

BIJLAGE D

Hygiënische voorwaarden bij het vervoer van de melk voorzien in artikel 4 van het koninklijk besluit

1. Gedurende het vervoer mag de melk een temperatuur van 10 °C niet overschrijden.
2. Het materiaal dat bestemd is om in contact te komen met de melk bij het verzamelen of het vervoer ervan moet vervaardigd zijn van een glad, gemakkelijk af te wassen en te ontsmetten corrosiebestendig materiaal dat de samenstelling van de melk niet verandert en geen nadelige invloed uitoefent op zijn organoleptische eigenschappen.
3. Na ieder transport of na elke reeks van transporten wanneer er tussen het lossen en de volgende lading slechts een zeer korte tijd verloopt, maar in elk geval ten minste eenmaal per dag, moeten de recipiënten en de tanks die voor het transport van de melk worden gebruikt gereinigd en ontsmet worden alvorens opnieuw te worden gebruikt. De chemische produkten die eventueel voor de ontsmetting worden gebruikt moeten daartoe erkend zijn door de Minister.
4. De tanks bestemd voor het vervoer van melk mogen slechts worden gebruikt voor het vervoer van melk, zuivelprodukten en drinkwater. De Minister kan eventueel een afwijking toestaan om de tanks te gebruiken voor het vervoer van andere vloeibare voedingsmiddelen.

Gezien om te worden gevoegd bij ons besluit van 14 augustus 1989.

BOUDEWIJN

Van Koningswege :

De Minister van Buitenlandse Zaken,

M. EYSKENS

De Staatssecretaris voor Landbouw,

P. DE KEERSMAEKER

F. 89 — 1766

**16 AOUT 1989. — Arrêté ministériel
relatif à la détermination officielle de la qualité du lait
fourni aux acheteurs**

Le Secrétaire d'Etat à l'Agriculture,

Vu la loi du 15 janvier 1938 relative à la création d'un Office national du lait et de ses dérivés;

Vu la loi du 28 mars 1975 relative au commerce des produits de l'agriculture, de l'horticulture et de la pêche maritime modifiée par la loi du 11 avril 1983, notamment l'article 3;

Vu l'arrêté royal du 15 janvier 1938 instituant un Office national du lait et de ses dérivés;

Vu l'arrêté royal du 27 février 1963 relatif à la distribution des produits laitiers, modifié par les arrêtés royaux des 23 août 1968, 3 octobre 1969, 18 décembre 1972, 24 juin 1977 et 11 juillet 1988, notamment l'article 8, § 8;

Vu l'arrêté royal du 21 octobre 1968 concernant l'agrégation préalable des entreprises de transport, de préparation, de transformation ou de conditionnement des produits laitiers, modifié par les arrêtés royaux des 7 janvier 1969, 26 août 1980, 13 janvier 1983, 12 août 1985 et 21 février 1986, notamment l'article 3;

Vu l'arrêté royal du 14 août 1989 relatif au lait et instituant un contrôle officiel de la qualité du lait fourni aux acheteurs;

Vu le règlement (CEE) 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 les lois sur le Conseil d'Etat coordonnées le 12 janvier 1973, notamment l'article 3, § 1^{er} modifié par la loi du 4 juillet 1989;

Vu l'urgence;

Considérant que la nécessité de prendre sans retard des mesures en matière de la qualité du lait résulte de l'obligation d'adapter la réglementation aux conditions de marché modifiées et de rendre cette réglementation conforme à la directive 85/397/CEE du Conseil du 5 août 1985, concernant les problèmes sanitaires et de police sanitaire lors d'échanges intracommunautaires de lait traité thermiquement;

Vu l'accord du Ministre des Affaires étrangères;

Arrête :

Article 1^{er}. Pour l'application du présent arrêté, on entend par :

1. l'arrêté royal : l'arrêté royal du 14 août 1989 relatif au lait et instituant un contrôle officiel de la qualité du lait fourni aux acheteurs;

N. 89 — 1766

**16 AUGUSTUS 1989. — Ministerieel besluit
betreffende de officiële kwaliteitsbepaling van melk
geleverd aan kopers**

De Staatssekretaris voor Landbouw,

Gelet op de wet van 15 januari 1938 betreffende de oprichting van een Nationale Zuiveldienst;

Gelet op de wet van 28 maart 1975 betreffende de handel in landbouw-, tuinbouw- en zeevisserijprodukten, gewijzigd bij de wet van 11 april 1983, inzonderheid op artikel 3;

Gelet op het koninklijk besluit van 15 januari 1938 tot instelling van een Nationale Zuiveldienst;

Gelet op het koninklijk besluit van 27 februari 1963 betreffende de verdeling van zuivelprodukten, gewijzigd bij de koninklijke besluiten van 23 augustus 1968, 3 oktober 1969, 18 december 1972, 24 juni 1977 en 11 juli 1986, inzonderheid op artikel 8, § 8;

Gelet op het koninklijk besluit van 21 oktober 1968 betreffende de voorafgaande erkenning der ondernemingen die zuivelprodukten vervoeren, bereiden, omvormen of conditioneren, gewijzigd bij de koninklijke besluiten van 7 januari 1969, 26 augustus 1980, 13 januari 1983, 12 augustus 1985 en 21 februari 1986, inzonderheid op artikel 3;

Gelet op het koninklijk besluit van 14 augustus 1989 betreffende melk en tot instelling van een officiële kwaliteitscontrole van melk geleverd aan kopers;

Gelet op de verordening (EEG) nr. 1411/71 van de Raad van 29 juni 1971 houdende aanvullende voorschriften voor de gemeenschappelijke ordening der markten in de sector melk en zuivelprodukten met betrekking tot melk bestemd voor menselijke consumptie, inzonderheid op artikel 5, 1;

Gelet op de wetten op de Raad van State, gecoördineerd op 12 januari 1973, inzonderheid op artikel 3, § 1, gewijzigd bij de wet van 4 juli 1989;

Gelet op de dringende noodzakelijkheid;

Overwegende dat de noodzaak om onverwijld maatregelen te nemen met betrekking tot de melkwaliteit voortvloeit uit de verplichting de reglementering aan te passen aan de gewijzigde marktomstandigheden en deze reglementering aan te passen aan richtlijn 85/397/EEG van de Raad van 5 augustus 1985 inzake hygiënische en veterinaire rechten problemen bij het intracommunautaire handelsverkeer in warmtebehandelde melk;

Gelet op het akkoord van de Minister van Buitenlandse Zaken,

Besluit :

Artikel 1. Voor de toepassing van dit besluit wordt verstaan onder :

1. het koninklijk besluit : het koninklijk besluit van 14 augustus 1989 betreffende melk en tot instelling van een officiële kwaliteitscontrole van melk geleverd aan kopers;

2. crème : le lait dont la teneur naturelle en matière grasse a été portée, après centrifugation, à 20 p.c. au minimum.

3. lait standard : le lait réfrigéré et classé en première catégorie ayant une teneur en matière grasse butyrique de 36 g/l et une teneur en protéines de 33,5 g/l.

4. prix de base : le prix par litre de lait standard, départ ferme, hors T.V.A., sans primes ni réductions.

5. transporteur indépendant : toute personne physique ou morale qui collecte à son propre compte du lait pour un acheteur et est agréée à cet effet en vertu de l'article 2 de l'arrêté royal du 21 octobre 1968 concernant l'agrément préalable des entreprises de transport, de préparation, de transformation ou de conditionnement des produits laitiers.

Art. 2. Le nombre de collectes organisées par l'acheteur et effectuées par son préposé ou par le transporteur indépendant, est fixé à un minimum de trois collectes par semaine chez le même producteur. Toutefois, l'acheteur est libre de déroger au rythme cité ci-dessus pendant la période hivernale. Durant cette période, les collectes de lait peuvent être limitées à cinq toutes les deux semaines.

Durant toute l'année, l'intervalle de temps entre deux collectes de lait ne peut jamais dépasser 72 heures.

Art. 3. Les modalités relatives aux méthodes et à la fréquence minimale de prélèvement des échantillons sont reprises à l'annexe 1 du présent arrêté.

Art. 4. § 1. Les critères retenus pour la détermination officielle de la qualité du lait, visés à l'article 7 de l'arrêté royal sont, la qualité bactériologique, le titre en cellules somatiques, la teneur en substances inhibitrices, le point de congélation, la propreté visible et l'absence de traces de désinfectants.

Des dispositions particulières relatives aux méthodes d'analyse, aux cas d'exception et aux communications des résultats seront fixées par circulaire.

§ 2. Le classement des laits est basé sur les quatre premiers critères mentionnés au § 1^{er}.

La fréquence des déterminations, les résultats pris en compte et leur incidence sur le classement sont repris à l'annexe 2 du présent arrêté.

