

17 MARS 1994. - Arrêté ministériel relatif à la détermination officielle [...] de la composition du lait fourni aux acheteurs. <AR 2006-12-21/64, art. 14, 011; En vigueur : 01-01-2007>

(NOTE : abrogé pour la Région wallonne par ARW 2009-01-29/43, art. 25, 012; En vigueur : 01-05-2009)

(NOTE : abrogé par l'Autorité flamande par AM 2009-02-25/32, art. 16, 013; En vigueur : 01-07-2009)

(NOTE : Consultation des versions antérieures à partir du 20-08-1996 et mise à jour au 08-04-2009)

Source : AGRICULTURE

Publication : 06-05-1994 numéro : 1994016060 page : 12129

Dossier numéro : 1994-03-17/40

Entrée en vigueur : 01-07-1994

CHAPITRE I. - Définitions.

Art. 1

CHAPITRE II. - Collecte du lait. (Abrogé) <AR 2006-12-21/64, art. 17, 1°, 011; En vigueur : 01-01-200>

Art. 2

CHAPITRE III. - Contrôle de la qualité et de la composition du lait.

Art. 3-4, 4bis, 4ter, 4quater, 5-6

CHAPITRE IV. - Paiement du lait.

Art. 7

CHAPITRE V. - Licence pour la collecte du lait.

Art. 8-9

CHAPITRE VI. - Dispositions finales.

Art. 10-12

ANNEXES.

Art. N1-N4

Le Ministre de l'Agriculture,

Vu la loi du 28 mars 1975 relative au commerce des produits de l'agriculture, de l'horticulture et de la pêche maritime, notamment l'article 3, modifié par la loi du 29 décembre 1990, et l'article 4;

Vu l'arrêté royal du 3 mars 1994 relatif à l'agrément des organismes interprofessionnels pour la détermination de la qualité et de la composition du lait;

Vu l'arrêté royal du 17 mars 1994 relatif à la production du lait et instituant un contrôle officiel du lait fourni aux acheteurs;

Vu le Règlement (C.E.E.) n° 1411/71 du Conseil du 29 juin 1971, établissant les règles complémentaires de l'organisation commune des marchés dans le secteur du lait et des produits laitiers en ce qui concerne le lait destiné à la consommation humaine, notamment l'article 5, 1;

Vu la Directive 92/46/CEE du Conseil du 16 juin 1992 arrêtant les règles sanitaires pour la production et la mise sur le marché de lait cru, de lait traité thermiquement et de produits à base de lait;

Vu l'avis du Conseil d'Etat,

Texte Table des matières Début

CHAPITRE I. - Définitions.

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

1° L'arrêté royal : l'arrêté royal du 17 mars 1994 relatif à la production du lait et instituant un contrôle officiel du lait fourni aux acheteurs;

2° Teneur en matière grasse : la quantité de matière grasse, exprimée en grammes par litre de lait, jusqu'au dixième;

3° Teneur en protéines : la quantité de matière azotée totale (obtenue en multipliant la quantité d'azote par le coefficient 6,38), exprimée en grammes par litre de lait, jusqu'au dixième;

4° Types de fourniture de lait :

- lait entier : le lait dont la teneur naturelle en matière grasse n'a pas été modifiée;

- lait écrémé : le lait dont la teneur en matière grasse a été ramenée à 5 g/l au maximum;

- crème : le lait dont la teneur en matière grasse a été portée à 20 % au minimum;

(4°bis Lait biologique : le lait produit conformément aux dispositions de l'arrêté royal du 17 avril 1992 concernant le mode de production biologique de produits agricoles et sa présentation sur les produits agricoles et les denrées alimentaires, modifié par les arrêtés royaux des 10 juillet 1998 et 3 septembre 2000.) <AM 2000-12-28/30, art. 1, 005, En vigueur : 02-02-2001>

5° Lait standard : le lait réfrigéré, n'ayant obtenu aucun point de pénalisation, ayant une teneur en matière grasse de 38 g/l et une teneur en protéines de 33,5 g/l;

(5°bis Lait biologique standard : le lait biologique réfrigéré, n'ayant obtenu aucun point de pénalisation, ayant une teneur en matière grasse de 38 g/l et une teneur en protéines de 33,5 g/l.) <AM 2000-12-28/30, art. 1, 005, En vigueur : 02-02-2001>

