

JUSTEL - Législation consolidée

<http://www.ejustice.just.fgov.be/eli/arrete/2014/01/09/2014027016/justel>

Dossier numéro : 2014-01-09/21

Titre

9 JANVIER 2014. - Arrêté du Gouvernement wallon instituant une marque officielle de contrôle pour le lait

Situation : Intégration des modifications en vigueur publiées jusqu'au 08-07-2019 inclus.

Source : SERVICE PUBLIC DE WALLONIE

Publication : Moniteur belge du 04-02-2014 page : 9336

Entrée en vigueur : 14-02-2014

Table des matières

Art. 1-7

[ANNEXES.](#)

Art. N1-N3

Texte

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

1. la fabrication de lait AA : l'ensemble des opérations visant à offrir à la vente du lait de consommation sur l'emballage duquel la marque officielle de contrôle AA est apposée;
2. l'arrêté du Gouvernement wallon du 29 janvier 2009 : l'arrêté du Gouvernement wallon du 29 janvier 2009 relatif au contrôle de la composition du lait, au paiement du lait par les acheteurs aux producteurs et à l'agrément des organismes interprofessionnels;
3. le Service : la Direction de la Qualité, de la Direction générale opérationnelle Agriculture, Ressources naturelles et Environnement, du Service public de Wallonie;
4. le Comité du Lait : l'ASBL Comité du Lait, route de Herve 104, à 4651 Battice, agréée par l'arrêté ministériel du 25 octobre 2010 portant agrément d'un organisme interprofessionnel pour le contrôle de la composition du lait et portant approbation du document normatif relatif au contrôle de la composition du lait de vache livré par les producteurs aux acheteurs agréés;
- ^[1] 5. le Melkcontrolecentrum-Vlaanderen : l'ASBL Melkcontrolecentrum-Vlaanderen, Hagenbroeksesteenweg, 167, à 2500 Lier, agréée par le "Ministerieel besluit van 26 augustus 2003 tot erkenning van een interprofessioneel organisme voor het bepalen van de samenstelling van de melk bedoeld bij het koninklijk besluit van 3 maart 1994 betreffende de erkenning van interprofessionele organismen voor het bepalen van de kwaliteit en de samenstelling van melk" ;
6. l'arrêté du Gouvernement flamand du 7 septembre 2007 : l'arrêté du Gouvernement flamand du 7 septembre 2007 portant organisation de l'établissement et du contrôle de la composition du lait cru ;
7. l'arrêté ministériel flamand du 25 février 2009 : l'arrêté ministériel du 25 février 2009 relatif au contrôle sur la détermination de la composition du lait fourni aux acheteurs et sur le paiement par les acheteurs du lait aux producteurs.]¹

(1)<ARW 2019-05-02/50, art. 1, 002; En vigueur : 18-07-2019>

[Art. 2](#). Une marque officielle de contrôle AA dont le modèle est fixé à l'annexe 1re est instaurée. Elle est destinée à être apposée exclusivement sur les emballages scellés destinés au consommateur et contenant du lait satisfaisant aux exigences de l'article 3.

La marque officielle de contrôle AA est apposée de manière à exclure toute réutilisation de la marque après l'ouverture de l'emballage.

Il est interdit de mentionner le mot "AA" seul ou composé avec un autre mot sur un emballage de lait sans que le modèle de la marque officielle de contrôle AA soit apposé sur cet emballage avec une taille minimale de 15 mm de diamètre pour le cercle.

Art. 3. La marque officielle de contrôle AA ne peut être apposée que sur les emballages contenant du lait qui respecte toutes les conditions énumérées ci-après :

