

AGENCE FEDERALE
POUR LA SECURITE DE LA CHAINE ALIMENTAIRE

F. 2007 — 824

[C — 2007/22170]

1^{er} FEVRIER 2007. — Arrêté ministériel portant approbation du document établi par les organismes interprofessionnels agréés en ce qui concerne les modalités du contrôle de la qualité du lait cru de vache

Le Ministre des Affaires sociales et de la Santé publique,

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 4, modifié par la loi du 5 février 1999;

Vu l'arrêté royal du 21 décembre 2006 relatif au contrôle de la qualité du lait cru et à l'agrément des organismes interprofessionnels, notamment l'article 9, 4°;

Arrête :

Article 1^{er}. Les modalités du contrôle de la qualité du lait cru de vache telles que décrites dans le document repris en annexe et établi par les organismes interprofessionnels agréés « Melkcontrolecentrum – Vlaanderen, Hagenbroeksesteenweg 169, 2500 Lier » et « le Comité du Lait, route de Herve 104, 4651 Battice », sont approuvées.

Bruxelles, le 1^{er} février 2007.

R. DEMOTTE

Annexe

1. Généralités

1.1. Ce document est une description de la méthode suivie en Belgique par les acheteurs, les producteurs et les organismes interprofessionnels, dénommés OI ci-après, lors de la détermination de la qualité du lait cru de vache livré aux acheteurs.

1.2. Les points non prévus dans ce document sont réglés par :

1.2.1. l'arrêté royal du 21 décembre 2006 relatif au contrôle de la qualité du lait cru et à l'agrément des organismes interprofessionnels (*Moniteur belge* du 15 janvier 2007)

1.2.2. l'arrêté ministériel du 6 novembre 2001 fixant les méthodes de référence et les principes des méthodes de routine pour la détermination officielle de la qualité et de la composition du lait fourni aux acheteurs (*Moniteur belge* du 25 juillet 2002), modifié par l'arrêté ministériel du 13 septembre 2004 (*Moniteur belge* du 15 octobre 2004).

1.3. Les organismes interprofessionnels et les organisations professionnelles représentatives se concertent quant au mode d'exécution pratique concernant les points mentionnés ci-dessous. La méthode définie est mise à la disposition de l'éleveur de bétail laitier et de l'acheteur, sur simple demande, par les organismes interprofessionnels, et est mise sur le site Internet des organismes interprofessionnels.

2. Définitions

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

2.2. 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 aliment.

2.3. Acheteur : une entreprise du secteur alimentaire disposant d'une autorisation en vertu de l'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

FEDERAAL AGENTSCHAP
VOOR DE VEILIGHEID VAN DE VOEDSELKETEN

N. 2007 — 824

[C — 2007/22170]

1 FEBRUARI 2007. — Ministerieel besluit houdende goedkeuring van het document opgesteld door de erkende interprofessionele organismen betreffende de modaliteiten van de controle van de kwaliteit van de rauwe koemelk

De Minister van Sociale Zaken en Volksgezondheid,

Gelet op de wet van 28 maart 1975 betreffende de handel in landbouw-, tuinbouw- en zeevisserijproducten, inzonderheid op artikel 4, gewijzigd bij de wet van 5 februari 1999;

Gelet op het koninklijk besluit van 21 december 2006 betreffende de controle van de kwaliteit van de rauwe melk en de erkenning van de interprofessionele organismen, inzonderheid artikel 9, 4°;

Besluit :

Artikel 1. De modaliteiten van de controle van de kwaliteit van de rauwe koemelk zoals beschreven in het document in bijlage en vastgesteld door de erkende interprofessionele organismen « Melkcontrolecentrum – Vlaanderen, Hagenbroeksesteenweg 169, 2500 Lier » en « Le Comité du Lait, route de Herve 104, 4651 Battice », worden goedgekeurd.

Brussel, 1 februari 2007.

R. DEMOTTE

Bijlage

1. Algemeen

1.1. Dit document is een beschrijving van de werkwijze gevolgd in België door de kopers, de producenten en de interprofessionele organismen, hierna de IO genoemd, bij de controle van de kwaliteit van rauwe koemelk geleverd aan kopers.

