

MINISTERIE VAN LANDBOUW

N. 94 — 1253

[C — 16059]

17 MAART 1994. — Koninklijk besluit betreffende de produktie van melk en tot instelling van een officiële controle van melk geleverd aan kopers

ALBERT II, Koning der Belgen,

Aan allen dienuzijnen hierna wezen zullen, Onze Groet.

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

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 konsumptie, inzonderheid op artikel 5;

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

Gelet op het advies van de Raad van State;

Op de voordracht van Onze Minister van Landbouw,

Hebben Wij besloten en besluiten Wij :

HOOFDSTUK I. — Algemene bepalingen

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

1° De Minister : de Minister die de Landbouw onder zijn bevoegdheid heeft.

2° De melkproduktieëenheid : het ruimtelijk gebonden geheel van de produktie-middelen voor de produktie van melk, uitgebaat door de producent en bestaande uit, voor zijn autonoom gebruik, de melkveestal, de voor de melkproduktie gebruikte gronden en de melkinstallatie, alsook voor zijn uitsluitend gebruik, de melkkoeien, de melkkoeltank of de melkkruiken.

3° Melk : het produkt voortkomend van het melken van één of meer koeien en waarvan het natuurlijk vetgehalte al dan niet werd gewijzigd, de room inbegrepen.

4° Koper :

a) de natuurlijke of rechtspersoon erkend krachtens het koninklijk besluit van 7 maart 1994 betreffende de erkenning van melkrichtingen, alsmede de groothandelaar in rauwe melk en room bedoeld in artikel 8, § 8 van het koninklijk besluit van 27 februari 1983 betreffende de verdeling van zuivelprodukten, wanneer zijn bedrijfszetel gelegen is op Belgisch grondgebied, en in 't algemeen iedere natuurlijke of rechtspersoon die melk aankoopt om deze te onderwerpen aan bewerkingen van bereiding, van fabricage, van omvorming of van conditionering;

b) de natuurlijke of rechtspersoon die zich, in welke hoedanigheid dan ook, voor eigen rekening of voor rekening van een derde, stelt tussen de producent en de onder a) bedoelde persoon.

5° Productent : de natuurlijke persoon of rechtspersoon die alleen, of de groepering van natuurlijke personen of rechtspersonen die gezamenlijk, een melkproduktieëenheid uitbaat.

6° Handelsverkeer : handelsverkeer in goederen tussen Lid-Staten van de Europese Gemeenschap.

HOOFDSTUK II

Voorwaarden betreffende de produktie van melk op de melkproduktieëenheid

Art. 2. § 1. De produktie van melk op een melkproduktieëenheid moet voldoen aan volgende voorwaarden :

1° Het veebeslag dat op de melkproduktieëenheid wordt gehouden moet beantwoorden aan de voorwaarden van bijlage A.

2° De melk moet geheel afkomstig zijn van koeien die

a) niet aangetast zijn door een van de ziekten aangeduid door de Minister;

b) geen tekenen vertonen van besmettelijke ziekten die via melk op de mens kunnen worden overgebracht;

c) op melk geen abnormale organoleptische kenmerken kunnen overbrengen;

d) geen zichtbare verstoring van de algemene gezondheidstoestand vertonen en niet lijden aan aandoeningen van de geslachtsorganen waarbij afscheiding plaatsvindt, aan darmonsteking waarbij diarree en koorts optreden of aan een zichtbare ontsteking van de uierhuid;

e) geen wonden aan de uier vertonen die de melk kunnen beïnvloeden;

f) per dag tenminste 2 liter melk geven;

MINISTERE DE L'AGRICULTURE

F. 94 — 1253

[C — 16059]

17 MARS 1994. — Arrêté royal relatif à la production du lait et instituant un contrôle officiel du lait fourni aux acheteurs

ALBERT II, Roi des Belges,

A tous, présents et à venir, Salut.

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;

Vu le règlement (CEE) n° 411/71 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;

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;

Sur la proposition de Notre Ministre de l'Agriculture,

Nous avons arrêté et arrêtons :

CHAPITRE Ier. — Dispositions générales

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

1° Le Ministre : le Ministre qui a l'Agriculture dans ses attributions.

2° L'unité de production laitière : l'ensemble lié dans l'espace des moyens de production pour la production de lait, exploité par le producteur et comprenant à son usage autonome, l'étable pour les vaches laitières, les terres servant à la production laitière et l'installation laitière, ainsi qu'à son usage exclusif, les vaches laitières, le refroidisseur de lait ou les cruches de lait.

3° Lait : le produit provenant de la traite d'une ou plusieurs vaches et dont la teneur naturelle en matière grasse a été ou non modifiée, y compris la crème.

4° Acheteur :

a) la personne physique ou morale agréée sur base de l'arrêté royal du 7 mars 1994 relatif à l'agrément des établissements laitiers, ainsi que le négociant en lait cru et crème visé à l'article 8, § 8 de l'arrêté royal du 27 février 1983 relatif à la distribution des produits laitiers lorsque son siège d'exploitation est situé sur le territoire belge, et en général toute personne physique ou morale qui achète du lait pour le soumettre à des opérations de préparation, de fabrication, de transformation ou de conditionnement;

b) la personne physique ou morale qui, à un titre quelconque, pour son compte ou pour compte d'autrui s'entremet entre le producteur et la personne visée sous a) .

