

COMMUNAUTE FRANÇAISE — FRANSE GEMEENSCHAP

MINISTERE DE LA COMMUNAUTE FRANÇAISE

F. 98 — 2777

[C - 98/29450]

17 JUILLET 1998. — Arrêté du Gouvernement de la Communauté française portant la clôture de la session 1997-1998 du Conseil de la Communauté française

Le Gouvernement de la Communauté française;

Vu la loi spéciale de réformes institutionnelles du 8 août 1980, notamment l'article 32, § 1^{er} et § 3;

Vu la délibération du Gouvernement du 17 juillet 1998;

Arrête :

Article 1^{er}. La session 1997-98 du Conseil de la Communauté française est close.**Art. 2.** Le présent arrêté entre en vigueur le 19 octobre 1998, à minuit.**Art. 3.** La Ministre-Présidente du Gouvernement de la Communauté française est chargée de l'exécution du présent arrêté.

Bruxelles, le 6 octobre 1998.

Par le Gouvernement de la Communauté française :

La Ministre-Présidente,
Mme L. ONKELINX

VERTALING

MINISTERIE VAN DE FRANSE GEMEENSCHAP

N. 98 — 2777

[C - 98/29450]

17 JULI 1998. — Besluit van de Regering van de Franse Gemeenschap houdende sluiting van de zitting 1997-1998 van de Raad van de Franse Gemeenschap

De Regering van de Franse Gemeenschap;

Gelet op de bijzondere wet van de 8 augustus 1980 tot hervorming der instellingen, inzonderheid op artikel 32, § 1 en § 3;

Gelet op de beraadslaging van de Regering van 17 juli 1998;

Besluit :

Artikel 1. De zitting 1997-98 van de Raad van de Franse Gemeenschap wordt gesloten.**Art. 2.** Dit besluit treedt in werking op 19 oktober 1998, om 24 uur.**Art. 3.** De Minister-Voorzitter van de Regering van de Franse Gemeenschap is belast met de uitvoering van dit besluit.

Brussel, 6 oktober 1998.

Vanwege de Regering van de Franse Gemeenschap :

De Minister-Voorzitter,
Mevr. L. ONKELINX

REGION WALLONNE — WALLONISCHE REGION — WAALS GEWEST

MINISTERE DE LA REGION WALLONNE

F. 98 — 2778

[S - C - 98/27569]

9 JUILLET 1998. — Arrêté du Gouvernement wallon concernant l'attribution du label de qualité « Escargot fermier »

Le Gouvernement wallon,

Vu le décret du Conseil régional wallon du 7 septembre 1989 concernant l'attribution du label de qualité wallon, l'appellation d'origine locale et l'appellation d'origine wallonne, et notamment l'article 2;

Vu l'avis de la Commission des labels de qualité et des appellations d'origine du 2 avril 1998;

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 6 juillet 1993;

Vu les lois sur le Conseil d'Etat, coordonnées le 12 janvier 1973, notamment l'article 3, § 1^{er}, modifié par les lois du 4 juillet 1989 et du 4 août 1996;

Vu l'urgence;

Considérant la nécessité d'attribuer sans retard un label de qualité dans un domaine où le marché est encombré de nombreux produits dérivés 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, 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 les demandes de valorisation de la qualité et d'information des consommateurs sur la nature, le mode de production et de transformation des escargots d'élevage de type fermier ainsi que sur leurs caractéristiques particulières;

Considérant la demande, exprimée par l'organisme certificateur, d'un groupement d'héliculteurs qui souhaitent valoriser la spécificité des produits de leurs élevages;

Considérant qu'il convient de protéger et d'encourager les méthodes d'engraissement, d'échaudage et de préparation d'escargots d'espèces choisies pour leurs qualités organoleptiques;

Considérant que chez ces espèces et avec ces méthodes, le produit est tendre et succulent, d'une texture ferme, de couleur claire, d'une fraîcheur remarquable, d'un goût fin, délicat et ayant la saveur typique de l'escargot;

Considérant qu'il convient de lier la production d'escargot à leur préparation sous divers conditionnements et avec des ingrédients et des méthodes connus et maîtrisés qui les mettent en valeur;

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

Arrête :

CHAPITRE I^{er}. — Conditions générales

Article 1^{er}. Pour pouvoir être produit, mis en vente ou vendu sous la dénomination label de qualité « Escargot fermier », l'animal doit appartenir à la famille des Helicidae, genre *Helix*, espèces : *H. aspersa aspersa* (petit gris), *H. aspersa maxima* (gros gris) et *H. pomatia* (dit de Bourgogne).

Art. 2. On distingue deux phases dans la production : la production des naissains et juvéniles en nursery, et l'engraissement. Ces phases sont pratiquées ou non dans la même exploitation.

L'aire de production en phase d'engraissement des escargots est limitée à l'exploitation du producteur. Il est permis de s'approvisionner en naissains et en juvéniles en dehors de l'exploitation.

CHAPITRE II. — Organisation générale des producteurs

Art. 3. Les producteurs appartiennent à un groupement organisé en filière qui réunit des engraisseurs et/ou des transformateurs ayant convenu entre eux de s'unir en vue de la production constante et régulière d'escargots sous label de qualité.

CHAPITRE III. — Elevage

Section 1^{re}. — Définitions

Art. 4. Au sens du présent arrêté, il faut entendre par :

- 1° naissains : escargots âgés de sept jours au plus;
- 2° juvéniles : escargots âgés d'une à six semaines;
- 3° escargots en engraissement : escargots âgés de plus de six semaines;
- 4° nursery : le bâtiment ou le parc où se déroule la production des naissains et des juvéniles;
- 5° escargots en hibernation : des escargots voilés ou operculés qui durant la période hivernale restent présents au sein des parcs d'engraissement ou dans une chambre climatisée;
- 6° le vide sanitaire : l'opération qui comprend :
 - a) le ramassage de tous les animaux ainsi que de toutes les coquilles vides à la surface du sol des parcs d'engraissement;
 - b) un traitement du sol à l'aide d'un ou de plusieurs produits énoncés en annexe II.

Section 2. — Parcs d'engraissement

Art. 5. Au démarrage de l'activité, la totalité des reproducteurs est acquise chez des producteurs confirmés. Ensuite, les reproducteurs sont en majorité sélectionnés dans les parcs de l'exploitation à l'exception de quantités acquises pour renouveler le patrimoine génétique des populations et limitées comme suit :

- *H. aspersa* — six reproducteurs/par an au mètre carré de parc d'engraissement;
- *H. pomatia* — huit reproducteurs/par an au mètre carré de parc d'engraissement.

Les achats supplémentaires de reproducteurs ne sont permis qu'en considération de mortalités dûment constatées ou de défaillances avérées des facultés reproductives des populations.

Art. 6. Les engraissements sont réalisés en parcs extérieurs de type « couche », « serre tunnel » ou « parc ouvert ».

Art. 7. La matière première entrant dans la composition des parois de collage, en ce compris les mangeoires et toutes les parois en contact avec les escargots, sont décrites dans la liste de l'annexe I.

Art. 8. Pour chaque parc d'engraissement, le producteur tient à jour un carnet d'élevage. Il comprend les données suivantes :

- 1° numéro de parc;
- 2° dates de mise en charge;
- 3° quantités mises en charge en kilo par mètre carré de parc ou en nombre estimé d'escargots;
- 4° traitements prophylactiques (dates, natures, doses);
- 5° prélèvements (dates, quantités, motifs);
- 6° traitements sanitaires du parc (dates, natures, doses).

Art. 9. Avant toute première mise en charge d'un parc, le sol est ensemencé en vers « *Esenia fetida* » qui restent présents pendant toute la durée d'engraissement.

Art. 10. La mise en charge est l'opération par laquelle des naissains, des juvéniles et des escargots d'hibernation, à l'exclusion de tout autre matériel vivant, sont introduits au sein des parcs d'engraissement. Elle a lieu en début de saison et au plus tard le 15 mai. Si le matériel provient d'exploitations externes, les livraisons font l'objet d'un document transmis à l'organisme certificateur dans les huit jours.

Art. 11. Lors de la mise en charge, la densité de départ est répartie comme suit :

1° maximum cinq grammes de naissains par mètre carré de parc d'engraissement;

2° maximum cinq cents grammes de juvéniles par mètre carré de parc d'engraissement.

Art. 12. La densité maximale d'escargots en cours d'engraissement est de quatre kilos par mètre carré de parc d'engraissement.

Art. 13. Le sol sur lequel est pratiqué l'engraissement, à l'exception des chemins d'accès, est non croûteux et recouvert de végétation basse.

Les abords des parcs sont maintenus propres et la végétation est supprimée sur une largeur d'au moins un demi mètre autour du parc.

En cas d'utilisation d'un produit herbicide, il est de type systémique à absorption foliaire et non rémanent.

Section 3. — Traitements sanitaires

Art. 14. Les parcs d'engraissement sont traités uniquement à l'aide de produits à base des substances actives de la liste de l'annexe II et agréés pour ce type de traitement.

Art. 15. Après vingt et un mois d'engraissement, un vide sanitaire de trois mois est observé dans chaque parc d'engraissement.

En ce qui concerne la nursery et les locaux d'hibernation, ils sont désinfectés à l'aide d'une solution à base de chlore actif ou de formol au moins une fois l'an.

Art. 16. Tout traitement prophylactique systématique en cours d'engraissement est interdit.

Art. 17. Des pertes supérieures à 40 % entraînent irrémédiablement le déclassement des sites infectés. Une désinfection et un nettoyage complet des sites infectés sont dès lors appliqués à l'aide de produits à base des substances actives de la liste de l'annexe II et sont suivis d'un vide sanitaire de trente jours, avant toute nouvelle mise en charge.

