

MINISTÈRE DE L'EMPLOI ET DU TRAVAIL

F. 89 — 2106

10 OCTOBRE 1989. — Arrêté royal portant fixation du cadre temporaire de la Caisse auxiliaire de paiement des allocations de chômage

BAUDOUIN, Roi des Belges,

A tous, présents et à venir, Salut.

Vu la loi du 16 mars 1954 relative au contrôle de certains organismes d'intérêt public, notamment l'article 11, modifié par l'arrêté royal n° 4 du 18 avril 1967, l'arrêté royal n° 88 du 11 novembre 1967 et la loi du 30 juin 1975;

Vu l'arrêté royal du 20 décembre 1963 relatif à l'emploi et au chômage, notamment l'article 181, modifié par l'arrêté royal du 11 avril 1984;

Vu l'avis du Comité de concertation de base;

Vu l'avis du Comité de gestion;

Vu l'accord de Notre Ministre du Budget, donné le 30 mai 1989;

Vu l'accord de Notre Ministre de la Fonction publique, donné le 30 mai 1989;

Sur la proposition de Notre Ministre de l'Emploi et du Travail,

Nous avons arrêté et arrêtons :

Article 1er. Le cadre temporaire du personnel de la Caisse auxiliaire de paiement des allocations de chômage est fixé comme suit :

1. Administration centrale	
Informaticien	2
Programmeur	2
Rédacteur	8
Commis-sténodactylographe	1
Commis-dactylographe	2
Commis	10
2. Services extérieurs	
Rédacteur	45
Commis	135

Art. 2. Le présent arrêté produit ses effets le 1er avril 1987 et cessera d'être en vigueur le 31 mars 1988.

Art. 3. Notre Ministre de l'Emploi et du Travail est chargé de l'exécution du présent arrêté.

Donné à Bruxelles, le 10 octobre 1989.

BAUDOUIN

Par le Roi :

Le Ministre de l'Emploi et du Travail,

L. VAN DEN BRANDE

MINISTERIE VAN TEWERKSTELLING EN ARBEID

N. 89 — 2106

10 OKTOBER 1989. — Koninklijk besluit houdende vaststelling van het tijdelijk kader van de Hulpkas voor werkloosheidsuitkeringen

BOUDEWIJN, Koning der Belgen,

Aan allen die nu zijn en hierna wezen zullen, Onze Groet.

Gelet op de wet van 16 maart 1954 betreffende de controle op sommige instellingen van openbaar nut, inzonderheid op artikel 11 gewijzigd bij het koninklijk besluit nr. 4 van 18 april 1967, het koninklijk besluit nr. 88 van 11 november 1967 en de wet van 30 juni 1975;

Gelet op het koninklijk besluit van 20 december 1963 betreffende arbeidsvoorziening en werkloosheid, en inzonderheid op artikel 181, gewijzigd bij het koninklijk besluit van 11 april 1984;

Gelet op het advies van het Basisoverlegcomité;

Gelet op het advies van het Beheerscomité;

Gelet op het akkoord van Onze Minister van Begroting, gegeven op 30 mei 1989;

Gelet op het akkoord van Onze Minister van Openbaar Ambt, gegeven op 30 mei 1989;

Op de voordracht van Onze Minister van Tewerkstelling en Arbeid,

Hebben Wij besloten en besluiten Wij :

Artikel 1. Het tijdelijk kader van het personeel van de Hulpkas voor werkloosheidsuitkeringen wordt als volgt vastgesteld :

1. Hoofdbestuur	
Informaticus	2
Programmeur	2
Opsteller	8
Klerk-stenotypist	1
Klerk-typist	2
Klerk	10
2. Buitendiensten	
Opsteller	45
Klerk	135

Art. 2. Dit besluit heeft uitwerking met ingang van 1 april 1987 en houdt op van kracht te zijn op 31 maart 1988.

Art. 3. Onze Minister van Tewerkstelling en Arbeid is belast met de uitvoering van dit besluit.

Gegeven te Brussel, 10 oktober 1989.

BOUDEWIJN

Van Koningswege :

De Minister van Tewerkstelling en Arbeid,

L. VAN DEN BRANDE

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE
ET MINISTÈRE DE LA SANTÉ PUBLIQUE
ET DE L'ENVIRONNEMENT

F. 89 — 2107

18 SEPTEMBRE 1989. — Arrêté royal relatif au commerce du lait destiné à la consommation humaine directe et à l'exportation

BAUDOUIN, 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, modifiée par la loi du 11 avril 1983, notamment l'article 3;

2

MINISTERIE VAN LANDBOUW
EN MINISTERIE VAN VOLKSGEZONDHEID
EN LEEFMILIEU

N. 89 — 2107

18 SEPTEMBER 1989. — Koninklijk besluit betreffende de handel in melk bestemd voor rechtstreekse menselijke consumptie en voor uitvoer

BOUDEWIJN, Koning der Belgen,

Aan allen die nu zijn en hierna wezen zullen, Onze Groet

Gelet op de wet van 28 maart 1975 betreffende de handel in landbouw-, tuinbouw- en zeevisserijproducten, gewijzigd bij de wet van 11 april 1983, inzonderheid op artikel 3;

Vu la loi du 24 janvier 1977, relative à la protection de la santé des consommateurs en ce qui concerne les denrées alimentaires et les autres produits, notamment les articles 2, 3 et 4;

Vu la loi du 15 janvier 1938 relative à la création d'un Office national du lait et de ses dérivés;

Vu l'arrêté royal du 15 janvier 1938, instituant un Office national du lait et de ses dérivés;

Vu l'arrêté royal du 27 février 1963 relatif à la distribution des produits laitiers, modifié par les arrêtés royaux des 23 août 1968, 3 octobre 1969, 18 décembre 1972, 24 juin 1977 et 11 juillet 1988, notamment l'article 8, § 8;

Vu l'arrêté royal du 21 octobre 1968 concernant l'agrément préalable des entreprises de transport, de préparation, de transformation ou de conditionnement des produits laitiers, modifié par les arrêtés royaux des 7 janvier 1969, 26 août 1980, 13 janvier 1983, 12 août 1985 et 21 février 1986, notamment l'article 3;

Vu la directive 85/397/CEE du Conseil du 5 août 1985 concernant les problèmes sanitaires et de police sanitaire lors d'échanges intra-communautaires de lait traité thermiquement;

Vu les lois sur le Conseil d'Etat, coordonnées le 12 janvier 1973, notamment l'article 3, § 1er, modifié par la loi du 4 juillet 1989;

Vu l'urgence;

Considérant que la nécessité de prendre sans retard des mesures en matière de commerce du lait destiné à la consommation humaine résulte de l'obligation d'adapter la réglementation aux conditions de marché modifiées et de rendre cette réglementation plus conforme à celle en vigueur dans les pays voisins;

Sur la proposition de Notre Ministre des Affaires étrangères, de Notre Ministre des Affaires Sociales, de Notre Secrétaire d'Etat à l'Agriculture et de Notre Secrétaire d'Etat à la Santé publique,

Nous avons arrêté et arrêtons :

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

1. Exploitation de production : l'unité de production laitière, c.à.d. l'ensemble lié dans l'espace des moyens de production pour la production de lait cru comprenant à son usage exclusif, le cheptel laitier, les terres servant à la production laitière, l'installation laitière ainsi que le refroidisseur de lait ou les cruches de lait.
2. Etablissement de traitement : l'établissement situé sur le territoire d'un Etat membre où le lait est traité thermiquement.
3. Etablissement de traitement agréé : l'établissement agréé en vertu de l'arrêté royal du 21 octobre 1968 concernant l'agrément préalable des entreprises de transport, de préparation, de transformation ou de conditionnement des produits laitiers.
4. Commercialiser : mettre dans le commerce, acquérir, offrir, exposer en vente, détenir, transporter, vendre, livrer, céder à titre gratuit ou onéreux, importer ou exporter.
5. Producteur : la personne physique ou morale exploitant seule, ou le groupement de personnes physiques ou morales exploitant en commun, une ou plusieurs exploitations de production.
6. Producteur-colporteur : le producteur qui vend directement au consommateur, en dehors du siège de son exploitation, le lait de sa production et éventuellement le lait d'autres exploitations de production agréées.
7. Teneur en matière grasse : le rapport en poids des parties de matière grasse du lait sur cent parties du lait concerné.
8. Lait cru : le lait tel que produit par la sécrétion de la glande mammaire d'une ou plusieurs vaches laitières.
9. Lait traité thermiquement : le lait propre à la consommation humaine obtenu directement et exclusivement de lait cru par un traitement thermique tel que défini en 11, 12 ou 13.
10. Lait de consommation : un des produits suivants destinés à être livrés en l'état au consommateur.
 - a) Lait de ferme : lait ayant subi ou non un traitement thermique ou un traitement autorisé d'effet équivalent, qui est vendu ou destiné à être vendu au consommateur, et qui ne provient pas d'un établissement de traitement.
 - b) Lait de ferme partiellement écrémé : lait de ferme dont la teneur en matière grasse a été portée à une valeur comprise entre 0,5 % et 2,0 %.
 - c) Lait de ferme écrémé : lait de ferme dont la teneur en matière grasse a été portée à une valeur inférieure à 0,5 %.