5° Producteur : la personne physique ou morale exploitant seule, ou le groupement de personnes physiques ou morales exploitant en commun une unité de production laitière.

6° Echanges : les échanges de marchandises entre Etats membres des Communautés européennes.

CHAPITRE II

Conditions relatives à la production de lait dans l'unité de production laitière

Art. 2. § 1^{er}. La production de lait dans une unité de production laitière doit satisfaire aux conditions suivantes :

1° Le troupeau détenu dans l'unité de production laitière doit répondre aux conditions de l'annexe A.

2° Le lait doit provenir en totalité de vaches

a) qui ne sont pas atteintes d'une des maladies désignées par le Ministre;

b) qui ne présentent pas de signes de maladies contagieuses transmissibles à l'homme par le lait;

c) qui ne peuvent pas transmettre au lait des caractéristiques organoleptiques anormales;

d) qui ne présentent pas un trouble visible de l'état de santé général et qui ne sont pas atteintes d'affections de l'appareil génital avec écoulement, d'entérite avec diarrhée accompagnée de fièvre ou d'une inflammation visible du pis;

e) qui ne présentent aucune blessure du pis pouvant altérer le lait;

f) qui donnent au moins deux litres de lait par jour;

g) niet in behandeling zijn met stoffen die schadelijk zijn of schadelijk kunnen worden voor de gezondheid van de mens en die in de melk terecht kunnen komen. Bij de behandeling van de koeien met deze stoffen dient in ieder geval de wettelijke wachtermijn te worden nageleefd;

h) niet bij wijze van proefneming behandeld zijn met stoffen die het voorwerp uitmaken van een erkennings- of toelatingsaanvraag;

i) niet behandeld zijn met stoffen die verboden zijn volgens de wet van 15 juli 1985 betreffende het gebruik bij dieren van stoffen met hormonale of antihormonale werking. Voor de stoffen die toegelaten en bedoeld zijn bij deze wet moet de vastgestelde wachtermijn worden gerespecteerd.

3° De melkproductie-eenheid moet erkend zijn door de Nationale Zuiveldienst. Om erkend te kunnen worden moet de melkproductie-eenheid voldoen aan de hygiënevoorschriften van bijlage B.

4° De melk mag geen residuen bevatten van stoffen met farmacologische of hormonale werking, van antibiotica, bestrijdingsmiddelen, detergents en andere stoffen die schadelijk zijn, die de organoleptische kenmerken kunnen beïnvloeden of die er eventueel kunnen toe leiden dat de consumptie van de melk of van zijn afgeleide producten gevaarlijk of schadelijk is voor de menselijke gezondheid, tenzij de hoeveelheid van deze residuen de maximale hoeveelheid bepaald in het koninklijk besluit van 23 oktober 1991 tot vaststelling van de maximumgehalten aan residuen van bestrijdingsmiddelen toegelaten in en op voedingsmiddelen niet overschrijft.

5° De melk mag geen biest bevatten.

§ 2. Tijdens het winnen, het koelen, het opslaan en het behandelen van melk, moeten de hygiënevoorschriften van bijlage C nageleefd worden.

§ 3. Melk waarvan de herkomst en/of de manier van winnen niet beantwoorden aan de voorwaarden van § 1 en § 2 mag niet bestemd worden voor menselijke consumptie of voor het handelsverkeer.

Nochtans mag melk van gezonde dieren die behoren tot een veebeslag dat niet beantwoordt aan de voorwaarden van bijlage A opgehaald worden door een koper op voorwaarde dat deze melk vóór verwerking een thermische behandeling ondergaat onder toezicht van de Nationale Zuiveldienst. Deze rauwe melk mag in geen geval bestemd worden voor directe menselijke consumptie of voor het handelsverkeer.

HOOFDSTUK III. — Melk geleverd aan kopers

Art. 3. § 1. Er wordt een officiële controle ingesteld op de kwaliteit en de samenstelling van de melk geleverd aan kopers.

§ 2. De Minister stelt de criteria vast die in aanmerking komen voor de officiële bepaling van de kwaliteit en de samenstelling van de melk, alsmede de minimumkwaliteitsvereisten voor de melk.

De Minister kan afwijkingen toestaan voor de bereiding van :

- kaas met een rijpingstijd van tenminste 60 dagen en
- producten op basis van melk met traditionele kenmerken.

§ 3. Het is aan de producent verboden melk te leveren aan een koper indien zij niet beantwoordt aan de in § 2 bedoelde minimumkwaliteitsvereisten.

Art. 4. Iedere producent die melk levert aan een of meerdere kopers is verplicht deze melk te leveren volgens de types bepaald door de Minister. Voor ieder type melklevering is hij verplicht de officiële bepaling van de kwaliteit en de samenstelling ervan te laten uitvoeren door het interprofessioneel organisme dat hiertoe door de Minister is erkend voor de omschrijving waarin de zetel van zijn melkproductie-eenheid is gelegen.

Art. 5. De Minister stelt de minimale frekwentie van de melkophalingen vast.

Art. 6. De melk mag slechts opgehaald worden door een persoon die houder is van een vergunning die afgegeven wordt door de Minister, volgens de bepalingen van hoofdstuk IV.

Art. 7. Alle vervoer van melk moet voldoen aan de hygiënische voorwaarden van bijlage D.

