

15 DECEMBRE 1994. - Arrêté royal relatif à la production et la mise sur le marché du lait de consommation et des produits à base de lait.

(NOTE : Consultation des versions antérieures à partir du 03-02-1995 et mise à jour au 14-11-1995)

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°

a) Lait : le lait produit par la sécrétion de la glande mammaire d'une ou de plusieurs vaches, brebis, chèvres ou bufflonnes;

b) Lait cru : lait non chauffé au-delà de 40 °C, ni soumis à un traitement d'effet équivalent;

3° Lait destiné à la fabrication de produits à base de lait : soit du lait cru destiné à la transformation soit du lait liquide ou congelé obtenu à partir de lait cru ayant ou non été soumis à un traitement physique autorisé tel qu'un traitement thermique ou une thermisation et ayant ou non été modifié dans sa composition à condition que ces modifications soient limitées à l'addition et/ou la soustraction des constituants naturels du lait;

4° Lait de consommation : un des produits suivants destinés à être livrés en l'état au consommateur :

a) Lait de ferme : lait ayant subi ou non un traitement thermique ou un traitement autorisé d'effet équivalent, qui est vendu ou destiné à être vendu au consommateur, et qui provient directement d'une unité de production laitière;

b) Lait de ferme partiellement écrémé : lait de ferme dont la teneur en matière grasse a été portée à une valeur comprise entre 0,5 % et 2,0 %;

c) Lait de ferme écrémé : lait de ferme dont la teneur en matière grasse a été portée à une valeur inférieure à 0,5 %;

d) lait entier standardisé : lait traité thermiquement provenant d'un établissement de traitement agréé, dont la teneur naturelle en matière grasse est égale ou supérieure à 0,50 % ou dont la teneur en matière grasse a été amenée à 3,50 % au minimum;

e) Lait demi-écrémé : lait traité thermiquement provenant d'un établissement de traitement agréé et dont la teneur en matière grasse a été amenée à 1,40 % au minimum et 1,80 % au maximum;

f) Lait écrémé : lait traité thermiquement provenant d'un établissement de traitement agréé et dont la teneur en matière grasse a été amenée à 0,30 % au maximum;

5° Lait de consommation traité thermiquement : soit du lait de consommation destiné à la vente au consommateur final et aux collectivités, obtenu par un traitement thermique et se présentant sous les formes définies aux articles 6, 7, 8 et 9, soit du lait traité par pasteurisation pour être vendu en vrac à la demande du consommateur individuel;

6° Produits à base de lait : les produits laitiers, c'est-à-dire les produits dérivés exclusivement du lait, étant donné que des substances nécessaires pour leur fabrication peuvent être ajoutées pourvu que ces substances ne soient pas utilisées en vue de remplacer, en tout ou en partie, l'un quelconque des constituants du lait et les produits composés de lait, c'est-à-dire les produits dont aucun élément ne se substitue ou ne tend à se substituer à un constituant quelconque du lait et dont le lait ou un produit laitier est une partie essentielle, soit par sa quantité, soit par son effet caractérisant ces produits;

7° Traitement thermique : tout traitement par chauffage ayant pour

conséquence, immédiatement après son application, une réaction négative au test de la phosphatase;

8° Thermisation : le chauffage du lait cru, pendant au moins 15 secondes à une température comprise entre 57 et 68 °C, tel que le lait présente, après ce traitement, une réaction positive au test de la phosphatase;

9° 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, l'installation laitière ainsi qu'à son usage exclusif les vaches laitières, le refroidisseur de lait ou les cruches de lait;

10° Producteur : la personne physique ou morale ou le groupement de personnes physiques et morales qui exploite une unité de production laitière;

11° Centre de collecte : un établissement dans lequel le lait cru peut être collecté et éventuellement refroidi et purifié;

12° Centre de standardisation : un établissement qui n'est pas rattaché à un centre de collecte ou à un établissement de traitement ou de transformation et dans lequel le lait cru peut être soumis à un écrémage ou à une modification de la teneur en constituants naturels du lait;

13° Etablissement de traitement : un établissement où le lait est traité thermiquement;

14° Etablissement de transformation : un établissement et/ou une unité de production laitière où le lait et/ou des produits à base de lait sont traités, transformés et conditionnés;

15° Etablissement de traitement agréé : l'établissement tel que défini en point 11, 12, 13 ou 14 et agréé en vertu de l'arrêté royal du 7 mars 1994 relatif à l'agrément des établissements laitiers;

16° Conditionnement : l'opération destinée à réaliser la protection des produits visés à l'article 2, alinéa 1 par l'emploi d'une première enveloppe ou d'un premier contenant au contact direct du produit concerné, ainsi que cette première enveloppe elle-même ou ce premier contenant lui-même;

17° Emballage : l'opération consistant à placer un ou plusieurs produits visés à l'article 2, alinéa 1 conditionnés ou non, dans un contenant, ainsi que ce contenant lui-même;

18° Récipient hermétiquement clos : le contenant qui est destiné à protéger le contenu contre l'introduction de micro-organismes pendant et après le traitement par la chaleur et qui est étanche à l'air;

19° Mise sur le marché : la détention ou l'exposition en vue de la vente, la mise en vente, la vente, la livraison ou toute autre manière de cession dans la Communauté à l'exclusion de la vente au détail;

20° Echanges : les échanges de marchandises entre Etats membres de la Communauté européenne;

21° La marque de salubrité : la marque de salubrité visée à l'arrêté royal du 6 octobre 1993 relatif à l'apposition d'une marque de salubrité lors de la mise sur le marché du lait de consommation et des produits à base de lait.

Art. 2. Le présent arrêté est applicable à la production et à la mise sur le marché de lait de consommation, de lait destiné à la fabrication de produits à base de lait et de produits à base de lait, destinés à la consommation humaine.