1. être du lait de consommation [¹ ...] ¹ standardisé [¹ entier] ¹ ou demi-écrémé;
2. qui a été produit dans une unité de production laitière respectant les dispositions de l'annexe 2;
3. qui a été stocké dans un récipient pour lequel l'intervalle de temps entre deux collectes ne dépasse pas 48 heures, un dépassement maximum de 3 heures de cet intervalle étant autorisé pour autant que l'intervalle moyen entre les collectes, calculé par mois, ne dépasse pas 48 heures;
4. qui, entre son chargement à l'unité de production laitière agréée et son déchargement dans l'établissement laitier autorisé à apposer la marque officielle de contrôle AA, a été maintenu à une température de 7 ° C au maximum;
5. qui a été collecté, stocké, traité et emballé dans des récipients et appareils soit réservés en permanence à la fabrication de lait AA, soit nettoyés et désinfectés avant le traitement de ce lait destiné à la fabrication de lait AA;
6. [¹ qui, dans les 24 heures qui ont suivi le déchargement dans l'établissement laitier autorisé à apposer la marque officielle de contrôle AA, soit a subi les opérations de fabrication de lait AA, soit, au cas où une plus longue conservation du lait en tant que matière première a été nécessaire, a été soumis une seule fois à un traitement thermique d'intensité inférieure ou égale à la pasteurisation ;] ¹
7. dont la standardisation de la matière grasse a été faite exclusivement au moyen de crème ou de lait écrémé issu de lait répondant lui-même aux conditions de fabrication de lait AA;
8. [¹ qui, au cas où une stérilisation est nécessaire pour la durée de conservation désirée, a été stérilisé par traitement à ultra haute température ou U.H.T. via injection directe de vapeur ;] ¹
9. qui est emballé dans des établissements laitiers autorisés à apposer la marque officielle de contrôle AA selon les dispositions de l'annexe 3;
10. dont les résultats d'analyse sont conformes aux critères suivants s'il a été pasteurisé en cours de conservation et [¹ s'il quitte l'établissement laitier qui l'a traité après cette seule pasteurisation] ¹ :
 - a) le nombre de germes [¹ à 30° C] ¹ ne dépasse pas 25 000 par ml;
 - b) les micro-organismes coliformes sont absents dans 1 ml;
 - c) les colis fécaux sont absents dans 10 ml;
 - d) l'épreuve de la phosphatase est négative;
 - e) l'épreuve de la peroxydase est positive;
11. dont les résultats d'analyse sont conformes aux critères suivants s'il a été traité à ultra haute température ou U.H.T. en cours de conservation et jusqu'au départ de l'établissement laitier qui l'a traité :
 - a) aucune détérioration du lait n'est perceptible après dix jours de conservation à 30 ° C +/- 1 ° C dans l'emballage original;
 - b) [¹ le nombre de germes à 30° C ne dépasse pas 100 par ml après dix jours de conservation à 30° C +/- 1 ° C dans l'emballage original ;] ¹
 - c) à l'épreuve de turbidité, le lait ne présente pas une turbidité inférieure à [¹ 100 NTU] ¹ ou unités de turbidité néphélométrique;
12. dont la période de durabilité minimale est fixée à 90 jours au maximum après un traitement à ultra-haute température ou U.H.T. quand un tel traitement lui a été appliqué, et dont la date de durabilité minimale est indiquée sur l'emballage conformément à l'article 6 de l'arrêté royal du 13 septembre 1999 relatif à l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées.

(1)<ARW 2019-05-02/50, art. 2, 002; En vigueur : 18-07-2019>

Art. 4. En vue du contrôle du respect des dispositions du présent arrêté, [¹ le Comité du Lait, ou le cas échéant, le Melkcontrolecentrum-Vlaanderen] ¹, l'établissement laitier autorisé à apposer la marque officielle de contrôle AA et l'organisme certificateur visé à l'annexe 3 mettent à la disposition du Service, selon les instructions de celui-ci, [¹ tous leurs documents respectifs en matière de résultats d'analyse, de données de réception] ¹, de traitement, de vente du lait de consommation emballé sous la marque officielle de contrôle AA.

(1)<ARW 2019-05-02/50, art. 3, 002; En vigueur : 18-07-2019>

Art. 5. Le Ministre de l'Agriculture peut modifier les annexes du présent arrêté en vue de l'adapter aux évolutions scientifiques, techniques et organisationnelles des matières traitées par le présent arrêté, pour autant que cela ne remette pas en cause les aspects essentiels de l'arrêté.

Art. 6. Les infractions aux dispositions du présent arrêté sont recherchées, constatées et punies conformément au décret du 27 juin 2013 prévoyant des dispositions diverses en matière d'agriculture, d'horticulture et d'aquaculture.