De tankwagens voor het ophalen van melk moeten door de Minister worden goedgekeurd.

Art. 8. De Minister bepaalt de manier waarop de monsters moeten genomen worden, de frekwentie van de monsternemingen, de minimale frekwentie van de analyse van de monsters, de analysemethoden en de manier waarop de gegevens en de resultaten aan de producenten, aan de kopers en aan de controleorganismen worden medegedeeld.

Art. 9. De Minister stelt de prijsverschillen vast die gebonden zijn aan de in artikel 3, § 1 voorziene officiële kwaliteitsbepaling en die de kopers moeten respektieren bij de betaling van de melk aan de producent.

g) qui ne sont pas traitées avec des substances dangereuses ou pouvant devenir dangereuses pour la santé de l'homme, susceptibles de passer dans le lait. Lorsque les vaches sont traitées avec ces substances le délai d'attente légal doit être respecté dans chaque cas;

h) qui ne sont pas traitées, à titre expérimental, avec des substances faisant l'objet d'une demande d'agrément ou d'autorisation;

i) qui ne sont pas traitées avec des substances qui sont interdites par la loi du 15 juillet 1985 relative à l'utilisation des substances à effet hormonale ou à effet antihormonale chez les animaux. Pour les substances autorisées et visées par cette loi le délai d'attente fixé doit être respecté.

3° L'unité de production laitière doit être agréée par l'Office national du lait et de ses dérivés. Pour pouvoir être agréée l'unité de production laitière doit satisfaire aux conditions d'hygiène de l'annexe B.

4° Le lait ne peut pas contenir de résidus de substances à action pharmacologique ou hormonale, d'antibiotiques, de pesticides, de détergents et d'autres substances qui sont nuisibles, qui sont susceptibles d'altérer les caractéristiques organoleptiques ou qui peuvent éventuellement rendre la consommation du lait ou de ses dérivés dangereuse ou nuisible pour la santé humaine, sauf si la quantité de ces résidus ne dépasse pas la quantité maximale fixée par l'arrêté royal du 23 octobre 1991 fixant les teneurs maximales pour les résidus de pesticides autorisées sur et dans les denrées alimentaires.

5° Le lait ne peut pas contenir du colostrum.

§ 2. Lors de la récolte, du refroidissement, du stockage et du traitement du lait, les exigences hygiéniques reprises à l'annexe C doivent être respectées.

§ 3. Le lait dont la provenance et/ou la manière de récolter ne répond(ent) pas aux conditions des § 1^{er} et § 2, ne peut pas être destiné à la consommation humaine ou aux échanges.

Toutefois le lait provenant d'animaux sains qui appartiennent à un troupeau qui ne répond pas aux conditions de l'annexe A, peut être collecté par un acheteur à condition de subir un traitement thermique avant transformation sous le contrôle de l'Office national du lait et de ses dérivés. Ce lait cru ne peut en aucun cas être destiné à la consommation humaine directe ou aux échanges.

CHAPITRE III. — Lait livré aux acheteurs

Art. 3. § 1^{er}. Il est institué un contrôle officiel de la qualité et de la composition du lait, fourni aux acheteurs.

§ 2. Le Ministre fixe les critères qui seront retenus pour la détermination officielle de la qualité et de la composition du lait, de même que les exigences minimales pour la qualité du lait.

Le Ministre peut accorder des dérogations pour la fabrication :

- de fromage d'une durée de maturation d'au moins 60 jours et
- de produits à base de lait présentant des caractéristiques traditionnelles.

§ 3. Il est interdit au producteur de livrer à un acheteur du lait qui ne répond pas aux exigences minimales de qualité visées au § 2.

Art. 4. Tout producteur qui fournit du lait à un ou plusieurs acheteurs est tenu de livrer ce lait selon les types fixés par le Ministre. Pour chaque type de fourniture du lait il est tenu de faire procéder à la détermination officielle de sa qualité et de sa composition auprès de l'organisme interprofessionnel agréé à cette fin par le Ministre pour le territoire où est situé le siège de son unité de production laitière.

Art. 5. Le Ministre fixe la fréquence minimale de collecte du lait.

Art. 6. Le lait ne peut être collecté que par une personne titulaire d'une licence délivrée par le Ministre conformément aux dispositions du chapitre IV.

Art. 7. Tout transport de lait doit satisfaire aux conditions hygiéniques reprises à l'annexe D.

Les camions-citernes pour la collecte de lait doivent être homologués par le Ministre.

Art. 8. Le Ministre fixe les modalités de l'échantillonnage, la fréquence de l'échantillonnage, la fréquence minimale de l'analyse des échantillons, les méthodes d'analyse et les modalités de communication des données et des résultats aux producteurs, aux acheteurs et aux organismes de contrôle.

Art. 9. Le Ministre fixe les écarts de prix liés à la détermination officielle de la qualité visée à l'article 3, § 1^{er}, et que doivent respecter les acheteurs lors du paiement du lait au producteur.

HOOFDSTUK IV

Vergunning voor de ophaling van melk

Art. 10. De aanvraag voor de bij artikel 6 bedoelde vergunning moet gericht worden aan het Ministerie van Landbouw, Dienst Dierlijke Producten, en moet vergezeld zijn van een getuigschrift van goed zedelijk gedrag.