Gelet op de wet van 24 januari 1977 betreffende de bescherming van de gezondheid van de verbruikers op het stuk van de voedingsmiddelen en andere produkten, inzonderheid op de artikelen 2, 3 en 4;

Gelet op de wet van 15 januari 1938 betreffende de oprichting van een Nationale Zuiveldienst;

Gelet op het koninklijk besluit van 15 januari 1938 tot instelling van een Nationale Zuiveldienst;

Gelet op het koninklijk besluit van 27 februari 1963 betreffende de verdeling van zuivelprodukten, gewijzigd bij de koninklijke besluiten van 23 augustus 1968, 3 oktober 1969, 18 december 1972, 24 juni 1977 en 11 juli 1988, inzonderheid op artikel 8, § 8;

Gelet op het koninklijk besluit van 21 oktober 1968 betreffende de voorafgaande erkenning der ondernemingen die zuivelprodukten vervoeren, bereiden, omvormen of conditioneren, gewijzigd bij de koninklijke besluiten van 7 januari 1969, 26 augustus 1980, 13 januari 1983, 12 augustus 1985 en 21 februari 1986, inzonderheid op artikel 3;

Gelet op de richtlijn 85/397/EEG van de Raad van 5 augustus 1985 inzake hygiënische en veterinairerechtelijke problemen bij het intra-communautaire handelsverkeer in warmtebehandelde melk;

Gelet op de wetten op de Raad van State, gecoördineerd op 12 januari 1973, inzonderheid op artikel 3, § 1, gewijzigd bij de wet van 4 juli 1989;

Gelet op de dringende noodzakelijkheid;

Overwegende dat de noodzaak om onverwijld maatregelen te nemen met betrekking tot de handel in melk bestemd voor menselijke consumptie voortvloeit uit de verplichting de reglementering aan te passen aan de gewijzigde marktomstandigheden en deze reglementering meer aan te passen aan deze die in de buurlanden van kracht is;

Op de voordracht van Onze Minister van Buitenlandse Zaken, Onze Minister van Sociale Zaken, Onze Staatssecretaris voor Landbouw en Onze Staatssecretaris voor Volksgezondheid,

Hebben Wij besloten en besluiten Wij :

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

1. Produktiebedrijf : de melkproductie-eenheid d.w.z. het ruimtelijk gebonden geheel van de produktiemiddelen voor de produktie van rauwe melk bestaande uit, voor haar uitsluitend gebruik, het melkveebeslag, de melkveestal, de voor de melkproductie gebruikte gronden, de melkinstallatie, alsook de melkkoeltank of de melkkruiken.
2. Melkinrichting : op het grondgebied van een Lid-Staat gelegen bedrijf, waar de melk een warmtebehandeling ondergaat.
3. Erkende melkinrichting : het bedrijf erkend krachtens het koninklijk besluit van 21 oktober 1968 betreffende de voorafgaandelijke erkenning der ondernemingen die zuivelprodukten vervoeren, bereiden, omvormen of conditioneren.
4. Verhandelen : in de handel brengen, verwerven, aanbieden, ten verkoop tentoonstellen, in bezit houden, vervoeren, verkopen, leveren, afstaan onder kosteloze of bezwarende titel, in- of uitvoeren.
5. Producent : de natuurlijke persoon of rechtspersoon die alleen, of de groepering van natuurlijke personen of rechtspersonen die gezamenlijk verantwoordelijk zijn voor het beheer en de uitbating van één of meerdere produktiebedrijven.
6. Producent-venter : de producent die zijn melkproductie en eventueel de melk van andere erkende produktiebedrijven rechtstreeks, buiten de bedrijfszetel, aan de verbruiker verkoopt.
7. Vetgehalte : de gewichtsverhouding van de delen melkvet tot 100 delen van de betrokken melk.
8. Rauwe melk : de melk zoals deze is afgescheiden door de melkklier van één of meer melkkoeien.
9. Warmtebehandelde melk : de melk geschikt voor menselijke consumptie, rechtstreeks en uitsluitend bekomen uit rauwe melk na een warmtebehandeling zoals omschreven in punt 11, 12 of 13.
10. Konsumptiemelk : één van de volgende produkten die bestemd zijn om als zodanig aan de verbruiker te worden geleverd :
 - a) Hoevermelk : de melk die al dan niet een warmtebehandeling of een toegestane behandeling met een gelijkwaardige uitwerking heeft ondergaan en die aan de verbruiker wordt verkocht of hiervoor is bestemd, en die niet afkomstig is van een melkinrichting.
 - b) Gedeeltelijk afgeroomde hoevermelk : hoevermelk waarvan het vetgehalte is gebracht op ten minste 0,5 % en ten hoogste 2,0 %.
 - c) Magere hoevermelk : hoevermelk waarvan het vetgehalte is gebracht op minder dan 0,5 %.

d) Lait entier standardisé : lait traité thermiquement provenant d'un établissement de traitement, dont la teneur naturelle en matière grasse est égale ou supérieure à 3,50 % ou dont la teneur en matière grasse a été amenée à 3,50 % au minimum.

e) Lait demi-écrémé : lait traité thermiquement provenant d'un établissement de traitement et dont la teneur en matière grasse a été amenée à 1,50 % au minimum et 1,80 % au maximum.

f) Lait écrémé : lait traité thermiquement provenant d'un établissement de traitement et dont la teneur en matière grasse a été amenée à 0,30 % au maximum.

11. Pasteurisation : procédé de chauffage mettant en œuvre une température élevée pendant un court laps de temps (au minimum 71,7 °C pendant 15 secondes ou toute combinaison équivalente).

12. Traitement U.H.T. : procédé de chauffage en flux continu appliqué en une seule fois, de façon ininterrompue impliquant la mise en œuvre d'une température élevée pendant un court laps de temps (au minimum 135 °C pendant au moins 1 seconde) et d'un conditionnement aseptique du lait.

13. Stérilisation : procédé de chauffage par lequel le lait a été porté à une température minimale de 100 °C dans des conditionnements fermés, le dispositif de fermeture devant rester intact.

14. Traitements : les seuls opérations autorisées suivantes :

a) Ecrémage : procédé de centrifugation par lequel la matière grasse est séparée en totalité ou en partie du sérum.

b) Standardisation : procédé qui consiste à adapter la teneur en matière grasse du lait à la teneur voulue uniquement par addition ou soustraction de lait ou de crème ou par addition de lait écrémé ou de lait demi-écrémé.

c) Homogénéisation : procédé mécanique permettant de réduire la taille des globules de matières grasses.

d) Thermisation : procédé de chauffage mitigé par lequel le lait est chauffé à 62-65 °C pendant 10 à 20 secondes (ou toute autre combinaison équivalente). Le lait doit présenter une phosphatase positive.

Art. 2. § 1er. Il est interdit au producteur de livrer du lait cru destiné à être transformé en lait de consommation.

1° Si le bétail détenu dans son exploitation de production ne répond pas aux conditions de l'annexe A.

2° Si ce lait provient en partie ou en totalité de vaches qui :

a) Sont atteintes d'une des maladies désignées par le Ministre de l'Agriculture;

b) Présentent des signes de maladies contagieuses transmissibles à l'homme;

c) Présentent un trouble visible de l'état de santé général ou sont atteintes d'affection de l'appareil génital avec écoulement, d'entérite avec diarrhée accompagnée de fièvre ou d'une inflammation reconnaissable de la mamelle ou de la peau de la mamelle.

d) Présentent des plaies de la mamelle susceptibles d'affecter le lait.

e) Ne donnent pas 2 litres de lait par jour.

f) Qui sont traitées avec des substances susceptibles de passer dans le lait, si la quantité de résidus de ces substances dans le lait dépasse la teneur maximale fixée par l'arrêté royal du 5 décembre 1988 fixant les teneurs maximales pour les résidus de pesticides autorisées sur et dans les denrées alimentaires. Lors du traitement des vaches avec ces substances le délai d'attente fixé par le Ministre de la Santé publique doit être respecté dans chaque cas.

g) Sont traitées, à titre expérimental, avec des substances faisant l'objet d'une demande d'agrément ou d'autorisation.

3° Si l'une ou plusieurs vaches laitières détenues dans son exploitation, en infraction avec les prescriptions de la loi du 15 juillet 1985 concernant l'emploi chez les animaux de substances à action hormonale ou anti-hormonale, sont traitées par des produits qui sont interdits par cette loi.

4° Si ce lait :

a) contient des résidus de substances à action pharmacologique ou hormonale ou d'antibiotiques en quantités décelables;

b) contient des pesticides en quantité dépassant les teneurs maximales fixées par l'arrêté royal du 5 décembre 1988 fixant les teneurs maximales pour les résidus de pesticides autorisées sur et dans les denrées alimentaires;

c) contient des détergents et d'autres substances qui sont susceptibles d'altérer les caractéristiques organoleptiques ou qui peuvent être nuisibles pour la santé publique;

d) Gestandaardiseerde volle melk : warmtebehandelde melk, afkomstig van een melkinrichting, en die een natuurlijk vetgehalte heeft van ten minste 3,50 % of een vetgehalte dat op ten minste 3,50 % is gebracht.

e) Halfvolle melk : warmtebehandelde melk afkomstig van een melkinrichting en waarvan het vetgehalte is gebracht op ten minste 1,50 % en ten hoogste 1,80 %.

f) Magere melk : warmtebehandelde melk afkomstig van een melkinrichting en waarvan het vetgehalte is gebracht op ten hoogste 0,30 %.

11. Pasteurisatie : verhittingsprocédé waarbij tijdens een korte tijdspanne een hoge temperatuur wordt toegepast (minimaal 71,7 °C gedurende 15 seconden of alle gelijkwaardige combinaties).

12. U.H.T.-behandeling : verhittingsprocédé door middel van een in één enkele fase ononderbroken doorvloeiing, waarbij gedurende een korte tijdsperiode een hoge temperatuur (minimaal + 135 °C gedurende ten minste één seconde) wordt aangewend en waarbij de melk aseptisch wordt verpakt.

13. Sterilisatie : verhittingsprocédé waarbij de in een hermetisch gesloten verpakking of recipiënt verpakte melk, op een temperatuur van ten minste 100 °C wordt gebracht en waarbij de afsluiting intact moet blijven.

14. Behandelingen : de hierna volgende uitsluitend toegelaten bewerkingen :

a) Afroming : centrifugatiemethode waarbij het vet geheel of gedeeltelijk wordt afgescheiden van de serumfase.

b) Standardisatie : methode om het vetgehalte van de melk op het gewenste gehalte te brengen, uitsluitend door toevoeging of onttrekking van melk of room of door toevoeging van magere of halfvolle melk.

c) Homogenisatie : mechanisch procédé waarbij de vetglobulen worden verkleind.

d) Thermisatie : mild verhittingsprocédé waarbij de melk op 62-65 °C gedurende 10 tot 20 seconden wordt verhit (of alle gelijkwaardige combinaties). De melk moet een positieve fosfatase vertonen.

Art. 2. § 1. Het is de producent verboden rauwe melk voor verwerking tot consumptiemelk te leveren.

