

## Annexe D

Conditions hygiéniques qui doivent être satisfaites lors du transport du lait en vertu de l'article 7 de l'arrêté royal.

1. Pendant le transport, la température du lait ne peut pas être supérieure à 10° C.
2. Le matériel et les instruments ou leur surface devant entrer en contact avec le lait à la collecte ou au transport de celui-ci doivent être fabriqués dans une matière lisse, facile à nettoyer et à désinfecter, résistant à la corrosion et ne libérant pas dans le lait une quantité d'éléments de nature à mettre en danger la santé humaine, à altérer la composition du lait ou à avoir un effet néfaste sur ses propriétés organoleptiques.
3. Après chaque transport ou après chaque série de transports, lorsque entre le déchargement et le chargement suivant ne s'écoule qu'un laps de temps très court, mais dans tous les cas au moins une fois par jour, les récipients et les citernes employés pour le transport du lait cru doivent être nettoyés et désinfectés avant d'être réutilisés.

4. Les citernes affectées au transport du lait peuvent être utilisées pour d'autres denrées alimentaires à condition que toutes les mesures appropriées soient prises pour éviter toute contamination ou détérioration du lait. Les citernes utilisées pour le lait doivent porter une identification claire, indiquant qu'elles ne peuvent être utilisées que pour le transport de denrées alimentaires.

Vu pour être annexé à Notre arrêté du 17 mars 1994.

ALBERT

Par le Roi :

Le Ministre de l'Agriculture,  
A. BOURGEOIS

N. 94 — 1254

**17 MAART 1994. — Ministerieel besluit betreffende de officiële bepaling van de kwaliteit en de samenstelling van melk geleverd aan kopers**

De Minister van Landbouw,

Gelet op de wet van 28 maart 1975 betreffende de handel in landbouw-, tuinbouw- en zeevisserijproducten, inzonderheid op artikel 3, gewijzigd bij de wet van 29 december 1990, en op artikel 4;

Gelet op het koninklijk besluit van 3 maart 1994 betreffende de erkenning van interprofessionele organismen voor het bepalen van de kwaliteit en de samenstelling van melk.

Gelet op het koninklijk besluit van 17 maart 1994 betreffende de productie van melk en tot instelling van een officiële controle van melk geleverd aan kopers;

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

Gelet op de Richtlijn 92/46/EEG van de Raad van 16 juni 1992 tot vaststelling van de gezondheidsvoorschriften voor de productie en het in de handel brengen van rauwe melk, warmtebehandelde melk en producten op basis van melk;

Gelet op het advies van de Raad van State,

Besluit :

**HOOFDSTUK I. — Definities**

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

1° Het koninklijk besluit : het koninklijk besluit van 17 maart 1994 betreffende de productie van melk en tot instelling van een officiële controle van melk geleverd aan kopers;

2° Vetgehalte : de hoeveelheid melkvet uitgedrukt in gram per liter melk, tot op een tiende nauwkeurig;

3° Eiwitgehalte : de hoeveelheid totale stikstofhoudende bestanddelen (bekomen door het stikstofgehalte te vermenigvuldigen met de factor 6,38) uitgedrukt in gram per liter melk, tot op een tiende nauwkeurig;

4° Types melkleveringen :

— volle melk : de melk waarvan het natuurlijk vetgehalte niet werd gewijzigd;

— afgeroomde melk : de melk waarvan het vetgehalte werd teruggebracht op ten hoogste 5 g/l;

— room : de melk waarvan het vetgehalte op ten minste 20 % werd gebracht;

F. 94 — 1254

**17 MARS 1994. — Arrêté ministériel relatif à la détermination officielle de la qualité et de la composition du lait fourni aux acheteurs**

Le Ministre de l'Agriculture,

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

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

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

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

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

Vu l'avis du Conseil d'Etat,

Arrête :

**CHAPITRE I<sup>er</sup>. — Définitions**

**Article 1<sup>er</sup>.** Pour l'application du présent arrêté, on entend par :

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

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

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

4° Types de fourniture de lait :

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

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

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

5° Standaardmelk : melk, diepgekoeld, zonder strafpunten, met een vetgehalte van 38 g/l en een eiwitgehalte van 33,5 g/l;

6° Basisprijs : prijs per liter standaardmelk af-hoeve, exclusief BTW en zonder premies en afhoudingen;

#### HOOFDSTUK II. — Melkophaling

Art. 2. Het aantal melkophalingen is bepaald op minstens drie per week per melkproductieëenheid en per type melklevering.

In de periode gaande van de laatste maandag van oktober (inbegrepen) tot de eerste maandag van maart (niet inbegrepen) mag de koper de melkophalingen beperken tot vijf maal per veertien dagen.

In afwijking van het eerste lid kan de Minister aan de koper de toestemming verlenen om melk gedurende het gehele jaar vijfmaal per veertien dagen op te halen op voorwaarde dat :

1° de koper daartoe jaarlijks een aanvraag doet bij de Minister;

2° deze aanvraag het resultaat is van een onderling akkoord tussen de koper en de producenten die melk leveren aan deze koper;

3° de koper in zijn aanvraag het bewijs levert dat dit ophalingsritme geen negatieve invloed heeft op de kwaliteitsresultaten van de door de producenten geleverde melk in vergelijking met het normale ophalingsritme.