6° Prix de base : le prix par litre de lait standard, départ ferme, hors T.V.A., sans primes ni réfections;

(7° Prix de base du lait biologique : le prix par litre de lait standard biologique, départ ferme, hors T.V.A., sans primes ni réfections.) <AM 2000-12-28/30, art. 1, 005, En vigueur : 02-02-2001>

CHAPITRE II. - Collecte du lait. (Abrogé) <AR 2006-12-21/64, art. 17, 1°, 011; En vigueur : 01-01-2007>

Art. 2. (Abrogé) <AR 2006-12-21/64, art. 17, 1°, 011; En vigueur : 01-01-2007>

CHAPITRE III. - Contrôle de la qualité et de la composition du lait.

Art. 3. § 1. Les critères retenus pour la détermination officielle de la qualité du lait, visés à l'article 3, § 2, de l'arrêté royal sont :

- la qualité bactériologique,
- le titre en cellules somatiques,
- l'absence de substances inhibitrices,
- le point de congélation,
- la propreté visible et
- l'absence de traces de désinfectants.

§ 2. La qualité du lait est déterminée, en application des critères visés au § 1er, selon les règles inscrites à l'annexe 1.

§ 3. (...) <AR 2006-12-21/64, art. 17, 2°, 011; En vigueur : 01-01-2007>

Art. 4. (Abrogé) <AR 2006-12-21/64, art. 17, 3°, 011; En vigueur : 01-01-2007>

Art. 4bis. (Abrogé) <AR 2006-12-21/64, art. 17, 4°, 011; En vigueur : 01-01-2007>

Art. 4ter. (Abrogé) <AR 2006-12-21/64, art. 17, 5°, 011; En vigueur : 01-01-2007>

Art. 4quater. (Abrogé) <AR 2006-12-21/64, art. 17, 6°, 011; En vigueur : 01-01-2007>

Art. 5. § 1. (Au moment de la collecte du lait à l'unité de production laitière, les données relatives à chaque type de fourniture de lait (identification du producteur, nombre de litres, date et heure de la collecte) sont enregistrées sur support informatique au moyen d'un système automatique monté sur le camion-citerne. Ce système automatique doit être monté sur tout nouveau camion-citerne et doit être monté, avant le 1er janvier 2002, sur les camions-citernes en circulation à la date d'entrée en vigueur du présent arrêté. Au même moment, un échantillon représentatif est prélevé pour chaque type de fourniture de lait. L'échantillonnage doit être effectué conformément aux dispositions de l'annexe 4.) <AM 2000-10-06/31, art. 2, 1°, 004; En vigueur : 13-10-2000>

L'échantillon doit recevoir immédiatement un code d'identification qui permette son identification à tout moment et en toutes circonstances.

§ 2. Le prélèvement de l'échantillon s'effectuera mécaniquement à l'aide d'un appareil d'échantillonnage agréé et identifié, adapté au camion-citerne.

Cet agrément n'est attribué qu'après détermination du pourcentage de lait résiduel par (le Département Qualité des productions agricoles ou par le Département Kwaliteit van dierlijke producten en Transformatietechnologie (...)). Cet agrément est notifié à l'organisme interprofessionnel concerné pour la détermination de la qualité et de la composition du lait. <AM 2000-10-04/30, art. 2, 1°, 003; En vigueur : 07-10-2000> <AM 2003-02-27/52, art. 3, 008; En vigueur : 07-04-2003>

(Le bon fonctionnement de l'appareil d'échantillonnage doit être contrôlé au moins tous les quatre mois par l'organisme interprofessionnel. L'organisme interprofessionnel compare, pour les mêmes producteurs, les résultats relevés le jour du contrôle avec ceux obtenus lors des collectes précédant immédiatement et suivant immédiatement le contrôle. Les résultats de ces comparaisons sont conservés durant trois ans et toute anomalie constatée est immédiatement signalée à (l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire). Chaque fois que l'appareil d'échantillonnage est installé sur un autre camion-citerne, le fonctionnement doit être contrôlé par l'organisme interprofessionnel.) <AM 2000-10-06/31, art. 2, 2°, 004; En vigueur : 13-10-2000> <AM 2003-02-27/52, art. 3, 008; En vigueur : 07-04-2003>

Un document prouvant le contrôle doit accompagner l'appareil.

