des Appellations d'Origine".

Um eine gute Homogenität und die Gleichartigkeit der Lose zu erhalten, wird ein einziger Stamm oder eine einzige Kreuzung pro Handelszeichen benutzt, vorbehaltlich einer besonderen Angabe auf dem Etikett. Das Vorhandensein eines bestimmten Geschlechts oder der beiden Geschlechter wird nach einer vorherigen Konzertierung zwischen der Vereinigung von Erzeugern und der bescheinigenden Stelle spezifiziert.

**Art. 2.** Das Erzeugungsgebiet wird auf die Wallonische Region begrenzt. Es ist erlaubt, sich mit einem Tag alten Küken außerhalb der Wallonischen Region zu versorgen.

#### KAPITEL II. — *Allgemeine Organisation der Erzeuger*

**Art. 3.** Die Erzeuger gehören einer in einer Produktionskette organisierten Vereinigung an. Im Sinne des vorliegenden Erlasses versteht man unter in einer Produktionskette organisierter Vereinigung diejenige, die Brütereien, Züchter und/oder Schlachter versammelt, die sich darüber verständigt haben, sich zwecks der ständigen und regelmäßigen Erzeugung von Hähnchen mit dem wallonischen Qualitätszeichen "Poulet de Chair" zu vereinigen.

Die Abkommen zwischen den Mitgliedern der besagten Vereinigung werden unter Überprüfung der bescheinigenden Stelle abgeschlossen.

Die bescheinigende Stelle schreibt der Vereinigung einen Erzeugungskalender vor, so daß das Angebot und die Nachfrage übereinstimmen.

#### KAPITEL III. — *Zucht*

##### *Sektion 1. — Allgemeine Bedingungen*

**Art. 4.** Die Zuchtbedingungen genügen den Bedingungen, die das Etikett "bäuerliche Auslaufhaltung" erlauben, sowie es in Artikel 10 der Verordnung 91/1538/EWG der Kommission vom 5. Juni 1991 mit ausführlichen Durchführungsvorschriften zur Verordnung 90/1906/EWG des Rates über bestimmte Vermarktungsnormen für Geflügelfleisch bestimmt sind.

**Art. 5.** Pro Zuchtstätte gibt es nur einen einzigen Stamm von unter Qualitätszeichen gezüchteten Hähnchen.

In derselben Zuchtstätte werden eine Zucht unter Qualitätszeichen und eine Zucht ohne Qualitätszeichen gleichzeitig erlaubt, wenn:

- 1° die beiden Zuchten deutlich unterschiedlich sind;
- 2° ihre morphologische Identifizierung leicht möglich ist;
- 3° der Erzeuger die bescheinigende Stelle davon vorher in Kenntnis setzt.

Wenn Absatz 2 angewandt ist, wird ein Zeichen auf dem Flügel der für den Verkauf mit dem Qualitätszeichen bestimmten Hähnchen gemacht, spätestens wenn sie fünf Wochen alt sind.

**Art. 6. § 1.** Die Bruträume werden von der bescheinigenden Stelle anerkannt und von den zuständigen tierärztlichen Diensten überprüft.

§ 2. Die Küken werden im Alter von einem Tag geliefert. Sie müssen gesund und gut entwickelt sein und ein Mindestgewicht von fünfunddreißig Gramm haben. Sie sind gegen die Marcksche Geflügellähmung geimpft.

Jede Lieferung wird mit einem Lieferschein versehen. Die mit der Brüterei beauftragte Person schickt der bescheinigenden Stelle eine Abschrift davon innerhalb acht Tagen nach der Lieferung zu. Die Tiere verlassen die Ausmaststätte nur für das Schlachten.

**Art. 7.** Weder der Schnabel noch die Krallen der Tiere werden entfernt.

##### *Sektion 2. — Gebäude*

**Art. 8. § 1.** Eine Zuchtstätte beinhaltet gleichzeitig höchstens dreizehntausendzweihundert (13 200) Hähnchen.

Sie werden pro Schar in verschiedene Scharräume verteilt. Die Scharräume sind voneinander abgeschnitten.

Im Sinne des vorliegenden Erlasses versteht man unter Schar eine Gruppe von höchstens viertausendvierhundert (4 400) Geflügeln desselben Stammes und gleichen Alters, die in demselben Scharraum genannten Raum gezüchtet werden.

Wenn die Scharen nicht gleich alt sind, wird ihr Altersunterschied nicht höher als drei Wochen sein.

§ 2. Eine gesundheitliche Leerperiode von wenigstens vierzehn Tagen wird für jeden Scharraum beachtet.

Die gesundheitliche Leerperiode ist die Periode, während deren ein Scharraum nach einer Erzeugung unbesetzt bleibt und desinfiziert wird. Die Periode wird ab dem Tage nach dem Ende der Reinigungs- und Desinfizierungsarbeiten des Scharraums und des damit verbundenen Materials bis zu dem Tage des Anbringens einer neuen Schar berechnet.

**Art. 9.** Die Besatzungsdichte der Gebäude je Stallfläche wird elf Hähnchen pro Quadratmeter nicht überschreiten. Sie überschreitet nie dreiundzwanzig kg Lebendgewicht pro Quadratmeter. Es wird ein begrünter Freiluft-Auslauf von mindestens zwei Quadratmeter pro Hähnchen vorgesehen.

**Art. 10.** Der Freiluft-Auslauf wird spätestens ab der sechsten Woche der Zucht zugänglich.

Eine gesundheitliche Leerperiode von wenigstens sieben Wochen wird in den begrünter Freiluft-Ausläufen beachtet.

Unter Berücksichtigung der notwendigen Anpassungen findet die in Artikel 8 § 2 Absatz 2 erwähnte Begriffsbestimmung Anwendung auf den Freiluft-Auslauf.