Art. 11. De Minister kent de vergunning enkel toe aan natuurlijke personen die

1° de vorming gevolgd hebben over behandeling en monsterneming van melk. Deze vorming, waarvan het programma bepaald wordt door de Minister, wordt verzekerd door de Nationale Zuivelendienst;

2° de bijdrage, bepaald door de Minister, betaald hebben.

Art. 12. De vergunning is persoonlijk en niet overdraagbaar. Zij wordt vermeld onder meer de titularis, het vergunningsnummer en de geldigheidsduur.

De geldigheidsduur is maximum 3 jaar. Na verloop van de geldigheidsduur moet de verlenging van de vergunning aangevraagd worden volgens de voorschriften in artikel 10.

Art. 13. Het behoud van de vergunning is onderworpen aan volgende voorwaarden:

1° de reglementaire bepalingen met betrekking tot de ophaling, de monsterneming en het vervoer van melk respecteren alsook deze die vastgesteld werden in het protocol van het betrokken interprofessioneel organisme.

2° zich onderwerpen aan de controle door de Minister of zijn vertegenwoordigers en hun instructies opvolgen.

Art. 14. § 1. De Minister trekt de vergunning in wanneer de voorwaarden bedoeld in artikel 13 niet meer voldaan zijn.

Ingeval van kleine tekortkomingen of wijzigingen in de voorgeschreven voorwaarden kan een vergunning voor beperkte duur toegelaten worden.

Ingeval van definitieve veroordeling wegens een van de overtredingen bedoeld bij artikel 6, § 1, van de wet van 28 maart 1975 betreffende de handel in landbouw-, tuinbouw- en zeevisserijproducten, kan de Minister aan de veroordeelde een vergunning weigeren of intrekken, voor de tijd die hij bepaalt.

§ 2. De Minister deelt de redenen, samen met de voorgenomen maatregel, mee aan de betrokkene.

Deze laatste beschikt, bij straffe van verval, over tien werkdagen om bij aangetekende brief zijn bezwaren kenbaar te maken.

Daarna beschikt de Minister over dertig werkdagen om een beslissing te nemen.

De beslissing van de Minister wordt bij aangetekende brief aan de betrokkene medegedeeld.

HOOFDSTUK V. — *Slotbepalingen*

Art. 15. Het is aan de kopers verboden melk of zuivelproducten, die voortkomen van melk die niet aan de bij artikel 3, § 1 vastgestelde bepaling van kwaliteit en samenstelling werd onderworpen of die niet opgehaald werd in de voorwaarden vastgesteld door dit besluit, in de handel te brengen, aan te bieden, tentoon of te koop te stellen, voor de verkoop te vervoeren, te verkopen of te leveren.

Art. 16. In afwijking op artikel 11 kan elke natuurlijke persoon die, op de dag dat dit besluit in werking treedt, gewoonlijk melk ophaalt een vergunning bekomen op voorwaarde dat de aanvraag, overeenkomstig de modaliteiten bepaald in artikel 10, ingediend wordt binnen de 2 maanden na de inwerkingtreding van dit besluit.

Art. 17. Overtredingen van de bepalingen van dit besluit worden opgespoord, vastgesteld en gestraft overeenkomstig de bepalingen van de wet van 28 maart 1975 betreffende de handel in landbouw-, tuinbouw- en zeevisserijproducten.

Art. 18. Het koninklijk besluit van 14 augustus 1989, betreffende melk en tot instelling van een officiële kwaliteitscontrole van melk geleverd aan kopers, gewijzigd bij de koninklijke besluiten van 27 november 1990 en 18 februari 1993 wordt opgeheven.

Art. 19. Dit besluit treedt in werking op 1 juli 1994.

Art. 20. Onze Minister van Landbouw is belast met de uitvoering van dit besluit.

Gegeven te Brussel, 17 maart 1994.

ALBERT

Van Koningswege :
De Minister van Landbouw,
A. BOURGEOIS

CHAPITRE IV

Licence pour la collecte du lait

Art. 10. La demande de licence visée à l'article 6 doit être adressée au Ministère de l'Agriculture, Service Produits Animaux, et être accompagnée d'un certificat de bonnes vie et moeurs.

Art. 11. Le Ministre accorde la licence aux seules personnes physiques ayant

1° suivi la formation relative à la manipulation et à l'échantillonnage du lait. Cette formation dont le programme est fixé par le Ministre est assurée par l'Office national du lait et de ses dérivés;

2° versé la redevance fixée par le Ministre.

Art. 12. La licence est personnelle et incessible. Elle comporte notamment l'indication de son titulaire, le numéro de la licence et la durée de validité.

La durée de validité est de 3 ans au maximum. Après l'échéance de la durée de validité, la prolongation de la licence doit être demandée selon les prescriptions de l'article 10.

Art. 13. La conservation de la licence est subordonnée aux conditions suivantes :

1° respecter les dispositions réglementaires relatives à la collecte, à l'échantillonnage et au transport du lait, ainsi que celles fixées dans le protocole de l'organisme interprofessionnel concerné.

2° se soumettre au contrôle du Ministre ou de ses représentants et suivre leurs instructions.

Art. 14. § 1^{er}. Le Ministre retire la licence au cas où les conditions visées à l'article 13 ne sont plus remplies.

Toutefois, en cas de manquements mineurs ou de modifications aux conditions prescrites, une licence de durée limitée peut être accordée.

