

## Annexe

M. Louis Awoust, inspecteur général;  
 M. Gustave Escouflaire, inspecteur général;  
 M. Jacques Lenoir, ingénieur en chef-directeur;  
 M. Paul Van Damme, ingénieur principal;  
 M. Michel Martin, ingénieur;  
 M. Michel Noel, secrétaire d'administration;  
 M. Marc Leger, ingénieur industriel;  
 M. Jean-Pierre Brebois, chef administratif;  
 Mme Yvonne Voue, épouse Benne, sous-chef de bureau;  
 Mme Claudine Tricot, épouse Couturier, secrétaire principal de direction;  
 Mme Marie-Ange Ansiaux, épouse Dubois, rédacteur comptable;  
 Mme Claudie Vassart, rédacteur;  
 Mme Béatrix Remy, épouse Fievet, rédacteur;  
 Mme Viviane Dehont, épouse Gilson, commis-dactylographe chef;  
 Mme Ariane Vermijlen, épouse Lemaire, commis principal;  
 M. Jean Hendschel, agent en chef;  
 M. Jean-Claude Califice, agent principal;  
 M. Pierre Detry, premier ouvrier spécialiste.

Vu pour être annexé à Notre arrêté du 22 juillet 1987.

## BAUDOUIN

Par le Roi :  
 Le Premier Ministre,  
 W. MARTENS

Le Ministre des Affaires sociales,  
 J.-L. DEHAENE

## MINISTÈRE DES CLASSES MOYENNES

F. 87 — 1373

15 JUILLET 1987. — Arrêté royal modifiant l'arrêté royal du 4 février 1974 reconnaissant l'appellation d'origine « Jambon d'Ardenne » et fixant les conditions que doit réunir ce produit pour être fabriqué, offert en vente ou vendu sous cette appellation

BAUDOUIN, Roi des Belges,  
 A tous, présents et à venir, Salut.

Vu la loi du 14 juillet 1971 sur les pratiques du commerce, notamment l'article 14;

Vu l'arrêté royal du 4 février 1974 reconnaissant l'appellation d'origine « Jambon d'Ardenne » et fixant les conditions que doit réunir ce produit pour être fabriqué, offert en vente ou vendu sous cette appellation, modifié par l'arrêté royal du 7 avril 1976;

Vu l'avis du Conseil d'Etat;

Sur la proposition de Notre Ministre des Classes moyennes et de Notre Secrétaire d'Etat aux Classes moyennes;

Nous avons arrêté et arrêtons :

**Article 1er.** L'article 3 a de l'arrêté royal du 4 février 1974 est remplacé par la disposition suivante :

« a) La salaison doit avoir été faite par salage à sec, frottage au sel ou par imprégnation à l'aide de saumure; cette imprégnation peut se faire uniquement par immersion dans une solution aqueuse de sel ou de sel nitrité. Pendant la salaison, aucun produit ne peut avoir été injecté. A la sortie du saloir, la maturation doit avoir lieu en local froid pendant un temps variable suivant l'épaisseur du jambon. »

**Art. 2.** Dans l'article 3 b du même arrêté, modifié par l'arrêté royal du 7 avril 1976, les mots « (10-9 grammes) » sont remplacés par les mots « (10-<sup>e</sup> gramme par gramme) ».

**Art. 3.** Dans l'article 3c du même arrêté, le mot « trois » est remplacé par le mot « deux ».

## MINISTERIE VAN MIDDENSTAND

N. 87 — 1373

15 JULI 1987. — Koninklijk besluit tot wijziging van het koninklijk besluit van 4 februari 1974 tot erkenning van de benaming van oorsprong « Ardense ham » en tot vaststelling van de voorwaarden waaraan dit produkt moet voldoen om te worden vervaardigd, te koop aangeboden of verkocht onder deze benaming

BOUDEWIJN, Koning der Belgen,  
 Aan allen die nu zijn en hierna wezen zullen, Onze Groet.

Gelet op de wet van 14 juli 1971 betreffende de handelspraktijken, inzonderheid op het artikel 14;

Gelet op het koninklijk besluit van 4 februari 1974 tot erkenning van de benaming van oorsprong « Ardense ham » en tot vaststelling van de voorwaarden waaraan dit produkt moet voldoen om te worden vervaardigd, te koop aangeboden of verkocht onder deze benaming, gewijzigd bij het koninklijk besluit van 7 april 1976;

Gelet op het advies van de Raad van State;

Op de voordracht van Onze Minister van Middenstand en van Onze Staatssecretaris voor Middenstand;

Hebben Wij besloten en besluiten Wij :