**Art. 11.** Die Zuchtgebäude sind hell und erlauben die Zucht der Geflügel bei Tageslicht. Sie sind mit solchen Lüftungsvorrichtungen ausgerüstet, daß keinerlei die Ammoniakkonzentration fünfzehn ppm übersteigt, und mit Klappen für den Zugang zum Freiluft-Auslauf versehen, die wenigstens vier Linearmetern je tausend Hähnchen entsprechen.

**Art. 12.** Der Boden der Gebäude ist aus hartem und nicht erdigem Material. Die Einstreu bleibt trocken und ohne Schorfe während der gesamten Zuchtdauer. Der Feuchtigkeitsgehalt liegt unter 25 %.

**Art. 13.** Der Ersatz der verlorenen Geflügel ist verboten.

#### Sektion 3. — Fütterung

**Art. 14. § 1.** Die Zucht besteht aus folgenden drei Perioden, denen verschiedene Futterformeln entsprechen:

- Anfangsperiode vom ersten bis zum fünfunddreißigsten Tage;
- Wachstumsperiode vom sechsunddreißigsten bis zum siebzigsten Tage;
- Endperiode vom einundsiebzigsten Tage bis zum Tage des Schlachtens.

§ 2. Die erschöpfende Liste der für die Futterzubereitung zu benutzenden Grundstoffe sowie die Angaben bezüglich der Zusätze und der ergänzenden Stoffe stehen in der Anlage I.

Die Futterformel für die Wachstumsperiode beinhaltet eine Mindestmenge von 17 % gesamten Proteinen und eine Höchstmenge von 3,5 % gesamten Fettstoffen im Verhältnis zum frischen Stoff. Sie besteht aus mindestens 70 % Getreide und Kleien, von denen einer Höchstmenge von 10 % Kleien und einer Mindestmenge von 30 % Mais. Sie hat eine Höchstmenge von 10 % eiweißreichen Stoffen.

Die Endfütterration beinhaltet eine Mindestmenge von 15 % Proteinen und eine Höchstmenge von 3,5 % gesamten Fettstoffen. Sie besteht aus einer Höchstmenge von 75 % Getreide und Kleien, von denen einer Mindestmenge von 40 % Mais und einer Höchstmenge von 10 % Kleien. Sie hat eine Höchstmenge von 10 % eiweißreichen Stoffen. Sie beinhaltet keine Koksdiostatiken.

§ 3. Der Futterhersteller teilt die Futter- und Herstellungformeln der Rationen an die bescheinigende Stelle mit, die sie genehmigt.

Der Züchter teilt den Fütterungsplan an die bescheinigende Stelle mit, die ihn genehmigt.

#### KAPITEL IV. — Gesundheitspflege und Schlachtung

**Art. 15.** Die Gesundheitspflege ist auf die für die Genesung der Tiere streng notwendigen Eingriffe begrenzt. Sie werden unter der Kontrolle eines Tierarztes vorgenommen und in das Zuchtbuch des Erzeugers eingeschrieben. Dieser stellt das Buch zu Verfügung der bescheinigenden Stelle.

**Art. 16.** Im Falle einer Epidemie stellen die zuständigen tierärztlichen Dienste einen Impfungsplan aus.

**Art. 17.** Wenn im Schlachthof Deklassierungen der Scharen einer selben Zucht wiederholt geschehen und 10 % überschreiten oder wenn zusätzliche prophylaktische oder therapeutische Maßnahmen häufig vorgenommen werden, schreibt die bescheinigende Stelle eine vollständige Desinfektion und Reinigung der Gebäude und des Materials und eine gesundheitliche Leerperiode von dreißig Tagen auf der Gesamtheit der Betriebsstätte(n) vor.

**Art. 18.** Die Wartezeit zwischen dem Ende jeder Gesundheitspflegeaktion und dem Datum des Schlachtens entspricht wenigstens der in der pharmakologischen Anleitung vorgeschriebenen und um zehn Tage verlängerten Wartezeit.

**Art. 19.** Für den Transport werden die Abhol- und Wartebedingungen der lebenden Hähnchen den Streß der Tiere beschränken und die Deklassierungsrate herabsetzen.

Die Frist zwischen dem Abholen der Tiere und ihrem Schlachten beträgt höchstens sechzehn Stunden.

**Art. 20.** Beim Schlachten sind die Tiere wenigstens einundachtzig Tage und höchstens hundertzwei Tage alt.

**Art. 21.** Die Hähnchen, die zum Verkauf mit dem Qualitätszeichen bestimmt sind, werden in vom Minister der öffentlichen Gesundheit anerkannten und in der Wallonischen Region gelegenen Schlachthöfen und privaten Schlachthäusern geschlachtet.

Auf Vorschlag der Kommission für Qualitätszeichen und Ursprungsbezeichnungen kann der mit der Durchführung des vorliegenden Erlasses beauftragte Minister eine Abweichung von der Regel betreffend die Ortschaft gewähren.

**Art. 22.** Die Schlachthöfe und privaten Schlachthäuser schließen ein Abkommen mit der bescheinigenden Stelle zwecks der Schlachtung von Hähnchen, die zum Verkauf mit dem Qualitätszeichen bestimmt sind.

**Art. 23.** Die Schlachter organisieren ihre Arbeit, um eine deutliche Trennung zwischen anderen Losen von Geflügel und den Losen von Hähnchen, die zum Verkauf mit dem Qualitätszeichen bestimmt sind, und unter diesen, zwischen den Losen der verschiedenen Züchtern, zu erhalten.

**Art. 24.** Nach der Schlachtung werden die Schlachtkörper so gekühlt, daß die Kerntemperatur innerhalb einer Dauer von vier Stunden zwischen Null und vier Grad Celsius fällt.