Section 4. — Alimentation

Art. 18. Deux formules alimentaires sont appliquées successivement et correspondent aux deux périodes suivantes :

1° période de démarrage comptée de la naissance à la sixième semaine incluse;

2° période d'engraissement, à compter de la septième semaine.

La liste positive des matières premières entrant dans la confection des aliments ainsi que les indications relatives aux additifs et compléments constitue l'annexe III.

Art. 19. La composition des rations, en ce compris les formules de fabrication, est communiquée à l'organisme certificateur.

CHAPITRE IV. — Echaudage

Section 1. — Ramassage

Art. 20. Le ramassage des escargots en vue de l'échaudage est autorisé lorsque l'animal a atteint une maturité suffisante définie suivant les calibres décrits en annexe IV.

Art. 21. Les escargots sont nettoyés pour enlever les excédents de terre. Ils sont mis à jeun dans des caisses pendant une durée minimale de nonante-six heures. L'identification du producteur, le numéro des parcs d'engraissement et la date de ramassage sont indiqués par lot de ramassage.

Section 2. — Echaudage

Art. 22. L'échaudage des animaux s'effectue à l'eau bouillante additionnée ou non de sel pendant trois minutes minimum après retour de l'ébullition. Cette opération ne peut être réalisée que si les animaux sont encoquillés.

Art. 23. Après l'échaudage, on procède au décoquillage et au parage des chairs :

Les étapes sont :

1° décoquillage de façon à conserver la chair entière;

2° l'ablation de l'hépatopancréas, obligatoire chez les escargots de Bourgogne, facultative chez les autres espèces;

3° le lavage des chairs à l'eau et au gros sel pour enlever le mucus.

Section 3. — Stockage avant préparation

Art. 24. Les escargots en attente de préparation sont :

1° soit stockés à une température comprise entre zéro et quatre degrés centigrades pendant quarante-huit heures au maximum;

2° soit surgelés à une température inférieure ou égale à moins dix-huit degrés centigrades.

La surgélation est réalisée à l'aide d'un surgélateur rapide de type industriel.

La date de surgélation ou de stockage est mentionnée sur le conditionnement.

CHAPITRE V. — *Préparation**Section 1. — Préparation au court-bouillon*

Art. 25. Les escargots frais ou surgelés, sont cuits au court-bouillon. L'annexe V donne la liste exhaustive des ingrédients qui peuvent être utilisés dans la composition du court-bouillon.

Section 2. — Stérilisation

Art. 26. Le contenu des bocaux destinés à la stérilisation est composé d'escargots entiers et d'une solution à base de court-bouillon.

Art. 27. Les normes de stérilisation à respecter sont une température minimale de cent vingt-trois degrés centigrades pendant vingt minutes.

Section 3. — Préparation à la Bourguignonne

Art. 28. La préparation à la Bourguignonne consiste en le ré-encoquillage de chair d'escargot avec une farce au beurre dit à la Bourguignonne dont les ingrédients et les proportions sont repris en annexe VI.

Art. 29. L'encoquillage se fait exclusivement dans une coquille correspondant à l'espèce, ou dans une coquille comestible en pâte cuite.

Section 4. — Transport, stockage et péremption des escargots préparés

Art. 30. Les opérations de mise en vente, en ce compris l'entreposage, le transport et l'étalage, sont effectuées en respectant les règles de bonnes pratiques en matière d'hygiène et de maintien continu de la chaîne du froid, reprises en annexe VII.

CHAPITRE VI. — *Commercialisation*

Art. 31. Les « Escargots fermiers » commercialisés dans le cadre du label de qualité sont présentés soit échaudés, soit cuits au court-bouillon, soit préparés à la Bourguignonne.

Art. 32. Tout au long de la chaîne de commercialisation, les escargots ou portions présentés à la vente portent un scellé frappé du signe distinctif de la certification, apposé de telle sorte qu'il soit détruit après ouverture du contenant.

Art. 33. Sans préjudice des dispositions réglementaires en vigueur, l'étiquetage des escargots préparés présentés sous forme préemballée, comporte les mentions obligatoires suivantes :

1° la dénomination de vente comprenant le type de préparation : (échaudé, au court-bouillon ou à la Bourguignonne) complétées par un qualificatif décrivant l'état physique ou le traitement spécifique subi par la denrée;

2° la masse nette totale consommable, c'est-à-dire la masse de chair et de farce;

3° le calibre;

4° le nombre de pièces ou unités contenues dans le conditionnement;

5° le nom scientifique de l'escargot;

6° la liste des ingrédients;

7° la date de péremption.

Art. 34. Les illustrations sur le conditionnement veillent à une représentation fidèle de l'espèce d'escargot correspondante.

CHAPITRE VII. — *Contrôle et dispositions finales*

Art. 35. L'organisme certificateur maîtrise toute la filière de contrôle. Il lui appartient à cet effet de faire signer des conventions et d'être accrédité à la norme EN 45011.

Art. 36. Le montant des frais que l'organisme certificateur est autorisé à percevoir auprès des producteurs est fixé comme suit :

1° une redevance annuelle de cinq mille cinquante francs payable à l'inscription de l'exploitant comme adhérent au Label de Qualité et tous les ans à la même date;

2° une redevance de vingt centimes par escargot certifié et vendu sous le Label de Qualité.

Art. 37. Les dispositions qui modifieraient, complèteraient ou remplaceraient la norme visée à l'article 35 seront applicables de plein droit.

Art. 38. Le Ministre de l'Agriculture est chargé de l'exécution du présent arrêté.

Namur, le 9 juillet 1998.

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

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

Annexe 1

Liste exhaustive des matières premières entrant dans la composition des parois de collage :

- Matériel végétal non traité (bois de scierie, bambous)
- Matériaux plastiques
- Terre cuite

- Ciment non fibreux
 - Matériaux galvanisés
- Vu pour être annexé à l'arrêté du Gouvernement wallon du 9 juillet 1998 relatif à l'attribution du label de qualité « Escargot fermier ».
- Namur, le 9 juillet 1998.

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

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

Annexe II

Liste exhaustive des matières actives utilisées dans le traitement des parcs d'engraissement :

- Cyanamide
- Cyanamide calcique
- Delthaméthrine
- Pyrèthrine
- Pyrèthre
- Dazomet
- Formaldéhyde
- Chaux vive
- Métaldéhyde

Vu pour être annexé à l'arrêté du Gouvernement wallon du 9 juillet 1998 relatif à l'attribution du label de qualité « Escargot fermier ».

Namur, le 9 juillet 1998.

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

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

Annexe III

Liste exhaustive des matières premières entrant dans la composition de l'aliment « Escargots fermiers » :

Aliment de démarrage :	Aliment de croissance :
— Froment	— Froment
— Escourgeon	— Escourgeon
— Luzerne	— Luzerne
Lait pour agneau	— Maïs
— Maïs	— Mélasse
— Mélasse	— Orge
— Orge	— Soja
— Soja	— Son
— Son	— Calcium
— Calcium	— NaCl
— NaCl	— Phosphate bicalcique
— Phosphate bicalcique	— Composés vitaminiques
— Composés vitaminiques	— Légumineuses
— Propionate de calcium	— Tournesol
— Oligo-éléments	— Crucifères
— Craie alimentaire	— Propionate de calcium
— Triticale	— Pulpes de betteraves
	— Oligo-éléments
	— Craie alimentaire
	— Triticale

Vu pour être annexé à l'arrêté du Gouvernement wallon du 9 juillet 1998 relatif à l'attribution du label de qualité « Escargot fermier ».

Namur, le 9 juillet 1998.

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

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

Annexe IV
Calibre des escargots

Petit-Gris

Type	N° international	Diamètre des coquilles mm	Poids vivant gr	Poids de la chair ébouillantée & décoquillée gr
PETIT	14	20 à 22	7 à 9	2 à 3
MOYEN	12	22 à 25	9 à 11	3 à 4
MOYEN	10	25 à 27	11 à 12	4 à 5
GROS	8	27 à 30	12 à 15	5 à 6

Gros-Gris

Type	N° international	Diamètre des coquilles mm	Poids vivant gr	Poids de la chair ébouillantée & décoquillée gr
PETIT	12	22 à 25	9 à 12	3 à 4
MOYEN	10	25 à 27	12 à 25	4 à 7
GROS	6	27 à 36	25 à 30	7 à 10
GEANT	5	> 36	> 30	>10

Bourgogne

Type	N° international	Diamètre des coquilles mm	Poids vivant gr	Poids de la chair ébouillantée & décoquillée gr
PETIT	10	25 à 28	15 à 17	3 à 5
MOYEN	8	28 à 32	17 à 22	5 à 7
GROS	6	32 à 36	22 à 25	7 à 8
GEANT	5	> 36	> 25	> 9

Vu pour être annexé à l'arrêté du Gouvernement wallon du 9 juillet 1998 relatif à l'attribution du label de qualité « Escargot fermier ».

Namur, le 9 juillet 1998.

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

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

Annexe V

Liste exhaustive des matières premières entrant dans la composition du court-bouillon de cuisson des escargots :

- Eau
- Vin blanc
- Oignons
- Carottes
- Poireaux
- Céleri
- Persil
- Citron
- Clous de girofle

- Epices et aromates naturels
- Sel
- Poivre

Seuls les légumes à l'état frais ou congelé sont autorisés.

Vu pour être annexé à l'arrêté du Gouvernement wallon du 9 juillet 1998 relatif à l'attribution du label de qualité « Escargot fermier ».

Namur, le 9 juillet 1998.

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

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

Annexe VI

Liste exhaustive des matières premières entrant dans la composition du beurre dit à la Bourguignonne :

- Beurre pasteurisé réfrigéré (maximum 85 % en poids de la farce)
- Echalotes
- Ail
- Persil
- Cerfeuil
- Ciboulette
- Fines herbes
- Champignons
- Sel
- Poivre
- Vin Blanc

Seuls les légumes à l'état frais ou congelé sont autorisés.

