

SERVICE PUBLIC DE WALLONIE

12 JUIN 2015. - Arrêté ministériel définissant les exigences minimales sectorielles pour l'élaboration des cahiers des charges pour la production de viande porcine de qualité différenciée

Le Ministre de l'Agriculture,

Vu le Code wallon de l'Agriculture, les articles D.6, § 1er et § 4, D.17, D.61, D.179, § 3, alinéa 2, et § 4, et D.180, § 2;

Vu l'arrêté du Gouvernement wallon du 15 mai 2014 instaurant le système régional de qualité différenciée pour les produits agricoles et les denrées alimentaires, l'article 5;

Vu l'arrêté ministériel du 2 février 2004 définissant les critères minimaux permettant la reconnaissance de la qualité différenciée dans le secteur de la production porcine;

Vu l'avis de l'Inspecteur des Finances, donné le 23 juin 2014;

Vu la concertation entre les Gouvernements régionaux et l'Autorité fédérale en date du 20 novembre 2014, approuvée le 16 décembre 2014;

Vu le rapport d'évaluation de l'impact du projet sur la situation respective des femmes et des hommes;

Vu l'avis 57.069/4 du Conseil d'Etat, donné le 4 mars 2015, en application de l'article 84, § 1er, alinéa 1er, 2°, des lois sur le Conseil d'Etat, coordonnées le 12 janvier 1973;

Considérant l'avis de la Commission consultative scientifique pour les produits agroalimentaires, donné le 15 avril 2014,

Arrête :

CHAPITRE Ier. - Champ d'application et définitions

Article 1er. Le présent arrêté définit les exigences minimales sectorielles constituant un socle de base commun pour l'élaboration des cahiers des charges menant à la production de viande porcine de qualité différenciée en application de l'article D.179, § 4, du Code wallon de l'Agriculture et des articles 3 à 6 de l'arrêté du Gouvernement wallon du 15 mai 2014 instaurant le système régional de qualité différenciée pour les produits agricoles et les denrées alimentaires.

Art. 2. Pour l'application du présent arrêté, on entend par :

1° « unité de production porcine » : unité de production, telle que définie à l'article D.3, 35° du Code wallon de l'Agriculture, destinée à la spéculation porcine, et qui correspond à un site géographique précis, fixe et identifiable par l'adresse du troupeau ou l'adresse du responsable sanitaire ou l'adresse de facturation;

2° « nouveau bâtiment » : l'installation porcine dont le permis unique a été délivré postérieurement à la date d'entrée en vigueur du présent arrêté;

3° « lot d'engraissement » : l'ensemble des porcs engraisés simultanément dans une même loge d'engraissement, celle-ci équivalant à toute subdivision d'une salle d'engraissement réalisée par la construction de cloisons fixes ou mobiles destinées à séparer les lots d'engraissement;

4° « naissage » : l'activité agricole qui consiste à faire naître et élever des porcs jusqu'à l'âge de 10 à 12 semaines ou un poids d'environ 30 à 35 kg;

5° « engraissement » : l'activité agricole qui consiste à élever des porcs depuis l'âge de 10 à 12 semaines ou un poids d'environ 30 à 35 kg dans le but de les abattre au poids d'environ 90 à 120 kg;

6° « circuit fermé » : le mode de production qui consiste à réaliser le naissage des porcelets et l'engraissement des porcs au sein d'une même exploitation;

7° « origine » : la provenance des porcelets comprenant le numéro de troupeau dont ils sont issus;

8° « substances aromatiques et apéritives » : les produits naturels et leurs dérivés synthétiques qui, ajoutés à un aliment pour porcs, en augmentent l'odeur ou la palatabilité.