Das Tauchkühlen sowie jedes Verfahren durch Abbrühen oder Waschen der Schlachtkörper, das der Qualität des Fleisches durch eine übermäßige Wasserbenutzung schadet, ist verboten.

**Art. 25.** Pro Los wird ein Schlachtzettel nach einem von der bescheinigenden Stelle festgelegten Modell ausgestellt. Er wird ihr innerhalb achtundvierzig Stunden nach der Schlachtung übermittelt.

#### KAPITEL V. — Vermarktung

**Art. 26.** Die Schlachtkörper genügen den Bedingungen zur Festlegung der Vermarktungsnormen für die in die Handelsklasse A eingestuftes Geflügel, wie sie in Artikel 6 der Verordnung 91/1538/EWG der Kommission vom 5. Juni 1991 mit ausführlichen Durchführungsvorschriften zur Verordnung 90/1906/EWG des Rates über bestimmte Vermarktungsnormen für Geflügelfleisch bestimmt sind.

Sie sind ausgenommen und ohne Innereien (prêt à cuire P.A.C. — grillfertig) vermarktet und haben ein Mindestgewicht von 1,100 kg.



**Art. 27.** Alle Aktionen für das zum Verkauf Anbieten, einschließlich der Lagerung, des Transports und der Ausstellung werden unter Befolgung der üblichen Regeln der guten Fachpraxis bezüglich der Hygiene und des anhaltenden Fortbestands der Kühlkette vorgenommen.

**Art. 28.** Die Schlachtkörper werden so etikettiert, daß ihre Spur bis zum Ankauf durch den Endkunden nachzuvollziehen ist. Die Etiketten werden von der bescheinigenden Stelle fortlaufend nummeriert.

Außer den Angaben, die durch andere Bestimmungen obligatorisch geworden sind, die insbesondere die, diejenigen die durch die Verordnung 91/1538/EWG der Kommission vom 5. Juni 1991 mit ausführlichen Durchführungsvorschriften zur Verordnung 90/1906/EWG des Rates über bestimmte Vermarktungsnormen für Geflügelfleisch vorgesehen sind, gibt das Etikett mit dem wallonischen Qualitätszeichen folgendes an:

— das Siegel des Wallonischen Qualitätszeichens, das durch den Erlaß der Wallonischen Regionalexekutive vom 18. Juli 1991 über die Kennzeichen, die das Wallonische Gütezeichen, die lokale Ursprungsbezeichnung und die wallonische Ursprungsbezeichnung darstellen, bestimmt ist;

— die Ordnungsnummer des Etiketts;

— die Identifizierungsangabe der Erzeugervereinigung;

— der Name und die Anschrift der bescheinigenden Stelle und gegebenenfalls ihr Siegel.

Das druckreife Muster der Etiketten untersteht der Zustimmung der bescheinigenden Stelle.

**Art. 29.** Die Etiketten werden von der bescheinigenden Stelle ausgegeben.

Der Schlachter ist verantwortlich für die erhaltenen Etiketten und führt ein Register über die Verwendung der Vorräte von Etiketten.

**Art. 30.** Die Hähnchen werden frisch in ganzen Schlachtkörpern verkauft. Die Höchstverkaufsfrist ist acht Tage nach der Schlachtung, ohne den Schlachtungstag dabei zu rechnen.

**Art. 31.** Die bescheinigende Stelle legt das Muster der Dokumente fest, durch welche die Spur der Erzeugnisse nachvollzogen und die Zuverlässigkeit des Systems gewährleistet werden kann.

Sie verschafft sich außerdem Gewißheit, daß jede Schar von Tieren immer ein Zuchtzettel begleitet.

**Art. 32.** Der Betrag der Kosten, den die bescheinigende Stelle beim Antragsteller einnehmen darf, beträgt 3,50 BEF pro angebrachtes Küken mit einem Höchstwert von 2 000 BEF pro Schar.

Die im ersten Absatz erwähnten Beträge sind mit den Schwankungen des Verbraucherpreisindexes verbunden und entsprechen dem Index des Monats Oktober 1994.

#### KAPITEL VI. — Kontrolle und Schlußbestimmungen

**Art. 33.** Die bescheinigenden Stellen vergewissern sich, daß die Bedingungen zum Erlangen der Bescheinigung tatsächlich erfüllt sind, indem sie die in der Anlage II zum vorliegenden Erlaß vorgesehenen Kontrollen ohne Unterbrechung in den jeweiligen Erzeugungsstufen bis einschließlich zum Vertrieb organisieren.

**Art. 34.** Die als Dritte beauftragten Kontrollstellen, denen die zugelassene bescheinigende Stelle unter ihrer eigenen Verantwortung manche Untersuchungsaufgaben anvertrauen kann, sind diejenigen, die durch den Erlaß der Wallonischen Regierung vom 22. Juli 1993 zur Zulassung der außenstehenden Kontrollstellen, die im Hinblick auf die Ausstellung des wallonischen Qualitätszeichens für das Fleisch "Blanc-Bleu-fermier" ("Blauweißbrind vom Bauernhof") und das Fleisch "Porc fermier" ("Schwein vom Bauernhof") zugelassen sind.

**Art. 35.** Die Bestimmungen, die die in Artikeln 4, 26 und 28 erwähnten Vorschriften und Verordnungen abändern, ergänzen oder ersetzen würden, finden von Rechts wegen Anwendung.

**Art. 36.** Der vorliegende Erlaß tritt am Tage seiner Veröffentlichung im *Belgischen Staatsblatt* in Kraft.

**Art. 37.** Der Minister, zu dessen Zuständigkeitsbereich die Landwirtschaft gehört, wird mit der Durchführung des vorliegenden Erlasses beauftragt.

