

## COMMUNAUTE FRANÇAISE — FRANSE GEMEENSCHAP

## MINISTERE DE LA COMMUNAUTE FRANÇAISE

F. 98 — 2777

[C - 98/29450]

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

Le Gouvernement de la Communauté française;

Vu la loi spéciale de réformes institutionnelles du 8 août 1980, notamment l'article 32, § 1<sup>er</sup> et § 3;

Vu la délibération du Gouvernement du 17 juillet 1998;

Arrête :

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

Bruxelles, le 6 octobre 1998.

Par le Gouvernement de la Communauté française :

La Ministre-Présidente,  
Mme L. ONKELINX

VERTALING

## MINISTERIE VAN DE FRANSE GEMEENSCHAP

N. 98 — 2777

[C - 98/29450]

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

De Regering van de Franse Gemeenschap;

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

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

Besluit :

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

Brussel, 6 oktober 1998.

Vanwege de Regering van de Franse Gemeenschap :

De Minister-Voorzitter,  
Mevr. L. ONKELINX

## REGION WALLONNE — WALLONISCHE REGION — WAALS GEWEST

## MINISTERE DE LA REGION WALLONNE

F. 98 — 2778

[S - C - 98/27569]

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

Le Gouvernement wallon,

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

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

Vu la concertation prévue par la loi spéciale du 8 août 1980 de réformes institutionnelles en son article 6, § 3*bis*, 5°, inséré par la loi spéciale du 6 juillet 1993;Vu les lois sur le Conseil d'Etat, coordonnées le 12 janvier 1973, notamment l'article 3, § 1<sup>er</sup>, modifié par les lois du 4 juillet 1989 et du 4 août 1996;

Vu l'urgence;

Considérant la nécessité d'attribuer sans retard un label de qualité dans un domaine où le marché est encombré de nombreux produits dérivés susceptibles de créer une confusion préjudiciable aux intérêts visés par le décret du 7 septembre 1989;

Considérant que la promotion de produits spécifiques est un atout important pour le monde rural, d'une part, par l'amélioration du revenu des agriculteurs et, d'autre part, par la fixation de la population rurale dans ces zones;

Considérant qu'il convient de mettre à la disposition des milieux économiques des instruments leur permettant de valoriser leurs produits tout en assurant la protection des consommateurs contre des pratiques abusives et en garantissant la loyauté des transactions commerciales;

Considérant les demandes de valorisation de la qualité et d'information des consommateurs sur la nature, le mode de production et de transformation des escargots d'élevage de type fermier ainsi que sur leurs caractéristiques particulières;

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

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

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

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

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

Arrête :

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

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

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

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

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

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

#### CHAPITRE III. — Elevage

##### Section 1<sup>re</sup>. — Définitions

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

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

##### Section 2. — Parcs d'engraisement

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

#### Section 3. — Traitements sanitaires

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

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

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

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

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

#### Section 4. — Alimentation

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

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

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

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

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

### CHAPITRE IV. — Echaudage

#### Section 1. — Ramassage

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

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

#### Section 2. — Echaudage

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

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

Les étapes sont :

1° décoquillage de façon à conserver la chair entière;

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

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

#### Section 3. — Stockage avant préparation

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

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

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

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

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

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

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

*Section 2. — Stérilisation*

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

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

*Section 3. — Préparation à la Bourguignonne*

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

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

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

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

CHAPITRE VI. — *Commercialisation*

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

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

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

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

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

3° le calibre;

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

5° le nom scientifique de l'escargot;

6° la liste des ingrédients;

7° la date de péremption.

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

CHAPITRE VII. — *Contrôle et dispositions finales*

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

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

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

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

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

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

Namur, le 9 juillet 1998.

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

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

## Annexe 1

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

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

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

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

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

Annexe II

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

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

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

Namur, le 9 juillet 1998.

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

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

Annexe III

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

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

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

Namur, le 9 juillet 1998.

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

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

Annexe IV  
Calibre des escargots

Petit-Gris

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

Gros-Gris

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

Bourgogne

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

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

Namur, le 9 juillet 1998.

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

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

Annexe V

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

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

- Epices et aromates naturels
- Sel
- Poivre

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

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

Namur, le 9 juillet 1998.

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

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

#### Annexe VI

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

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

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

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

Namur, le 9 juillet 1998.

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

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

#### Annexe VII

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

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

Namur, le 9 juillet 1998.

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

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

## Annexe VIII

## Plan minimum de contrôle

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

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

Namur, le 9 juillet 1998.

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

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