§ 3. Le classement des crèmes est basé sur la qualité bactériologique selon les modalités prévues à l'annexe 3 du présent arrêté.

Art. 5. Pour être agréés, les organismes visés à l'article 8 de l'arrêté royal, doivent satisfaire aux conditions suivantes :

1. être constitués sous forme d'association sans but lucratif dont les statuts ont été approuvés et dont le conseil d'administration est composé paritairement de producteurs et de représentants d'acheteurs;

2. exécuter les dispositions prises en vertu des articles 6 et 7 de l'arrêté royal;

3. se conformer aux instructions des fonctionnaires du Ministère de l'Agriculture;

4. se soumettre à l'inspection et aux mesures de contrôle des fonctionnaires du Ministère de l'Agriculture et des agents de l'Office national du lait et de ses dérivés;

5. présenter annuellement le projet du budget.

Art. 6. Les organismes agréés sont, pour l'exécution des dispositions prises en vertu des articles 6 et 7 de l'arrêté royal, financés par une réfaction à charge des producteurs à effectuer par les acheteurs. Toutefois, en cas de fournitures à d'autres personnes que les entreprises agréées sur base de l'arrêté royal du 21 octobre 1968 concernant l'agrément préalable des entreprises de transport, de préparation, de transformation ou de conditionnement des produits laitiers, le financement est assuré soit par une réfaction à charge des producteurs, soit par un paiement direct par le producteur.

Les organismes agréés doivent refuser d'exécuter des prestations pour les personnes qui omettent de verser la réfaction ou d'effectuer le paiement direct visés au 1^{er} alinéa dans les quinze jours suivant les paiements des livraisons de lait et de crème des producteurs ou suivant l'envoi des factures.

Art. 7. § 1. Pour le lait de la catégorie double 1 ainsi que pour le lait et la crème de première catégorie, l'acheteur paie le prix de base.

Pour le lait et la crème de deuxième catégorie, l'acheteur paie respectivement 3,5 p.c. du prix indicatif multiplié par le facteur 1,03 en moins par litre et 7 francs en moins par kilogramme de matière grasse, par rapport au prix qu'il aurait dû payer pour le lait et la crème de première catégorie. Cette réduction de prix ainsi calculée est arrétée à deux décimales.

2. room : de melk waarvan het natuurlijke vetgehalte, na centrifugale bewerking, op ten minste 20 pct. werd gebracht.

3. standaardmelk : de melk, diepgekoeld en geklasseerd in eerste categorie, met een gehalte aan botervet van 36 g/l en een gehalte aan eiwitstoffen van 33,5 g/l.

4. basisprijs : prijs per liter standaardmelk af-hoeve, exclusief B.T.W. en zonder premies en afhoudingen.

5. zelfstandige voerder : ieder lichamelijk of rechtspersoon die voor eigen rekening melk ophaalt voor een koper en daarvoor erkend is krachtens artikel 2 van het koninklijk besluit van 21 oktober 1968 betreffende de voorafgaande erkenning der ondernemingen die zuivelproducten vervoeren, bereiden, omvormen of conditioneren.

Art. 2. Het aantal melkophalingen, georganiseerd door de koper en uitgevoerd door de aangestelde van de koper of door de zelfstandige voerder, is bepaald op minstens drie melkophalingen per week bij eenzelfde producent. Nochtans is de koper vrij om in de winterperiode af te wijken van hogergenoemd ophaalritme. In deze periode mogen de melkophalingen beperkt blijven tot vijf maal per veertien dagen.

Gedurende het ganse jaar mag de tijdsperiode tussen twee melkophalingen nooit meer dan 72 uur bedragen.

Art. 3. De modaliteiten inzake methoden en minimale frekwentie van de monsternemingen zijn opgenomen in bijlage 1 van dit besluit.

Art. 4. § 1. De voor de officiële kwaliteitsbepaling weerhouden criteria, bedoeld bij artikel 7 van het koninklijk besluit zijn : de bacteriologische kwaliteit, het gehalte aan somatische cellen, het gehalte aan remstoffen, de vriespuntbepaling, de zichtbare zuiverheid en de afwezigheid van resten van oxiderende ontsmettingsmiddelen.

Bijzondere beschikkingen betreffende de analysemethoden, de uitzonderingsgevallen en de mededelingen van de resultaten zullen bij omzendbrief vastgesteld worden.

§ 2. De klassering van de melk geschiedt op basis van de eerste vier criteria vermeld onder § 1.

De frekwentie van de bepalingen, de in aanmerking genomen resultaten en hun gevolg op de klassering zijn opgenomen in bijlage 2 van dit besluit.

§ 3. De klassering van room geschiedt op basis van de bacteriologische kwaliteit, volgens de modaliteiten voorzien in bijlage 3 van dit besluit.

Art. 5. Om te worden erkend moeten de instellingen bedoeld bij artikel 8 van het koninklijk besluit aan volgende voorwaarden voldoen :

1. opgericht zijn onder de vorm van een vereniging zonder winstoogmerk waarvan de statuten goedgekeurd zijn en waarvan de raad van beheer paritair is samengesteld uit producenten en uit vertegenwoordigers van kopers;

2. de krachtens artikel 6 en 7 van het koninklijk besluit vastgestelde bepalingen uitvoeren.

3. zich gedragen naar de aanwijzingen van de ambtenaren van het Ministerie van Landbouw;

4. zich onderwerpen aan het toezicht en de controlemaatregelen van de ambtenaren van het Ministerie van Landbouw en van de agenten van de Nationale Zuiveldienst;

5. jaarlijks het ontwerp van begroting indienen.

Art. 6. De erkende instellingen worden voor de uitvoering van de krachtens artikel 6 en 7 van het koninklijk besluit vastgestelde bepalingen gefinancierd door een afhouding ten laste van de producenten, te verrichten door de kopers. Evenwel, in geval van leveringen aan andere personen dan de ondernemingen erkend krachtens het koninklijk besluit van 21 oktober 1968 betreffende de voorafgaande erkenning der ondernemingen die zuivelproducten vervoeren, bereiden, omvormen of conditioneren, wordt de financiering verzekerd hetzij door een afhouding ten laste van de producent hetzij door een rechtstreekse betaling door de producent.

De erkende instellingen weigeren prestaties uit te voeren voor de personen die nalaten de in het eerste lid bedoelde afhouding te storten of de rechtstreekse betaling te verrichten binnen de vijftien dagen volgend op de betalingen van de melk- en roomleveringen van de producenten of volgend op de verzending van de facturen.

Art. 7. § 1. Voor de melk van categorie dubbel 1 alsook voor de melk en de room van eerste categorie betaalt de koper de basisprijs.

De koper betaalt voor de melk en de room van tweede categorie respectievelijk 3,5 pct. van de richtprijs, vermenigvuldigd met de factor 1,03 minder per liter en 7 frank minder per kilogram botervet dan de prijs die hij zou moeten betalen voor melk en room van eerste categorie. De aldus berekende prijsvermindering wordt vastgesteld tot op twee decimalen.

Pour le lait et la crème de troisième catégorie, l'acheteur applique respectivement une réduction de prix de 0,60 francs au moins par litre de lait et de 10 francs au moins par kilogramme de matière grasse, par rapport au prix qu'il aurait dû payer pour le lait et la crème de deuxième catégorie.

Les réductions de prix mentionnées aux alinéas 2 et 3 s'appliquent pendant une période d'un mois.

§ 2. Lorsque les résultats mensuels des trois derniers mois sont tous supérieurs à la norme 500 000 cellules par millilitre de lait, l'acheteur applique une réduction de prix de 0,25 francs par litre par rapport au prix de la catégorie dans laquelle le lait a été classé.

§ 3. Lorsque la présence de substances inhibitrices est constatée dans le lait, l'acheteur applique une réduction de prix de 0,90 francs par litre par rapport au prix de la catégorie dans laquelle le lait a été classé.

Cette réduction de prix est doublée en cas de récurrence, c'est-à-dire lorsque la présence de substances inhibitrices est à nouveau constatée dans les six mois. Il ne sera toutefois question de récurrence que lorsque les échantillons, dans lesquels la présence de substances inhibitrices a été détectée, proviennent de deux prélèvements espacés d'au moins huit jours.

§ 4. Lorsque l'examen de la propreté visible du lait présente un résultat « non satisfaisant », l'acheteur applique une réduction de prix de 0,45 francs par litre par rapport au prix de la catégorie dans laquelle le lait a été classé.

§ 5. Lorsque la présence de traces de désinfectants est constatée dans le lait, l'acheteur applique une réduction de prix de 0,45 francs par litre par rapport au prix de la catégorie dans laquelle le lait a été classé.

§ 6. Les réductions de prix visées aux paragraphes 2 à 5 sont appliquées sur la quantité de lait fournie au cours de la période de paiement en cause et sont cumulatives.