Namur, den 29. September 1994.

Der Minister-Vorsitzende der Wallonischen Regierung,  
beauftragt mit der Wirtschaft, den KMB, den Auswärtigen Beziehungen und dem Tourismus,

R. COLLIGNON

Der Minister der Umwelt, der Naturschätze und der Landwirtschaft.

G. LUTGEN

## Anlage 1

**Liste der Rohstoffe, die für die Erzeugung des Fleischhähnchens  
mit dem wallonischen Qualitätszeichen erlaubt sind**

Nur die nachstehenden Rohstoffe dürfen zur Herstellung des für die Ernährung der Hähnchen mit dem wallonischen Qualitätszeichen bestimmten Futters verwendet werden:

- Getreide und Getreidenebenerzeugnisse;
- Sojabohnen-, Sonnenblumen- oder Rapskuchen;
- Ölsaaten;
- Eiweißreiche Saaten;
- Pflanzenöl mit Ausnahme des Rapsöls, wenn dieses mehr als 5 % Rapensauer enthält;
- aus Milch stammende Produkte;
- Luzernemehle und ihre Derivate;
- Melasse aus der Zuckerverzeugung, wenn ihr Verunreinigungsrate mit der Futterformel 2 % nicht überschreitet;
- Vitaminierte Mineralzusätze.

Der Gesamtanteil von Raps in der Futterformel in irgendwelcher Form darf 5 % nicht überschreiten.

Was die Zusatzmittel betrifft und zur Ergänzung der geltenden Gesetzgebung finden folgende Einschränkungen

Anwendung:

- Antioxydationsmittel : Butylhydroxytoluol (B.H.T.) ist verboten.
- Farbstoffe : es werden natürliche Farbstoffe empfohlen; die Synthesexanthophylle werden in höchsten Dosen von 50 mg/kg benutzt.
- Emulgatoren : sie sind verboten
- Körnungsbindemittel : es werden natürliche Produkte wie Bentonit und Polysilikat empfohlen. Die Lignosulfite werden in höchsten Dosen von 1,25 % benutzt.
- Vitaminen : das Vitamin A wird in höchsten Dosen von 10.000 I.E./kg benutzt.

Gesehen, um dem Erlaß der Wallonischen Regierung vom 29. September 1994 über die Ausstellung des "Label de Qualité wallon — Poulet de Chair" (wallonisches Qualitätszeichen — Fleischhähnchen) beigelegt zu werden.

Namur, den 29. September 1994.

Der Minister-Vorsitzende der Wallonischen Regierung,  
beauftragt mit der Wirtschaft, den KMB, den Auswärtigen Beziehungen und dem Tourismus,

R. COLLIGNON

Der Minister der Umwelt, der Naturschätze und der Landwirtschaft,

G. LUTGEN

## Anlage 2

**Minimaler Kontrollplan für die Bescheinigung des "Poulet de Chair" gemäß des wallonischen Qualitätszeichens**

Ort und Art der Kontrolle	Mindesthäufigkeit
<b>Futtererzeuger</b>	
— Kontrolle der Übereinstimmung des Futters mit der angegebenen Formel	1/Erzeuger/Formel/Jahr
<b>Brütereien</b>	
— Kontrolle des benutzten Stamms (Ursprungszeugnis)	1/Brütereier/Jahr
— Kontrolle des Anbringens	Ständige verwaltungsmäßige Kontrolle (SVK)
<b>Züchter</b>	
— Zulassung der Anlagen	1 bei der Eintragung des Züchters
— Kontrolle des Zustands der Tiere	1/Erzeuger/Jahr + SVK
— Kontrolle der Beachtung der Zuchtnormen	1/Erzeuger/Jahr + SVK
— Kontrolle des Zugangs zu Freiluft -Ausläufen	1/Erzeuger/Jahr
— Kontrolle der Beachtung des Fütterungsschemas	1/Erzeuger/Jahr
— Kontrolle des Trinkwassers	1/Erzeuger/Jahr
— Kontrolle der Beachtung der therapeutischen Normen	1/Erzeuger/Jahr + SVK
<b>Transport</b>	
— Kontrolle der Bedingungen, unter denen die Tiere transportiert werden	1/Transportunternehmen/Jahr

## Schlachthof

— Kontrolle der Anlagen und der Arbeitsweise	4/Schlachthöfe/Jahr
— Kontrolle des Alters der Schlachttiere	SVK
— Entnahme von Proben, um die Abwesenheit von medikamentösen Reststoffen zu überprüfen	1/Erzeuger/Jahr
— Entnahme von Proben, um die mikrobiologische Qualität der Schlachtkörper zu überprüfen	1/Schlachthof/Jahr
— Entnahme von Proben, um die Abwesenheit von dazugebrachtem Wasser zu überprüfen	1/Schlachthof/Jahr
— Kontrolle der Klassifizierung der Schlachtkörper	2/Schlachthöfe/Jahr
— Kontrolle des Etikettenregisters	4/Schlachthöfe/Jahr

Geschen, um dem Erlaß der Wallonischen Regierung vom 29. September 1994 über die Ausstellung des "Label de Qualité wallon — Poulet de Chair" (wallonisches Qualitätszeichen — Fleischhähnchen) beigefügt zu werden.

Namur, den 29. September 1994.