Art. 3. Le présent arrêté couvre :

1° à l'issue de la phase de naissage, la production de porcelets de qualité différenciée dont au moins 50 %, sur base annuelle, sont destinés à un engraissement dans une filière de qualité différenciée;

2° à l'issue de la phase d'engraissement, la production de porcs d'engraissement :

a) qui sont de génotype résistant au stress;

- b) qui sont issus de porcelets de qualité différenciée;
- c) qui sont issus de porcelets dont le poids maximum à l'entrée de la phase d'engraissement est fixé à 35 kg;
- d) dont la durée de la phase d'engraissement est au moins de 100 jours;
- e) qui, par unité de production porcine et à tout moment, ne sont pas issus de plus de trois origines différentes;
- f) qui, par lot d'engraissement, ont la même origine;
- g) dont l'âge à l'abattage et le poids de la carcasse se situent dans un intervalle précisé dans le cahier des charges;
- h) qui sont valorisés en carcasses, viande ou produits de viande de qualité différenciée.

CHAPITRE II. - Organisation et description de la filière

Art. 4. La production de viande porcine de qualité différenciée répond à un cahier des charges agréé qui s'applique à une organisation en filière comprenant au moins un agriculteur et coordonnée par un promoteur.

Art. 5. Pour l'application de cet arrêté, une filière assure au moins :

- la production de porcs d'engraissement respectant les conditions de l'article 3, 2° ;
- l'abattage des porcs d'engraissement;
- la transformation des carcasses issues des porcs d'engraissement;
- la commercialisation de viande porcine et produits de viande porcine de qualité différenciée issues des carcasses.

La production de porcelets de qualité différenciée respectant la condition de l'article 3, 1°, peut être assurée par une filière telle que définie à l'alinéa premier ou par une filière indépendante.

Art. 6. Pour garantir une répartition équitable des marges et une plus-value significative à l'agriculteur, le promoteur de la filière établit avec l'agriculteur une convention, au sens de l'article 4, § 3, de l'arrêté du Gouvernement wallon du 15 mai 2014 instaurant le système régional de qualité différenciée pour les produits agricoles et les denrées alimentaires. Un canevas de convention est annexé au cahier des charges.

Le promoteur de la filière peut établir une convention avec les autres opérateurs de la filière.

CHAPITRE III. - Caractère familial des exploitations et réponse de la filière aux attentes de la société

Art. 7. La production porcine de qualité différenciée est assurée par des exploitations agricoles familiales dont le chef d'exploitation est propriétaire des porcs qu'il élève ou engraisse.

Les exploitations sont constituées d'unités de production porcine répondant aux classes 2 et 3 définies dans 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. L'unité de production porcine qui ne satisfait pas à ce critère et produit, avant la date d'entrée en vigueur du présent arrêté, dans une filière reconnue au titre de la qualité différenciée en application de l'arrêté ministériel du 2 février 2004 définissant les critères minimaux permettant la reconnaissance de la qualité différenciée dans le secteur de la production porcine, est exemptée de cette obligation pour autant que les unités ne soient pas étendues.

Une exploitation de type familial ne peut compter plus de 750 places de truies et leurs porcelets jusqu'à maximum 12 semaines d'âge, ou 2 000 places de porcs à l'engraissement, ou 2 000 places de porcs à l'engraissement et 300 places de truies en circuit fermé. Afin de juger du type d'exploitation, tous les porcs, qu'ils soient de qualité différenciée ou non, sont pris en compte. Pour les exploitations qui présentent plus de 2 000 places de porcs à l'engraissement et produisent, avant la date d'entrée en vigueur du présent arrêté, dans une filière reconnue au titre de la qualité différenciée en application de l'arrêté ministériel du 2 février 2004, le nombre maximum de places de porcs équivaut au nombre de places constaté dans ces exploitations à la date d'entrée en vigueur du présent arrêté.

Art. 8. Afin de concourir à une relation équilibrée entre le développement de l'agriculture et les attentes de la société, le cahier des charges inclut des mesures pour limiter les nuisances sonores ou olfactives et les nuisances liées aux épandages.

CHAPITRE IV. - Portée et structure des cahiers des charges

Art. 9. Un cahier des charges peut porter uniquement sur la production de porcelets de qualité différenciée. Un cahier des charges pour la production de viande porcine de qualité différenciée porte sur une filière telle que définie à l'article 5.

Le naissage et l'engraissement peuvent figurer simultanément dans le cahier des charges.

