

02 février 2004

Arrêté ministériel définissant les critères minimaux permettant la reconnaissance de la qualité différenciée dans le secteur de la production porcine

Le Ministre de l'Agriculture et de la Ruralité,

Vu l'arrêté du Gouvernement wallon du 26 août 2003 fixant la répartition des compétences entre les Ministres et réglant la signature des actes du Gouvernement, tel que modifié par l'arrêté du Gouvernement wallon du 18 décembre 2003;

Vu l'arrêté du Gouvernement wallon du 27 août 2001 portant règlement du fonctionnement du Gouvernement, modifié par les arrêtés du Gouvernement wallon du 6 juin 2002 et du 26 août 2003;

Vu l'arrêté du Gouvernement wallon du 17 juillet 1997 concernant les aides à l'agriculture, tel que modifié par l'arrêté du Gouvernement wallon du 26 octobre 2000;

Vu le décret du 7 septembre 1989 concernant l'attribution du label de qualité wallon, l'appellation d'origine locale et l'appellation d'origine wallonne, tel que modifié par le décret du 19 décembre 2002, ainsi que la mise en application en Région wallonne des règlements (CEE) n°2081/92 et n°2082/92;

Vu l'avis de l'Inspection des Finances, donné le 22 septembre 2003;

Considérant l'avis de la Commission des labels et des appellations d'origine, donné le 17 avril 2003,

Arrête:

Art. 1^{er}.

Afin d'être reconnu au titre de la qualité différenciée telle que prévue, pour le secteur porcin, à l'article 5 de l'arrêté du Gouvernement wallon du 26 octobre 2000 modifiant l'arrêté du Gouvernement wallon du 17 juillet 1997 concernant les aides à l'agriculture, tout cahier des charges doit répondre à des critères minimaux précisés dans les articles 2 à 16 du présent arrêté.

Art. 2.

§1^{er}. Les porcs doivent être résistants au stress ou, si ce n'est pas le cas, le promoteur doit présenter un programme d'élimination des animaux non résistants à réaliser dans une période maximale de cinq ans après la date de la reconnaissance de la filière de qualité différenciée.

§2. Lorsque les termes « race », « type », « souche », « dénomination d'origine » ou synonymes sont utilisés, ils doivent être définis avec précision.

Art. 3.

§1^{er}. Le caractère familial des exploitations promues par le cahier des charges est un critère hautement positif de différenciation.

§2. Une exploitation de type familial ne peut compter plus de trois unités de travail à temps plein. Une unité de travail à temps plein correspond à 1 000 places de porcs à l'engrais ou 250 places de truies d'élevage ou 100 places de truies en circuit fermé.

§3. Afin de juger de la taille d'une exploitation, le nombre d'animaux certifiés et/ou inscrits est un paramètre peu pertinent, sauf s'il est prévu que l'activité d'engraissement dans les conditions du cahier des charges est exclusive.

Art. 4.

§1^{er}. Elevage et engraissement peuvent figurer au cahier des charges. Au cas où élevage et engraissement sont effectivement prévus, les caractéristiques des sites d'élevage et d'engraissement doivent être précisées.

§2. Sur le site d'engraissement, les phases de croissance et de finition doivent être distinguées.

§3. Le cahier des charges détaillera les méthodes de production, dont notamment l'alimentation, propres à chaque site et à chaque phase.

§4. Le poids limite du stade porcelet déterminant le passage de la phase d'élevage à la phase d'engraissement est fixée à 25 kg. Le promoteur du cahier des charges doit préciser le poids des porcelets mis à l'engrais.

Art. 5.

§1^{er}. Le cahier des charges doit inclure des clauses garantissant la bonne conduite des loges ainsi que la bonne gestion des effluents, tant en ce qui concerne leur stockage que leur épandage.

Ces clauses doivent prévenir les nuisances olfactives ainsi que la prolifération des mouches et autres insectes.

§2. La luminosité naturelle doit atteindre un minimum de 40 lux à l'intérieur des porcheries, ladite luminosité étant mesurée à un mètre du sol au milieu du local. Ainsi définie, la luminosité correspond à une section d'entrée de lumière équivalant à un quinzième de la superficie au sol. En lumière artificielle, l'intensité minimale reste de 40 lux et la durée d'éclairage doit équivaloir à celle de la journée, du lever au coucher du soleil.

Art. 6.