Art. 8. Le lait provenant d'exploitations de production dont le cheptel ne répond pas aux conditions de l'annexe A de l'arrêté royal, ne peut être collecté qu'à condition de subir un traitement thermique avant transformation.

En aucun cas, ce lait ne pourra être classé en catégorie double 1.

Art. 9. Les documents de paiement, visés à l'article 3, 5° de l'arrêté royal du 21 octobre 1968 concernant l'agrément préalable des entreprises de transport, de préparation, de transformation ou de conditionnement des produits laitiers et à l'article 8, § 8, 2° de l'arrêté royal du 27 février 1963 relatif à la distribution des produits laitiers, doivent être présentés de façon telle que les éléments indiqués ci-après soient mentionnés dans leur partie supérieure :

- le numéro du producteur et le numéro d'unité de production attribué par l'Office national du lait et de ses dérivés;
- le prix de base en francs par litre;
- la quantité livrée en litres;
- la catégorie;
- la teneur en matière grasse butyrique;
- la teneur en protéines en grammes par litre;
- le prix de la matière grasse butyrique et des protéines en francs par kilo.

Si les documents de paiement sont établis sur base des quantités, exprimées en kilos, de matière grasse butyrique et de protéines livrées, ces quantités et les montants à payer qui y correspondent doivent également être mentionnés.

Si les documents de paiement sont établis sur base du nombre de litres de lait livré, doivent en outre y être mentionnés, les ajustements du prix de base pour les teneurs en matière grasse butyrique et en protéines s'écartant des teneurs du lait standard, de même que le prix net par litre et le montant à payer.

Toutes les autres données telles que les réductions de prix seront mentionnées à part et de façon claire.

Art. 10. L'arrêté ministériel du 19 septembre 1980 relatif aux documents de paiement du lait aux producteurs est abrogé.

Art. 11. Le présent arrêté entre en vigueur le 1^{er} octobre 1989.

Bruxelles, le 16 août 1989.

P. DE KEERSMAEKER

Voor de melk en de room van derde categorie past de koper een prijsvermindering toe van respectievelijk ten minste 0,60 frank per liter en ten minste 10 frank per kilogram botervet ten opzichte van de prijs die hij zou moeten betalen voor de melk en de room van tweede categorie.

De prijsverminderingen vermeld in het tweede en het derde lid gelden voor een periode van één maand.

§ 2. Wanneer alle maandresultaten van de laatste drie maanden de norm 500 000 cellen per milliliter melk overschrijden, past de koper een prijsvermindering toe van 0,25 frank per liter ten opzichte van de prijs van de behaalde categorie.

§ 3. Wanneer in de melk de aanwezigheid van remstoffen wordt vastgesteld, past de koper een prijsvermindering toe van 0,90 frank per liter ten opzichte van de prijs van de behaalde categorie.

Deze prijsvermindering is dubbel zo groot wanneer herhaling zich voordoet, t.z. wanneer de aanwezigheid van remstoffen binnen zes maanden opnieuw vastgesteld wordt. Nochtans is er slechts sprake van herhaling, indien de monsters waarin de aanwezigheid van remstoffen vastgesteld werd, afkomstig zijn van twee monsternameingen die door een periode van ten minste acht dagen van elkaar gescheiden zijn.

§ 4. Wanneer het onderzoek naar de zichtbare zuiverheid van de melk een resultaat « onvoldoende » oplevert, past de koper een prijsvermindering toe van 0,45 frank per liter ten opzichte van de prijs van de behaalde categorie.

§ 5. Wanneer in de melk de aanwezigheid van resten van oxiderende ontsmettingsmiddelen wordt vastgesteld, past de koper een prijsvermindering toe van 0,45 frank per liter ten opzichte van de prijs van de behaalde categorie.

§ 6. De prijsverminderingen bedoeld in de paragrafen 2 tot 5 worden toegepast op alle geleverde melk tijdens de ganse overeenkomstige betalingsperiode en zijn cumulatief.

Art. 8. Melk afkomstig van productiebedrijven waarvan de veestapel niet beantwoordt aan de voorwaarden van bijlage A van het koninklijk besluit mag slechts opgehaald worden op voorwaarde dat deze melk vóór verwerking een thermische behandeling ondergaat.

In geen enkel geval mag deze melk in categorie dubbel 1 geklasseerd worden.

Art. 9. De afrekeningen, bedoeld bij artikel 3, 5° van het koninklijk besluit van 21 oktober 1968 betreffende de voorafgaandelijke erkenning der ondernemingen die zuivelprodukten vervoeren, bereiden, omvormen of conditioneren en bij artikel 8, § 8, 2° van het koninklijk besluit van 27 februari 1963 betreffende de verdeling van zuivelprodukten, dienen zodanig te worden opgemaakt dat de hierna vermelde elementen bovenaan de afrekening gegroepeerd worden :

- het producentnummer en het produktieeenheidsnummer toegekend door de Nationale Zuiveldienst;
- de basisprijs in frank per liter;
- de geleverde hoeveelheid in liters;
- de categorie;
- het gehalte aan botervet in gram per liter;
- het gehalte aan eiwitstoffen in gram per liter;
- de prijs van het botervet en van de eiwitstoffen in frank per kilogram.

Indien de melkafrekeningen worden opgemaakt op basis van de geleverde hoeveelheden botervet en eiwitstoffen, uitgedrukt in kilogram, moeten bovendien deze hoeveelheden en de hiermede overeenstemmende te betalen bedragen vermeld worden.

Indien de melkafrekeningen worden opgemaakt op basis van het aantal geleverde liters melk, moeten bovendien de aanpassingen ten opzichte van de basisprijs voor gehalten aan botervet en eiwitstoffen die afwijken van de gehalten van standaardmelk, alsook de netto melkprijs per liter en het totaal te betalen bedrag vermeld worden.

Alle andere gegevens zoals de prijsverminderingen worden duidelijk en afzonderlijk vermeld.

Art. 10. Het ministerieel besluit van 19 september 1980 betreffende de melkafrekeningen aan de producenten wordt opgeheven.

Art. 11. Dit besluit treedt in werking op 1 oktober 1989.

Brussel, de 16 augustus 1989.

P. DE KEERSMAEKER

Annexe 1
de l'arrêté ministériel du 16 août 1989
relatif à la détermination officielle de la qualité du lait fourni aux acheteurs

1. MODALITES DE PRELEVEMENT DES ECHANTILLONS

1.1. Prélèvements de l'échantillon

1.1.1. Généralités

Les organismes visés à l'article 8 de l'arrêté royal, ci-après dénommés Comités, sont libres de prélever ou faire prélever un seul échantillon pour l'examen de la propreté visible, la qualité bactériologique, la détection des substances inhibitrices, la recherche de la présence de traces de désinfectants (oxydants), la détermination du nombre de cellules somatiques et la détermination du point de congélation ou de prélever des échantillons distincts.

Les échantillons doivent être représentatifs de l'ensemble de chaque type de fourniture (lait cru, lait écrémé ou partiellement écrémé et crème) d'un producteur donné à un acheteur donné. Chaque fourniture de lait doit être susceptible de contrôle.

L'échantillonnage du lait est fait dans les limites de la circonscription pour laquelle le Comité est compétent. Cependant, dans les régions voisines des différentes circonscriptions, des accords écrits peuvent être conclus entre Comités pour transférer la compétence à un Comité limitrophe dans le but d'arriver à une répartition de travail plus rationnelle et plus logique.

1.1.2. Principe et exécution

1.1.2.1. Principe

Le prélèvement de l'échantillon s'effectuera au moment de la collecte de lait (= fourniture), soit manuellement soit mécaniquement.

1.1.2.2. Exécution

Dans le cas où les Comités prélèvent eux-mêmes les échantillons, ce prélèvement doit être effectué par l'agent du Comité. L'agent du Comité peut accompagner le camion-citerne ou suivre celui-ci dans un véhicule indépendant. Tous les frais supplémentaires, résultant de ce prélèvement manuel, sont à charge de l'acheteur. Ces frais ne peuvent en aucun cas, ni directement, ni indirectement être imputés au producteur.

Le prélèvement mécanique est effectué par le préposé de l'acheteur ou par le transporteur indépendant selon les prescriptions reprises ci-après et sous la surveillance et la responsabilité du Comité.

Le prélèvement effectué soit par le préposé de l'acheteur, soit par le transporteur indépendant ne peut se faire qu'à l'aide d'un appareil d'échantillonnage mécanique reconnu, adapté au camion-citerne.

Les frais d'achat et d'installation de l'appareil d'échantillonnage mécanique sur le camion-citerne seront à charge de l'acheteur ou du transporteur indépendant. Ces frais ne peuvent en aucun cas, ni directement, ni indirectement, être imputés au producteur.