Les différentes étapes telles que la découpe, la transformation et la préparation de la viande porcine sont décrites exhaustivement dans le cahier des charges.

Art. 10. Les points 1° à 5° et 7° à 17°, de l'annexe 1, article 3, alinéa 1er, de l'arrêté du Gouvernement wallon du 15 mai 2014 instaurant le système régional de qualité différenciée pour les produits agricoles et les

denrées alimentaires, sont pertinents pour établir tout cahier des charges pour la production de viande porcine de qualité différenciée.

CHAPITRE V. - Mise en oeuvre des guides d'autocontrôle

Art. 11. Pour la production de porcelets et pour la production de porcs d'engraissement, les opérateurs concernés de la filière appliquent un système d'autocontrôle validé sur base du guide sectoriel pour la production primaire.

Pour la production de l'alimentation animale, pour les étapes d'abattage et pour les étapes de boucherie, les opérateurs concernés de la filière appliquent un système d'autocontrôle validé sur base des guides sectoriels approuvés pour ces secteurs.

CHAPITRE VI. - Eléments obligatoires pour un socle minimal de différenciation

Art. 12. Les articles 13 à 17 constituent les exigences minimales qui, implémentées dans un cahier des charges, confèrent aux porcelets ou à la viande porcine le fondement de leur caractère différencié.

Tout cahier des charges rend objective, au moyen de critères contrôlables, toute différence par rapport à la production standard servant de référence sur le marché.

Art. 13. Le cahier des charges précise les mesures à prendre pour réaliser ou maintenir l'intégration dans le paysage des bâtiments des unités de production porcine affectés à la qualité différenciée.

L'intégration paysagère de tout nouveau bâtiment est optimisée en tenant compte du contexte environnemental, topographique et du bâti existant. A cette fin, l'auteur du projet s'inspire de la dernière version du document « Intégration Paysage Agriculture - Conseils pour l'intégration paysagère des bâtiments agricoles » édité par le Ministère de la Région wallonne, Direction générale de l'Agriculture et Direction générale de l'Aménagement du Territoire, du Logement et du Patrimoine » ou tout autre document provenant d'une autorité ou compétence reconnue telle que la Fondation rurale de Wallonie ou l'association « Plus Beaux Villages de Wallonie ». L'auteur du projet justifie l'intégration des nouveaux bâtiments tout en énonçant et tenant compte des remarques émises par le Collège échevinal ou le Fonctionnaire délégué qui a l'Urbanisme dans ses compétences. Toute modification apportée à un bâtiment existant, soumis au cahier des charges, se fonde également sur ce même principe.

Lorsqu'une unité de production porcine mène en même temps la production porcine de qualité différenciée suivant un cahier des charges agréé et un autre mode de production porcine, les productions sont menées dans des bâtiments distincts et identifiés de manière univoque. La traçabilité de l'occupation des bâtiments est assurée.

Dans tout nouveau bâtiment hébergeant des porcs, des ouvertures sont prévues dans le toit ou les murs ou les deux afin de permettre l'entrée de la lumière naturelle. La surface totale des ouvertures n'est pas inférieure à 5 % de la surface totale au sol.

Art. 14. § 1er. Le cahier des charges inclut des critères garantissant la bonne conduite des animaux, l'hygiène et l'entretien des bâtiments.

§ 2. Les critères préviennent les nuisances olfactives ainsi que la prolifération des insectes et autres nuisibles tels que les rongeurs. Les alentours immédiats des porcheries font l'objet d'une attention particulière en matière de rangement et de propreté.

§ 3. En cas de présence d'un parcours extérieur, le cahier des charges précise la façon dont les clôtures d'enceinte permettent d'éviter les contacts avec les suidés sauvages. Un système de gestion du parcours est établi.

§ 4. Lorsqu'il est fait usage de litière, elle est maintenue propre et sèche.

§ 5. Un plan de prophylaxie au niveau de l'exploitation figure dans le cahier des charges.

§ 6. Si la castration chirurgicale des porcelets est pratiquée avant 8 jours d'âge, une analgésie est réalisée.

