

17 MARS 1994. - Arrêté royal relatif à la production du lait et instituant un contrôle officiel du lait fourni aux acheteurs.

(NOTE : Consultation des versions antérieures à partir du 06-05-1994 et mise à jour au 20-08-1996).

CHAPITRE I. - Dispositions générales.

Article 1. Pour l'application du présent arrêté on entend par :

1° Le Ministre : le Ministre qui a l'Agriculture dans ses attributions.

2° L'unité de production laitière : l'ensemble lié dans l'espace des moyens de production pour la production de lait, exploité par le producteur et comprenant à son usage autonome, l'étable pour les vaches laitières, les terres servant à la production laitière et l'installation laitière, ainsi qu'à son usage exclusif, les vaches laitières, le refroidisseur de lait ou les cruches de lait.

3° Lait : le produit provenant de la traite d'une ou plusieurs vaches et dont la teneur naturelle en matière grasse a été ou non modifiée, y compris la crème.

4° Acheteur :

a) la personne physique ou morale agréée sur base de l'arrêté royal du 7 mars 1994 relatif à l'agrément des établissements laitiers, ainsi que le négociant en lait cru et crème visé à l'article 8, § 8 de l'arrêté royal du 27 février 1963 relatif à la distribution des produits laitiers lorsque son siège d'exploitation est situé sur le territoire belge, et en général toute personne physique ou morale qui achète du lait pour le soumettre à des opérations de préparation, de fabrication, de transformation ou de conditionnement;

b) la personne physique ou morale qui, à un titre quelconque, pour son compte ou pour compte d'autrui s'entremet entre le producteur et la personne visée sous a).

5° Producteur : la personne physique ou morale exploitant seule, ou le groupement de personnes physiques ou morales exploitant en commun une unité de production laitière.

6° Echanges : les échanges de marchandises entre Etats membres des Communautés européennes.

CHAPITRE II. - Conditions relatives à la production de lait dans l'unité de production laitière.

Art. 2. § 1. La production de lait dans une unité de production laitière doit satisfaire aux conditions suivantes :

1° Le troupeau détenu dans l'unité de production laitière doit répondre aux conditions de l'annexe A.

2° Le lait doit provenir en totalité de vaches :

a) qui ne sont pas atteintes d'une des maladies désignées par le Ministre;

b) qui ne présentent pas de signes de maladies contagieuses transmissibles à l'homme par le lait;

c) qui ne peuvent pas transmettre au lait des caractéristiques organoleptiques anormales;

d) qui ne présentent pas un trouble visible de l'état de santé général et qui ne sont pas atteintes d'affections de l'appareil génital avec écoulement, d'entérite avec diarrhée accompagnée de fièvre ou d'une inflammation visible du pis;

e) qui ne présentent aucune blessure du pis pouvant altérer le lait;

f) qui donnent au moins deux litres de lait par jour;

g) qui ne sont pas traitées avec des substances dangereuses ou pouvant devenir dangereuses pour la santé de l'homme, susceptibles de passer dans

le lait. Lorsque les vaches sont traitées avec ces substances le délai d'attente légal doit être respecté dans chaque cas;

h) qui ne sont pas traitées, à titre expérimental, avec des substances faisant l'objet d'une demande d'agrément ou d'autorisation;

i) qui ne sont pas traitées avec des substances qui sont interdites par la loi du 15 juillet 1985 relative à l'utilisation des substances à effet hormonale ou à effet antihormonale chez les animaux. Pour les substances autorisées et visées par cette loi le délai d'attente fixé doit être respecté.

3° L'unité de production laitière doit être agréée par (l'Administration de la Santé animale et de la Qualité des Produits animaux (DG 5) du Ministère des Classes moyennes et de l'Agriculture.). Pour pouvoir être agréée l'unité de production laitière doit satisfaire aux conditions d'hygiène de l'annexe B. <AR 1996-07-11/44, art. 1, 002; ED : 01-10-1996>

4° Le lait ne peut pas contenir de résidus de substances à action pharmacologique ou hormonale, d'antibiotiques, de pesticides, de détergents et d'autres substances qui sont nuisibles, qui sont susceptibles d'altérer les caractéristiques organoleptiques ou qui peuvent éventuellement rendre la consommation du lait ou de ses dérivés dangereuse ou nuisible pour la santé humaine, sauf si la quantité de ces résidus ne dépasse pas la quantité maximale fixée par l'arrêté royal du (21 avril 1994) fixant les teneurs maximales pour les résidus de pesticides autorisées sur et dans les denrées alimentaires. <AR 1996-07-11/44, art. 1, 002; ED : 01-10-1996>

5° Le lait ne peut pas contenir du colostrum.