En cas de condamnation définitive du chef d'une des infractions prévues à l'article 6, § 1^{er}, de la loi du 28 mars 1975 relative au commerce des produits de l'agriculture, de l'horticulture et de la pêche maritime, le Ministre peut, pour la durée qu'il détermine, refuser ou retirer le bénéfice de la licence au condamné.

§ 2. Le Ministre fait connaître à l'intéressé les motifs invoqués et la mesure envisagée.

Sous peine de déchéance, l'intéressé dispose de dix jours ouvrables pour faire connaître, par lettre recommandée, ses objections.

Le Ministre dispose ensuite de trente jours ouvrables pour prendre une décision.

La décision du Ministre est communiquée à l'intéressé par lettre recommandée.

CHAPITRE V. — *Dispositions finales*

Art. 15. Il est interdit aux acheteurs de mettre dans le commerce, d'offrir, d'exposer ou de mettre en vente, de transporter pour la vente, de vendre ou de livrer du lait, ou des produits laitiers dérivés de lait n'ayant pas été soumis à la détermination de la qualité et de la composition fixée par l'article 3, § 1^{er}, ou n'ayant pas été collecté dans les conditions fixées par le présent arrêté.

Art. 16. Par dérogation à l'article 11, toute personne physique qui, à la date d'entrée en vigueur du présent arrêté, assure de manière habituelle la collecte du lait peut bénéficier de la licence à condition qu'une demande soit introduite, conformément aux modalités fixées à l'article 10, dans les 2 mois qui suivent l'entrée en vigueur du présent arrêté.

Art. 17. Les infractions aux dispositions du présent arrêté sont recherchées, constatées et punies conformément à la loi du 28 mars 1975 relative au commerce des produits de l'agriculture, de l'horticulture et de la pêche maritime.

Art. 18. L'arrêté royal du 14 août 1989 relatif au lait et instituant un contrôle officiel de la qualité du lait fourni aux acheteurs, modifié par les arrêtés royaux du 27 novembre 1990 et 18 février 1993 est abrogé.

Art. 19. Le présent arrêté entre en vigueur le 1^{er} juillet 1994.

Art. 20. Notre Ministre de l'Agriculture est chargé de l'exécution du présent arrêté.

Donné à Bruxelles, le 17 mars 1994.

ALBERT

Par le Roi :
Le Ministre de l'Agriculture,
A. BOURGEOIS

**Bijlagen bij het koninklijk besluit van 17 maart 1994 betreffende de produktie van melk
en tot instelling van een officiële controle van melk geleverd aan kopers**

Bijlage A

Gezondheidsvoorwaarden waaraan het veebeslag moet voldoen krachtens artikel 2, § 1, 1^o, van het koninklijk besluit.

1. Het veebeslag moet officieel vrij zijn van rundertuberculose zoals gedefinieerd bij het koninklijk besluit van 10 mei 1963 houdende maatregelen tot bestrijding van de rundertuberculose (gezondheidsstatuut T3).
 2. Het veebeslag moet vrij of officieel vrij zijn van runderbrucellose zoals gedefinieerd bij het koninklijk besluit van 6 december 1978 betreffende de bestrijding van runderbrucellose (gezondheidsstatuut B3 of B4).
- Gezien om te worden gevoegd bij Ons besluit van 17 maart 1994.

ALBERT

Van Koningswege :
De Minister van Landbouw,
A. BOURGEOIS

Bijlage B

Hygiënevoorschriften waaraan de melkproduktieëenheid moet voldoen krachtens artikel 2, § 1, 3^o van het koninklijk besluit.

1. De lokalen die gebruikt worden voor het winnen, het behandelen en het opslaan van de melk moeten zodanig zijn ontworpen, gebouwd en beheerd dat
 - de voorwaarden voor het onderbrengen, de hygiëne, de reinheid en de gezondheid van de koeien gunstig zijn;
 - de hygiënische voorwaarden voor het melken, behandelen en opslaan van melk goed zijn.
 2. De lokalen waarin de koeien worden gemolken of waarin de melk wordt opgeslagen, behandeld of gekoeld moeten zo zijn gelegen en gebouwd dat ieder gevaar voor besmetting van de melk wordt voorkomen. Zij moeten gemakkelijk te reinigen en te ontsmetten zijn en ten minste voorzien zijn van :
 - a) muren en vloeren die op plaatsen die kunnen worden bevuild of besmet gemakkelijk te reinigen zijn;
 - b) vloeren die zo zijn aangelegd dat vloeistoffen gemakkelijk kunnen wegvloeien en afval onder goede voorwaarden kan worden verwijderd;
 - c) voldoende luchtverversing en verlichting;
 - d) een passende en voldoende bevoorrading met drinkwater voor het melken en het reinigen van het materieel en de instrumenten bedoeld in bijlage C onder punt B;
 - e) een behoorlijke afscheiding van elke besmettingsbron, zoals toiletten en mestvaalten;
 - f) gemakkelijk te wassen, te reinigen en te ontsmetten toebehoren en apparatuur.