§ 7. Les lots de porcs à l'engraissement restent séparés pendant la mise à jeun, le transport et l'attente à l'abattoir. Pour le transport et l'attente à l'abattoir, une extension de la notion de lot à l'ensemble des porcs issus en même temps d'une même unité de production porcine peut être admise pour autant que le promoteur précise en détail les mesures propres à éviter des effets défavorables sur les animaux, les carcasses et la qualité de la viande.

La durée du jeûne entre le dernier repas et l'heure d'abattage doit être de dix-huit heures au moins et de vingt-quatre heures au plus.

L'annexe 1 précise les exigences minimales à respecter en matière de conditions de chargement, de transport, de déchargement, d'attente et de soins aux animaux à l'abattoir.

Art. 15. § 1er. Le cahier des charges inclut des critères garantissant la bonne gestion des effluents d'élevage, tant en ce qui concerne leur stockage que leur épandage.

§ 2. L'éleveur gère l'épandage des effluents de façon à réduire la gêne provoquée par les odeurs en mettant en oeuvre les mesures suivantes :

1° ne pas épandre les dimanches et les jours fériés;

2° épandre le lisier à l'aide d'un système d'épandage permettant de déposer le lisier le plus proche possible du sol;

3° incorporer les effluents dans les vingt-quatre heures après l'épandage sur une terre de culture.

Au cours de ces opérations, l'éleveur veille à prévenir les nuisances olfactives et la prolifération des insectes et autres nuisibles.

Art. 16. § 1er. Tout porcelet de qualité différenciée à partir de vingt kg et tout porc d'engraissement destiné à produire de la viande porcine de qualité différenciée, reçoit une alimentation respectant la liste positive des ingrédients autorisés reprise à l'annexe 2.

Lorsque le cahier des charges comprend le naissage, l'alimentation des truies en gestation et en allaitement respecte la liste positive des ingrédients autorisés.

§ 2. Les ingrédients autorisés dans la liste positive sont des produits non étiquetés comme contenant des organismes génétiquement modifiés tels que définis à l'article 2, 2°, de l'arrêté royal du 21 février 2005 réglementant la dissémination volontaire dans l'environnement ainsi que la mise sur le marché d'organismes génétiquement modifiés ou de produits en contenant.

§ 3. Pour réduire les rejets azotés et minéraux, le système d'alimentation des porcs à l'engraissement :

a) est au moins bi-phase comprenant successivement un aliment de croissance et un aliment de finition pour ajuster l'alimentation aux besoins réels des animaux;

b) est constitué d'aliments dont la teneur en phosphore est inférieure à 0,60 pourcent.

§ 4. La teneur en céréales et coproduits de céréales de l'aliment des porcs à l'engraissement est de minimum cinquante pour cent.

§ 5. Lorsque l'eau d'abreuvement ne provient pas du réseau de distribution (eau de puits, eau stockée), un contrôle de la qualité microbiologique et physico-chimique de l'eau est opéré en bout de ligne d'eau, au moins une fois par an. Les paramètres à contrôler et les normes à respecter figurent en annexe 3. Lorsque l'eau d'abreuvement provient du réseau de distribution, seul un contrôle de la qualité microbiologique de l'eau est réalisé en bout de ligne une fois par an.

Art. 17. Le cahier des charges inclut des critères garantissant la qualité technologique de la viande porcine afin d'éviter les viandes pâles et exsudatives et les viandes foncées et sèches.