§ 3. (L'échantillon peut seulement être prélevé manuellement si l'appareil d'échantillonnage est défectueux et/ou si la quantité trop réduite de lait rend impossible un prélèvement mécanique représentatif.) <AM 2000-10-04/30, art. 2, 2°, 003; En vigueur : 07-10-2000>

§ 4. (...) <AR 2006-12-21/64, art. 17, 7°, 011; En vigueur : 01-01-2007>

+++++

COMMUNAUTES ET REGIONS

=====

Art. 5. (AUTORITE FLAMANDE)

§ 1. (Au moment de la collecte du lait à l'unité de production laitière, les données relatives à chaque type de fourniture de lait (identification du producteur, nombre de litres, date et heure de la collecte) sont enregistrées sur support informatique au moyen d'un système automatique monté sur le camion-citerne. Ce système automatique doit être monté sur tout nouveau camion-citerne et doit être monté, avant le 1er janvier 2002, sur les camions-citernes en circulation à la date d'entrée en vigueur du

présent arrêté. Au même moment, un échantillon représentatif est prélevé pour chaque type de fourniture de lait. L'échantillonnage doit être effectué conformément aux dispositions de l'annexe 4.) <AM 2000-10-06/31, art. 2, 1°, 004; En vigueur : 13-10-2000>

L'échantillon doit recevoir immédiatement un code d'identification qui permette son identification à tout moment et en toutes circonstances.

§ 2. Le prélèvement de l'échantillon s'effectuera mécaniquement à l'aide d'un appareil d'échantillonnage agréé et identifié, adapté au camion-citerne.

Cet agrément n'est attribué qu'après détermination du pourcentage de lait résiduel par (le Département Qualité des productions agricoles ou par le (Département de l'Agriculture et de la Pêche (...)). Cet agrément est notifié à l'organisme interprofessionnel concerné pour la détermination de la qualité et de la composition du lait. <AM 2000-10-04/30, art. 2, 1°, 003; En vigueur : 07-10-2000> <AM 2003-02-27/52, art. 3, 008; En vigueur : 07-04-2003> <AM 2006-05-19/47, art. 27, 010; ED : 01-04-2006>

(Le bon fonctionnement de l'appareil d'échantillonnage doit être contrôlé au moins tous les quatre mois par l'organisme interprofessionnel. L'organisme interprofessionnel compare, pour les mêmes producteurs, les résultats relevés le jour du contrôle avec ceux obtenus lors des collectes précédant immédiatement et suivant immédiatement le contrôle. Les résultats de ces comparaisons sont conservés durant trois ans et toute anomalie constatée est immédiatement signalée à (l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire). Chaque fois que l'appareil d'échantillonnage est installé sur un autre camion-citerne, le fonctionnement doit être contrôlé par l'organisme interprofessionnel.) <AM 2000-10-06/31, art. 2, 2°, 004; En vigueur : 13-10-2000> <AM 2003-02-27/52, art. 3, 008; En vigueur : 07-04-2003>

Un document prouvant le contrôle doit accompagner l'appareil.

§ 3. (L'échantillon peut seulement être prélevé manuellement si l'appareil d'échantillonnage est défectueux et/ou si la quantité trop réduite de lait rend impossible un prélèvement mécanique représentatif.) <AM 2000-10-04/30, art. 2, 2°, 003; En vigueur : 07-10-2000>

§ 4. (...) <AR 2006-12-21/64, art. 17, 7°, 011; En vigueur : 01-01-2007>

+++++

Art. 6. § 1. Les critères retenus pour la détermination officielle de la composition du lait, visés à l'article 3, § 2 de l'arrêté royal, sont :

- la teneur en matière grasse et
- la teneur en protéines.

§ 2. La composition du lait doit être déterminée au moins six fois par mois.

CHAPITRE IV. - Paiement du lait.

Art. 7. § 1. Pour le lait standard l'acheteur paye le prix de base.

