

MINISTÈRE DE LA RÉGION WALLONNE

F. 2007 — 507

[2007/200269]

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

Le Gouvernement wallon,

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

Vu l'avis 37.455/2/V du Conseil d'Etat, donné le 19 juillet 2004 en application de l'article 84, § 1^{er}, alinéa 1^{er}, 1^o, des lois coordonnées sur le Conseil d'Etat;

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

Après délibération,

Arrête :

CHAPITRE I^{er}. — *Champ d'application et définitions*

Article 1^{er}. Les présentes conditions sectorielles s'appliquent aux installations pour la préparation ou pour la conservation par découpage, cuisson, appertisation, surgélation, congélation, lyophilisation, déshydratation, salage, séchage, saurage et fumage, à l'exclusion des produits issus du lait et des corps gras mais y compris les aliments pour animaux de compagnie, de produits à base de viandes dont la capacité de production ou de conservation de produits finis est supérieure à 2 t/jour visées par les rubriques 15.13.01.02 et 15.13.01.03 de l'annexe I^{re} de l'arrêté du Gouvernement wallon du 4 juillet 2002 arrêtant la liste des projets soumis à étude d'incidences et des installations et activités classées.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

11^o établissement existant : un établissement dûment autorisé avant l'entrée en vigueur du présent arrêté ainsi qu'un établissement dont la demande de permis a été introduite avant l'entrée en vigueur du présent arrêté.

CHAPITRE II. — *Implantation et construction*

Art. 3. Les tuyauteries, pompes, vannes et autres accessoires sont conçus et réalisés en fonction des caractéristiques des liquides véhiculés et présentent une résistance mécanique et chimique suffisante.

Art. 4. L'établissement comporte au minimum :

1^o un local de préparation des produits;

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

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

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

Art. 5. Les structures se trouvant à l'intérieur des établissements sont en matériaux durables et faciles à entretenir.

Art. 6. Les sols des locaux ainsi que les murs des locaux de travail sur toute la hauteur pouvant être souillés sont pourvus d'un revêtement résistant, lisse, imperméable, imputrescible et facilement lavable.

Art. 7. La pente du sol des locaux et des ouvrages d'évacuation des eaux usées permet l'écoulement des effluents liquides, dont les eaux de nettoyage, vers le système d'évacuation des eaux usées par des canalisations étanches. Le système d'évacuation est muni d'un siphon coupe-air avec une grille ou un autre dispositif servant à retenir les matières solides. Ce dispositif ne peut être enlevé et est régulièrement nettoyé.

Art. 8. Les bains de friture sont conservés dans des cuves étanches afin de prévenir tout risque de fuites. Si des tuyauteries traversent la paroi d'un encuvement, cette traversée est réalisée de manière à préserver l'étanchéité de ce dernier.

CHAPITRE III. — *Exploitation*

Art. 9. Des mesures sont prises pour éviter la pullulation d'insectes et de rongeurs nuisibles telles que l'utilisation de pesticides autorisés et la protection des stocks de matières premières et de sous-produits animaux en munissant les ouvertures de fins grillages.

Art. 10. Les résidus de fabrication sont quotidiennement enlevés du local de préparation des produits.

Art. 11. Des bacs et récipients étanches et lavables se trouvent dans le local de préparation des produits et dans les locaux de vente pour recevoir les sous-produits animaux issus de la fabrication. Ces sous-produits animaux sont stockés dans le local ou l'endroit réservé à cet usage visé à l'article 28. Les bacs et récipients sont nettoyés après chaque enlèvement des sous-produits animaux et le nettoyage des bacs et des récipients ne peut être effectué sur la voie publique.

Art. 12. Les bacs ou récipients destinés à contenir des matières premières, produits semi-finis, produits finis et sous-produits animaux peuvent être conservés à ciel ouvert uniquement après avoir été nettoyés et désinfectés.

CHAPITRE IV. — *Prévention des accidents, des incendies et des pollutions*

Art. 13. Avant la mise en service de l'établissement et avant chaque modification des lieux et/ou des circonstances d'exploitation susceptibles de modifier les risques d'incendie ou de sa propagation, l'exploitant informe le service territorialement compétent sur les mesures prises et les équipements mis en œuvre en matière de prévention et de lutte contre les incendies et explosions, dans le respect de la protection du public et de l'environnement.

Art. 14. Chaque appareil fixe de friture est muni d'installation d'extinction automatique couplée avec un dispositif d'interruption de l'alimentation en énergie de l'appareil de friture.

Art. 15. Les mesures nécessaires sont prises afin de prévenir les rejets accidentels en cas de fuites des stocks d'huile de friture.

Art. 16. L'accès aux locaux est interdit aux personnes non autorisées par l'exploitant.

Art. 17. Les compresseurs dont la puissance des machines installées est inférieure à 10 kW sont pourvus de dispositifs arrêtant automatiquement la compression dès que la pression maximale de service est atteinte.

CHAPITRE V. — *Eau**Section 1^{re}. — Dispositions générales*

Art. 18. Les dispositions de l'arrêté royal du 3 août 1976 portant le règlement général relatif aux déversements des eaux usées dans les eaux de surface ordinaires, dans les égouts publics et dans les voies artificielles d'écoulement des eaux pluviales ne s'appliquent pas au présent chapitre.

Art. 19. Les eaux de nettoyage des bacs et récipients destinés à contenir des matières premières, produits semi-finis, produits finis et sous-produits animaux sont recueillies et évacuées avec les eaux usées.

Art. 20. L'exploitant des établissements déversant des eaux usées sépare les différents flux d'eaux usées industrielles et domestiques des eaux pluviales.