Vu pour être annexé à l'arrêté du Gouvernement wallon du 9 juillet 1998 relatif à l'attribution de label du qualité « Escargot fermier ».

Namur, le 9 juillet 1998.

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

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

Annexe VII

Les critères de température, de stockage, de transport et de délai de péremption des escargots préparés suivant leur forme de commercialisation sont les suivants :

Formes de commercialisation	Température de stockage	Température de transport	Péremption
Réfrigéré	Maximum 4 °C	Maximum 7 °C	Maximum 8 jours
Congelé	Maximum - 18 °C	Maximum - 15 °C	Maximum 1 an
Stérilisé	Entre 0 °C et 25 °C	Entre 0 °C et 25 °C	Maximum 1 an

Namur, le 9 juillet 1998.

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

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

Annexe VIII

Plan minimum de contrôle

Lieu et type de contrôle	Fréquence minimale
ELEVAGE	
- Contrôle des achats de reproducteurs	1/Elevage/an + CAP
- Contrôle de la race des escargots engraisés	1 à l'inscription de l'engraisseur 1/Elevage/an
- Contrôle de l'aire de production	1 à l'inscription de l'engraisseur
- Contrôle des achats de matériel vivant	1/Elevage/an + CAP
- Contrôle du carnet d'élevage	1/Elevage/an
- Contrôle du type de parc utilisé	1 à l'inscription de l'engraisseur 1/Elevage/an
- Contrôle de la présence de vers « Esenia Fetida » au sein des parcs d'engraissement	1/Elevage/an
- Contrôle des parois de collage	1 à l'inscription de l'engraisseur 1/Elevage/an
- Contrôle du sol et abords des parcs d'engraissement	1 à l'inscription de l'engraisseur 1/Elevage/an
- Contrôle de la densité de mise en charge	1/Elevage/an + CAP
- Contrôle des traitements sanitaires des parcs	1/Elevage/an
- Contrôle du respect de vide sanitaire des parcs d'engraissement (durée et fréquence), du respect de la désinfection de la nursery et des locaux d'hivernation (produit utilisé et fréquence)	1/Elevage/an
- Contrôle des traitements prophylactiques	1/Elevage/an
- Contrôle du respect de vide sanitaire (durée) et désinfection des sites infectés en cas d'épidémie	En cas d'épidémie
- Contrôle de la conformité de la formule alimentaire annoncée	1 à l'inscription 1/fabricant/formule/an
ECHAUDAGE	
- Contrôle du calibre des escargots	1/Transformateur/an
- Contrôle du délai de mise à jeun	1/Transformateur/an
- Contrôle des conditions d'échaudage	1/Transformateur/an
- Contrôle de l'ablation de l'hépatopancréas pour le Bourgogne et du lavage des chairs	1/Transformateur/an
- Contrôle des conditions de stockage des chairs échaudées	1/Transformateur/an
PREPARATION	
- Contrôle de la conformité des ingrédients du court bouillon	1/Transformateur/an
- Contrôle du barème de stérilisation	1/Transformateur/an
- Contrôle de la conformité des ingrédients et des proportions de la farce à la Bourguignonne.	1/Transformateur/an
- Contrôle des conditions de stockage	1/Transformateur/an
COMMERCIALISATION	
- Contrôle de la conformité de la présentation commerciale	1/Transformateur/an
- Contrôle de l'identification	1/Transformateur/an
- Contrôle de l'étiquetage	1/Transformateur/an
- Contrôle de la correspondance photographie/contenu	1/Transformateur/an

Vu pour être annexé à l'arrêté du Gouvernement wallon du 9 juillet 1998 relatif à l'attribution du label de qualité « Escargot fermier ».

Namur, le 9 juillet 1998.

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

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

ÜBERSETZUNG

MINISTERIUM DER WALLONISCHEN REGION

D. 98 — 2778

[S - C - 98/27569]

**9. JULI 1998 — Erlaß der Wallonischen Regierung
über die Ausstellung des « Label de Qualité - Escargot fermier » (Qualitätszeichen - Schnecke vom Bauernhof)**

Die Wallonische Regierung,

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 2. April 1998 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, § 3bis, 5° vorgesehen ist;

Aufgrund der am 12. Januar 1973 koordinierten Gesetze über den Staatsrat, insbesondere des Artikels 3, § 1, abgeändert durch die Gesetze vom 4. Juli 1989 und vom 4. August 1996;

Aufgrund der Dringlichkeit;

In Erwägung der Notwendigkeit, unverzüglich ein Qualitätszeichen auszustellen in einem Bereich, in dem der Markt von Derivaten überfüllt ist, die möglicherweise eine gewisse Verwirrung hervorrufen, welche die im Dekret vom 7. September 1989 gemeinten Interessen beeinträchtigen könnte;

In der Erwägung, daß die Förderung von spezifischen Produkten 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 sollen, um ihre Produkte aufzuwerten und gleichzeitig den Schutz der Verbraucher gegen mißbräuchliche Praktiken und die Loyalität der Handelsvorgänge zu gewährleisten;

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

In der Erwägung, daß die bescheinigende Stelle den Antrag einer Gruppe von Schneckenzüchtern vorgebracht hat, die die Spezifität der Produkte ihrer Zucht verwerten möchten;

In der Erwägung, daß die Verfahren zur Mast, zum Abbrühen und zur Zubereitung von Schneckenarten, die für ihre organoleptischen Qualitäten gewählt worden sind, geschützt und gefördert werden sollten;

In der Erwägung, daß man mit diesen Arten und unter Anwendung dieser Verfahren zarte, köstliche Erzeugnisse erhält, die sich durch ihr helles und festes Fleisch, ihre bemerkenswerte Frische, ihren feinen, delikaten und charakteristischen Geschmack auszeichnen;

In Erwägung der Notwendigkeit, die Erzeugung der Schnecken mit ihrer Zubereitung unter verschiedenen Aufmachungen und mit wohl bekannten Zutaten und bewährten Rezepten, durch die ihr Wert gesteigert wird, in Zusammenhang zu bringen;

Auf Vorschlag des Minister-Vorsitzenden der Wallonischen Regierung, beauftragt mit der Wirtschaft, dem Außenhandel, den K.M.B., dem Tourismus und dem Erbe und des Ministers der Umwelt, der Naturschätze und der Landwirtschaft,

Beschließt:

KAPITEL I. — *Allgemeine Bestimmungen*

Artikel 1 - Um unter der Bezeichnung « Label de Qualité - Escargot fermier » erzeugt, zum Verkauf angeboten oder verkauft werden zu können, muß das Tier zur Familie der Heliciade, Gattung *Helix* gehören, und eine der folgenden Arten sein: *H. aspersa aspersa* (« petit gris »), *H. aspersa maxima* (« gros gris ») und *H. pomatia* (Weinbergschnecke).

Art. 2 - Die Zucht umfaßt zwei unterschiedliche Phasen: die Erzeugung von Schneckenlarven und Jungschnecken in der Nursery und die Mast. Diese beiden Phasen können aber müssen nicht in demselben Zuchtbetrieb erfolgen.

Das Zuchtgebiet während der Mast ist auf den Betrieb des Erzeugers begrenzt. Es ist erlaubt, Schneckenlarven und Jungschnecken außerhalb des Zuchtbetriebs anzuschaffen.

KAPITEL II. — *Allgemeine Organisation der Erzeuger*

Art. 3 - Die Erzeuger gehören einer in einer Produktionskette organisierten Vereinigung an, die Mäster und/oder Verarbeiter umfaßt, die vereinbart haben, sich zwecks einer ständigen und regelmäßigen Erzeugung von Schnecken mit dem Qualitätszeichen zu vereinigen.

KAPITEL III. — *Zucht*

Abschnitt 1. — Definitionen

Art. 4 - Im Sinne des vorliegenden Erlasses gelten folgende Definitionen:

1° Schneckenlarven: Schnecken, die höchstens sieben Tage alt sind;

2° Jungschnecken: Schnecken, die eine bis sechs Wochen alt sind;

3° Mastschnecken: Schnecken, die mehr als sechs Wochen alt sind;

4° Nursery: das Gebäude oder der Park, in dem die Erzeugung der Schneckenlarven und Jungschnecken erfolgt;

5° Schnecken im Winterschlaf: die Schnecken, deren Gehäuse mit einem Schleimhäutchen oder einem Deckel verschlossen ist, die während der Winterzeit innerhalb des Mastparks oder in einer klimatisierten Kammer bleiben;

6° hygienebedingte Reinigungsphase: der Vorgang, der aus dem folgendem besteht:

a) das Einsammeln der gesamten Tiere sowie der gesamten leeren Gehäuse an der Bodenoberfläche der Mastparks;

b) eine Behandlung des Parkbodens anhand eines bzw. mehrerer der in der Anlage II angegebenen Produkte.

Abschnitt 2. — Mastparks

Art. 5 - Am Anfang der Tätigkeit wird die Gesamtheit der Zuchttiere bei bewährten Erzeugern erworben. In der Folge werden die Zuchttiere meistens in den betriebseigenen Zuchtparks ausgewählt, mit Ausnahme der Tiere, die im Hinblick auf die Erneuerung des genetischen Besitzstandes der Populationen außerhalb des Betriebs erworben werden, wobei die Mengen auf folgende beschränkt sind:

- *H. aspersa*: sechs Zuchttiere pro Jahr und pro Quadratmeter des Mastparks;
- *H. pomatia*: acht Zuchttiere pro Jahr und pro Quadratmeter des Mastparks.

Zusätzliche Anschaffungen von Zuchttieren werden nur unter Berücksichtigung der ordnungsgemäß festgestellten Sterbefälle oder wegen erwiesenen Schwächen bei der Zuchtfähigkeit erlaubt.

Art. 6 - Die Mast erfolgt in Außenparks, die einer der folgenden Kategorien entsprechen: « geschlossenes Beet », « Tunnelhaus » oder « offener Park ».