Der Minister-Vorsitzende der Wallonischen Regierung,  
beauftragt mit der Wirtschaft, den KMB, den Auswärtigen Beziehungen und dem Tourismus,  
R. COLLIGNON

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

## VERTALING

## MINISTERIE VAN HET WAALSE GEWEST

N. 95 — 248

{C — WIN — I — 27037}

29 SEPTEMBER 1994. — Besluit van de Waalse Regering  
tot toekenning van de benaming "Label de Qualité wallon — Poulet de Chair"

De Waalse Regering,

Gelet op het decreet van 7 september 1989 tot toekenning van het Waalse kwaliteitslabel, de benaming van Waalse herkomst en de benaming van plaatselijke herkomst, inzonderheid op artikel 2;

Gelet op het advies van de Commissie voor kwaliteitslabels en benamingen van herkomst, gegeven op 14 oktober 1993;

Gelet op het overleg bedoeld in artikel 6, § 3bis, 5°, van de bijzondere wet van 8 augustus 1980 tot hervorming der instellingen, ingevoegd bij de bijzondere wet van 16 juli 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 aanleiding zouden kunnen geven tot een schadelijke verwarring voor de in het decreet van 7 september 1989 bedoelde belangen;

Overwegende dat de promotie van specifieke produkten, met name in de fokgebieden, een belangrijke troef voor het platteland is, dank zij enerzijds de verhoging van het inkomen van de landbouwers en anderzijds 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 rekening moet worden gehouden met de aanvraag om kwaliteitsvalorisatie en om informatie van de consumenten over de aard, de produktie- en verwerkingsmethode van slachtkippen van het hoevetype alsmede over de bijzondere eigenschappen ervan;

Gelet op de door de keuringsdienst geformuleerde aanvraag van een groepering van landbouwers die de specificiteit van het vlees van slachtkippen van hoge kwaliteit wenst te valoriseren;

Overwegende dat moet worden gezorgd voor de bescherming en de bevordering van de traditionele bemestingsmethodes van slachtkippen, die leiden tot de produktie van geslachtsrijpe dieren, bedekt maar niet te vet, met een dunne huid en de typische smaak van de kip;

Overwegende dat die dieren een vlezig karkas moeten hebben alsmede een goed ontwikkelde en brede borst en vlezige lange poten en dat hun gekookte vlees stevig moet zijn;

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

Besluit :

#### HOOFDSTUK I. — *Algemene voorwaarden*

**Artikel 1.** Om onder de benaming "Label de Qualité wallon — Poulet de Chair" voortgebracht, te koop gesteld of verkocht te kunnen worden, overeenkomstig de bepalingen van artikel 2 van het decreet van 7 september 1989 betreffende de toekenning van het Waalse kwaliteitslabel, de benaming van lokale herkomst en de benaming van Waalse herkomst, moet het dier voortkomen uit een stam of een kruising van het type vlees van trage groei. Het gebruik van elke andere stam, kruising of ras wordt onderworpen aan de machtiging van de Minister van Landbouw die het advies van de Commissie voor kwaliteitslabels en benamingen van herkomst vraagt.

Om homogene en bestendige produktie-eenheden te verkrijgen wordt één enkele stam of kruising per handelsmerk gebruikt, behalve bijzondere melding op het etiket. Een voorafgaand overleg tussen de producentengroep en de keuringsdienst moet uitmaken of gespecificeerd moet worden dat het gaat om een welbepaald geslacht of om beide geslachten.

**Art. 2.** Het produktiegebied wordt tot het Waalse Gewest beperkt. De bevoorrading van kuikens van één dag binnen het Gewest is toegelaten.

#### HOOFDSTUK II — *Algemene organisatie van de producenten*

**Art. 3.** De producenten behoren tot een op basis van de bedrijfskolom opgezette groepering. In de zin van dit besluit wordt verstaan onder een op basis van de bedrijfskolom opgezette groepering, een groepering van broeierijhouders, fokkers en/of slachters die overeengekomen zijn zich te verenigen met het oog op de duurzame en regelmatige produktie van slachtkippen onder Waals kwaliteitslabel. De overeenkomsten tussen de leden van voornoemde groepering worden gesloten onder toezicht van de keuringsdienst.

De keuringsdienst legt de groepering een produktiekalender op met het oog op een goed evenwicht tussen vraag en aanbod.

#### HOOFDSTUK III — *Fokbedrijf*

##### *Afdeling 1. — Algemene voorwaarden*

**Art. 4.** Het fokbedrijf moet voldoen aan de voor de etikettering "Boerderij...met uitloop" "Hoeve...met uitloop" vereiste voorwaarden bedoeld in artikel 10 van Verordening (EEG) nr. 1538/91 houdende uitvoeringsbepalingen van Verordening (EEG) nr. 1906/90 van de Raad tot vaststelling van handelsnormen voor vlees van pluimvee.

**Art. 5.** In hetzelfde fokbedrijf mogen alleen labelkippen van één enkele stam voorkomen.

Hetzelfde bedrijf mag gelijktijdig bestaan uit een fokbedrijf met label en uit een fokbedrijf zonder label indien :

- 1° beide fokbedrijven duidelijk gescheiden zijn;
- 2° beide soorten kippen morfologisch makkelijk te identificeren zijn;
- 3° de producent eerst de keuringsdienst inlicht.

Bij toepassing van het tweede lid wordt een merkteken aangebracht op de vleugels van onder label te verkopen kippen als ze uiterlijk vijf weken oud zijn.

**Art. 6. § 1.** De broeierijen worden door de keuringsdienst erkend en door de bevoegde veterinaire diensten gecontroleerd.

§ 2. De piepkuikens worden geleverd als ze één dag oud zijn. Ze moeten gezond en goed gevormd zijn en minstens vijfendertig gram wegen. Ze zijn tegen de ziekte van Marek ingeënt.

Bij elke levering wordt een leveringsdocument afgegeven waarvan de broeierijfokker de keuringsdienst binnen acht dagen na levering een afschrift bezorgt. De dieren verlaten het vetmestingsbedrijf slechts om geslacht te worden.