1.2. Alles wat niet is voorzien in dit document, wordt geregeld overeenkomstig :

1.2.1. het koninklijk besluit van 21 december 2006 betreffende de controle van de kwaliteit van de rauwe melk en de erkenning van de interprofessionele organismen» (*Belgisch Staatsblad* van 15 januari 2007)

1.2.2. het ministerieel besluit van 6 november 2001 tot vaststelling van de referentiemethoden en de principes van de routinemethoden voor de officiële bepaling van de kwaliteit en de samenstelling van melk geleverd aan kopers» (*Belgisch Staatsblad* van 25 juli 2002), gewijzigd door het ministeriële besluit van 13 september 2004 (*Belgisch Staatsblad* van 15 oktober 2004).

1.3. De interprofessionele organismen en de representatieve beroepsorganisaties overleggen over de praktische uitvoeringswijze met betrekking tot de hieronder vermelde punten. De vastgelegde werkwijze wordt op eenvoudige aanvraag ter beschikking gesteld door de interprofessionele organismen van de individuele melkveehouder en koper en worden op de website geplaatst van de interprofessionele organismen.

2. Definities

2.1. Levensmiddelenbedrijf : onderneming, zowel publiek- als privaatrechtelijk, die al dan niet met winst oogmerk actief is in enig stadium van de productie, verwerking en distributie van levensmiddelen.

2.2. Melkproductiebedrijf : inrichting met één of meer landbouwhuisdieren voor de melkproductie, waarbij het oogmerk is deze melk als levensmiddel in de handel te brengen.

2.3. Koper : een levensmiddelenbedrijf dat over een toelating beschikt in toepassing van het koninklijk besluit van 16 januari 2006 tot vaststelling van de nadere regels van de erkenningen, toelatingen en voorafgaande registraties afgeleverd door het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen

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

2.5. Types de fournitures de lait :

— Lait cru entier de vache : le lait produit par la sécrétion de la glande mammaire d'une ou de plusieurs vaches et non chauffé à plus de 40 °C, ni soumis à un traitement d'effet équivalent;

— Lait cru écrémé de vache : lait cru entier de vache dont la teneur en matière grasse a été ramenée à 5 g/l au maximum;

3. Collecte de lait

3.1. Pendant le transport, la température du lait ne peut pas être supérieure à 10 °C, sauf si du lait a été collecté dans les deux heures suivant la fin de la traite.

3.2. L'intervalle de temps entre deux collectes de lait ne peut dépasser 72 heures. Un dépassement maximum de 3 heures de cet intervalle est autorisé pour autant que l'intervalle moyen calculé par mois ne dépasse pas 72 heures.

4. Échantillonnage du lait

4.1. Le lait ne peut être collecté et échantillonné que par une personne (chauffeur du camion de collecte), qui est titulaire d'une licence octroyée par l'OI. La licence est seulement allouée aux personnes physiques qui ont suivi un programme de formation organisé annuellement par l'OI en collaboration avec la Confédération Belge de l'industrie Laitière (CBL). Les O.I. contrôlent par coup de sonde (par exemple pendant le contrôle de l'appareil d'échantillonnage) si le chauffeur du camion de collecte est en possession d'une licence valable; à cette occasion on vérifie aussi le travail du chauffeur du camion de collecte.

4.2. Au moment de la collecte du lait, un échantillon représentatif de chaque type de lait est prélevé dans un flacon d'échantillonnage agréé par l'OI, sauf si cette collecte est effectuée selon les conditions reprises à l'article 3, § 3, de l'arrêté royal du 21 décembre 2006 relatif au contrôle de la qualité du lait cru et à l'agrément des organismes interprofessionnels. L'échantillon est la propriété de l'OI.

4.3. L'échantillonnage s'effectue mécaniquement à l'aide d'un appareil d'échantillonnage sur le camion de collecte. Le système d'échantillonnage doit être agréé individuellement et identifié par l'OI.

Le bon fonctionnement de l'appareil d'échantillonnage doit être contrôlé au moins tous les six mois par l'OI. Un document prouvant le contrôle doit accompagner l'appareil.