Voorts moeten de lokalen voor de opslag van de melk voorzien zijn van adequate koelapparatuur; deze lokalen moeten beschermd zijn tegen ongedierte en moeten goed zijn afgescheiden van de lokalen waar dieren zijn ondergebracht.
 3. Als gebruik wordt gemaakt van een verplaatsbare melkstand moet aan de eisen van punt 2, onder d) en f) worden voldaan en moet de melkstand voorts :
 - a) geplaatst zijn op een ondergrond waarop zich geen uitwerpselen of ander afval bevinden;
 - b) waarborgen dat de melk wordt afgeschermd gedurende de tijd dat de melkstand gebruikt wordt;
 - c) zo zijn gebouwd en afgewerkt dat de binnenwanden schoon kunnen worden gehouden.
 4. Wanneer de koeien vrij in de open lucht rondlopen, moet de melkproduktieëenheid ook beschikken over een melkplaats of een melkruimte die voldoende van de stallen is gescheiden.
 5. Er moet voor worden gezorgd dat dieren die drager zijn van of ervan verdacht worden drager te zijn van een van de in artikel 2 § 1 bedoelde ziekten op doeltreffende wijze worden geïsoleerd.
 6. Alle dieren, ongeacht de soort, dienen verwijderd te worden gehouden van lokalen en plaatsen waar melk wordt opgeslagen, behandeld en gekoeld.
- Gezien om te worden gevoegd bij Ons besluit van 17 maart 1994.

ALBERT

Van Koningswege :
De Minister van Landbouw,
A. BOURGEOIS

Bijlage C

Hygiënevoorschriften die moeten nageleefd worden bij het winnen, het koelen en het opslaan van de melk krachtens artikel 2, § 2, van het koninklijk besluit.

A. Hygiëne bij het melken.

1. Het melken moet op hygiënische wijze geschieden :

a) Elke koe van de kudde moet kunnen worden geïdentificeerd. Alle koeien moeten schoon worden gehouden en goed worden verzorgd.

b) Tijdens of onmiddellijk vóór het melken mogen geen werkzaamheden worden verricht die een ongunstig effect kunnen hebben op de melk.

c) Voordat met het melken van een koe wordt begonnen, moeten de tepels, de uier en eventueel ook de aangrenzende delen van de lies, de dij en de buik van de koe schoon zijn.

d) Voordat de koe gemolken wordt, moet de melker de uiterlijke eigenschappen van de melk controleren. Indien enige fysieke afwijking wordt geconstateerd, mag de melk van de betrokken koe niet worden geleverd. Koeien met klinische uierziekten moeten het laatst met een aparte melkmachine of met de hand worden gemolken en de melk mag niet worden geleverd.

e) Speendippers of sprays voor melkgevende koeien mogen alleen onmiddellijk na het melken worden gebruikt. De in speendippers of sprays gebruikte producten moeten zijn goedgekeurd.

f) De personen die zorgen voor het melken en de verdere behandeling van de melk moeten schone melkkleding dragen.

g) De melkers moeten, onmiddellijk voordat zij met het melken beginnen, hun handen wassen en zij moeten ze zolang het melken duurt zo schoon mogelijk houden. Voor dit doel dienen dichtbij de melkplaats geschikte voorzieningen aanwezig te zijn om de personen, die betrokken zijn bij het melken of bij de behandeling van de melk, in staat te stellen hun handen te wassen.

Open snijwonden en schaafwonden moeten met waterdicht materiaal worden bedekt.

h) De melk moet tot de ophaling in de melkkamer of in een melkopslagplaats worden opgeslagen.

i) De melkkamers mogen uitsluitend voor de behandeling van de melk en de melkapparatuur worden gebruikt.

j) Emmers met melk moeten worden afgedekt zolang zij in de koestal staan of anders moeten zij buiten de koestal en naar de melkkamer gebracht.

k) Wanneer de melk wordt gefilterd, moet het gebruikte filter, naar gelang van het type, worden vervangen of schoongemaakt voordat het zijn filterend vermogen heeft verloren. Het filter wordt in elk geval vervangen of schoongemaakt vóór elke melkbeurt. Het gebruik van filterdoek is verboden.

2. De melk moet onmiddellijk na het melken naar een protere plaats worden gebracht die zo is ingericht dat schadelijke gevolgen voor de kwaliteit van de melk worden voorkomen. Indien de melk niet binnen de twee uur na het melken wordt behandeld of opgehaald moet zij zo vlug mogelijk tot een temperatuur van 6° C of lager worden gekoeld.

B. Hygiëne van de lokalen, het materieel en de uitrusting.

1. Het materiaal en de instrumenten, of het oppervlak ervan, die bestemd zijn om in contact te komen met melk (melkgereedschap, recipiënten, tanks, enz., bestemd voor het winnen en eventueel voor het verzamelen van de melk) moeten zijn vervaardigd van een glad, gemakkelijk te reinigen en te ontsmetten corrosiebestendig materiaal dat geen bestanddelen aan de melk afgeeft in zodanige hoeveelheden dat er een gevaar voor de menselijke gezondheid ontstaat, een ongunstige verandering van de samenstelling van de melk teweeg wordt gebracht of een nadelige invloed wordt uitgeoefend op de organoleptische eigenschappen van de melk.

2. Na gebruik moeten het melkgereedschap, de toestellen voor machinaal melken en de recipiënten die in contact geweest zijn met de melk worden gereinigd en ontsmet.

C. Hygiëne van het personeel.

1. De grootst mogelijke zindelijkheid wordt geëist van het personeel. In het bijzonder gelden de volgende regels :

a) personen die betrokken zijn bij het melken en het behandelen van rauwe melk moeten schone melkkleding dragen;

b) personen die betrokken zijn bij het melken moeten, onmiddellijk voordat zij met het melken beginnen, hun handen wassen en zij moeten deze zolang het melken duurt zo schoon mogelijk houden.