(6° Le lait ne doit pas provenir d'une zone de surveillance délimitée conformément à l'arrêté royal du 3 avril 1965 relatif à la lutte contre la fièvre aphteuse sauf si le lait a subi sous le contrôle de l'Administration de la Santé animale et de la Qualité des Produits animaux (DG 5) du Ministère des Classes moyennes et de l'Agriculture une pasteurisation initiale (71,7 °C pendant 15 secondes) suivie :

a) d'un second traitement thermique ayant pour conséquence une réaction négative au test de la peroxydase, ou

b) d'un procédé de séchage incluant un chauffage d'un effet équivalent au traitement thermique prévu au point a), ou

c) d'un second traitement par lequel le pH a été abaissé et maintenu pendant au moins 1 heure à un niveau inférieur à 6.) <AR 1996-07-11/44, art. 1, 002; ED : 01-10-1996>

§ 2. Lors de la récolte, du refroidissement, du stockage et du traitement du lait, les exigences hygiéniques reprises à l'annexe C doivent être respectées.

§ 3. Le lait dont la provenance et/ou la manière de récolter ne répond(ent) pas aux conditions des § 1er et § 2, ne peut pas être destiné à la consommation humaine ou aux échanges.

Toutefois le lait provenant d'animaux sains qui appartiennent à un troupeau qui ne répond pas aux conditions de l'annexe A, peut être collecté par un acheteur à condition de subir un traitement thermique avant transformation sous le contrôle de (l'Administration de la Santé animale et de la Qualité des Produits animaux (DG 5) du Ministère des Classes moyennes et de l'Agriculture). Ce lait cru ne peut en aucun cas être destiné à la consommation humaine directe ou aux échanges. <AR 1996-07-11/44, art. 1, 002; ED : 01-10-1996>

CHAPITRE III. - Lait livré aux acheteurs.

Art. 3. § 1. Il est institué un contrôle officiel de la qualité et de la composition du lait, fourni aux acheteurs.

§ 2. Le Ministre fixe les critères qui seront retenus pour la détermination officielle de la qualité et de la composition du lait, de même que les exigences minimales pour la qualité du lait.

Le Ministre peut accorder des dérogations pour la fabrication :

- de fromage d'une durée de maturation d'au moins 60 jours et
- de produits à base de lait présentant des caractéristiques traditionnelles.

§ 3. (Il est interdit de livrer le lait d'une unité de production laitière à un acheteur si le lait ne répond pas aux exigences minimales de qualité visées au § 2.) <AR 1996-07-11/44, art. 2, 002; ED : 01-10-1996>

Art. 4. Tout producteur qui fournit du lait à un ou plusieurs acheteurs est tenu de livrer ce lait selon les types fixés par le Ministre. Pour chaque type de fourniture du lait il est tenu de faire procéder à la détermination officielle de sa qualité et de sa composition auprès de l'organisme interprofessionnel agréé à cette fin par le Ministre pour le territoire où est situé le siège de son unité de production laitière.

Art. 5. Le Ministre fixe la fréquence minimale de collecte du lait.

Art. 6. Le lait ne peut être collecté que par une personne titulaire d'une licence délivrée par le Ministre conformément aux dispositions du chapitre IV.

Art. 7. Tout transport de lait doit satisfaire aux conditions hygiéniques reprises à l'annexe D.

Les camions-citernes pour la collecte de lait doivent être homologués par le Ministre.

Art. 8. Le Ministre fixe les modalités de l'échantillonnage, la fréquence de l'échantillonnage, la fréquence minimale de l'analyse des échantillons, les méthodes d'analyse et les modalités de communication des données et des résultats aux producteurs, aux acheteurs et aux organismes de contrôle.

Art. 9. Le Ministre fixe les écarts de prix liés à la détermination officielle de la qualité visée à l'article 3, § 1er, et que doivent respecter les acheteurs lors du paiement du lait au producteur.

CHAPITRE IV. - Licence pour la collecte du lait.