**Art. 7.** Noch de snavels noch de klauwen van de dieren mogen worden ingekort.

##### *Afdeling 2. — Gebouw*

**Art. 8. § 1.** Een mesterij mag niet meer dan 13 200 slachtkippen tellen.

Ze worden per tomen in verschillende kippenhokken ingedeeld. De kippenhokken zijn van elkaar gescheiden. In de zin van dit besluit wordt verstaan onder toom een geheel van hoogstens 4.400 hoenderhofdieren van dezelfde stam en dezelfde leeftijd, die in dezelfde ruimte, met name een kippenhok, worden gehouden.

Als de tomen van verschillende leeftijd zijn, mag het leeftijdsverschil niet meer dan drie weken bedragen.

§ 2. Voor elk kippenhok wordt een sanitaire leegstand van minstens veertien dagen in acht genomen.

De sanitaire leegstand is de periode waarin een kippenhok na produktie onbezet blijft om ontsmet te worden. De tijd wordt berekend vanaf de dag na de reiniging en de ontsmetting van het kippenhok en het materieel dat ervoor bestemd is tot de dag waarop een nieuwe toom wordt aangevoerd.

**Art. 9.** De bezettingsdichtheid in de stal bedraagt niet meer dan 11 kippen per m<sup>2</sup> vloeropervlakte. Ze bedraagt nooit meer dan 23 kg levend gewicht per m<sup>2</sup>. Per kip wordt een grazige uitloopruimte in de open lucht van 2 m<sup>2</sup> voorzien.

**Art. 10.** De grazige uitloopruimte is toegankelijk uiterlijk vanaf de zesde week van de fokkerij. Voor de grazige uitloopruimten wordt een sanitaire leegstand van minstens zeven weken in acht genomen. Mits de nodige aanpassingen is de in artikel 8, § 2, tweede lid, bedoelde bepaling van toepassing op de grazige uitloopruimte.

**Art. 11.** De stallen zijn helder zodat het gevogelte in het daglicht kan worden gefokt. Ze zijn voorzien van een verluchtingssysteem dat de ammoniakconcentratie steeds onder 15/1 000 houdt en van luiken naar de uitloopruimte die een minimumlengte van vier meter per duizend kippen heeft.

**Art. 12.** De bodem van de stallen bestaat uit harde en niet-aardachtige bouwstoffen. Het strooisel moet tijdens de hele duur van de fokkerij droog blijven zonder korstige te zijn. Het vochtigheidsgehalte ervan is lager dan 25 %.

**Art. 13.** De vervanging van verloren gevogelte is verboden.

#### Afdeling 3. — Voeding

**Art. 14. § 1.** De fokkerij bestaat uit drie periodes die overeenstemmen met de volgende voederformules :

- beginperiode, van de eerste tot de vijfendertigste dag;
- mestperiode, van de zesendertigste tot de zeventigste dag;
- periode van het afmesten, van de eenenzeventigste dag tot de slachtdatum.

§ 2. De volledige lijst van de in de voederbereiding te gebruiken grondstoffen en de aanwijzingen betreffende additieven en bijproducten staan in bijlage 1 vermeld.

De voederformule voor de mestperiode bevat minimum 17 % totale proteïnen en maximum 3,5 % totale vetstoffen in verhouding tot de verse stof. Ze bestaat uit minimum 70 % graangewassen en hun zemelen, waarvan maximum 10 % zemelen en minimum 30 % maïs. Ze bevat maximum 10 % eiwitrijke gewassen.

De voederformule voor de periode van het afmesten bevat minimum 15 % eiwitrijke gewassen en maximum 3,5 % totale vetstoffen. Ze bestaat uit minimum 75 % graangewassen en hun zemelen, waarvan minimum 40 % maïs en maximum 10 % zemelen. Ze bevat maximum 10 % eiwitrijke gewassen. Ze bevat geen coccidiostatica.

§ 3. De voederfabricant deelt de voeder- en fabricageformules van de proefsoenen mede aan de keuringsdienst die ze goedkeurt.

De fokker deelt het voederschema mede aan de keuringsdienst die het goedkeurt.

#### HOOFDSTUK IV — Sanitaire behandeling en slachterij

**Art. 15.** Sanitaire behandelingen worden beperkt tot de tussenkomsten die vereist zijn om het gevogelte weer gezond te maken. Ze vinden plaats onder toezicht van een voerarts en worden ingeschreven in het fokboekje van de producent die het ter beschikking stelt van de keuringsdienst.

**Art. 16.** In geval van epidemie stellen de bevoegde veterinaire diensten een inentingsschema op.

**Art. 17.** Als tomen van hetzelfde fokbedrijf herhaaldelijk gedeclasseerd worden in het slachthuis en meer dan 10 % bedragen of als vaak bijkomende profylactische of therapeutische behandelingen worden uitgevoerd, eist de keuringsdienst de volledige ontsmetting en reiniging van stallen en materiaal alsmede een sanitaire leegstand van dertig dagen over de hele oppervlakte van het bedrijf.

**Art. 18.** De wachttijd tussen het einde van elke sanitaire behandeling en de slachtdag moet minstens gelijk zijn aan die welke is aanbevolen in de farmacologische nota en mag met tien dagen worden verlengd.

**Art. 19.** Voor het vervoer dragen goede ophaal- en wachtcondities van de levende kippen bij tot stressbeperking en tot een lager declasseringspercentage.

De tijd tussen de ophaal van de dieren en hun slachting bedraagt hoogstens zestien uren.

**Art. 20.** De slachtleefijd is minstens éenentachtig en hoogstens honderd en twee dagen.

**Art. 21.** Kippen die onder label moeten worden verkocht, worden geslacht in slachthuizen of slachterijen erkend door het Ministerie van Volksgezondheid en gelegen in het Waalse Gewest.

