

**6 NOVEMBRE 2001. - Arrêté ministériel fixant les méthodes de référence et les principes des méthodes de routine pour la détermination officielle de la qualité et de la composition du lait fourni aux acheteurs.**

(NOTE : cet arrêté avait été publié antérieurement sans ses annexes. Voir AM 2001-11-06/32.)

(NOTE : Consultation des versions antérieures à partir du 25-07-2002 et mise à jour au 05-12-2006). Voir modification(s)

Source : CLASSES MOYENNES.AGRICULTURE

Publication : 25-07-2002 numéro : 2002016082 page : 33201 IMAGE

Dossier numéro : 2001-11-06/33

Entrée en vigueur : 01-08-2002

Article 1. (Voir NOTES sous l'intitulé) Les méthodes de référence pour la détermination officielle de la qualité et de la composition du lait sont reprises à l'annexe 1.

Art. 2. (Voir NOTES sous l'intitulé) Les principes des méthodes de routine pour la détermination de la qualité et de la composition du lait sont repris à l'annexe 2.

Art. 3. (Voir NOTES sous l'intitulé) <AM 2004-09-13/64, art. 1, 002; En vigueur : 15-10-2004> Les méthodes de routine doivent être préalablement agréées par l'Administration des Laboratoires de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire.

L'Administration des Laboratoires prendra une décision, en ce qui concerne l'agrément, après consultation du Comité scientifique de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire.

+++++

COMMUNAUTES ET REGIONS

Art. 3. (AUTORITE FLAMANDE)

(Voir NOTES sous l'intitulé) <AM 2004-09-13/64, art. 1, 002; ED : 15-10-2004> Les méthodes de routine doivent être préalablement agréées par l'Administration des Laboratoires de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire.

(Les méthodes de routine pour la détermination de la teneur en matière grasse et en protéines doivent être préalablement agréées par le Département de l'Agriculture et de la Pêche.) <AM 2006-10-02/36, art. 1, 003; En vigueur : 01-04-2006>

L'Administration des Laboratoires prendra une décision, en ce qui concerne l'agrément, après consultation du Comité scientifique de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire.

+++++

Art. 4. (Voir NOTES sous l'intitulé) <AM 2004-09-13/64, art. 2, 002; En vigueur : 15-10-2004>

L'appareillage utilisé pour la détermination officielle de la qualité et de la composition du lait doit être préalablement agréé par l'Administration des Laboratoires de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire.

Toute acquisition de nouvel appareillage pour la détermination officielle de la qualité et de la composition du lait doit lui être préalablement signalée.

L'Administration des Laboratoires prendra une décision, en ce qui concerne l'agrément, après consultation du Comité scientifique de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire.

+++++

COMMUNAUTES ET REGIONS

Art. 4. (AUTORITE FLAMANDE)

(Voir NOTES sous l'intitulé) <AM 2004-09-13/64, art. 2, 002; ED : 15-10-2004> L'appareillage utilisé pour la détermination officielle de la qualité (...) du lait doit être préalablement agréé par l'Administration des Laboratoires de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire. <AM 2006-10-02/36, art. 2, 1°, 003; En vigueur : 01-04-2006>

Toute acquisition de nouvel appareillage pour la détermination officielle de la qualité (...) du lait doit lui être préalablement signalée. <AM 2006-10-02/36, art. 2, 1°, 003; En vigueur : 01-04-2006>

L'Administration des Laboratoires prendra une décision, en ce qui concerne l'agrément, après consultation du Comité scientifique de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire.

(L'appareillage utilisé pour la détermination officielle de la composition du lait doit être préalablement agréé par le Département de l'Agriculture et de la Pêche.

Toute acquisition de nouvel appareillage pour la détermination officielle de la composition du lait doit être préalablement signalée au Département de l'Agriculture et de la Pêche.) <AM 2006-10-02/36, art. 2, 2°, 003; En vigueur : 01-04-2006>

+++++

Art. 5. (Voir NOTES sous l'intitulé) La liste des méthodes de routine agréées et de l'appareillage agréé est publiée annuellement par circulaire.