Art. 10. La demande de licence visée à l'article 6 doit être adressée au (Ministère des Classes moyennes et de l'Agriculture, Administration de la Santé animale et de la Qualité des Produits animaux (DG 5)), et être accompagnée d'un certificat de bonnes vie et moeurs. <AR 1996-07-11/44, art. 3, 002; ED : 01-10-1996>

Art. 11. Le Ministre accorde la licence aux seules personnes physiques ayant :

1° suivi la formation relative à la manipulation et à l'échantillonnage du lait. Cette formation dont le programme est fixé par le Ministre est assurée par (l'Administration de la Santé animale et de la Qualité des Produits animaux (DG 5) du Ministère des Classes moyennes et de l'Agriculture;) <AR 1996-07-11/44, art. 4, 002; ED : 01-10-1996>

2° versé la redevance fixée par le Ministre.

Art. 12. La licence est personnelle et incessible. Elle comporte notamment l'indication de son titulaire, le numéro de la licence et la durée de validité.

La durée de validité est de 3 ans au maximum. Après l'échéance de la durée de validité, la prolongation de la licence doit être demandée selon les prescriptions de l'article 10.

Art. 13. La conservation de la licence est subordonnée aux conditions suivantes :

1° respecter les dispositions réglementaires relatives à la collecte, à l'échantillonnage et au transport du lait, ainsi que celles fixées dans le

protocole de l'organisme interprofessionnel concerné;

2° se soumettre au contrôle du Ministre ou de ses représentants et suivre leurs instructions.

Art. 14. § 1. Le Ministre retire la licence au cas où les conditions visées à l'article 13 ne sont plus remplies.

Toutefois, en cas de manquements mineurs ou de modifications aux conditions prescrites, une licence de durée limitée peut être accordée.

En cas de condamnation définitive du chef d'une des infractions prévues à l'article 6, § 1er, de la loi du 28 mars 1975 relative au commerce des produits de l'agriculture, de l'horticulture et de la pêche maritime, le Ministre peut, pour la durée qu'il détermine, refuser ou retirer le bénéfice de la licence au condamné.

§ 2. Le Ministre fait connaître à l'intéressé les motifs invoqués et la mesure envisagée.

Sous peine de déchéance, l'intéressé dispose de dix jours ouvrables pour faire connaître, par lettre recommandée, ses objections.

Le Ministre dispose ensuite de trente jours ouvrables pour prendre une décision.

La décision du Ministre est communiquée à l'intéressé par lettre recommandée.

CHAPITRE V. - Dispositions finales.

Art. 15. Il est interdit aux acheteurs de mettre dans le commerce, d'offrir, d'exposer ou de mettre en vente, de transporter pour la vente, de vendre ou de livrer du lait, ou des produits laitiers dérivés de lait n'ayant pas été soumis à la détermination de la qualité et de la composition fixée par l'article 3, § 1er, ou n'ayant pas été collecté dans les conditions fixées par le présent arrêté.

Art. 16. Par dérogation à l'article 11, toute personne physique qui, à la date d'entrée en vigueur du présent arrêté, assure de manière habituelle la collecte du lait peut bénéficier de la licence à condition qu'une demande soit introduite, conformément aux modalités fixées à l'article 10, dans les 2 mois qui suivent l'entrée en vigueur du présent arrêté.

Art. 16bis. <inséré par AR 1996-07-11/44, art. 5, 002; ED : 01-10-1996>
Pour des raisons technologiques liées à la fabrication de certains produits à base de lait, le Ministre peut accorder des dérogations aux températures visées à l'annexe C, A, 2 et à l'annexe D, 1 pour autant que le produit final satisfasse aux normes fixées aux annexes A et D de l'arrêté royal du 15 décembre 1994 relatif à la production et la mise sur le marché du lait de consommation et des produits à base de lait.

Art. 17. Les infractions aux dispositions du présent arrêté sont recherchées, constatées et punies conformément à la loi du 28 mars 1975 relative au commerce des produits de l'agriculture, de l'horticulture et de la pêche maritime.

Art. 18. L'arrêté royal du 14 août 1989 relatif au lait et instituant un contrôle officiel de la qualité du lait fourni aux acheteurs, modifié par les arrêtés royaux du 27 novembre 1990 et 18 février 1993 est abrogé.

Art. 19. Le présent arrêté entre en vigueur le 1er juillet 1994.

Art. 20. Notre Ministre de l'Agriculture est chargé de l'exécution du présent arrêté.

ANNEXES.

Art. N1. Annexe A. Conditions sanitaires auxquelles le troupeau doit satisfaire en vertu de l'article 2, § 1er, 1° de l'arrêté royal.

1. Le troupeau doit être officiellement indemne de tuberculose bovine conformément à l'arrêté royal du 10 mai 1963 portant des mesures en vue de la lutte contre la tuberculose bovine (statut sanitaire T3).