En cas de panne mécanique de l'appareil d'échantillonnage ou lorsque celui-ci ne fonctionne pas à cause d'une quantité insuffisante de lait, le préposé de l'acheteur ou le transporteur indépendant peut prélever un échantillon manuellement. Les épreuves effectuées sur cet échantillon sont laissées à l'appréciation du Comité, sous sa responsabilité.

En cas d'échantillonnage mécanique, toute panne de l'appareil de même que l'absence d'échantillons ainsi que tout incident ayant trait à l'échantillonnage doivent être signalés, par le préposé de l'acheteur ou le transporteur indépendant, au Comité au moyen du formulaire adéquat fourni par le Comité.

Toutes les personnes concernées par l'échantillonnage doivent avoir reçu, de la part du Comité, une formation adéquate en matière de prélèvement et de conservation des échantillons.

1.2. Règles de prélèvement des échantillons

1.2.1. Règles générales

Compte tenu du rythme de collecte du lait, la période estivale s'étend du 1^{er} lundi de mars inclus au dernier lundi d'octobre exclus. La période hivernale va du dernier lundi d'octobre inclus au 1^{er} lundi de mars exclus.

Les acheteurs et les transporteurs indépendants doivent communiquer à temps la planification annuelle de leur rythme de collecte. Sont particulièrement concernés l'application d'un rythme de collecte hivernal complet ou partiel et le passage à plus de trois collectes par semaine pendant une partie de la période estivale.

Il est conseillé aux Comités de pré-déterminer le nombre d'épreuves de détermination de la qualité bactériologique du lait à effectuer annuellement pour chaque producteur.

La fixation du nombre d'échantillons de moins et de plus de 48 heures à analyser tient compte de la règle générale selon laquelle les échantillons analysés et les résultats de qualité qui y sont liés doivent être représentatifs de la qualité réelle du lait livré. Il est tenu compte du rythme de collecte appliqué.

Aucun échantillon de lait de plus de 72 heures ne sera accepté pour la détermination de la qualité bactériologique du lait.

1.2.2. Règles particulières

Lorsque, pour un producteur, le rythme de trois collectes par semaine est maintenu toute l'année, un tiers des échantillons, prélevés chez ce producteur et analysés au cours de l'année, proviendra de lait de plus de 48 heures.

Lorsque, pour un producteur, le rythme de cinq collectes toutes les deux semaines est appliqué pendant toute la période hivernale, la moitié des échantillons prélevés chez ce producteur et analysés au cours de l'année proviendra de lait de plus de 48 heures.

Compte tenu du nombre d'échantillons qui seront analysés et en fonction du rythme de collecte appliqué, le nombre d'échantillons d'âge déterminé à analyser sera arrondi à l'unité inférieure ou supérieure.

De plus, dans chaque plan annuel de collecte, le nombre d'échantillons à analyser de lait de plus de 48 heures peut être diminué d'une unité par rapport au nombre calculé.

Si l'acheteur ou le transporteur indépendant applique un rythme de collecte suivant lequel aucun échantillon de lait de plus de 48 heures n'est disponible, seuls les échantillons de 48 heures ou moins seront analysés.

Pendant la période estivale, le nombre de collectes de lait de 3 jours se situe dans la proportion de 1 sur 3 par rapport au nombre total de collectes. Durant la période hivernale cette proportion est de 4 sur 5. Les Comités sont par conséquent responsables du bon étalement des analyses d'échantillons provenant de lait de plus de 48 heures. Ceci importe particulièrement dans le cas où l'acheteur ou le transporteur indépendant applique un rythme estival et hivernal.

Les acheteurs et les transporteurs indépendants sont tenus de communiquer préalablement, aux Comités respectifs, le plan de collecte par période de paiement.

La communication de ce plan, ainsi que les modifications éventuelles doivent être effectuées en temps opportun afin que, après consultation du dit programme, l'organisme de contrôle puisse à tout instant remplir sa mission.

De plus, chaque camion-citerne doit être pourvu d'une liste reprenant les nom et adresse des producteurs dans l'ordre de la collecte.

1.3. Méthodologie de l'échantillonnage

1.3.1. Techniques d'échantillonnage

1.3.1.1. Généralités

La qualité et la nature des flacons doivent apporter toutes garanties suffisantes à un bon échantillonnage, c'est-à-dire que la qualité chimique et la qualité bactériologique de l'échantillon ne peuvent pas être influencées.

Les flacons doivent avoir une capacité suffisante pour contenir les quantités de lait nécessaires aux épreuves.

Avant le prélèvement, le lait sera suffisamment homogénéisé.

1.3.1.2. Techniques de prélèvement manuel de l'échantillon

Un échantillon est prélevé manuellement dans chaque refroidisseur. En cas de fourniture provenant de plusieurs récipients autres que le refroidisseur, le prélèvement s'effectue dans deux récipients au moins, choisis au hasard (1 seul échantillon). Les différents échantillons — celui (ou ceux) provenant du (ou des) refroidisseur(s) et celui provenant des autres récipients — sont mélangés au laboratoire du Comité.

Le prélèvement de l'échantillon peut être effectué à l'aide d'une louche ou par immersion du flacon dans le lait. Cette dernière technique ne peut être utilisée que lorsque le lait à échantillonner se trouve dans un refroidisseur.

1.3.1.2.1. Prélèvement à la louche

Matériel

- Flacons stériles appropriés.
- Bouchons appropriés, stérilisables chimiquement ou par ébouillantage.
- Louche, en acier inoxydable, à long manche (40 cm environ), stérilisable à l'autoclave ou au four
- Récipient approprié pour le transport de la louche.

Mode opératoire

Après homogénéisation du lait, rincer la louche dans le lait à échantillonner. Prélever une quantité de lait telle que le flacon stérile soit rempli jusqu'aux 2/3 à 3/4. Boucher soigneusement. Après le prélèvement rincer la louche à l'eau potable froide.

1.3.1.2.2. Prélèvement par immersion du flacon

Matériel

- Flacons stériles appropriés.
- Bouchons appropriés, stérilisables chimiquement ou par ébouillantage; les flacons et bouchons stériles doivent être protégés, par un emballage approprié, contre toute contamination (également de la paroi externe) pendant le transport.
- Canne de prélèvement inoxydable d'environ 40 cm de longueur munie d'un support et d'une pince.
- Récipient approprié pour le transport de la canne de prélèvement.

Mode opératoire

Rendre le lait suffisamment homogène. Fixer le flacon sur le dispositif de prélèvement et le plonger dans le lait. Retirer le flacon rempli, rejeter quelques ml de lait de sorte que le flacon soit rempli jusqu'au 2/3 à 3/4. Boucher soigneusement le flacon. Rincer la canne de prélèvement à l'eau potable froide.

1.3.1.2.3. Prélèvement avec l'appareil d'échantillonnage mécanique

L'appareil d'échantillonnage mécanique est un système monté sur le tuyau d'arrivée du lait au camion-citerne et adapté pour permettre l'échantillonnage de chaque fourniture de lait dans un récipient stérile.

Un échantillon sera prélevé dans chaque refroidisseur. Les fournitures, provenant de récipients autres que le refroidisseur, seront considérées globalement avec prélèvement d'un seul échantillon.

Les différents échantillons — celui (ou ceux) du (ou des) refroidisseur(s) et celui des autres récipients — seront mélangés au laboratoire du Comité et les analyses seront effectuées sur ce mélange.

1.3.1.3.1. Approbation du système d'échantillonnage mécanique

L'approbation de chaque système d'échantillonnage mécanique peut être accordée après avis favorable d'une ou des deux stations laitières.

1.3.1.3.2. Agrément et contrôle de l'appareil d'échantillonnage mécanique

— Agrément de l'appareil d'échantillonnage mécanique

Avant sa mise en fonction pour la détermination officielle de la qualité du lait, chaque appareil d'un système déterminé doit être agréé par le Service des Produits animaux.

L'agrément ne s'octroie qu'après détermination du pourcentage de lait résiduel. Cette détermination est confiée aux stations laitières.

Après avis favorable des stations laitières concernant le pourcentage de lait résiduel, l'appareil d'échantillonnage est agréé.

— Détermination du pourcentage de lait résiduel

Le pourcentage de lait résiduel est la quantité de lait d'une fourniture retrouvée dans l'échantillon de la fourniture suivante (exprimée en pourcent). Pour déterminer le pourcentage de lait résiduel on aspire 200 l. de lait suivis de 50 l. d'eau. On prélève mécaniquement, au même moment, un échantillon

de lait et un échantillon d'eau. En plus, on prélèvera un échantillon de l'eau utilisée. On détermine le pourcentage de transmission sur l'échantillon d'eau par mesure de la densité optique. On procède de la même manière pour établir une courbe de transmission standard à partir de dilutions du lait dans l'eau utilisée. Par interpolation, on peut en déduire le pourcentage de lait résiduel dans l'échantillon d'eau. Pour la détermination du pourcentage de lait résiduel on tient compte de la norme suivante : 0,1 %.