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

#### HOOFDSTUK III. — Controle op de kwaliteit en de samenstelling van de melk

Art. 3. § 1. De criteria voor de officiële bepaling van de kwaliteit van de melk, bedoeld bij artikel 3, § 2, van het koninklijk besluit, zijn :

- de bacteriologische kwaliteit,
- het gehalte aan somatische cellen,
- de afwezigheid van remstoffen,
- het vriespunt,
- de zichtbare zuiverheid en

— de afwezigheid van resten van ontsmettingsmiddelen.

§ 2. De kwaliteit van de melk wordt, met toepassing van de criteria bedoeld in § 1, bepaald volgens de voorschriften vastgesteld in bijlage 1.

§ 3. De klassering van room geschiedt op basis van de bacteriologische kwaliteit, volgens de voorschriften vastgesteld in bijlage 2.

Art. 4. § 1. De minimumkwaliteitsvereisten, bedoeld bij artikel 3, § 2, van het koninklijk besluit, waaraan de melk bij de officiële bepaling van de kwaliteit moet voldoen zijn opgenomen in bijlage 3.

§ 2. Vanaf 1 januari 1998 mag de producent geen melk meer leveren als de melk binnen drie maanden na de bekendmaking van de resultaten waarbij de normen van bijlage 3 overschreden zijn, niet aan de genoemde normen voldoet en dit totdat de melk opnieuw aan genoemde normen voldoet.

§ 3. Tot 31 december 1997 mag de melk, om aan de minimumkwaliteitsvereisten bedoeld bij artikel 3, § 2, van het koninklijk besluit te voldoen, bij de officiële kwaliteitsbepaling niet meer dan 20 strafpunten bekomen.

Aan de producent die meer dan 20 strafpunten bekomt is het gedurende 3 maanden verboden melk te leveren aan een koper.

Dit verbod gaat in vanaf de 1ste van de maand volgend op de bekendmaking van het maandelijks resultaat van de kwaliteitsbepaling.

Art. 5. § 1. Op het ogenblik van de melkophaling op de melkproductieëenheid wordt voor ieder type melklevering een representatief monster genomen. De monsterneming moet gebeuren overeenkomstig de bepalingen van bijlage 4.

Het monster moet onmiddellijk worden voorzien van een identificatiecode opdat het op elk ogenblik en in alle omstandigheden identificeerbaar zou zijn.

§ 2. De monsterneming gebeurt mechanisch met behulp van een erkend en geïdentificeerd monsternemingsapparaat op de tankwagen.

Deze erkenning gebeurt slechts na bepaling van het restmelkpercentage door de Rijkszuivelstations. Het betrokken interprofessioneel organisme voor het uitvoeren van de bepaling van de kwaliteit en de samenstelling van de melk wordt in kennis gesteld van deze erkenning.

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

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

#### CHAPITRE II. — Collecte du lait

Art. 2. Le nombre de collectes est fixé à un minimum de trois par semaine par unité de production laitière et pour chaque type de fourniture.

Pendant la période qui s'étend du dernier lundi d'octobre inclus au premier lundi de mars exclu l'acheteur est libre de limiter les collectes de lait à cinq fois par 14 jours.

Par dérogation à l'alinéa 1<sup>er</sup>, le Ministre peut autoriser l'acheteur à collecter du lait toute l'année cinq fois par quatorze jours, à condition que :

1° l'acheteur en fasse la demande chaque année auprès du Ministre;

2° cette demande résulte d'un accord commun entre l'acheteur et les producteurs de lait qui livrent à cet acheteur;

3° l'acheteur, dans sa demande, apporte la preuve que ce rythme de collecte n'a pas un effet négatif sur les résultats de la qualité du lait livré par les producteurs en comparaison avec le rythme normal de collecte.

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

#### CHAPITRE III. — Contrôle de la qualité et de la composition du lait

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

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

— l'absence de traces de désinfectants.

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

§ 3. Le classement des crèmes est basé sur la qualité bactériologique selon les règles inscrites à l'annexe 2.

Art. 4. § 1<sup>er</sup>. Les exigences minimales pour la qualité du lait, visées à l'article 3, § 2, de l'arrêté royal, auxquelles le lait doit répondre lors de la détermination officielle de la qualité du lait sont reprises à l'annexe 3.

§ 2. A partir du 1<sup>er</sup> janvier 1998, il est interdit au producteur de fournir du lait si dans les trois mois à compter de la notification des résultats, qui dépassent les normes fixées à l'annexe 3, le lait ne répond pas aux normes indiquées et ce jusqu'à ce que le lait soit de nouveau conforme aux normes en question.

§ 3. Jusqu'au 31 décembre 1997, le lait ne peut, afin de répondre aux exigences minimales pour la qualité, visées à l'article 3, § 2, de l'arrêté royal, obtenir plus de 20 points de pénalisation à la détermination officielle de la qualité.