*Section 2. — Déversements des eaux usées**Sous-section 1^{re}. — Conditions de déversement en eaux de surface ordinaire et voies artificielles d'écoulement*

Art. 21. Les établissements déversant des eaux usées dans les eaux de surface ou dans les voies artificielles d'écoulement respectent les conditions suivantes :

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

2° la température ne peut dépasser 30 °C;

3° la DBO₅ ne peut dépasser 50 mg d'oxygène par litre;

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

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

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

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

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

9° la teneur en azote ammoniacal ne peut dépasser 5 mg N par litre;

10° la teneur en nitrites ne peut dépasser 1 mg N par litre pour tout rejet supérieur ou égal à 3 300 kg N-Kjeldahl par mois avant épuration;

11° la teneur en nitrates ne peut dépasser 15 mg N par litre pour tout rejet supérieur ou égal à 3 300 kg N-Kjeldahl par mois avant épuration;

12° la teneur en phosphates ne peut dépasser 5 mg P par litre pour tout rejet supérieur ou égal à 900 kg P par mois avant épuration;

13° les eaux à déverser qui contiennent des organismes pathogènes dans des proportions telles qu'ils risquent de contaminer dangereusement l'eau réceptrice sont désinfectées. Les conditions particulières peuvent fixer les valeurs limites des germes pathogènes tolérés dans les eaux déversées;

14° les eaux déversées ne peuvent contenir des huiles, des graisses ou autres matières flottantes en quantités telles qu'une couche flottante puisse être constatée de manière non équivoque;

15° les eaux déversées ne peuvent contenir les substances dangereuses visées aux articles R.131 à R.141 du Livre II du Code de l'environnement constituant le Code de l'eau;

16° il est interdit de jeter ou déverser des déchets solides qui ont été préalablement soumis à un broyage mécanique ou des eaux contenant de telles matières.

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

Art. 22. Les établissements déversant des eaux usées industrielles dans les égouts publics respectent les conditions suivantes :

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

2° la température ne peut dépasser 45 °C;

3° la teneur en MES ne peut dépasser 1 000 mg par litre;

4° la teneur en matières sédimentables ne peut dépasser 200 ml par litre (au cours d'une sédimentation statique de deux heures);

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

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

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

8° la dimension des MES ne peut dépasser 10 mm de diamètre;

9° la teneur en matières extractibles à l'éther de pétrole ne peut dépasser 500 mg par litre;

10° les eaux à déverser qui contiennent des organismes pathogènes dans des proportions telles qu'ils risquent de contaminer dangereusement l'eau réceptrice sont désinfectées. Les conditions particulières peuvent fixer les valeurs limites des germes pathogènes tolérés dans les eaux déversées;

11° les eaux déversées ne peuvent contenir des gaz dissous inflammables ou explosifs ou des produits susceptibles de provoquer le dégagement de tels gaz;

12° les eaux déversées ne peuvent contenir les substances dangereuses visées aux articles R.131 à R.141 du Livre II du Code de l'Environnement constituant le Code de l'Eau;

13° il est interdit de jeter ou déverser des déchets solides qui ont été préalablement soumis à un broyage mécanique ou des eaux contenant de telles matières;

14° les eaux usées ne peuvent contenir des substances susceptibles de provoquer :

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

b) une détérioration ou obstruction des canalisations;

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

Pour les activités de salage, la norme relative aux chlorures sur les déversements en égout public ne s'applique pas.

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

Art. 23. Les méthodes à suivre pour les échantillonnages ainsi que pour l'analyse de tous les paramètres repris dans les articles 21 et 22 sont celles utilisées ou approuvées par le laboratoire de référence de la Région wallonne.

CHAPITRE VI. — Air

Art. 24. Des mesures sont prises pour ne pas incommoder le voisinage par les poussières, les fumées, les suies, les gaz, les vapeurs, les odeurs et d'autres émanations, et notamment en sortie des fumoirs, des chambres de cuisson, de bains de friture et des extracteurs.

Art. 25. Le fumage de la viande est soumis aux prescriptions suivantes :

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

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

CHAPITRE VII. — Bruits et vibration

Art. 26. Les mesures nécessaires sont prises pour que les bruits ou les vibrations qui pourraient être engendrées par le fonctionnement des compresseurs, sécheurs, refroidisseurs et extracteurs ne puissent nuire à la stabilité des constructions.

CHAPITRE VIII. — Déchets

Art. 27. La destruction par combustion de tout type de déchets est interdite.

Art. 28. Les sous-produits animaux sont conservés dans une enceinte fermée, facile à nettoyer et à désinfecter et strictement réservé à leur stockage. Ils sont stockés dans des conteneurs étanches, hermétiques et dédiés en fonction de la catégorie de sous-produits animaux. Ces conteneurs sont entreposés dans un espace qui est refroidi de telle façon que la température ambiante ne dépasse pas 10 °C. Ils sont nettoyés et désinfectés après chaque vidange.

Art. 29. Si l'établissement est autorisé par l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire (AFSCA) à procéder au retrait de la colonne vertébrale de bovins visés par les dispositions de l'annexe XI, partie A, point 1, a), i), du Règlement (CE) n° 999/2001 du Parlement européen et du Conseil du 22 mai 2001 fixant les règles pour la prévention, le contrôle et l'éradication de certaines encéphalopathies spongiformes transmissibles, l'exploitant produit, dans ce cas, des matériels à risque spécifiés au sens de l'article 4, § 1^{er}, point b), du Règlement (CE) n° 1774/2002 du Parlement européen et du Conseil du 3 octobre 2002 établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine.

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

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

Art. 30. En cas de besoin, les sous-produits animaux sont arrosés d'un liquide permettant de neutraliser les mauvaises odeurs.

CHAPITRE IX. — *Contrôle et surveillance*

Art. 31. Le déversement accidentel en eau de surface est signalé au fonctionnaire chargé de la surveillance. Le déversement accidentel dans les égouts publics est signalé au fonctionnaire chargé de la surveillance et à l'organisme d'épuration agréé.