— **Contrôle de l'appareil d'échantillonnage mécanique**

Les Comités sont responsables du bon fonctionnement ultérieur de l'appareil. A titre de contrôle, le pourcentage de lait résiduel sera déterminé au moins une fois tous les quatre mois (norme 0,1 %).

Parallèlement, des prélèvements manuels et mécaniques seront effectués au moins une fois tous les trois mois. Le prélèvement manuel est effectué par un agent du Comité, le prélèvement mécanique par un préposé de l'acheteur ou par le transporteur indépendant. La détermination du nombre de germes est effectuée en double sur les échantillons prélevés manuellement et mécaniquement.

Tous les résultats subissent une transformation logarithmique. Il est procédé au calcul de la moyenne des logarithmes des nombres de germes obtenus pour l'échantillon manuel. La même opération est pratiquée pour l'échantillon mécanique. La différence entre les deux moyennes (mécanique — manuel) est effectuée pour tous les échantillons. La moyenne de ces différences est ensuite calculée. Cette moyenne ne peut excéder + ou - 0,10 unités logarithme.

Le Comité communiquera à l'acheteur ou au transporteur indépendant, les résultats des contrôles de chaque appareil d'échantillonnage. Ces résultats détenus par le Comité seront continuellement à la disposition du Service de contrôle compétent.

— **Identification de l'appareil d'échantillonnage**

Chaque appareil d'échantillonnage est identifié par un numéro apposé sur l'appareil.

1.3.2. Identification des échantillons

Les échantillons doivent être identifiables à tout moment et en toutes circonstances.

1.3.3. Conservation des échantillons

1.3.3.1. Conservation des échantillons pendant le transport

Les échantillons prélevés manuellement et mécaniquement sont conservés, durant la collecte, dans une cassette isotherme avec rateliers. Afin de maintenir les échantillons, durant le transport, à une température suffisamment basse, c'est-à-dire entre 0 °C et 2 °C, de la glace fondante est utilisée. Une quantité d'eau doit être présente au-dessus de la glace, de sorte que les échantillons se trouvent dans approximativement 2 cm d'eau glacée.

La quantité de glace doit être suffisante afin qu'à l'arrivée chez l'acheteur ou au laboratoire du Comité sa présence soit évidente. La congélation des échantillons doit être évitée. Le transport des échantillons, prélevés mécaniquement, de la chambre frigorifique de l'acheteur à celle du laboratoire du Comité peut s'effectuer dans une cassette isotherme avec glace fondante ou bien dans un camion-frigo spécialement équipé à cet effet. Durant le transport, la température du lait dans le camion-frigo, doit être, à tout moment, comprise entre 0 °C et 2 °C.

1.3.3.2. Conservation chez l'acheteur des échantillons prélevés mécaniquement

A la fin de chaque tournée, les rateliers contenant les échantillons sont placés dans une chambre frigorifique adaptée. Les échantillons seront conservés afin que la température du lait soit comprise à tout moment entre 0 °C et 2 °C. Afin de faciliter le contrôle de la température, la chambre frigorifique où sont conservés les échantillons doit être équipée d'un thermomètre enregistreur en état de marche. Les thermogrammes datés sont gardés à la disposition de l'organisme de contrôle pendant au moins trois mois.

1.3.3.3. Conservation des échantillons, avant analyse, au laboratoire

Les échantillons, prélevés manuellement, dont la température dépasse 2 °C à la réception au laboratoire du Comité ne peuvent pas être pris en considération, à moins que la réception se passe dans l'heure qui suit l'échantillonnage.

Pendant la durée de conservation au laboratoire, les échantillons seront entreposés dans une chambre frigorifique afin que la température du lait soit, à tout instant, comprise entre 0 °C et 2 °C.

Afin de faciliter le contrôle de la température, la chambre frigorifique où sont conservés les échantillons doit être équipée d'un thermomètre enregistreur en état de marche.

Les thermogrammes datés sont gardés à la disposition de l'organisme de contrôle pendant au moins trois mois. L'analyse bactériologique sera commencée, au plus tard, le lendemain matin du jour du prélèvement.

1.3.4. Préparation des échantillons

Au sortir de la chambre frigorifique il sera procédé à une homogénéisation du contenu des flacons par au moins 5 retournements successifs, soit manuellement, soit par voie mécanique. Il faut éviter la production de mousse. Le prélèvement d'une quantité suffisante de lait, de l'échantillon rendu homogène, destiné à l'analyse bactériologique s'effectuera toujours avant le prélèvement d'autres quantités de lait pour les autres épreuves et déterminations.

Annexe 2

de l'arrêté ministériel du 16 août 1989

relatif à la détermination officielle de la qualité du lait fourni aux acheteurs

CLASSEMENT DU LAIT

1. Détermination de la qualité bactériologique du lait

1.1. Fréquence

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

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. Incidence sur le classement final

L'incidence du résultat de la qualité bactériologique sur le classement final apparaît dans le tableau du point 5.

2. Cellules somatiques**2.1. Fréquence**

La détermination du nombre de cellules somatiques dans le lait sera effectuée au moins une fois par mois

2.2. Résultat mensuel

Le résultat mensuel pris en compte est le résultat effectif ou la moyenne arithmétique des résultats effectifs constatés au cours de ce mois.

2.3. Résultat

Par résultat, il y a lieu d'entendre la moyenne arithmétique des résultats mensuels obtenus au cours des trois derniers mois.

2.4. Incidence sur le classement final

L'incidence du résultat de la détermination du nombre de cellules somatiques sur le classement final apparaît dans le tableau du point 5.

3. Détection des substances inhibitrices dans le lait**3.1. Fréquence**

La détection des substances inhibitrices dans le lait est effectuée au moins 1 fois par mois.

3.2. Résultat

Sur une période de un mois, le résultat pris en compte est

- le résultat effectif s'il n'y a eu qu'une seule analyse
- le résultat effectif le moins favorable s'il y a eu plusieurs analyses.

3.3. Incidence sur le classement final

L'incidence d'un résultat défavorable sur le classement final apparaît dans le tableau du point 5.

4. Détermination du point de congélation**4.1. Fréquence**

La détermination du point de congélation est effectuée une fois par mois.

4.2. Incidence sur le classement final

L'incidence d'un résultat défavorable sur le classement final apparaît dans le tableau du point 5.

5. Classement final du lait

La catégorie dans laquelle est classé le lait est déterminée

- pour la catégorie double 1 : par les résultats de la qualité bactériologique, de la détermination du nombre de cellules somatiques, de la détection des substances inhibitrices et de la détermination du point de congélation.
- pour les autres catégories : par le résultat de la qualité bactériologique.

CLASSEMENT FINAL				
Catégories Critères	double 1	1	2	3
nombre de germes/ml	≤ 100 000	≤ 100 000	de 101 000 à 300 000	> 300 000
nombre de cellules somatiques/ml	≤ 500 000	—	—	—
substances inhibitrices/ml	pénicilline 0,004 µg autres non détectables	—	—	—
point de congélation	≤ - 0,510 °C	—	—	—

Annexe 3
de l'arrêté ministériel du 16 août 1989
relatif à la détermination officielle de la qualité du lait fourni aux acheteurs

DETERMINATION DE LA QUALITE DE LA CREME**1. Généralités**

La qualité de la crème collectée par l'acheteur sera déterminée, par l'épreuve du pH, 2 fois par mois, à savoir une fois pendant la première quinzaine du mois et une fois au cours de la période restante de ce mois. Cette épreuve sera effectuée sur une crème qui a au maximum 72 heures. Le pH sera mesuré dans toutes les cruches de chaque fournisseur de crème. Sera considéré comme pH de la livraison, la moyenne arithmétique pondérée des pH de toutes les cruches.

2. Exactitude des appareils

L'exactitude des appareils doit être contrôlée, soit au moyen d'une détermination en double avec un appareil témoin, soit par détermination du pH de solutions-étalons. Ces solutions-étalons ne peuvent être utilisées qu'une fois.

3. Classification des crèmes

On attribue d'office un chiffre de qualité 3 à la crème qui, de l'avis de l'agent du Comité, est mousseuse, levurée, putride ou congelée. A la crème dont le pH est égal ou supérieur à 7, sera également attribué un chiffre de qualité 3.