Art. 7 - Die Rohmaterialien, die in der Zusammensetzung der Klebeflächen, einschließlich der Futternäpfe, sowie der gesamten mit den Schnecken in Kontakt kommenden Wände erlaubt sind, werden in der Auflistung der Anlage I beschrieben.

Art. 8 - Für jeden Mastpark führt der Erzeuger ein Zuchtbuch, das die folgenden Angaben enthält:

- 1° Nummer des Parks;
- 2° Daten, an denen neue Schnecken in den Mastpark eingeführt worden sind;
- 3° eingeführte Menge in kg pro Quadratmeter Park oder geschätzte Anzahl der eingeführten Schnecken;
- 4° prophylaktische Maßnahmen (Datum, Art der Maßnahme, Dosen);
- 5° Entnahme von Schnecken (Datum, Menge, Gründe);
- 6° hygienebedingte Behandlung im Park (Datum, Art der Maßnahme, Dosen).

Art. 9 - Bevor Schnecken für das erste Mal in einen Park eingeführt werden, muß der Boden dieses Parks mit Würmern der Art « *Esenia fetida* » besät werden. Diese bleiben während der ganzen Mastdauer im Park.

Art. 10 - Das Einführen von Schnecken in einen Mastpark umfaßt das Einführen von Schneckenlarven, Jungschnecken und Schnecken im Winterschlaf, mit Ausnahme von jeglichem anderen lebenden Material. Dieser Vorgang erfolgt am Anfang der Saison und spätestens am 15. Mai. Wenn das Material aus anderen Betrieben stammt, sind die Lieferungen Gegenstand eines Dokuments, das der bescheinigenden Stelle innerhalb von acht Tagen übermittelt wird.

Art. 11 - Bei der Einführung neuer Schnecken wird die Anfangsdichte wie folgt verteilt:

- 1° höchstens fünfzig Gramm Schneckenlarven pro Quadratmeter im Mastpark;
- 2° höchstens fünfhundert Gramm Jungschnecken pro Quadratmeter im Mastpark.

Art. 12 - Die Höchstdichte der Schnecken im Laufe der Mast ist vier Kilo pro Quadratmeter im Mastpark.

Art. 13 - Mit Ausnahme der Zugangswege ist der Boden, auf dem die Mast vorgenommen wird, nicht krustig und mit einer niedrigen Vegetation bedeckt.

Die Umgebung der Parks ist sauber zu halten und die Vegetation wird über eine Breite von mindestens einem halben Meter rund um den Park herum vernichtet.

Als etwaige Unkrautbekämpfungsmittel dürfen nur systemische, nicht remanente und durch die Blätter aufgenommene Produkte benutzt werden.

Abschnitt 3. — Hygienebedingte Maßnahmen

Art. 14 - Die Mastparks werden ausschließlich mit Produkten behandelt, die speziell dafür zugelassen sind, und die auf der Basis der aktiven Stoffe gemäß der in der Anlage II angeführten Liste hergestellt sind.

Art. 15 - Nach einer Mastperiode von einundzwanzig Monaten wird in jedem Mastpark eine dreimonatige hygienebedingte Reinigungsphase vorgenommen.

Die Nursery und die Winterschlafsräume werden mindestens einmal im Jahre mit Hilfe einer Lösung auf Aktivchlor- oder Formolbasis desinfiziert.

Art. 16 - Eine systematische prophylaktische Behandlung im Laufe der Mast ist untersagt.

Art. 17 - Verluste, die mehr als 40 % erreichen, haben unwiederbringlich die Stilllegung der infizierten Stätten zur Folge. In diesem Fall müssen eine Desinfektion und eine vollständige Reinigung vorgenommen werden, mit Hilfe von Produkten, die anhand der in der Liste der Anlage II aktiven Stoffe hergestellt werden. Anschließend muß vor jeder Wiedereinführung von Schnecken eine dreißigtägige hygienebedingte Reinigungsphase erfolgen.

Abschnitt 4. — Nahrung

Art. 18 - Zwei Nahrungsformeln werden nacheinander angewandt. Sie entsprechen den folgenden Perioden:

- 1° Anfangsperiode ab der Geburt bis zur sechsten Woche einschließlich;
- 2° Mastperiode ab der siebten Woche.

Die erschöpfende Liste der für die Herstellung der Nahrung zu benutzenden Grundstoffe sowie die Angaben bezüglich der Zusatz- und Ergänzungsstoffe stehen in der Anlage III.

Art. 19 - Die Zusammensetzung der Rationen, einschließlich der Herstellungsformeln, wird der bescheinigenden Stelle mitgeteilt.

KAPITEL IV. — *Abbrühen**Abschnitt 1. — Einsammeln*

Art. 20 - Das Einsammeln der Schnecken zwecks des Abbrühens ist gestattet, wenn das Tier eine genügende Reife erreicht hat, die nach den in der Anlage IV beschriebenen Größenordnungen festgelegt wird.

Art. 21 - Die Schnecken werden gereinigt, um die restliche Erde zu beseitigen. Sie werden während einer Mindestdauer von sechsundneunzig Stunden in Kisten ohne Nahrung gelassen. Die Identifizierung des Erzeugers, die Nummer des Mastparks und der Einsammeltag werden pro Los angegeben.

Abschnitt 2. — Abbrühen

Art. 22 - Das Abbrühen der Tiere erfolgt mit kochendem Wasser mit oder ohne Salz während mindestens drei Minuten, nachdem das Wasser wieder am Sieden ist. Dieses Verfahren darf nur dann vorgenommen werden, wenn die Tiere ihr Gehäuse noch haben.

Art. 23 - Nach dem Abbrühen wird das Gehäuse abgetrennt und das Fleisch zugerichtet.

Die Schritte sind die folgenden:

1° Abtrennen des Gehäuses, so daß das Fleisch vollständig bleibt;

2° Entfernung des Leber-Bauchspeicheldrüsen-Komplexes, was bei den Weinbergschnecken obligatorisch, und bei den anderen Arten fakultativ ist;

3° Reinigung des Fleisches mit Wasser und grobem Salz, um den Schleim zu entfernen.

Abschnitt 3. — Lagerung vor der Zubereitung

Art. 24 - Die Schnecken werden vor ihrer Zubereitung:

1° entweder bei einer Temperatur zwischen Null und vier Grad Celsius während höchstens achtundvierzig Stunden gelagert;

2° oder bei einer Temperatur von höchstens minus achtzehn Grad tiefgefroren.

Die Tiefkühlung wird mit Hilfe einer industriemäßigen Schnell-Tiefkühlanlage vorgenommen.

Das Datum der Tiefkühlung oder der Lagerung wird auf der Verpackung angegeben.

KAPITEL V. — *Zubereitung**Abschnitt 1. — Zubereitung in einer Gemüsebrühe*

Art. 25 - Die frischen oder tiefgefrorenen Schnecken werden in einer Gemüsebrühe gekocht. Die Anlage V gibt die erschöpfende Liste der Zutaten, die für die Gemüsebrühe verwendet werden dürfen.

Abschnitt 2. — Sterilisierung

Art. 26 - Der Inhalt der für die Sterilisierung bestimmten Konservengläser besteht aus ganzen Schnecken und aus einer Lösung aus Gemüsebrühe.

Art. 27 - Die zu beachtenden Sterilisierungsnormen bestehen in einer Mindesttemperatur von hundertdreißig bis hundertvierzig Grad Celsius während zwanzig Minuten.

Abschnitt 3. — Zubereitung nach Burgunder Art

Art. 28 - Die Zubereitung nach Burgunder Art besteht in dem Wiedereinfüllen des Gehäuses mit dem Fleisch der Schnecke und einer Butterfüllung nach Burgunder Art, deren Zutaten und Mengen in der Anlage VI angegeben sind.

Art. 29 - Bei den beim Wiedereinfüllen benutzten Gehäusen handelt es sich um Gehäuse, die der Schneckenart entsprechen, oder um eßbare Gehäuse aus gebackenem Teig.

Abschnitt 4. — Transport, Lagerung und Haltbarkeitsgrenze der zubereiteten Schnecken

Art. 30 - Alle Vertriebs- und Verkaufsvorgänge, einschließlich der Lagerung, des Transports und der Auslage, erfolgen unter Einhaltung der in der Anlage VII angegebenen üblichen Regeln der guten Fachpraxis in Sachen Hygiene und unter Berücksichtigung der Notwendigkeit, eine ständige Erhaltung der Kühlkette zu gewährleisten.

KAPITEL VI. — *Vermarktung*

Art. 31 - Die im Rahmen des Qualitätszeichens « Escargot fermier » verkauften Schnecken werden entweder abgebrüht, in einer Gemüsebrühe gekocht oder nach Burgunder Art zubereitet zum Verkauf angeboten.

Art. 32 - Die ganze Vermarktungskette lang tragen die zum Verkauf angebotenen Schnecken oder Portionen ein mit dem Kennzeichen der Bescheinigung geprägtes Siegel, das so angebracht ist, daß es nach der Öffnung der Verpackung zerstört wird.

Art. 33 - Unbeschadet der geltenden Verordnungsbestimmungen trägt das Etikett der zubereiteten und verkaufsfertig abgepackten Schnecken die folgenden vorgeschriebenen Angaben:

1° die Verkaufsbezeichnung mit dem Zubereitungstyp (abgebrüht, in der Gemüsebrühe gekocht oder nach Burgunder Art), sowie eine ergänzende Angabe, die den physischen Zustand oder die spezifische Behandlung beschreibt, der das Lebensmittel unterworfen worden ist;

2° die gesamte eßbare Nettomasse, d.h. die Masse von Fleisch und Füllung;

3° die Größenordnung;

4° die Anzahl Stücke oder Einheiten, die sich in der Verpackung befinden;

5° den wissenschaftlichen Namen der Schnecke;

6° die Liste der Zutaten;

7° die Haltbarkeitsgrenze.