Au producteur ayant obtenu plus de 20 points de pénalisation, il est interdit de fournir du lait à un acheteur pendant 3 mois.

Cette interdiction prend cours le 1<sup>er</sup> du mois qui suit la notification du résultat mensuel de la détermination de la qualité.

Art. 5. § 1<sup>er</sup>. Au moment de la collecte du lait à l'unité de production laitière un échantillon représentatif est prélevé pour chaque type de fourniture de lait. L'échantillonnage doit être effectué conformément aux dispositions de l'annexe 4.

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

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

Cet agrément n'est attribué qu'après détermination du pourcentage de lait résiduel par les Stations laitières de l'Etat. Cet agrément est notifié à l'organisme interprofessionnel concerné pour la détermination de la qualité et de la composition du lait.

De goede werking van het monsternemingsapparaat moet minstens om de 4 maanden nagekeken worden door het interprofessioneel organisme. Telkens het monsternemingsapparaat geïnstalleerd wordt op een andere melkophaalwagen, moet de werking gecontroleerd worden door het interprofessioneel organisme.

Een document dat de controle bewijst moet zich bij het apparaat bevinden.

§ 3. Wanneer mechanisch geen representatief monster kan genomen worden, wordt het monster manueel genomen.

Art. 6. § 1. De criteria voor de officiële bepaling van de samenstelling van de melk, bedoeld bij artikel 3, § 2 van het koninklijk besluit, zijn :

- het vetgehalte, en
- het eiwitgehalte.

§ 2. De samenstelling van de melk moet ten minste zesmaal per maand worden bepaald.

#### HOOFDSTUK IV. — *Betaling van de melk*

Art. 7. § 1. Voor de standaardmelk betaalt de koper de basisprijs.

Per strafpunt past de koper een prijsvermindering toe van 0,25 F per l melk.

§ 2. Voor room van tweede categorie past de koper een prijsvermindering toe van ten minste 7 F per kilogram melkvet ten opzichte van de prijs die hij zou betalen voor room van eerste categorie.

Voor room van derde categorie past de koper een prijsvermindering toe van ten minste 10 F per kilogram melkvet ten opzichte van de prijs die hij zou betalen voor room van tweede categorie.

§ 3. De koper past de prijsverminderingen bedoeld in de paragrafen 1 en 2 toe op de totale hoeveelheid melk van hetzelfde type die hij in de overeenkomstige betalingsperiode op een melkproductie-eenheid gekocht heeft.

§ 4. Geen enkele prijsvermindering, andere dan deze voorzien in paragraaf 1 en 2, noch premie gebonden aan de kwaliteit zoals gedefinieerd in artikel 3, § 1, mogen worden toegepast op de melkleveringen.

#### HOOFDSTUK V. — *Vergunning voor de melkophaling*

Art. 8. Het vormingsprogramma bedoeld bij artikel 11, 1° van het koninklijk besluit, omvat volgende thema's :

- algemene en bijzondere regels betreffende monsternemingen
- manuele monsternemingstechnieken
- monsterneming met behulp van het mechanisch monsternemingsapparaat
- identificatie van de monsters
- bewaring van de monsters

Art. 9. De bijdrage bedoeld bij artikel 11, 2° van het koninklijk besluit bedraagt 1 000 F en wordt betaald aan de Nationale Zuivelendienst bij de inschrijving voor de vorming bedoeld bij artikel 11, 1° van het koninklijk besluit.

#### HOOFDSTUK VI. — *Slotbepalingen*

Art. 10. De afhouding bedoeld bij artikel 4, eerste lid van het koninklijk besluit van 3 maart 1994, betreffende de erkenning van interprofessionele organismen voor het bepalen van de kwaliteit en de samenstelling van melk, bedraagt :

1° ten laste van de producent : 0,25 centiem per l geleverde melk, 7 centiem per kg geleverd melkvet bij levering van room,

2° ten laste van de koper : 0,25 centiem per l gekochte melk, 7 centiem per kg gekocht melkvet bij aankoop van room.

Art. 11. Het ministerieel besluit van 16 augustus 1989 betreffende de officiële kwaliteitsbepaling van melk geleverd aan kopers, gewijzigd bij de ministerieel besluiten van 28 november 1990 en 18 februari 1993, wordt opgeheven.

Art. 12. Dit besluit treedt in werking op 1 juli 1994.

Brussel, 17 maart 1994.

A. BOURGEOIS

Le bon fonctionnement de l'appareil d'échantillonnage doit être vérifié au moins tous les 4 mois par l'organisme interprofessionnel. Chaque fois que l'appareil d'échantillonnage est installé sur un autre camion citerne, le fonctionnement doit être contrôlé par l'organisme interprofessionnel.

Un document prouvant le contrôle doit accompagner l'appareil.

§ 3. Quand on ne peut pas prélever mécaniquement un échantillon représentatif, l'échantillon est prélevé manuellement.

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

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

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

#### CHAPITRE IV. — *Paiement du lait*

Art. 1. § 1<sup>er</sup>. Pour le lait standard l'acheteur paye le prix de base.