Art. 32. Les eaux usées déversées sont évacuées par un dispositif de contrôle répondant aux exigences suivantes :

- 1° permettre le prélèvement aisé d'échantillons des eaux déversées;
- 2° permettre, à la demande ou à l'initiative du fonctionnaire chargé de la surveillance, le prélèvement d'échantillons proportionnels au débit mesuré des eaux déversées et la conservation de ceux-ci;
- 3° être facilement accessible sans formalité préalable;
- 4° être placé à un endroit offrant toute garantie quant à la quantité et la qualité des eaux;
- 5° pour tout rejet supérieur ou égal à 270 Kg de DCO par jour avant épuration, l'enregistrement permanent du volume journalier exprimé en m³/j;
- 6° pour tout rejet supérieur ou égal à 270 Kg de DCO par jour avant épuration, la conservation en mémoire de la valeur du volume journalier des eaux déversées le jour précédant le jour de contrôle exprimé en m³/j.

Art. 33. Les indications suivantes sont consignées dans le registre des déchets (en ce compris les sous-produits animaux et les déchets issus du traitement primaire) :

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

Art. 34. L'exploitant est tenu de fournir la preuve de l'enlèvement des sous-produits animaux à toute demande du fonctionnaire chargé de la surveillance. A cette fin, l'exploitant conserve, en annexe du registre, la preuve de l'enlèvement des sous-produits animaux.

Art. 35. Dans le cadre de la gestion des sous-produits animaux issus de l'établissement, l'exploitant utilise les documents adéquats définis en concertation entre l'Agence fédérale de la Sécurité de la Chaîne alimentaire et les Régions aux fins de traçabilité.

CHAPITRE X. — *Dispositions transitoires et finales*

Art. 36. Le présent arrêté s'applique aux établissements existants.

Par dérogation à l'alinéa 1^{er} :

- 1° l'article 20 ne s'applique pas aux établissements existants;
- 2° l'article 32 s'applique aux établissements existants au plus tard un an après l'entrée en vigueur du présent arrêté.

Art. 37. L'arrêté du Gouvernement wallon du 16 janvier 2003 portant condition sectorielle concernant l'eau relative à la préparation de produits à base de viande est abrogé.

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

Namur, le 21 décembre 2006.

Le Ministre-Président,
E. DI RUPO

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

ÜBERSETZUNG

MINISTERIUM DER WALLONISCHEN REGION

D. 2007 — 507

[2007/200269]

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

Die Wallonische Regierung,

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

Aufgrund des am 19. Juli 2004 in Anwendung von Artikel 84, § 1, Absatz 1, 1°, der koordinierten Gesetze über den Staatsrat abgegebenen Gutachtens des Staatsrates Nr. 37.455/2/V;

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

Beschließt:

KAPITEL I — *Anwendungsbereich und Definitionen*

Artikel 1 - Die vorliegenden sektorbezogenen Bedingungen finden Anwendung auf die Anlagen für die Zubereitung oder Konservierung durch Aufschneiden, Kochen, Appertisieren, Tiefkühlen, Gefrieren, Gefriertrocknen, Dehydratisieren, Einsalzen, Trocknen und Räuchern, mit Ausnahme der aus Milch gewonnenen Produkte und der Fettstoffe aber einschließlich der Nahrungsmittel für Haustiere, von Fleischprodukten, deren Zubereitungs- und Konservierungskapazität von Fertigprodukten höher als 2 T/Tag ist, die in den Rubriken 15.13.01.02 und 15.13.01.03

der Anlage zum Erlass der Wallonischen Regierung vom 4. Juli 2002 zur Festlegung der Liste der einer Umweltverträglichkeitsprüfung zu unterziehenden Projekte sowie der eingestuften Anlagen und Tätigkeiten erwähnt werden.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

11° bereits bestehender Betrieb: ein Betrieb, der vor dem Inkrafttreten des vorliegenden Erlasses ordnungsgemäß zugelassen ist, sowie ein Betrieb, für den ein Genehmigungsantrag vor dem Inkrafttreten des vorliegenden Erlasses eingereicht wurde.

KAPITEL II — Standort und Bau

Art. 3 - Die Rohre, Pumpen, Ventile und anderen Zubehörteile werden unter Berücksichtigung der Merkmale der transportierten Flüssigkeiten entwickelt und gefertigt und weisen eine zureichende mechanische und chemische Widerstandsfähigkeit auf.

Art. 4 - Im Betrieb befinden sich mindestens:

1° ein Raum zur Vorbereitung der Produkte;

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

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

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

Art. 5 - Die innerhalb der Betriebe befindlichen Strukturen bestehen aus dauerhaften und leicht zu unterhaltenen Materialien.

Art. 6 - Die Böden der Räume sowie die Wände der Arbeitsräume auf deren ganzen Höhe, die verunreinigt werden kann, sind mit einem widerstandsfähigen, glatten, undurchlässigen, fäulnissicheren und leicht waschbaren Material verkleidet.

Art. 7 - Das Gefälle des Bodens der Räume und der Vorrichtungen zur Ableitung des Abwassers ermöglicht das Abfließen der flüssigen Abwässer, unter denen das Reinigungswasser, zu dem Ableitungssystem der Abwässer durch undurchlässige Kanalisationen. Das Ableitungssystem ist mit einem Wassergeruchverschluss ausgerüstet, der mit einem Gitter oder jeder anderen Vorrichtung zur Rückhaltung der festen Stoffe versehen ist. Diese Vorrichtung darf nicht entfernt werden und wird regelmäßig gereinigt.

Art. 8 - Die Frittieröle werden in undurchlässigen Behältern aufbewahrt, damit jedem Leckrisiko vorgebeugt wird. Falls Rohrleitungen die Wand eines Beckens durchdringen, wird die Stelle des Durchdringens so durchgeführt, dass die Dichtheit des Letzteren gewährleistet ist.

KAPITEL III — Bewirtschaftung

Art. 9 - Maßnahmen werden getroffen, um die Vermehrung von Insekten und schädlichen Nagetieren zu verhindern, so wie z.B. die Verwendung von erlaubten Schädlingsbekämpfungsmitteln und der Schutz der Rohstoffe und der tierischen Nebenprodukte durch das Anbringen von engmaschigen Gittern.

Art. 10 - Die Produktionsabfälle werden täglich aus dem Raum, wo die Produkte verarbeitet werden, entfernt.