Le présent arrêté ne s'applique pas aux :

1° unités de production laitière où le producteur vend directement au consommateur du lait cru provenant de bétail officiellement indemne de tuberculose et officiellement indemne ou indemne de brucellose, et/ou des

produits à base de lait qui ont été transformés sur son unité de production à partir de ce lait cru;

2° établissements laitiers et aux magasins de détail où le traitement, la transformation et le conditionnement du lait et des produits à base de lait sont effectués exclusivement en vue de la vente directe au consommateur.

CHAPITRE II. - Exigences du lait de consommation.

Art. 3. Le lait cru destiné à la consommation humaine directe et le lait de ferme n'ayant pas subi un traitement thermique doivent satisfaire aux :

1° normes de l'annexe A, point 1;

2° conditions relatives à l'étiquetage, prévues de l'annexe F;

3° conditions supplémentaires fixées par le Ministre.

Art. 4. Le lait cru destiné à la fabrication de lait de consommation traité thermiquement doit être épuré ou filtré à l'aide des centrifugeuses, ou tout autre appareil approprié pour la purification physique du lait.

Art. 5. § 1. Le lait cru destiné à la fabrication de lait de consommation doit :

1° en ce qui concerne le lait de vache destiné à la fabrication de lait de consommation tel que défini à l'article 1, 4°, d, e et f, satisfaire aux prescriptions relatives à la qualité du lait fourni aux acheteurs;

2° en ce qui concerne le lait de vache destiné à la fabrication de lait de consommation tel que défini à l'article 1, 4°, a, b et c, répondre aux normes visées au point 1°;

3° en ce qui concerne le lait de brebis, chèvres ou bufflonnes, répondre aux normes de l'annexe B;

4° le cas échéant, avoir transité par un centre de collecte de lait agréé ou par un centre de standardisation du lait agréé;

5° le cas échéant, subir dans un établissement de traitement agréé, un des traitements thermiques suivants : pasteurisation, traitement UHT ou stérilisation.

§ 2. Si le lait cru n'est pas traité dans les quatre heures qui suivent sa réception, il doit, dès son admission dans un établissement de traitement être refroidi à une température ne dépassant pas 6 °C et être maintenu à cette température jusqu'à son traitement thermique.

§ 3. Si le (lait cru de vache) n'est pas traité dans les trente-six heures qui suivent sa réception, un contrôle supplémentaire devra être effectué sur ce lait avant le traitement thermique. <AR 1995-09-14/56, art. 1, 002; ED : 01-10-1995>

Si, par une méthode directe ou indirecte, on constate que la teneur en germes à 30 °C de ce lait dépasse 300.000 par ml, le lait cru en question ne peut être utilisé pour la fabrication de lait de consommation traité thermiquement.

Ce lait cru doit en outre être traité à un autre moment que celui destiné à la fabrication du lait de consommation traité thermiquement.

Art. 6. Le lait pasteurisé doit :

1° avoir été obtenu par un traitement mettant en oeuvre une température élevée pendant un court laps de temps (au moins 71,7 °C pendant quinze secondes ou toute combinaison équivalente) ou par un procédé de pasteurisation utilisant des combinaisons différentes de temps et de température pour obtenir un effet équivalent;

2° présenter une réaction négative au test de la phosphatase et une réaction positive au test de la peroxydase. La production de lait pasteurisé dont le test de la peroxydase est négatif est toutefois autorisée à condition que l'étiquetage comporte une mention telle que "pasteurisation haute";

3° immédiatement après pasteurisation, être refroidi pour être ramené,

dans les meilleurs délais, à une température ne dépassant pas 6 °C.

Art. 7. # 1. Le lait traité selon le procédé dit à ultra haute température, ci-après nommé lait UHT, doit satisfaire aux conditions suivantes :

1° avoir été obtenu par application au lait cru d' un procédé de chauffage en flux continu impliquant la mise en oeuvre d' une température élevée pendant un court laps de temps (au minimum + 135 °C pendant au moins une seconde) - traitement destiné à détruire tous les micro-organismes résiduels putréfiants et leurs spores - et avec utilisation d' un conditionnement aseptique dans un récipient opaque ou rendu opaque par l' emballage, mais de telle sorte que les modifications chimiques, physiques et organoleptiques soient réduites à un minimum;

2° avoir une conservabilité telle qu' en cas de contrôle par sondage aucune altération ne soit perceptible, au bout de quinze jours, sur du lait UHT maintenu dans un emballage non ouvert à une température de + 30 °C; en tant que de besoin, un séjour de sept jours dans un emballage non ouvert à une température de + 55 °C peut en outre être prévu.

§ 2. Dans le cas où le procédé de traitement du lait dit " à ultra haute température " est appliqué par contact direct du lait et de la vapeur d' eau, celle-ci doit être obtenue à partir d' eau potable et ne doit pas céder des substances étrangères au lait ni exercer sur lui une influence défavorable. En outre, l' application du procédé ne doit pas modifier la teneur en eau du lait traité.

Art. 8. Le lait stérilisé doit :

1° avoir été chauffé et stérilisé dans des conditionnements ou récipients hermétiquement fermés, le dispositif de fermeture devant rester intact.

2° avoir, en cas de contrôle par sondage, une conservabilité telle qu' aucune altération ne soit perceptible après un séjour de quinze jours dans un emballage non ouvert à une température de + 30 °C; en tant que de besoin, un séjour de sept jour dans un emballage non ouvert à une température de + 55 °C peut en outre être prévu.

Art. 9. § 1. (Le lait pasteurisé ayant subi une " pasteurisation haute ", le lait UHT et le lait stérilisé peuvent être produits à partir de lait cru ayant subi une thermisation ou un traitement thermique initial. En pareil cas, le couple " temps-température " doit être inférieur ou égal à celui mis en oeuvre pour la pasteurisation et le lait doit présenter une réaction positive au test de la peroxydase avant le second traitement.

Le lait pasteurisé peut être produit à partir de lait cru n' ayant subi qu' une thermisation initiale.

Si la thermisation ou le traitement thermique initial a lieu dans un autre établissement laitier agréé, cela doit être porté à la connaissance 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.) <AR 1995-09-14/56, art. 2, 002; ED : 01-10-1995>

§ 2. La teneur en germes à 30 °C du lait qui a déjà subi une pasteurisation ne peut pas dépasser 100 000 par ml immédiatement avant le deuxième traitement thermique.