4.4. L'échantillon peut seulement être prélevé manuellement si l'appareil d'échantillonnage est défectueux et/ou si la quantité trop réduite de lait rend impossible un prélèvement mécanique représentatif.

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

4.6. Les échantillons doivent être transportés et conservés à une température se situant entre 0 et 4 °C. L'acheteur conserve les échantillons dans un frigo dans lequel sont uniquement conservés les échantillons à analyser. La date d'échantillonnage est, comme partie de l'identification, mentionnée sur le casier.

4.7. Les acheteurs font une liste par frigo des personnes qui y ont accès et la mettent à disposition de l'OI.

4.8. Le délai entre le prélèvement et l'analyse doit être aussi court que possible et ne peut dépasser 36 heures en cas d'analyses bactériologiques et 84 heures pour toutes les autres analyses.

4.9. L'OI peut donner une dérogation aux « acheteurs spéciaux » qui collectent chez un nombre limité de producteurs de manière à ce que le lait ne doive pas être collecté par un camion de collecte équipé d'un système d'échantillonnage agréé tel que visé au point 4.3 et par un chauffeur de camion de collecte titulaire d'une licence telle que visée au point sous 4.1. Dans ce cas, l'OI établit la procédure en ce qui concerne la prise, la conservation et le transport des échantillons.

2.4. Producent : de natuurlijke persoon of rechtspersoon die alleen, of de groepering van natuurlijke personen of rechtspersonen die gezamenlijk, een melkproductiebedrijf uitbaat.

2.5. Types melkleveringen :

— Rauwe volle koemelk : de melk afgescheiden door de melkklier van één of meer koeien, die niet is verhit tot meer dan 40 °C en evenmin een behandeling met een gelijkwaardig effect heeft ondergaan;

— Rauwe afgeroomde koemelk : rauwe volle koemelk, waarvan het vetgehalte werd teruggebracht op ten hoogste 5 g/l.

2.6. RMO : rijdende melkontvangst

3. Melkophaling

3.1. Tijdens het vervoer mag de temperatuur van de melk niet hoger zijn dan 10 °C, tenzij er melk is opgehaald binnen de twee uur na het einde van het melken.

3.2. De tijdspanne tussen twee melkophalingen mag niet meer dan 72 uur bedragen. Overschrijding met maximum 3 uur is toegelaten voor zover de gemiddelde termijn voor de melkophalingen berekend per maand de 72 uur niet overschrijdt.

4. Bemonstering van de melk

4.1. De melk mag slechts opgehaald en bemonsterd worden door een persoon (RMO-chauffeur) die houder is van een vergunning afgegeven door de IO. De vergunning wordt enkel toegekend aan natuurlijke personen die het vormingsprogramma, jaarlijks georganiseerd door de IO in samenwerking met de Belgische Confederatie van de Zuivelindustrie (BCZ), hebben gevolgd. De IO controleren steekproefsgewijs (bv. tijdens de controle van de bemonsteringsapparatuur) of de RMO-chauffeur in het bezit is van een geldige vergunning; bij die gelegenheid gebeurt eveneens een controle op de werking van de RMO-chauffeur.

4.2. Op het ogenblik van de melkophaling wordt voor ieder type melklevering een representatief monster genomen in een type monsterflesje goedgekeurd door de IO, tenzij deze melkophaling gebeurt onder de voorwaarden vermeld in artikel 3, § 3 van het koninklijk besluit van 21 december 2006 betreffende de controle van de kwaliteit van de rauwe melk en de erkenning van de interprofessionele organismen. Het monster is eigendom van de IO.

4.3. De bemonstering gebeurt mechanisch met behulp van een bemonsteringsapparaat op de RMO. Het type bemonsteringssysteem moet goedgekeurd worden door de IO. Elk individueel bemonsteringsapparaat moet erkend en geïdentificeerd worden door de IO.

De goede werking van het bemonsteringsapparaat wordt minstens om de zes maanden nagekeken door de IO. Een document dat de controle bewijst, moet zich bij het apparaat bevinden.

4.4. Het monster mag enkel manueel genomen worden indien het bemonsteringsapparaat defect is en/of indien een te geringe hoeveelheid melk een representatieve mechanische bemonstering onmogelijk maakt.