Par point de pénalisation l'acheteur applique une réduction de prix de 0,25 F par l de lait.

§ 2. Pour la crème de deuxième catégorie, l'acheteur applique une réduction de prix de 7 F au moins par kilogramme de matière grasse, par rapport au prix qu'il aurait payé pour la crème de première catégorie.

Pour la crème de troisième catégorie, l'acheteur applique une réduction de prix de 10 F au moins par kilogramme de matière grasse, par rapport au prix qu'il aurait payé pour la crème de deuxième catégorie.

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

§ 4. Aucune réfaction autre que celles prévues aux paragraphes 1<sup>er</sup> et 2 ni prime liée à la qualité, telle que définie à l'article 3, § 1<sup>er</sup>, ne peuvent être appliquées aux fournitures de lait.

#### CHAPITRE V. — *Licence pour la collecte du lait*

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

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

Art. 9. La redevance visée à l'article 11, 2° de l'arrêté royal est fixée à 1 000 F et doit être versée à l'Office national du lait et de ses dérivés à l'inscription à la formation visée à l'article 11, 1° de l'arrêté royal.

#### CHAPITRE VI. — *Dispositions finales*

Art. 10. La retenue visée à l'article 4, alinéa 1<sup>er</sup> de l'arrêté royal du 3 mars 1994 relatif à l'agrément des organismes interprofessionnels pour la détermination de la qualité et de la composition du lait, se compose des montants suivants :

1° à charge du producteur : 0,25 centimes par l de lait livré, 7 centimes par kg de matière grasse livré en cas de fourniture de crème,

2° à charge de l'acheteur : 0,25 centimes par l de lait acheté, 7 centimes par kg de matière grasse acheté en cas d'achat de crème.

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

Art. 12. Le présent arrêté entre en vigueur le 1<sup>er</sup> juillet 1994.

Bruxelles, le 17 mars 1994.

A. BOURGEOIS

[Win - 16060]

Bijlagen bij het ministerieel besluit van 17 maart 1994  
betreffende de officiële bepaling van de kwaliteit en de samenstelling van melk  
geleverd aan kopers

## Bijlage I

## Bepaling van de kwaliteit van de melk

## 1. Bepaling van de bacteriologische kwaliteit

## 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.i.z. de resultaten van alle analyses) gekonstateerd over een periode van twee maanden.

## 1.3. Strafpunten

De toekenning van het aantal strafpunten gebeurt volgens onderstaande tabel :

Resultaat (kiemen/ml)	Strafpunten
Minder dan of gelijk aan 100 000	0
Meer dan 100 000 tot 300 000	2
Meer dan 300 000 tot 400 000	8
Meer dan 400 000	12
2 opeenvolgende keren hoger dan 400 000	16
3 opeenvolgende keren hoger dan 400 000	20

## 2. Bepaling van het gehalte aan somatische cellen

## 2.1. Frekwentie

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

## 2.2. Resultaat

Het in aanmerking genomen resultaat is het geometrisch gemiddelde van alle effectieve resultaten, gekonstateerd over een periode van 3 maanden.

## 2.3. Strafpunten

De toekenning van het aantal strafpunten gebeurt volgens onderstaande tabel :

Resultaat (cellen/ml)	Strafpunten
Minder dan of gelijk aan 400 000	0
Meer dan 400 000 tot 500 000	1
Meer dan 500 000 tot 750 000	2
Hoger dan 750 000	4

## 3. Afwezigheid van remstoffen

## 3.1. Frekwentie

Het onderzoek naar de afwezigheid van remstoffen in de melk wordt minstens 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. Strafpunten

Wanneer remstoffen worden aangetroffen in de melk worden 4 strafpunten toegekend aan de overeenkomstige leveringen.

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

## 4. Bepaling van het vriespunt

## 4.1. Frekwentie

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

## 4.2. Strafpunten

Wanneer wordt vastgesteld dat het vriespunt hoger ligt dan "- 0,510° C", wordt 1 strafpunt toegekend aan de overeenkomstige leveringen.

## 5. Zichtbare zuiverheid

## 5.1. Frekventie

Het onderzoek naar de zichtbare zuiverheid van de melk wordt minstens 1 maal per maand uitgevoerd.

## 5.2. Strafpunten

Wanneer het onderzoek naar de zichtbare zuiverheid van de melk een "onvoldoende" oplevert, worden 2 strafpunten toegekend aan de overeenkomstige leveringen.

## 6. Afwezigheid van resten van ontsmettingsmiddelen

## 6.1. Frekventie

Het onderzoek naar de afwezigheid van resten van ontsmettingsmiddelen wordt minstens 4 maal per jaar uitgevoerd.

## 6.2. Strafpunten

Wanneer resten van ontsmettingsmiddelen worden aangetroffen in de melk, worden 2 strafpunten toegekend aan de overeenkomstige leveringen.

Gezien om te worden gevoegd bij het ministerieel besluit van 17 maart 1994.

