



## Circulaire relative au contrôle de la qualité du lait cru

Référence	PCCB/S3/JWS/1352818	Date	<a href="#">29/04/2022</a>
Version actuelle	<del>1.10</del>	Applicable à partir de	<b>Date de publication</b>
Mots clefs	Lait cru, contrôle de la qualité		

Rédigé par	Approuvé par
Wits, Julie, attaché	<del>Lefevre</del> <a href="#">Heymans, Jean-François</a> <del>Vicky</del> , directeur général

### 1. But

Cette circulaire a pour objectif de rappeler aux acheteurs de lait cru les obligations de contrôle de qualité du lait cru. Elle ne vise pas les contrôles obligatoires relatifs à la composition du lait cru (compétence régionale).

### 2. Champ d'application

Contrôle de la qualité du lait cru [de vache](#) au nom du producteur de lait, au nom de l'acheteur ou au nom des deux par les organismes interprofessionnels (OI), Melkcontrolecentrum Vlaanderen et Comité du lait, ~~pour le lait cru de vache~~ et [contrôle de la qualité du lait cru d'autres espèces que la vache](#) par un laboratoire accrédité ~~pour le lait cru d'autres espèces que la vache~~.

Cette circulaire ne concerne pas les analyses dans le cadre de l'autocontrôle décrites dans la circulaire PCCB/S3/96718 relative au contrôle de la présence de substances inhibitrices dans le lait cru.

### 3. Références

#### 3.1. Législation

Règlement (CE) No 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29/04/2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale.

Arrêté royal du ~~21-29 août~~ ~~décembre~~ [2021](#) ~~06~~ relatif au contrôle de la qualité du lait cru et à l'agrément des organisations interprofessionnelles.

~~Arrêté ministériel du 1<sup>er</sup> février 2007 portant approbation du document établi par les organismes professionnels agréés en ce qui concerne les modalités du contrôle de la qualité du lait cru de vache.~~

Arrêté royal du 30 novembre 2015 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale.

### 3.2. Autres

/

## 4. Définitions et abréviations

Acheteur : une entreprise du secteur alimentaire disposant de l'autorisation acheteur de lait cru (4.1 et/ou 4.2).

Entreprise du secteur alimentaire : toute entreprise publique ou privé assurant, dans un but lucratif ou non, des activités liées aux étapes de la production, de la transformation et de la distribution des denrées alimentaires.

Exploitation de production de lait : établissement où sont détenus un ou plusieurs animaux d'élevage pour la production de lait destiné à être commercialisé comme denrée alimentaire.

**Lait cru** : le lait produit par la sécrétion de la glande mammaire d'un ou plusieurs animaux producteurs de lait et non chauffé à plus de 40 °C, ni soumis à un traitement d'effet équivalent.

OI : organismes interprofessionnels.

~~Exploitation de production de lait~~ : établissement où sont détenus un ou plusieurs animaux d'élevage pour la production de lait destiné à être commercialisé comme denrée alimentaire.

~~Acheteur~~ : une entreprise du secteur alimentaire disposant de l'autorisation LAP ACT 98 Acheteur de lait cru de vache (PL2AC4PR87) et/ou LAP ACT 99 Acheteur de lait cru autre que lait de vache (PL2AC4PR86).

~~Entreprise du secteur alimentaire~~ : toute entreprise publique ou privé assurant, dans un but lucratif ou non, des activités liées aux étapes de la production, de la transformation et de la distribution des denrées alimentaires.

## 5. Contrôle de la qualité du lait cru

Il est interdit aux exploitants des entreprises du secteur alimentaire 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 denrées alimentaires faites avec du lait qui n'a pas été soumis au contrôle de la qualité du lait cru.

Le lait cru qui est collecté dans une exploitation de production de lait pour le compte d'une autre entreprise du secteur alimentaire ou qui est livré d'une exploitation de production de lait à une autre entreprise du secteur alimentaire doit faire l'objet d'une prise d'échantillon pour le contrôle de la qualité du lait cru selon les prescriptions décrites ci-dessous.

Si le lait est collecté et échantillonné par une personne (chauffeur du camion de collecte) qui est titulaire d'une licence octroyée par l'OI, un échantillon représentatif de chaque livraison de chaque

type de lait est prélevé mécaniquement dans un flacon d'échantillonnage agréé par l'OI pendant le chargement du lait.

