09 janvier 2014
Arrêté du Gouvernement wallon instituant une marque officielle de contrôle pour le lait

Le Gouvernement wallon,
Vu le décret du 27 juin 2013 prévoyant des dispositions diverses en matière d'agriculture, d'horticulture et d'aquaculture, les articles 3, alinéa 1er, et 31, §2, alinéa 3, et §4, alinéa 2;
Vu la concertation entre les Gouvernements régionaux et l'autorité fédérale, en date du 17 juillet 2013, dont le rapport a été approuvé par la Conférence interministérielle Agriculture le 1er août 2013;
Vu l'avis n53.990/4 du Conseil d'État, donné le 18 septembre 2013, en application de l'article 84, §1er, alinéa 1er, 1, des lois sur le Conseil d'État, coordonnées le 12 janvier 1973;
Sur la proposition du Ministre de l'Agriculture;
Après délibération,
Arrête:

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

1. la fabrication de lait AA: l'ensemble des opérations visant à offrir à la vente du lait de consommation sur l'emballage duquel la marque officielle de contrôle AA est apposée;

2. l'arrêté du Gouvernement wallon du 29 janvier 2009: 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;

3. le Service: la Direction de la Qualité, de la Direction générale opérationnelle Agriculture, Ressources naturelles et Environnement, du Service public de Wallonie;

4. le Comité du Lait: l'ASBL Comité du Lait, route de Herve 104, à 4651 Battice, agréée par l'arrêté ministériel du 25 octobre 2010 portant agrément d'un organisme interprofessionnel pour le contrôle de la composition du lait et portant approbation du document normatif relatif au contrôle de la composition du lait de vache livré par les producteurs aux acheteurs agréés.

Art. 2.
Une marque officielle de contrôle AA dont le modèle est fixé à l'annexe 1re est instaurée. Elle est destinée à être apposée exclusivement sur les emballages scellés destinés au consommateur et contenant du lait satisfaisant aux exigences de l'article 3.

La marque officielle de contrôle AA est apposée de manière à exclure toute réutilisation de la marque après l'ouverture de l'emballage.

Il est interdit de mentionner le mot « AA » seul ou composé avec un autre mot sur un emballage de lait sans que le modèle de la marque officielle de contrôle AA soit apposé sur cet emballage avec une taille minimale de 15 mm de diamètre pour le cercle.

Art. 3.
La marque officielle de contrôle AA ne peut être apposée que sur les emballages contenant du lait qui respecte toutes les conditions énumérées ci-après:

1. être du lait de consommation standardisé entier ou demi-écrémé;

2. qui a été produit dans une unité de production laitière respectant les dispositions de l'annexe 2;

Wallex - Le droit en Wallonie

3. qui a été stocké dans un récipient pour lequel l'intervalle de temps entre deux collectes ne dépasse pas 48 heures, un dépassement maximum de 3 heures de cet intervalle étant autorisé pour autant que l'intervalle moyen entre les collectes, calculé par mois, ne dépasse pas 48 heures;

4. qui, entre son chargement à l'unité de production laitière agréée et son déchargement dans l'établissement laitier autorisé à apposer la marque officielle de contrôle AA, a été maintenu à une température de 7 ° C au maximum;

5. qui a été collecté, stocké, traité et emballé dans des récipients et appareils soit réservés en permanence à la fabrication de lait AA, soit nettoyés et désinfectés avant le traitement de ce lait destiné à la fabrication de lait AA;

6. qui a été traité dans les 24 heures qui ont suivi le chargement à l'unité de production agréé, ou qui, au cas où une plus longue conservation du lait en tant que matière première a été nécessaire, a été soumis à une thermisation dans les 24 heures qui ont suivi le chargement à l'unité de production agréée;

7. dont la standardisation de la matière grasse a été faite exclusivement au moyen de crème ou de lait écrémé issu de lait répondant lui-même aux conditions de fabrication de lait AA;

8. qui n'a pas été stérilisé;

9. qui est emballé dans des établissements laitiers autorisés à apposer la marque officielle de contrôle AA selon les dispositions de l'annexe 3;