1° Indien het veebeslag dat op zijn productiebedrijf wordt gehouden niet beantwoordt aan de voorwaarden van bijlage A.

2° Indien deze melk geheel of gedeeltelijk afkomstig is van koeien die :

a) Aangetast zijn door één van de ziekten aangeduid door de Minister van Landbouw;

b) Tekenen vertonen van besmettelijke ziekten die op de mens kunnen worden overgebracht;

c) Een zichtbare verstoring van de algemene gezondheidstoestand vertonen of lijden aan aandoeningen van de geslachtsorganen waarbij afscheiding plaatsvindt, aan darmontsteking waarbij diarree en koorts optreden of aan een herkenbare uierontsteking of ontsteking van de uierhuid.

d) Wonden vertonen aan de uier welke de melk kunnen verontreinigen.

e) Per dag geen 2 liter melk geven.

f) Behandeld zijn met in de melk overgaande stoffen, indien de residuhoeveelheid van deze stoffen in de melk de maximale hoeveelheid bepaald in het koninklijk besluit van 5 december 1988 tot vaststelling van de maximale hoeveelheden residuen van bestrijdingsmiddelen toegelaten in en op voedingsmiddelen overschrijdt. Bij de behandeling van de koeien met deze stoffen dient in ieder geval de door de Minister van Volksgezondheid vastgestelde wachttermijn te worden nageleefd.

g) Bij wijze van proefneming behandeld zijn met stoffen die het voorwerp uitmaken van een erkennings- of toelatingsaanvraag.

3° Indien één of meer melkkoeien die op zijn productiebedrijf worden gehouden in overtreding van de bepalingen van de wet van 15 juli 1985 betreffende het gebruik bij dieren van stoffen met hormonale of antihormonale werking, met door deze wet verboden producten werden behandeld.

4° Indien deze melk :

a) residuën bevat van vreemde stoffen met farmacologische of hormonale werking of van antibiotica in aantoonbare hoeveelheden,

b) bestrijdingsmiddelen bevat in hoeveelheden die hoger zijn dan de maximale hoeveelheden vastgesteld in het koninklijk besluit van 5 december 1988 tot vaststelling van de maximale hoeveelheden residuen van bestrijdingsmiddelen toegelaten in en op voedingsmiddelen;

c) detergenten en andere stoffen bevat, die de organoleptische kenmerken kunnen beïnvloeden of die schadelijk kunnen zijn voor de volksgezondheid;

d) contient des résidus détectables de substances déterminées par le Ministre qui a l'Agriculture ou la Santé publique dans ses attributions;

e) contient du colostrum.

§ 2. Il est interdit d'exporter ou de livrer du lait cru à un établissement de traitement provenant d'une exploitation de production qui n'est pas agréée par l'Office national du lait et de ses dérivés.

Pour pouvoir être agréée, en application de l'alinéa précédent, l'exploitation de production doit satisfaire aux conditions définies dans l'annexe B.

§ 3. Les dispositions des paragraphes 1 et 2 de cet article sont également d'application pour les produits repris à l'article 1, point 10a, b et c. Ces produits doivent en outre répondre aux conditions de l'annexe C.

§ 4. Le lait cru provenant d'exploitations de production non agréées ne peut être livré qu'à un établissement de traitement agréé en vue de sa transformation en un produit autre que du lait de consommation.

Art. 3. La température du lait de consommation tel que défini à l'article 1, point 10a, b et c ne peut pas dépasser 6 °C durant le transport et jusqu'à la livraison au consommateur.

Art. 4. Le lait cru de chaque exploitation de production doit, en vue de son traitement thermique dans un établissement de traitement ou de son exportation, satisfaire aux exigences reprises à l'annexe D.

Art. 5. § 1er. Si le lait cru n'est pas traité dans les quatre heures qui suivent sa réception, il doit, dès son admission dans un établissement de traitement être refroidi à une température ne dépassant pas 5 °C et être maintenu à cette température jusqu'à son traitement thermique.

§ 2. Si le lait cru n'est pas traité dans les trente-six heures qui suivent sa réception, un contrôle supplémentaire devra être effectué sur ce lait avant le traitement thermique.

Si, par une méthode directe ou indirecte, on constate que la teneur en germes à 30 °C de ce lait dépasse 200 000 par ml. le lait cru en question ne peut être utilisé pour la fabrication de lait de consommation.

Ce lait cru doit en outre être traité à un autre moment que celui destiné à la fabrication du lait de consommation.

§ 3. Le lait cru destiné à la fabrication de lait de consommation tel que défini à l'article 1, point 10, d, e, f doit, dans un établissement de traitement, subir un des traitements thermiques suivants : pasteurisation, traitement U.H.T. ou stérilisation.

Le lait de consommation ainsi obtenu doit répondre aux exigences microbiologiques et biochimiques correspondant au traitement thermique subi, stipulées à l'annexe E.

Art. 6. § 1er. Le lait cru destiné à être commercialisé comme lait de consommation peut, dans un établissement de traitement, subir un ou plusieurs traitements définis à l'article 1, point 14.

§ 2. Le lait pasteurisé, le lait U.H.T. et le lait stérilisé peuvent être préparés à partir d'un lait cru qui a subi, dans un autre établissement de traitement, une thermisation.

Le recours à ce procédé doit être porté à la connaissance de l'Office national du lait et de ses dérivés.

§ 3. Il est interdit, sous quelque forme que ce soit, d'appliquer au lait des traitements non définis par le présent arrêté ou non autorisés par le Ministre de l'Agriculture ou le Ministre de la Santé publique. Une dérogation peut toutefois être accordée par le Ministre de l'Agriculture et le Ministre de la Santé publique.

Art. 7. § 1er. Le conditionnement du lait traité thermiquement dans des récipients destiné à la vente directe au consommateur ainsi que ces récipients doivent satisfaire aux conditions hygiéniques définies à l'annexe F.

§ 2. Les récipients remis aux consommateurs et qui contiennent du lait doivent être agréés par l'Office national du lait et de ses dérivés. Ces récipients doivent satisfaire aux conditions prévues dans l'arrêté royal du 16 février 1982 relatif aux gammes de quantités nominales et de capacités nominales admises pour certains produits en préemballage.

Pour la distribution dans les écoles, on peut utiliser des récipients contenant 25 cl. de produit, à condition qu'ils portent la mention : « Ecole-25 cl » ou « Ecole-1/4 litre ».

§ 3. Le lait demi-écrémé, et le lait écrémé ne peuvent être commercialisés que dans des récipients destinés à être remis aux consommateurs.

Cette disposition n'est pas applicable aux transactions entre établissements de traitement ou aux transactions en vue du conditionnement en récipients.

d) aantoonbare residuen bevat van bepaalde door de Minister die de Landbouw of de Volksgezondheid onder zijn bevoegdheid heeft, aangeduide stoffen;

e) biest bevat.

§ 2. Het is verboden rauwe melk uit te voeren of te leveren aan een melkinrichting, indien deze melk afkomstig is van een productiebedrijf dat niet door de Nationale Zuiveldienst is erkend.

Om in toepassing van het voorgaande lid, erkend te kunnen worden dient het productiebedrijf te voldoen aan de voorwaarden bepaald in bijlage B.

§ 3. De bepalingen in paragraaf 1 en 2 van dit artikel zijn ook van toepassing op de producten vermeld in artikel 1 punt 10a, b en c. Deze produkten moeten daarenboven voldoen aan de voorschriften van bijlage C.

§ 4. De rauwe melk afkomstig van niet erkende productiebedrijven mag slechts geleverd worden aan een erkende melkinrichting met het oog op zijn verwerking tot een ander produkt dan consumptiemelk.

Art. 3. Gedurende het vervoer en tot bij de levering aan de verbruiker mag de temperatuur van de consumptiemelk zoals bedoeld bij artikel 1, punt 10, a, b en c, de 6 °C niet overschrijden.

Art. 4. Rauwe melk van elk productiebedrijf moet, met het oog op de warmtebehandeling in de melkinrichting of met het oog op de uitvoer voldoen aan de normen gesteld in bijlage D.

Art. 5. § 1. Indien rauwe melk niet binnen vier uur na ontvangst wordt behandeld moet deze bij ontvangst in de melkinrichting onmiddellijk worden afgekoeld tot op een temperatuur van ten hoogste + 5 °C en op die temperatuur worden gehouden tot op het ogenblik van de warmtebehandeling.

§ 2. Indien rauwe melk niet binnen een periode van zesendertig uur na ontvangst wordt behandeld, moet een aanvullende controle op deze melk worden verricht vóór de warmtebehandeling.

Indien wordt vastgesteld, op grond van een directe of indirecte methode, dat het gehalte aan kiemen van die melk bij 30 °C meer dan 200 000 per ml. bedraagt, mag de betrokken rauwe melk niet gebruikt worden voor de bereiding van consumptiemelk.

Deze rauwe melk moet daarenboven op een ander ogenblik worden behandeld dan de melk bestemd voor de bereiding van consumptiemelk.

§ 3. Rauwe melk bestemd voor de bereiding van consumptiemelk zoals bedoeld bij artikel 1, punt 10 d, e en f moet in een melkinrichting één van de volgende warmtebehandelingen ondergaan : pasteurisatie, U.H.T.-behandeling of sterilisatie.

De aldus verkregen consumptiemelk moet voldoen aan de microbiologische en biochemische eisen gesteld in bijlage E voor de overeenstemmende warmtebehandeling.

Art. 6. § 1. Rauwe melk bestemd om verhandeld te worden als consumptiemelk mag in een melkinrichting één of meer van de behandelingen ondergaan zoals omschreven in artikel 1, punt 14.

§ 2. Gepasteuriseerde melk, U.H.T.-melk en gesteriliseerde melk mogen bereid worden uit rauwe melk die in een andere melkinrichting een thermisatie heeft ondergaan.

Het beroep doen op dit procédé moet ter kennis worden gebracht van de Nationale Zuiveldienst.

§ 3. Het is verboden, in eender welke vorm, een behandeling op de melk toe te passen die niet bij dit besluit, is bepaald of die niet is toegestaan door de Minister van Landbouw of de Minister van Volksgezondheid. Een afwijking kan evenwel door de Minister van Landbouw en de Minister van Volksgezondheid verleend worden.