Art. 34 - Die Abbildungen auf der Verpackung sorgen für eine treue Wiedergabe der entsprechenden Schneckenart.

KAPITEL VII. — *Kontrolle und Schlußbestimmungen*

Art. 35 - Die bescheinigende Stelle beherrscht das gesamte Kontrollverfahren. Zu diesem Zweck obliegt es ihr, die Unterschrift von Vereinbarungen zu veranlassen und sich für die Norm EN 45011 beglaubigen zu lassen.

Art. 36 - Der Betrag der Kosten, den die bescheinigende Stelle bei den Erzeugern einnehmen darf, wird wie folgt festgelegt:

1° eine jährliche Gebühr von fünftausend fünfzig BEF, die bei der Eintragung des Betreibers als Teilnehmer am Qualitätszeichensystem und jedes Jahr zur selben Zeit zahlbar ist;

2° eine Gebühr von zwanzig Centimes pro bescheinigte und unter dem Qualitätszeichen verkaufte Schnecke.

Art. 37 - Die Bestimmungen, die die in Artikel 35 erwähnte Norm abändern, ergänzen oder ersetzen würden, finden von Rechts wegen Anwendung.

Art. 38 - Der Minister, zu dessen Zuständigkeitsbereich die Landwirtschaft gehört, wird mit der Durchführung des vorliegenden Erlasses beauftragt.

Namur, den 9. Juli 1998

Der Minister-Vorsitzende der Wallonischen Regierung,
beauftragt mit der Wirtschaft, dem Außenhandel, den K.M.B., dem Tourismus und dem Erbe,
R. COLLIGNON

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

Anlage 1

Erschöpfende Liste der Rohstoffe, die in der Zusammensetzung der Klebeflächen erlaubt werden:

- Unbehandelte pflanzliche Werkstoffe (Sägewerkholz, Bambus)
- Kunststoffmaterialien
- Terrakotta
- Nicht faseriger Zement
- Verzinkte Materialien

Gesehen, um dem Erlaß der Wallonischen Regierung vom 9. Juli 1998 über die Ausstellung des « Label de Qualité - Escargot fermier » (Qualitätszeichen - Schnecke vom Bauernhof) beigefügt zu werden.

Namur, den 9. Juli 1998

Der Minister-Vorsitzende der Wallonischen Regierung,
beauftragt mit der Wirtschaft, dem Außenhandel, den K.M.B., dem Tourismus und dem Erbe,
R. COLLIGNON

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

Anlage II

Erschöpfende Liste der aktiven Stoffe, die für die Behandlung der Mastparks erlaubt werden:

- Cyanamid
- Kalkstickstoff
- Delthamethrin
- Pyrethrin
- Pyrethrum
- Dazomet
- Formaldehyd
- Ätzkalk
- Metaldehyd

Gesehen, um dem Erlaß der Wallonischen Regierung vom 9. Juli 1998 über die Ausstellung des « Label de Qualité - Escargot fermier » (Qualitätszeichen - Schnecke vom Bauernhof) beigefügt zu werden.

Namur, den 9. Juli 1998

Der Minister-Vorsitzende der Wallonischen Regierung,
beauftragt mit der Wirtschaft, dem Außenhandel, den K.M.B., dem Tourismus und dem Erbe,
R. COLLIGNON

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

Anlage III

Erschöpfende Liste der Rohstoffe, die in der Zusammensetzung der Nahrung für die Schnecken « Escargot fermier » erlaubt werden:

Anfangsnahrung:	Aufzuchtnahrung:
<ul style="list-style-type: none"> — Weizen — Wintergerste — Luzerne — Milch für Lämmer — Mais — Melasse — Gerste — Soja — Kleie — Calcium — NaCl — Calciumphosphat — Vitaminkomplexe — Calciumpropionat — Spurenelemente — Nahrungskreide — Triticale 	<ul style="list-style-type: none"> — Weizen — Wintergerste — Luzerne — Mais — Melasse — Gerste — Soja — Kleie — Calcium — NaCl — Calciumphosphat — Vitaminkomplexe — Hülsenfrüchte — Sonnenblume — Kreuzblüter — Calciumpropionat — Rübenmark — Spurenelemente — Nahrungskreide — Triticale

Gesehen, um dem Erlaß der Wallonischen Regierung vom 9. Juli 1998 über die Ausstellung des « Label de Qualité - Escargot fermier » (Qualitätszeichen - Schnecke vom Bauernhof) beigefügt zu werden.

Namur, den 9. Juli 1998

Der Minister-Vorsitzende der Wallonischen Regierung,
beauftragt mit der Wirtschaft, dem Außenhandel, den K.M.B., dem Tourismus und dem Erbe,
R. COLLIGNON

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

Anlage IV

Größenordnung der Schnecken

« Petit gris » (*Helix aspersa aspersa*)

Typ	Internationale Nummer	Durchmesser der Gehäuse mm	Lebendes Gewicht gr	Gewicht des abgebrühten Fleisches ohne Gehäuse gr
KLEIN	14	20 bis 22	7 bis 9	2 bis 3
MITTELGROSS	12	22 bis 25	9 bis 11	3 bis 4
MITTELGROSS	10	25 bis 27	11 bis 12	4 bis 5
GROSS	8	27 bis 30	12 bis 15	5 bis 6

« Gros gris » (*Helix aspersa maxima*)

Typ	Internationale Nummer	Durchmesser der Gehäuse mm	Lebendes Gewicht gr	Gewicht des abgebrühten Fleisches ohne Gehäuse gr
KLEIN	12	22 bis 25	9 bis 12	3 bis 4
MITTELGROSS	10	25 bis 27	12 bis 25	4 bis 7
GROSS	6	27 bis 36	25 bis 30	7 bis 10
RIESIG	5	> 36	> 30	>10

Weinbergsschnecke (*Helix pomatia*)

Typ	Internationale Nummer	Durchmesser der Gehäuse mm	Lebendes Gewicht gr	Gewicht des abgebrühten Fleisches ohne Gehäuse gr
KLEIN	10	25 bis 28	15 bis 17	3 bis 5
MITTELGROSS	8	28 bis 32	17 bis 22	5 bis 7
GROSS	6	32 bis 36	22 bis 25	7 bis 8
RIESIG	5	> 36	> 25	> 9

Gesehen, um dem Erlaß der Wallonischen Regierung vom 9. Juli 1998 über die Ausstellung des « Label de Qualité - Escargot fermier » (Qualitätszeichen - Schnecke vom Bauernhof) beigefügt zu werden.

Namur, den 9. Juli 1998

Der Minister-Vorsitzende der Wallonischen Regierung,
beauftragt mit der Wirtschaft, dem Außenhandel, den K.M.B., dem Tourismus und dem Erbe,
R. COLLIGNON

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

 Anlage V

Erschöpfende Liste der Zutaten für die Zubereitung der Gemüsebrühe, in der die Schnecken gekocht werden:

- Wasser
- Weißwein
- Zwiebeln
- Möhren
- Porree
- Sellerie
- Petersilie
- Zitrone
- Gewürznelke
- Natürliche Gewürze und Geschmacksstoffe
- Salz
- Pfeffer

Nur frisches oder tiefgekühltes Gemüse wird erlaubt.

Gesehen, um dem Erlaß der Wallonischen Regierung vom 9. Juli 1998 über die Ausstellung des « Label de Qualité - Escargot fermier » (Qualitätszeichen - Schnecke vom Bauernhof) beigefügt zu werden.

Namur, den 9. Juli 1998

Der Minister-Vorsitzende der Wallonischen Regierung,
beauftragt mit der Wirtschaft, dem Außenhandel, den K.M.B., dem Tourismus und dem Erbe,
R. COLLIGNON

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

 Anlage VI

Erschöpfende Liste der Zutaten für die Zubereitung der Butter nach Burgunder Art:

- Pasteurisierte gekühlte Butter (höchstens 85 % des Gewichts der Füllung)
- Schalotten
- Knoblauch
- Petersilie
- Kerbel
- Schnittlauch
- Küchenkräuter
- Champignons
- Salz
- Pfeffer

— Weißwein

Nur frisches oder tiefgekühltes Gemüse wird erlaubt.

Gesehen, um dem Erlaß der Wallonischen Regierung vom 9. Juli 1998 über die Ausstellung des « Label de Qualité - Escargot fermier » (Qualitätszeichen - Schnecke vom Bauernhof) beigefügt zu werden.

Namur, den 9. Juli 1998

Der Minister-Vorsitzende der Wallonischen Regierung,
beauftragt mit der Wirtschaft, dem Außenhandel, den K.M.B., dem Tourismus und dem Erbe,
R. COLLIGNON

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

—
Anlage VII

Die Kriterien betreffend die Temperatur bei der Lagerung und beim Transport sowie betreffend die Haltbarkeit der zubereiteten Schnecken je nach ihrer Vermarktungsform sind die folgenden:

Vermarktungsform	Temperatur bei der Lagerung	Temperatur beim Transport	Haltbarkeitsgrenze
Gekühlt	Höchstens 4 °C	Höchstens 7 °C	Höchstens 8 Tage
Tiefgekühlt	Höchstens - 18 °C	Höchstens - 15 °C	Höchstens 1 Jahr
Sterilisiert	Zwischen 0 °C und 25 °C	Zwischen 0 °C und 25 °C	Höchstens 1 Jahr

Gesehen, um dem Erlaß der Wallonischen Regierung vom 9. Juli 1998 über die Ausstellung des « Label de Qualité - Escargot fermier » (Qualitätszeichen - Schnecke vom Bauernhof) beigefügt zu werden.