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

4.6. De monsters moeten tussen 0 en 4 °C worden vervoerd en bewaard. De koper bewaart de monsters in een koelruimte, waarin enkel te ontlede monsters worden bewaard. De bemonsteringsdatum wordt, als onderdeel van de identificatie, vermeld op het krat.

4.7. De kopers maken per koelruimte een lijst op van de personen die er toegang tot hebben en bezorgen die aan de IO.

4.8. De tijd tussen de bemonstering en de analyse moet zo kort mogelijk zijn en mag niet meer bedragen dan 36 uur in geval van microbiologisch onderzoek en 84 uur voor alle andere analyses.

4.9. Een koper die melk ophaalt bij een beperkt aantal producenten kan een derogatie aanvragen bij de IO, zodat de melk niet dient opgehaald te worden met een RMO uitgerust met een erkend mechanisch bemonsteringsapparaat zoals voorzien onder punt 4.3. en door een RMO-chauffeur die houder is van een vergunning zoals voorzien onder punt 4.1. Voor een dergelijke «speciale» koper legt de IO de procedure vast voor het nemen, het bewaren en het vervoeren van de melkmonsters.

5. Contrôle de la qualité du lait et mesures fixées suite aux résultats

5.1. Le contrôle de la qualité du lait cru est effectué par les OI selon l'arrêté ministériel du 6 novembre 2001 fixant les méthodes de référence et les principes des méthodes de routine pour la détermination officielle de la qualité et de la composition du lait fourni aux acheteurs.

5.2. La qualité du lait est déterminée selon les prescriptions ci-dessous. Les fréquences prévues peuvent ne pas être respectées en cas de fournitures de lait irrégulières ou sporadiques ou en cas d'échantillons non représentatifs ou non utilisables.

5.2.1. Détermination de la qualité bactériologique (germes totaux)

5.2.1.1. Fréquence

La détermination des germes totaux est effectuée deux fois par mois.

5.2.1.2. Résultat (classement mensuel)

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

5.2.1.3. Points de pénalisation

L'attribution du nombre de points de pénalisation se fait suivant le tableau ci-dessous :

Résultat (germes/ml)	Points de pénalisation
Inférieur ou égal à 100 000	0
1 fois supérieur à 100 000	1
2 fois consécutivement supérieur à 100 000	2
3 fois consécutivement supérieur à 100 000	4
4 fois consécutivement supérieur à 100 000	6
Plus de 4 fois consécutivement supérieur à 100 000	8

5.2.2. Détermination de la teneur en cellules somatiques (cellules)

5.2.2.1. Fréquence

La détermination du nombre de cellules se fait 4 fois par mois.

5.2.2.2. Résultat (classement mensuel)

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

5.2.2.3. Points de pénalisation

L'attribution du nombre de points de pénalisation se fait suivant le tableau ci-dessous :

Résultat (cellules/ml)	Points de pénalisation
Inférieur ou égal à 400 000	0
Une fois supérieur à 400 000	1
2 fois consécutivement supérieur à 400 000	2
3 fois consécutivement supérieur à 400 000	4
4 fois consécutivement supérieur à 400 000	6
Plus de 4 fois consécutivement supérieur à 400 000	8

5.2.3. Absence de substances inhibitrices

5.2.3.1. Fréquence

La recherche des substances inhibitrices est effectuée à chaque livraison et sur chaque type de lait.

5.2.3.2. Résultat

Le résultat pris en compte est le résultat effectif qui est déterminé sur chaque livraison de chaque type de lait.

5.2.3.3. Pénalisation

Une pénalisation est appliquée à la quantité fournie du type de livraison sur lequel la présence de substances inhibitrices a été constatée.

5.2.4. Propreté visible (épreuve de filtration)

5.2.4.1. Fréquence

Le test de filtration est effectué 1 fois par mois.

5.2.4.2. Résultat (classement mensuel)

Le résultat pris en compte est le résultat effectif sur une période de un mois.

5. Controle van de kwaliteit van de melk en maatregelen ingevolge ongunstige resultaten

5.1. De controle van de kwaliteit van de rauwe melk gebeurt door de IO, volgens het ministerieel besluit van 6 november 2001 tot vaststelling van de referentiemethoden en de principes van de routinemethoden voor de officiële bepaling van de kwaliteit en de samenstelling van melk geleverd aan kopers.