Art. 7. § 1. Het afvullen met warmtebehandelde melk van recipiënten, bestemd voor rechtstreekse verkoop aan de verbruiker alsook deze recipiënten moeten voldoen aan de hygiënische voorwaarden bepaald in bijlage F.

§ 2. De recipiënten die aan de verbruiker afgeleverd worden en melk bevatten moeten door de Nationale Zuiveldienst erkend zijn. Deze recipiënten moeten voldoen aan de voorwaarden gesteld in het koninklijk besluit van 16 februari 1982 betreffende de voor bepaalde voorverpakte produkten toegestane reeksen van nominale hoeveelheden en nominale capaciteiten.

Voor de verdeling in de scholen mag men recipiënten gebruiken die 25 cl produkt bevatten, op voorwaarde dat de aanduiding « school-25 cl » of « school — 1/4 liter » op de recipiënten is aangebracht.

§ 3. De halfvolle melk en de magere melk mogen slechts worden verhandeld in recipiënten bestemd om aan de verbruikers te worden afgeleverd.

Deze bepaling is niet van toepassing op de verrichtingen tussen melkinrichtingen of op de verrichtingen met het oog op het conditioneren in recipiënten.

Art. 8. § 1er. Les dénominations et mentions figurant sur les récipients doivent satisfaire aux dispositions de l'arrêté royal du 13 novembre 1986 relatif à l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées.

§ 2. Les dénominations « lait » et « produits laitiers » peuvent exclusivement être utilisées dans le sens du Règlement (CEE), n° 1898/87 du Conseil du 2 juillet 1987 concernant la protection de la dénomination du lait et des produits laitiers lors de leur commercialisation.

§ 3. Les mentions prévues dans le présent article doivent être visibles, bien lisibles et indiquées d'une manière indélébile sur l'emballage dans le cas d'un préemballage ainsi que sur tous les documents commerciaux qui doivent accompagner la marchandise.

§ 4. Lors de la commercialisation, les emballages ou récipients des produits visés à l'article 1 doivent porter la dénomination correspondant à leur définition reprise dans cet article et aux normes de composition imposées pour chacun d'eux comme prévu à l'annexe E.

§ 5. La dénomination doit être accompagnée de la mention « pasteurisé », « stérilisé » ou « U.H.T. » pour désigner le traitement thermique subi par le produit fini.

Il n'est pas permis d'employer simultanément les mentions « pasteurisé », « stérilisé » ou « U.H.T. ».

La dénomination du produit peut être suivie de l'indication de la teneur en matière grasse.

La dénomination peut être accompagnée de la mention « homogénéisé » pour désigner un produit qui a subi de façon efficace cette opération.

§ 6. Les dénominations « lait de ferme », « lait de ferme partiellement écrémé » et « lait de ferme écrémé » doivent être accompagnées des indications « cru » et « bouillir avant usage » si ce lait n'a subi aucun traitement thermique.

§ 7. La mention « conserver au froid : max. 6 °C » doit être indiquée sur les récipients de lait de consommation cru et/ou pasteurisé préemballé tel que défini à l'article 1, point 10.

§ 8. Il est interdit aux établissements de traitement de vendre du lait sous la dénomination « lait de ferme ».

§ 9. Sans préjudice les conditions reprises au § 1er du présent article, il est interdit de commercialiser les produits visés par le présent arrêté si ceux-ci ne portent pas les mentions suivantes :

1° le nom ou la dénomination commerciale et l'adresse ou le siège du fabricant ou du producteur (ou du responsable) quand le produit est d'origine belge;

2° le contenu;

3° le numéro du lot et une mention sur base de laquelle la date du traitement thermique peut être identifiée.

§ 10. Il est interdit d'apposer de quelque façon que ce soit, des mentions relatives à la nature ou au traitement du lait non prévues par le présent arrêté ou non autorisées par le Ministre de l'Agriculture et le Ministre de la Santé publique.

§ 11. Il est interdit d'employer sur les récipients contenant du lait comme aussi sur tous les documents ou inscriptions qui les concernent des indications ou signes propres à induire en erreur, notamment sur la nature, le traitement ou la quantité du produit, ou propres à lui attribuer indûment des propriétés ou des caractères spéciaux.

§ 12. Sans préjudice des dispositions légales ou réglementaires en vigueur, les produits définis dans le présent arrêté doivent être désignés par les dénominations fixées par le présent arrêté lorsqu'ils entrent dans la composition d'une denrée destinée à l'alimentation humaine. Une dérogation à cette disposition peut toutefois être accordée par le Ministre de l'Agriculture et le Ministre de la Santé publique.

§ 13. Sans préjudice des dénominations soumises à d'autres réglementations, il est interdit d'utiliser de quelque façon que ce soit, le mot « lait » ou des composés de ce mot dans toute communication diffusée dans le but de promouvoir la vente de denrées alimentaires autres que celles visées à l'article 1er.

Art. 9. Après refroidissement et conditionnement, le lait de consommation pasteurisé, jusqu'au départ de l'établissement de traitement, doit être conservé à une température ne dépassant pas 6 °C.

La température dans le local d'entreposage doit être enregistrée.

Art. 10. Le lait de consommation doit être transporté dans des conditions hygiéniques conformément aux dispositions de l'annexe G.

Art. 11. § 1er. Pour pouvoir être commercialisé, le lait de consommation, tel que défini à l'article 1, point 10, a, b et c doit :

a) être produit dans les conditions définies aux articles 1 à 3 du présent arrêté;

Art. 8. § 1. De benamingen en vermeldingen aangebracht op de recipiënten moeten voldoen aan de bepalingen van het koninklijk besluit van 13 november 1986 betreffende de etikettering van voor verpakte levensmiddelen.

§ 2. De benamingen « melk » en « zuivelprodukten » mogen uitsluitend gebruikt worden in de zin van de Verordening (EEG) nr. 1898/87 van de raad van 2 juli 1987 betreffende de bescherming van de benaming van melk en zuivelprodukten bij het in de handel brengen ervan.

§ 3. De vermeldingen voorzien bij dit artikel moeten op zichtbare goed leesbare en onuitwisbare wijze zijn aangebracht op de verpakking ingeval van voorverpakking en op alle handelsdocumenten die de waar moeten vergezellen.

§ 4. Bij het verhandelen moeten de verpakkingen of recipiënten van de in artikel 1 bedoelde produkten de benamingen dragen overeenkomend met hun omschrijving in dat artikel en met de voor ieder van deze produkten geldende samenstellingsnormen zoals voorzien in bijlage E.

§ 5. De benaming moet vergezeld zijn van de vermelding « gepasteuriseerd », « gesteriliseerd » of « U.H.T. » ten einde de warmtebehandeling aan te duiden die het eindprodukt heeft ondergaan.

Het is niet toegelaten de vermeldingen « gepasteuriseerd » « gesteriliseerd » of « U.H.T. » gelijktijdig te gebruiken.

Aan de benaming van het produkt mag de aanduiding van het vetgehalte toegevoegd worden.

Aan de benaming van het produkt mag de vermelding « gehomogeniseerd » toegevoegd worden om het produkt aan te duiden dat op doeltreffende wijze deze behandeling heeft ondergaan.

§ 6. De benamingen « hoefemelk », « gedeeltelijk afgeroomde hoefemelk » en « magere hoefemelk » moeten vergezeld gaan van de aanduidingen « rauwe » en « koken vóór gebruik » indien deze melk geen warmtebehandeling heeft ondergaan.

§ 7. De vermelding « koel bewaren : max. 6 °C » moet aangebracht worden op de recipiënten van voorverpakte rauwe en/of gepasteuriseerde consumptiemelk, zoals bedoeld onder artikel 1, punt 10.

§ 8. Het is aan de melkinrichtingen verboden melk te verkopen onder de benaming « hoefemelk ».

§ 9. Onverminderd de bepalingen in § 1 van dit artikel is het verboden de in dit besluit bedoelde produkten te verhandelen indien zij de volgende vermeldingen niet dragen :

1° de naam of de handelsnaam en het adres of de zetel van de fabrikant of van de producent (of verantwoordelijke) wanneer het produkt van Belgische oorsprong is;

2° de inhoud;

3° het lotnummer en een vermelding waardoor de datum van de warmtebehandeling kan worden bepaald.

§ 10. Het is verboden, in eender welke vorm, vermeldingen betreffende de aard of de behandeling van de melk aan te brengen die niet in dit besluit zijn voorzien of die niet toegelaten zijn door de Minister van Landbouw en de Minister van Volksgezondheid.

§ 11. Het is verboden op de recipiënten die melk bevatten, alsook op alle desbetreffende documenten of opschriften aanduidingen of tekens te gebruiken die kunnen misleiden, met name omtrent de aard, de behandeling of de hoeveelheid van het produkt, of die van zodanige aard zijn dat zij aan het produkt ten onrechte bijzondere eigenschappen of kenmerken toeschrijven.

§ 12. Onverminderd de van kracht zijnde wettelijke of reglementaire bepalingen moeten de bij dit besluit bepaalde produkten wanneer zij een bestanddeel uitmaken van een voor menselijke voeding bestemd produkt, aangeduid worden met de bij dit besluit vastgestelde benamingen. Op deze beschikking kan echter een afwijking verleend worden door de Minister van Landbouw en de Minister van Volksgezondheid.

§ 13. Onverminderd de aan andere reglementeringen onderworpen benamingen, is het verboden op eender welke wijze, het woord « melk », of samenstellingen met dit woord te gebruiken in elke mededeling die, met het doel de verkoop van andere eetwaren dan deze omschreven in artikel 1 te bevorderen, wordt verspreid.

Art. 9. Na afkoeling en afvulling moet de gepasteuriseerde consumptiemelk, tot deze de melkinrichting verlaat, worden bewaard op een temperatuur die 6 °C niet overschrijdt.

De temperatuur in de opslagruimte moet geregistreerd worden.

Art. 10. Consumptiemelk moet onder hygiënische voorwaarden worden vervoerd overeenkomstig de bepalingen van bijlage G.

