

ANNEXE 1^{re}

Modalités non financières pour les livraisons de lait des producteurs aux acheteurs agréés

A. Définitions.

1. Lait entier : lait dont la teneur naturelle en matière grasse n'a pas été modifiée.
2. Lait écrémé : lait dont la teneur en matière grasse a été ramenée à 5 g/l au maximum.
3. Teneur en matière grasse : la quantité de matière grasse, exprimée en grammes par litre de lait, jusqu'au dixième.
4. 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.

B. Types de lait autorisés pour les livraisons, pour l'application des articles 5 et 15. Les seuls types de lait autorisés pour les livraisons sont les suivants :

1. Lait entier.
2. Lait écrémé.

C. (Conditions pour reconnaître un acheteur agréé comme petit acheteur, pour l'application de l'article 6, § 1^{er}, et 7, § 3 - AGW du 21 mars 2013, art. 5, 1^o).

Un petit acheteur est un acheteur agréé qui a acheté, en cumulant les livraisons de tous les types de lait autorisés, un maximum de 500 000 litres de lait auprès d'un maximum de 5 producteurs différents pendant la période précédant la période en cours.

D. Données à enregistrer au moment de chaque opération de chargement lors de la collecte d'une livraison, pour l'application de l'article 7, § 1^{er}.

1. L'identification du producteur et de l'unité de production; ces données peuvent être résumées par un numéro de travail propre à l'acheteur, à condition que la correspondance entre ces données et le numéro de travail puisse à tout moment être établie.
(1/1. *l'identification de l'acheteur; cette donnée peut être résumée par un numéro de travail propre à l'organisme interprofessionnel agréé selon les dispositions du présent arrêté et compétent pour le territoire où est situé le siège de l'unité de production laitière d'origine de la livraison, à condition que la correspondance entre cette donnée et le numéro de travail puisse à tout moment être établie - AGW du 21 mars 2013, art. 5, 2^o).*
2. Le nombre de litres de lait collecté.
3. La date et l'heure de l'opération de chargement.

E. Critères fixés pour le contrôle de la composition du lait, pour l'application de l'article 8, § 3.

1. La teneur en matière grasse.
2. La teneur en protéines.
3. Le point de congélation.

F. Méthodes de référence et principes des méthodes de routine pour le contrôle de la composition du lait livré aux acheteurs agréés, pour l'application de l'article 8, § 3.

1. Méthodes de référence.

a. Détermination de la teneur en matière grasse :

i. 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.

ii. Principe : La matière grasse d'une solution ammoniac-éthanolique 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.

b. Détermination de la teneur en protéines :

i. La méthode de référence pour la détermination de la teneur en protéines est la méthode Kjeldahl décrite dans la norme internationale ISO 8968-2/FIL 20-2 : 2001, ou la version la plus récente.

ii. 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.

c. Détermination du point de congélation :

i. 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.

ii. 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.

2. Principes des méthodes de routine.

a. Détermination de la teneur en matière grasse et en protéines :

i. Cette détermination est effectuée par spectrophotométrie dans l'infrarouge moyen.

ii. Principe : 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.

b. 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.

G. Fréquence d'analyse pour le contrôle de la composition du lait collecté chez un producteur, pour l'application de l'article 8, § 3.

Pour les critères visés au point E: l'échantillon correspondant à chaque livraison doit être analysé, sauf si cet échantillon est déclaré non représentatif selon les modalités d'interprétation des résultats qui doivent figurer dans le document normatif en application de l'article 11, 4°, c).

H. Description détaillée de la (des) méthode(s) utilisée(s) pour le contrôle de chacun des paramètres de la composition du lait, visée à l'article 11, 6°.

La description détaillée de chacune des méthodes utilisées doit au minimum 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 :

a. pour les méthodes instrumentales, une description du démarrage et du calibrage de l'appareil;

b. exécution de la méthode;

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

d. description de l'enregistrement des contrôles effectués;

e. expression du résultat.

f. Organismes désignés pour la guidance scientifique visée à l'article 14.

Le Département Qualité des Productions agricoles du Centre wallon de Recherches agronomiques, et les laboratoires avec lesquels il passe un contrat de collaboration en vue d'assurer la guidance scientifique.

Vu pour être annexé à l'arrêté du Gouvernement wallon du 29 janvier 2009 relatif au contrôle de la composition du lait, au paiement du lait par les acheteurs aux producteurs et à l'agrément des organismes interprofessionnels.

Namur, le 29 janvier 2009.

Le Ministre Président,

R. DEMOTTE

Le Ministre de l'Agriculture, de la Ruralité, de l'Environnement et du Tourisme

B. LUTGEN