§1^{er}. Tout porc issu d'une filière de qualité différenciée doit obligatoirement avoir été nourri avec des aliments repris dans la liste positive ci-dessous:

Numéro	Noms des matières premières
1	Froment (blé)
2	Orge (escourgeon), y compris les radicales
3	Avoine, y compris le malt d'avoine
4	Triticale
5	Epeautre
6	Seigle
7	Sarrasin
8	Millet
9	Milicorn
10	Rebulet de blé
11	Son fin de blé
12	Remoulage de blé
13	Maïs
14	Maïs grain humide

15	Maïs grain inertage
16	Gluten de blé
17	Gluten de maïs
18	Glutenfeed de blé
19	Glutenfeed de maïs
20	Tourteaux de germes de maïs
21	Germes de blé
22	Tourteaux de colza
23	Graines de colza
24 1	Tourteaux de tourneso
25	Tourteaux de soya
26	Graines de soya
27	Tourteaux de lin
28	Graines de lin
29	Pulpes de betteraves
30	Pulpes de chicorées
31	Protéines de pomme de terre
32	Pois
33	Féveroles
34	Lupin
35	Lentilles
36	Caroubes
37	Luzerne déshydratée
38	Levure de bière

39	Levure de boulangerie
40	Lactosérum acide ou doux, liquide ou en poudre
41	Lait écrémé liquide ou en poudre
42	Lait entier liquide ou en poudre
43	Babeurre liquide ou en poudre
44	Mélasse de betterave ou de canne
45	Matières grasses végétales à l'exclusion des mélanges d'acides gras d'origine végétale
46	Acides aminés (lysine, méthionine, tryptophane, créonine)
47	Acides organiques (citrique fumarique, lactique propionique, formique)
48	Enzymes (phytases, amylases, xylanases, glucanases, galactosidases, protéases)
49	Amidon
50	Dextrose
51	Glucose
52	Sucre de betterave ou de canne
53	Probiotiques
54	Prébiotiques
55	Compléments minéraux et vitamines ne comportant aucun additif tel que antibiotiques, calmant, facteur de croissance, hormone ou autres substances médicamenteuses
56	Fourrages produits localement et sans transformation par un agent non agricole (en ce compris les racines et tubercules, ensilage de maïs, paille, rutabaga)

La liste positive ci-dessus inclut les ingrédients des rations d'engraissement, mais aussi des rations d'élevage, à savoir des porcelets premier âge et, le cas échéant, des truies.

Au numéro 56 de la liste, l'expression: « Fourrages produits localement et sans transformation par un agent non agricole », doit se comprendre comme garantissant un cheminement court du fourrage par la proximité de la source d'approvisionnement.

§2. Si les organismes génétiquement modifiés sont autorisés, leur exclusion des cahiers des charges est néanmoins considérée, par application du principe de précaution, comme un critère très positif de différenciation.

§3. Vu leur imprécision, des termes génériques comme acides gras, acides organiques, liants, enzymes, antioxydants et arômes sont proscrits.

Doivent également être évités les ingrédients susceptibles de contenir des graisses animales cachées, comme les chips de pomme de terre.

§4. Par définition, les probiotiques sont des bactéries ou des levures (sous forme lyophilisée revivifiable) utiles à l'organisme, tandis que les prébiotiques sont des matières naturelles qui favorisent le développement de la flore spécifique du tube digestif.

§5. La prudence est de mise lors de l'utilisation des enzymes, dont le nom spécifique doit être précisé. Le cas échéant, les promoteurs doivent justifier le recours aux enzymes et démontrer notamment que leur emploi ne permet pas la pratique d'un élevage concentrationnaire.

§6. Au numéro 55 de la liste, la classe des compléments minéraux et vitamines exclut tout additif quel qu'il soit. La liste des additifs interdits figurant au numéro 55 est donnée à titre d'exemple et ne saurait être exhaustive.

Il convient toutefois de noter que des éléments tels que les minéraux majeurs (chlorure de sodium, phosphates solubles et oxydes de magnésium) peuvent être inclus dans le complément minéral vitaminé.

§7. La liste positive des ingrédients autorisés inclut tacitement les adjuvants indispensables à leur conservation et autorisés par les lois et règlements en vigueur. Ainsi en va-t-il des antioxydants chez les matières grasses végétales à l'exception du BHT.