Art. 11 - Wasserdichte und waschbare Becken und Behälter befinden sich in dem Raum, wo die Produkte verarbeitet werden, und in den Verkaufsräumen, damit die aus der Produktion stammenden tierischen Nebenprodukte dort aufgenommen werden. Diese tierischen Nebenprodukte werden im Raum bzw. am Ort, der zu diesem Zweck vorgesehen ist und in Art. 28 erwähnt wird, gelagert. Die Becken und Behälter werden nach jeder Abführung der tierischen Nebenprodukte gesäubert; das Reinigen der Becken und Behälter darf nicht auf offener Straße vorgenommen werden.

Art. 12 - Die Becken bzw. Behälter, die dazu bestimmt sind, Rohstoffe, halbfertige Produkte, Fertigprodukte und tierische Nebenprodukte zu enthalten, dürfen nur dann im Freien stehen, wenn sie vorher gereinigt und desinfiziert worden sind.

KAPITEL IV — *Vorbeugung der Unfälle, Brände und Umweltverunreinigungen*

Art. 13 - Vor der Inbetriebnahme des Betriebs und vor jeglicher Änderung der Räumlichkeiten und/oder der Betriebsverhältnisse, aus denen sich eine Änderung der Brandgefahr oder der Ausbreitung des Feuers ergeben könnte, informiert der Betreiber den örtlich zuständigen Feuerwehrdienst über die getroffenen Maßnahmen und die eingesetzten Ausrüstungen in Sachen Brand- und Explosionsverhütung und -bekämpfung im Rahmen des Schutzes der Öffentlichkeit und der Umwelt.

Art. 14 - Jedes ortsfest installierte Frittiergerät ist mit einer automatischen Löschanlage versehen, die mit einer Vorrichtung zur Unterbrechung der Energiezufuhr des Frittiergeräts verbunden ist.

Art. 15 - Die notwendigen Maßnahmen werden getroffen, um den versehentlichen Ableitungen im Fall eines Lecks bei den Frittierölagern vorzubeugen.

Art. 16 - Der Zugang zu den Räumlichkeiten ist den Personen, die keine Erlaubnis des Betreibers besitzen, verboten.

Art. 17 - Die Kompressoren, deren Antriebsaggregate eine Leistung von weniger als 10 kW haben, sind mit Vorrichtungen versehen, die den Komprimierungsprozess aufhalten, sobald der Höchstbetriebsdruck erreicht ist.

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

Art. 18 - Die Bestimmungen des Königlichen Erlasses vom 3. August 1976 zur allgemeinen Regelung bezüglich der Ableitung des Abwassers in gewöhnliches Oberflächenwasser, öffentliche Kanalisationen und künstliche Ableitwege für Regenwasser sind auf das vorliegende Kapitel nicht anwendbar.

Art. 19 - Das Reinigungswasser aus den Becken bzw. Behältern, die dazu bestimmt sind, Rohstoffe, halbfertige Produkte, Fertigprodukte und tierische Nebenprodukte zu enthalten, wird aufgefangen und mit dem Abwasser abgeleitet.

Art. 20 - Der Betreiber der Betriebe, die Abwasser ableiten, trennt die verschiedenen Abflussmengen von industriellem Abwasser und Haushaltsabwasser von dem Regenwasser.

*Abschnitt 2 — Ableitung von Abwasser*Unterabschnitt 1 — *Bedingungen für die Ableitung in gewöhnliches Oberflächenwasser und künstliche Abflusswege*

Art. 21 - Die Betriebe, die Abwasser in Oberflächengewässer oder in künstliche Abflusswege für Regenwasser ableiten, beachten folgende Bedingungen:

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

2° die Temperatur darf 30°C nicht überschreiten;

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

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

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

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

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

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

9° der Gehalt an Ammoniumstickstoff darf 5 mg N pro Liter nicht überschreiten;

10° der Gehalt an Nitriten darf 1 mg N pro Liter für jede Ableitung gleich oder über 3 300 kg N-Kjeldahl pro Monat vor der Klärung nicht überschreiten;

11° der Gehalt an Nitraten darf 15 mg N pro Liter für jede Ableitung gleich oder über 3 300 kg N-Kjeldahl pro Monat vor der Klärung nicht überschreiten;

12° der Gehalt an Phosphaten darf 5 mg P pro Liter für jede Ableitung gleich oder über 900 kg P pro Monat vor der Klärung nicht überschreiten;

13° das abzuleitende Abwasser, das pathogene Organismen in solchen Verhältnissen enthält, dass es das aufnehmende Wasser auf gefährliche Weise verseuchen könnte, wird desinfiziert. Die Grenzwerte der pathogenen Organismen, die in dem abgeleiteten Wasser toleriert werden, können in den Sonderbedingungen festgelegt werden.

14° im abgeleiteten Wasser dürfen keine Öle, Fette oder andere schwimmende Stoffe in derartigen Mengen enthalten sein, dass eine schwimmende Schicht eindeutig festgestellt werden kann;

15° das abgeleitete Wasser darf die in den Artikeln R.131 bis R.141 des Buches II des Umweltgesetzbuches, welches das Wassergesetzbuch bildet, erwähnten gefährliche Stoffe nicht enthalten;

16° es ist verboten, feste Abfälle, die vorher mechanisch zerkleinert worden sind, oder solche Abfälle enthaltendes Abwasser zu entsorgen oder abzuleiten.

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

Art. 22 - Die Betriebe, die industrielles Abwasser in die öffentlichen Kanalisationen ableiten, müssen folgenden Bedingungen genügen:

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

2° die Temperatur darf 45°C nicht überschreiten;

3° der Gehalt an Schwebstoffen darf 1 000 mg pro Liter nicht überschreiten;

4° der Gehalt an ablagerungsfähigen Stoffen darf 200 ml pro Liter (im Laufe einer statischen Ablagerung von zwei Stunden) nicht überschreiten;

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

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

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

8° die Dimension der Schwebstoffe darf 10 mm Durchmesser nicht überschreiten;

9° der Gehalt der an mit Petrolether extrahierbaren Stoffe des abgeleiteten Abwassers darf 500 mg pro Liter nicht überschreiten;

10° das abzuleitende Abwasser, das pathogene Organismen in solchen Verhältnissen enthält, dass es das aufnehmende Wasser auf gefährliche Weise verseuchen könnte, wird desinfiziert. Die Grenzwerte der pathogenen Organismen, die in dem abgeleiteten Wasser toleriert werden, können in den Sonderbedingungen festgelegt werden.