Par point de pénalisation l'acheteur applique une réduction de prix de (0,62 EUR par 100 l de lait) (et pour le lait biologique standard le prix de base du lait biologique.) <AM 2000-12-28/30, art. 1, 005, En vigueur : 02-02-2001> <AM 2001-12-21/84, art. 18, 006; En vigueur : 01-01-2002>

§ 2. Pour la crème de deuxième catégorie, l'acheteur applique une réduction de prix de (17 EUR au moins par 100 kilogrammes de matière grasse), par rapport au prix qu'il aurait payé pour la crème de première catégorie. <AM 2001-12-21/84, art. 18, 006; En vigueur : 01-01-2002>

Pour la crème de troisième catégorie, l'acheteur applique une réduction de prix de (25 EUR au moins par 100 kilogrammes de matière grasse), par rapport au prix qu'il aurait payé pour la crème de deuxième catégorie. <AM 2001-12-21/84, art. 18, 006; En vigueur : 01-01-2002>

§ 3. L'acheteur applique les réductions de prix visées aux paragraphes 1 et 2 sur la quantité totale de lait du même type qu'il a achetée à une unité de production laitière au cours de la période de paiement concernée.

§ 4. Aucune réfaction autre que celles prévues aux paragraphes 1er et 2 (à l'exception de la retenue pour la présence de substances inhibitrices,) ni prime liée à la qualité, telle que définie à l'article 3, § 1er, ne peuvent être appliquées aux fournitures de lait. <AM 2000-10-06/31, art. 3, 004; En vigueur : 01-11-2000>

Art. 7. (REGION WALLONNE)

§ 1. Pour le lait standard l'acheteur paye le prix de base.

Par point de pénalisation l'acheteur applique une réduction de prix de (0,62 EUR par 100 l de lait) (et pour le lait biologique standard le prix de base du lait biologique.) <AM 2000-12-28/30, art. 1, 005, ED : 02-02-2001> <AM 2001-12-21/84, art. 18, 006; En vigueur : 01-01-2002>

§ 2. Pour la crème de deuxième catégorie, l'acheteur applique une réduction de prix de (17 EUR au moins par 100 kilogrammes de matière grasse), par rapport au prix qu'il aurait payé pour la crème de première catégorie. <AM 2001-12-21/84, art. 18, 006; En vigueur : 01-01-2002>

Pour la crème de troisième catégorie, l'acheteur applique une réduction de prix de (25 EUR au moins par 100 kilogrammes de matière grasse), par rapport au prix qu'il aurait payé pour la crème de deuxième catégorie. <AM 2001-12-21/84, art. 18, 006; En vigueur : 01-01-2002>

§ 3. L'acheteur applique les réductions de prix visées aux paragraphes 1 et 2 sur la quantité totale de lait du même type qu'il a achetée à une unité de production laitière au cours de la période de paiement concernée.

§ 4. (Aucune réfaction ne peut être appliquée aux fournitures de lait à l'exception de celles prévues aux §§ 1er et 2 et de la retenue pour la présence de substances inhibitrices.

Aucune prime basée sur un ou plusieurs critères de qualité visés à l'article 3, § 1er, ne peut être octroyée par l'acheteur à l'exception d'une prime respectant les exigences suivantes :

1° la fourniture de lait sur laquelle porte cette prime n'a aucun point de pénalisation ni de réfaction suite à la présence de substances inhibitrices;

2° le montant de cette prime est fixé à 0,50 euro par 100 litres;

3° cette prime est octroyée de façon non discriminatoire par l'acheteur à toute fourniture de lait respectant l'ensemble des conditions d'octroi définies par l'acheteur.) <ARW 2004-12-09/44, art. 1, 009; En vigueur : 07-01-2005>

CHAPITRE V. - Licence pour la collecte du lait.

Art. 8. Le programme de formation visé à l'article 11, 1° de l'arrêté royal, comprend les matières suivantes :

- règles générales et particulières de prélèvement des échantillons
- techniques de prélèvement manuel de l'échantillon
- prélèvement à l'aide de l'appareil d'échantillonnage mécanique
- identification des échantillons
- conservation des échantillons.

Art. 9. La redevance visée à l'article 11, 2° de l'arrêté royal est fixée à (25 EUR) et doit être versée au (Fonds budgétaire pour la Santé et la Qualité des Animaux et des Produits animaux) à l'inscription à la formation visée à l'article 11, 1° de l'arrêté royal. <AM 2000-10-04/30, art. 3, 003; En vigueur : 07-10-2000> <AM 2001-12-21/84, art. 18, 006; En vigueur : 01-01-2002>

CHAPITRE VI. - Dispositions finales.

Art. 10. (Abrogé) <AM 2000-10-04/30, art. 4, 003; ED : 07-10-2000>

Art. 11. L'arrêté ministériel du 16 août 1989 relatif à la détermination officielle de la qualité du lait fourni aux acheteurs, modifié par les arrêtés ministériels du 28 novembre 1990 et du 18 février 1993, est abrogé.

