

21 DECEMBER 2006. — Besluit van de Waalse Regering tot bepaling van de integrale voorwaarden betreffende de installaties voor de bereiding of conservering door snijding, koken, appertisatie, diepvriezen, bevriezing, vriesdroging, ontwatering, zouting, droging, pekelen en roken, met uitzondering van melkproducten en vette stoffen maar met inbegrip van voedermiddelen voor huisdieren en van vleesproducten waarvan de productie- of bewaarcapaciteit van de eindproducten groter is dan 2 t/dag

De Waalse Regering,

Gelet op het decreet van 11 maart 1999 betreffende de milieuvergunning, inzonderheid op de artikelen 4, 5, 6, 7, 8 en 9;

Gelet op het advies 37.456/2/V van de Raad van State, gegeven op 19 juli 2004, overeenkomstig artikel 84, § 1, eerste lid, 1°, van de gecoördineerde wetten op de Raad van State;

Op de voordracht van de Minister van Landbouw, Landelijke Aangelegenheden, Leefmilieu en Toerisme;

Na beraadslaging,

Besluit :

HOOFDSTUK I. — *Toepassingsgebied en begripsomschrijving*

Artikel 1. Deze integrale voorwaarden zijn van toepassing op de installaties voor de bereiding of conservering door snijding, koken, appertisatie, diepvries, bevriezing, vriesdroging, ontwatering, zouting, droging, pekelen en roken, met uitzondering van melkproducten en vette stoffen maar met inbegrip van voedermiddelen voor huisdieren en van vleesproducten waarvan de productie- of bewaarcapaciteit van de eindproducten groter is dan 0,1 t/dag bedoeld in de rubriek 15.13.01.01 van bijlage I bij het besluit van de Waalse Regering van 4 juli 2002 tot bepaling van de lijst van de aan een milieueffectstudie onderworpen projecten en van de ingedeelde installaties en activiteiten.

Art. 2. Voor de toepassing van deze voorschriften wordt verstaan onder :

1° dierlijke bijproducten : karkassen, delen van dieren, van vissen of producten van dierlijke oorsprong die niet voor menselijke consumptie bestemd zijn zoals omschreven in de artikelen 2 en volgende van Verordening (EG) nr. 1774/2002 van het Europees Parlement en de Raad van 3 oktober 2002 tot vaststelling van gezondheidsvoorschriften inzake niet voor menselijke consumptie bestemde dierlijke bijproducten;

2° versnijding : de eerste verwerkingshandeling verricht op karkassen, halve karkassen, vleeshompen waarbij ze in verschillende aangesneden stukken opgedeeld kunnen worden (bovenbeen, ribstukken...);

3° diepvriezen : het gepaste bevroingsproces waardoor zo snel als nodig is en afhankelijk van de aard van het product de maximale kristallisatiezone wordt overschreden, met het gevolg dat na thermische stabilisatie de temperatuur overall in het product zonder onderbreking gehandhaafd blijft op -18 °C of lager;

4° bevriezing : techniek voor de bewaring van voedingsmiddelen door koeling op lange termijn waarbij het water in de voedingsmiddelen in ijskristallen omgezet wordt. Het ingevroren product wordt bewaard bij temperaturen van -12 °C of lager;

5° ontwatering : handeling tot vermindering van de hoeveelheid water van een product;

6° appertisatie : proces waarbij een thermische behandeling tot vernietiging van alle micro-organismen tot een commerciële steriliteitsdrempel gecombineerd wordt met een verpakking die lekkages van vloeistoffen, gassen en micro-organismen voorkomt;

7° vriesdroging : koelbehandeling bij lage druk met als gevolg een sterke vermindering van het watergehalte door vervluchtiging;

8° zouting : behandeling met keukenzout, als dusdanig of door pekelen met als gevolg een verhoging van het keukenzoutgehalte van het product en een vermindering van het watergehalte;

9° pekelen : bewaartechniek door het dampdrogen van een voedingsstof die aan de werking van de zoutoplossing (gezouten vloeibare bereiding) is onderworpen;

10° roken : behandeling met houtrook met als gevolg het zich vastzetten op het voedingsmiddel van pyrolyseproducten met een bewaareffect;

11° bestaande inrichting : inrichting die behoorlijk is vergund vóór de inwerkingtreding van dit besluit.