Namur, den 9. Juli 1998

Der Minister-Vorsitzende der Wallonischen Regierung,
beauftragt mit der Wirtschaft, dem Außenhandel, den K.M.B., dem Tourismus und dem Erbe,
R. COLLIGNON

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

—
Anlage VIII

Minimaler Kontrollplan

Ort und Art der Kontrolle	Mindesthäufigkeit
ZUCHT	
- Kontrolle des Ankaufs von Zuchttieren	1/Zuchtbetrieb/Jahr + SVK
- Kontrolle der Rasse der gemästeten Schnecken	1 bei der Eintragung des Mästers 1/Zuchtbetrieb/Jahr
- Kontrolle der Erzeugungsfläche	1 bei der Eintragung des Mästers
- Kontrolle des Ankaufs von lebendem Material	1/Zuchtbetrieb/Jahr + SVK
- Kontrolle des Zuchtbuches	1/Zuchtbetrieb/Jahr
- Kontrolle der Kategorie des Zuchtparks	1 bei der Eintragung des Mästers 1/Zuchtbetrieb/Jahr
- Kontrolle des Vorhandenseins von Würmern « Esenia fetida » in den Mastparks	1/Zuchtbetrieb/Jahr
- Kontrolle der Klebeflächen	1 bei der Eintragung des Mästers 1/Zuchtbetrieb/Jahr
- Kontrolle des Bodens und der Umgebung der Mastparks	1 bei der Eintragung des Mästers 1/Zuchtbetrieb/Jahr
- Kontrolle der Dichte der in den Mastpark eingeführten Schnecken	1/Zuchtbetrieb/Jahr + SVK
- Kontrolle der hygienebedingten Behandlung der Parks	1/Zuchtbetrieb/Jahr
- Kontrolle der Beachtung der hygienebedingten Reinigungsphase (Dauer und Häufigkeit), der Desinfizierung der Nursery und der Winterschlafsräume (benutztes Produkt und Häufigkeit)	1/Zuchtbetrieb/Jahr
- Kontrolle der prophylaktischen Maßnahmen	1/Zuchtbetrieb/Jahr
- Kontrolle der Beachtung der hygienebedingten Reinigungsphase (Dauer) und Desinfizierung der verseuchten Stätten im Falle einer Epidemie	Im Falle einer Epidemie

- Kontrolle der Übereinstimmung mit der angegebenen Nahrungsformel	1 bei der Eintragung 1/Erzeuger/Formel/Jahr
ABBRÜHEN	
- Kontrolle der Größenordnung der Schnecken	1/Verarbeiter/Jahr
- Kontrolle der Dauer, während deren die Schnecken ohne Nahrung gelassen werden	1/Verarbeiter/Jahr
- Kontrolle der Bedingungen während des Abbrühens	1/Verarbeiter/Jahr
- Kontrolle der Entfernung des Leber-Bauchspeicheldrüsen-Komplexes für die Weinbergschnecke und der Reinigung des Fleisches	1/Verarbeiter/Jahr
- Kontrolle der Bedingungen während der Lagerung des abgebrühten Fleisches	1/Verarbeiter/Jahr
ZUBEREITUNG	
- Kontrolle der Konformität der Zutaten in der Gemüsebrühe	1/Verarbeiter/Jahr
- Kontrolle der Sterilisierung	1/Verarbeiter/Jahr
- Kontrolle der Konformität der Zutaten und der Mengen in der Füllung nach Burgunder Art.	1/Verarbeiter/Jahr
- Kontrolle der Bedingungen während der Lagerung	1/Verarbeiter/Jahr
VERMARKTUNG	
- Kontrolle der Konformität der Warenaufmachung	1/Verarbeiter/Jahr
- Kontrolle der Identifizierung	1/Verarbeiter/Jahr
- Kontrolle des Etiketts	1/Verarbeiter/Jahr
- Kontrolle der Übereinstimmung zwischen Abbildung und Inhalt	1/Verarbeiter/Jahr

Gesehen, um dem Erlaß der Wallonischen Regierung vom 9. Juli 1998 über die Ausstellung des « Label de Qualité - Escargot fermier » (Qualitätszeichen - Schnecke vom Bauernhof) beigefügt zu werden.

Namur, den 9. Juli 1998

Der Minister-Vorsitzende der Wallonischen Regierung,
beauftragt mit der Wirtschaft, dem Außenhandel, den K.M.B., dem Tourismus und dem Erbe,
R. COLLIGNON

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

—
VERTALING

MINISTERIE VAN HET WAALSE GEWEST

N. 98 — 2778

[S - C - 98/27569]

**9 JULI 1998. — Besluit van de Waalse Regering
tot toekenning van de benaming « Label de Qualité - Escargot fermier »**

De Waalse Regering,

Gelet op het decreet van de Waalse Gewestraad 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 2 april 1998;

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 wetten van 4 juli 1989 en 4 augustus 1996;

Gelet op de dringende noodzakelijkheid;

Overwegende dat zo snel mogelijk een kwaliteitslabel moet worden toegekend in een domein waar de markt verzadigd is met talrijke derivaten die verwarring kunnen veroorzaken en daardoor schadelijk kunnen zijn voor de in het decreet van 7 1989 bedoelde belangen;

Overwegende dat de promotie van specifieke producten een belangrijke troef is voor het platteland, dank zij de verhoging van het inkomen van de landbouwers enerzijds en de vestiging van de plattelandsbevolking in de betrokken gebieden anderzijds;

Overwegende dat het geboden is de economische kringen de nodige middelen te verschaffen om hen in staat te stellen hun producten te valoriseren en tegelijkertijd de consumenten tegen misleidende praktijken te beschermen en eerlijke handelstransacties te waarborgen;

Gelet op de aanvragen om kwaliteitsverhoging en om voorlichting van de consumenten over de aard, de productie- en verwerkingsmethode van slakken van het hoevetype, alsmede over hun bijzondere eigenschappen;

Gelet op de door de keuringsdienst geformuleerde aanvraag van een groepering van slakkenkwekers die de specificiteit van de producten van hun kwekerijen wensen te valoriseren;

Overwegende dat moet worden gezorgd voor de bescherming en de bevordering van de methodes betreffende de vetmesting, het broeien en de bereiding van slakken die voor hun organoleptische kwaliteiten gekozen worden;

Overwegende dat, wat deze diersoorten betreft, het product dank zij die methodes mals, smakelijk, vast, lichtkleurig en buitengewoon vers is en dat de smaak ervan fijn, subtiel en typisch is;

Overwegende dat de productie van slakken gebonden moet worden aan hun bereiding onder verschillende verpakkingen en met bekende ingrediënten en vakkundig toegepaste methodes die hen tot hun recht laten komen,

Op de voordracht van de Minister-President van de Waalse Regering, belast met Economie, Buitenlandse Handel, K.M.O.'s, Toerisme en Patrimonium en de Minister van Leefmilieu, Natuurlijke Hulpbronnen en Landbouw,

Besluit :

HOOFDSTUK I. — Algemene voorwaarden

Artikel 1. Om onder de benaming « Label de Qualité - Escargot fermier » (Kwaliteitslabel - Escargot fermier) geproduceerd, te koop gesteld of verkocht te kunnen worden, moet het dier behoren tot de familie van de Helicidae, type Helix : H. aspersa aspersa (petit gris), H. aspersa maxima (gris gris) en H. pomotia (Wijngaardslak).

Art. 2. De productie geschiedt in twee fasen : de productie van infantielen en juvenielen in nurseries en de vetmesting. Deze fasen vinden al dan niet plaats in hetzelfde bedrijf.

De slakkenvetmesting mag slechts binnen het bedrijf plaatsvinden. De bevoorrading van infantielen en juvenielen buiten het bedrijf is toegelaten.

HOOFDSTUK II. — Algemene organisatie van de producenten

Art. 3. De producenten behoren tot een op basis van de bedrijfskolom georganiseerde groepering bestaande uit mesters en/of verwerkers die overeengekomen zijn zich te verenigen met het oog op de voortdurende en regelmatige productie van slakken onder kwaliteitslabel.

HOOFDSTUK III. — Kweek

Afdeling 1. — Definities

Art. 4. In de zin van dit besluit wordt verstaan onder :

- 1° infantielen : slakken van hoogstens zeven dagen;
- 2° juvenielen : slakken van één tot zes weken;
- 3° vetgemeste slakken : slakken ouder dan zes weken;
- 4° nursery : het gebouw of het park waar de infantielen en juvenielen geproduceerd worden;
- 5° hibernerende slakken : gesluisde of van een deksel voorziene slakken die gedurende de winterperiode in de vetmestingsparken of in een geklimatiseerde kamer verblijven;
- 6° sanitaire leegstand : de handeling die bestaat in :
 - a) het verwijderen van alle dieren en ledige schelpen op de bodem van de vetmestingsparken;
 - b) een bodembehandeling d.m.v. één of meer producten bedoeld in bijlage II.

Afdeling 2. — Vetmestingsparken

Art. 5. De gezamenlijke moederdieren worden bij erkende producenten gekocht. Het merendeel van de moederdieren worden vervolgens geselecteerd in de parken van het bedrijf, met uitzondering van de hoeveelheden gekocht om het genenbestand van de populaties te hernieuwen en beperkt tot :

- H. aspersa zes moederdieren/per jaar per m² vetmestingspark
- H. pomatia acht moederdieren/per jaar per m² vetmestingspark.

Moederdieren mogen slechts bijkomend worden aangekocht in geval van behoorlijk vastgestelde sterfte of van bevestigde zwakheden van de populaties op het gebied van de voortplantingscapaciteiten.

Art. 6. De vetmestingen worden doorgevoerd in openluchtparken, type « kweekbak », « tunnelerre » of « open park ».

Art. 7. De grondstoffen voor de vervaardiging van kleefwanden, m.i.v. de voerbakken en van alle wanden in contact met de slakken, worden omschreven in de lijst van bijlage I.