Pour les acheteurs qui collectent chez un nombre limité de producteurs, l'OI peut donner une dérogation de manière à ce que le lait ne doive pas être collecté par un camion de collecte équipé d'un système d'échantillonnage agréé et par un chauffeur de camion de collecte titulaire d'une licence. Dans ce cas, un échantillon est prélevé manuellement par l'acheteur pour la détermination officielle de la qualité du lait cru lors de chaque collecte pour le lait cru de vache et au minimum 2 fois par mois pour le lait cru d'autres animaux que des vaches (l'OI établit une procédure en ce qui concerne la prise, l'identification, la conservation et le transport des échantillons [de lait](#)).

Le producteur dont le lait est collecté par une laiterie au moins 1 fois tous les trois jours et pour lequel un échantillon représentatif est automatiquement prélevé et analysé (camion-citerne) est autorisé, sans prise d'échantillons complémentaires, à effectuer des livraisons jusqu'à une quantité totale maximale de 100 litres par production de 3 jours à des acheteurs ou à permettre la collecte par ces derniers.

### 5.1. Contrôle de la ~~qualité bactériologique~~ teneur en germes

La détermination des germes totaux dans le lait cru doit être effectuée à une fréquence d'au moins deux fois par mois et le lait cru doit satisfaire aux critères repris ci-dessous :

- Pour le lait cru de vache :
  - teneur en germes à 30°C : < ou = 100.000 par ml<sup>1</sup>
  
- Pour le lait cru d'autres espèces que des vaches :
  - destiné à la fabrication de produits au lait cru :
    - teneur en germes à 30°C : < ou = 500.000 par ml<sup>1</sup>
  - destiné à la fabrication de produits au lait traité thermiquement :
    - teneur en germes à 30°C : < ou = 1.500.000 par ml<sup>1</sup>

### 5.2. Contrôle de la teneur en cellules somatiques

La détermination du nombre de cellules dans le lait cru de vache doit être effectuée à une fréquence d'au moins une fois par mois et le lait cru de vache doit satisfaire au critère repris ci-dessous :

- Teneur en cellules somatiques : < ou = 400.000 par ml<sup>2</sup>

~~Le lait cru qui ne satisfait pas aux critères pour la teneur en germes et le nombre de cellules somatiques peut être utilisé pour la fabrication de fromage avec un temps de maturation d'au moins 60 jours et de produits laitiers obtenus lors de la fabrication d'un tel fromage moyennant autorisation~~

<sup>1</sup> Moyenne géométrique de tous les résultats effectifs sur une période de 2 mois

<sup>2</sup> Moyenne géométrique de tous les résultats effectifs sur une période de 3 mois

~~préalable de l'Agence. La demande se fait auprès de l'Unité Provinciale de Contrôle ou l'unité de contrôle pour la Région de Bruxelles-Capitale de l'Agence.~~

### **5.3. Contrôle de l'absence de ~~substances~~ résidus de médicaments vétérinaires ~~inhibitrices~~**

La recherche des ~~substances~~ résidus de médicaments vétérinaires doit être effectuée sur chaque collecte ou livraison pour le lait cru de vache et au minimum deux fois par mois pour le lait des animaux autres que des vaches.

#### 5.3.1. Assouplissement

Les entreprises du secteur alimentaire qui achètent annuellement au maximum 20.000 litres de lait cru de vache directement auprès des producteurs en vue de la transformation peuvent réduire la fréquence des prélèvements prescrite à 2 prélèvements par mois et par producteur concerné.

### **5.4. Contrôle de la propreté visible**

Le lait cru de vache doit faire l'objet d'un test de filtration à une fréquence d'une fois par mois et ne peut contenir une quantité d'impuretés visibles supérieure à celle d'un petit disque d'ouate standard porteur d'un sédiment de 0,25 US.

## **6. Annexes**

/

## **7. Aperçu des révisions**

Aperçu des révisions de la circulaire		
Version	Applicable à partir de	Raisons et ampleur de la révision
1.0	<a href="#">03/03/2016</a>	Version originale
<a href="#">1.1</a>	<a href="#">Date de publication</a>	<a href="#">Publication de l'AR du 29/08/2021 abrogeant l'AR du 21/12/2006</a>