

Fiche technique activité		PRI – ACT 198 Version n° 5 17/12/2019
Description brève	Utilisation lait et produits laitiers	
	Description	Code
Lieu	Exploitation agricole	PL42
Activité	Utilisation	AC103
Produit	Lait et produits laitiers transformés conformément aux normes nationales pour lesquels une dérogation a été donnée	PR14
Ag/Au/E	Autorisation	8.9
Type de n° Agr/Aut	AER/UPC/XXXXXX	
Guide autocontrôle	Pas de guide	
<p>Le lait et les produits laitiers (= LPL) suivants peuvent être utilisés pour l'alimentation de porcs à condition qu'aucune transformation/traitement des LPL concernés n'ait lieu au sein des exploitations agricoles qui reçoivent ces produits (= en application du RE 142/2011, annexe X, chapitre II, section 4, partie II) :</p> <ul style="list-style-type: none"> - produits secondaires provenant de la production de produits laitiers (par ex. lactosérum, les excédents de crème glacée au début et en fin de production) ; - anciennes denrées alimentaires (plus destinées à la consommation humaine pour des raisons commerciales/ défauts de fabrication/ défauts d'emballage/... par ex. yaourt avec un mauvais goût) ; - lait cru ne contenant ni germe de maladie contagieuse ni résidus. <p>Des établissements mixtes peuvent également recevoir ces LPL. Attention : ils peuvent uniquement être utilisés comme aliments pour les porcs.</p> <p>Les établissements suivants peuvent livrer ces LPL à condition qu'ils aient une autorisation 8.8 et soient enregistrés comme fabricants matières premières :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Etablissements laitiers (agrément 4.1 : voir fiche LAP ACT 094) - Fabricants de denrées à base de lait cru (agrément 4.3 : voir fiche LAP ACT 096) - Etablissements de transformation de lait à la ferme (autorisation 4.3 : voir fiches LAP ACT 322, 323, 324 et 325) <p>Ces 3 types d'établissements sont dénommés ci-après les 'établissements de transformation du lait'.</p> <p>Autorisation 8.9. n'est pas exigée si les LPL lait ou les produits ont subi un des traitements suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> - UHT ; - stérilisation permettant d'atteindre une valeur Fc minimum de 3 ou minimum 115°C durant minimum 15 minutes ; - pasteurisation ou stérilisation suivie d'un procédé de dessiccation ou une diminution de pH jusqu'à un pH < 6 pendant au moins 1 heure. <p>Si l'opérateur reçoit des LPL comme mentionnés dans le point 3 b) ii) de l'annexe X, chapitre II, section II du Règlement 142/2011 (= groupe 3), les porcs peuvent seulement être abattus dans un abattoir belge.</p>		
Activité obligatoire (= activité devant obligatoirement être présente pour pouvoir exercer l' activité de la fiche)		
Ferme - porcins: PL42: Exploitation agricole. AC28: Détention. PR118: Porcins.		
Activités implicites (= activités qui font partie de l'activité principale et qui sont couvertes par l' activité de la fiche et n'ont donc pas besoin d'être enregistrées séparément)		
NA.		
Activités subséquentes (= activités qui ne peuvent être exercées seules et qui découlent de l' activité de la fiche et doivent être enregistrées séparément)		
NA.		
Activités liées (= activités que l'on trouve souvent associées à l' activité de la fiche et qui doivent être enregistrées séparément)		

Fiche technique activité	PRI – ACT 198 Version n° 5 17/12/2019
Ferme fabrication aliments composés additifs (autorisation): PL42: Exploitation agricole. AC43: Fabrication pour les besoins exclusifs de l'exploitation. PR12: Aliments composés utilisant des additifs ou des prémélanges contenant des additifs autres que ceux visés à l'annexe IV, chapitre 3, du Règlement (CE) n° 183/2005.	
Base juridique	
1. Arrêté Royal du 16 janvier 2006 fixant les modalités des agréments, des autorisations et des enregistrements préalables délivrés par l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire. 2. Règlement (UE) N° 142/2011 portant application du règlement (CE) N° 1069/2009 du Parlement européen et du Conseil établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux et produits dérivés non destinés à la consommation humaine et portant application de la directive 97/78/CE du Conseil en ce qui concerne certains échantillons et articles exemptés des contrôles vétérinaires effectués aux frontières en vertu de cette directive. 3. Règlement (CE) N° 183/2005 établissant des exigences en matière d'hygiène des aliments pour animaux.	
Autres documents requis par la demande (en dehors du formulaire de demande)	
Les données (nom, adresse,...) de l'établissement de transformation du lait.	
Visite(s) d'inspection nécessaires à l'attribution d'Ag/Au et check-liste(s) à utiliser pour attribuer l'Agr/Aut	
Visite sur place : pas obligatoire.	
Conditions pour attribuer l'Agr/Aut	
http://www.favv-afsca.fgov.be/agrements/conditionsagrement/annexe3.asp	
Informations complémentaires et/ou remarques	
Voir la note de service CONT/2017/04 pour les mentions dans la lettre d'autorisation. Comme annexe à la lettre d'autorisation la fiche d'information fièvre aphteuse est toujours ajoutée (voir site web AFSCA: Production animale/Santé animale -> Santé animale -> Fièvre aphteuse -> Fiche pratique -> Fièvre aphteuse). lien suivant: http://www.favv-afsca.fgov.be/santeanimale/fichesepidemiques/_documents/2014-09_FP_Fievreaphteuse_fr.pdf	
Autocontrôle	
-	
Financement	
Secteur de facturation = production primaire.	