De Minister van Landbouw,  
A. BOURGEOIS

## Bijlage 2

## Bepaling van de kwaliteit van de room

## 1. Algemeenheden

De kwaliteit van de room opgehaald door de koper wordt 2 maal per maand bepaald door de pII 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, de pH-waarde berekend volgens onderstaande formules, rekening houdend met volume en pH van alle kruiken.

voor n kruiken

volume : V1 tot Vn

pH : pH1 tot pHn

$$[H^+] = \frac{\sum_{i=1}^n V_n \times 10^{-pH_n}}{\sum_{i=1}^n V_n} \quad pII = -\log [H^+]$$

## 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

Room die schuimend, gegist, rottend of bevroren is, krijgt van ambtswege een kwaliteitscijfer 3. Aan room waarvan de pII gelijk of hoger is dan 7, wordt eveneens een kwaliteitscijfer 3 toegekend.

De room wordt geklasseerd volgens de hiernavolgende tabel :

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

Gezien om te worden gevoegd bij het ministerieel besluit van 17 maart 1994.

De Minister van Landbouw,  
A. BOURGEOIS

Bijlage 3

**Normen die bij het ophalen van rauwe melk op de melkproductieëenheid in acht moeten worden genomen**

1. Rauwe melk bestemd voor de productie van warmtebehandelde consumptiemelk, gefermenteerde, gestremde, gegeleerde of gearomatiseerde melk en room moet aan de volgende normen voldoen :

Kiemgetal bij 30° C (per ml) ≤ 100.000 (a)  
Aantal somatische cellen (per ml) ≤ 400.000 (b)

2. Rauwe melk bestemd voor de bereiding van andere produkten op basis van melk dan bedoeld in punt 1, met uitzondering van kaas met een rijpingstijd van ten minste 60 dagen, moet aan de volgende normen voldoen :

	Vanaf 1 juli 1994	Vanaf 1 januari 1998
Kiemgetal bij 30° C (per ml)	≤ 400.000 (a)	≤ 100.000 (a)
Aantal somatische cellen (per ml)	≤ 500.000 (b)	≤ 400.000 (b)

3. Rauwe koemelk bestemd voor de bereiding van produkten "met rauwe melk", waarop tijdens het bereidingsproces enkele warmtebehandeling wordt toegepast moet :

- a) voldoen aan de normen vermeld in punt 1,  
b) bovendien voldoen aan de volgende norm :  
Staphylococcus aureus (per ml) :  
n = 5  
m = 500  
M = 2.000  
c = 2.

met n = aantal eenheden waaruit het monster bestaat;

m = drempelwaarde voor het aantal bacteriën; het resultaat wordt bevredigend geacht als het aantal bacteriën in alle eenheden gelijk is aan of kleiner is dan m;

M = maximumwaarde voor het aantal bacteriën; het resultaat wordt onbevredigend geacht als het aantal bacteriën in een of meer eenheden gelijk is aan of groter is dan M;

c = aantal eenheden waarin het aantal bacteriën mag liggen tussen m en M, en waarbij het monster nog aanvaardbaar wordt geacht als het aantal bacteriën in de andere eenheden gelijk is aan of kleiner is dan m.

- (a) Meetkundig gemiddelde, geconstateerd over een periode van twee maanden, met ten minste twee monsternemingen per maand.  
(b) Meetkundig gemiddelde, geconstateerd over een periode van drie maanden, met ten minste één monsterneming per maand.

4. De farmacologisch werkzame substanties mogen de volgende maximumwaarden niet overschrijden :

farmacologisch werkzame substantie	maximumwaarde (µg/kg melk)
<b>1. Infectiewerende middelen</b>	
<b>a. Antibiotica</b>	
benzylpenicilline	4
ampicilline	4
amoxicilline	4
oxacilline	30
cloxacilline	30
dicloxacilline	30
spiramycine	150

Het totale gehalte aan residuen van alle stoffen van de tetracyclinegroep mag niet meer bedragen dan 100 µg/kg melk.

**b. Sulfonamiden**

Het totale gehalte aan residuen van alle stoffen van de sulfonamidegroep mag niet meer bedragen dan 100 µg/kg melk.

c. Trimethoprim	50
d. Dapsone	25
<b>2. Antiparasitaire middelen</b>	
Ivamisol	10

Het totaalgehalte aan febantel-, fenbendazol- en oxfendazolresiduen mag niet meer bedragen dan 10 µg/kg melk.

Gezien om te worden gevoegd bij het ministerieel besluit van 17 maart 1994.

De Minister van Landbouw,  
A. BOURGEOIS

Bijlage 4

**Monsterneming van melk**

**1. Monsternemingsapparatuur**

Monsternemingsapparatuur dient te zijn vervaardigd van roestvrij staal, of van een ander geschikt materiaal van voldoende sterkte, en dient van een constructie te zijn die geschikt is voor het gestelde doel (menging, monsterneming, enz...).