CHAPITRE VII. - Eléments facultatifs de différenciation

Art. 18. En plus des exigences minimales des articles 13 à 17, le promoteur intègre au cahier des charges trois orientations de différenciation parmi les suivantes :

1° le mode de production en circuit fermé, en complément de l'article 13;

2° lors de la construction de nouveaux bâtiments dans une unité de production porcine, l'accompagnement du projet par un architecte-paysagiste, en complément de l'article 13;

3° l'installation et la bonne gestion d'un système garantissant un bilan énergétique positif des bâtiments de toutes les unités de production porcine affectés à la qualité différenciée, en complément de l'article 13;

4° l'installation et la bonne gestion d'un système choisi parmi les technologies reprises à l'annexe 4 ou agréé dans un pays de l'Union européenne ou tout autre système approuvé par la Commission scientifique pour les produits agroalimentaires, permettant de limiter significativement les émissions d'ammoniac et autres nuisances, en complément de l'article 13;

5° la présence d'une litière pour les animaux, dont la surface disponible est supérieure à cinquante pour cent de la surface intérieure totale de la loge, en complément de l'article 14;

6° tout système mis en place au niveau de l'ensemble de la filière tel que l'encadrement ou l'action de groupe, pour lutter contre les microorganismes pathogènes pour l'animal et pour l'homme, allant au-delà de la législation en vigueur, en complément de l'article 14;

7° une alternative à la castration chirurgicale, en complément de l'article 14;

8° l'engagement écrit de l'agriculteur à localiser les terres concernées par les épandages, à tenir un registre d'épandage reprenant, parcelle par parcelle, tous les épandages organiques, et les dates de manipulation des effluents, ainsi que l'instauration, au niveau local, d'un dialogue avec les riverains, dont les modalités sont précisées dans le cahier des charges, en complément de l'article 15;

9° l'incorporation dans l'aliment de céréales et issues de céréales à hauteur d'au moins septante pour cent, en complément de l'article 16;

10° l'utilisation, à concurrence de plus de nonante pour cent des taux de la ration, de céréales, de protéagineux et d'oléoprotéagineux cultivés dans les régions européennes reprises sur la carte en annexe 5,

pour garantir un approvisionnement de proximité qui renforce les garanties de traçabilité, facilite les relations de confiance avec les fournisseurs et constitue un avantage environnemental, en complément de l'article 16, ainsi qu'une preuve infaillible de la traçabilité afin de garantir la proximité de l'approvisionnement;
11° tout système de traçabilité mis en oeuvre au sein d'une filière, allant au-delà de la législation en vigueur, pour autant qu'il conduise à une sécurité alimentaire accrue de manière significative par rapport à ce qui résulte de la mise en application de la législation ou qu'il présente un intérêt vis-à-vis des attentes du consommateur, en complément de l'article 17.

Les orientations de différenciation choisies sont rendues objectives dans le cahier des charges au moyen de critères contrôlables.

Art. 19. Hormis les exigences prévues aux articles 13 à 17, tout promoteur d'un cahier des charges peut prévoir des exigences supplémentaires conduisant à d'autres caractéristiques de différenciation de la viande porcine de qualité différenciée.

CHAPITRE VIII. - Plan minimal de contrôle et organisation de la certification

Art. 20. Le plan de contrôle annexé au cahier des charges comprend au minimum :

1° lors de l'évaluation initiale pour la certification :

- a) un contrôle initial des opérateurs de la filière;
- b) un contrôle initial de la traçabilité de la filière;
- c) l'analyse d'un échantillon de l'alimentation destinée aux porcelets de qualité différenciée;
- d) l'analyse d'un échantillon de l'alimentation destinée aux porcs d'engraissement destinés à produire de la viande porcine de qualité différenciée;
- e) l'analyse de l'eau de boisson;
- f) un contrôle initial couvrant les différentes étapes de découpe, de transformation et de préparation de la viande porcine;
- g) la vérification de la conformité par rapport aux exigences minimales du présent arrêté;

2° lors du suivi pour garantir que les exigences du cahier des charges sont maintenues :

- a) un contrôle périodique des opérateurs de la filière;
- b) un contrôle périodique de la traçabilité de la filière;
- c) l'analyse périodique d'un échantillon de l'alimentation destinée aux porcelets de qualité différenciée;
- d) l'analyse périodique d'un échantillon de l'alimentation destinée aux porcs d'engraissement destinés à produire de la viande porcine de qualité différenciée;
- e) l'analyse périodique de l'eau de boisson;
- f) un contrôle périodique couvrant les différentes étapes de découpe, de transformation et de préparation de la viande porcine;
- g) la vérification périodique de la conformité par rapport aux exigences minimales du présent arrêté.