5.2. De kwaliteit van de rauwe melk wordt bepaald volgens de hieronder vermelde voorschriften. Van de vermelde frequenties kan enkel afgeweken worden in geval van onregelmatige of sporadische leveringen of in geval van niet representatieve of niet bruikbare monsters.

5.2.1. Bepaling van de bacteriologische kwaliteit (kiemgetalbepaling)

5.2.1.1. Frequentie

De kiemgetalbepaling gebeurt 2 maal per maand

5.2.1.2. Resultaat (maandbeoordeling)

Het in aanmerking genomen resultaat is het geometrisch gemiddelde van alle effectieve resultaten bekomen over een periode van twee maanden.

5.2.1.3. Strafpunten

De toekenning van het aantal strafpunten gebeurt volgens onderstaande tabel :

Resultaat (kiemen/ml)	Strafpunten
Minder dan of gelijk aan 100 000	0
Eenmaal meer dan 100 000	1
2 opeenvolgende keren meer dan 100 000	2
3 opeenvolgende keren meer dan 100 000	4
4 opeenvolgende keren meer dan 100 000	6
Meer dan 4 opeenvolgende keren meer dan 100 000	8

5.2.2 Bepaling van het gehalte aan somatische cellen (celgetalbepaling)

5.2.2.1 Frequentie

De celgetalbepaling gebeurt 4 maal per maand.

5.2.2.2. Resultaat (maandbeoordeling)

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

5.2.2.3. Strafpunten

De toekenning van het aantal strafpunten gebeurt volgens onderstaande tabel :

Resultaat (cellen/ml)	Strafpunten
Minder dan of gelijk aan 400 000	0
Eenmaal meer dan 400 000	1
2 opeenvolgende keren meer dan 400 000	2
3 opeenvolgende keren meer dan 400 000	4
4 opeenvolgende keren meer dan 400 000	6
Meer dan 4 opeenvolgende keren meer dan 400 000	8

5.2.3. Afwezigheid van remstoffen (remstoffenproef)

5.2.3.1. Frequentie

De remstoffenproef wordt uitgevoerd op elk monster van elk type melk.

5.2.3.2. Resultaat

Het in aanmerking genomen resultaat is het effectief resultaat dat wordt behaald voor elke levering van elk type melk.

5.2.3.3. Afhouding

Een afhouding wordt toegepast op de geleverde hoeveelheid van het type melklevering waarin de aanwezigheid van remstoffen werd vastgesteld.

5.2.4. Zichtbare zuiverheid (filtratieproef)

5.2.4.1. Frequentie

De filtratieproef wordt 1 maal per maand uitgevoerd.

5.2.4.2. Resultaat (maandbeoordeling)

Het in aanmerking genomen resultaat is het effectieve resultaat bekomen in de periode van één maand.

5.2.4.3. 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.

5.3. La procédure à suivre en cas de résultats défavorables lors de la détermination des germes totaux, des cellules et la recherche des substances inhibitrices est décrite ci-dessous.

5.3.1. Germes totaux et cellules

5.3.1.1. Lorsque le résultat mensuel en germes totaux ou en cellules se situe au dessus de la norme, un avertissement spécifique est repris dans la communication en ce qui concerne l'interdiction de livraison comme prévu dans l'article 7, § 1^{er}, de l'arrêté royal du 21 décembre 2006 relatif au contrôle de la qualité du lait cru et à l'agrément des organismes interprofessionnels.

1.1. Lors du quatrième résultat mensuel consécutif au dessus de la norme, l'OI envoie une lettre à l'unité de production laitière et à l'acheteur concernés avec comme communication que le lait de l'unité de production ne peut plus être livré, ni collecté par un acheteur.

5.3.1.3. A la demande de l'unité de production laitière concernée, une visite est effectuée par le représentant de l'OI et l'acheteur pour vérifier s'il a été suffisamment donné suite aux mesures correctives proposées et si le lait présent répond à la norme pour laquelle l'interdiction de livraison a été attribuée.