Art. 8. Voor elk vetmestingspark houdt de producent een fokboekje met de volgende gegevens :

- 1° parknummer;
- 2° data waarop de slakken in de vetmestingsparken worden overgebracht;
- 3° overgebrachte hoeveelheden in kg per m² park of in geschat aantal slakken;
- 4° profylactische behandelingen (data, aard, dosissen);
- 5° monsternemingen (data, hoeveelheden, gronden);
- 6° sanitaire behandelingen van het park (data, aard, dosissen).

Art. 9. Voor elke eerste overbrenging van de slakken in een park wordt de grond ingezaaid met pieren « Esenia fetida » die er de hele mestduur blijven.

Art. 10. De overbrenging is de handeling waarbij de infantielen, juvenielen en hibernerende slakken, met uitzondering van elk ander levend materiaal, in vetmestingsparken worden ingevoerd. De slakken worden overgebracht aan het begin van het seizoen en uiterlijk 15 mei. Als het materiaal afkomstig is van andere bedrijven, moet voor elke levering binnen acht dagen een document aan de keuringsdienst worden overgemaakt.

Art. 11. De slakken worden overgebracht met inachtneming van de volgende dichtheid :

- 1° maximum 50 g infantielen per m² vetmestingspark;
- 2° maximum 50 g juvenielen per m² vetmestingspark.

Art. 12. De maximale slakkendichtheid gedurende de vetmesting bedraagt 4 kg per m² vetmestingspark.

Art. 13. De bodem waarop wordt vetgemest is niet-korstig en met lage vegetatie bedekt, met uitzondering van de toegangswegen.

De directe omgeving van de parken wordt schoon gehouden en de vegetatie gewied over een breedte van minimum 50 cm rondom elk park.

Herbiciden moeten systemisch en vluchtig zijn en door bladeren geabsorbeerd kunnen worden.

Afdeling 3. — Sanitaire behandelingen

Art. 14. De vetmestingsparken worden slechts behandeld met producten die de in de lijst van bijlage II bedoelde actieve stoffen bevatten en die voor dit soort behandeling erkend zijn.

Art. 15. Na éérentwintig maanden vetmesting wordt gedurende drie maanden in elk vetmestingspark een sanitaire leegstand in acht genomen.

De nursery en de hibernatie-lokalen worden ten minste één keer per jaar ontsmet met een oplossing die actief chloor of formol bevat.

Art. 16. Gedurende de vetmesting is elke systematische profylactische behandeling verboden.

Art. 17. Besmette bedrijven die meer dan 40 % van de slakken verliezen, worden onherroepelijk buiten gebruik gesteld. Derhalve moeten ze worden ontsmet en volledig gereinigd met producten bevattende actieve stoffen bedoeld in de lijst van bijlage II, waarna een sanitaire leegstand van dertig dagen in acht wordt genomen vóór elke nieuwe slakkenintroductie.

Afdeling 4. — Voeding

Art. 18. Er worden achtereenvolgens twee voedermethodes toegepast, met name over de volgende periodes :

1° beginperiode, vanaf de geboorte tot en met de zesde week;

2° vetmestingsperiode, vanaf de zevende week.

De volledige lijst van de grondstoffen voor de bereiding van de voedingsmiddelen en de aanwijzingen betreffende additieven en bijproducten staan in bijlage III vermeld.

Art. 19. De samenstelling van de rantsoenen, met inbegrip van de fabricageformules, wordt meegedeeld aan de keuringsdienst.

HOOFDSTUK IV. — Het broeien

Afdeling 1. — Het oprapen

Art. 20. De slakken mogen met het oog op het broeien worden opgeraapt wanneer ze de vereiste leeftijd hebben bereikt, wat bepaald wordt op grond van de in bijlage IV bedoelde grootten.

Art. 21. De slakken worden gereinigd om de overtollige aarde weg te nemen. Ze worden gedurende minimum zesennegentig uur in kisten gelegd zonder enige vorm van voeding. De identiteit van de producent, het nummer van de vetmestingsparken en de oprapingsdatum worden per pakket vermeld.

Afdeling 2. — Het broeien

Art. 22. De dieren worden gedurende minimum drie minuten met al dan niet gezouten kokend water gebroeid nadat het water opnieuw aan de kook is geraakt. Deze handeling mag slechts worden verricht als de dieren een schelp hebben.

Art. 23. Na het broeien worden de schelpen verwijderd en het vlees opgemaakt :

Er zijn drie fasen :

1° het verwijderen van de schelpen om het vlees heel te houden;

2° het verwijderen van de hepatopancreas, vereist voor de wijngaardslakken, maar niet verplicht voor de andere diersoorten;

3° het reinigen van het vlees met water en grof zout om het slijm te verwijderen.

Afdeling 3. — Bewaring vóór de bereiding

Art. 24. Vóór hun bereiding worden de slakken :

1° hetzij gedurende maximum achtenveertig uur bewaard bij een temperatuur tussen nul en vier graden;

2° hetzij diepgevroren bij een temperatuur lager dan of gelijk aan achttien graden onder nul.

Ze worden diepgevroren in een snelle industriediepvriezer.

De datum van het diepvriezen of van de bewaring wordt op de verpakking vermeld.

HOOFDSTUK V. — Bereiding

Afdeling 1. — Court-bouillon

Art. 25. De verse of diepgevroren slakken worden in een court-bouillon gekookt. Bijlage V bevat de volledige lijst van de ingrediënten die voor de bereiding van de court-bouillon kunnen worden gebruikt.

Afdeling 2. — Sterilisatie

Art. 26. De steriliseerbokalen zijn bestemd voor de bewaring van hele slakken in een oplossing met court-bouillon als basisingrediënt.

Art. 27. Bij de sterilisatie moet de minimale temperatuur gedurende twintig minuten op honderd drieëntwintig graden worden gehouden.

Afdeling 3. — Bereiding « à la Bourguignonne »

Art. 28. De bereiding « à la Bourguignonne » bestaat in het vullen van de schelp met een mengsel van slakkevlees en van zogenaamde « à la Bourguignonne » boter, waarvan de ingrediënten en de proporties in bijlage VI vermeld staan.

Art. 29. Voor het vullen mogen uitsluitend schelpen van de diersoort of eetbare pasteideegschelpen worden gebruikt.

Afdeling 4. — Vervoer, bewaring en uiterste houdbaarheidsdatum van de bereide slakken

Art. 30. De handelingen betreffende het in de verkoop brengen, bewaring, vervoer en uitstalling inbegrepen, worden verricht met inachtneming van de in bijlage VII vermelde hygiënevoorschriften, waarbij de werking van de koelketen niet onderbroken mag worden.

HOOFDSTUK VI. — Het in de handel brengen

Art. 31. In het kader van het kwaliteitslabel worden de « Escargots fermiers » als volgt in de handel gebracht : hetzij gebroeid, hetzij in een court-bouillon gekookt of nog « à la Bourguignonne » bereid.

Art. 32. Gedurende de afzet wordt de verpakking van de in de handel gebrachte slakken of porties verzegeld en gemarkeerd met het teken van de certificering. De verzegeling wordt zodanig aangebracht dat de zegel vernietigd wordt bij het openen van de verpakking.

Art. 33. Onverminderd de vigerende reglementaire bepalingen moet het etiket van de voorverpakte bereide slakken de volgende gegevens vermelden :

1° de verkoopbenaming met het type bereiding (gebroeid, in een court-bouillon gekookt of « à la Bourguignonne » bereid), alsmede een beschrijving van de fysische staat of van de specifieke behandeling die de slakken hebben ondergaan);

2° de totale voor consumptie geschikte netto massa, d.w.z. de hoeveelheid vlees en vulling;

3° de grootte;

4° het aantal verpakte stukken of eenheden;

5° de wetenschappelijke naam van de slak;

6° de ingrediëntenlijst;

7° de uiterste houdbaarheidsdatum.

Art. 34. De illustraties op de verpakking geven een nauwkeurig beeld van het verpakte type slak.

HOOFDSTUK VII. — Toezicht en slotbepalingen

Art. 35. Het gezamenlijke toezicht wordt uitgeoefend door de keuringsdienst. Daartoe moet hij overeenkomsten laten ondertekenen en aan de norm EN 45011 voldoen.

Art. 36. Het kostenbedrag dat de keuringsdienst bij de producenten mag invorderen, wordt bepaald als volgt :

1° een jaarlijkse vergoeding van vijf duizend vijftig frank die moet worden betaald bij de aanvraag van het kwaliteitslabel door de exploitant en vervolgens elk jaar op dezelfde datum;

2° een vergoeding van twintig centiemen per gecertificeerde en onder het kwaliteitslabel verkochte slak.

Art. 37. De bepalingen die de in artikel 35 bedoelde handelingen zouden wijzigen, aanvullen of vervangen, zullen van rechtswege toepasselijk zijn.

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

Namen, 9 juli 1998.

De Minister-President van de Waalse Regering,
belast met Economie, Buitenlandse Handel, K.M.O.'s, Toerisme en Patrimonium,
R. COLLIGNON

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

Bijlage I

Volledige lijst van de grondstoffen die worden gebruikt voor de vervaardiging van kleefwanden :

— Niet-behandeld plantaardig materiaal (zagerijhout, bamboe)

— Plastic materialen

— Terracotta

— Niet-vezelachtig cement

— Verzinkte materialen

Gezien om te worden gevoegd bij het besluit van de Waalse Regering van 9 juli 1998 tot toekenning van de benaming « Label de Qualité - Escargot fermier ».

Namen, 9 juli 1998.

De Minister-President van de Waalse Regering,
belast met Economie, Buitenlandse Handel, K.M.O.'s, Toerisme en Patrimonium,
R. COLLIGNON

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

Bijlage II

Volledige lijst van de actieve stoffen die worden gebruikt in de behandeling van de vetmestingsparken :

- Cyaanamide
- Calciumcyaanamide
- Deltamethrin
- Pyrethrinen
- Pyrethrum
- Dazomet
- Formaldehyde
- Ongebluste kalk
- Metaethanal

Gezien om te worden gevoegd bij het besluit van de Waalse Regering van 9 juli 1998 tot toekenning van de benaming « Label de Qualité - Escargot fermier ».