La crème est classée suivant le tableau ci-après :

Période	pH	Chiffres de qualité (points)
Période du 1er avril au 30 septembre	pH \geq 5,8	1
	5,2 \leq pH < 5,8	2
	pH < 5,2	3
Période du 1er octobre au 31 mars	pH \geq 6,4	1
	5,8 \leq pH < 6,4	2
	pH < 5,8	3
Toute l'année	pH \geq 7	3

La combinaison des deux derniers chiffres de qualité pour la détermination de la catégorie sera faite de la façon suivante :

Chiffre de qualité obtenu au cours de la première quinzaine (points)	Chiffre de qualité obtenu au cours de la période restante du mois (points)	Catégorie
1	1	1 ^o
1	2	1 ^o
1	3	2 ^o
2	1	1 ^o
2	2	2 ^o
2	3	3 ^o
3	1	2 ^o
3	2	3 ^o
3	3	3 ^o

Vu pour être annexé à l'arrêté ministériel du 16 août 1989.

Le Secrétaire d'Etat à l'Agriculture,
P. DE KEERSMAEKER

Bijlage 1 van het ministerieel besluit van 16 augustus 1989
betreffende de officiële kwaliteitsbepaling van melk geleverd aan kopers

1 MODALITEITEN INZAKE MONSTERNEMINGEN

1.1. Monsterneming

1.1.1. Algemeenheden

Het staat de instellingen bedoeld bij artikel 8 van het koninklijk besluit, hierna Komitees genoemd, vrij om één enkel monster te nemen of te doen nemen voor de zichtbare zuiverheid, de bacteriologische kwaliteit, het aantonen van remstoffen, het aantonen van resten van oxiderende ontsmettingsmiddelen, het bepalen van het aantal somatische cellen en het bepalen van het vriespunt, of om afzonderlijke monsters te nemen.

De monsters dienen representatief te zijn voor het geheel van ieder type levering (rauwe melk, afgeroomde of gedeeltelijke afgeroomde melk in room) van een bepaalde producent aan een bepaalde koper. Elke melklevering moet vatbaar zijn voor controle.

De bemonstering van de melk gebeurt binnen de grenzen van het werkingsgebied waarvoor het Komitee bevoegd is. In de grensgebieden van de verschillende omschrijvingen kunnen evenwel tussen de Komitees onderling schriftelijke akkoorden worden gesloten om hun bevoegdheid terzake over te dragen aan een naburig Komitee, teneinde een meer rationele en logische werkverdeling te verkrijgen.

1.1.2. Principe en uitvoering

1.1.2.1 Principe

De bemonstering zal uitgevoerd worden op het ogenblik van de ophaling (= levering) van de melk, hetzij manueel, hetzij mechanisch.

1.1.2.2. Uitvoering

Ingeval de Komitees de monsters zelf nemen moet deze manuele monsterneming gebeuren door de agent van het Komitee. De agent van het Komitee kan meerijden in de tankwagen ofwel de tankwagen vergezellen met een afzonderlijk voertuig. Alle bijkomende onkosten, voortvloeiend uit deze manuele monsterneming van de melk, vallen ten laste van de koper. Deze onkosten mogen in geen enkel geval, hetzij rechtstreeks hetzij onrechtstreeks, doorgerekend worden aan de producent.

Het mechanisch monster wordt genomen door de aangestelde van de koper of door de zelfstandige voerder, beiden werkend volgens de hierna vermelde voorschriften en onder het toezicht en de verantwoordelijkheid van het Komitee.

De monsterneming, uitgevoerd hetzij door de aangestelde van de koper hetzij door de zelfstandige voerder, mag enkel gebeuren met behulp van een erkend mechanisch bemonsteringsapparaat op de tankwagen.

De kosten voor de aankoop en de plaatsing van het mechanisch bemonsteringsapparaat op de tankwagen vallen ten laste van de koper of ten laste van de zelfstandige voerder. Deze onkosten mogen in geen geval, hetzij rechtstreeks hetzij onrechtstreeks, doorgerekend worden aan de melkleveraar.

Bij mechanisch defekt van het bemonsteringsapparaat of indien het bemonsteringsapparaat niet werkt wegens een te geringe hoeveelheid melk, mag de aangestelde van de koper of de zelfstandige voerder een manueel monster nemen. De proeven uitgevoerd op dit manueel monster worden overgelaten aan de keuze en de verantwoordelijkheid van het Komitee. Bij de mechanische monsterneming moet door de aangestelde van de koper of de zelfstandige voerder elk defekt aan het bemonsteringsapparaat, het ontbreken van monsters, alsook elk speciaal voorval met betrekking tot de monsterneming gesignaleerd worden aan het Komitee op een door het Komitee daartoe opgemaakt formulier.

Alle monsternemers moeten vanuit het Komitee een adequate opleiding genoten hebben betreffende monsterneming en -bewaring.

1.2. Regels betreffende de monsternemingen**1.2.1. Algemene regels**

Rekening houdend met het vastgesteld ophaalritme van de melk loopt de zomerperiode van de eerste maandag van maart (inbegrepen) tot de laatste maandag van oktober (niet inbegrepen) en de winterperiode van de laatste maandag van oktober (inbegrepen) tot de eerste maandag van maart (niet inbegrepen).

De kopers en de zelfstandige voerders moeten de Komitees tijdig inlichten over de planning van hun ophaalritme gespreid over het jaar, in het bijzonder wat betreft de toepassing van een geheel of gedeeltelijk winterophaalritme alsook of tijdens een gedeelte van de zomerperiode zal overgegaan worden naar meer dan drie ophaalbeurten per week.

Het is aangewezen dat de Komitees het aantal proeven per producent die zij jaarlijks zullen uitvoeren voor de bepaling van de bacteriologische kwaliteit van de melk, vooraf vastleggen.

Voor het vaststellen van het aantal te analyseren monsters van een bepaalde ouderdom geldt als algemene regel dat de geanalyseerde monsters en de daaraan verbonden kwaliteitsresultaten representatief moeten zijn voor de werkelijk geleverde kwaliteit van de melk door de producent d.w.z. dat rekening wordt gehouden met het toegepast ophaalritme van de melk.

Geen enkel monster van melk van meer dan 72 uur oud zal aanvaard worden voor de bepaling van de bacteriologische kwaliteit van de melk.

1.2.2. Bijzondere regels

Indien, voor een producent, het ophaalritme van drie maal per week het ganse jaar aangehouden wordt, zullen, op jaarbasis gerekend, één derde van de geanalyseerde monsters, genomen bij die producent, afkomstig zijn van melk van meer dan 48 uur oud.

Indien, voor een producent, het ophaalritme van vijf maal per veertien dagen de ganse winterperiode toegepast wordt, zullen, op jaarbasis gerekend, de helft van de geanalyseerde monsters, genomen bij die producent, afkomstig zijn van melk van meer dan 48 uur oud.

Rekening houdend met het aantal monsters die zullen geanalyseerd worden en in functie van het toegepast ophaalritme, zal bij de berekening van het aantal te analyseren monsters van een bepaalde ouderdom, afgerond worden naar een lagere eenheid of aangerond worden naar een hogere eenheid.

Bovendien mag op jaarbasis gerekend, in de beide stelsels van ophaalritme, het aantal geanalyseerde monsters van melk van meer dan 48 uur oud met één eenheid verminderd worden ten opzichte van het berekend aantal te analyseren monsters van melk van meer dan 48 uur oud.

Ingeval de koper of de zelfstandige voerder een ophaalritme toepast waarbij geen monsters van melk van meer dan 48 uur oud beschikbaar zijn, zullen enkel monsters van 48 uur oud of minder geanalyseerd worden.

Aangezien tijdens de zomerperiode het aantal ophaalbeurten van 3 daagse melk zich in principe verhoudt tot het totaal aantal ophaalbeurten als 1 op 3 en deze verhouding tijdens de winterperiode in principe 4 op 5 bedraagt, zijn de Komitees verantwoordelijk voor een goede spreiding van de analyses van monsters afkomstig van melk van meer dan 48 uur oud. Dit geldt in het bijzonder voor het geval de koper of de zelfstandige voerder een zomer- en winterritme toepast.

De kopers en de zelfstandige voerders moeten voorafgaandelijk aan de respectievelijke Komitees de ophaalprogramma's per betalingsperiode mededelen. Deze mededeling, alsook iedere gebeurteniswijziging aan het ophaalprogramma moet tijdig gebeuren zodat het controlerende organisme, na consultatie van het ophaalprogramma, op ieder ogenblik de gewenste controle kan uitvoeren.

Daarenboven moet op iedere tankwagen een lijst voorhanden zijn die de namen en adressen bevat van de producenten, in de volgorde van de ophaling.

1.3. Methodiek van de monsterneming**1.3.1. Bemonsteringstechnieken****1.3.1.1. Algemeenheden**

De kwaliteit en de aard van de monsterflesjes moeten voldoende waarborg bieden voor een goede monsterneming, d.w.z. dat zowel de chemische als de bacteriologische kwaliteit van het monster niet mag beïnvloed worden.

De monsterflesjes dienen een voldoende capaciteit te hebben om de nodige hoeveelheden melk voor de proeven te bevatten.

Vóór de monsterneming zal de melk in het te bemonsteren recipiënt voldoende homogeen gemaakt worden.