Art. 11. § 1. Om te mogen worden verhandeld moet de consumptiemelk, zoals omschreven in artikel 1, punt 10, a, b en c

a) geproduceerd zijn overeenkomstig de voorwaarden vermeld in de artikelen 1 tot 3 van dit besluit;

b) s'il est conditionné en récipients pour la vente directe au consommateur, répondre aux conditions définies aux articles 7 et 8 du présent arrêté;

c) satisfaire aux exigences de composition définies à l'annexe E du présent arrêté;

d) satisfaire à l'exploitation de production, aux exigences microbiologiques et biochimiques définies à l'annexe E du présent arrêté.

§ 2 Le lait de consommation tel que défini à l'article 1, point 10, a, b, et c qui est commercialisé ou destiné à être commercialisé en dehors de l'exploitation de production où il a été produit, doit satisfaire aux conditions complémentaires fixées par le Ministre de l'Agriculture.

§ 3 Pour être commercialisé, le lait de consommation tel que défini à l'article 1, point 10 d, e, et f doit :

a) être produit dans les conditions définies aux articles 1 à 6 du présent arrêté;

b) s'il est conditionné en récipients pour la vente directe au consommateur, répondre aux conditions définies aux articles 7 et 8 du présent arrêté;

c) satisfaire aux exigences de composition définies à l'annexe E du présent arrêté;

d) s'il est pasteurisé, satisfaire à l'établissement de traitement aux exigences microbiologiques et biochimiques définies à l'annexe E du présent arrêté;

e) s'il est stérilisé ou traité en U.H.T., satisfaire, à l'établissement de traitement et jusqu'à la livraison au consommateur, aux exigences microbiologiques et biochimiques définies à l'annexe E du présent arrêté.

Art. 12. Le lait de consommation qui ne satisfait pas aux conditions de l'article 2, § 1, 4^o est déclaré nuisible pour la consommation humaine.

Art. 13. § 1er. La traite, la manipulation, la collecte et la vente du lait sont interdites aux personnes qui peuvent transmettre, par l'intermédiaire du lait, des maladies contagieuses ou de toute autre nature.

§ 2. Toute personne affectée au travail et à la manipulation du lait est tenue de prouver par un certificat médical que 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 offrant des garanties équivalentes.

§ 3. Sans préjudice des conditions hygiéniques imposées par le présent arrêté, sont d'application les conditions reprises à l'arrêté royal du 11 octobre 1985 relatif à l'hygiène des locaux et des personnes dans le secteur alimentaire.

Art. 14. 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 et à la loi du 24 janvier 1977 relative à la protection de la santé des consommateurs en ce qui concerne les denrées alimentaires et les autres produits.

Art. 15. L'arrêté royal du 31 mars 1954 relatif au commerce du lait de vache est abrogé.

Art. 16. Le présent arrêté entre en vigueur le 1er janvier 1990.

Art. 17. Notre Ministre des Affaires étrangères, Notre Ministre des Affaires sociales, Notre Secrétaire d'Etat à l'Agriculture et Notre Secrétaire d'Etat à la Santé publique sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté.

Donné à Bruxelles, le 18 septembre 1989.

BAUDOUIN

Par le Roi :

Le Ministre des Affaires étrangères,
M. EYSKENS

Le Ministre des Affaires sociales,
Ph BUSQUIN

Le Secrétaire d'Etat à l'Agriculture,
P. DE KEERSMAEKER

Le Secrétaire d'Etat à la Santé publique,
R. DELIZEE

b) indien ze wordt afgevuld in recipiënten voor rechtstreekse verkoop aan de verbruiker, voldoen aan de voorwaarden vermeld in artikel 7 en 8 van dit besluit;

c) voldoen aan de eisen inzake samenstelling vermeld in bijlage E van dit besluit;

d) op het produktiebedrijf voldoen aan de microbiologische en biochemische eisen vermeld in bijlage E van dit besluit.

§ 2. De konsumptiemelk, zoals omschreven in artikel 1, punt 10, a, en c die buiten het produktiebedrijf waar zij is voortgebracht verhandeld wordt of daarvoor is bestemd, moet voldoen aan de bijkomende voorwaarden die door de Minister van Landbouw worden vastgesteld.

§ 3. Om te mogen worden verhandeld moet de konsumptiemelk, zoals omschreven in artikel 1, punt 10 d, e en f :

a) geproduceerd zijn overeenkomstig de voorwaarden vermeld in de artikelen 1 tot 6 van dit besluit;

b) indien ze wordt afgevuld in recipiënten voor rechtstreekse verkoop aan de verbruiker voldoen aan de voorwaarden vermeld in artikel 7 en 8 van dit besluit;

c) voldoen aan de eisen inzake samenstelling vermeld in bijlage E van dit besluit;

d) in de melkinrichting voldoen aan de microbiologische en biochemische eisen vermeld in bijlage E van dit besluit wanneer zij gepasteuriseerd wordt;

e) in de melkinrichting en tot bij de levering aan de verbruiker voldoen aan de microbiologische en biochemische eisen vermeld in bijlage E van dit besluit wanneer zij gesteriliseerd wordt of een U.H.T.-behandeling ondergaat.

Art. 12. Konsumptiemelk die niet voldoet aan de bepalingen van artikel 2, § 1, 4^o wordt schadelijk verklaard voor menselijke consumptie.

Art. 13. § 1. Het melken, de behandeling, de verzameling en de verkoop van melk zijn verboden voor personen die via de melk besmettelijke of andere ziekten kunnen overbrengen.

§ 2. Eenieder die bij de bewerking en behandeling van melk is betrokken, dient door een geneeskundig attest aan te tonen dat niets zich tegen zijn tewerkstelling verzet. 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 dat gelijkwaardige waarborgen biedt.

§ 3. Onverminderd de hygiënische voorwaarden in dit besluit gelden de voorwaarden van het koninklijk besluit van 11 oktober 1985 betreffende de hygiëne van lokalen en personen in de voedingssector.

Art. 14. 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 zeevisserijprodukten en van de wet van 24 januari 1977 betreffende de bescherming van de gezondheid van de verbruikers op het stuk van de voedingsmiddelen en andere produkten.

Art. 15. Het koninklijk besluit van 31 maart 1954 betreffende de handel in koemelk wordt opgeheven.

Art. 16. Dit besluit treedt in werking op 1 januari 1990.

Art. 17. Onze Minister van Buitenlandse Zaken, Onze Minister van Sociale Zaken, Onze Staatssecretaris voor Landbouw en Onze Staatssecretaris voor Volksgezondheid zijn ieder wat hem betreft, belast met de uitvoering van dit besluit.

Gegeven te Brussel, 18 september 1989.

BOUDEWIJN

Van Koningswege :

De Minister van Buitenlandse Zaken,
M. EYSKENS

De Minister van Sociale Zaken,
Ph. BUSQUIN

De Staatssecretaris voor Landbouw,
P. DE KEERSMAEKER

De Staatssecretaris voor Volksgezondheid,
R. DELIZEE

Annexes à l'arrêté royal du 18 septembre 1989

Annexe A

Conditions sanitaires prévues à l'article 2, § 1, de l'arrêté royal :

1. L'exploitation de production doit être exempte de tuberculose bovine. Cette situation doit être établie par le certificat prévu à l'article 26 de l'arrêté royal du 10 mai 1963 portant des mesures en vue de la lutte contre la tuberculose bovine (modifié par les arrêtés royaux des 20 janvier 1965, 1er septembre 1971, 5 décembre 1973, 19 janvier 1976 et 4 mars 1985).

2. L'exploitation de production doit posséder le statut sanitaire B 3 ou B 4 tel que défini par l'arrêté royal du 6 décembre 1978 relatif à la lutte contre la brucellose bovine. Cette situation doit être établie par la possession du certificat prévu à l'article 41 de l'arrêté royal du 6 décembre 1978.

3. Les certificats prévus aux points 1 et 2 doivent pouvoir être présentés à chaque visite des autorités de contrôle.

Annexe B

Conditions hygiéniques pour l'agrément de l'exploitation de production prévues à l'article 2, § 2 de l'arrêté royal :

Pour pouvoir être agréée en application de l'article 2, § 2, l'exploitation doit répondre aux conditions suivantes :

1. Les locaux utilisés pour la récolte, le traitement et le stockage du lait cru doivent être conçus, construits, entretenus 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 a lieu 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 laver et à désinfecter et comporter au moins :

— un approvisionnement approprié et satisfaisant en eau potable pour les opérations de traite, de nettoyage et de refroidissement;

- un système de drainage satisfaisant, disposé de façon à permettre l'écoulement facile des liquides;
- des moyens suffisants pour enlever les déchets;
- une ventilation et un éclairage satisfaisants;
- une séparation adéquate de toute source de contamination telle que toilettes et fumier;
- des garnitures et un équipement faciles à laver, nettoyer et désinfecter.

3. En outre, les locaux pour le stockage du lait doivent disposer d'un équipement de réfrigération ; ces locaux doivent être protégés contre la vermine et doivent avoir une séparation adéquate des locaux où des animaux sont hébergés.

4. S'il est fait usage d'un système mobile de traite sous auvent,

- 4.1. — un approvisionnement approprié et satisfaisant en eau potable doit être prévu pour les opérations de traite, de nettoyage et de refroidissement,
- les garnitures et l'équipement doivent être faciles à laver, nettoyer et désinfecter.

4.2. en outre, l'auvent doit :

- a) être situé sur un sol libre de toute accumulation d'excréments ou d'autres déchets;
- b) assurer une protection du lait pendant la période où il est utilisé;
- c) être construit et achevé de manière à permettre le maintien en bon état de propreté.

5. Une aire ou une salle de traite, séparée de manière adéquate des surfaces habitables est requise, quand les vaches sont en liberté.

6. Les animaux de toutes espèces doivent être maintenus éloignés des locaux ou endroit où le lait est stocké, manipulé ou refroidi.

7. Conditions générales relatives à l'entretien des locaux :

7.1. L'étable et les locaux annexes doivent à tout moment être convenablement nettoyés, nets et en bon état.

7.2. L'accès à l'étable et aux locaux annexes doit être libre de toute accumulation de lisier ou d'autres substances malpropres ou nauséabondes.