10. dont les résultats d'analyse sont conformes aux critères suivants s'il a été pasteurisé en cours de conservation et « s'il quitte l'établissement laitier qui l'a traité après cette seule pasteurisation »

a) le nombre de germes « à 30° C » ne dépasse pas 25 000 par ml;

b) les micro-organismes coliformes sont absents dans 1 ml;

c) les colis fécaux sont absents dans 10 ml;

d) l'épreuve de la phosphatase est négative;

e) l'épreuve de la peroxydase est positive;

11. dont les résultats d'analyse sont conformes aux critères suivants s'il a été traité à ultra haute température ou U.H.T. en cours de conservation et jusqu'au départ de l'établissement laitier qui l'a traité:

a) aucune détérioration du lait n'est perceptible après dix jours de conservation à 30 ° C +/- 1 ° C dans l'emballage original;

b) le nombre de germes revivifiables ne dépasse pas 100 par ml dans les mêmes conditions;

c) à l'épreuve de turbidité, le lait ne présente pas une turbidité inférieure à 50 NTU ou unités de turbidité néphélométrique;

12. dont la période de durabilité minimale est fixée à 90 jours au maximum après un traitement à ultra-haute température ou U.H.T. quand un tel traitement lui a été appliqué, et dont la date de durabilité minimale est indiquée sur l'emballage conformément à l'article 6 de l'arrêté royal du 13 septembre 1999 relatif à l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées.

Art. 4.
En vue du contrôle du respect des dispositions du présent arrêté, le Comité du Lait, l'établissement laitier autorisé à apposer la marque officielle de contrôle AA et l'organisme certificateur visé à l'annexe 3 mettent à la disposition du Service, selon les instructions de celui-ci, tous les documents, résultats d'analyse, données de réception, de traitement, de vente du lait de consommation emballé sous la marque officielle de contrôle AA.

Art. 5.
Le Ministre de l'Agriculture peut modifier les annexes du présent arrêté en vue de l'adapter aux évolutions scientifiques, techniques et organisationnelles des matières traitées par le présent arrêté, pour autant que cela ne remette pas en cause les aspects essentiels de l'arrêté.

Wallex - Le droit en Wallonie

Art. 6.
Les infractions aux dispositions du présent arrêté sont recherchées, constatées et punies conformément au décret du 27 juin 2013 prévoyant des dispositions diverses en matière d'agriculture, d'horticulture et d'aquaculture.

Art. 7.
Le Ministre de l'Agriculture est chargé de l'exécution du présent arrêté.

Namur, le 09 janvier 2014.

Le Ministre-Président,

R. DEMOTTE

Le Ministre des Travaux publics, de l'Agriculture, de la Ruralité, de la Nature, de la Forêt et du Patrimoine,

C. DI ANTONIO

Annexe 1 re

Modèle de la marque officielle de contrôle AA

Annexe 2
Dispositions pour les unités de production laitière qui livrent du lait pour la fabrication de lait AA

A. Conditions pour livrer du lait destiné à la fabrication de lait AA.
Une unité de production laitière est autorisée à livrer du lait destiné à la fabrication de lait AA aussi longtemps que :