Dompellichamen en roerders voor het mengen van vloeistoffen in tanks moeten een voldoende groot oppervlak hebben voor een juiste menging van het produkt, maar mogen niet leiden tot het ontstaan van ranzigheid. Lepels moeten een stevige steel hebben die lang genoeg is om op elke diepte in een tank een monster te kunnen nemen. Het volume van de lepel mag niet minder zijn dan 50 ml.

Monsterpotten en de deksels daarvan moeten van glas, geschikte metalen of kunststoffen zijn.

De materialen waarvan de monsternemingsapparatuur (inclusief monsterpotten en deksels) is vervaardigd, mogen in het monster geen enkele verandering veroorzaken die de resultaten van het onderzoek kan beïnvloeden. Alle oppervlakken moeten schoon en droog, glad en vrij van krassen zijn; hoeken moeten afgerond zijn.

De monsternemingsapparatuur, inclusief monsterpotten, moet steriel zijn.

Ingeval van manuele monsterneming moet de apparatuur na elke monsterneming gereinigd en gesteriliseerd worden en wel zo dat de samenstelling van opeenvolgende monsters niet wordt beïnvloed.

**2. Monsternemingstechniek**

De melk dient vóór de monsterneming grondig te worden gemengd.

Het monster moet direct na de menging worden genomen, als de melk nog in beweging is.

Wanneer uit tanks tegelijkertijd verscheidene melkmonsters voor verschillende onderzoeken worden genomen, moet het monster voor het microbiologische onderzoek het eerst worden genomen.

Het monstervolume moet toereikend zijn voor het onderzoek. Het volume van de gebruikte monsterpotten moet zodanig zijn dat zij door het monster bijna geheel worden gevuld, zodat een goede menging van het monster voor het onderzoek mogelijk blijft, maar vetscheiding tijdens het transport wordt vermeden.

Voor het nemen van monsters mogen enkel erkende mechanische monsternemingsapparaten worden gebruikt. Bij de periodieke controles bepaald in artikel 5, § 2 moet de geschiktheid van de bemonsteringsprocedures worden nagegaan ter bepaling van de volgende parameters :

- de kleinste hoeveelheid verzamelde melk die op de juiste wijze kan worden bemonsterd,
- de mate van versleping (die samenhangt met het minimale monstervolume),
- de mogelijkheid om na goed roeren een representatief monster van de te bemonsteren hoeveelheid melk te krijgen.

### 3. Transport en bewaring

Tijdens transport en bewaring van de monsters moeten voorzorgen worden genomen om blootstelling aan besmettelijke geuren en direct zonlicht te voorkomen. Als de monsterpot lichtdoorlatend is, moet deze op een donkere plaats worden bewaard.

De monsters moeten worden vervoerd en bewaard tussen 0 en 4 °C. De tijd tussen de monsterneming en de analyse moet zo kort mogelijk zijn en mag in geval van microbiologisch onderzoek niet meer dan 36 uur bedragen.

Gezien om te worden gevogd bij het ministerieel besluit van 17 maart 1994.

De Minister van Landbouw,  
A. BOURGEOIS

Annexes à l'arrêté ministériel du 17 mars 1994  
relatif à la détermination officielle de la qualité et de la composition du lait fourni aux acheteurs

#### Annexe 1

#### Détermination de la qualité du lait

##### 1. Détermination de la qualité bactériologique

##### 1.1. Fréquence

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

##### 1.2. Résultat

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

##### 1.3. Points de pénalisation

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

Résultat (germes/ml)	Pénalisation (points)
Inférieur ou égal à 100 000	0
De plus de 100 000 à 300 000	2
De plus de 300 000 à 400 000	8
Supérieur à 400 000	12
2 fois consécutivement supérieur à 400 000	16
3 fois consécutivement supérieur à 400 000	20

##### 2. Détermination du titre en cellules somatiques

##### 2.1. Fréquence

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

##### 2.2. Résultat

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

##### 2.3. Points de pénalisation

Résultat (cellules/ml)	Pénalisation (points)
Inférieur ou égal à 400 000	0
De plus de 400 000 à 500 000	1
De plus de 500 000 à 750 000	2
Supérieur à 750 000	4

##### 3. Absence de substances inhibitrices

##### 3.1. Fréquence

La recherche de l'absence de substances inhibitrices dans le lait est effectuée au moins 1 fois par mois

##### 3.2. Résultat

Sur une période d'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. Points de pénalisation

Lorsque la présence de substances inhibitrices est constatée dans le lait, il est attribué 4 points de pénalisation aux fournitures correspondantes.

Si, endéans les six mois, la présence de substances inhibitrices est à nouveau constatée, c.à.d. qu'il y a récurrence, le nombre de points de pénalisation est doublé. Toutefois, il ne sera question de récurrence que lorsque les échantillons, dans lesquels la présence de substances inhibitrices a été détectée, proviennent de deux prélèvements d'échantillon espacés d'au moins huit jours.

## 4. Détermination du point de congélation

## 4.1. Fréquence

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

## 4.2. Points de pénalisation

Lorsqu'il est constaté que le point de congélation a une valeur supérieure à  $-0,510\text{ }^{\circ}\text{C}$ , il est attribué 1 point de pénalisation aux fournitures correspondantes.