2. Le troupeau doit être indemne ou officiellement indemne de brucellose bovine conformément à l'arrêté royal du 6 décembre 1978 relatif à la lutte contre la brucellose bovine (statut sanitaire B3 ou B4).

Art. N2. Annexe B. Conditions d'hygiène auxquelles l'unité de production laitière doit satisfaire en vertu de l'article 2, § 1er, 3° de l'arrêté royal.

1. Les locaux utilisés pour la récolte, le traitement et le stockage du lait doivent être conçus, construits et gérés de manière à assurer :

- de bonnes conditions d'hébergement, d'hygiène, de propreté et de santé pour les vaches;
- des conditions hygiéniques satisfaisantes pour la traite, la manipulation et le stockage du lait.

2. Les locaux dans lesquels s'effectue la traite des vaches ou dans lesquels le lait est stocké, manipulé ou refroidi doivent être situés et construits de manière à éviter tout risque de contamination du lait.

Ils doivent être faciles à nettoyer et à désinfecter et être pourvu pour le moins :

- a) de murs et de sols faciles à nettoyer dans les endroits où il y a des risques de salissures ou d'infections;
- b) de sols permettant un drainage facile des substances liquides et l'élimination des déchets dans de bonnes conditions;
- c) d'une ventilation et d'un éclairage suffisants;
- d) d'un approvisionnement approprié et satisfaisant en eau potable pour les opérations de traite et de nettoyage du matériel et des instruments visés à l'annexe C sous point B;
- e) d'une séparation convenable de toute source de contamination telle que toilettes et fumier;
- f) d'accessoires et d'équipements faciles à laver, à nettoyer et à désinfecter.

En outre, les locaux destinés au stockage du lait doivent disposer d'un équipement de refroidissement approprié; ces locaux doivent être protégés contre les vermines et être bien séparés des locaux où des animaux sont hébergés.

3. En cas d'utilisation d'un système de traite mobile, celui-ci doit satisfaire aux exigences visées aux points 2 d) et f); en outre, il doit :

- a) être situé sur un sol vierge de tout tas d'excréments ou d'autres déchets;
- b) garantir la protection du lait pendant toute la période de son utilisation;
- c) être construit et achevé de façon que les surfaces intérieures puissent être maintenues propres.

4. Lorsque les femelles laitières sont en liberté en plein air, l'exploitation doit également disposer d'une zone ou d'une salle de traite suffisamment séparée des étables.

5. Il y a lieu d'assurer efficacement l'isolement des animaux porteurs ou suspects d'être porteurs de l'une des maladies visées à l'article 2, § 1er.

6. Les animaux de toute espèce doivent être maintenus éloignés des locaux et lieux où le lait est stocké, manipulé et refroidi.

Art. N3. Annexe C. Exigences hygiéniques qui doivent être respectées lors de la récolte, du refroidissement et du stockage du lait en vertu de l'article 2, § 2 de l'arrêté royal.

A. Hygiène de la traite.

1. La traite doit être effectuée de manière hygiénique.

a) Chaque vache du troupeau doit être identifiable. Les vaches doivent être tenues propres et bien soignées.

b) Toute opération qui pourrait avoir un effet défavorable sur le lait ne peut être autorisée immédiatement avant et pendant la traite.

c) Avant de commencer à traire une vache, les trayons, la mamelle et, le cas échéant, les parties adjacentes de l'aîne, de la cuisse et de l'abdomen de la vache doivent être propres.

d) Dès qu'il se met à traire une vache, le trayeur doit contrôler l'aspect du lait. En cas d'anomalie physique, il est interdit de livrer le lait de cette vache.

Les vaches présentant des signes cliniques de maladies affectant la mamelle doivent être traitées en dernier ou à l'aide d'une machine distincte ou à la main jusqu'à la dernière goutte, et le lait ne doit pas être livré.

e) Le traitement, par immersion ou par pulvérisation, des trayons des vaches allaitantes ne peut être pratiqué qu'immédiatement après la traite. Les composants des produits de traitement, par immersion ou par pulvérisation, des trayons doivent être agréés.

f) Les personnes chargées de la traite et du traitement ultérieur du lait doivent porter des vêtements de traite propres et adaptés.

g) Les trayeurs doivent se laver les mains immédiatement avant la traite et les maintenir propres autant que possible tout au long de la traite. A cette fin, à proximité du lieu de traite doivent être disposées des installations adaptées pour permettre aux personnes occupées à la traite ou au traitement du lait de se laver les mains et les bras.