HOOFDSTUK II. — *Vestiging en bouw*

Art. 3. De inrichting beschikt op zijn minst over :

1° een lokaal voor de bereiding van de producten;

2° een koelkamer of een koelruimte voor de opslag van de producten;

3° een specifiek koel lokaal of een specifieke koele plek voor de opslag van de dierlijke bijproducten;

4° een plaats voor het schoonmaken van de bakken en recipiënten waarin grondstoffen, halfabrikaten, afgewerkte producten en dierlijke bijproducten opgeslagen worden.

Art. 4. De structuren binnen de inrichtingen bestaan uit duurzame en makkelijk te onderhouden materialen.

Art. 5. De vloeren van de lokalen, alsook de muren van de werkklokken, die over hun gezamenlijke hoogte bevuild kunnen worden, zijn voorzien van een harde, gladde, waterdichte, niet aan bederf onderhevige en vlot wasbare bedekking.

Art. 6. De helling van de vloer van de lokalen en van de afvalwaterafvoerwerken zorgt ervoor dat de vloeibare dierlijke mest, waaronder het reinigingswater, langs dichte leidingen kan afvloeien naar het afvalwaterafvoersysteem. Het afvoersysteem is voorzien van een hevel-luchtafsluiter met rooster of met een andere uitrusting die vaste stoffen tegenhoudt. Deze uitrusting mag niet weggenomen worden en wordt regelmatig schoongemaakt.

HOOFDSTUK III. — *Exploitatie*

Art. 7. Er worden maatregelen genomen om het gekrioel van schadelijke insecten en knaagdieren te voorkomen, zoals het gebruik van toegelaten pesticiden en de afscherming van de opgeslagen grondstoffen en dierlijke bijproducten door de openingen van dunne roosters te voorzien.

Art. 8. De fabricageresten worden dagelijks verwijderd uit het lokaal waar de producten bereid worden.

Art. 9. In het lokaal waar de producten bereid worden en in de verkoopplokken staan dichte en wasbare bakken en recipiënten voor de opslag van de dierlijke bijproducten die uit de fabricage voortkomen. Deze dierlijke bijproducten worden opgeslagen in het daartoe bestemde lokaal of op de daartoe bestemde plaats bedoeld in artikel 27. De bakken en recipiënten worden na elke verwijdering van de dierlijke bijproducten schoongemaakt, maar niet op de openbare weg.

Art. 10. De bakken en recipiënten waarin grondstoffen, halfabrikaten, afgewerkte producten en dierlijke bijproducten opgeslagen worden mogen slechts na reiniging en ontsmetting in de openlucht bewaard worden.

HOOFDSTUK IV. — *Ongevallen- en brandpreventie*

Art. 11. Vóór de tenuitvoerlegging van het project en vóór elke wijziging van de plaats en/of de exploitatie-omstandigheden die de risico's voor brand of voor de verspreiding ervan zouden kunnen wijzigen, verstrekt de exploitant de territoriaal bevoegde brandweerdienst informatie over de getroffen maatregelen en de aangewende uitrustingen inzake de preventie en de bestrijding van brand en ontploffingen, met inachtneming van de bescherming van de bevolking en het leefmilieu.

Art. 12. Elk vast frituurtoestel is voorzien van een automatische blusinstallatie die verbonden is met een voorziening voor de onderbreking van de energietoevoer naar het frituurtoestel.

Art. 13. De toegang tot de lokalen is verboden voor personen die geen toelating van de exploitant hebben.