7.3. Le fumier doit être évacué par les rigoles de déjection aussi régulièrement que nécessaire.

7.4. Les locaux de stabulation entravée doivent être tenus secs, le cas échéant, en utilisant des litières.

7.5. La salle de traite, la salle de réception du lait, les locaux de nettoyage et d'entreposage ainsi que les matériaux qu'ils contiennent doivent à tout moment être bien propres, nets et en bon état.

7.6. La désinfection de l'étable et des locaux annexes doit être effectuée de manière à éviter tout risque de présence de désinfectant dans le lait ou d'altération du lait.

7.7. Les porcs et la volaille ne peuvent être détenus dans l'étable ou dans les locaux où les vaches sont traitées.

7.8. Les mouches, les rongeurs et autre vermine doivent être éliminés.

7.9. Les produits chimiques, pharmaceutiques et similaires doivent être gardés en lieu sûr.

7.10. Les aliments des animaux qui peuvent avoir un effet défavorable sur le lait ne peuvent être entreposés dans l'étable.

8. Conditions générales relatives à l'entretien de l'équipement et des ustensiles utilisés pour la traite et la manutention du lait :

8.1. Les équipements et ustensiles utilisés pour la traite et tous leurs éléments doivent à tout moment être suffisamment propres et bien entretenus.

8.2. Après nettoyage et désinfection, les outils et brosses de traite doivent être entreposés de manière hygiénique.

8.3. Une fois vidées après nettoyage et désinfection, les cuves doivent être laissées bondes ouvertes jusqu'au moment où elles sont utilisées.

9. Conditions générales d'hygiène concernant la traite :

9.1. Chaque vache du troupeau doit être identifiable pour l'autorité compétente. Les vaches doivent être tenues propres et bien tenues.

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

9.3. Avant de commencer à traire une vache, les tétons, la mamelle et, le cas échéant, les parties adjacentes de l'aîne, de la cuisse et de l'abdomen de la vache doivent être propres.

9.4. 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 les mamelles doivent être traitées en dernier ou à l'aide d'une machine distincte ou traitées à la main jusqu'à la dernière goutte.

9.5. Le traitement, par immersion ou par pulvérisation, des tétons des vaches allaitantes ne peut être pratiqué qu'immédiatement après la traite, à moins que les autorités officielles ne prévoient des dispositions différentes. Les composants des produits de traitement, par immersion ou par pulvérisation, des tétons doivent être agréés par le Ministre de l'Agriculture.

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

9.7. Les trayeurs doivent se laver les mains immédiatement avant la traite et les garder propres autant que possible tout au long de la traite. Les écorchures et les coupures ouvertes doivent être recouvertes par des pansements imperméables.

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

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

9.10. 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.

9.11. Si le lait est filtré, les filtres utilisés doivent, selon le type en cause, être changés ou nettoyés avant que leur capacité d'adsorption 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.

10. L'isolation des animaux atteints ou suspects d'être atteints d'une des maladies visées à l'article 2, § 1, 2^o, b et c doit pouvoir être assurée de façon efficace.

Annexe C

Conditions hygiéniques lors de la préparation à l'exploitation de production du lait de consommation visé à l'article 1, 10 a, b, et c

1. Le lait de consommation tel que défini à l'article 1, 10, a, b, etc qui est destiné à être commercialisé sans traitement thermique doit, endéans les deux heures après la traite, être filtré et refroidi jusqu'à 6 °C ou moins.

2. Le lait de consommation tel que défini à l'article 1, 10, a, b, etc qui est destiné à être commercialisé comme lait de consommation pasteurisé, doit après la filtration subir un processus de pasteurisation afin de satisfaire aux conditions reprises à l'annexe E. Après le traitement thermique, ce lait doit être immédiatement refroidi à 6 °C ou moins.

Annexe D

Normes pour le lait cru lors de sa réception à l'établissement de traitement, prévues par l'arrêté royal du 18 septembre 1989.

	Etape 1	Etape 2
Teneur en germes à 30 °C (par ml)	≤ 100 000 (2)	≤ 100 000 (2)
Titre en cellules somatiques (par ml)	≤ 500 000 (3)	≤ 400 000 (3)
Point de réfrigération (°C)	≤ - 0,520	≤ - 0,520
Antibiotiques (par ml) — pénicilline — autres	< 0,004 µg non décelables	< 0,004 µg non décelables

Le respect des normes est à contrôler par des prélèvements effectués par sondage, soit lors de la collecte à l'exploitation, soit lors de l'admission du lait cru à l'établissement de traitement lorsque le transport du lait est assuré par le producteur.

(1) Etape 1 : jusqu'au 31 mars 1990.

Etape 2 : à partir du 1er avril 1990.

(2) Moyenne géométrique constatée sur une période de deux mois avec au moins deux prélèvements par mois.

(3) Moyenne arithmétique constatée sur une période de trois mois avec au moins un prélèvement par mois.

Dénomination	Germes pathogènes	Nombre de germes à 30 °C	Nombre de germes à 21 °C (par ml)	Coliformes par ml	Nombre de cellules par ml	Phosphatase	Peroxydase	Turbidité
<u>Pasteurisé</u> Lait de ferme Lait de ferme partiellement écrémé Lait écrémé de ferme	Absence	par ml ≤ 30 000	Après incubation de 5 j à 6 °C ≤ 100 000	< 1		—	+	
<u>Pasteurisé</u> Lait entier Lait demi-écrémé Lait écrémé	Absence	par ml ≤ 30 000	Après incubation de 5 j à 6 °C ≤ 100 000	< 1		—	+	
<u>Stérilisé</u> Lait entier Lait demi-écrémé Lait écrémé	Absence	Après incubation de 15 j à 30 °C ≤ 10/0,1 ml Aucune détérioration + examen organoleptique normal						< 5 NTU
<u>U.H.T.</u> Lait entier Lait demi-écrémé Lait écrémé	Absence	Après incubation de 15 j à 30 °C ≤ 10/0,1 ml Aucune détérioration + examen organoleptique normal						> 15 NTU

Annexe F

Conditions hygiéniques relatives aux récipients et au conditionnement du lait traité thermiquement dans des récipients destinés à la vente directe au consommateur :

1. Les récipients destinés à la vente directe au consommateur, les récipients utilisés pendant la transformation, le traitement ou la conservation du lait, ou pour la vente ou pour la livraison du lait doivent répondre à toutes les règles de l'hygiène. Ils ne peuvent notamment pas dégager dans le lait une quantité d'éléments telle qu'elle risquerait de mettre en danger la santé humaine, d'altérer la composition du lait ou d'exercer une influence nocive sur les propriétés organoleptiques, compte tenu des normes en cette matière dans la législation actuelle.

2. Les récipients dans lesquels le lait est emballé doivent, après chaque usage et, si nécessaire, avant chaque nouvelle utilisation, être rincés, nettoyés et désinfectés. Le matériel et les installations employés pour le traitement du lait doivent être maintenus en parfait état de propreté et être bien entretenus :

- les locaux de travail doivent être nettoyés au moins une fois par jour de travail.
- le matériel, les récipients et les installations qui viennent en contact avec le lait, les produits laitiers ou d'autres produits alimentaires doivent être nettoyés et désinfectés après chaque traitement et au moins une fois par jour de travail.

3. Le remplissage et le capsulage des bouteilles et des autres récipients doivent se faire automatiquement. Le puisage lors de la vente au détail du lait de consommation est interdit.

Il est interdit de laisser ouverts des récipients contenant du lait ou des dérivés liquides du lait exposés en vente, transportés ou détenus en vue de la vente ou de la livraison.

4. La fermeture doit être effectuée dans l'établissement où a lieu le traitement thermique, aussitôt après le remplissage, au moyen d'un dispositif de fermeture assurant une protection du lait contre des influences nocives de l'extérieur sur les caractéristiques du lait, et la fermeture ne doit pas pouvoir être réutilisée après ouverture.

Annexe G

Conditions hygiéniques relatives au transport, à la conservation et à la commercialisation du lait de consommation :

1. Les citernes, bidons et autres récipients qui doivent être réutilisés pour le transport et la conservation du lait pasteurisé doivent répondre à toutes les règles d'hygiène et notamment aux exigences suivantes :

- leurs parois internes ou toute autre partie pouvant se trouver en contact avec le lait doivent être fabriquées en un matériau lisse, facile à laver, nettoyer et désinfecter, résistant à la corrosion et ne dégageant pas dans le lait une quantité d'éléments telle qu'elle risquerait de mettre en danger la santé humaine, d'altérer la composition du lait ou d'exercer une influence nocive sur les propriétés organoleptiques;
- être conçus de telle sorte qu'un écoulement total du lait soit possible, s'ils sont pourvus de robinets, ceux-ci doivent pouvoir être facilement retirés et démontés, lavés, nettoyés et désinfectés;
- être lavés, nettoyés et désinfectés immédiatement après chaque utilisation et dans la mesure nécessaire avant chaque nouvelle utilisation; le nettoyage et la désinfection doivent être faits conformément à l'annexe E, point 2, 1^{er} et 2^{ème} tirets;
- être hermétiquement fermés, avant et pendant le transport, à l'aide d'un dispositif de fermeture étanche.

2. Les véhicules et récipients destinés au transport et à la conservation du lait pasteurisé doivent être conçus et équipés de telle sorte que la température prévue au point 4 puisse être maintenue pendant toute la durée du transport.

3. L'Office national du lait et de ses dérivés doit s'assurer avant l'expédition que les moyens de transport, ainsi que les conditions de chargement, sont conformes aux conditions d'hygiène définies à la présente annexe.

4. Pendant le transport, la conservation et la commercialisation la température du lait pasteurisé transporté en citerne ou conditionné dans des petits récipients et dans des bidons ne doit pas dépasser 6 °C.

5. Le matériel de transport et de conservation du lait traité thermiquement et du lait conditionné en petits récipients ou dans des bidons doit être en bon état; il ne peut être utilisé pour le transport de tout autre produit ou objet susceptible d'altérer le lait. Son revêtement intérieur doit être lisse et facile à laver, à nettoyer et à désinfecter. L'intérieur des véhicules destinés au transport doit répondre à toutes les règles de l'hygiène.