Op voorstel van de Commissie voor kwaliteitslabels en benamingen van herkomst kan de Minister die belast is met de uitvoering van dit besluit, een afwijking van de regel van plaatselijkheid toekennen.

**Art. 22.** De slachthuizen en slachterijen sluiten een overeenkomst met de keuringsdienst voor het slachten van kippen die onder label moeten worden verkocht.

**Art. 23.** De slachters zorgen voor een duidelijke scheiding tussen de tomen onder label te verkopen kippen en andere tomen gevogelte en tussen de tomen van de verschillende fokkers van eerstgenoemde kippen.

**Art. 24.** Na het slachten worden de karkassen zodanig afgekoeld dat de harttemperatuur na vier uren tussen 0 en 4° daalt. Dompelkoeling is verboden alsmede elk procédé i.v.m. het met kokend water begieten en het wassen van karkassen dat de vleeskwiteit aantast omwille van een overdreven watergebruik.

**Art. 25.** Een slachtk kaart wordt per toom opgemaakt aan de hand van een door de keuringsdienst vastgesteld model. Ze wordt haar binnen achtenveertig uren na het slachten toegezonden.

HOOFDSTUK V — *Het in de handel brengen*

**Art. 26.** De karkassen voldoen aan de voorwaarden voor de vaststelling van handelsnormen voor pluimvee ingedeeld in categorie A zoals bepaald in artikel 6 van Verordening (EEG) nr. 1538/91 van de Commissie van 5 juni 1991 houdende uitvoeringsbepalingen van Verordening (EEG) nr. 1906/90 van de Raad tot vaststelling van handelsnormen voor vlees en pluimvee.

Ze worden zonder slachtafvallen van de ingewanden ontdaan (grillklaar : P.A.C.) en hebben een minimumgewicht van 1,100 kg.

**Art. 27.** De handelingen betreffende het in de verkoop brengen, opslag, vervoer en uitstalling inbegrepen, worden verricht met inachtneming van de regels inzake hygiëne en het niet onderbreken van de koudeketen.

**Art. 28.** De karkassen worden geëtiketteerd zodat ze tot aan de aankoop door de laatste koper kunnen worden opgespoord. De etiketten worden door de keuringsdienst in volgorde genummerd.

Behalve de bij andere bepalingen opgelegde vermeldingen, met name degenen bedoeld in Verordening (EEG) nr. 1538/91 van de Commissie van 5 juni 1991 houdende uitvoeringsbepalingen van Verordening (EEG) nr. 1906/90 van de Raad tot vaststelling van handelsnormen voor vlees en pluimvee, vermeldt het etiket voor kippen onder Waalse kwaliteitslabel :

— de logo van het Waalse kwaliteitslabel vastgesteld bij het besluit van de Waalse Gewestexecutieve van 18 juli 1991 betreffende de kenmerken die het Waalse kwaliteitslabel, de benamingen van lokale en Waalse herkomst uitbeelden;

— het volgordenummer van het etiket;

— de identificatiekenmerken van de producentengroep;

— de naam en het adres van de keuringsdienst en, facultatief, zijn logo.

De afscheurbare strook van de etiketten wordt aan de goedkeuring van de keuringsdienst voorgelegd.

**Art. 29.** De etiketten worden door de keuringsdienst afgegeven.

De slachter is verantwoordelijk voor de ontvangen etiketten en houdt een register van de etikettenvoorraad bij.

**Art. 30.** De kippen worden vers per hele karkassen verkocht. Ze mogen verkocht worden uiterlijk acht dagen na het slachten, de slachtdatum niet inbegrepen.

**Art. 31.** De keuringsdienst stelt de documenten op waarbij de produkten tot aan de aankoop door de laatste koper kunnen worden opgespoord en waarbij de betrouwbaarheid van het systeem wordt vastgesteld.

Daarenboven gaat hij na of bij elke toom dieren steeds een fokkaart is gevoegd.

**Art. 32.** Het onkostenbedrag dat de keuringsdienst bij de aanvrager mag innen is vastgesteld op 3,50 F per geplaatst kuiken, met een minimum van 2 000 F per toom.

De in het eerste lid bedoelde bedragen zijn gebonden aan de schommelingen van het indexcijfer van de consumptieprijs en gekoppeld aan het indexcijfer van oktober 1994.

HOOFDSTUK VI — *Toezicht en slotbepalingen*

**Art. 33.** De keuringsdiensten gaan na of de voorwaarden voor de toekenning van het label vervuld zijn door de in bijlage 2 bij dit besluit bedoelde controles vanaf de productie tot de distributie onafgebroken uit te voeren.

**Art. 34.** De als controlediensten optredende derden waaraan de erkende keuringsdienst op eigen verantwoordelijkheid bepaalde analyseopdrachten kan toevertrouwen, worden aangewezen bij besluit van de Waalse Regering van 22 juli 1992 tot erkenning van als controlediensten optredende derden voor de toekenning van het Waalse kwaliteitslabel aan het rundsvlees "Blanc-Bleu fermier" en aan het varkensvlees "Porc fermier".

**Art. 35.** De bepalingen die de in de artikelen 4, 26 en 28 bedoelde handelingen zouden wijzigen, aanvullen of vervangen, zullen van rechtswege toepasselijk zijn.