Namen, 9 juli 1998.

De Minister-President van de Waalse Regering,
belast met Economie, Buitenlandse Handel, K.M.O.'s, Toerisme en Patrimonium,
R. COLLIGNON
De Minister van Leefmilieu, Natuurlijke Hulpbronnen en Landbouw,
G. LUTGEN

Bijlage III

Volledige lijst van de grondstoffen die worden gebruikt voor de productie van het voedsel « Escargots fermiers » :

Eerste voer :	Opfokvoer :
— Tarwe	— Tarwe
— Wintergerst	— Wintergerst
— Luzerne	— Luzerne
— Melk voor lam	— Maïs
— Maïs	— Melasse
— Melasse	— Gerst
— Gerst	— Soja
— Soja	— Tarwezemelen
— Tarwezemelen	— Calcium
— Calcium	— NaCl
— NaCl	— Oenofosfaat
— Oenofosfaat	— Vitamineverbindingen
— Vitamineverbindingen	— Peulvruchten
— Propionaat	— Zonnebloem
— Spoorelementen	— Cruciferen
— Voedingskrijt	— Propionaat
— Triticale	— Bietenpulp
	— Spoorelementen
	— Voedingskrijt
	— Triticale

Gezien om te worden gevoegd bij het besluit van de Waalse Regering van 9 juli 1998 tot toekenning van de benaming « Label de Qualité - Escargot fermier ».

Namen, 9 juli 1998.

De Minister-President van de Waalse Regering,
belast met Economie, Buitenlandse Handel, K.M.O.'s, Toerisme en Patrimonium,
R. COLLIGNON
De Minister van Leefmilieu, Natuurlijke Hulpbronnen en Landbouw,
G. LUTGEN

Bijlage IV

Slakkengrootte

Petit-Gris

Type	Internationaal nr.	Diameter van de schelpen mm	Gewicht van de levende slak g	Gewicht van het gebroeide vlees zonder schelp g
KLEIN	14	20 à 22	7 à 9	2 à 3
GEMIDDELD	12	22 à 25	9 à 11	3 à 4
GEMIDDELD	10	25 à 27	11 à 12	4 à 5
GROOT	8	27 à 30	12 à 15	5 à 6

Gros-Gris

Type	Internationaal nr.	Diameter van de schelpen mm	Gewicht van de levende slak g	Gewicht van het gebroeide vlees zonder schelp g
KLEIN	12	22 à 25	9 à 12	3 à 4
GEMIDDELD	10	25 à 27	12 à 25	4 à 7
GROOT	6	27 à 36	25 à 30	7 à 10
REUSACHTIG	5	> 36	> 30	>10

Bourgogne

Type	Internationaal nr.	Diameter van de schelpen mm	Gewicht van de levende slak g	Gewicht van het gebroeide vlees zonder schelp g
KLEIN	10	25 à 28	15 à 17	3 à 5
GEMIDDELD	8	28 à 32	17 à 22	5 à 7
GROOT	6	32 à 36	22 à 25	7 à 8
REUSACHTIG	5	> 36	> 25	> 9

Gezien om te worden gevoegd bij het besluit van de Waalse Regering van 9 juli 1998 tot toekenning van de benaming « Label de Qualité - Escargot fermier ».

Namen, 9 juli 1998.

De Minister-President van de Waalse Regering,
 belast met Economie, Buitenlandse Handel, K.M.O.'s, Toerisme en Patrimonium,
 R. COLLIGNON
 De Minister van Leefmilieu, Natuurlijke Hulpbronnen en Landbouw,
 G. LUTGEN

Bijlage V

Volledige lijst van de ingrediënten voor de bereiding van de court-bouillon waarin de slakken worden gekookt :

- Water
- Witte wijn
- Uien
- Wortels
- Prei
- Selderij
- Peterselie
- Citroen

- Kruidnagels
- Kruiden en natuurlijke aromaten
- Zout
- Peper

Alleen verse of bevroren groenten zijn toegelaten.

Gezien om te worden gevoegd bij het besluit van de Waalse Regering van 9 juli 1998 tot toekenning van de benaming « Label de Qualité - Escargot fermier ».

Namen, 9 juli 1998.

De Minister-President van de Waalse Regering,
belast met Economie, Buitenlandse Handel, K.M.O.'s, Toerisme en Patrimonium,
R. COLLIGNON
De Minister van Leefmilieu, Natuurlijke Hulpbronnen en Landbouw,
G. LUTGEN

Bijlage VI

Volledige lijst van de ingrediënten van de zogenaamde « à la Bourguignonne » boter :

- Gekoelde gepasteuriseerde boter (maximum 85 % van het vullingsgewicht)
- Sjalotten
- Look
- Peterselie
- Kervel
- Bieslook
- Tuinkruiden
- Paddestoelen
- Zout
- Peper
- Witte wijn

Alleen verse of bevroren groenten zijn toegelaten.

Gezien om te worden gevoegd bij het besluit van de Waalse Regering van 9 juli 1998 tot toekenning van de benaming « Label de Qualité - Escargot fermier ».

Namen, 9 juli 1998.

De Minister-President van de Waalse Regering,
belast met Economie, Buitenlandse Handel, K.M.O.'s, Toerisme en Patrimonium,
R. COLLIGNON
De Minister van Leefmilieu, Natuurlijke Hulpbronnen en Landbouw,
G. LUTGEN

Bijlage VII

De criteria i.v.m. de temperatuur, de bewaring, het vervoer en de uiterste houdbaarheidsdatum van de bereide slakken zijn de volgende :

Commercialiseringsvormen	Bewaringstemperatuur	Vervoertemperatuur	Uiterste houdbaarheidsdatum
Gekoeld	Maximum 4 °C	Maximum 7 °C	Maximum 8 dagen
Bevroren	Maximum - 18 °C	Maximum - 15 °C	Maximum 1 jaar
Gesteriliseerd	Tussen 0 °C en 25 °C	Tussen 0 °C en 25 °C	Maximum 1 jaar

Namen, 9 juli 1998.

De Minister-President van de Waalse Regering,
belast met Economie, Buitenlandse Handel, K.M.O.'s, Toerisme en Patrimonium,
R. COLLIGNON
De Minister van Leefmilieu, Natuurlijke Hulpbronnen en Landbouw,
G. LUTGEN

Bijlage VIII

Minimaal plan van toezicht

Plaats van het toezicht en soort	Minimale frequentie
KWEEK	
- Toezicht op de aankopen van moederdieren	1/Kweek/jaar + CAP
- Toezicht op de diersoort van de vetgemeste slakken	1 bij de inschrijving van de mester 1/Kweek/jaar
- Toezicht op het productiegebied	1 bij de inschrijving van de mester
- Toezicht op de aankopen van levend materiaal	1/Kweek/jaar + CAP
- Toezicht op het fokboekje	1/Kweek/jaar
- Toezicht op het soort gebruikte park	1 bij de inschrijving van de mester 1/Kweek/jaar
- Toezicht op de aanwezigheid van pieren « Esenia Fetida » in de vetmestingsparken	1/Kweek/jaar
- Toezicht op de kleefwanden	1 bij de inschrijving van de mester 1/Kweek/jaar
- Toezicht op de bodem en omgeving van de vetmestingsparken	1 bij de inschrijving van de mester 1/Kweek/jaar
- Toezicht op de dichtheid van het aantal overgebrachte slakken	1/Kweek/jaar + CAP
- Toezicht op de sanitaire behandelingen van de parken	1/Kweek/jaar
- Toezicht op de naleving van de sanitaire leegstand van de vetmestingsparken (duur en frequentie), op de naleving van de ontsmetting van de nursery en van de hibernatie-lokalen (gebruikt product en frequentie)	1/Kweek/jaar
- Toezicht op de profylactische behandelingen	1/Kweek/jaar
- Toezicht op de naleving van de sanitaire leegstand (duur) en op de ontsmetting van de besmette bedrijven in geval van epidemie	in geval van epidemie
- Toezicht op de conformiteit van de aangekondigde voedingsformule	1 bij de inschrijving 1/producent/formule/jaar
BROEIEN	
- Toezicht op de grootte van de slakken	1/Verwerker/jaar
- Toezicht op de periode waarin de dieren niet gevoederd worden	1/Verwerker/jaar
- Toezicht op de broeivoorwaarden	1/Verwerker/jaar
- Toezicht op het verwijderen van de hepatopancreas voor de wijngaardslak en op de vleesreiniging	1/Verwerker/jaar
- Toezicht op de naleving van de bewaringsnormen voor gebroeid vlees	1/Verwerker/jaar
BEREIDING	
- Toezicht op de conformiteit van de ingrediënten van de court-bouillon	1/Verwerker/jaar
- Toezicht op de sterilisatie	1/Verwerker/jaar
- Toezicht op de conformiteit van de ingrediënten en van de proporties van de vulling « à la Bourguignonne »	1/Verwerker/jaar
- Toezicht op de naleving van de bewaringsnormen	1/Verwerker/jaar
HET IN DE HANDEL BRENGEN	
- Toezicht op de conformiteit van de wijze van verkoop	1/Verwerker/jaar
- Toezicht op de identificatie	1/Verwerker/jaar
- Toezicht de etikettering	1/Verwerker/jaar
- Toezicht op de overeenstemming foto/inhoud	1/Verwerker/jaar

Gezien om te worden gevoegd bij het besluit van de Waalse Regering van 9 juli 1998 tot toekenning van de benaming « Label de Qualité - Escargot fermier ».

Namen, 9 juli 1998.

De Minister-President van de Waalse Regering,
belast met Economie, Buitenlandse Handel, K.M.O.'s, Toerisme en Patrimonium,
R. COLLIGNON

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