§ 3. Le traitement thermique initial doit être mentionné dans le document commercial visé à l' article 18, § 1, 4°.

Art. 10. § 1. Les procédés de chauffage, les températures et la durée du chauffage pour les laits pasteurisé, UHT et stérilisé, les types d' appareils de chauffage, a vanne de dérivation, les types de dispositif de réglage de la température et des enregistreurs doivent répondre aux normes communautaires ou internationales.

§ 2. Les données des thermomètres enregistreurs doivent être datées et conservées pendant deux ans pour être présentées à toute réquisition lors

du contrôle de l'établissement. Pour les produits microbiologiquement périssables ce délai est ramené à deux mois après la date limite de consommation ou la date optimale d'utilisation.

Art. 11. Le lait de consommation traité thermiquement peut être soumis à tout test propre à donner une indication de ce qu'était la condition microbiologique du lait avant le traitement thermique. Les modalités d'application de ces tests et les critères à respecter à cette fin sont établis par le Ministre.

Art. 12. § 1. Le lait de consommation doit répondre aux normes microbiologiques fixées à l'annexe A. Le lait de vache doit en outre satisfaire aux exigences de composition mentionnées à l'annexe C.

§ 2. Le Ministre fixe la valeur maximale du total combiné des résidus d'antibiotiques.

§ 3. Est déclaré nuisible pour la consommation humaine le lait de consommation qui contient :

1° des résidus de substances pharmacologiquement actives en une concentration supérieure à celle fixée à l'annexe A;

2° des résidus de pesticides en quantité dépassant les teneurs maximales fixées par l'arrêté royal du 23 octobre 1991 fixant les teneurs maximales pour les résidus de pesticides autorisées sur et dans les denrées alimentaires;

3° des métaux lourds en quantité dépassant les teneurs maximales fixées par l'arrêté royal du 2 décembre 1991 fixant les teneurs maximales des denrées alimentaires en certains métaux lourds;

4° (des résidus de substances étrangères autres que celles visées sous 1°, 2° et 3° en quantité détectable qui peuvent être nuisibles pour la santé publique;) <AR 1995-09-14/56, art. 3, 002; ED : 01-10-1995>

5° des détergents et d'autres substances qui sont susceptibles d'altérer les caractéristiques organoleptiques ou qui peuvent être nuisibles pour la santé publique.

§ 4. Le Ministre peut fixer des critères supplémentaires ainsi que des critères microbiologiques applicables à la date limite de consommation.

CHAPITRE III. - Exigences relatives au lait destiné à la fabrication de produits à base de lait.

Art. 13. Les produits à base de lait sont fabriqués à partir :

1° soit de lait cru :

a) qui répond à l'article 5, § 1, 1° jusqu'au 4°;

b) (ayant, dans l'établissement de transformation, été traité par chauffage ou, s'il s'agit de produits " au lait cru ", été utilisé :

dans les délais les plus brefs après son admission si le lait n'est pas réfrigéré;

dans les 36 heures qui suivent son admission si le lait est conservé à une température ne dépassant pas 6 °C;

dans les 48 heures qui suivent son admission si le lait est conservé à une température égale ou inférieure à 4 °C;

dans les 72 heures pour les laits de bufflonnes, de brebis et de chèvres.

Toutefois, pour des raisons technologiques concernant la fabrication de certains produits à base de lait, le Ministre, qui a l'agriculture dans ses attributions, peut autoriser un dépassement de ces temps et températures visés aux tirets précédents.) <AR 1995-09-14/56, art. 4, 002; ED : 01-10-1995>

2° soit de lait destiné à la fabrication de produits à base de lait et obtenu à partir du lait cru :

a) satisfaisant aux exigences du point 1°;

b) provenant d'un établissement de traitement agréé;

c) ayant été stocké et transporté conformément à l'annexe G;

3° soit de produits à base de lait satisfaisant aux exigences du chapitre IV.

Art. 14. Les laits traités par chauffage et destinés à la fabrication de produits à base de lait doivent satisfaire aux conditions suivantes :

1° Le lait thermisé doit :

a) être obtenu à partir de lait cru qui, s'il n'est pas traité dans les 36 heures suivant son admission à l'établissement, ait, avant thermisation, une concentration en germes à 30 °C ne dépassant pas 300 000 germes par millilitre (s'il s'agit de lait de vache); <AR 1995-09-14/56, art. 5, 002; ED : 01-10-1995>

b) avoir été obtenu par un traitement tel que défini à l'article 1, 7°;

c) s'il est utilisé pour la production de lait pasteurisé, UHT ou stérilisé, satisfaire avant traitement aux normes suivantes : teneur en germes à 30 °C inférieure ou égale à 100 000 germes par millilitre.

2° Le lait pasteurisé doit répondre aux dispositions de l'article 6, 1° et 2°.

3° Le lait UHT doit avoir été obtenu par un procédé de chauffage décrit à l'article 7, § 1, 1°.

CHAPITRE IV. - Exigences relatives aux produits à base de lait.

Art. 15. Les produits à base de lait doivent :

1° être préparés dans un établissement de transformation agréé;

2° satisfaire aux critères microbiologiques de l'annexe D.

Le Ministre peut fixer des critères supplémentaires ainsi que des critères microbiologiques applicables à la date limite de consommation;

3° ne comprendre que des substances autres que le lait, propres à la consommation humaine;

4° avoir été soumis à un traitement thermique au cours du processus de fabrication, ou être élaborés à partir de produits qui ont subi un traitement thermique, ou comporter des prescriptions d'hygiène suffisantes pour satisfaire aux critères d'hygiène garantis pour tout produit fini.

Art. 16. Le Ministre peut fixer les conditions générales et particulières applicables à la fabrication d'un produit déterminé et les normes spécifiques à ce type de produit.