5.3.1.4. L'interdiction de livraison n'est levée que si l'analyse fournit un résultat favorable et si le rapport d'évaluation est favorable.

5.3.2. Substances inhibitrices

5.3.2.1. Lors du constat d'un résultat défavorable pour les substances inhibitrices, un avertissement spécifique est repris dans la communication en ce qui concerne l'interdiction de livraison comme prévu dans l'article 7, § 2, de l'arrêté royal du 21 décembre 2006 relatif au contrôle de la qualité du lait cru et à l'agrément des organismes interprofessionnels.

5.3.2.2. Conformément à l'article 7, § 2, de l'arrêté royal du 21 décembre 2006 relatif au contrôle de la qualité du lait cru et à l'agrément des organismes interprofessionnels, chaque mauvais résultat obtenu lors de la recherche des substances inhibitrices fait l'objet d'une suspension de livraison.

Il est prévu un accompagnement individuel de l'unité de production de lait concernée par l'acheteur et/ou l'OI pour lever cette suspension de livraison.

5.3.2.3. Lors du quatrième résultat défavorable dans les 12 mois, l'OI envoie une lettre à l'unité de production laitière et à l'acheteur concernés avec comme communication que le lait de l'unité de production ne peut plus être livré, ni collecté par un acheteur.

5.3.2.4. A la demande de l'unité de production laitière concernée une visite par un représentant de l'OI et l'acheteur est effectuée pour vérifier s'il a été suffisamment donné suite aux mesures correctives proposées et si le lait présent satisfait à l'épreuve de la recherche des substances inhibitrices.

5.3.2.5. L'interdiction de livraison n'est levée que si l'analyse fournit un résultat favorable et si le rapport d'évaluation est favorable.

6. Interprétation des résultats

6.1. Les résultats d'analyses sont évalués et toute communication écrite du producteur, du chauffeur du camion de collecte ou du responsable de l'acheteur qui met en doute la validité et/ou la représentativité de l'échantillon de lait est examinée de façon approfondie.

Si ce contrôle montre une irrégularité, le résultat d'analyse est annulé.

6.2. La représentativité de l'échantillon du lait livré est jugée sur base d'une procédure décrite par l'OI. Si cette procédure de contrôle montre que l'échantillon n'est pas représentatif, les résultats concernés peuvent être annulés.

7. Communication

7.1. L'OI communique mensuellement tous les résultats d'analyses et le classement mensuel à tous les producteurs et acheteurs concernés. L'OI communique les résultats non-conformes et les cas d'interdiction de livraison à l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire.

5.2.4.3. Strafpunten

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

5.3. Bij ongunstige resultaten voor de kiemgetalbepaling, de celgetal-bepaling en het remstoffenonderzoek, wordt onderstaande procedure gevolgd.

5.3.1. Kiemgetal en celgetal

5.3.1.1. Bij een maandbeoordeling van het kiemgetal of het celgetal boven de norm wordt bij de rapportering een specifieke waarschuwing gegeven m.b.t. het leveringsverbod zoals voorzien in artikel 7, § 1. van het koninklijk besluit van 21 december 2006 betreffende de controle van de kwaliteit van de rauwe melk en de erkenning van de interprofessionele organismen.

5.3.1.2. Bij een vierde opeenvolgende maandbeoordeling van het kiemgetal of het celgetal boven de norm verwittigt de IO het betrokken melkproductiebedrijf en de betrokken koper dat de melk van het melkproductiebedrijf niet mag geleverd worden aan, noch opgehaald worden door een koper.

5.3.1.3. Op vraag van het betrokken melkproductiebedrijf wordt door een aangestelde van de koper en een vertegenwoordiger van de IO bij een bedrijfsbezoek nagegaan of er voldoende corrigerende maatregelen werden genomen en of de aanwezige melk voldoet aan de norm waarvoor er leveringsverbod werd uitgevaardigd.

5.3.1.4. Enkel bij een gunstig analysesresultaat en een gunstig evaluatierapport, wordt het leveringsverbod ingetrokken.

5.3.2 Remstoffen

5.3.2.1. Bij een ongunstig resultaat van de remstoffenproef wordt bij de rapportering een specifieke waarschuwing gegeven m.b.t. de schorsing van de leveringen zoals voorzien in artikel 7, § 2, van het koninklijk besluit van 21 december 2006 betreffende de controle van de kwaliteit van de rauwe melk en de erkenning van de interprofessionele organismen.