Voor dit doel dienen dichtbij de melkplaats geschikte voorzieningen aanwezig te zijn om de personen die betrokken zijn bij het melken of bij het behandelen van rauwe melk, in staat te stellen hun handen en armen te wassen.

2. De werkgever dient de nodige maatregelen te nemen om te voorkomen dat personen die een bron van besmetting zouden kunnen zijn, bij het behandelen van rauwe melk worden betrokken, totdat is aangetoond dat die personen deze kunnen behandelen zonder gevaar voor besmetting.

Personen die betrokken zullen zijn bij het melken en het behandelen van rauwe melk dienen d.m.v. een geneeskundig attest aan te tonen dat vanuit medisch oogpunt niets hun tewerkstelling in de weg staat. Het geneeskundig attest dient elk jaar te worden hernieuwd, tenzij door de Minister van Volksgezondheid een ander stelsel van geneeskundige controle van het personeel wordt erkend.

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

ALBERT

Van Koningswege :

De Minister van Landbouw,
A. BOURGEOIS

Bijlage D

Hygiënische voorwaarden waaraan moet voldaan worden bij het vervoer van de melk krachtens artikel 7 van het koninklijk besluit.

1. Tijdens het vervoer mag de temperatuur van de melk niet hoger zijn dan 10° C.
2. Het materieel en de instrumenten, of het oppervlak daarvan, die bestemd zijn om in contact te komen met de melk bij het ophalen of het vervoer ervan moeten vervaardigd zijn van een glad, gemakkelijk te reinigen en te ontsmetten corrosiebestendig materiaal dat geen bestanddelen aan de melk afgeeft in zodanige hoeveelheden dat een gevaar voor de menselijke gezondheid ontstaat, een ongunstige verandering van de samenstelling van de melk teweeg wordt gebracht of een nadelige invloed wordt uitgeoefend op de organoleptische eigenschappen van de melk.
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 rauwe melk worden gebruikt gereinigd en ontsmet worden alvorens ze opnieuw worden gebruikt. De chemische producten die eventueel voor de ontsmetting worden gebruikt moeten daartoe erkend zijn door de Minister.
4. De tanks bestemd voor het vervoer van melk mogen voor andere levensmiddelen gebruikt worden mits alle passende maatregelen worden genomen om besmetting of aantasting van de melk te voorkomen. Op de melktanks moet duidelijk worden vermeld dat zij slechts voor het vervoer van levensmiddelen mogen worden gebruikt.

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

ALBERT

Van Koningswege :
De Minister van Landbouw,
A. BOURGEOIS

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

Annexe A

Conditions sanitaires auxquelles le troupeau doit satisfaire en vertu de l'article 2 § 1^{er}, 1^o de l'arrêté royal.

1. Le troupeau doit être officiellement indemne de tuberculose bovine conformément à l'arrêté royal du 10^o mai 1963 portant des mesures en vue de la lutte contre la tuberculose bovine (statut sanitaire T3).
2. Le troupeau doit être indemne ou officiellement indemne de brucellose bovine conformément à l'arrêté royal du 6 décembre 1978 relatif à la lutte contre la brucellose bovine (statut sanitaire B3 ou B4).

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

ALBERT

Par le Roi :
Le Ministre de l'Agriculture,
A. BOURGEOIS

Annexe B

Conditions d'hygiène auxquelles l'unité de production laitière doit satisfaire en vertu de l'article 2, § 1^{er}, 3^o de l'arrêté royal.

1. Les locaux utilisés pour la récolte, le traitement et le stockage du lait doivent être conçus, construits et gérés de manière à assurer

- de bonnes conditions d'hébergement, d'hygiène, de propreté et de santé pour les vaches;
- des conditions hygiéniques satisfaisantes pour la traite, la manipulation et le stockage du lait.

2. Les locaux dans lesquels s'effectue la traite des vaches ou dans lesquels le lait est stocké, manipulé ou refroidi doivent être situés et construits de manière à éviter tout risque de contamination du lait.

Ils doivent être faciles à nettoyer et à désinfecter et être pourvu pour le moins :

- a) de murs et de sols faciles à nettoyer dans les endroits où il y a des risques de salissures ou d'infections;
- b) de sols permettant un drainage facile des substances liquides et l'élimination des déchets dans de bonnes conditions;
- c) d'une ventilation et d'un éclairage suffisants;
- d) d'un approvisionnement approprié et satisfaisant en eau potable pour les opérations de traite et de nettoyage du matériel et des instruments visés à l'annexe C sous point B;
- e) d'une séparation convenable de toute source de contamination telle que toilettes et fumier;
- f) d'accessoires et d'équipements faciles à laver, à nettoyer et à désinfecter.

En outre, les locaux destinés au stockage du lait doivent disposer d'un équipement de refroidissement approprié; ces locaux doivent être protégés contre les vermines et être bien séparés des locaux où des animaux sont hébergés.

3. En cas d'utilisation d'un système de traite mobile, celui-ci doit satisfaire aux exigences visées aux points 2 d) et f); en outre, il doit :

- a) être situé sur un sol vierge de tout tas d'excréments ou d'autres déchets;
- b) garantir la protection du lait pendant toute la période de son utilisation;
- c) être construit et achevé de façon que les surfaces intérieures puissent être maintenues propres.

