

26 AOUT 1980. - Arrêté royal instituant une marque de contrôle pour le lait.

(NOTE : Consultation des versions antérieures à partir du 01-01-1987 et mise à jour au 24-11-2006.) Voir modification(s)

Publication : 01-10-1980 numéro : 1980082603 page : 0

Dossier numéro : 1980-08-26/32

Entrée en vigueur : 01-10-1981

Article 1. (Conformément aux dispositions du présent arrêté les producteurs-colporteurs de lait de ferme et les établissements laitiers agréés peuvent obtenir l'autorisation d'apposer sur les produits qu'ils offrent à la vente la marque de contrôle officielle AA, dont le modèle est fixé par le Ministre ayant l'Agriculture dans ses attributions. Cette autorisation est à demander auprès 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.

La marque de contrôle AA atteste qu'il s'agit de lait de ferme, de lait de ferme partiellement écrémé, de lait entier standardisé ou de lait demi-écrémé de qualité particulière. Elle ne peut être apposée que sur les récipients destinés au consommateur qui contiennent du lait de ferme, du lait de ferme partiellement écrémé, du lait entier standardisé ou du lait demi-écrémé, et ce de manière à en exclure toute réutilisation après l'ouverture du récipient. Ce lait de ferme, lait de ferme partiellement écrémé, lait entier standardisé ou lait demi-écrémé ne peut pas être stérilisé.) <AR 1996-07-10/35, art. 1, 002; En vigueur : 30-07-1996>

(La date de durabilité minimale doit être indiquée sur le récipient de la manière prévue par l'article 6 de l'arrêté royal du 2 octobre 1980 relatif à l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées.

Pour le (lait entier standardisé ou lait demi-écrémé traité) à ultra-haute température (U.H.T.), la période de durabilité minimale est fixée à septante jours au maximum après ce traitement.) <AR 29-06-1981, art. 1> <AR 1996-07-10/35, art. 1, 002; En vigueur : 30-07-1996>

Article 1. (Région flamande)

(Conformément aux dispositions du présent arrêté les producteurs-colporteurs de lait de ferme et les établissements laitiers agréés peuvent obtenir l'autorisation d'apposer sur les produits qu'ils offrent à la vente la marque de contrôle officielle AA, dont le modèle est fixé par le Ministre ayant l'Agriculture dans ses attributions. Cette autorisation est à demander auprès (du Département de l'Agriculture et de la Pêche du Ministère de la Communauté flamande). <AGF 2006-09-22/45, art. 1, 003; En vigueur : 04-12-2006> inistration de la Santé animale et de la Qualité des Produits animaux (DG 5) du Ministère des Classes moyennes et de l'Agriculture.

La marque de contrôle AA atteste qu'il s'agit de lait de ferme, de lait de ferme partiellement écrémé, de lait entier standardisé ou de lait demi-écrémé de qualité particulière. Elle ne peut être apposée que sur les récipients destinés au consommateur qui contiennent du lait de ferme, du lait de ferme partiellement écrémé, du lait entier standardisé ou du lait demi-écrémé, et ce de manière à en exclure toute réutilisation après l'ouverture du récipient. Ce lait de ferme, lait de ferme partiellement écrémé, lait entier standardisé ou lait demi-écrémé ne peut pas être stérilisé.) <AR 1996-07-10/35, art. 1, 002; En vigueur : 30-07-1996>

(La date de durabilité minimale doit être indiquée sur le récipient de la manière prévue par l'article 6 de l'arrêté royal du 2 octobre 1980 relatif à l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées.

Pour le (lait entier standardisé ou lait demi-écrémé traité) à ultra-haute température (U.H.T.), la période de durabilité minimale est fixée à (nonante) jours au maximum après ce traitement.) <AR 29-06-1981, art. 1> <AR 1996-07-10/35, art. 1, 002; En vigueur : 30-07-1996> <AGF 2006-09-22/45, art. 2, 003; En vigueur : 04-12-2006>

Art. 2. § 1er. L'autorisation d'employer la marque de contrôle AA est soumise aux conditions générales suivantes:

Pour le lait en tant que matière première.

A. Dispositions vétérinaires à la production.

Le cheptel bovin doit être indemne de tuberculose et de brucellose. La preuve de cet état sanitaire résulte des certificats délivrés par l'inspecteur vétérinaire de la circonscription.

En plus, les vaches productrices du lait ainsi que le bétail détenu dans les mêmes étables doivent être indemnes de toute maladie transmissible par le lait ou de toute autre maladie susceptible de nuire à la qualité du lait.

Le contrôle de l'état sanitaire du cheptel bovin est exécuté suivant les directives et sous l'inspection du service vétérinaire du Département de l'Agriculture;

B. Installation.

Les étables, le matériel et les installations de récolte, de réfrigération et de conservation du lait, ainsi que l'aménagement de la laiterie de ferme doivent répondre aux conditions fixées par Notre Ministre qui a l'Agriculture dans ses compétences.