Les véhicules destinés au transport du lait traité thermiquement conditionné en petits récipients ou dans des bidons doivent être conçus de façon à protéger suffisamment les récipients et les bidons de toute souillure et de toute influence atmosphérique et ne peuvent être utilisés pour le transport d'animaux.

6. Le transport du lait de consommation dans des récipients d'une contenance supérieure à 50 l en vue de la livraison directe au consommateur est interdite.

7. Il est interdit de transporter en vrac du lait de consommation en vue de la vente ou de la livraison dans des véhicules transportant simultanément de l'eau.

8. Il est interdit de transporter en vue de la vente ou de la livraison en détail :

- a) du lait de ferme en même temps que du lait entier lorsque ce dernier n'est pas en récipients bien fermés;
- b) du lait écrémé ou du lait demi-écrémé en même temps que du lait entier ou du lait de ferme lorsque ces deux produits ne sont pas dans des récipients bien fermés.

Vu pour être annexé à Notre arrêté du 18 septembre 1989.

BAUDOUIN

Par le Roi :

Le Ministre des Affaires étrangères,
M. EYSKENS

Le Ministre des Affaires sociales,
Ph. BUSQUIN

Le Secrétaire d'Etat à l'Agriculture,
P. DE KEERSMAEKER,

Le Secrétaire d'Etat à la Santé publique,
R. DELIZEE

Bijlagen bij het koninklijk besluit van 18 september 1989

Bijlage A

Gezondheidsvoorwaarden voorzien in artikel 2, § 1, 1^o van het koninklijk besluit :

1. Het produktiebedrijf moet vrij zijn van rundertuberculose. Deze toestand moet blijken uit het attest voorzien in artikel 26 van het koninklijk besluit van 10 mei 1963 houdende maatregelen tot bestrijding van de rundertuberculose (gewijzigd door de koninklijke besluiten van 20 januari 1965, 1 september 1971, 5 december 1973, 19 januari 1976 en 4 maart 1985).
2. Het produktiebedrijf moet het gezondheidsstatuut B3 of B4 hebben zoals gedefinieerd door het koninklijk besluit van 6 december 1978 betreffende de bestrijding van de runderbrucellose. Deze toestand moet blijken uit het bezit van het in artikel 41 van het koninklijk besluit van 6 december 1978 voorziene attest.
3. De in de punten 1 en 2 voorziene attesten moeten bij ieder bezoek van de controleoverheid kunnen voorgelegd worden.

Bijlage B

Hygiënische voorwaarden voor de erkenning van het produktiebedrijf voorzien in artikel 2, § 2 van het koninklijk besluit :

Om te kunnen worden erkend in toepassing van artikel 2, § 2, moet het produktiebedrijf voldoen aan de volgende voorwaarden :

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 zodanig zijn gelegen en gebouwd dat ieder gevaar voor besmetting van de melk wordt vermeden. Zij moeten gemakkelijk te wassen en te ontsmetten zijn en ten minste voorzien zijn van :
 - een passende en voldoende bevoorrading met drinkwater voor het melken, het reinigen en het koelen;
 - een degelijk afwateringssysteem dat zo moet zijn aangelegd dat vloeistoffen gemakkelijk kunnen wegvloeien;
 - toereikende middelen om afval te verwijderen;
 - voldoende luchtverversing en verlichting;
 - een adequate afscheiding van elke besmettingsbron zoals toiletten en mestvaalten;
 - toebehoren en uitrusting die gemakkelijk af te wassen, te reinigen en te ontsmetten zijn.
3. Voorts moeten de lokalen voor de opslag van de melk voorzien zijn van koelapparatuur; deze lokalen moeten beschermd zijn tegen ongedierte en moeten beschikken over een adequate afscheiding met de ruimten waar dieren zijn ondergebracht.
4. Als gebruik wordt gemaakt van een verplaatsbaar melksysteem onder afdak.
 - 4.1. — moet een passende en voldoende bevoorrading met drinkwater voorzien zijn voor het melken, reinigen en koelen;
 - moet een uitrusting en toebehoren voorzien zijn die gemakkelijk af te wassen, te reinigen en te ontsmetten zijn.
 - 4.2. moet het afdak bovendien :
 - a) geplaatst zijn op een bodem die vrij is van elke opeenhoping van uitwerpselen en ander afval;
 - b) ervoor zorgen dat de melk wordt beschermd gedurende de tijd dat het gebruikt wordt;
 - c) zodanig zijn gebouwd en afgewerkt dat het goed proper kan worden gehouden.
5. Een melkruimte of een melkplaats die op passende wijze is afgescheiden van de verblijfsruimten is vereist wanneer de koeien in vrijheid zijn.
6. Dieren van gelijk welke soort dienen verwijderd te worden gehouden van lokalen of plaatsen waar melk wordt opgeslagen, behandeld of gekoeld.
7. Algemene voorwaarden voor het onderhoud van de lokalen.
 - 7.1. De koestal en de bijbehorende ruimten moeten steeds proper en in goede staat worden gehouden.
 - 7.2. In de toegang tot de koestal en de bijbehorende ruimten mogen geen ophopingen van mest of schadelijke stoffen voorkomen.
 - 7.3. De mestgoten moeten zo vaak als nodig worden vrijgemaakt.
 - 7.4. Grupstallen moeten droog worden gehouden, eventueel door te strooien.
 - 7.5. Het melklokaal, het lokaal voor ontvangst van de melk, alsmede de reinigings- en opslagruimten en de daarin aanwezige werktuigen moeten steeds proper en in goede staat worden gehouden.
 - 7.6. Ontsmetting van de koestal en de bijbehorende ruimten moet op zodanige wijze gebeuren dat er geen gevaar voor bestaat dat ontsmettingsmiddel in de melk terechtkomt of dat de melk bederft.
 - 7.7. Er mogen geen varkens en kippen worden gehouden in de koestal en de ruimten waar koeien worden gemolken.
 - 7.8. Vliegen, knaagdieren en ander ongedierte moeten worden bestreden.
 - 7.9. Chemische produkten, geneesmiddelen en soortgelijke produkten moeten op een veilige plaats worden bewaard.
 - 7.10. Voeder dat een ongunstig effect op de melk kan hebben, mag niet in de koestal worden opgeslagen.
8. Algemene voorwaarden voor het onderhoud van de apparatuur en het gereedschap voor het melken en de behandeling van de melk.
 - 8.1. De apparatuur en het gereedschap voor het melken, en alle onderdelen ervan, moeten altijd voldoende proper en in goede staat worden gehouden.

8.2. Na reiniging en ontsmetting moeten het melkgereedschap en de borstels hygiënisch worden bewaard.
8.3. Het tapgat van verzamel tanks moet, wanneer deze na reiniging en ontsmetting zijn leeggemaakt, open worden gelaten totdat de tanks opnieuw worden gebruikt.

9. Algemene voorwaarden inzake de hygiëne bij het melken :

9.1. Elke koe van de kudde moet door de bevoegde instanties kunnen worden geïdentificeerd. Alle koeien moeten proper worden gehouden en goed worden verzorgd.

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

9.3. 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 proper zijn.

9.4. Zodra met melken wordt begonnen moet de melker het uitzicht van de melk controleren. Indien enige fysische anomalie wordt geconstateerd, mag de melk van de betrokken koe niet worden geleverd.

Koeien met klinische uierziekten moeten het laatst, of met een aparte melkmachine of met de hand worden gemolken.

9.5. Spendippers of sprays voor zogende koeien mogen alleen onmiddellijk na het melken worden gebruikt, tenzij door de officiële autoriteiten anders is bepaald. De in spendippers of sprays gebruikte producten moeten zijn goedgekeurd door de Minister van Landbouw.

9.6. De personen die zorgen voor het melken en de verdere behandeling van de melk moeten propere melkkleding dragen.

9.7. De melkers moeten, onmiddellijk voordat zij met het melken beginnen, hun handen wassen en zij moeten ze zolang het melken duurt zo proper mogelijk houden.

Open snijwonden en schaafwonden moeten met waterdicht materiaal worden bedekt.

9.8. Tot de ophaling moet de melk in het lokaal voor ontvangst van de melk of in een melkopslagplaats worden opgeslagen.

9.9. De lokalen voor ontvangst van de melk mogen uitsluitend voor de behandeling van de melk en de melk-apparatuur worden gebruikt.

9.10. Emmers met melk moeten worden afgedekt zolang zij in de koestal staan of moeten naar buiten en naar het lokaal voor ontvangst van de melk worden gebracht.

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

10. Er moet een doeltreffende isolatie mogelijk zijn van dieren die zijn besmet met of worden verdacht van besmetting met een van de ziekten voorzien in artikel 2, § 1, 2^o, b en c.

Bijlage C

Hygiënische voorschriften bij de bereiding op het productiebedrijf van de consumptiemelk bedoeld in artikel 1, punt 10, a, b en c van het koninklijk besluit :

1. De consumptiemelk bedoeld in artikel 1, punt 10, a, b en c die bestemd is om zonder warmtebehandeling te worden verhandeld moet binnen de 2 uur na het melken gefilterd en gekoeld worden tot 6 °C of lager.

2. De consumptiemelk bedoeld in artikel 1, punt 10, a, b en c die bestemd is om gepasteuriseerd te worden verhandeld moet na het filteren een pasteurisatieproces ondergaan ten einde te voldoen aan de in bijlage E gestelde eisen. Na de warmtebehandeling moet deze melk onmiddellijk gekoeld worden tot 6 °C of lager.

Bijlage D

Normen bij ontvangst in een melkinrichting voor de rauwe melk bedoeld in artikel 4 van het koninklijk besluit :

	Etappe 1 (1)	Etappe 2 (1)
Kiemgetal bij 30°C (aantal kiemen per ml)	≤ 100 000 (2)	≤ 100 000 (2)
Celgetal (aantal cellen per ml)	≤ 500 000 (3)	≤ 400 000 (3)
Vriespunt (°C)	≤ - 0,520	≤ - 0,520
Antibiotica (per ml) — penicilline — andere	< 0,004 µg niet aantoonbaar	< 0,004 µg niet aantoonbaar

— De naleving van de normen moet door middel van steekproeven, hetzij bij de verzameling op het bedrijf, hetzij indien de melk door de producent vervoerd wordt bij de ontvangst van de rauwe melk in de melkinrichting worden gecontroleerd.