§8. La liste des matières premières autorisées exclut l'emploi dans l'alimentation d'antibiotiques et de toutes autres substances susceptibles de nuire à la santé des animaux et des consommateurs.

Art. 7.

Les traitements vétérinaires préventifs et/ou systématiques sont interdits, à l'exception des vaccins et vermifuges explicitement décrits dans le cahier des charges.

Il appartient aux promoteurs de définir les conditions des traitements thérapeutiques.

Art. 8.

Le bien-être animal est considéré comme un critère de différenciation à la condition que l'entièreté du cahier des charges ait explicitement cette orientation.

Art. 9.

§1^{er}. La séparation des lots pendant la mise à jeun, le transport et l'attente à l'abattoir est obligatoire.

Il faut entendre par lot l'ensemble des porcs engraisés dans une même loge ou case. Une extension de la notion de lot à l'ensemble des porcs issus en même temps d'un même site d'engraissement 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.

§2. La durée du jeune entre le dernier repas et le chargement doit être de 12 heures au moins et de 18 heures au plus.

Art. 10.

L'absence de spécification concernant le chargement, le transport, le déchargement, l'attente et les soins aux animaux à l'abattoir représente un vice rédhibitoire dans un cahier des charges.

Art. 11.

§1^{er}. La conformité du produit au cahier des charges doit être certifiée par un organisme indépendant agréé par le Gouvernement.

La certification peut s'appuyer sur un système d'assurance qualité (autocontrôle) mis en place en interne sous la responsabilité et le contrôle de l'organisme certificateur.

§2. La notion d'autocontrôle doit se comprendre comme la mise en place d'un système qualité chez une filière ou un groupement de producteurs. L'autocontrôle peut faciliter le travail de l'organisme certificateur.

§3. La traçabilité mise spécifiquement en place dans l'esprit d'une certification de conformité à un cahier des charges doit aller au-delà de la traçabilité minimale exigée par la législation fédérale. Cette dernière ne peut constituer un critère de différenciation du produit.

§4. La viande de porc pouvant être commercialisée sous différents conditionnements (carcasses, demi-carcasses, découpes prêtes à trancher ou PAT, découpes prêtes à vendre ou PAV), tout produit ne peut être réputé de qualité différenciée que si son contrôle et sa traçabilité incluent le stade de conditionnement certifié.

Si un promoteur veut faire certifier les portions consommateurs, il doit prévoir cette étape dans le cahier des charges et l'inclure dans le plan de contrôle.

Art. 12.

La mise en place d'un encadrement adéquat et d'une action de groupe dans l'adaptation de mesures simples prévenant la dissémination de microbes pathogènes constitue un élément favorable à la reconnaissance de la qualité différenciée.

Art. 13.

Le promoteur doit garantir une plus-value aux producteurs. Il lui appartient de chiffrer celle-ci.

La perspective d'une ouverture du marché à la qualité différenciée doit être définie dans le cahier des charges.

Art. 14.

La structure du cahier des charges doit contenir un chapitre exposant les caractéristiques du produit concerné.

Dans un souci de promotion, le texte doit comprendre des arguments convaincants et susceptibles de toucher le grand public.

Art. 15.

Les cahiers des charges donnant lieu à l'obtention de produits présentant des caractéristiques particulières, et non ceux reposant sur des méthodes de production spécifiques, doivent, dans la mesure du possible, reposer sur la perception d'une différence sensorielle par rapport au produit de référence.

Art. 16.

Tout promoteur doit, dans son cahier des charges, décrire de manière exhaustive les diverses étapes du processus de production.

Art. 17.

Tout promoteur d'un cahier des charges peut prévoir dans celui-ci des points supplémentaires à ceux prévus dans le présent arrêté, permettant une reconnaissance spécifique de son produit.

Art. 18.

Toute demande de reconnaissance de la qualité différenciée dans le secteur de la production porcine au titre de l'arrêté du Gouvernement wallon du 26 octobre 2000 modifiant l'arrêté du Gouvernement wallon du 17 juillet 1997 concernant les aides à l'agriculture, est soumis à l'avis de la commission consultative scientifique pour les produits agro-alimentaires instituée par le décret du 7 septembre 1989 concernant l'appellation d'origine locale et l'appellation d'origine wallonne ainsi que la mise en application en Région wallonne des règlements (CEE) N°2081/92 et N°2082/92.

Namur, le 02 février 2004.

J. HAPPART