

JUSTEL - Législation consolidée

<http://www.ejustice.just.fgov.be/eli/arrete/2021/08/29/2021032860/justel>

Dossier numéro : 2021-08-29/21

Titre

29 AOÛT 2021. - Arrêté royal relatif au contrôle de la qualité du lait cru et à l'agrément des organismes interprofessionnels

Source : AGENCE FEDERALE POUR LA SECURITE DE LA CHAINE ALIMENTAIRE

Publication : Moniteur belge du 22-09-2021 page : 99100

Entrée en vigueur : 01-12-2021

Table des matières

[CHAPITRE Ier.](#) - Définitions et champ d'application

Art. 1-3

[CHAPITRE II.](#) - Collecte et échantillonnage du lait cru de vache

Art. 4-5

[CHAPITRE III.](#) - Contrôle de la qualité du lait cru

Art. 6-12

[CHAPITRE IV.](#) - Agrément des organismes interprofessionnels et guidance scientifique

Art. 13

[CHAPITRE V.](#) - Dispositions abrogatoires

Art. 14

[CHAPITRE VI.](#) - Dispositions transitoires et finales

Art. 15-16

Texte

[CHAPITRE Ier.](#) - Définitions et champ d'application

Article [1er.](#) § 1er. Pour l'application du présent arrêté, on entend par :

- 1° l'Agence : l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire ;
- 2° le Ministre : le Ministre qui a la Sécurité de la Chaîne alimentaire dans ses attributions ;
- 3° producteur : la personne physique ou morale exploitant seule, ou le groupement de personnes physiques ou morales exploitant en commun, une exploitation de production laitière ;
- 4° exploitation de production laitière : établissement où sont détenus un ou plusieurs animaux d'élevage pour la production de lait destiné à être commercialisé comme aliment ;
- 5° acheteur : une entreprise du secteur alimentaire disposant d'une autorisation d'acheteur de lait cru

conformément à l'arrêté royal du 16 janvier 2006 fixant les modalités des agréments, des autorisations et des enregistrements préalables délivrés par l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire ;

6° petit acheteur : un acheteur qui a collecté, du 1er janvier au 31 décembre de l'année précédente, au maximum 500.000 litres de lait cru auprès d'un maximum de 5 producteurs différents ;

7° types de lait cru de vache :

- lait cru entier de vache : le lait produit par la sécrétion de la glande mammaire d'une ou plusieurs vaches et non chauffé à plus de 40° C, ni soumis à un traitement d'effet équivalent et dont la teneur naturelle en matière grasse n'a pas été modifiée;

- lait cru écrémé de vache : lait cru entier de vache dont la teneur en matière grasse a été ramenée à 5 g/l au maximum ;

8° opération de chargement : le transfert physique d'une quantité de lait cru entre un récipient du producteur et un véhicule de collecte agréé à l'aide du système de pompage de ce véhicule ;

9° livraison : la quantité de lait cru enregistrée par opération de chargement et livrée du producteur à l'acheteur ;

10° collecte : le transport d'une livraison, depuis son chargement à l'exploitation de production laitière jusqu'à son déchargement chez l'acheteur ;

11° guidance scientifique : soutien aux organismes interprofessionnels chargés de la détermination officielle de la qualité du lait cru de vache livré aux acheteurs afin que la détermination se fasse de manière uniforme au niveau national. Ce soutien comprend les tâches principales suivantes : organisation d'essais interlaboratoires, création de standards (échantillons de contrôle) et avis scientifiques.

12° OI : organisme interprofessionnel.

§ 2. Sont également d'application :

- les définitions mentionnées aux règlements (CE) N° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires, et N° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale, à l'exclusion de la définition du terme " établissement " ;

- la définition du terme " établissement " mentionnée à l'arrêté royal du 16 janvier 2006 fixant les modalités des agréments, des autorisations et des enregistrements préalables délivrés par l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire.

[Art. 2.](#) Le producteur, l'acheteur et le petit acheteur sont des opérateurs au sens de l'arrêté royal du 16 janvier 2006 fixant les modalités des agréments, des autorisations et des enregistrements préalables délivrés par l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire.

[Art. 3.](#) Sans préjudice des dispositions du Règlement (CE) N° 853/2004 du 29 avril 2004 précité, le présent arrêté a pour objet le contrôle officiel de la qualité du lait cru en vue d'assurer la sécurité de la chaîne alimentaire.

Les dispositions du présent arrêté sont d'application tant pour le lait cru que pour le lait cru qui a été écrémé à l'exploitation de production laitière.

[CHAPITRE II.](#) - Collecte et échantillonnage du lait cru de vache

[Art. 4.](#) § 1er. Le lait cru ne peut être livré qu'à un acheteur, ou n'être collecté que par un acheteur ou à sa demande.

§ 2. L'intervalle de temps entre deux collectes de lait ne peut dépasser 72 heures. Un dépassement maximum de 3 heures de cet intervalle est autorisé pour autant que l'intervalle moyen calculé par mois ne dépasse pas 72 heures.

[Art. 5.](#) § 1er. Une livraison est constituée exclusivement de lait d'un seul des types de lait fixés à l'article 1er, 7°. Le lait cru ne peut être collecté et échantillonné que par le chauffeur du camion de collecte, titulaire d'une licence octroyée par l'OI.

La licence est seulement allouée aux personnes physiques qui ont suivi un programme de formation organisé annuellement par l'OI. Les OI contrôlent la mise en oeuvre de la procédure d'échantillonnage ainsi que la validité de la licence.

§ 2. Au moment de la collecte de chaque livraison, un échantillon représentatif de la livraison doit, lors de l'opération de chargement, être prélevé dans un flacon d'échantillonnage approuvé par l'OI tel que prévu dans la procédure d'échantillonnage, sauf si cette collecte est effectuée selon les conditions reprises à l'article 6, § 4.

Si le lait cru provient de plusieurs refroidisseurs, le lait cru de chaque refroidisseur doit être échantillonné.

L'échantillon est la propriété de l'OI.

§ 3. L'échantillonnage s'effectue mécaniquement à l'aide d'un appareil d'échantillonnage et d'un système d'identification électronique des échantillons sur le camion de collecte. Le type d'appareil et le système d'identification doivent être approuvés préalablement par la guidance scientifique en concordance avec la procédure de l'OI.

Chaque appareil d'échantillonnage doit être agréé et identifié par l'OI.

§ 4. L'échantillon peut seulement être prélevé manuellement :

a) si l'appareil d'échantillonnage est défectueux,

b) si la quantité de lait cru rend impossible un prélèvement mécanique représentatif,