11° im abgeleiteten Abwasser dürfen keine brennbaren oder explosionsgefährlichen Dissousgase oder Produkte, die die Entwicklung derartiger Gase verursachen können, enthalten sein;

12° das abgeleitete Wasser darf die in den Artikeln R.131 bis R.141 des Buches II des Umweltgesetzbuches, welches das Wassergesetzbuch bildet, erwähnten gefährliche Stoffe nicht enthalten;

13° es ist verboten, feste Abfälle, die vorher mechanisch zerkleinert worden sind, oder solche Abfälle enthaltendes Abwasser zu entsorgen oder abzuleiten;

14° es dürfen im Abwasser keine Stoffe enthalten sein, die:

- a) eine Gefahr für das Wartungspersonal der Kanalisationen und der Kläranlagen darstellen können;
- b) eine Beschädigung oder Verstopfung der Kanalisationen verursachen können;
- c) eine Behinderung der Betriebsfähigkeit der Förder- und Kläranlagen verursachen können.

Was die mit dem Einsalzen verbundenen Tätigkeiten betrifft, ist die Norm in Bezug auf die Ableitungen in die öffentliche Kanalisation nicht anwendbar.

Unterabschnitt 3 — Methoden für die Analyse und die Probenahme

Art. 23. Die für die Probenahmen sowie für die Analyse von allen in den Artikeln 21 und 22 angeführten Parametern zu verfolgenden Methoden sind diejenigen, die von dem Referenzlaboratorium der Wallonischen Region angewandt oder genehmigt werden.

KAPITEL VI — Luft

Art. 24 - Maßnahmen werden getroffen, damit die Nachbarschaft nicht durch Staub, Rauch, Ruß, Gase, Dämpfe, Gerüche und andere Ausdünstungen gestört wird, dies insbesondere an der Austrittsöffnung der Räucherammer, Kochkammer, Frittierbäder und der Sauggebläse.

Art. 25 - Das Räuchern von Fleisch unterliegt folgenden Vorschriften:

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

2° um die Verbrennungsrückstände, die beim Öffnen der Tür aus der Räucherammer entweichen, aufzufangen, wird diese mit einer für die Ableitung der Verbrennungsrückstände vorgesehenen Rohrleitung verbundenen Abzugshaube versehen.

KAPITEL VII — Lärm und Schwingungen

Art. 26 - Es werden die nötigen Vorsichtsmaßnahmen getroffen, damit der Lärm oder die Schwingungen, die auf die Funktion der Kompressoren, Trockner, Kühler und Abzugshauben zurückzuführen wären, der Stabilität der Bauten nicht schaden können.

KAPITEL VIII — Abfälle

Art. 27 - Das Verbrennen von Abfällen jeder Art ist verboten.

Art. 28 - Die tierischen Nebenprodukte werden an einem geschlossenen Ort aufbewahrt, der leicht zu reinigen und zu desinfizieren ist und nur zu deren Lagerung dient. Sie werden in dichten, hermetischen Behältern, die je nach der Kategorie der tierischen Nebenprodukte gewählt werden, gelagert. Diese Behälter werden in einem Raum gelagert, der so gekühlt wird, dass die Umgebungstemperatur 10°C nicht überschreitet. Sie werden nach jeder Entleerung gereinigt und desinfiziert.

Art. 29 - Wenn es dem Betrieb durch die Föderalagentur für die Sicherheit der Nahrungsmittelkette erlaubt wird, die Wirbelsäule von Rindern zu entfernen, die durch die Bestimmungen der Anlage XI, Teil A, Punkt 1, a), i), der Verordnung (EG) Nr. 999/2001 des Europäischen Parlaments und des Rates von 22. Mai 2001 mit Vorschriften zur Verhütung, Kontrolle und Tilgung bestimmter transmissibler, spongiformer Enzephalopathien betroffen sind, erzeugt der Betreiber in diesem Fall spezifizierte Risikomaterialien im Sinne des Artikels 4, § 1, Punkt b), der Verordnung (EG) Nr. 1774/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 3. Oktober 2002 mit Hygienevorschriften für nicht für den menschlichen Verzehr bestimmte tierische Nebenprodukte.

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

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

Art. 30 - Notfalls werden die tierischen Nebenprodukte mit einer Flüssigkeit begossen, die eine Neutralisierung der schlechten Gerüche ermöglicht.

KAPITEL IX — *Kontrolle und Überwachung*

Art. 31 - Die versehentliche Ableitung in das Oberflächenwasser wird dem mit der Überwachung beauftragten Beamten mitgeteilt.

Die versehentliche Ableitung in die öffentliche Kanalisation wird dem mit der Überwachung beauftragten Beamten und der zugelassenen Klärungseinrichtung mitgeteilt.

Art. 32 - Das abgeleitete Abwasser wird durch eine Kontrollvorrichtung abgeführt, die folgenden Anforderungen genügt:

- 1° eine leichte Entnahme von Proben vom abgeleiteten Wasser ermöglichen;
- 2° auf Anfrage oder Initiative des mit der Überwachung beauftragten Beamten die Entnahme von Proben erlauben, die im Verhältnis zum gemessenen Fluss des abgeleiteten Wassers stehen und deren Erhaltung ermöglichen;
- 3° leicht zugänglich sein, dies ohne vorherige Formalität;
- 4° an einem Ort stehen, der alle Garantien in Bezug auf die Menge und die Qualität des Wassers bietet;
- 5° für jede Ableitung von mindestens 270 Kg CSB pro Tag vor der Klärung die ständige Registrierung des in m³/Tag ausgedrückten täglichen Volumens gewährleisten;
- 6° für jede Ableitung von mindestens 270 Kg CSB pro Tag vor der Klärung die Speicherung des Wertes des in m³/Tag ausgedrückten täglichen Volumens des am Tag vor dem Tag der Kontrolle abgeleiteten Wassers ermöglichen.

