

23 décembre 1992

Arrêté de l'Exécutif régional wallon concernant l'attribution du label de qualité wallon à la viande « Blanc Bleu fermier »

Cet arrêté a été abrogé par l'AGW du [14 mai 2009](#).

L'Exécutif régional wallon,

Vu la loi spéciale du 8 août 1980 de réformes institutionnelles, notamment l'article 6, §1^{er}, VI, alinéa 3, 4^o, modifiée par la loi spéciale du 8 août 1988;

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

Vu les lois sur le Conseil d'Etat, coordonnées le 12 janvier 1973, notamment l'article 3, §1^{er}, modifié par la loi du 4 juillet 1989;

Vu l'avis de la Commission des labels du 23 octobre 1992,

Vu l'urgence,

Considérant la nécessité de voir aboutir au plus tôt les initiatives privées qui, sans cela, seraient 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, notamment dans les zones à vocation d'élevage, 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 qu'il convient de prendre en considération la demande de valorisation de la qualité et d'information des consommateurs sur la nature, le mode de production et de transformation de la viande bovine ainsi que sur ses caractéristiques particulières;

Considérant la demande, exprimée par l'organisme certificateur, d'un groupement d'agriculteurs qui souhaitent valoriser la spécificité de l'engraissement traditionnel des bovins de race Blanc Bleu Belge;

Considérant que la race Blanc Bleu Belge est issue d'une tradition d'élevage et de sélection d'animaux de conformation cularde et de leur engraissement en vue de produire une viande tendre, maigre et d'un goût délicat;

Considérant qu'il convient de protéger et d'encourager les méthodes traditionnelles d'engraissement bovin basées sur une alimentation à base de produits de la ferme et des conditions de bien-être animal et respectueuses de l'environnement,

Sur proposition du Ministre de l'Environnement, des Ressources naturelles et de l'Agriculture,

Arrête:

Art. 1^{er}.

Les conditions que doit réunir la viande « Blanc Bleu fermier » pour pouvoir être produite, transformée, mise en vente ou vendue sous le label de qualité wallon, conformément aux dispositions de l'article 2 du décret du Conseil régional wallon du 7 septembre 1989 concernant l'attribution du label de qualité wallon, l'appellation d'origine wallonne et l'appellation d'origine locale, sont fixées à l' [annexe 1](#) du présent arrêté.

Art. 2.

Le montant des frais payables au moment de l'abattage, à percevoir par les organismes certificateurs est fixé à mille deux cent cinquante francs pour tout animal abattu et certifié, lorsque le demandeur fait partie d'un groupement organisé.

Le montant indiqué à l'alinéa 1^{er} peut être majoré de cinq cents francs payables à l'enregistrement lorsqu'il s'agit d'un producteur isolé.

Lorsque le nombre d'animaux abattus sur une période de 12 mois n'aura pas atteint le total de vingt, l'organisme certificateur est autorisé à adresser au producteur, une facture supplémentaire de 500 francs par animal enregistré pendant cette période.

Ces montants sont adaptés annuellement pour tenir compte des fluctuations de l'index des prix à la consommation. Il est rattaché à l'indice-pivot du mois de décembre 1992.

Art. 3.

L'a.s.b.l. Promag sise Place des Chasseurs Ardennais 1, à Arlon et l'a.s.b.l. Procerviq sise avenue Deponthière, 12, à Loncin sont désignées en qualité d'organisme certificateur pour délivrer les attestations de qualité à la viande « Blanc Bleu fermier », selon le modèle fixé par l'arrêté de l'Exécutif régional wallon du 18 juillet 1991 concernant les attestations de qualité, d'origine locale ou d'origine wallonne, à délivrer par les organismes certificateurs, et certifier que les conditions d'obtention de l'attestation ont été remplies.

Art. 4.

Les organismes certificateurs désignés s'assurent que les conditions de l'obtention de l'attestation sont remplies en organisant les contrôles prévus à l' [annexe 2](#) , sans rupture, tout au long de la filière, depuis la production jusqu'à la distribution.

Art. 5.

Les organismes tiers de contrôle, auxquels les organismes certificateurs désignés peuvent déléguer, sous leur responsabilité, certaines tâches d'analyses, sont ceux agréés par l'arrêté de l'Exécutif régional wallon du 23 décembre 1992 portant l'agrément des organismes tiers de contrôle en vue de l'attribution du label de qualité wallon à la viande « Blanc Bleu fermier ».

Art. 6.

Le présent arrêté entre en vigueur le jour de sa publication au *Moniteur Belge* .

Art. 7.

Le Ministre ayant l'Agriculture dans ses attributions est chargé de l'exécution du présent arrêté.

Namur, le 23 décembre 1992.

Le Président de l'Exécutif, chargé de l'Economie, des P.M.E. et des Relations extérieures,

G. SPITAEELS

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

G. LUTGEN

Annexe 1

Conditions que doit réunir la viande « Blanc Bleu fermier » pour pouvoir être produite, transformée, mise en vente ou vendue sous le label de qualité wallon

Article 1^{er}. Les animaux sont de race Blanc Bleu Belge, produits en Région wallonne, et engraisés par un agriculteur.