Wallex - Le droit en Wallonie

1. les conditions vétérinaires suivantes sont remplies :
a. le cheptel bovin est indemne de tuberculose et de brucellose. La preuve de cet état sanitaire résulte des certificats délivrés par les autorités sanitaires compétentes;
b. les vaches productrices du lait ainsi que le bétail détenu dans les mêmes étables sont indemnes de toute maladie transmissible par le lait ou de toute autre maladie susceptible de nuire à la qualité du lait;
c. le contrôle de l'état sanitaire du cheptel bovin est exécuté suivant les directives et sous l'inspection des autorités sanitaires compétentes;
2. les conditions sanitaires suivantes sont remplies pour les installations :
les étables, le matériel et les installations de traite, de réfrigération et de conservation du lait, ainsi que l'aménagement de la laiterie de ferme répondent aux conditions légales pour livrer du lait de vache destiné à la consommation humaine;
3. les conditions suivantes sont remplies pour la conservation du lait :
a. le lait est refroidi immédiatement après la traite à une température de 5 ° C au maximum;
b. le lait est maintenu à cette température jusqu'au départ de l'unité de production laitière;
4. les analyses suivantes sont effectuées sur le lait livré et leurs résultats répondent aux normes suivantes :
a. toutes les analyses de qualité et de composition obligatoires pour le lait de vache livré par un producteur à un acheteur agréé; le lait peut être livré pour la fabrication de lait AA si :
1) pendant le mois précédent, dans le cadre de l'arrêté du Gouvernement wallon du 29 janvier 2009, aucun point de pénalité donnant lieu à des réductions de prix ni aucune retenue pour présence de résidus d'antibiotiques n'ont été attribués;
2) la moyenne géométrique pour les germes (sur les deux mois précédents) a été d'au maximum 50 000 par ml de lait;
3) la moyenne géométrique pour les cellules (sur les trois mois précédents) a été d'au maximum 350 000 par ml de lait;
b. un comptage des bactéries coliformes exécuté deux fois par mois par le Comité du Lait sur l'échantillon visé à l'article 7, § 2, 1 er alinéa, de l'arrêté du Gouvernement wallon du 29 janvier 2009; le lait peut être livré pour la fabrication de lait AA si la moyenne géométrique pour les bactéries coliformes (sur les deux mois précédents) a été d'au maximum 50 par ml de lait; le Comité du Lait peut fixer le montant d'une retenue à charge des producteurs pour le financement de ce comptage; ce montant ne peut dépasser le montant des frais réellement encourus pour ce comptage; l'approbation du Ministre de l'Agriculture, ou de son délégué visé à l'article 8, § 2, de l'arrêté du Gouvernement wallon du 29 janvier 2009, est requise avant toute fixation ou toute modification de ce montant;
5. l'unité de production laitière ne fait pas l'objet d'une interdiction de collecte de lait en vertu de l'arrêté royal du 21 décembre 2006 relatif au contrôle de la qualité du lait cru et à l'agrément des organismes interprofessionnels ou en vertu d'une autre législation.
B. Contrôle du respect des conditions de livraison de lait destiné à la fabrication de lait AA et suspension des autorisations de livrer.
1. L'établissement laitier autorisé à apposer la marque officielle de contrôle AA est responsable de contrôler si les unités de production qui lui fournissent le lait destiné à la fabrication de lait AA respectent les conditions mentionnées sous A.
Pour ce contrôle, l'établissement laitier utilise tous les moyens possibles, notamment :
a. la mise en place d'un canal d'information avec les autorités sanitaires compétentes pour la surveillance de l'unité de production laitière, afin d'être averti de toute modification des conditions vétérinaires du troupeau visées sous A.1 et A.5;
b. la vérification de la présence d'un certificat Q.F.L. (Qualité Filière Lait) en cours de validité pour cette unité de production, ou d'un certificat délivré par un organisme certificateur qui démontre qu'il est satisfait à ces conditions, pour autant que cet organisme certificateur soit accrédité selon les normes NBN EN ISO/IEC 17020 et EN 45011 par le Bureau belge d'Accréditation (BELAC) ou par un organisme de certification étranger qui démontre le respect des conditions visées sous A.2;
c. la vérification que le lait respecte les conditions visées sous A.3. dans le refroidisseur de l'unité de production laitière;

Wallex - Le droit en Wallonie

d. la consultation des résultats des analyses visées sous A.4.
2. L'autorisation de l'unité de production laitière pour livrer du lait en vue de la fabrication de lait AA est suspendue par l'établissement laitier :
a. dès la prise de connaissance que l'unité de production laitière ne respecte plus les conditions visées sous A.5;
b. dès le premier jour du mois qui suit la prise de connaissance que l'unité de production laitière ne remplit plus une des conditions visées sous A, 1 à 4; dans ce cas, sans préjudice d'autres dispositions légales, le lait de l'unité de production laitière peut continuer à être livré pour d'autres usages que la fabrication de lait AA.
C. Recours.
Les recours des producteurs contre les résultats des analyses visées sous A.4. sont traités selon la procédure pour le traitement des contestations concernant les résultats décrite au point 7 du document normatif annexé à l'arrêté ministériel du 25 octobre 2010 portant agrément d'un organisme interprofessionnel pour le contrôle de la composition du lait et portant approbation du document normatif relatif au contrôle de la composition du lait de vache livré par les producteurs aux acheteurs agréés.