Art. 12. Le présent arrêté entre en vigueur le 1er juillet 1994.

ANNEXES.

Art. N1. Annexe 1. Détermination de la qualité du lait.

1. Détermination de la qualité bactériologique.

1.1. Fréquence.

Cette détermination s'effectue au moins 2 fois par mois par le comptage des germes.

(Il peut être uniquement dérogé à cette fréquence en cas de fournitures irrégulières ou sporadiques ou en cas d'échantillons non représentatifs.) <AM 2000-10-04/30, art. 5, 003; En vigueur : 07-10-2000>

1.2. Résultat.

Le résultat pris en compte est la moyenne géométrique, constatée sur une période de deux mois, de tous les résultats effectifs (c'est-à-dire des résultats de toutes les analyses).

1.3. Points de pénalisation.

Pour l'attribution du nombre de points de pénalisation il doit être tenu compte du tableau suivant :

Resultat (germes/ml)	Penalisation (points)
Inferieur ou egal a 100 000	0
Une fois superieur a 100 000	1
2 fois consecutivement superieur a 100 000	2
3 fois consecutivement superieur a 100 000	4
4 fois consecutivement superieur a 100 000	6
plus de 4 fois consecutivement superieur a 100 000	8

<Modifie par AM 1996-07-11/45, art. 4, 002; En vigueur : 01-10-1996>

2. Détermination du titre en cellules somatiques.

2.1. Fréquence.

La détermination du nombre de cellules somatiques dans le lait est effectuée au moins 1 fois par mois.

(Il peut être uniquement dérogé à cette fréquence en cas de fournitures irrégulières ou sporadiques ou en cas d'échantillons non représentatifs.) <AM 2000-10-04/30, art. 5, 003; En vigueur : 07-10-2000>

2.2. Résultat.

Le résultat pris en compte est la moyenne géométrique, constatée sur une période de 3 mois, de tous les résultats effectifs.

2.3. Points de pénalisation.

Resultat (cellules/ml)	Penalisation (points)
Inferieur ou egal a 400 000	0
Une fois superieur a 400 000	1
2 fois consecutivement superieur a 400 000	2
3 fois consecutivement superieur a 400 000	4
4 fois consecutivement superieur a 400 000	6
plus de 4 fois consecutivement superieur a 400 000	8

<Modifie par AM 1996-07-11/47, art. 4, 002; En vigueur : 01-10-1996>

3. (Absence de substances inhibitrices

3.1. Fréquence

La recherche de l'absence de substances inhibitrices dans le lait est effectuée sur chaque fourniture de chaque type de lait.

3.2. Résultat

Le résultat pris en compte est le résultat effectif obtenu pour chaque fourniture de chaque type de lait.

3.3. Pénalisation

(Une retenue de 29,75 EUR/100 l) est appliquée à la quantité fournie du type de fourniture de lait sur lequel la présence de substances inhibitrices a été constatée.) <AM 2000-10-06/31, art. 4, 004; En vigueur : 01-11-2000> <AM 2001-12-21/84, art. 18, 006; En vigueur : 01-01-2002>

4. Détermination du point de congélation.

4.1. Fréquence.

La détermination du point de congélation est effectuée au moins 1 fois par mois.

4.2. Points de pénalisation.

Lorsqu'il est constaté que la point de congélation a une valeur supérieure à " - 0,510 °C ", il est attribué 1 point de pénalisation aux fournitures correspondantes.

5. Propreté visible.

5.1. Fréquence.

L'examen de la propreté visible du lait est effectué au moins 1 fois par mois.

5.2. Points de pénalisation.

Lorsque l'examen de la propreté visible du lait présente un résultat " non satisfaisant ", il est attribué 2 points de pénalisation aux fournitures correspondantes.

6. Absence de traces de désinfectants.

6.1. Fréquence.

La recherche de l'absence de traces de désinfectants est effectuée au moins 4 fois par an.

6.2. Points de pénalisation.

Lorsque la présence de traces de désinfectants est constatée dans le lait, il est attribué 2 points de pénalisation aux fournitures correspondantes.

Art. N2. Annexe 2. Détermination de la qualité de la crème.

(Abrogé) <AR 2006-12-21/64, art. 17, 8°, 011; En vigueur : 01-01-2007>

Art. N3. Annexe 3. Normes à respecter lors de la collecte du lait cru à l'unité de production laitière.