Le cahier des charges précise les analyses, les périodicités, les modalités d'échantillonnage et les procédures de contrôle mentionnées à l'alinéa 1er.

Aux fins de l'alinéa 1er, 2°, le plan de contrôle lors du suivi doit assurer que tous les opérateurs d'une filière sont contrôlés au moins une fois au cours d'une période déterminée par le cahier des charges.

Le plan de contrôle prévoit une proportion de contrôles inopinés programmés sur base d'une analyse de risques.

Art. 21. La certification de porcelets de qualité différenciée ou de viande porcine de qualité différenciée porte sur une filière telle que décrite à l'article 5.

Toutes les formes et tous les conditionnements sous lesquels la viande porcine est commercialisée en faisant référence à la dénomination spécifique de produit sont soumis à la certification.

CHAPITRE IX. - Valorisation et commercialisation des produits

Art. 22. Tout cahier des charges comportant la production de porcs d'engraissement implique qu'au moins un type de produit issu de la filière soit commercialisé auprès du consommateur sous la dénomination apparaissant dans le cahier des charges.

Art. 23. Dans les deux ans suivant la reconnaissance d'un cahier des charges pour la production de viande porcine de qualité différenciée, au moins vingt-cinq pour cent, sur base annuelle, du nombre des carcasses certifiées sont valorisées, en tout ou en partie, sous la dénomination de produit prévue dans le cahier des charges.

CHAPITRE X. - Plus-value destinée à l'agriculteur

Art. 24. Le promoteur de la filière garantit à l'agriculteur une plus-value financière, par rapport à la production standard servant de référence sur le marché, qui figure dans le cahier des charges. Le promoteur définit un mode de calcul permettant de chiffrer la plus-value.

CHAPITRE XI. - Dérogations

Art. 25. Dans l'impossibilité de satisfaire à l'article 3, 2°, b), une dérogation motivée est demandée par le promoteur de la filière auprès du service en fonction de la disponibilité limitée de porcelets de qualité différenciée.

Dans l'impossibilité de satisfaire à l'article 23, une dérogation motivée est demandée par le promoteur de la filière auprès du service, à titre temporaire et sur la base d'une motivation marketing telle que prévue à l'annexe 1re, article N.5, alinéa 2, de l'arrêté du Gouvernement wallon du 15 mai 2014 instaurant le système régional de qualité différenciée pour les produits agricoles et les denrées alimentaires.

En cas de circonstances exceptionnelles, une demande de dérogation motivée et temporaire portant sur les exigences des articles 3, 2°, e) et f), 16, § 1er et § 4, est soumise auprès du service.

CHAPITRE XII. - Dispositions transitoires

Art. 26. § 1er. Pour continuer à bénéficier de la reconnaissance au titre de la qualité différenciée, les cahiers des charges reconnus en application de l'arrêté ministériel du 2 février 2004 définissant les critères minimaux permettant la reconnaissance de la qualité différenciée dans le secteur de la production porcine, sont modifiés pour répondre aux exigences du présent arrêté.

Les cahiers des charges modifiés sont soumis à la procédure d'agrément des cahiers des charges décrite à l'article 8 de l'arrêté du Gouvernement wallon du 15 mai 2014 instaurant le système régional de qualité différenciée pour les produits agricoles et les denrées alimentaires, au plus tard dans les six mois suivant la date d'entrée en vigueur du présent arrêté. Si la procédure d'agrément n'aboutit pas favorablement dans les vingt-quatre mois suivant la date d'entrée en vigueur du présent arrêté, l'arrêté de reconnaissance du cahier des charges cesse de produire ses effets à cette date.

§ 2. Les exploitations produisant, avant la date d'entrée en vigueur du présent arrêté, des produits de qualité différenciée reconnus en application de l'arrêté ministériel du 2 février 2004 définissant les critères minimaux permettant la reconnaissance de la qualité différenciée dans le secteur de la production porcine, se mettent en conformité avec les exigences des cahiers des charges modifiés dans les douze mois suivant leur agrément par le ministre.

