



Agence fédérale
pour la Sécurité
de la Chaîne alimentaire

Administration du Contrôle
Transformation

CA-Botanique
Food Safety Center
Bd du Jardin botanique 55
B-1000 Bruxelles
Tél. 02 211 82 11
Fax 02 211 84 33

NE 0267.387.230

Formulaire de demande « Dérogation relative à la mise sur le marché de lait transformé conformément à des normes nationales ».

Veillez compléter ce formulaire en majuscules

Dénomination sociale* :

N° d'autorisation/d'agrément* :

Adresse : Rue et n° :

Code postal et commune :

Téléphone :

Fax :

E-mail :

fait par la présente une demande d'autorisation pour les activités cochées ci-après

La mise sur le marché (autorisation 8.8), ou ;	<input type="checkbox"/> **
L'utilisation directe (autorisation 8.9),	<input type="checkbox"/> **
comme aliments pour bétail, des produits mentionnés ci-après qui relèvent de la définition des matières de catégorie 3 visées à l'article 10 e), f) et h) du Règlement (CE) n° 1069/2009, conformément à l'annexe X, chapitre II, section 4, partie II, point 3 du Règl.142/2011.	
a)	Les produits dérivés, y compris l'eau blanche, qui ont été en contact avec du lait cru et/ou du lait pasteurisé conformément à l'annexe III, section IX, chapitre II, point II. 1 a) ou II. 1. b), du Règlement (CE) n° 853/2004, si ces produits dérivés ont été soumis à l'un des traitements suivants:
i)	« l'ultra-haute température » (UHT). <input type="checkbox"/> **
ii)	une stérilisation ayant permis d'atteindre une valeur Fc supérieure ou égale à 3, ou effectuée à une température d'au moins 115 °C pendant 15 minutes ou selon une combinaison équivalente de température et de durée ; <input type="checkbox"/> **
iii)	une pasteurisation ou une stérilisation autre que celle prévue au point ii), suivie: i) dans le cas de lait en poudre ou de produits en poudre à base de lait ou dérivés du lait, par un processus de dessiccation ; ii) dans le cas de produits acidifiés à base de lait, par un procédé par lequel le pH a été abaissé et maintenu pendant au moins une heure à un niveau inférieur à 6. <input type="checkbox"/> **
b) i)	Produits dérivés, y compris l'eau blanche, qui ont été en contact avec du lait simplement pasteurisé conformément aux exigences concernant le traitement thermique énoncées à l'annexe III, section IX, chapitre II, point II. 1 a), du Règlement (CE) n° 853/2004. <input type="checkbox"/> **
	Petit-lait produit à partir de produits à base de lait non traités thermiquement qui a été collecté au moins 16 heures après caillage du lait et dont le pH doit être mesuré à une valeur inférieure à 6,0 avant la livraison du petit-lait en vue de son utilisation comme aliment pour animaux. <input type="checkbox"/> **

Notre mission est de veiller
à la sécurité de la chaîne
alimentaire et à la qualité de
nos aliments, afin de protéger
la santé des hommes,
des animaux et des plantes.

* De l'établissement laitier, fabricant de denrées alimentaires à base de lait cru, établissement où du lait est transformé à l'exploitation ou éleveur porcin

** Cochez uniquement les cases qui sont d'application

b)ii)	Des produits crus, y compris l'eau blanche qui a été en contact avec du lait cru et d'autres produits qui ne peuvent être soumis aux traitements visés au point a) et au point b) i).	<input type="checkbox"/> **
--------------	---	-----------------------------

L'établissement laitier, le fabricant de denrées alimentaires à base de lait cru ou l'établissement où du lait est transformé à l'exploitation s'engage à :

- collecter, transporter et identifier les produits conformément aux exigences mentionnées au chapitre II de l'annexe VIII du Règlement (CE) n° 142/2011. Sauf dans le cas où les produits qui avaient déjà été livrés aux clients sont collectés et renvoyés à l'exploitation ;
- entreposer les produits à une température appropriée dans un établissement d'entreposage agréé à cet effet conformément à l'annexe VIII, chapitre I, section 2 du Règl. 142/2011, ou dans un local d'entreposage séparé spécialement destiné à cet effet dans l'établissement laitier, chez un fabricant de denrées alimentaires à base de lait cru ou un établissement où du lait est transformé à l'exploitation ;
- respecter toutes les autres exigences du Règlement (CE) n° 142/2011 ;
- garantir la traçabilité des produits ;
- ne livrer les produits visés dans la partie a) du tableau, comme matières premières pour aliments des animaux, qu'à des exploitations agricoles situées en Belgique ou aux Pays-Bas ;
- ne livrer les produits visés dans les parties b)i) et b)ii) du tableau que comme matières premières pour aliments des animaux si l'agriculteur dispose d'une autorisation spécifique 8.9 pour l'utilisation de ses produits.

L'exploitation agricole (sous autorisation 8.9) s'engage à :

- utiliser les produits visés dans les parties b)i) et b)ii) du tableau uniquement pour nourrir les porcs de sa propre exploitation ;
- n'envoyer directement que les porcs nourris avec les produits visés au point b) ii) vers un abattoir en Belgique ou vers une autre exploitation agricole en Belgique qui ne donne pas de produits du groupe 3 à ses porcs. Cette dernière exploitation doit être informée que ces porcs ne peuvent être commercialisés « librement » qu'après un délai d'attente de 21 jours ou que durant cette période, ils peuvent uniquement être amenés à un abattoir situé en Belgique.

L'établissement laitier/l'exploitation de production de lait joint en annexe à sa demande :

1. **une liste d'un nombre limité d'élevages porcins vers lesquels il souhaite envoyer les produits visés aux points 3 b)i) (max. 10 élevages) et b)ii) (max. 2 élevages) du tableau. Cette liste, doit reprendre le nom, l'adresse et les coordonnées (fax, téléphone et/ou e-mail) ;**
2. **un formulaire de demande de chaque exploitation porcine pour une autorisation 8.9 ;**
3. **une description du traitement thermique auquel les produits ont été soumis dans l'établissement laitier/exploitation de production de lait avant d'avoir été livrés aux éleveurs.**

Nom du responsable :

Date et signature :

** Cochez uniquement les cases qui sont d'application