Art. 6. (Voir NOTES sous l'intitulé) Les organismes interprofessionnels pour la détermination de la qualité et de la composition du lait reprennent dans leur protocole une description détaillée de la (des) méthode(s) utilisée(s) pour la détermination de chacun des paramètres de qualité et de composition.

La description détaillée de chacune des méthodes utilisées doit au moins reprendre les points suivants :

1. Principe

2. Domaine de mesure

3. Réactif :

origine, confection, conservabilité, conditions de conservation

4. Appareillage et équipement :

nom, fournisseur de l'appareillage, description des accessoires

5. Préparation des échantillons

6. Procédure :

. pour les méthodes instrumentales une description du démarrage et de la calibration de l'appareil

. exécution de la méthode

. description du contrôle interne de la méthode à l'aide de blancs et d'échantillons étalons

. description de l'enregistrement des contrôles effectués

. expression du résultat

(alinéa supprimé) <AM 2004-09-13/64, art. 4, 002; En vigueur : 15-10-2004>

Art. 7. (Voir NOTES sous l'intitulé) L'arrêté ministériel du 14 octobre 1994 fixant les méthodes d'analyse pour la détermination officielle de la qualité et de la composition du lait fourni, modifié par l'arrêté ministériel du 29 août 1997, est abrogé.

Art. 8. (Voir NOTES sous l'intitulé) Le présent arrêté entre en vigueur le premier jour du mois suivant celui au cours duquel il aura été publié au Moniteur belge.

Bruxelles, le 6 novembre 2001.

Mme M. AELVOET

ANNEXES.

Art. N1. (Voir NOTES sous l'intitulé) Annexe 1. Méthodes de référence.

1. Détermination de la qualité bactériologique.

La méthode de référence pour la détermination de la qualité bactériologique est le comptage sur plaque à 30 °C décrite dans la version la plus récente de la norme internationale FIL 100 B : 1991 ou ISO 4833 : 1991 ou de la norme française NF-VO8/051.

Principe :

Un volume déterminé d'échantillon de lait est mélangé à un milieu de culture défini, dans des boîtes de Petri, et incubé à 30 °C pendant 72 heures. Les colonies sont comptées et le nombre d'unités formant colonies est exprimé par millilitre de lait.

2. Détermination du point de congélation.

La méthode de référence pour la détermination du point de congélation est la méthode au cryoscope à thermistance décrite dans la norme internationale FIL 108 B : 1991, ou la version la plus récente.

Principe :

Une prise d'essai est refroidie jusqu'à la température appropriée, fonction de l'appareil, et sa cristallisation est amorcée par vibration mécanique. La cristallisation entraîne une augmentation rapide de la température jusqu'à un palier correspondant au point de congélation de la prise d'essai. L'instrument est étalonné à l'aide de deux solutions standards.

### 3. Détermination de la teneur en matière grasse.

La méthode de référence pour la détermination de la teneur en matière grasse est la méthode Röse-Gottlieb décrite dans la norme internationale FIL 1D : 1996, ou la version la plus récente.

Principe :

La matière grasse d'une solution ammoniac-ethanolique est extraite d'une prise d'essai au moyen d'oxyde diéthylique et d'éther de pétrole. Les solvants sont éliminés par distillation et par évaporation. La masse grasse restante est déterminée pondéralement.

### 4. Détermination de la teneur en protéines.

La méthode de référence pour la détermination de la teneur en protéines est la méthode Kjeldahl décrite dans la norme internationale FIL 20 B : 1993, ou la version la plus récente.