**Artikel 1.** Artikel 3 a van het koninklijk besluit van 4 februari 1974 wordt vervangen door de volgende bepaling :

« a) De zouting moet gebeuren door droogzouten, inwrijven met zout of doordrenken met pekkel; dit doordrenken mag alleen geschieden door onderdompeling in een waterachtige oplossing van zout of van nitrietpekkelzout. Tijdens het zouten mag geen enkel produkt worden ingespoten. Bij het verlaten van de zoutplaats moet de rijping plaatsvinden in een koel lokaal gedurende een tijdspanne die schommelt naar gelang van de dikte van de ham. »

**Art. 2.** In artikel 3 b van hetzelfde besluit, gewijzigd bij het koninklijk besluit van 7 april 1976, worden de woorden « (10-9 gram) » vervangen door de woorden « (10-<sup>e</sup> gram per gram) ».

**Art. 3.** In artikel 3c van hetzelfde besluit wordt het woord « drie » vervangen door het woord « twee ».

Art. 4. L'article 4 du même arrêté, modifié par l'arrêté royal du 7 avril 1976, est remplacé par la disposition suivante :

« Art. 4. § 1er. Le jambon doit, au moment de la vente, être conforme aux normes suivantes :

a) en ce qui concerne la forme : le jambon doit se présenter sous l'une des quatre formes suivantes : jambon à l'os, jambon désossé entier ou demi, cœur entier ou demi, noix entière ou demie.

Le jambon à l'os doit avoir la forme d'un arrondi n'ayant pas plus de deux doigts d'aloyau (à partir de la tête du fémur), pendant par une corde entourant le jarret. La patte doit être coupée et non sciée. Le morceau de l'os iliaque doit faire partie du jambon.

Les jambons à l'os et les cœurs doivent en outre être présentés selon leur découpe naturelle, c'est-à-dire non ficelés ni enserrés en un filet. Les cœurs peuvent toutefois être mis en forme et emballés, sous vide dans un emballage transparent, par le producteur. Les jambons désossés doivent l'être après séchage; ils peuvent être pressés, moulés et ficelés. Ils peuvent être conditionnés sous vide, en emballage transparent, par le producteur.

Les jambons désossés, cœurs et noix, peuvent être vendus sous la forme de demi-pièces, lorsqu'ils ont été découpés et conditionnés sous vide en emballage transparent par le producteur.

b) en ce qui concerne le poids : le jambon à l'os doit peser au moins 4 kg, le jambon désossé au moins 3 kg, le jambon dit cœur, au moins 2 kg 500 et la noix de jambon au moins 800 grammes. Les demi-jambons désossés, demi-cœurs et demi-noix doivent peser au moins 45 p.c. des poids minima fixés pour les pièces correspondantes.

c) en ce qui concerne les normes analytiques :

1° normes chimiques :

Rapport eau-protéines : inférieur ou égal à 2,3 pour le jambon à l'os et le jambon désossé, à 2,5 pour le cœur et à 2,6 pour la noix;

Cendres déchlorurées sur matière sèche dégraissée, déchlorurée : inférieure à 7 p.c.;

Absence de colorants;

Absence d'amidon;

Teneur en P<sub>2</sub>O<sub>5</sub> sur sec, dégraissé et déchloruré : inférieure ou égale à 2,2 p.c.;

Teneur en sucres réducteurs totaux sur produit tel quel : inférieure ou égale à 0,5 p.c.;

Teneur en 3,4 benzopyrène sur produit tel quel : inférieure ou égale à 10<sup>-8</sup> gramme par gramme.

2° normes bactériologiques :

Nombre de germes totaux : inférieur à 10<sup>-8</sup> par gramme;

Enterobacteriaceae : moins de 2/g;

Staphylocoques coagulase positifs : absence/g;

Salmonella : absence dans 25 g.

§ 2. Tous jambons, cœurs et noix, entiers, offerts en vente, doivent en outre porter un scellé reproduisant sur une face le signe figurant à l'attestation d'origine et sur l'autre face un numéro d'ordre.

Les emballages des jambons désossés, cœurs et noix, conditionnés en demi-pièces, doivent contenir une étiquette reproduisant le même signe et un numéro d'ordre. Scellés et étiquettes doivent être délivrés par l'organisme agréé par Nous ».

Art. 5. L'article 5, § 3, du même arrêté, modifié par l'arrêté royal du 7 avril 1976, est remplacé par la disposition suivante :

« Art. 5 § 3. La vérification des conditions prévues au présent arrêté s'effectue selon les modalités fixées dans la convention, dont le modèle est approuvé par Notre Ministre des Classes moyennes, et qui est signée par le demandeur d'attestation et l'organisme agréé, qui a délivré l'attestation d'origine. »

Art. 6. Dans l'article 5, § 4, du même arrêté, les mots « pour la délivrance des attestations d'origine » sont remplacés par les mots « qui a délivré l'attestation d'origine ».