Annexe 3
Autorisation des établissements laitiers à apposer la marque officielle de contrôle AA

A. Conditions préalables à l'autorisation d'apposer la marque officielle de contrôle AA sur des emballages de lait.
1. Seuls les établissements laitiers agréés visés au point 4.1. de l'annexe II de l'arrêté royal du 16 janvier 2006 fixant les modalités des agréments, des autorisations et des enregistrements préalables délivrés par l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire peuvent solliciter l'autorisation d'apposer la marque officielle de contrôle AA sur des emballages de lait.
2. Avant d'introduire leur demande d'autorisation, les établissements laitiers passent un contrat avec un organisme certificateur de leur choix qui sera chargé de contrôler la bonne application des dispositions du présent arrêté par l'établissement laitier et de faire rapport de ces contrôles au Service chargé de l'octroi et du retrait des autorisations. Cet organisme certificateur est accrédité selon les normes NBN EN ISO/IEC 17020 et EN 45011 par le Bureau belge d'Accréditation (BELAC) ou par un organisme de certification étranger équivalent.
B. Demande d'autorisation.
1. L'établissement laitier introduit une demande d'autorisation par courrier auprès du Service.
2. Cette demande comporte au minimum les indications suivantes :
a. Objet : demande d'autorisation pour apposer la marque officielle de contrôle AA sur les emballages de lait de consommation;
b. Identification de l'établissement laitier : nom et adresse des installations où le lait de consommation sous marque officielle de contrôle AA sera emballé, numéro d'agrément délivré par l'AFSCA sur base de l'arrêté royal visé sous A.1.;
c. Siège administratif de l'établissement laitier (si différent de l'établissement laitier) : nom et adresse;
d. Responsable qui signe la demande : nom, fonction, numéro de téléphone, adresse courriel;
e. Un texte rédigé comme suit : "Je soussigné(e).., mandataire de l'établissement laitier indiqué ci-dessus, demande pour cet établissement l'autorisation d'apposer la marque officielle de contrôle AA en application de l'arrêté du Gouvernement wallon du 9 janvier 2014 instituant une marque officielle de contrôle pour le lait.
Cet établissement s'engage à respecter les conditions de l'arrêté susmentionné. Les contrôles seront exécutés par l'organisme certificateur suivant :"
f. Organisme certificateur : nom, adresse, numéro de téléphone, adresse courriel;
g. Date de signature de la demande.
3. Les documents suivants sont joints en annexe de la demande :
a. le plan minimal de contrôle de l'organisme certificateur visé sous 2.f;