Principe :

Une prise d'essai est digérée avec un mélange d'acide sulfurique concentré et de sulfate de potassium en présence de sulfate de cuivre (II) utilisé comme catalyseur. L'azote organique présent dans la prise d'essai est ainsi converti en sulfate d'ammonium. Un excès d'hydroxyde de sodium est ajouté à la solution acide refroidie pour libérer l'ammoniac. L'ammoniac libéré est distillé dans une solution d'acide borique. La quantité d'ammoniac recueillie est ensuite déterminée par titrage avec une solution d'acide chlorhydrique et la teneur en azote est calculée sur base de la quantité d'ammoniac produite. L'azote est converti en protéines à l'aide du facteur de multiplication 6,38.

Vu pour être annexé à l'arrêté ministériel du 6 novembre 2001.

La Ministre de la Protection de la Consommation, de la Santé publique et de l'Environnement,  
Mme M. AELVOET

Art. N2. (Voir NOTES sous l'intitulé) Annexe 2. Principe des méthodes de routine.

#### 1. Dénombrement des micro-organismes.

Comptage du nombre de colonies aérobies.

Les bactéries sont colorées par un colorant fluorescent adapté et sont ensuite comptées au moyen d'un microscope à épifluorescence. Si les résultats ne sont pas donnés en UFC (unités formant colonies), ceux-ci sont transformés à l'aide d'une table de conversion établie au moyen de la méthode de référence.

#### 2. Dénombrement des cellules somatiques.

Les cellules somatiques sont des particules qui ont une intensité de fluorescence minimale due à la coloration de l'ADN cellulaire. Grâce à la fluorescence développée, les cellules peuvent être comptées par un microscope à épifluorescence.

#### 3. (Détection des substances inhibitrices.

La détection des substances inhibitrices dans le lait est basée sur une épreuve d'inhibition microbiologique caractérisée par un changement de coloration. Tous les échantillons de lait donnant, après une durée d'incubation prescrite, un résultat positif lors d'un premier triage sont soumis à une épreuve de confirmation. L'appréciation de la coloration s'effectue par lecture automatique des plaques de détection des substances inhibitrices. La procédure suivie est vérifiée au moyen de standards. La valeur du cut-off à utiliser sera reprise dans le protocole des Organismes interprofessionnels pour la détermination de la qualité et de la composition du lait.) <AM 2004-09-13/64, art. 3, 002; En vigueur : 15-10-2004>

#### 4. Détermination du point de congélation.

La détermination du point de congélation est effectuée par une méthode indirecte basée sur une mesure spectrophotométrique dans l'infrarouge moyen couplée à une mesure de conductivité. Les résultats obtenus avec cette méthode sont jugés par rapport à une valeur limite. Les échantillons qui ne satisfont pas sont confirmés avec la méthode de référence.

#### 5. Examen de la propreté visible - Epreuve de filtration.

La détermination de la propreté visible est réalisée par une épreuve de filtration. Celle-ci consiste à filtrer, à l'aide d'un appareil de filtration, un volume défini de lait à travers un petit disque d'ouate. L'appréciation est vérifiée à l'aide d'un standard.

#### 6. Recherche de la présence de traces de désinfectants (oxydants).

Par l'action d'oxydants sur l'iodure de potassium en milieu acide, l'iode est libéré et coloré en bleu après addition d'une solution d'amidon. L'intensité de la coloration est comparée à celle d'une solution standard.

7. Détermination de la teneur en matière grasse et en protéines par spectrophotométrie dans l'infrarouge moyen.

La matière grasse et les protéines comportent des liaisons spécifiques qui absorbent la lumière à des longueurs d'onde déterminées dans l'infrarouge moyen. L'absorption électromagnétique, mesurée à ces longueurs d'onde permet la détermination quantitative de la matière grasse et des protéines du lait. L'influence réciproque des constituants du lait (matière grasse, protéines et lactose) est compensée par l'application de facteurs d'inter-corrrection. Les absorptions obtenues sont calibrées par rapport à la méthode de référence.

Vu pour être annexé à l'arrêté ministériel du 6 novembre 2001.

La Ministre de la Protection de la Consommation, de la Santé publique et de l'Environnement,  
Mme M. AELVOET.