Art. 14. De compressoren waarvan het vermogen van de geïnstalleerde machines kleiner is dan 10 kW zijn uitgerust met voorzieningen die de samendrukking automatisch stopzetten zodra de maximale dienstdruk bereikt is.

HOOFDSTUK V. — *Water*

Afdeling 1. — Algemene bepalingen

Art. 15. De bepalingen van het koninklijk besluit van 3 augustus 1976 houdende algemeen reglement voor het lozen van afvalwater in de gewone oppervlaktewateren, de openbare riolen en in de kunstmatige afvoerwegen voor regenwater zijn niet van toepassing op dit hoofdstuk.

Art. 16. Het water van de reiniging van de bakken en recipiënten waarin grondstoffen, halfabrikaten, afgewerkte producten en dierlijke bijproducten worden opgeslagen, wordt met het afvalwater opgevangen en afgevoerd.

Art. 17. De exploitant van de inrichtingen die afvalwater lozen scheidt de verschillende stromen industrieel en huishoudelijk afvalwater van het regenwater.

Afdeling 2. — Afvalwaterlozing

Onderafdeling 1. — Voorwaarden voor het lozen in gewone oppervlaktewateren en kunstmatige afwateringskanalen

Art. 18. Installaties waarvan de vuilvracht kleiner is dan 100 IE vóór de zuivering en die afvalwater lozen in oppervlaktewateren of kunstmatige afwateringskanalen voldoen aan de volgende voorwaarden :

1° de pH-waarde van het geloosde water ligt tussen 6,5 en 9. Als het geloosde water voortkomt uit het gebruik van gewoon oppervlaktewater en/of van grondwater, kan de natuurlijke pH-waarde ervan als grenswaarde van de pH aangenomen worden als ze hoger is dan 9 of lager dan 6,5;

2° de temperatuur bedraagt hoogstens 30 °C;

3° het gehalte aan BZV₅ mag niet hoger zijn dan 50 mg zuurstof per liter;

4° het gehalte aan CZV mag niet hoger zijn dan 350 mg zuurstof per liter;

5° het gehalte aan zwevende stoffen bedraagt hoogstens 60 mg per liter;

6° het gehalte aan bezinkbare stoffen bedraagt hoogstens 1,5 ml per liter (tijdens een statische bezinking van 2 uren);

7° het gehalte aan niet-polaire koolwaterstoffen is niet hoger dan 5 mg per liter;

8° het gehalte aan anionactieve, kationactieve en niet-ionogene wasmiddelen is niet hoger dan 3 mg per liter;

9° het te lozen water wordt ontsmet als het zulke hoeveelheden pathogene organismen bevat dat het ontvangende water ernstig besmet dreigt te worden.

10° het geloosde water is vrij van oliën, vetten of andere zwevende stoffen waarvan duidelijk kan worden vastgesteld dat ze een zwevende laag vormen;

11° het geloosde water bevat geen gevaarlijke stoffen zoals bedoeld in de artikelen R.131 tot R.141 van Boek II van het Milieuwetboek, dat het Waterwetboek inhoudt;

12° het is verboden mechanisch vermaalde vaste stoffen te storten of water te lozen dat zulke stoffen bevat.

Onderafdeling 2. — Voorwaarden voor het lozen in openbare rioleringen

Art. 19. Voor een installatie met een vuilvracht onder 100 IE vóór de zuivering, stroomt het afvalwater langs een ontvetter alvorens in de riolering te worden geloosd.