C. La qualité du lait.

1. Le lait doit être refroidi immédiatement après la traite à une température ne dépassant pas cinq degrés Celsius;

2. Il doit avoir été maintenu à cette température jusqu'au départ de la ferme;

3. Le lait doit être soumis aux analyses prescrites et satisfaire aux exigences imposées par Notre Ministre qui a l'Agriculture dans ses compétences.

§2. (L'autorisation octroyée aux établissements laitiers agréés d'employer la marque de contrôle AA est en outre soumise aux conditions particulières suivantes :

1. Le lait en tant que matière première doit :

a) avoir été maintenu à une température au plus égale à 7 degrés Celsius jusqu'à l'arrivée à l'établissement laitier,

b) être collecté au moins tous les deux jours,

c) avoir été collecté et traité dans des récipients ou appareils distincts de ceux employés pour les autres laits ou à part de ces autres laits.

2. Le lait entier standardisé ou lait demi-écrémé pasteurisé doit en cours de conservation et jusqu'au départ de la laiterie qui a traité le lait entier standardisé ou lait demi-écrémé, satisfaire aux exigences suivantes:

a) le nombre de germes revivifiables ne peut dépasser 25 000 par ml.

b) les micro-organismes coliformes doivent être absents dans 1 ml.

c) les colis fécaux doivent être absents dans 10 ml.

d) l'épreuve de la phosphatase doit être négative.

e) l'épreuve de la peroxydase doit être positive.

3. Le lait entier standardisé ou lait demi-écrémé traité à ultra haute température (U.H.T.) doit en cours de conservation et jusqu'au départ de l'entreprise ayant traité le lait entier standardisé ou lait demi-écrémé, satisfaire aux exigences suivantes:

a) après dix jours de conservation à 30°C +/- 1 dans l'emballage original, ne présenter aucune détérioration perceptible.

b) dans les mêmes conditions, ne pas contenir plus de 100 germes revivifiables par ml.

c) ne pas présenter à l'épreuve de turbidité, une turbidité inférieure à 50 NTU (unité de turbidité néphélométrique).

Toutefois, cette turbidité est ramenée à 30 NTU pendant les deux premières années d'application du présent arrêté.

§ 3. L'autorisation d'employer la marque de contrôle AA pour le lait de ferme et lait de ferme partiellement écrémé est, en outre, soumise aux conditions particulières suivantes:

A. Lait de ferme et lait de ferme partiellement écrémé cru.

1. Outre les dispositions prévues sous les lettres A, B et C, ci-dessus le lait de ferme et lait de ferme partiellement écrémé cru doit en cours de conservation et jusqu'au moment de la livraison au consommateur satisfaire aux exigences suivantes:

a) le nombre de germes revivifiables ne peut dépasser 100 000 par ml.

b) les micro-organismes coliformes doivent être absents dans 1/10 ml.

c) les Coli fécaux doivent être absents dans 1 ml.

2. Sur les emballages du lait de ferme et lait de ferme partiellement écrémé cru l'indication "bouillir avant usage" doit être explicitement mentionnée.

B. Lait de ferme et lait de ferme partiellement écrémé pasteurisé.

Le lait de ferme et lait de ferme partiellement écrémé pasteurisé doit en cours de conservation et jusqu'au départ de la ferme qui a traité le lait satisfaire aux exigences prévues au § 2, 2.) <AR 1996-07-10/35, art. 2, 002; ED : 30-07-1996>

Art. 3. Le Ministre qui a l'Agriculture dans ses compétences agréé le producteur qui répondant aux exigences vétérinaires, obtient chaque fois un résultat favorable concernant la qualité du lait à l'occasion de 3 prélèvements successifs. Il peut retirer l'agrément lorsque l'une des trois conditions reprises sur les points A, B et C de (l'article 2, §1) n'est pas respectée. <AR 1996-07-10/35, art. 3, 002; En vigueur : 30-07-1996>

Art. 4. <AR 29-06-1981, art. 3> Le Ministre qui a l'Agriculture dans ses compétences détermine la manière dont se feront les prises d'échantillon et les analyses nécessaires pour l'application du présent arrêté. <AR 1996-07-10/35, art. 4, 002; En vigueur : 30-07-1996>

Art. 5. Toute utilisation de la marque de contrôle AA ou allusion à celle-ci pour des produits autres que (le lait de ferme, le lait de ferme partiellement écrémé, le lait entier standardisé et le lait demi-écrémé) sont interdites. <AR 1996-07-10/35, art. 5, 002; En vigueur : 30-07-1996>

Art. 6. L'arrêté royal du 28 janvier 1953 instituant une marque de contrôle pour le lait de qualité modifié par les arrêtés royaux des 13 août 1953 et 20 décembre 1955 est abrogé.

Art. 7. Le présent arrêté entre en vigueur un an après sa publication au Moniteur belge.

Art. 8. Notre Ministre de l'Agriculture est chargé de l'exécution du présent arrêté.

Art. N. Annexe: modèle (Pour des raisons techniques cette annexe n'a pas été reprise dans le système; voir M.B. 01-10-1980, p. 11 209)