Art. 17. Le Ministre peut accorder des dérogations individuelles aux articles 13, 14, 15, 2°, et 18, § 1, 1°, pour la fabrication de produits à base de lait présentant des caractéristiques traditionnelles sous réserve que le lait entrant dans ladite fabrication satisfasse à la réglementation en vigueur relative à la qualité du lait cru.

CHAPITRE V. - L'emballage, l'étiquetage, le stockage et le transport.

Art. 18. § 1. Le lait de consommation et les produits à base de lait doivent :

1° être conditionnés et emballés conformément à l'annexe E :

- s'il s'agit de lait de consommation traité thermiquement à savoir du lait entier standardisé, du lait demi-écrémé et du lait écrémé dans l'établissement de traitement où le lait a été soumis au traitement final;

- s'il s'agit des produits liquides destinés à la vente au consommateur final, conformément au paragraphe 3 de l'annexe E;

2° être étiquetés conformément à l'annexe F;

3° être stockés et transportés dans des conditions sanitaires satisfaisantes, conformément à l'annexe G;

4° au cours du transport, être accompagné d'un document d'accompagnement commercial qui indique :

- les données de la marque de salubrité;

- les indications prévues à l'annexe F;

- une indication permettant d'identifier la nature du traitement thermique.

Ce document doit :

- être conservé par le destinataire pendant une période minimale d'un an pour pouvoir être présenté;
- jusqu'au 31 décembre 1997, et lorsqu'il s'agit de lait traité thermiquement qui est destiné à la Grèce après transit à travers le territoire d'un pays tiers, être visé par l'autorité compétente du poste d'inspection frontalier dans lequel les formalités de mise en transit sont effectuées pour attester qu'il s'agit de lait traité thermiquement qui satisfait aux exigences du présent arrêté.

Le document d'accompagnement n'est toutefois pas exigé en cas de transport par le producteur pour une livraison directe au consommateur final.

§ 2. Le Ministre peut accorder des dérogations individuelles au § 1, 1°, et à l'annexe F, point 2, pour la fabrication de fromage d'une durée de maturation d'au moins 60 jours.

Art. 19. § 1. Les récipients remis aux consommateurs et qui contiennent du lait doivent être agréés 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). Ces récipients doivent satisfaire aux conditions prévues dans l'arrêté royal du 16 février 1982 relatif aux gammes de quantités nominales et de capacités nominales admises pour certains produits en préemballage et dans l'arrêté royal du 11 mai 1992 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires. <AR 1995-09-14/56, art. 6, 002; ED : 01-10-1995>

Pour la distribution dans les écoles, on peut utiliser des récipients contenant 25 cl de produit, à condition qu'ils portent la mention : "Ecole-25 cl" ou "Ecole-1/4 litre".

§ 2. Le lait demi-écrémé, et le lait écrémé ne peuvent être commercialisés que dans des récipients destinés à être remis aux consommateurs.

Cette disposition n'est pas applicable aux transactions entre établissements de traitement ou aux transactions en vue du conditionnement en récipients.

Art. 20. § 1. Les dénominations "lait" et "produits laitiers" peuvent exclusivement être utilisées dans le sens du Règlement (CEE) n° 1898/87 du Conseil du 2 juillet 1987 concernant la protection de la dénomination du lait et des produits laitiers lors de leur commercialisation.

§ 2. L'espèce animale dont provient le lait doit être spécifiée s'il ne s'agit pas de lait de vache.

§ 3. Sans préjudice des dénominations soumises à d'autres réglementations, il est interdit d'utiliser de quelque façon que ce soit, le mot "lait" ou des composés de ce mot dans toute communication diffusée dans le but de promouvoir la vente de denrées alimentaires autres que celles visées à l'article 2, alinéa 1.

CHAPITRE VI. - Dispositions diverses.

Art. 21. Les citernes à lait et les locaux, installations et équipements de travail peuvent être utilisés pour d'autres denrées alimentaires à condition que toutes les mesures appropriées soient prises pour éviter toute contamination ou détérioration du lait de consommation ou des produits à base de lait.

Art. 22. Si des établissements produisent des denrées alimentaires contenant du lait ou des produits à base de lait et d'autres ingrédients qui n'ont pas subi un traitement thermique ou un autre traitement assurant un effet équivalent, ce lait, ces produits à base de lait et ces ingrédients doivent être stockés séparément pour éviter la contamination et être traités ou transformés dans des locaux prévus à cet effet.

Art. 23. Le lait et les produits à base de lait destinés aux échanges ne doivent pas avoir été soumis à des radiations ionisantes.

Art. 24. Les produits qui ne satisfont pas aux normes du présent arrêté ne peuvent faire l'objet d'échanges ni être importés en provenance des pays tiers.

Art. 25. Le Ministre détermine :

1° les méthodes de contrôle de l'étanchéité des récipients hermétiquement clos;

2° en matière d'analyse et de test, les méthodes de référence et, le cas échéant, les critères régissant les méthodes de routine à utiliser pour le contrôle du respect des exigences du présent arrêté, ainsi que les modalités de prélèvement des échantillons;

3° les limites et les méthodes permettant une différenciation entre les différents types de lait traité thermiquement;

4° les méthodes d'analyse des normes indiquées aux annexes A, B, C et D.

Art. 26. § 1. Par dérogation aux articles 13 et 14 le Ministre peut décider que certaines dispositions du présent arrêté ne s'appliquent pas aux produits à base de lait, qui contiennent d'autres denrées alimentaires et dont le pourcentage de lait ou de produits à base de lait n'est pas essentiel au sens de l'article 1, 6°.

§ 2. Les dérogations visées au § 1 ne peuvent pas porter sur les exigences concernant la marque de salubrité.

Lors de l'octroi des dérogations il est tenu compte à la fois de la nature et de la composition du produit.

CHAPITRE VII. - Dispositions finales.

Art. 27. 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. 28. L'arrêté royal du 18 septembre 1989 relatif au commerce du lait destiné à la consommation humaine directe et à l'exportation est abrogé.

Art. 29. Le présent arrêté entre en vigueur le 1er avril 1995.

Art. 30. Notre Ministre de l'Agriculture est chargé de l'exécution du présent arrêté.