Art. 20. Lozingen van industrieel afvalwater voldoen aan de volgende voorwaarden :

1° de pH-waarde ligt tussen 6 en 9,5. Als het geloosde water voortkomt uit het gebruik van gewoon oppervlaktewater en/of van grondwater, kan de natuurlijke pH-waarde van het water als grenswaarde van de pH aangenomen worden als ze hoger is dan 9 of lager dan 6,5;

2° het gehalte aan zwevende stoffen bedraagt hoogstens 1 000 mg per liter;

6° het gehalte aan bezinkbare stoffen bedraagt hoogstens 200 ml per liter (tijdens een statische bezinking van 2 uren);

4° de diameter van de zwevende stoffen bedraagt hoogstens 10 mm;

5° het gehalte aan anionactieve, kationactieve en niet-ionogene wasmiddelen is niet hoger dan 15 mg per liter;

6° het gehalte aan chloriden is niet hoger dan 2 000 mg per liter;

7° het gehalte aan sulfaten bedraagt hoogstens 2 000 mg per liter;

8° het gehalte aan met petroleumether extraheerbare stoffen is niet hoger dan 500 mg per liter;

9° het geloosde water bevat geen opgelost onvlambaar of ontplofbaar gas, noch producten die het vrijmaken van dergelijke gassen kunnen veroorzaken;

10° het is verboden mechanisch vermaalde vaste stoffen te storten of water te lozen dat zulke stoffen bevat;

11° het geloosde water bevat geen gevaarlijke stoffen zoals bedoeld in de artikelen R.131 tot R.141 van Boek II van het Milieuwetboek, dat het Waterwetboek inhoudt;

12° het afvalwater bevat geen stoffen die :

a) gevaar kunnen inhouden voor het onderhoudspersoneel van de rioleringen en installaties;

b) de leidingen zouden kunnen beschadigen of verstoppen;

c) de vlotte werking van de stuwings- en zuiveringsinstallaties zouden kunnen hinderen.

Onderafdeling 3. — Analyse- en bemonsteringsmethodes

Art. 21. De methodes die aangewend worden voor de bemonsteringen alsook voor de analyse van alle parameters opgenomen in de artikelen 18 en 20 worden gebruikt of zijn goedgekeurd door het referentielaboratorium van het Waalse Gewest.

HOOFDSTUK VI. — Lucht

Art. 22. Er worden maatregelen genomen om de buurt niet te hinderen met stoffen, rook, roet, gassen, damp, geuren en andere uitwasemingen, o.a. aan de uitgang van rookkamers, kookkamers, frituurbaden en afzuiginstallaties.

Art. 23. Het roken van vlees voldoet aan de volgende voorschriften :

1° met uitzondering van de daartoe bestemde leidingen, is de rookkamer onder normale werkomstandigheden rookdicht;

2° om de verbrandingsproducten die uit de rookkamer ontsnappen bij het openen van de deur op te vangen, is de deur uitgerust met een zuigkap die aangesloten is op de leiding voor de afvoer voor de verbrandingsproducten.

Art. 24. De dichtheid van de koelapparaten en -leidingen van de koelvoorzieningen met een nuttig nominaal koelvermogen onder 12 kW is gewaarborgd.

HOOFDSTUK VII. — Geluiden en trillingen

Art. 25. De nodige maatregelen worden genomen opdat de geluiden of trillingen veroorzaakt door stoomketels, compressoren, koelgroepen en extractoren of door de toegepaste arbeidsprocessen geen schade kunnen toebrengen aan de stabiliteit van de gebouwen.

HOOFDSTUK VIII. — *Afval*

Art. 26. Het is verboden afval door verbranding te vernietigen.

Art. 27. Dierlijke bijproducten worden bewaard in een afgesloten ruimte die makkelijk te reinigen en te ontsmetten is en die uitsluitend voor de opslag daarvan bestemd is. Ze worden opgeslagen in dichte, hermetische containers die al naar gelang van de categorie dierlijke bijproducten ingedeeld zijn. Deze containers worden opgeslagen in een afgekoelde ruimte waar de heersende temperatuur niet hoger is dan 10 °C. Ze worden gereinigd en ontsmet na elke lediging.