## 5. Propreté visible

## 5.1. Fréquence

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

## 5.2. Points de pénalisation

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

## 6. Absence de traces de désinfectants

## 6.1. Fréquence

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

## 6.2. Points de pénalisation

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

Vu pour être annexé à l'arrêté ministériel du 17 mars 1994.

Le Ministre de l'Agriculture,  
A. BOURGEOIS

## Annexe 2

## Détermination de la qualité de la crème

## 1. Généralités

La qualité de la crème collectée par l'acheteur est déterminée, par l'épreuve du pII, 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 pII sera mesuré dans toutes les cruches de chaque fournisseur de crème. Sera considéré comme pII de la livraison, le pII calculé selon les formules suivantes, tenant compte des volumes et des pII de toutes les cruches.

Pour n cruches  
volume :  $V_1$  à  $V_n$   
pII : pII<sub>1</sub> à pII<sub>n</sub>

$$[H+] = \frac{\sum_{i=1}^n V_n \times 10^{-pII_n}}{\sum_{i=1}^n V_n} \quad pII = -\log [H+]$$

## 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 pII 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 est mousseuse, levurée, putride ou congelée. A la crème dont le pII est égal ou supérieur à 7, sera également attribué un chiffre de qualité 3.

La crème est classée suivant le tableau ci-après :

Période	pII	Chiffre de qualité (points)
période du 1 avril au 30 septembre	$5,8 \leq pII < 7$	1
	$5,2 \leq pII < 5,8$	2
	$pII < 5,2$	3
période du 1 octobre au 31 mars	$6,4 \leq pII < 7$	1
	$5,8 \leq pII < 6,4$	2
	$pII < 5,8$	3
toute l'année	$pII \geq 7$	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°
1	2	1°
1	3	2°
2	1	1°
2	2	2°
2	3	3°
3	1	2°
3	2	3°
3	3	3°

Vu pour être annexé à l'arrêté ministériel du 17 mars 1994

Le Ministre de l'Agriculture,  
A. BOURGEOIS

Annexe 3

**Normes à respecter lors de la collecte du lait cru à l'unité de production laitière**

1. Le lait cru destiné à la production de lait de consommation traité thermiquement, de lait fermenté, emprésuré, gélifié ou aromatisé et de crèmes doit satisfaire aux normes suivantes :

Teneur en germes à 30° C (par ml)  $\leq$  100.000 (a)

Teneur en cellules somatiques (par ml)  $\leq$  400.000 (b)

2. Le lait cru destiné à la fabrication des produits à base de lait autres que ceux visés au point 1, à l'exception de fromage d'une durée de maturation d'au moins soixante jours, doit satisfaire aux normes suivantes :

	à partir du 1.7.1994	à partir du 1.1.1998
Teneur en germes à 30° C (par ml)	$\leq$ 400.000 (a)	$\leq$ 100.000 (a)
Teneur en cellules somatiques (par ml)	$\leq$ 500.000 (b)	$\leq$ 400.000 (b)

3. Le lait cru destiné à la fabrication de produits "au lait cru", dont le processus de fabrication n'inclut aucun traitement thermique, doit :

a) satisfaire aux normes indiquées au point 1;

b) en outre, satisfaire à la norme suivante :

Staphylococcus aureus (par ml) :

n = 5

m = 500

M = 2000

c = 2

avec n = nombre d'unités d'échantillonnage dont se compose l'échantillon;  
m = valeur seuil du nombre de bactéries; le résultat est considéré comme satisfaisant si toutes les unités d'échantillonnage ont un nombre de bactéries inférieur ou égal à m;  
M = valeur limite du nombre de bactéries; le résultat est considéré comme insatisfaisant si une ou plusieurs unités d'échantillonnage ont un nombre de bactéries égal ou supérieur à M;  
c = nombre d'unités d'échantillonnage dont le nombre de bactéries peut se situer entre m et M, l'échantillon étant encore considéré comme acceptable si les autres unités d'échantillonnage ont un nombre de bactéries inférieur ou égal à m.

(a) Moyenne géométrique constatée sur une période de deux mois, avec au moins deux prélèvements par mois.

(b) Moyenne géométrique constatée sur une période de trois mois, avec au moins un prélèvement par mois.

4. Les substances pharmacologiquement actives ne doivent pas dépasser les limites maximales suivantes :

Substances pharmacologiquement actives	Limite maximale ( $\mu\text{g}/\text{kg}$ de lait)
1. Médicaments anti-infectieux	
a. Antibiotiques	
benzylpénicilline	4
ampicilline	4
amoxicilline	4
oxacilline	30
cloxacilline	30
dicloxacilline	30
spiramycine	150

Le total combiné des résidus de toutes les substances du groupe des tétracyclines ne doit pas dépasser 100  $\mu\text{g}/\text{kg}$  de lait.

b. Sulfamides

Le total combiné des résidus de toutes les substances du groupe des sulfamides ne doit pas dépasser 100  $\mu\text{g}/\text{kg}$  de lait.

c. Triméthoprime	50
d. Dapsone	25

2. Agents antiparasitaires

lévamisole	10
------------	----

Le total combiné des résidus de fébantel, de fenbendazole et d'oxfendazole ne doit pas dépasser 10  $\mu\text{g}/\text{kg}$  de lait.  
Vu pour être annexé à l'arrêté ministériel du 17 mars 1994.