Donné à Bruxelles, le 15 décembre 1994.

ALBERT

Par le Roi :

Le Ministre de l'Agriculture,

A. BOURGOIS

Annexes.

Art. N1. Annexe A. Critères microbiologiques pour le lait de consommation.

Art. 1N1. 1. Le lait cru de vache destiné à la consommation en l'état et le lait de ferme n'ayant pas subi un traitement thermique doivent satisfaire après conditionnement aux normes suivantes :

Teneur en germes à 30 °C (par ml) : < ou = 50 000 (a).

- Staphylococcus aureus (par ml).

m = 100, M = 500, n = 5, c = 2.

- Salmonella : absence dans 25 g.

n = 5, c = 0.

En outre, les micro-organismes pathogènes et leurs toxines ne doivent pas être présents en quantités affectant la santé des consommateurs.

(a) Moyenne géométrique constatée sur une période de deux mois, avec au moins deux prélèvements par mois.

Art. 2N1. 2. Le lait pasteurisé doit, lors des contrôles par sondage

effectués dans l'établissement de traitement, satisfaire aux normes microbiologiques (1) suivantes :

germes pathogènes : absence dans 25 g.

$n = 5$, $c = 0$, $m = 0$, $M = 0$.

Coliformes (par ml) :

$n = 5$, $c = 1$, $m = 0$, $M = 0$.

Après incubation à 6 °C pendant 5 jours :

Teneur en germes à 21 °C (par ml) : $n = 5$, $c = 1$, $m = 5 \times 10^4$, $M = 5 \times 10^5$.

(1) n = nombre d'unités dont se compose l'échantillon;

m = valeur seuil pour le nombre de bactéries; le résultat est considéré comme satisfaisant si le nombre de bactéries dans toutes les unités d'échantillon ne dépasse pas m .

M = valeur maximale pour le nombre de bactéries; le résultat est considéré comme insatisfaisant si le nombre de bactéries est égal ou supérieur à M dans une ou plusieurs unités d'échantillon;

c = nombre d'unités d'échantillon dont la teneur en bactéries peut être comprise entre m et M , l'échantillon continuant à être considéré comme acceptable si la teneur en bactéries des autres unités d'échantillon est égale ou inférieure à m

Art. 3N1. <AR 1995-09-14/56, art. 7, 002; ED : 01-10-1995> 3. Le lait stérilisé et le lait UHT doivent, lors des contrôles par sondage effectués dans l'établissement de traitement, satisfaire aux normes suivantes après incubation à 30 °C pendant quinze jours :

teneur en germes 30 °C : égale ou inférieure à 10 (par 0,1 ml)

Contrôle organoleptique : normal

les substances pharmacologiquement actives ne doivent pas dépasser les limites maximales suivantes :

Substances pharmacologiquement actives	limite maximale
--	-----------------

1. Médicaments anti-infectueux.

a) antibiotiques

Benzylpenicilline	4 MUg/kg
Ampicilline	4 MUg/kg
Amoxycilline	4 MUg/kg
Oxacilline	30 MUg/kg
Cloxacilline	30 MUg/kg
Dicloxacilline	30 MUg/kg
Tilmicosin	50 Mug/l (a)
Spiramycine	200 Mug/kg (b)
Tylosine	50 Mug/kg (b)
Erythromycine	40 Mug/kg (c)
Spectinomycine	200 Mug/kg (b)
Ceftiofur	100 Mug/kg (b)

Le total combine des résidus de toutes les substances du groupe des tetracyclines ne doit dépasser 100 MUg/kg de lait.

b) sulfamides

Le total combine des résidus de toutes les substances du groupe des sulfamides ne doit pas dépasser 100 MUg/kg de lait.

c) Trimethoprim	50 MUg/kg
-----------------	-----------

2. Agents antiparasitaires.

Diazinon	50 MUg/kg
----------	-----------

Oxibendazol	50 Mug/kg (c)
Albendazol	100 Mug/kg (c)
Thiabendazol	100 MUG/kg
Netobimin	100 MUG/kg

Le total combine des residus du febantel, du fenbendazole et de l'oxfendazole ne doit pas dépasser 10 MUG/kg de lait.

3. Corticoides.

Dexamethasone	0,3 Mug/kg (b)
---------------	----------------

(a) en ce qui concerne le lait de brebis

(b) en ce qui concerne le lait de bovins

(c) en ce qui concerne le lait de bovins et de brebis

Art. N2. Annexe B. Normes pour le lait cru de bufflonne, de chèvre et de brebis.

Art. 1N2. 1. Les substances pharmacologiquement actives présentes dans le lait cru de bufflonne, de chèvre et de brebis, ne doivent pas dépasser les limites maximales fixées à l'annexe A point 3.

Art. 2N2. 2. Le lait cru de bufflonne destiné à la fabrication de produits à base de lait doit satisfaire aux normes suivantes :

Teneur en germes à 30 °C (par ml) < ou = 1 000 000 (a)

Teneur en cellules somatiques (par ml) < ou = 500 000 (b)

Art. 3N2. 3. Le lait cru de bufflonne destiné à la fabrication de produits " au lait cru ", dont le processus de fabrication n'inclut aucun traitement thermique, doit satisfaire aux normes suivantes :

teneur en germes à 30 °C (par ml) : < ou = 500 000.

teneur en cellules somatiques (par ml) : < ou = 400 000.

Staphylococcus aureus :

n = 5.

m = 500.

M = 2 000.

c = 2.

avec

n = nombre d'unités d'échantillonnage dont se compose l'échantillon;

m = valeur seuil du nombre de bactéries, le résultat est considéré comme satisfaisant si toutes les unités d'échantillonnage ont un nombre de bactéries inférieur ou égal à m;

M = valeur limite du nombre de bactéries; le résultat est considéré comme insatisfaisant si une plusieurs unités d'échantillonnage ont un nombre de bactéries égal ou supérieur à M;

c = nombre d'unités d'échantillonnage dont le nombre de bactéries peut se situer entre m et M, l'échantillon étant encore considéré comme acceptable si les autres unités d'échantillonnage ont un nombre de bactéries inférieur ou égal à m.