1.3.1.2. Manuele bemonsteringstechnieken

Uit elke diepkoeltank wordt manueel een monster genomen. Bij leveringen uit andere recipiënten dan de diepkoeltank zal, indien er meerdere aanwezig zijn, het monster samengesteld zijn uit melk afkomstig uit minstens twee willekeurig gekozen recipiënten.

De verschillende monsters — deze uit de diepkoeltank(en) en dit uit de andere recipiënten — worden gemengd in het laboratorium van het Komitee. Op dit mengmonster worden de verschillende analyses uitgevoerd.

Het manueel nemen van het monster kan uitgevoerd worden met de monsterlepel of rechtstreeks in het monsterflesje. De laatstgenoemde techniek mag enkel aangewend worden wanneer de te bemonsteren melk zich bevindt in een diepkoeltank.

1.3.1.2.1. Monsterneming met de monsterlepel

Materiaal

- Geschikte steriele monsterflesjes.
- Geschikte stoppen, chemisch of met kokend water steriliseerbaar.
- Roestvrije stalen lepel met lange handgreep (ca 40 cm), steriliseerbaar in de autoklaaf of in de oven.
- Recipiënt, geschikt voor het transport van de monsterlepel.

Werkwijze

Na het homogene maken, de monsterlepel spoelen in de te bemonsteren melk. Met de monsterlepel een hoeveelheid melk overbrengen in het monsterflesje zodat dit voor 2/3 tot 3/4 gevuld is. Zorgvuldig afstoppen. Na de monsterneming de monsterlepel spoelen in koud drinkbaar water.

1.3.1.2.2. Monsterneming rechtstreeks in het monsterflesje

Materiaal

- Geschikte steriele monsterflesjes.
- Geschikte stoppen, chemisch of met kokend water steriliseerbaar; de steriele monsterflesjes en stoppen moeten verpakt zijn, zodat tijdens het transport geen besmetting (ook aan de buitenzijde) mogelijk is.
- Roestvrije stalen houder van ongeveer 40 cm waarin het monsterflesje kan vastgeklemd worden.
- Recipiënt, geschikt voor het transport van de monsterhouder.

Werkwijze

Melk voldoende homogeen maken. Het monsterflesje vastklemmen in de houder. Het monsterflesje in de melk dompelen. Het gevulde monsterflesje uit de melk verwijderen, enkele ml melk verwijderen zodat het flesje voor 2/3 tot 3/4 gevuld is. Het monsterflesje zorgvuldig afstoppen. Na de monsterneming de houder spoelen in koud drinkbaar water.

1.3.1.3. Monsterneming met het mechanisch bemonsteringsapparaat

Het mechanisch bemonsteringsapparaat is een mechanisch systeem dat bevestigd is op de aanvoerleiding van de ophaalwagen en waarmee een bemonstering van afzonderlijke melkleveringen rechtstreeks in een steriel recipiënt mogelijk is.

Van elke diepkoeltank wordt één monster genomen. Leveringen uit andere recipiënten dan de diepkoeltank worden beschouwd als één geheel. Van dat geheel wordt één monster genomen.

De verschillende monsters — deze uit de diepkoeltank(en) en dit uit de andere recipiënten — worden gemengd in het laboratorium van het Komitee. Op dit mengmonster worden de verschillende analyses uitgevoerd.

1.3.1.3.1. Goedkeuring van het mechanisch bemonsteringssysteem

De goedkeuring van elk mechanisch bemonsteringssysteem kan gebeuren na gunstig advies van één of van beide Rijkszuivelstations.

1.3.1.3.2. Erkennung en controle van het mechanisch bemonsteringsapparaat

— Erkennung van het mechanisch bemonsteringsapparaat

Vooraleer elk individueel bemonsteringsapparaat van een bepaald type kan in gebruik genomen worden voor de officiële kwaliteitsbepaling van de melk moet het eerst erkend worden door de Dienst Dierlijke Producten.

De erkenning gebeurt slechts na bepaling van het restmelkpercentage. Deze bepaling wordt toevertrouwd aan de Rijkszuivelstations.

Na gunstig advies van de Rijkszuivelstations omtrent het restmelkpercentage wordt het bemonsteringsapparaat erkend.

— Bepaling van het restmelkpercentage

Onder restmelkpercentage verstaat men de hoeveelheid melk van de vorige levering die teruggevonden wordt in het monster van de volgende levering (uitgedrukt als percent). Voor het bepalen van het restmelkpercentage wordt 200 l melk opgezogen en daarna 50 l water. Zowel van de melklevering als van de waterlevering wordt met het mechanische bemonsteringsapparaat een monster genomen. Bovendien wordt een monster genomen van het gebruikte water.

In het watermonster, dat met het toestel werd genomen wordt door optische densiteitsmeting, het transmissiepercentage bepaald. Hetzelfde wordt gedaan voor een reeks verdunningen van de aangevulde melk in het gebruikte water, waaruit een standaard transmissiecurve wordt bekomen. Door interpolatie kan hieruit het restmelkpercentage in het watermonster afgeleid worden. Bij de bepaling van het restmelkpercentage geldt de norm $\leq 0,1 \%$.

— Controle op het mechanisch bemonsteringsapparaat

De Komitees zijn verantwoordelijk voor de verdere goede werking van het apparaat. Ter controle zal minstens eenmaal om de vier maanden het restmelkpercentage bepaald worden (norm $\leq 0,1 \%$).

Daarnaast zullen minstens eenmaal om de drie maanden parallel manuele en mechanische bemonsteringen uitgevoerd worden. De manuele bemonstering gebeurt door een agent van het Komitee, de mechanische bemonstering door de aangestelde van de koper of door de zelfstandige voerder.

Op het manueel en het mechanisch genomen monster wordt de kiemgetalbeoordeling in duplo uitgevoerd. Alle resultaten worden logaritmisch getransformeerd. Van de log kiemgetallen bekomen voor het manueel monster wordt een gemiddelde berekend. Hetzelfde dient uitgevoerd te worden voor het mechanisch monster. Voor elk monster wordt het verschil tussen beide gemiddelden (mechanisch — manueel) gemaakt. Van deze verschillen wordt een gemiddelde berekend. Dit gemiddelde mag niet hoger zijn dan + of - 0,10 log eenheden.

Per bemonsteringsapparaat zal het Komitee de uitslagen van de controles mededelen aan de koper of aan de zelfstandige voerder. Deze uitslagen zullen in het Komitee steeds ter beschikking zijn van de bevoegde controlerende Dienst.

Wanneer uit de controles van het Komitee blijkt dat een apparaat geen voldoening geeft, moet dit medegedeeld worden aan de Dienst Dierlijke Produkten die de betreffende erkenning kan intrekken.

— Identifikatie van het bemonsteringsapparaat

Elk bemonsteringsapparaat wordt geïdentificeerd door een nummer dat aangebracht wordt op het apparaat.

1.3.2. Identifikatie van de monsters

De monsters moeten op elk ogenblik en in alle omstandigheden identificeerbaar zijn.

1.3.3. Bewaring van de monsters

1.3.3.1. Bewaren van de monsters gedurende het transport

De manueel genomen monsters en de mechanisch genomen monsters worden bewaard tijdens de ophaalrit in een geïsoleerde kist met aangepaste rekjes. Om deze monsters tijdens het transport bij een voldoende lage temperatuur te houden, dit is tussen 0 °C en 2 °C, wordt gebruik gemaakt van smeltend ijs. Boven het ijs moet een hoeveelheid water aanwezig zijn, zodat de monsters zich ongeveer 2 cm in het ijswater bevinden. De hoeveelheid ijs moet voldoende groot zijn zodanig dat het ijs nog duidelijk aanwezig is bij aankomst bij de koper of bij aankomst op het laboratorium van het Komitee.

De bevroering van de monsters moet vermeden worden. Het transport van de mechanisch genomen monsters vanaf de koelruimte van de koper naar de koelruimte van het laboratorium van het Komitee kan gebeuren in een geïsoleerde kist met smeltend ijs ofwel in een speciaal daartoe uitgeruste koelwagen. De temperatuur van de melk in de koelwagen moet tijdens het transport op elk ogenblik tussen 0 °C en 2 °C zijn.

1.3.3.2. Bewaren bij de koper van de mechanisch genomen monsters

Bij het einde van elke rit worden de rekjes met de monsters in een aangepaste koelruimte geplaatst. De monsters zullen dusdanig bewaard worden dat de temperatuur van de melk op elk ogenblik tussen 0 °C en 2 °C is. Om de controle op de temperatuur te vergemakkelijken moet de koelruimte waar de monsters worden bewaard, uitgerust zijn met een zelfregistrerende thermometer in werking. De gedateerde thermogrammen worden gedurende minstens drie maanden ter beschikking gehouden van het controlerend organisme.