**Art. 36.** Dit besluit treedt in werking de dag waarop het in het *Belgisch Staatsblad* wordt bekendgemaakt.

**Art. 37.** De Minister tot wiens bevoegdheden landbouw behoort, is belast met de uitvoering van dit besluit.

Namen, 29 september 1994

De Minister-President van de Waalse Regering,  
belast met Economie, KMO's, Externe Betrekkingen en Toerisme,

R. COLLIGNON

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

## Bijlage 1

**Lijst van de grondstoffen die mogen worden gebruikt  
voor de produktie van slachtkippen onder Waals kwaliteitslabel**

Alleen de onderstaande grondstoffen mogen worden gebruikt in de voedingrediënten voor slachtkippen onder Waals kwaliteitslabel :

- granen en bijprodukten van granen;
- soja-, zonnebloem- of koolzaadkoeken;
- oliehoudende zaden;
- eiwitrijke zaden;
- plantaardige oliën behalve koolzaadolie met een erucazuurgehalte van meer dan 5 %;
- van melk afkomstige produkten;
- luzernemeel en derivaten;
- melasse van suikerbieten met een innengingspercentage in het rantsoen van niet meer dan 2 %;
- mineralen- en vitaminedekkers

Het percentage koolzaad in de voedertformule mag hoe dan ook niet meer dan 5 % bedragen.

Wat de additieven betreft, worden naast de vigerende wet de volgende restricties toegepast :

- antioxidans : B.H.T. (butylhydroxytolueen) is verboden;
- kleurstoffen : natuurlijke kleurstoffen worden aanbevolen, synthetische xanthophylen worden gebruikt met een dosering van maximum 50 mg/kg;
- emulgatoren : zijn verboden;
- bindmiddelen voor korrelvoeding : natuurlijke produkten zoals bentoniet en polysilicaten zijn aanbevolen.
- Lignosulfieten mogen worden gebruikt met een dosering van maximum 1,25 %;
- vitamines : de vitamine A mag worden gebruikt met een dosering van maximum 10 000 U.I./kg.

Gezien om te worden gevoegd bij het besluit van de Waalse Regering van 29 september 1994 tot toekenning van de benaming "Label de Qualité wallon — Poulet de Chair"

Namen, 29 september 1994.

De Minister-President van de Waalse Regering,  
belast met Economie, KMO's, Externe Betrekkingen en Toerisme,

R. COLLIGNON

De Minister van Leefmilieu, Natuurlijke Hulpbronnen en Landbouw,

G. LUTGEN

## Bijlage 2

**Minimaal controleplan voor de keuring van de "Poulet de Chair"  
met het oog op het verlenen van het Waals kwaliteitslabel**

Plaats en type van de controle	Minimale frequentie
<b>Voederproducent</b>	
— Controle van de conformiteit van de voeding met de aangekondigde formule	1/producent/formule/jaar
<b>Broeierij</b>	
— Controle van de gebruikte stam (attest van herkomst)	1/broeierij/jaar
— Controle betreffende het opzetten	Permanente administratieve controle (CAP)
<b>Fokker</b>	
— Erkenning van de installaties	1 bij de inschrijving van de fokker
— Controle op de staat van de dieren	1/producent/jaar + CAP
— Controle op de naleving van de foknormen	1/producent/jaar + CAP
— Controle op de toegang tot de uitloop	1/producent/jaar
— Controle op de naleving van het voederschema	1/producent/jaar
— Controle op het drinkwater	1/producent/jaar
— Controle op de therapeutische normen	1/producent/jaar + CAP
<b>Vervoerder</b>	
— Controle op de vervoercondities	1/vervoerder/jaar

## Slachterij

— Controle op de installaties en de bedieningswijzen	4/slachterij/jaar
— Controle op de slachtleeftijd	CAP
— Nemen van monsters om na te gaan of er geen geneeskrachtige overblijfsels zijn	1/producent/jaar
— Nemen van monsters om de microbiologische kwaliteit van de karkassen te onderzoeken	1/slachterij/jaar
— Nemen van monsters om na te gaan of geen water werd toegevoegd	1/slachterij/jaar
— Controle op de classificatie van de karkassen	2/slachterij/jaar
— Controle op het etikettenregister	4/slachterij/jaar

Gezien om te worden gevoegd bij het besluit van de Waalse Regering van 29 september 1994 tot toekenning van de benaming "Label de Qualité wallon — Poulet de Chair"

Namen, 29 september 1994.

De Minister-Président van de Waalse Regering,  
belast met Economie, KMO's, Externe Betrekkingen en Toerisme,

R. COLLIGNON

De Minister van Leefmilieu, Natuurlijke Hulpbronnen en Landbouw,

G. LUTGEN

F. 95 — 249

[C — 27038]

**29 SEPTEMBRE 1994 — Arrêté du Gouvernement wallon désignant les organismes certificateurs habilités à délivrer les attestations de qualité « Label de Qualité wallon — Poulet de Chair »**

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, notamment l'article 2;

Vu l'arrêté de l'Exécutif régional wallon du 18 juillet 1991 portant agrément d'organismes certificateurs dans le cadre du décret du Conseil régional wallon du 7 septembre 1989 concernant le label de qualité wallon et les appellations d'origine locale et wallonne;

Vu l'arrêté du Gouvernement wallon du 29 septembre 1994 concernant l'attribution de la dénomination « Label de Qualité wallon — Poulet de Chair »;

Vu 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;

Sur proposition du Ministre-Président du Gouvernement wallon, chargé de l'Economie, des P.M.E., des Relations extérieures et du Tourisme, et du Ministre de l'Environnement, des Ressources naturelles et de l'Agriculture,

Arrête :

**Article 1er.** L'a.s.b.l. Promag, sise rue du Carmel 1, à Marloie, 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 « Label de Qualité wallon — Poulet de Chair », 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. 2.** Le présent arrêté entre en vigueur le jour de sa publication au *Moniteur belge*.

**Art. 3.** Le Ministre ayant l'agriculture dans ses attributions est chargé de l'exécution du présent arrêté.

Namur, le 29 septembre 1994.

Le Ministre-Président du Gouvernement wallon,  
chargé de l'Economie, des P.M.E., des Relations extérieures et du Tourisme,  
R. COLLIGNON

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