Art. 4N2. 4. Le lait cru de chèvre ou de brebis destiné à la production de lait de chèvre ou de brebis de consommation traité thermiquement ou à la fabrication de produits à base de lait de chèvre ou de brebis traités thermiquement doit satisfaire aux normes suivantes :

Teneur en germes à 30 C (par ml) < ou = 1 000 000 (a)

Art. 5N2. 5. Le lait cru de chèvre ou de brebis destiné à la fabrication de produits au lait cru, dont le processus de fabrication n'inclut aucun traitement thermique, doit satisfaire aux normes suivantes :

Teneur en germes à 30 C (par ml) < ou = 500 000 (a)

Staphylococcus aureus (par ml) meme norme que pour le lait cru de bufflonne

(a) Moyenne géométrique constatée sur une période de deux mois, avec au

moins deux prélèvements par mois.

(b) Moyenne géométrique constatée sur une période de trois mois, avec au moins un prélèvement par mois.

Vu pour être annexé à Notre arrêté du 15 décembre 1994.

ALBERT

Par le Roi :

Le Ministre de l' Agriculture,

A. BOURGEOIS

Art. N3. Annexe C. Exigences de composition pour le lait de consommation, en e qui concerne le lait de vache.

Denomination	Densité a 20 (g/100 g)	Teneur en matiere grasse sec (g/100 g)	Extrait protéines (g/100 g)	Teneur en Point de congelation (C)
--------------	------------------------------	---	-----------------------------------	---

Lait de ferme > ou = m.g. > ou = 3,2 > ou = 8,5 > ou = 2,9 non mouille
1,028

Lait de ferme > ou = 0,5 < ou = m.g. > ou = 8,5 > ou = 2,9 non mouille
partiellement 1,029 < ou = 2,0
ecreme

Lait ecreme > ou = m.g. < ou = 0,5 > ou = 8,5 > ou = 2,9 non mouille
de ferme 1,030

Lait entier > ou = m.g. > ou = 3,5 > ou = 8,5 > ou = 2,9 < ou =
1,028 - 0,520 (2)

Lait > ou = 1,5 < ou = m.g. > ou = 8,5 > ou = 2,9 < ou =
demi-ecreme 1,029 < ou = 1,8 - 0,520 (2)

Lait ecreme > ou = m.g. < ou = 0,3 > ou = 8,5 > ou = 2,9 < ou =
1,030 - 0,520 (2)

(1) par teneur en protéine, on entend % azote total x 6,38.

(2) Toutefois, un point de congélation supérieur à - 0,520 °C est acceptable sous réserve qu' il n' y a pas de présence d' eau étrangère.

Vu pour être annexé à Notre arrêté du 15 décembre 1994.

ALBERT

Par le Roi :

Le Ministre de l' Agriculture,

A. BOURGEOIS

Art. N4. Annexe D. Critères microbiologiques pour certains produits à base de lait au moment de la sortie de l' établissement de transformation.

Art. 1N4. 1. Critères obligatoires : germes pathogènes.

Types de germes	Produits	Normes (ml, g) (a)
Listeria	Fromages, autres que ceux a pates	Absence dans 25 g (c)
monocytogenes	durs	n = 5, c = 0
	Autres produits (b)	Absence dans 1 g
Salmonella spp.	Tous sauf poudre de lait	Absence dans 25 g
		n = 5, c = 0
	Poudre de lait	Absence dans 25 g
		n = 10, c = 0

En outre des micro-organismes pathogènes et leurs toxines ne doivent pas être présents en quantité affectant la santé des consommateurs.

En cas de dépassement des normes, les denrées doivent être exclues de la consommation humaine et retirées du marché.

Les programmes d' échantillonnage seront établis en fonction de la matière des produits et de l' analyse des risques.

Art. 2N4. 2. Critères analytiques : germes témoins de défaut d' hygiène.

Types de germes	Produits	Normes (ml, g) (a)
Staphylococcus	Fromages au lait cru et au lait	m = 1 000
aureus	thermise	M = 10 000

	n = 5	
	c = 2	
Fromages a pate molle (au lait traite thermiquement)	m = 100	M = 1 000
	n = 5	
	c = 2	
Fromages frais		
Laits en poudre	m = 10	
Produits glaces a base de lait (y compris glaces de consommation)	M = 100	n = 5
		c = 2
Escherichia coli Fromages au lait cru et au lait thermise	m = 10 000	M = 100 000
	n = 5	
	c = 2	
Fromages a pate molle (au lait traite thermiquement)	m = 100	M = 1 000
	n = 5	
	c = 2	

Le dépassement de ces normes doit entraîner dans tous les cas une révision de la mise en oeuvre des méthodes de surveillance et de contrôle des points critiques appliquées dans l'établissement de transformation. (L' Administration de la Santé animale et de la Qualité des produits animaux (DG 5) du Ministère des Classes moyennes et de l' Agriculture) est informé des procédures correctives introduites dans le système de surveillance de la production pour empêcher la répétition de tels dépassements. <AR 1995-09-14/56, art. 8, 002; ED : 01-10-1995>

(En outre, pour ce qui concerne les fromages au lait cru et au lait thermisé et les fromages à pâtes molles, tout dépassement de la norme M doit entraîner une recherche de la présence éventuelle de souches de Staphylococcus aureus entérotoxigènes ou de Escherichia coli présumés pathogènes et en plus, si nécessaire, la présence éventuelle de toxines staphylococciques dans ces produits suivant des méthodes fixées par le Ministre. L' identification des souches visées ci-avant et/ou la présence d' entérotoxine staphylococcique entraînent le retrait du marché de tous les lots incriminés.

Dans ce cas, le service de contrôle compétent est informé des résultats trouvés ainsi que des actions mises en oeuvre pour le retrait des lots incriminés et des procédures correctives mises en place dans le système de surveillance de la production.) <AR 1995-09-14/56, art. 8, 002; ED : 01-10-1995>

Art. 3N4. 3. Germes indicateurs : lignes directrices.

