21 décembre 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, §1er, alinéa 1er, 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 premier
Champ d'application et définitions

Art. 1er.
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 Ire 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 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, 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;

Wallex - Le droit en Wallonie

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;

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

8° 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° 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° 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° 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

Wallex - Le droit en Wallonie

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° un local de préparation des produits;

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

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

4° 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 oeuvre 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

Wallex - Le droit en Wallonie

Section première
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 première
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;

Wallex - Le droit en Wallonie

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 *(soit, les articles R.131, R.132, R.133, R.134, R.135, R.136, R.137, R.138, R.139, R.140 et 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 *(soit, les articles R.131, R.132, R.133, R.134, R.135, R.136, R.137, R.138, R.139, R.140 et 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

Wallex - Le droit en Wallonie

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 dédicacés 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, §1er, 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.

Wallex - Le droit en Wallonie

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 m^3/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 m^3/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.

Wallex - Le droit en Wallonie

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 1er:

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

Wallex - Le droit en Wallonie