Wallex - Le droit en Wallonie

b. le plan d'autocontrôle de l'établissement laitier demandeur relatif à la fabrication de lait AA;
c. la copie du contrat visé sous A, 2.
4. Le Service :
a. après approbation de la demande et de ses annexes, enregistre les établissements laitiers qui ont demandé l'autorisation d'apposer la marque officielle de contrôle AA, en leur attribuant un numéro d'autorisation de format W-AA-nn où nn est un numéro d'ordre compris entre 01 et 99;
b. délivre par courrier postal l'autorisation à l'établissement laitier demandeur; cette autorisation est valable pour une durée indéterminée, tant que les contrôles visés ci-dessous garantissent que l'établissement laitier respecte les conditions du présent arrêté;
c. envoie une copie de cette autorisation à l'ASBL Comité du Lait, route de Herve 104 à 4651 Battice, ainsi qu'à l'organisme certificateur mentionné dans la demande.
C. Conditions administratives pour l'établissement laitier autorisé à apposer la marque officielle de contrôle AA.
L'établissement laitier tient un registre de réception et de traitement du lait destiné à la fabrication de lait AA, et de vente du lait de consommation emballé sous la marque officielle de contrôle AA; ce registre permet une traçabilité complète des matières et des processus.
D. Contrôle du respect des conditions de fabrication du lait AA et conséquences sur l'octroi, la suspension ou le retrait de l'autorisation.
1. L'organisme certificateur contrôle si l'établissement laitier satisfait à toutes les dispositions du présent arrêté qui le concernent.
Pour le contrôle du respect des conditions du lait au départ des unités de production laitière agréées, l'organisme certificateur se base sur les données d'analyse communiquées par le Comité du Lait, tant les résultats des analyses officielles que les résultats des analyses spécifiques au présent arrêté. Par "analyses officielles", il y a lieu d'entendre les analyses imposées à la fois par 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, annexe 1, E (teneur en matière grasse et en protéines et point de congélation) et par l'arrêté royal du 21 décembre 2006 relatif au contrôle de la qualité du lait cru et à l'agrément des organismes interprofessionnels, article 4, 1.
Pour le contrôle des conditions du lait après son départ des unités de production laitière agréées, les prises d'échantillon et analyses de lait nécessaires sont réalisées par des laboratoires accrédités selon la norme européenne NBN EN ISO/IEC 17025 et indépendants de l'établissement laitier contrôlé.
2. L'organisme certificateur effectue un contrôle dans le mois qui suit la délivrance de l'autorisation visée sous B.4. Ensuite, les contrôles ont lieu au moins une fois tous les 4 mois. Un contrôle par an est effectué sans avertir préalablement l'établissement laitier. Le rapport de contrôle est envoyé dans les 15 jours qui suivent à l'établissement laitier et au fonctionnaire dirigeant du Service.
3. Lors du constat d'un manquement dans le chef de l'établissement laitier, l'organisme certificateur lui envoie un avertissement par lettre recommandée ou tout autre moyen faisant preuve de l'envoi dans les 3 jours qui suivent la date du contrôle, avec une copie au fonctionnaire dirigeant du Service. Cet avertissement décrit le manquement constaté et demande à l'établissement laitier de se remettre en conformité avec les dispositions du présent arrêté dans les 15 jours qui suivent la réception de l'avertissement.
4. Dans la période entre les 16 ^{e} et 30 ^{e} jours après la réception de l'avertissement par l'établissement laitier, un contrôle supplémentaire est organisé par l'organisme certificateur. Si la persistance du manquement ayant donné lieu à l'avertissement est constatée dans le chef de l'établissement laitier, l'organisme certificateur lui envoie une notification par lettre recommandée ou tout autre moyen faisant preuve de l'envoi dans les 3 jours qui suivent la date du contrôle, avec une copie au fonctionnaire dirigeant du Service et au Comité du Lait. Cette notification suspend immédiatement l'autorisation d'apposer, sur le lait de consommation que l'établissement laitier offre à la vente, la marque officielle de contrôle AA, pendant une durée de trois mois au maximum selon la gravité du manquement.
5. L'établissement laitier peut introduire un recours contre la suspension de l'autorisation auprès du Service selon les dispositions des articles 31 à 33 du décret du 27 juin 2013 prévoyant des dispositions

Wallex - Le droit en Wallonie

diverses en matière d'agriculture, d'horticulture et d'aquaculture. Le Service transmet une copie du recours à l'organisme certificateur qui a infligé la suspension dans les cinq jours qui suivent la réception par le Service. Le Service dispose de trente jours à partir de la date de réception du recours pour le traiter, prendre une décision et la notifier à l'établissement laitier par lettre recommandée à la poste, par pli remis au destinataire contre accusé de réception ou par fax. Une copie de la décision du Service est transmise à l'organisme certificateur le jour de la notification à l'établissement laitier.

6. Si, le premier jour du quatrième mois qui suit la date d'entrée en vigueur de la suspension de l'autorisation, cette suspension n'a pas été levée par l'organisme certificateur suite à un nouveau contrôle indiquant que les conditions du présent arrêté sont respectées, l'organisme certificateur en informe le fonctionnaire dirigeant du Service, qui retire à l'établissement laitier l'autorisation d'apposer, sur le lait de consommation que l'établissement laitier offre à la vente, la marque officielle de contrôle AA.

L'autorisation d'apposer la marque officielle de contrôle AA est également retirée si l'établissement laitier demande le retrait de son autorisation par courrier à l'attention du fonctionnaire dirigeant du Service.

Le retrait de l'autorisation est porté à la connaissance de l'établissement laitier par courrier, avec copie à l'organisme certificateur et au Comité du Lait.

7. Les produits qui auraient été emballés sous la marque officielle de contrôle AA pendant une période de suspension de l'autorisation et après le retrait de l'autorisation sont retirés de la vente au consommateur.

8. Les frais de contrôle du respect des conditions de fabrication du lait AA sont à charge de l'établissement laitier contrôlé.

Wallex - Le droit en Wallonie