Art. 33 - Die folgenden Angaben werden im Register der Abfälle (einschließlich der tierischen Nebenprodukte und der aus der Erstbehandlung stammenden Abfälle) schriftlich niedergelegt:

- 1° die Menge des gesammelten Abfalls und dessen Erkennungscode;
- 2° das Datum der Abführung des Abfalls;
- 3° die Identität des zugelassenen oder registrierten Transportunternehmers;
- 4° die Methode und der Ort zur Beseitigung bzw. Verwertung der Abfälle oder die Identität des zugelassenen bzw. registrierten Sammlers, dem diese Abfälle übergeben worden sind.

Art. 34 - Der Betreiber muss den Beweis der Abführung der tierischen Nebenprodukte bei jeder Anfrage des mit der Überwachung beauftragten Beamten liefern. Zu diesem Zweck behält der Betreiber den Beleg für die Abführung der tierischen Nebenprodukte als Anlage zum Register.

Art. 35 - Im Rahmen der Behandlung der aus dem Betrieb stammenden tierischen Nebenprodukte benutzt der Betreiber die treffenden Dokumente, die in Übereinstimmung zwischen der Föderalagentur für die Sicherheit der Nahrungsmittelkette und den Regionen im Hinblick auf die Rückverfolgbarkeit bestimmt werden.

KAPITEL X - *Übergangs- und Schlussbestimmungen*

Art. 36 - Der vorliegende Erlass findet auf die bestehenden Betriebe Anwendung.

In Abweichung von Absatz 1 :

- 1° ist Artikel 20 auf die bestehenden Betriebe nicht anwendbar;
- 2° ist Artikel 32 spätestens ein Jahr nach dem Inkrafttreten des vorliegenden Erlasses auf die bestehenden Betriebe anwendbar.

Art. 37 - Der Erlass der Wallonischen Regierung vom 16. Januar 2003 über die sektorbezogenen Bedingungen für Wasser im Bereich der Zubereitung von Fleischprodukten wird aufgehoben.

Art. 38 - Der Minister der Umwelt wird mit der Durchführung des vorliegenden Erlasses beauftragt.

Namur, den 21. Dezember 2006

Der Minister-Präsident,
E. DI RUPO

Der Minister der Landwirtschaft, der ländlichen Angelegenheiten, der Umwelt und des Tourismus,
B. LUTGEN

VERTALING

MINISTERIE VAN HET WAALSE GEWEST

N. 2007 — 507

[2007/200269]

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

De Waalse Regering,

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

Gelet op het advies 37.455/2/V van de Raad van State, gegeven op 19 juli 2004, overeenkomstig artikel 84, § 1, eerste lid, 1°, van de gecoördineerde wetten op de Raad van State;

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

Na beraadslaging,

Besluit :

HOOFDSTUK I. — *Toepassingsgebied en begripsomschrijving*

Artikel 1. Deze sectorale voorwaarden zijn van toepassing op de installaties voor de bereiding of conservering door versnijding, koken, appertisatie, diepvriezen, bevriezing, vriesdroging, ontwatering, zouting, droging, pekelen en roken, met uitzondering van melkproducten en vette stoffen maar met inbegrip van voedermiddelen voor huisdieren en van vleesproducten waarvan de productie- of bewaarcapaciteit van de eindproducten groter is dan 2 t/dag zoals bedoeld in de rubrieken 15.13.01.02 en 15.13.01.03 van bijlage I bij het besluit van de Waalse Regering van 4 juli 2002 tot bepaling van de lijst van de aan een milieueffectstudie onderworpen projecten en van de ingedeelde installaties en activiteiten.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

11° bestaande inrichting : inrichting die behoorlijk vergund is vóór de inwerkingtreding van dit besluit, alsook inrichting waarvoor de vergunningaanvraag vóór de inwerkingtreding van dit besluit is ingediend.

HOOFDSTUK II. — *Vestiging en bouw*

Art. 3. De leidingen, pompen, afsluiters en overige toebehoren worden ontworpen en vervaardigd met inachtneming van de eigenschappen van de vervoerde vloeistoffen en bieden voldoende mechanische en chemische weerstand.

Art. 4. De inrichting beschikt op zijn minst over :

1° een lokaal voor de bereiding van de producten;

2° een koelkamer of een koelruimte voor de opslag van de producten;

3° een specifiek koel lokaal of een specifieke koele plek voor de opslag van de dierlijke bijproducten;

4° een plaats voor het schoonmaken van de bakken en recipiënten waarin grondstoffen, halffabrikaten, afgewerkte producten en dierlijke bijproducten opgeslagen worden.

Art. 5. De structuren binnen de inrichtingen bestaan uit duurzame en makkelijk te onderhouden materialen.

Art. 6. De vloeren van de lokalen, alsook de muren van de werklokalen, die over hun gezamenlijke hoogte bevuild kunnen worden, zijn voorzien van een harde, gladde, waterdichte, niet aan bederf onderhevige en vlot wasbare bedekking.

Art. 7. De helling van de vloer van de lokalen en van de afvalwaterafvoerwerken zorgt ervoor dat de vloeibare dierlijke mest, waaronder het reinigingswater, langs dichte leidingen kan afvloeien naar het afvalwaterafvoersysteem. Het afvoersysteem is voorzien van een hevel-luchtafsluiter met rooster of met een andere uitrusting die vaste stoffen tegenhoudt. Deze uitrusting mag niet weggenomen worden en wordt regelmatig schoongemaakt.

Art. 8. De frituurbaden worden bewaard in dichte kuipen om alle lekkagerisico te voorkomen. Indien leidingen door de wand van een kuip lopen, mag de dichtheid van de kuip niet aangetast worden.