Est agriculteur au sens du présent arrêté, celui qui est propriétaire ou locataire des terres nécessaires à produire une partie significative des aliments tels que définis à l'article 7, et est propriétaire du cheptel.

Les caractéristiques de robe sont: blanc, pie bleu et pie noir. La conformation des animaux est de qualité viandeuse, en conformité avec le standard type de la race.

Art. 2. S'il est de sexe mâle, chaque animal non castré sera enregistré à un poids maximum de 450 kg. Il ne quittera plus la ferme jusqu'au moment de l'abattage et y séjournera au minimum 3 mois.

S'il est de sexe femelle, chaque animal sera enregistré au moins deux mois avant l'abattage et sera abattu à l'âge de soixante mois maximum. Il aura séjourné trois mois au minimum dans la ferme.

Art. 3. Une fiche d'identification accompagnant tout animal candidat à l'attestation sera remplie par l'agent certificateur au moment de l'enregistrement et tout refus de candidature devra être signifié par écrit à l'agriculteur dans les 10 jours ouvrables après la visite du préposé ou du délégué de l'organisme certificateur agréé.

Art. 4. Dès l'enregistrement, les animaux seront maintenus soit en prairie, soit en stabulation paillée ou semi-paillée.

L'aire sera repaillée régulièrement de manière à maintenir une litière fraîche et propre. La présence d'aire en caillebotis intégral est exclue. En stabulation, les animaux enregistrés seront regroupés dans des loges communes. Chaque loge contiendra un maximum de dix animaux.

Art. 5. Pour assurer un confort suffisant aux animaux, ceux-ci doivent disposer au moins de 6 m² de surface disponible dans la loge et d'un volume d'air de 25 m³ par animal pendant les deux mois précédant l'abattage. L'aire paillée doit au moins représenter 60% de cette surface disponible.

Art. 6. Le nombre d'animaux abattus annuellement sous label ne pourra dépasser un maximum absolu de deux cents par exploitation.

Art. 7. L'alimentation est à base de fourrages énergétiques de la région (herbe, paille, céréales, maïs et autres aliments de type fermier). Elle comprendra toujours des céréales indigènes. Les aliments de complément seront les tourteaux et autres produits protéiques riches en énergie et protéines de qualité, à l'exception des sources d'azote non protéique.

Toutefois, les pulpes additionnées d'urée ou de mélasse sont autorisées à condition que le support soit suffisamment dense en énergie.

Sont exclus:

- les farines d'origine animale, y compris la farine de poisson;
- les antibiotiques;
- les substances à action hormonale ou anti-hormonale;
- les autres adjuvants d'élevage, connus ou inconnus à ce jour, s'ils n'ont été autorisés par la Commission des Labels et des Appellations d'origine.

Art. 8. La composition des rations, en ce compris les formules de fabrication, sera communiquée à l'Organisme certificateur agréé.

Art. 9. En cas de traitement thérapeutique, le vétérinaire traitant indiquera sur la fiche d'identification, les dates des interventions et la nature des produits utilisés. Les animaux traités ne pourront être abattus qu'en respectant le délai d'attente de la notice pharmacologique augmenté de 15 jours.

Art. 10. L'organisme certificateur pourra suspendre la délivrance d'attestation à tout agriculteur lorsque les interventions vétérinaires et prophylactiques dépassent anormalement la moyenne générale, sans obligation de motiver autrement sa décision.

Art. 11. L'attestation n'est pas délivrée lorsque la morphologie de l'animal candidat au label s'écarte en cours d'engraissement de la morphologie standard de race Blanc Bleu Belge par rapport à des animaux de même âge ou lorsque des animaux conservent leur conformation mais présentent des pathologies répétées.

Art. 12. Le transport doit s'effectuer de la ferme à l'abattoir, à l'exclusion de tout autre transport.

Les règles essentielles de transport seront respectées afin d'éviter les possibilités d'agression:

- le parcours devra être le plus court possible;
- l'embarquement des véhicules évitera l'entassement et la surcharge;
- l'usage de tranquillisant est interdit;
- pour les animaux fatigués ou excités, un repos suffisant sera prévu.

Le transport ne pourra grouper que des animaux de même sexe.

Art. 13. L'abattage des animaux se fera par série homogène et unique à un moment prédéterminé de la journée sous le contrôle de l'organisme certificateur. En vue de rendre ce contrôle possible et efficace, celui-ci pourra imposer l'horaire d'abattage.

Les carcasses devront porter l'estampille C.E.E.

D'éventuelles mesures transitoires limitées à un an maximum et laissées à l'appréciation de la Commission des Labels, pourraient être adoptées concernant les abattoirs non reconnus par la C.E.E.

Priorité doit être donnée aux abattoirs qui sont situés le plus près possible des exploitations d'engraissement.

Art. 14. Le marquage des carcasses se fera au moyen de tout procédé approprié, fiable et durable que l'organisme certificateur déterminera. L'abatteur inscrira le numéro d'abattage sur la carcasse à un endroit désigné par l'organisme certificateur et reportera ce numéro sur la fiche d'enregistrement. Tout animal non identifiable objectivement se verra refuser l'attestation.