Art. 7. L'article 5, § 5, du même arrêté est abrogé.

Art. 4. Artikel 4 van hetzelfde besluit, gewijzigd bij het koninklijk besluit van 7 april 1976, wordt vervangen door de volgende bepaling :

« Art. 4 § 1. De ham moet op het ogenblik van de verkoop beantwoorden aan de volgende normen.

a) wat de vorm aangaat : de ham moet voorkomen onder één van de volgende vier vormen : beenham, gehele of halve uitgebeende ham, gehele of halve « cœur », gehele of halve nootham.

De beenham moet een afgeronde vorm hebben met niet meer dan twee vingers van de dikke lende (vanaf de knop van het dijbeen), opgehangen met een koord rondom de schenkel. De poot moet worden afgesneden en niet afgezaagd. Het gedeelte van het heupbeen moet deel uitmaken van de ham.

De beenhammen en de « cœurs » moeten tevens worden aangeboden volgens hun normale versnijding, d.w.z. niet opgebonden, noch in vorm geperst in een net. De producent mag evenwel een vorm geven aan de « cœurs » en deze, onder vacuüm, in een doorzichtige verpakking verpakken. Hammen mogen pas worden uitgebeend na te zijn gedroogd. De uitgebeende hammen mogen worden geperst, van een vorm voorzien en opgebonden. Zij mogen door de producent onder vacuüm worden verpakt in een doorzichtige verpakking.

De uitgebeende hammen, de « cœurs » en de noothammen mogen in de vorm van halve stukken worden verkocht wanneer zij werden versneden en onder vacuüm in een doorzichtige verpakking werden verpakt door de producent.

b) wat het gewicht aangaat : de beenham moet ten minste 4 kg wegen, de uitgebeende ham ten minste 3 kg en de nootham ten minste 800 gram. De halve uitgebeende hammen, de halve « cœurs » en de halve noothammen moeten ten minste 45 pct. wegen van het voor elk van de overeenstemmende stukken vastgestelde minimumgewicht.

c) wat de analytische normen aangaat :

1° scheikundige normen :

Verhouding water-proteïnen : lager dan of gelijk aan 2,3 voor de beenham en de uitgebeende ham, 2,5 voor de « cœur » en 2,6 voor de nootham;

Ontchloorde as op ontvette en ontchloorde droge stof : lager dan 7 pct.;

Afwezigheid van kleurstoffen;

Afwezigheid van zetmeel;

P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>-gehalte op ontvette en ontchloorde droge stof : lager dan of gelijk aan 2,2 pct.;

Gehalte aan reducerende suikers op het produkt als dusdanig : lager dan of gelijk aan 0,5 pct.;

Gehalte aan 3,4 benzopyreen op het produkt als dusdanig : lager dan of gelijk aan 10<sup>-8</sup> gram per gram.

2° bacteriologische normen :

Totaal aantal kiemen : lager dan 10<sup>-8</sup> per gram;

Enterobacteriaceae : lager dan 2/g;

Coagulase positieve stafylococci : afwezigheid/g;

Salmonella : afwezigheid in 25 g.

§ 2. Iedere te koop aangeboden gehele ham, « cœur » en nootham moet bovendien een zegel dragen met op de ene zijde het kenteken dat afgebeeld staat op het attest van oorsprong en op de andere zijde het volgnummer.

De verpakkingen van de uitgebeende hammen, « cœurs » en noothammen, verpakt in halve stukken, moeten een etiket bevatten met hetzelfde kenteken en een volgnummer. Zegels en etiketten moeten worden afgeleverd door de door Ons erkende instellingen ».

Art. 5. Artikel 5, § 3, van hetzelfde besluit, gewijzigd bij koninklijk besluit van 7 april 1976, wordt vervangen door de volgende bepaling :

« Art. 5 § 3. De verificatie van de in dit besluit voorgeschreven voorwaarden geschiedt volgens de richtlijnen die zijn bepaald in de overeenkomst, waarvan het model is goedgekeurd door onze Minister van Middenstand, en die is ondertekend door de aanvrager van het attest en de erkende instelling, die het attest van oorsprong heeft afgeleverd. »

Art. 6. In artikel 5, § 4, van hetzelfde besluit worden de woorden « de erkende instelling mag aanrekenen voor de aflevering van attesten van oorsprong » vervangen door de woorden « mogen worden aangerekend door de erkende instelling die het attest van oorsprong heeft afgeleverd ».

Art. 7. Artikel 5, § 5, van hetzelfde besluit wordt opgeheven.