Art. 27. L'arrêté ministériel du 2 février 2004 définissant les critères minimaux permettant la reconnaissance de la qualité différenciée dans le secteur de la production porcine, modifié par l'arrêté ministériel du 16 juillet 2007, est abrogé.

Namur, le 12 juin 2015.

R. COLLIN

Annexe 1.

Conditions de chargement, de transport, de déchargement, d'attente et de soins aux animaux vers l'abattoir
Durant les opérations de chargement, transport et déchargement des animaux vers l'abattoir, l'embarquement et le débarquement se font en douceur :

1° à aucun moment, il n'est fait usage ni de piles électriques, ni de bâtons, ni d'autres instruments de coercition;

2° il n'est pas administré de tranquillisants aux animaux.

Attente et soins à l'abattoir :

1° les lots de porcs sont maintenus séparés;

2° le sol des loges et des couloirs est antidérapant;

3° les animaux ont de l'eau potable à leur disposition;

4° si la température est supérieure à 25 ° C, les porcs sont rafraîchis par vaporisation d'eau ou brumisation;

5° un délai d'au moins une heure est respecté entre le déchargement et l'abattage des animaux du lot.

Vu pour être annexé à l'arrêté ministériel du 12 juin 2015 définissant les exigences minimales sectorielles pour l'élaboration des cahiers des charges pour la production de viande porcine de qualité différenciée.

Namur, le 12 juin 2015.

R. COLLIN

Annexe 2. Liste positive des ingrédients autorisés sans préjudice des autres dispositions réglementaires en vigueur

Numéro	Noms
	Matières premières
1	Froment (y compris malt)
2	Orge (y compris malt)

3	Avoine (y compris malt)
4	Triticale
5	Epeautre
6	Seigle
7	Sarrasin
8	Maïs (y compris grains ensilés ou inertés)
11	Graines de colza
12	Graines de lin
13	Graines de soja
14	Pois
15	Féveroles
16	Lupin
17	Lentilles
18	Caroube
19	Luzerne déshydratée
20	Fourrages produits localement et sans transformation par un agent non agricole (en ce compris les racines et tubercules, ensilage de maïs, paille)
21	Lait liquide ou en poudre
	Coproduits
101	Radicelles de malt d'orge, de froment, d'avoine
102	Rebulet de blé
103	Son fin de blé
104	Son d'avoine
105	Remoulage de blé
106	Glutenmeal de blé
107	Glutenfeed de blé
108	Germes de blé
109	Glutenmeal de maïs
110	Glutenfeed de maïs
111	Tourteaux de germes de maïs
112	Tourteaux de colza
113	Tourteaux de tournesol
114	Tourteaux de lin
115	Tourteaux de soja
116	Coques ou téguments de soja
117	Pulpes de betteraves
118	Pulpes de chicorée
119	Protéines de pomme de terre
120	Levure de bière
121	Levure de boulangerie
122	Lactosérum acide ou doux, liquide ou en poudre
123	Babeurre liquide ou en poudre
124	Mélasses de betterave ou de canne
125	Matières grasses végétales non recyclées à l'exclusion des mélanges d'acides gras d'origine végétale
126	Amidon
127	Dextrose
128	Glucose
129	Sucre de betterave ou de canne
130	Coproduits de la fabrication de biocarburants
	Additifs
201	Liant : mélasse de betterave
202	Compléments minéraux, oligoéléments et vitamines
203	Acides aminés
204	Acides organiques (citrique, fumarique, lactique, propionique, formique, acétique, sorbique, butyrique, benzoïque, phosphorique, tartrique, malique, orthophosphorique) et leurs sels
205	Enzymes (phytases, amylases, xylanases, glucanases, galactosidases, protéases)

206	Probiotiques
207	Prébiotiques
208	Microorganismes
209	Substances aromatiques et apéritives

Aux fins du paragraphe 1er, 20, il faut entendre par « Fourrages produits localement et sans transformation par un agent non agricole » des fourrages produits dans un rayon de moins de 100 km autour de l'unité de production porcine et qui n'ont pas été transformés par un agent non agricole.