Art. 15. Les carcasses doivent appartenir aux classes S et E de la grille européenne. La classe de gras de carcasses ne doit pas dépasser le niveau 2. La viande doit être de couleur franche et uniforme. Elle ne sera pas de coupe sombre, terne et sèche au toucher.

Art. 16. La fourchette de poids des carcasses des animaux mâles présentées à la certification devrait se situer entre 400 et 500 kg.

Art. 17. Pour maintenir les conditions de salubrité et les caractéristiques organoleptiques des viandes, on procédera à un refroidissement suivant notamment, une progression lente d'abaissement des températures.

Pendant les 8 à 12 premières heures, les carcasses seront placées dans des locaux à un air de 7 degrés Celsius maximum, pulsé à la vitesse maximum de 1 m/s pour n'obtenir que 10 degrés Celsius dans le long dorsal 10 heures après l'abattage. Ensuite, la carcasse sera placée dans un régime thermique approprié pour obtenir 4 degrés Celsius à coeur, température maximale pour toutes les opérations ultérieures.

L'organisme certificateur vérifiera le respect des bonnes pratiques en matière d'hygiène dans le circuit de distribution.

Art. 18. Le boucher détaillant est tenu de procéder à une maturation suffisante de la viande. Celle-ci ne pourra être mise en vente au consommateur avant le quatrième jour qui suit l'abattage et ne pourra en aucun cas être congelée.

Art. 19. La découpe de la carcasse se fera dans un atelier de découpe ou chez un boucher conventionné avec l'organisme certificateur, qui contrôlera la tenue d'un relevé des carcasses et des pièces découpées avec leurs destinations.

Art. 20. Pour la distribution en boucheries, la vente en exclusivité est obligatoire.

D'une façon générale, il appartient à l'organisme certificateur de déterminer le type de contrat afin d'assurer la fiabilité du système et d'éviter toute possibilité de substitution d'une viande certifiée par une autre.

L'organisme certificateur adoptera les contrôles qui lui sembleront nécessaires pour vérifier le bon fonctionnement et l'application de ce système et appliquera les sanctions idoines en cas de manquement.

Art. 21. Tout stockage et tout transport doivent être effectués à une température de 4 degrés Celsius maximum.

Art. 22. L'usage d'une marque commerciale, qu'elle soit individuelle ou collective évitera toute possibilité de confusion avec le label ou l'appellation d'origine, et sera soumis à l'avis préalable de la Commission des Labels.

La marque autorisée devra être déposée au Bureau des Marques.

Vu pour être annexé à l'arrêté de l'Exécutif régional wallon du 23 décembre 1992 concernant l'attribution

du label de qualité wallon à la viande «Blanc Bleu fermier ».
Namur, le 23 décembre 1992.

Le Président de l'Exécutif, chargé de l'Economie, des P.M.E. et des Relations extérieures,
G. SPITAEELS

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

Annexe 2

Arrêté d'homologation de la viande « Blanc Bleu fermier » - plan minimum de contrôle

Le contrôle doit être permanent et sans rupture, tout au long de la filière, depuis la production jusqu'à la distribution.

L'organisme certificateur agréé peut déléguer, sous sa responsabilité, certaines tâches aux organismes tiers de contrôle agréés par arrêté de l'Exécutif régional wallon.

LIEU ET TYPE DE CONTROLE

FREQUENCE MINIMALE

Production

- visite préalable des installations
- contrôle de la morphologie de l'animal
- contrôle du confort des animaux
- contrôle et analyse de l'alimentation
- prélèvement urines ou matières fécales ou sang

1 à l'inscrip. du producteur
1/producteur/an
1/producteur/an
1/producteur/an
1/producteur/an

Transport

- contrôle du chargement et du déchargement des animaux

1/transporteur/an

Abattoir

- visite des abattoirs et tueries
- prélèvement urines ou graisses périrénales ou organes
- vérification de l'identification de l'animal

4/abattoir ou tuerie/an
1/producteur/an pour tous les animaux

Chevillard

- contrôle de la destination

1/point de distribution/an

Distribution

- contrôle de l'exclusivité

1/point de distribution/an

De plus, l'organisme certificateur agréé sera tenu d'effectuer:

- un nombre global annuel de visites chez les producteurs égal à 2 fois le nombre de producteurs contrôlés par cet organisme;
- un nombre global annuel d'analyses égal à 2,5 fois le nombre des producteurs contrôlés;
- avec un minimum d'une analyse d'aliment/producteur/an;
- avec un minimum d'une analyse d'anabolisant/producteur/an.

Vu pour être annexé à l'arrêté de l'Exécutif régional wallon du 23 décembre 1992 concernant l'attribution du label de qualité wallon à la viande Blanc Bleu fermier.

Namur, le 23 décembre 1992.

Le Président de l'Exécutif, chargé de l'Economie, des P.M.E. et des Relations Extérieures,
G. SPITAEELS

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