Types de germes	Produits	Normes (ml, g) (a)
Coliformes 30 C	Produits liquides a base de lait	m = 0
		M = 5
		n = 5
		c = 2
	Beurre a base de lait ou creme pasteurisee	m = 0
		M = 10
		n = 5
		c = 2
	Fromages a pate molle (au lait traite thermiquement)	m = 10 000
		M = 100 000
		n = 5
		c = 2
	Produits en poudre	m = 0

a base de lait M = 10
 n = 5
 c = 2
 Produits glaces a base de lait m = 10
 (y compris glaces de M = 100
 consommation) n = 5
 c = 2

Teneur en germes Produits liquides a m = 50 000
 base de lait, traites M = 100 000
 thermiquement et non n = 5
 fermentes (d) c = 2
 Produits glaces a m = 100 000
 base de lait (y M = 500 000
 compris glaces de n = 5
 consommation) (e) c = 2

Ces lignes directrices doivent aider les producteurs à juger du bon fonctionnement de leur établissement et les aider à la mise en oeuvre du système et de la procédure d'autocontrôle de leur production.

Art. 4N4. 4. (En outre, les produits à base de lait se présentant sous forme liquide ou gélifiée qui ont subi un traitement UHT ou de stérilisation et qui sont destinés à être conservés à température ambiante doivent, après incubation à 30 °C pendant quinze jours, satisfaire aux normes suivantes :) <AR 1995-09-14/56, art. 8, 002; ED : 01-10-1995>

a) teneur en germes à 30 °C (par 0,1 ml) : < ou = 10;

b) contrôle organoleptique : normal.

(a) Les paramètres n, m, M et c sont définis comme suit :

n = nombre d' unités d' échantillonnage dont se compose l' échantillon.

m = valeur seuil du nombre de bactéries; le résultat est considéré comme étant satisfaisant si toutes les unités d' échantillonnage ont un nombre de bactéries inférieur ou égal à m.

M = valeur limite du nombre de bactéries; le résultat est considéré comme étant insatisfaisant si une ou plusieurs unités d' échantillonnage ont un nombre de bactéries égal ou supérieur à M.

c = nombre d' unités d' échantillonnage dont le nombre de bactéries peut se situer entre m et M, l' échantillon étant considéré comme acceptable si les autres unités d' échantillonnage ont un nombre de bactéries inférieur ou égal à m.

(b) Cette recherche n' est pas obligatoire pour les laits stérilisés, les laits de conserve et les produits à base de lait traités par la chaleur après leur conditionnement ou leur emballage.

(c) Les 25 grammes seront obtenus par 5 prélèvements de 5 grammes pris dans le même échantillon de produits effectués en des points différents.

(d) Après incubation à 6 °C pendant cinq jours (teneur en germes à 21 °C).

(e) Teneur en germes à 30 °C.

Vu pour être annexé à Notre arrêté du 15 décembre 1994.

ALBERT

Par le Roi :

Le Ministre de l' Agriculture,

A. BOURGEOIS

Art. N5. Annexe E. Conditionnement et emballage.

Art. 1N5. 1. Le conditionnement et l' emballage doivent être effectués dans les locaux prévus à cette fin et dans des conditions hygiéniques satisfaisantes.

Art. 2N5. 2. Sans préjudice des dispositions de l' arrêté royal du 11 mai 1992 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec

les denrées alimentaires, le conditionnement et l' emballage doivent répondre à toutes les règles de l' hygiène et être d' une solidité suffisante pour assurer une protection efficace des produits visés par le présent arrêté.

Art. 3N5. 3. Les opérations d' embouteillage, de remplissage du lait traité thermiquement et des produits à base de lait se présentant sous forme liquide ainsi que les opérations de fermeture des récipients et des conditionnements doivent être effectuées automatiquement. (Toutefois, le service de contrôle compétent peut, dans le cas de production limitée, autoriser une fermeture non automatique sous réserve que les garanties en matière d' hygiène soient équivalentes.) <AR 1995-09-14/56, art. 9, 002; ED : 01-10-1995>

Art. 4N5. 4. Le conditionnement ou l' emballage ne peuvent être réutilisés pour des produits visés par le présent arrêté, exception faite de certains contenants pouvant être réutilisés après nettoyage et désinfection efficace.

La fermeture doit être effectuée dans l' établissement (où a lieu le dernier traitement thermique du lait de consommation et/ou des produits à base de lait se présentant sous forme liquide), aussitôt après remplissage, au moyen des dispositifs de fermeture assurant une protection du lait contre les influences, nocives de l' extérieur sur les caractéristiques du lait. Le système de fermeture doit être conçu de manière telle qu' après ouverture la preuve de l' ouverture reste manifeste et aisément contrôlable. <AR 1995-09-14/56, art. 9, 002; ED : 01-10-1995>

Art. 5N5. <AR 1995-09-14/56, art. 9, 002; ED : 01-10-1995> 5. L' exploitant ou le gestionnaire de l' établissement doit faire apparaître, aux fins de contrôle, de manière visible et lisible sur le conditionnement du lait traité thermiquement et des produits à base de lait se présentant sous forme liquide, outre les mentions prévues à l' annexe F :

- la nature du traitement thermique que le lait a subi;
- toute mention en clair ou en code permettant d' identifier la date du dernier traitement thermique;
- pour le lait pasteurisé, la température à laquelle le produit doit être entreposé.

Toutefois, ces indications peuvent ne pas figurer sur les bouteilles en verres destinées à être réutilisées.