(1) Etappe 1 : tot 31 maart 1990.
Etappe 2 : vanaf 1 april 1990.

(2) Geometrisch gemiddelde geconstateerd over een periode van twee maanden, met ten minste twee monster-nemingen per maand.

(3) Rekenkundig gemiddelde geconstateerd over een periode van drie maanden, met ten minste één monster-neming per maand.

Bijlage E

Samenstellingseisen voor consumptiemelk

Benaming	Dichtheid bij 15 °C	vetgehalte (g/100 g)	Vetvrije droge stof (g/100 g)	Eiwitgehalte (g/100 g)	Vriespunt (°C)	Antibiotica (per ml)
Hoevemelk Gedeeltelijk afgeroomde hoevemelk Magere hoevemelk	≥ 1,029	V ≥ 3,2	≥ 8,5	≥ 2,9	niet verdund	niet aantoonbaar
	≥ 1,030	0,5 ≤ V ≤ 2,0	≥ 8,5	≥ 2,9	niet verdund	niet aantoonbaar
	≥ 1,031	V < 0,5	≥ 8,5	≥ 2,9	niet verdund	niet aantoonbaar
Volle melk Halfvolle melk Magere melk	≥ 1,029	V ≥ 3,5	≥ 8,5	≥ 2,9	≤ - 0,520	niet aantoonbaar
	≥ 1,030	1,5 ≤ V ≤ 1,8	≥ 8,5	≥ 2,9	≤ - 0,520	niet aantoonbaar
	≥ 1,031	V ≤ 0,3	≥ 8,5	≥ 2,9	≤ - 0,520	niet aantoonbaar

Opmerking : — Voor melk die d.m.v. een stoominjectie is behandeld geldt tot 1 januari 1991 een vriespunt van ten hoogste — 515 °C :

— Met eiwitgehalte wordt bedoeld : totale N-gehalte × 6,38.

Microbiologische en biochemische eisen voor consumptiemelk

Benaming	Pathogene kiemen	Kiemgetal bij 30 °C	Kiemgetal per ml bij 21 °C	Coliachtigen per ml	Celgetal per ml	Fosfatase	Peroxydase	Turbiditeit
Hoevemelk Gedeeltelijk afgeroomde hoevemelk Magere hoevemelk	Afwezig	per ml ≤ 100 000		< 100	≤ 500 000			

Benaming	Pathogene kiemen	Kiemgetal bij 30 °C	Kiemgetal per ml bij 21 °C	Coliachtigen per ml	Celgetal per ml	Fosfatase	Peroxydase	Turbiditeit
<u>Gepasteuriseerde</u> Hoevermelk Gedeeltelijk afge- ronde hoevermelk Magere hoevermelk	Afwezig	per ml ≤ 30 000	Na incubatie van 5 d/6 °C ≤ 100 000	< 1		-	+	
<u>Gepasteuriseerde</u> Volle melk Halfvolle melk Magere melk	Afwezig	per ml ≤ 30 000	Na incubatie van 5 d/6 °C ≤ 100 000	< 1		-	+	
<u>Gesteriliseerde</u> Volle melk Halfvolle melk Magere melk	Afwezig	Na incubatie van 15 d/30 °C ≤ 10/0,1 ml Geen bederf + normaal organo- leptisch onderzoek						< 5 NTU
<u>U.H.T.</u> Volle melk Halfvolle melk Magere melk	Afwezig	Na incubatie van 15 d/30 °C ≤ 10/0,1 ml Geen bederf + normaal organo- leptisch onderzoek						> 15 NTU

Bijlage F

Hygiënische voorwaarden voor de recipiënten en voor het afvullen met warmtebehandelde melk van recipiënten die bestemd zijn voor rechtstreekse verkoop aan de verbruiker :

1. De voor rechtstreekse verkoop aan de verbruiker bestemde recipiënten, de recipiënten die gebruikt worden tijdens de bewerking, behandeling en bewaring van melk, of voor de verkoop of voor levering van melk, moeten aan alle hygiënische eisen voldoen. Zij mogen met name geen bestanddelen in zodanige hoeveelheden aan de melk afgeven dat er een gevaar voor de menselijke gezondheid ontstaat of een verandering van de samenstelling van de melk teweeg wordt gebracht ofwel een schadelijke invloed wordt uitgeoefend op de organoleptische eigenschappen, rekening houdend met in de bestaande wetgeving terzake vastgestelde normen. Wanneer het recipiënten betreft die weer opnieuw kunnen worden gebruikt, moeten deze bovendien zo zijn vervaardigd dat zij gemakkelijk te wassen, te reinigen en te ontsmetten zijn.

2. De recipiënten waarin melk wordt verpakt moeten na elk gebruik en, voor zover nodig, vóór elk nieuw gebruik gespoeld, gereinigd, en ontsmet worden. Het materiaal en de installaties die voor de behandeling van de melk worden gebruikt, moeten zuiver worden gehouden en goed worden onderhouden :

— de werkruimten moeten tenminste eenmaal per werkdag worden gereinigd;
— het materiaal, de recipiënten en de installaties die met melk, melkprodukten of andere levensmiddelen in aanraking komen, moeten na iedere behandelingsfase en tenminste eenmaal per werkdag worden gewassen, gereinigd en ontsmet.

3. Het vullen en afsluiten van de flessen en andere recipiënten dienen automatisch te geschieden. Het scheppen bij het slijten van consumptiemelk is verboden. Recipiënten die voor de verkoop of de levering voorhanden gehouden of vervoerde consumptiemelk of karnemelk bevatten mogen niet worden opengelaten.

4. Het afsluiten moet in de melkinrichting waar de warmtebehandeling is verricht onmiddellijk na het vullen plaatsvinden door middel van een afsluiting waarvan de aard de samenstelling van de melk geenszins beïnvloedt en die de melk beschermt tegen schadelijke uitwendige invloeden op haar kenmerken en die na opening niet opnieuw kan worden gebruikt.

Bijlage G

Hygiënische voorschriften inzake het vervoer, het opslaan en het verhandelen van consumptiemelk :

1. Tanks, bussen en andere recipiënten die voor opslag en vervoer van gepasteuriseerde melk bestemd zijn, moeten aan alle regels inzake hygiëne voldoen, met name de volgende :

— de binnenwanden en andere delen die met de melk in aanraking kunnen komen, moeten zijn vervaardigd van een glad, gemakkelijk te wassen, te reinigen en te ontsmetten corrosiebestendig materiaal dat geen bestanddelen in zodanige hoeveelheden aan de melk afgeeft dat er een gevaar voor de menselijke gezondheid ontstaat of een verandering van de samenstelling van de melk teweeg wordt gebracht ofwel een schadelijke invloed wordt uitgeoefend op de organoleptische eigenschappen ervan;
— zij moeten zodanig ontworpen zijn dat alle melk eruit kan stromen; indien zij voorzien zijn van kranen moeten deze gemakkelijk uitgenomen en uiteengenomen, gewassen, gereinigd en ontsmet kunnen worden;
— zij moeten onmiddellijk na elk gebruik en, voor zover nodig, vóór elk nieuw gebruik, gereinigd en ontsmet worden : de reiniging en de ontsmetting moeten geschieden overeenkomstig bijlage F punt 2, 1e en 2e streepje;
— zij moeten vóór en tijdens het vervoer hermetisch worden afgesloten met waterdichte afsluiting.

2. Voertuigen en recipiënten voor opslag en vervoer van gepasteuriseerde melk moeten zodanig vervaardigd en uitgerust zijn, dat de in punt 4 voorgeschreven temperatuur gedurende het gehele vervoer kan worden gehandhaafd.

3. De Nationale Zuiveldienst dient zich er vóór verzending van te vergewissen dat het transportmiddel en de laadomstandigheden voldoen aan de in deze bijlage omschreven hygiënische voorschriften.

4. Tijdens het vervoer, de opslag en de verhandeling mag de temperatuur van gepasteuriseerde melk, vervoerd in tank of in kleine recipiënten of in bussen, niet hoger zijn dan 6 °C.

5. Het materiaal voor opslag en vervoer van warmtebehandelde melk en van melk in kleine recipiënten of in bussen moet in goede staat verkeren; het mag niet worden gebruikt voor het vervoer van andere produkten of voorwerpen die een nadelige invloed op melk kunnen hebben. De binnenkleding van de laadruimten moet glad en gemakkelijk te wassen, te reinigen en te ontsmetten zijn. De binnenkant van de voor het vervoer bestemde voertuigen moet aan alle hygiënische regels beantwoorden. De voertuigen bestemd voor vervoer van warmtebehandelde melk in kleine recipiënten of in bussen moeten zodanig zijn ingericht dat de recipiënten en bussen voldoende beschermd zijn tegen verontreiniging en weersinvloeden en mogen niet voor het vervoer van dieren worden gebruikt.

6. Het vervoer van consumptiemelk in recipiënten van meer dan 50 l met het oog op de rechtstreekse verkoop aan de verbruiker is verboden.

7. Het is verboden consumptiemelk voor de verkoop of de levering in vrac te vervoeren in voertuigen die tezelfdertijd water vervoeren.

8. Het is verboden voor de verkoop of voor levering in de kleinhandel te vervoeren :

a) hoefmelk tezelfdertijd als volle melk wanneer deze laatste zich niet in goed gesloten recipiënten bevindt;
b) magere of halfvolle melk tezelfdertijd als volle melk of hoefmelk wanneer deze laatste produkten zich niet in goed gesloten recipiënten bevinden.

Gezien om te worden gevoegd bij Ons besluit van 18 september 1989.

BOUDEWIJN

Van Koningswege :

De Minister van Buitenlandse Zaken,
M. EYSKENS

De Minister van Sociale Zaken,
Ph. BUSQUIN

De Staatssecretaris voor Landbouw,
P. DE KEERSMAEKER

De Staatssecretaris voor Volksgezondheid,
R. DELIZEE