HOOFDSTUK III. — *Exploitatie*

Art. 9. Er worden maatregelen genomen om het gekrioel van schadelijke insecten en knaagdieren te voorkomen, zoals het gebruik van toegelaten pesticiden en de afscherming van de opgeslagen grondstoffen en dierlijke bijproducten door de openingen van dunne roosters te voorzien.

Art. 10. De fabricageresten worden dagelijks verwijderd uit het lokaal waar de producten bereid worden.

Art. 11. In het lokaal waar de producten bereid worden en in de verkooplokalen staan dichte en wasbare bakken en recipiënten voor de opslag van de dierlijke bijproducten die uit de fabricage voortkomen. Deze dierlijke bijproducten worden opgeslagen in het daartoe bestemde lokaal of op de daartoe bestemde plaats bedoeld in artikel 28. De bakken en recipiënten worden na elke verwijdering van de dierlijke bijproducten schoongemaakt, maar niet op de openbare weg.

Art. 12. De bakken en recipiënten waarin grondstoffen, halffabrikaten, afgewerkte producten en dierlijke bijproducten opgeslagen worden mogen slechts na reiniging en ontsmetting in de openlucht bewaard worden.

HOOFDSTUK IV. — *Ongevallen-, brand- en verontreinigingenpreventie*

Art. 13. Vóór de tenuitvoerlegging van het project en vóór elke wijziging van de plaats en/of de exploitatie-omstandigheden die de risico's voor brand of voor de verspreiding ervan zouden kunnen wijzigen, verstrekt de exploitant de territoriaal bevoegde brandweerdienst informatie over de getroffen maatregelen en de aangewende uitrustingen inzake de preventie en de bestrijding van brand en ontploffingen, met inachtneming van de bescherming van de bevolking en het leefmilieu.

Art. 14. Elk vast frituurtoestel is voorzien van een automatische blusinstallatie die verbonden is met een voorziening voor de onderbreking van de energietoevoer naar het frituurtoestel.

Art. 15. De nodige maatregelen worden genomen om accidentele lozingen te voorkomen in geval van lekkage van de opgeslagen frituurolie.

Art. 16. De toegang tot de lokalen is verboden voor personen die geen toelating van de exploitant hebben.

Art. 17. De compressoren waarvan het vermogen van de geïnstalleerde machines kleiner is dan 10 kW zijn uitgerust met voorzieningen die de samendrukking automatisch stopzetten zodra de maximale dienstdruk bereikt is.

HOOFDSTUK V. — *Water**Afdeling 1. — Algemene bepalingen*

Art. 18. De bepalingen van het koninklijk besluit van 3 augustus 1976 houdende algemeen reglement voor het lozen van afvalwater in de gewone oppervlaktewateren, de openbare riolen en in de kunstmatige afvoerwegen voor regenwater zijn niet van toepassing op dit hoofdstuk.

Art. 19. Het water van de reiniging van de bakken en recipiënten waarin grondstoffen, halfabrikaten, afgewerkte producten en dierlijke bijproducten worden opgeslagen, wordt met het afvalwater opgevangen en afgevoerd.

Art. 20. De exploitant van de inrichtingen die afvalwater lozen scheidt de verschillende stromen industrieel en huishoudelijk afvalwater van het regenwater.

Afdeling 2. — Afvalwaterlozingen

Onderafdeling 1. — Voorwaarden voor het lozen in gewone oppervlaktewateren en kunstmatige afwateringskanalen

Art. 21. Inrichtingen die afvalwater lozen in oppervlaktewateren of kunstmatige afwateringskanalen voldoen aan de volgende voorwaarden :

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

2° de temperatuur bedraagt hoogstens 30 °C;

3° het gehalte aan BZV₅ mag niet hoger zijn dan 50 mg zuurstof per liter;

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

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

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

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

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

9° het gehalte aan ammoniumstikstof is niet hoger dan 5 mg N per liter;

10° het gehalte aan nitrieten is niet hoger dan 1 mg N per liter voor elke lozing van 3 300 kg N-Kjeldahl of meer per maand voorafgaand aan de zuivering;

11° het gehalte aan nitraten is niet hoger dan 15 mg N per liter voor elke lozing van 3 300 kg N-Kjeldahl of meer per maand voorafgaand aan de zuivering;

10° het gehalte aan fosfaten is niet hoger dan 5 mg P per liter voor elke lozing van 900 kg P of meer per maand voorafgaand aan de zuivering;

13° het te lozen water wordt ontsmet als het zulke hoeveelheden pathogene organismen bevat dat het ontvangende water ernstig besmet dreigt te worden. De bijzondere voorwaarden kunnen voorzien in grenswaarden voor de pathogene kiemen die in het geloosde water toegelaten worden;

14° het geloosde water is vrij van oliën, vetten of andere zwevende stoffen waarvan duidelijk kan worden vastgesteld dat ze een zwevende laag vormen;

15° het geloosde water bevat geen gevaarlijke stoffen zoals bedoeld in de artikelen R.131 tot R.141 van Boek II van het Milieuwetboek, dat het Waterwetboek inhoudt;

16° het is verboden mechanisch vermaalde vaste stoffen te storten of water te lozen dat zulke stoffen bevat.

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

Art. 22. Inrichtingen die industrieel afvalwater in openbare rioleringen lozen, voldoen aan de volgende voorwaarden :

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

2° de temperatuur bedraagt hoogstens 45 °C;

3° het gehalte aan zwevende stoffen bedraagt hoogstens 1 000 mg liter;

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

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

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

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

8° de diameter van de zwevende stoffen bedraagt hoogstens 10 mm;

9° het gehalte aan met petroleumether extraheerbare stoffen is niet hoger dan 500 mg per liter;

10° het te lozen water wordt ontsmet als het zulke hoeveelheden pathogene organismen bevat dat het ontvangende water ernstig besmet dreigt te worden. De bijzondere voorwaarden kunnen voorzien in grenswaarden voor de pathogene kiemen die in het geloosde water toegelaten worden;

11° het geloosde water bevat geen opgelost ontvlambaar of ontplofbaar gas, noch producten die het vrijmaken van dergelijke gassen kunnen veroorzaken;

12° het geloosde water bevat geen gevaarlijke stoffen zoals bedoeld in de artikelen R.131 tot R.141 van Boek II van het Milieuwetboek, dat het Waterwetboek inhoudt;

13° het is verboden mechanisch vermaalde vaste stoffen te storten of water te lozen dat zulke stoffen bevat;

14° het afvalwater bevat geen stoffen die :

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

b) de leidingen zouden kunnen beschadigen of verstopen;

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

Wat het zouten betreft, is de norm betreffende de chloriden niet van toepassing op lozingen in openbare rioleringen.