La liste positive des ingrédients autorisés :

- a) exclut les additifs qui ne sont pas cités parmi les compléments minéraux et vitaminés;
- b) inclut les adjuvants indispensables à la conservation tels les antioxydants dans les matières grasses végétales; cependant, l'hydroxytoluène butylé est interdit.

Vu pour être annexé à l'arrêté ministériel du 12 juin 2015 définissant les exigences minimales sectorielles pour l'élaboration des cahiers des charges pour la production de viande porcine de qualité différenciée.

Namur, le 12 juin 2015.

R. COLLIN

Annexe 3. Paramètres d'analyse de l'eau de boisson

Paramètres	Valeur maximale acceptable
------------	----------------------------

Paramètres microbiologiques :

Germes totaux à 22 ° C (par ml)	100.000
---------------------------------	---------

Coliformes totaux (par 100 ml)	100
--------------------------------	-----

E. coli (dans 100 ml)	Absence
-----------------------	---------

Entérocoques (dans 100 ml)	Absence
----------------------------	---------

Paramètres physico-chimiques :

pH	5,5 - 9,5
----	-----------

Nitrite (mg/l)	1
----------------	---

Nitrate (mg/l)	50
----------------	----

Vu pour être annexé à l'arrêté ministériel du 12 juin 2015 définissant les exigences minimales sectorielles pour l'élaboration des cahiers des charges pour la production de viande porcine de qualité différenciée.

Namur, le 12 juin 2015.

R. COLLIN

Annexe 4. Technologies permettant de limiter significativement les nuisances olfactives ainsi que les émissions d'ammoniac

Liste des systèmes :

1° Système permettant la réduction de la surface de contact lisier-air;

2° Système de citernes à effluents peu profondes (ou bacs à effluents) permettant l'évacuation des effluents à une fréquence au moins hebdomadaire et l'entreposage dans un lieu de stockage séparé;

3° Système permettant la séparation des phases liquides et solides des effluents immédiatement après leur production;

4° Système de nettoyage biologique de l'air qui assure une réduction de cinquante pour cent ou plus des émissions d'odeurs sur base des spécifications techniques de l'appareil;

5° Système de nettoyage chimique de l'air qui assure une réduction de cinquante pour cent ou plus des émissions d'odeurs sur base des spécifications techniques de l'appareil.

Le système appliqué est en bon état de marche et est entretenu au moins une fois par an ou selon les spécifications techniques des appareils lorsqu'elles existent.

Vu pour être annexé à l'arrêté ministériel du 12 juin 2015 définissant les exigences minimales sectorielles pour l'élaboration des cahiers des charges pour la production de viande porcine de qualité différenciée.

Namur, le 12 juin 2015.

R. COLLIN

Annexe 5. Régions européennes d'approvisionnement des céréales, des protéagineux et des oléoprotéagineux

Pour la consultation du tableau, voir image

La zone d'approvisionnement comprend :

1° le territoire de la Belgique;

2° le territoire du grand-duché de Luxembourg;

3° en France :

a) la région Nord-Pas-de Calais;

b) la région Picardie,

c) la région Haute Normandie;

d) la région Ile-de-France;

e) la région Champagne-Ardenne;

f) la région Lorraine;

g) la région Alsace;

4° en Allemagne :

a) le land de Bade-Wurtemberg;

b) le land de Sarre;

c) le land de Rhénanie Palatinat;

d) le land de Hesse;

e) le land de Rhénanie du Nord Westphalie;

5° aux Pays-Bas :

a) le territoire de Oost Nederland;

b) le territoire de Zuid Nederland;

c) le territoire de West Nederland;

d) le territoire de Zeeland.

Vu pour être annexé à l'arrêté ministériel du 12 juin 2015 définissant les exigences minimales sectorielles pour l'élaboration des cahiers des charges pour la production de viande porcine de qualité différenciée.

Namur, le 12 juin 2015.

R. COLLIN

Publié le : 2015-07-08