Les écorchures et les coupures ouvertes doivent être recouvertes par des pansements imperméables.

h) Le lait doit être entreposé jusqu'à la collecte dans la salle de réception du lait ou dans un local d'entreposage du lait.

i) Les salles de réception du lait doivent être utilisées uniquement pour des activités liées au traitement du lait et de l'équipement de traite.

j) Les seaux contenant le lait doivent être couverts lorsqu'ils sont entreposés dans l'étable ou portés à l'extérieur et transférés vers les salles de réception du lait.

k) Si le lait est filtré, les filtres utilisés doivent, selon le type en cause, être changés ou nettoyés avant que leur capacité d'absorption ne soit épuisée. En tout état de cause, le filtre doit être changé ou nettoyé avant chaque traite. Il est interdit, pour filtrer, d'utiliser une toile.

2. Immédiatement après la traite, le lait doit être placé dans un lieu propre et conçu de façon à éviter tout effet néfaste sur sa qualité.

S'il n'est pas traité ou collecté dans les deux heures suivant la traite, le lait doit être refroidi le plus vite possible à une température égale ou inférieure à 6 °C.

B. Hygiène des locaux, du matériel et des outils.

1. Le matériel et les instruments, ou leur surface, devant entrer en contact avec le lait (ustensiles, récipients, citernes, etc., destinés à la récolte et éventuellement à la collecte du lait) doivent être fabriqués dans une matière lisse, facile à nettoyer et à désinfecter, résistant à la corrosion et ne libérant pas dans le lait une quantité d'éléments de nature à mettre en danger la santé humaine, à altérer la composition du lait ou à avoir un effet néfaste sur ses propriétés organoleptiques.

2. Après usage, les ustensiles employés pour la traite, les installations de traite mécanique et les récipients qui ont été en contact avec le lait doivent être nettoyés et désinfectés.

C. Hygiène du personnel.

1. Le plus parfait état de propreté est exigé de la part du personnel. En particulier :

a) les personnes affectées à la traite et à la manipulation du lait cru

doivent porter des vêtements de traite propres et adaptés;

b) les personnes affectées à la traite doivent se laver les mains immédiatement avant la traite et les maintenir propres autant que possible tout au long de l'opération.

A cette fin, à proximité du lieu de traite doivent être disposées des installations adaptées, permettant aux personnes affectées à la traite et à la manipulation du lait cru de se laver les mains et les bras.

2. Les employeurs doivent prendre toutes les mesures nécessaires pour écarter de la manipulation du lait cru les personnes susceptibles de le contaminer jusqu'à ce qu'il soit démontré que ces personnes sont aptes à le manipuler sans risque de contamination.

Toute personne affectée à la traite et à la manipulation du lait cru est tenue de prouver par un certificat médical que d'un point de vue médical, rien ne s'oppose à son affectation. Le certificat médical doit être renouvelé tous les ans à moins que, par le Ministre de la Santé publique, ne soit reconnu un autre régime de contrôle médical du personnel.

Art. N4. Annexe D. Conditions hygiéniques qui doivent être satisfaites lors du transport du lait en vertu de l'article 7 de l'arrêté royal.

1. Pendant le transport, la température du lait ne peut pas être supérieure à 10 °C (sauf si du lait a été collecté dans les deux heures suivant la fin de la traite). <AR 1996-07-11/44, art. 6, 002; ED : 01-10-1996>

2. Le matériel et les instruments ou leur surface devant entrer en contact avec le lait à la collecte ou au transport de celui-ci doivent être fabriqués dans une matière lisse, facile à nettoyer et à désinfecter, résistant à la corrosion et ne libérant pas dans le lait une quantité d'éléments de nature à mettre en danger la santé humaine, à altérer la composition du lait ou à avoir un effet néfaste sur ses propriétés organoleptiques.

3. Après chaque transport ou après chaque série de transports, lorsque entre le déchargement et le chargement suivant ne s'écoule qu'un laps de temps très court, mais dans tous les cas au moins une fois par jour, les récipients et les citernes employés pour le transport du lait cru doivent être nettoyés et désinfectés avant d'être réutilisés.

4. Les citernes affectées au transport du lait peuvent être utilisées pour d'autres denrées alimentaires à condition que toutes les mesures appropriées soient prises pour éviter toute contamination ou détérioration du lait. Les citernes utilisées pour le lait doivent porter une identification claire, indiquant qu'elles ne peuvent être utilisées que pour le transport de denrées alimentaires.