1.3.3.3. Bewaren van de monsters in het laboratorium vóór analyse

De manueel genomen monsters waarvan de temperatuur bij ontvangst in het laboratorium van het Komitee hoger ligt dan 2 °C zullen niet in aanmerking genomen worden tenzij de tijdsperiode tussen de monsterneming en de aankomst van het monster in het laboratorium van het Komitee minder dan 1 uur bedraagt.

Gedurende de bewaartijd in het laboratorium zullen de monsters in een koelruimte geplaatst worden zodat de temperatuur van de melk op elk ogenblik tussen 0 °C en 2 °C is. Om de controle op de temperatuur te vergemakkelijken moet de koelruimte waar de monsters worden bewaard, uitgerust zijn met een zelfregistrerende thermometer in werking.

De gedateerde thermogrammen worden gedurende minstens drie maanden ter beschikking gehouden van het controlerend organisme.

De bacteriologische analyse zal ten laatste ingezet worden de voormiddag volgend op de dag van de monsterneming.

1.3.4. Vorbereiding van de monsters

Na het verwijderen uit de koelruimte wordt de inhoud van de monsterflesjes homogeen gemaakt door minstens 5 opeenvolgende omwentelingen van het monsterflesje, hetzij manueel hetzij via mechanische weg.

Schuimvorming moet voorkomen worden. Het afnemen van een voldoende hoeveelheid melk uit het homogeen gemaakt monster dat bestemd is voor de bacteriologische analyse zal steeds gebeuren vóór het afnemen van andere hoeveelheden melk bestemd voor de andere proeven of bepalingen.

Bijlage 2 van het Ministerieel besluit van 16 augustus 1989
betreffende de officiële kwaliteitsbepaling van melk geleverd aan kopers

KLASSIFIKATIE VAN DE MELK

1. Bepaling van de bacteriologische kwaliteit van de melk

1.1. Frekwentie

Deze bepaling gebeurt minstens 2 maal per maand door de kiemtelling.

1.2. Resultaat

Het in aanmerking genomen resultaat is het geometrisch gemiddelde van alle effectieve resultaten (t.t.z. de resultaten van alle analyses) geconstateerd over een periode van twee maanden.

1.3. Gevolg op de eindklassifikatie

Het gevolg op de eindklassifikatie van het resultaat van de bacteriologische kwaliteit komt voor in de tabel van punt 5.

2. Somatische cellen

2.1. Frekwentie

De bepaling van het aantal somatische cellen (= celgetal) in de melk zal minstens 1 maal per maand uitgevoerd worden.

2.2. Maandresultaat

Het in aanmerking genomen maandresultaat is het effectief resultaat of het rekenkundig gemiddelde van de effectieve resultaten gekonstateerd gedurende deze maand.

2.3. Resultaat

Onder resultaat wordt het rekenkundig gemiddelde van de maandresultaten, gekonstateerd over een periode van drie maanden, verstaan.

2.4. Gevolg op de eindklassifikatie

Het gevolg op de eindklassifikatie van het resultaat van de celgetalbegaling komt voor in de tabel van punt 5.

3. Aantonen van remstoffen in de melk**3.1. Frekwentie**

Het onderzoek voor het aantonen van remstoffen in de melk wordt minsten 1 maal per maand uitgevoerd.

3.2. Resultaat

Voor een periode van één maand is het in aanmerking genomen resultaat :

- het effectief resultaat wanneer maar één analyse uitgevoerd werd;
- het minst gunstige effectief resultaat wanneer meerdere analyses uitgevoerd werden.

3.3. Gevolg op de eindklassifikatie

Het gevolg op de eindklassifikatie van een ongunstig resultaat komt voor in de tabel van punt 5.

4. Bepaling van het vriespunt**4.1. Frekwentie**

De bepaling van het vriespunt wordt 1 maal per maand uitgevoerd.

4.2. Gevolg op de eindklassifikatie

Het gevolg op de eindklassifikatie van een ongunstig resultaat komt voor in de tabel van punt 5.

5. Eindklassifikatie van de melk

De categorie waarin de melk wordt geklasseerd wordt bepaald

- voor de categorie dubbel 1 : door de resultaten van de bacteriologische kwaliteit, van de bepaling van het aantal somatische cellen, van het aantonen van remstoffen in de melk en van de bepaling van het vriespunt;
- voor de andere categorieën : door het resultaat van de bacteriologische kwaliteit.

EINDKLASSIFIKATIE				
Kategorieën Kriteria	dubbel 1	1	2	3
Aantal kiemen per ml	≤ 100 000	≤ 100 000	van 101 000 tot en met 300 000	> 300 000
aantal somatische cellen per ml	≤ 500 000	—	—	—
Remstoffen per ml	penicilline < 0,004 µg andere niet aantoonbaar	—	—	—
Vriespunt	≤ - 0,510 °C	—	—	—

Bijlage 3 van het Ministerieel besluit van 16 augustus 1989
betreffende de officiële kwaliteitsbepaling van melk geleverd aan kopers

BEPALING VAN DE KWALITEIT VAN DE ROOM**1. Algemeenheden**

De kwaliteit van de room opgehaald door de koper zal 2 maal per maand bepaald worden door de pH proef t.t.z. één proef tijdens de eerste veertien dagen van de maand en één proef tijdens de overblijvende periode van deze maand. De proef wordt uitgevoerd op room die maximum 72 uur oud is. De pH wordt gemeten in al de kruiken van elke roomleveraar. Zal worden beschouwd als pH van de levering, het gewogen rekenkundig gemiddelde van de pH van alle kruiken.

2. Nauwkeurigheid van de apparaten

De nauwkeurigheid der apparaten dient te worden gecontroleerd, hetzij bij middel van een bepaling in dubbel met een getuigeapparaat, hetzij door de bepaling van de pH van standaardoplossingen. Deze standaardoplossingen mogen slechts éénmaal worden gebruikt.

3. Klassifikatie van de room

Krijgt van ambtswege een kwaliteitscijfer 3, de room die, volgens het advies van de agent van het Komitee, schuimend, gegist, rottend of bevroren is. Aan room waarvan de pH gelijk of hoger is dan 7, wordt eveneens een kwaliteitscijfer 3 toegekend.

De room wordt geklasseerd volgens de hiernavolgende tabel :

Periode	pH	Kwaliteitscijfer (punten)
Periode van 1 april tot en met 30 september	pH \geq 5,8	1
	$5,2 \leq$ pH < 5,8	2
	pH < 5,2	3
Periode van 1 oktober tot en met 31 maart	pH \geq 6,4	1
	$5,8 \leq$ pH < 6,4	2
	pH < 5,8	3
Gans het jaar	pH \geq 7	3

De combinatie van de laatste twee kwaliteitscijfers voor de bepaling van de categorie gebeurt als volgt :

Kwaliteitscijfer verkregen in de eerste veertien dagen (punten)	Kwaliteitscijfer verkregen in de overblijvende periode van de maand (punten)	Kategorie
1	1	1 ^o
1	2	1 ^o
1	3	2 ^o
2	1	1 ^o
2	2	2 ^o
2	3	3 ^o
3	1	2 ^o
3	2	3 ^o
3	3	3 ^o

Gezien om te worden gevoegd bij het ministerieel besluit van 16 augustus 1989.

De Staatssecretaris voor Landbouw,
P. DE KEERSMAEKER

EXÉCUTIFS — EXECUTIEVEN**MINISTÈRE DE LA RÉGION WALLONNE**

F. 89 — 1767

20 JUILLET 1989. — Décret modifiant le décret du 1er décembre 1988 relatif aux subventions octroyées par la Région wallonne à certains investissements d'intérêt public (1)

Le Conseil régional wallon a adopté et Nous, Exécutif, sanctionnons ce qui suit :

Article 1er. L'article 6 du décret du 1er décembre 1988, relatif aux subventions octroyées par la Région wallonne à certains investissements d'intérêt public, est remplacé par les dispositions suivantes :

Le demandeur soumet à l'approbation de l'Exécutif chacun des projets d'investissements retenus dans le programme triennal approuvé.

Dans le cas où la Province n'est ni auteur de projet ni maître d'ouvrage, les demandeurs visés à l'article 2, 2^o et 4^o, soumettent les aspects techniques des projets à l'avis préalable de la Députation permanente. Cet avis sera rendu au Ministère de la Région wallonne dans un délai de 30 jours calendrier à dater de la réception du projet.

Ne sont pas soumis à cette procédure les projets de travaux relatifs à la production, l'adduction ou la distribution d'eau.

(1) *Session 1988-1989.*

Documents du Conseil. — N° 96 (1988-1989), Nos 1 à 3.

Compte rendu intégral. — Séance publique du 5 juillet 1989. Discussion.

Compte rendu intégral. — Séance publique du 5 juillet 1989. Vote.