Art. 6N5. 6. La fabrication des produits et les opérations d' emballage peuvent, par dérogation au point 1, être effectuées dans le même local si l' emballage a les caractéristiques énoncées au point 2 et si les conditions suivantes sont remplies :

- a) le local doit être suffisamment vaste et aménagé de façon à assurer le caractère hygiénique des opérations;
- b) le conditionnement et l' emballage ont été acheminés dans l' établissement de traitement ou de transformation dans une enveloppe dans laquelle ils ont été placés immédiatement après leur fabrication et qui le protège contre tout dommage en cours de transport vers l' établissement, et ils y ont été entreposés dans des conditions hygiéniques dans un local destiné à cet effet;
- c) les locaux de stockage des matériaux d' emballage doivent être exempts de poussière et de vermine et séparés des locaux contenant des substances pouvant contaminer les produits. Les emballages ne peuvent être entreposés à même le sol;
- d) les emballages sont assemblés dans des conditions hygiéniques avant leur introduction dans le local; il peut être dérogé à cette exigence en cas d' assemblage automatique d' emballage pour autant qu' il n' y ait aucun risque de contamination des produits;

e) les emballages sont introduits dans des conditions hygiéniques dans le local et utilisés sans délai. Ils ne peuvent être manipulés par le personnel chargé de manipuler les produits non conditionnés;

f) immédiatement après leur emballage, les produits doivent être placés dans les locaux de stockage prévus à cette fin.

Vu pour être annexé à Notre arrêté du 15 décembre 1994.

ALBERT

Par le Roi :

Le Ministre de l' Agriculture,

A. BOURGEOIS

Art. N6. Annexe F. Conditions relatives à l' étiquetage.

Sans préjudice des dispositions de l' arrêté royal du 13 novembre 1986 relatif à l' étiquetage des denrées alimentaires préemballées, et de l' arrêté royal du 6 octobre 1993 relatif à l' apposition d' une marque de salubrité lors de la mise sur le marché du lait de consommation et de produits à base de lait, l' étiquetage doit aux fins de contrôle, faire apparaître clairement :

1. pour le lait cru destiné à la consommation humaine directe, les mentions " lait cru " et " bouillir avant usage ";

2. pour les produits à base de lait fabriqués à partir de lait cru et dont le procédé de fabrication n' inclut aucun traitement par chauffage, y compris la thermisation, la mention " au lait cru ";

3. pour les autres produits à base de lait, la nature d' un éventuel traitement par la chaleur subi à l' issue du processus de fabrication.

Vu pour être annexé à Notre arrêté du 15 décembre 1994.

ALBERT

Par le Roi :

Le Ministre de l' Agriculture,

A. BOURGEOIS

Art. N7. Annexe G. Prescriptions concernant l' entreposage et le transport.

Art. 1N7. 1. Les produits visés par le présent arrêté qui ne peuvent être entreposés à la température ambiante doivent être stockés à la température fixée par le fabricant afin de garantir leur durabilité. En particulier, la température maximale à laquelle le lait pasteurisé doit être maintenu jusqu'à la sortie de l' établissement et lors du transport doit être de 6 °C. En cas d' entreposage frigorifique, les températures d' entreposage doivent être enregistrées et la vitesse de réfrigération doit être telle que les produits atteignent la température requise aussi rapidement que possible.

Art. 2N7. 2. Les citernes, bidons et autres récipients qui doivent être utilisés pour le transport du lait pasteurisé doivent respecter toutes les règles d' hygiène, et notamment satisfaire aux exigences suivantes :

- leurs parois internes ou toute pouvant se trouver en contact avec le lait doivent être fabriquées en un matériau lisse, facile à laver, à nettoyer et à désinfecter, résistant à la contact avec le lait doivent être fabriquées en un matériau lisse, facile à laver, à nettoyer et à désinfecter, résistant à la corrosion et ne dégageant pas dans le lait une quantité d' éléments telle qu' elle risquerait de mettre en danger la santé humaine, d' altérer la composition du lait ou d' exercer une influence nocive sur ses propriétés organoleptiques,

- ils doivent être conçus de telle sorte qu' un écoulement total du lait soit possible, s' ils sont pourvus de robinets, ceux-ci doivent pouvoir être facilement retirés et démontés, lavés, nettoyés et désinfectés,

- ils doivent être lavés, nettoyés et désinfectés immédiatement après chaque utilisation et, dans la mesure nécessaire, avant chaque nouvelle

utilisation;

- ils doivent être hermétiquement fermés, avant et pendant le transport, à l'aide d'un dispositif de fermeture échange.

Art. 3N7. 3. Les véhicules et récipients destinés au transport des produits périssables visés par le présent arrêté doivent être conçus et équipés de telle sorte que la température requise puisse être maintenue pendant la durée du transport.

Art. 4N7. 4. Les engins de transport du lait traité thermiquement et du lait conditionné en petits récipients ou dans des bidons doivent être en bon état; ils ne peuvent être utilisés pour le transport de tout autre produit ou objet susceptible d'altérer le lait. Leur revêtement intérieur doit être lisse et facile à laver, à nettoyer et à désinfecter. L'intérieur des véhicules destinés au transport du lait doit respecter toutes les règles de l'hygiène. Les véhicules destinés au transport du lait traité thermiquement conditionné en petits récipients ou dans des bidons doivent être conçus de façon à protéger suffisamment les récipients et les bidons de toute souillure et de toute influence atmosphérique et ne peuvent être utilisés pour le transport d'animaux.

Art. 5N7. 5. Les produits visés par le présent arrêté doivent être expédiés de manière à être protégés de tout ce qui pourrait les contaminer ou les altérer, compte tenu de la durée et des conditions de transport ainsi que du moyen de transport utilisé.

Art. 6N7. 6. Pendant le transport, la température du lait pasteurisé transporté en citerne ou conditionné dans des petits récipients et dans des bidons ne doit pas dépasser 6 °C. Le Ministre peut accorder une dérogation affranchissant de cette prescription les livraisons à domicile. (Le service de contrôle compétent peut autoriser une tolérance de 2 °C pendant les livraisons au commerce de détail.) <AR 1995-09-14/56, art. 10, 002; ED : 01-10-1995>

Art. 7N7. 7. Le Ministre peut fixer des conditions supplémentaires pour le stockage et le transport de certains produits spécifiques à base de lait.

Vu pour être annexé à Notre arrêté du 15 décembre 1994.

ALBERT

Par le Roi :

Le Ministre de l'Agriculture,

A. BOURGEOIS