Art. 28. Als de inrichting de toestemming van het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen (FAVV) heeft voor het weghalen van de wervelkolom van de runderen bedoeld in de bepalingen van bijlage XI, deel A, punt 1, *a*), *i*), bij Verordening (EG) nr. 999/2001 van het Europees Parlement en van de Raad van 22 mei 2001 houdende vaststelling van voorschriften inzake preventie, bestrijding en uitroeiing van bepaalde overdraagbare spongiforme encefalopathieën, wat betreft de verlenging van de geldigheidsduur van overgangsmaatregelen, produceert de exploitant in dat geval gespecificeerd risicomateriaal in de zin van artikel 4, § 1, punt *b*), van Verordening (EG) nr. 1774/2002 van het Europees Parlement en de Raad van 3 oktober 2002 tot vaststelling van gezondheidsvoorschriften inzake niet voor menselijke consumptie bestemde dierlijke bijproducten.

De inrichting wordt dan uitgerust met een systeem voor primaire afvalwaterbehandeling dat voldoet aan de vereisten van § 2, punt *d*), van de bijlage bij Verordening (EG) nr. 1774/2002. De afval uit die primaire afvalwaterbehandeling wordt beschouwd als dierlijke bijproducten van categorie 1 en als dusdanig behandeld.

Wat de overige inrichtingen betreft, wordt de afval uit de voorbehandeling van de afvalwaterzuivering beschouwd als afval en niet als dierlijke bijproducten.

Art. 29. Desnoods worden de dierlijke bijproducten met een vloeistof begoten om de slechte geuren te neutraliseren.

HOOFDSTUK IX. — *Controle en toezicht*

Art. 30. Accidentele lozingen in oppervlaktewater worden meegedeeld aan de toezichthoudende ambtenaar. Accidentele lozingen in openbare rioleringen worden meegedeeld aan de toezichthoudende ambtenaar en aan de erkende zuiveringsinstelling.

Art. 31. Het geloosde afvalwater wordt afgevoerd via een controlevoorziening die aan de volgende vereisten voldoet :

- 1° een vlotte monsterneming van het geloosde water mogelijk maken;
- 2° op verzoek of op initiatief van de toezichthoudende ambtenaar het nemen van monsters mogelijk maken naar verhouding van het gemeten debiet van het geloosde afwater, alsook het bewaren ervan;
- 3° vlot toegankelijk zijn, zonder voorafgaande formaliteit;
- 4° geïnstalleerd zijn op een plek die alle garanties biedt inzake waterkwantiteit en -kwaliteit.

Art. 32. De volgende gegevens worden opgenomen in het afvalregister (m.i.v. dierlijke bijproducten) :

- 1° de hoeveelheid opgehaalde afval en de identificatiecode ervan;
- 2° de datum waarop de afval is opgehaald;
- 3° de identiteit van de erkende of geregistreerde vervoerder;
- 4° de methode en de site voor de verwijdering of de valorisatie van de afval of de identiteit van de erkende of geregistreerde ophaler aan wie deze afval is afgestaan.

Art. 33. De exploitant levert het bewijs dat de dierlijke bijproducten worden opgehaald op elk verzoek van de toezichthoudende ambtenaar. Daartoe bewaart de exploitant als bijlage bij het register het bewijs dat de dierlijke bijproducten zijn opgehaald.

Art. 34. In het kader van het beheer van de dierlijke bijproducten uit de inrichting, maakt de exploitant gebruik van de gepaste documenten waarvan het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen en de Gewesten na overleg het model hebben vastgelegd met het oog op de traceerbaarheid.

HOOFDSTUK X. — *Overgangs- en slotbepalingen*

Art. 35. Dit besluit is van toepassing op de bestaande inrichtingen.

In afwijking van het eerste lid :

- 1° is artikel 17 niet van toepassing op de bestaande inrichtingen;
- 2° is artikel 31 uiterlijk één jaar na de datum van inwerkingtreding van dit besluit van toepassing op de bestaande inrichtingen.

Art. 36. De Minister van Leefmilieu is belast met de uitvoering van dit besluit.

Namen, 21 december 2006.

De Minister-President,
E. DI RUPO

De Minister van Landbouw, Landelijke Aangelegenheden, Leefmilieu en Toerisme,
B. LUTGEN