(Abrogé) <AR 2006-12-21/64, art. 17, 9°, 011; En vigueur : 01-01-2007>

Art. N4. Annexe 4. Echantillonnage du lait.

1. Equipement destiné à l'échantillonnage.

L'équipement pour l'échantillonnage doit non seulement être fabriqué en acier inoxydable ou en tout autre matériau approprié présentant la résistance voulue, mais être construit en fonction de l'utilisation prévue (mélange, échantillonnage, etc.).

Les plongeurs et les agitateurs destinés à mélanger les liquides dans les récipients doivent avoir une surface suffisante pour permettre un mélange approprié du produit sans entraîner le développement d'un goût rance. Les louches doivent être pourvues d'un manche solide d'une longueur suffisante pour prélever des échantillons à l'importe quelle profondeur dans le récipient. La capacité de la louche doit être d'au moins 50 ml.

Les récipients pour échantillons ainsi que leurs couvercles doivent être en verre, en métal ou en plastique approprié.

Les matériaux entrant dans la fabrication du matériel destiné à l'échantillonnage (récipients et couvercles y compris) ne doivent entraîner aucune modification de l'échantillon susceptible d'influencer les résultats des analyses. Le matériel lui-même et les récipients destinés aux échantillons doivent présenter une surface propre, sèche, lisse et sans crevasses, ainsi que des angles arrondis.

Le matériel d'échantillonnage (récipients y compris) doit être stérile.

En cas d'échantillonnage manuel le matériel doit être nettoyé et stérilisé après chaque échantillonnage de manière à ne pas influencer les résultats de différentes analyses successives.

2. Procédé d'échantillonnage.

Avant le prélèvement, le lait doit être convenablement mélangé.

L'échantillon doit être prélevé immédiatement après le mélange alors que le lait est encore en mouvement.

(...). <AM 2000-10-04/30, art. 6, 1°, 003; En vigueur : 07-10-2000>

Le volume de l'échantillon doit être en rapport avec les besoins de l'analyse. La capacité des récipients utilisés doit être telle que les récipients soient presque complètement remplis par l'échantillon, tout en permettant un bon mélange du contenu avant l'analyse, mais en évitant le barattage durant le transport.

Pour prélever les échantillons on ne peut utiliser qu'un équipement d'échantillonnage agréé, automatique ou semi-automatique.

La conformité des techniques d'échantillonnage doit être vérifiée lors de contrôles périodiques visés à l'article 5, § 2, afin de pouvoir établir :

- le volume minimal de lait collecté qui peut être convenablement échantillonné,
- la proportion d'un entraînement quelconque (lequel est lié au volume minimal recueilli),
- la capacité de fournir un échantillon représentatif de l'ensemble après agitation convenable.

(3. Transport et conservation des échantillons.

Les échantillons doivent être transportés et conservés à une température se situant entre 0 et 4 °C.

L'acheteur conserve les échantillons dans un frigo dans lequel sont uniquement conservés des échantillons à analyser.

Les acheteurs soumettent les emplacements des frigos ainsi que, par frigo, la liste des personnes qui y ont accès à l'approbation de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire. Toute modification doit également être soumise à l'approbation de la même Agence. Après approbation, les acheteurs transmettent ces documents aux organismes interprofessionnels pour la détermination de la qualité et de la composition du lait.

L'acheteur doit disposer d'un système de contrôle permettant d'assurer que chaque frigo est uniquement accessible aux personnes reprises sur la liste approuvée par l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire, aux représentants des organismes interprofessionnels pour la détermination de la qualité et de la composition du lait et aux autorités compétentes. Les acheteurs soumettent le système de contrôle de chaque frigo à l'approbation de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire. Pour les acheteurs agréés, à la date d'entrée en vigueur du présent arrêté, en vertu de l'arrêté royal du 7 mars 1994 relatif à l'agrément des établissements laitiers et des acheteurs, la demande d'approbation doit être introduite avant le 1er mai 2003. Pour les nouveaux acheteurs, cette demande d'approbation doit être introduite avant le début des activités.

Le délai entre le prélèvement et l'analyse doit être aussi court que possible et ne peut dépasser 36 heures en cas d'analyses bactériologiques et 84 heures pour toutes les autres analyses.) <AM 2003-02-27/52, art. 4, 008; En vigueur : 07-04-2003>