Onderafdeling 3. — Analyse- en bemonsteringsmethodes

Art. 23. De methodes die aangewend worden voor de bemonsteringen alsook voor de analyse van alle parameters opgenomen in de artikelen 21 en 22 worden gebruikt of zijn goedgekeurd door het referentielaboratorium van het Waalse Gewest.

HOOFDSTUK VI. — *Lucht*

Art. 24. Er worden maatregelen genomen om de buurt niet te hinderen met stoffen, rook, roet, gassen, damp, geuren en andere uitwasemingen, o.a. aan de uitgang van rookkamers, kookkamers, frituurbaden en afzuiginstallaties.

Art. 25. Het roken van vlees voldoet aan de volgende voorschriften :

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

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

HOOFDSTUK VII. — *Geluiden en trillingen*

Art. 26. De nodige maatregelen worden genomen opdat de geluiden of trillingen veroorzaakt door de werking van compressoren, drogers, koelers en afzuiginstallaties geen schade kunnen toebrengen aan de stabiliteit van de gebouwen.

HOOFDSTUK VIII. — *Afval*

Art. 27. Het is verboden afval door verbranding te vernietigen.

Art. 28. Dierlijke bijproducten worden bewaard in een afgesloten ruimte die makkelijk te reinigen en te ontsmetten is en die uitsluitend voor de opslag daarvan bestemd is. Ze worden opgeslagen in dichte, hermetische containers die al naar gelang van de categorie dierlijke bijproducten ingedeeld zijn. Deze containers worden opgeslagen in een afgekoelde ruimte waar de heersende temperatuur niet hoger is dan 10 °C. Ze worden gereinigd en ontsmet na elke lediging.

Art. 29. Als de inrichting de toestemming van het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen (FAVV) heeft voor het weghalen van de wervelkolom van de runderen bedoeld in de bepalingen van bijlage XI, deel A, punt 1, a), i), bij Verordening (EG) nr. 999/2001 van het Europees Parlement en van de Raad van 22 mei 2001 houdende vaststelling van voorschriften inzake preventie, bestrijding en uitroeiing van bepaalde overdraagbare spongiforme encefalopathieën, wat betreft de verlenging van de geldigheidsduur van overgangsmaatregelen, produceert de exploitant in dat geval gespecificeerd risicomateriaal in de zin van artikel 4, § 1, punt b), van Verordening (EG) nr. 1774/2002 van het Europees Parlement en de Raad van 3 oktober 2002 tot vaststelling van gezondheidsvoorschriften inzake niet voor menselijke consumptie bestemde dierlijke bijproducten.

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

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

Art. 30. Desnoods worden de dierlijke bijproducten met een vloeistof begoten om slechte geuren te neutraliseren.

HOOFDSTUK IX. — *Controle en toezicht*

Art. 31. Accidentele lozingen in oppervlaktewater worden meegedeeld aan de toezichthoudende ambtenaar. Accidentele lozingen in openbare rioleringen worden meegedeeld aan de toezichthoudende ambtenaar en aan de erkende zuiveringsinstelling.

Art. 32. Het geloosde afvalwater wordt afgevoerd via een controlevoorziening die aan de volgende vereisten voldoet :

1° een vlotte monsterneming van het geloosde water mogelijk maken;

2° op verzoek of op initiatief van de toezichthoudende ambtenaar het nemen van monsters mogelijk maken naar verhouding van het gemeten debiet van het geloosde afwater, alsook het bewaren ervan;

3° vlot toegankelijk zijn, zonder voorafgaande formaliteit;

4° geïnstalleerd zijn op een plek die alle garanties biedt inzake waterkwantiteit en -kwaliteit;

5° voor elke lozing van 270 kg CZV of meer per dag voorafgaand aan de zuivering, de permanente registratie van het dagelijkse volume uitgedrukt in m³/d;

6° voor elke lozing van 270 kg CZV of meer per dag voorafgaand aan de zuivering, het bijhouden van de waarde van het dagelijkse volume water geloosd de dag voorafgaand aan de dag van de controle, uitgedrukt in m³/d.

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

1° de hoeveelheid opgehaalde afval en de identificatiecode ervan;

2° de datum waarop de afval is opgehaald;

3° de identiteit van de erkende of geregistreerde vervoerder;

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

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

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

HOOFDSTUK X. — *Overgangs- en slotbepalingen*

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

In afwijking van het eerste lid :

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

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

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

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

Namen, 21 december 2006.

De Minister-President,

E. DI RUPO

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

B. LUTGEN

MINISTERE DE LA REGION WALLONNE

F. 2007 — 508

[2007/200268]

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

Le Gouvernement wallon,

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

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

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

Après délibération,

Arrête :

CHAPITRE I^{er}. — *Champ d'application et définitions*

Article 1^{er}. Les présentes conditions intégrales s'appliquent aux installations pour la préparation ou pour la conservation par découpage, cuisson, appertisation, surgélation, congélation, lyophilisation, déshydratation, salage, séchage, saurage et fumage, à l'exclusion des produits issus du lait et des corps gras mais y compris les aliments pour animaux de compagnie, de produits à base de viandes dont la capacité de production ou de conservation de produits finis est supérieure à 0,1 t/jour et inférieure ou égale à 2 t/jour visées par la rubrique 15.13.01.01 de l'annexe I^{re} de l'arrêté du Gouvernement wallon du 4 juillet 2002 arrêtant la liste des projets soumis à étude d'incidences et des installations et activités classées.

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

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

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

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

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

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

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