5.3.2.2. Zoals voorzien in artikel 7, § 2. van het koninklijk besluit van 21 december 2006 betreffende de controle van de kwaliteit van de rauwe melk en de erkenning van de interprofessionele organismen, geeft elk ongunstig resultaat van de remstoffenproef aanleiding tot een schorsing van de leveringen.

Er wordt voorzien in een individuele begeleiding van het betrokken melkproductiebedrijf door de koper en/of de IO om deze schorsing van de leveringen op te heffen.

5.3.2.3. Bij een vierde ongunstig resultaat binnen de 12 maanden verwittigt de IO het betrokken melkproductiebedrijf en de betrokken koper dat de melk van het betrokken melkproductiebedrijf niet meer mag geleverd worden aan, noch opgehaald worden door een koper.

5.3.2.4. Op vraag van het betrokken melkproductiebedrijf wordt door een aangestelde van de koper en een vertegenwoordiger van de IO t.g.v. een bedrijfsbezoek nagegaan of er voldoende corrigerende maatregelen werden genomen en of de aanwezige melk voldoet aan de remstoffenproef.

5.3.2.5. Enkel bij een gunstig analysesresultaat en een gunstig evaluatierapport, wordt het leveringsverbod ingetrokken.

6. Interpretatie van de resultaten

6.1. De analysesresultaten worden geëvalueerd en elke schriftelijke mededeling van de producent, de RMO-chauffeur of de koper die aanleiding geeft tot twijfel over de bruikbaarheid en/of de representativiteit van het melkmonster wordt grondig onderzocht.

Indien deze controle wijst op een onregelmatigheid, wordt het analysesresultaat geannuleerd.

6.2. De representativiteit van het monster voor de geleverde melk wordt beoordeeld op basis van een procedure vastgelegd door de IO. Indien deze controleprocedure wijst op een niet-representatief monster kunnen bepaalde resultaten worden geannuleerd.

7. Meedelen van de resultaten

7.1. Maandelijks deelt de IO alle analysesresultaten en de navolgende maandbeoordeling mee aan de betrokken producenten en kopers. Het IO deelt de non-conformiteiten en de gevallen van leveringsverbod mee aan het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen.

7.2. Dans le courant du mois, les résultats qui ne satisfont pas aux normes prévues dans le cadre du contrôle de la qualité sont mis à la disposition des producteurs et acheteurs concernés le plus rapidement possible.

8. Procédure pour le traitement des contestations

8.1. Chaque acheteur ou producteur peut contester auprès de l'OI les résultats des analyses réalisées par l'OI. Le dossier est traité dans le cadre d'une procédure pour le traitement des contestations établie par l'OI.

8.2. Les acheteurs ou chauffeurs de camions de collecte qui ne respectent pas les prescriptions de ce document ou ne l'appliquent pas correctement peuvent être sanctionnés dans le cadre d'une procédure pour le traitement des contestations établie par l'OI.

Vu pour être annexé à l'arrêté ministériel du 1^{er} février 2007.

Le Ministre des Affaires sociales et de la Santé publique,
R. DEMOTTE

7.2. In de loop van de maand worden de resultaten die niet voldoen aan de gestelde normen in het kader van de controle van de kwaliteit zo vlug mogelijk ter beschikking gesteld van de betrokken producenten en kopers.

8. Procedure voor het regelen van betwistingen

8.1. Elke koper of producent kan beroep aantekenen tegen zijn analysesresultaten bekomen door de IO. Het dossier wordt behandeld in het kader van een procedure voor het regelen van betwistingen vastgelegd door de IO.

8.2. Kopers of RMO-chauffeurs die de voorschriften van dit document niet of onvoldoende naleven kunnen worden gesanctioneerd in het kader van een procedure voor het regelen van betwistingen vastgelegd door de IO.

Gezien om te worden gevoegd bij het ministerieel besluit van 1 februari 2007.

De Minister van Sociale Zaken en Volksgezondheid,
R. DEMOTTE