4. Lorsque les femelles laitières sont en liberté en plein air, l'exploitation doit également disposer d'une zone ou d'une salle de traite suffisamment séparée des étables.

5. Il y a lieu d'assurer efficacement l'isolement des animaux porteurs ou suspects d'être porteurs de l'une des maladies visées à l'article 2, § 1^{er}.

6. Les animaux de toute espèce doivent être maintenus éloignés des locaux et lieux où le lait est stocké, manipulé et refroidi.

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

ALBERT

Par le Roi :

Le Ministre de l'Agriculture,
A. BOURGEOIS

Annexe C

Exigences hygiéniques qui doivent être respectées lors de la récolte, du refroidissement et du stockage du lait en vertu de l'article 2, § 2 de l'arrêté royal.

A. Hygiène de la traite.

1. La traite doit être effectuée de manière hygiénique.

a) Chaque vache du troupeau doit être identifiable. Les vaches doivent être tenues propres et bien soignées.

b) Toute opération qui pourrait avoir un effet défavorable sur le lait ne peut être autorisée immédiatement avant et pendant la traite.

c) Avant de commencer à traire une vache, les trayons, la mamelle et, le cas échéant, les parties adjacentes de l'aine, de la cuisse et de l'abdomen de la vache doivent être propres.

d) Dès qu'il se met à traire une vache, le trayeur doit contrôler l'aspect du lait. En cas d'anomalie physique, il est interdit de livrer le lait de cette vache.

Les vaches présentant des signes cliniques de maladies affectant la mamelle doivent être traitées en dernier ou à l'aide d'une machine distincte ou à la main jusqu'à la dernière goutte, et le lait ne doit pas être livré.

e) Le traitement, par immersion ou par pulvérisation, des trayons des vaches allaitantes ne peut être pratiqué qu'immédiatement après la traite. Les composants des produits de traitement, par immersion ou par pulvérisation, des trayons doivent être agréés.

f) Les personnes chargées de la traite et du traitement ultérieur du lait doivent porter des vêtements de traite propres et adaptés.

g) Les trayeurs doivent se laver les mains immédiatement avant la traite et les maintenir propres autant que possible tout au long de la traite. A cette fin, à proximité du lieu de traite doivent être disposées des installations adaptées pour permettre aux personnes occupées à la traite ou au traitement du lait de se laver les mains et les bras.

Les écorchures et les coupures ouvertes doivent être recouvertes par des pansements imperméables.

h) Le lait doit être entreposé jusqu'à la collecte dans la salle de réception du lait ou dans un local d'entreposage du lait.

i) Les salles de réception du lait doivent être utilisées uniquement pour des activités liées au traitement du lait et de l'équipement de traite.

j) Les seaux contenant le lait doivent être couverts lorsqu'ils sont entreposés dans l'étable ou portés à l'extérieur et transférés vers les salles de réception du lait.

k) Si le lait est filtré, les filtres utilisés doivent, selon le type en cause, être changés ou nettoyés avant que leur capacité d'absorption ne soit épuisée. En tout état de cause, le filtre doit être changé ou nettoyé avant chaque traite. Il est interdit, pour filtrer, d'utiliser une toile.

2. Immédiatement après la traite, le lait doit être placé dans un lieu propre et conçu de façon à éviter tout effet néfaste sur sa qualité.

S'il n'est pas traité ou collecté dans les deux heures suivant la traite, le lait doit être refroidi le plus vite possible à une température égale ou inférieure à 6° C.

B. Hygiène des locaux, du matériel et des outils.

1. Le matériel et les instruments, ou leur surface, devant entrer en contact avec le lait (ustensiles, récipients, citernes, etc., destinés à la récolte et éventuellement à la collecte du lait) 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.

2. Après usage, les ustensiles employés pour la traite, les installations de traite mécanique et les récipients qui ont été en contact avec le lait doivent être nettoyés et désinfectés.

C. Hygiène du personnel.

1. Le plus parfait état de propreté est exigé de la part du personnel. En particulier :

a) les personnes affectées à la traite et à la manipulation du lait cru doivent porter des vêtements de traite propres et adaptés;

b) les personnes affectées à la traite doivent se laver les mains immédiatement avant la traite et les maintenir propres autant que possible tout au long de l'opération.

A cette fin, à proximité du lieu de traite doivent être disposées des installations adaptées, permettant aux personnes affectées à la traite et à la manipulation du lait cru de se laver les mains et les bras.

2. Les employeurs doivent prendre toutes les mesures nécessaires pour écarter de la manipulation du lait cru les personnes susceptibles de le contaminer jusqu'à ce qu'il soit démontré que ces personnes sont aptes à le manipuler sans risque de contamination.

Toute personne affectée à la traite et à la manipulation du lait cru est tenue de prouver par un certificat médical que d'un point de vue médical, rien ne s'oppose à son affectation. Le certificat médical doit être renouvelé tous les ans à moins que, par le Ministre de la Santé publique, ne soit reconnu un autre régime de contrôle médical du personnel.

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

ALBERT

Par le Roi :

Le Ministre de l'Agriculture,
A. BOURGEOIS

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^{er}. — Définitions

Article 1^{er}. 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;