Le Ministre de l'Agriculture,  
A. BOURGEOIS

Annexe 4

Echantillonnage du lait

1. Equipement destiné à l'échantillonnage

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

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

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

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

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

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

2. Procédé d'échantillonnage

Avant le prélèvement, le lait doit être convenablement mélangé.

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

Lorsque plusieurs échantillons de lait en citerne sont prélevés en même temps pour différents essais, l'échantillon destiné à l'analyse microbiologique doit être prélevé en premier.

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

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

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

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

### 3. Transport et stockage des échantillons

Lors du transport et du stockage des échantillons, des précautions doivent être prises pour isoler l'échantillon de toute odeur indésirable et de la lumière directe du soleil. Si le récipient utilisé pour les échantillons est transparent, il doit être stocké à l'abri de la lumière.

Les échantillons doivent être transportés et conservés à une température se situant entre 0 et 4 °C. Le délai entre le prélèvement et l'analyse doit être aussi court que possible et, en cas d'analyses microbiologiques, ne peut pas dépasser 36 h.

Vu pour être annexé à l'arrêté ministériel du 17 mars 1994.

Le Ministre de l'Agriculture,  
A. BOURGEOIS

## GEMEENSCHAPS- EN GEWESTREGERINGEN — GOUVERNEMENTS DE COMMUNAUTE ET DE REGION GEMEINSCHAFTS- UND REGIONALREGIERUNGEN

### VLAAMSE GEMEENSCHAP — COMMUNAUTE FLAMANDE

#### MINISTERIE VAN DE VLAAMSE GEMEENSCHAP

N. 94 — 1255

[Mac — 35623]

27 APRIL 1994. — Besluit van de Vlaamse regering houdende bepaling van de gevaarlijke afvalstoffen

De Vlaamse regering,

Gelet op Richtlijn 76/403/EEG van de Raad van 6 april 1976 betreffende de verwijdering van polychloorbifenylen en polychloorterfenylen;

Gelet op Richtlijn 91/689/EEG van de Raad van 12 december 1991 betreffende gevaarlijke afvalstoffen;

Gelet op het decreet van 2 juli 1981 betreffende de voorkoming en het beheer van afvalstoffen, inzonderheid op artikel 3, § 3, 1<sup>o</sup>, gewijzigd bij het decreet van 20 april 1994;

Gelet op het decreet van 28 juni 1985 betreffende de milieuvergunning, inzonderheid op de artikelen 7 en 20, gewijzigd bij het decreet van 22 december 1993;

Gelet op het besluit van de Vlaamse regering van 23 maart 1989 houdende organisatie van de milieu-effectbeoordeling van bepaalde categorieën van hinderlijke inrichtingen;

Gelet op het besluit van de Vlaamse regering van 6 februari 1991 houdende vaststelling van het Vlaams reglement betreffende de milieuvergunning, gewijzigd bij de besluiten van de Vlaamse regering van 27 februari 1992 en 28 oktober 1992.

Gelet op het besluit van de Vlaamse regering van 7 januari 1992 houdende vaststelling van het Vlaams reglement inzake milieuvoorwaarden voor hinderlijke inrichtingen, gewijzigd bij besluit van de Vlaamse regering van 31 juli 1992;

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 wet van 22 juli 1974 op de giftige afval, artikel 1 en 7 uitgezonderd, met ingang van 7 mei 1994 voor het Vlaamse Gewest wordt opgeheven door het voormeld decreet van 20 april 1994;

Overwegende dat de voormelde Richtlijn 91/689/EEG vóór 12 december 1993 in het interne recht van de Lid-Staten moest worden omgezet;

Overwegende dat het voor de omzetting en uitvoering van deze Richtlijn nodig is om de bepalingen van het voormelde decreet van 2 juli 1981 met betrekking tot gevaarlijke afvalstoffen zo snel mogelijk operationeel te maken; dat het daarvoor noodzakelijk is dat de Vlaamse regering uitvoering geeft aan artikel 3, § 3, 1<sup>o</sup>, van dit decreet en bepaalt welke afvalstoffen als gevaarlijke afvalstoffen worden beschouwd overeenkomstig de geldende Europese voorschriften;

Overwegende dat de lijst van gevaarlijke afvalstoffen bedoeld in artikel 1, lid 4, eerste gedachtenstreepje van Richtlijn 91/689/EEG nog niet werd vastgesteld; dat het daarom, bij wijze van overgangsmaatregel, in afwachting van de vaststelling van deze lijst, nodig is een voorlopige definitie van het begrip gevaarlijke afvalstoffen te bepalen en dat het opportuun is daarbij zoveel mogelijk continuïteit met de vroegere definitie van het begrip giftig afval krachtens artikel 1 van voormelde wet van 22 juli 1974 na te streven;