

L'arrêté-loi du 28 décembre 1944, concernant la sécurité sociale des travailleurs, les documents justificatifs visés à l'article 160, § 1er, alinéa 3, de l'arrêté royal du 25 novembre 1991 portant réglementation du chômage.

Art. 2. Le présent arrêté entre en vigueur le jour de sa publication au *Moniteur belge*.

Bruxelles, le 25 janvier 1995.

Mme M. SMET

het koninklijk besluit van 25 november 1991 houdende de werkloosheidsreglementering bedoelde verantwoordingsstukken slechts te bewaren gedurende eenzelfde termijn als de langste termijn voorzien in artikel 7, § 13, van de besluitwet van 28 december 1944 betreffende de maatschappelijke zekerheid der arbeiders.

Art. 2. Dit besluit treedt in werking de dag waarop het in het *Belgisch Staatsblad* wordt bekendgemaakt.

Brussel, 25 januari 1995.

Mevr. M. SMET

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE

F 95 -- 246

[C -- 16208]

15 DECEMBRE 1994. — Arrêté royal relatif à la production et la mise sur le marché du lait de consommation et des produits à base de lait

ALBERT II, 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, notamment l'article 3, modifié par la loi du 29 décembre 1990;

Vu la directive 92/46/CEE du Conseil du 16 juin 1992 arrêtant les règles sanitaires pour la production et la mise sur le marché de lait cru, de lait traité thermiquement et de produits à base de lait;

Vu l'accord du Ministre des Affaires Economiques;

Vu l'avis du Conseil d'Etat;

Sur la proposition de Notre Ministre de l'Agriculture.

Nous avons arrêté et arrêtons :

CHAPITRE Ier. — Dispositions générales

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

1° Le Ministre : le Ministre qui a l'Agriculture dans ses attributions;

2° a) Lait : le lait produit par la sécrétion de la glande mammaire d'une ou de plusieurs vaches, brebis, chèvres ou bufflonnes;

b) Lait cru : lait non chauffé au-delà de 40° C, ni soumis à un traitement d'effet équivalent;

3° Lait destiné à la fabrication de produits à base de lait : soit du lait cru destiné à la transformation soit du lait liquide ou congelé obtenu à partir de lait cru ayant ou non été soumis à un traitement physique autorisé tel qu'un traitement thermique ou une thermisation et ayant ou non été modifié dans sa composition à condition que ces modifications soient limitées à l'addition et/ou à la soustraction des constituants naturels du lait;

4° 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 provient directement d'une unité de production laitière;

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 %;

d) Lait entier standardisé : lait traité thermiquement provenant d'un établissement de traitement agréé, 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 agréé et dont la teneur en matière grasse a été amenée à 1,50 % au minimum et 1,80 % au maximum;

MINISTERIE VAN LANDBOUW

N. 95 -- 246

[C -- 16208]

15 DECEMBER 1994. — Koninklijk besluit betreffende de productie en het in de handel brengen van consumptiemelk en producten op basis van melk

ALBERT II, 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, inzonderheid op artikel 3, gewijzigd bij de wet van 29 december 1990;

Gelet op de richtlijn 92/46/EEG van de Raad van 16 juni 1992 tot vaststelling van gezondheidsvoorschriften voor de productie en het in de handel brengen van rauwe melk, warmtebehandelde melk en producten op basis van melk;

Gelet op het akkoord van de Minister van Economische Zaken;

Gelet op het advies van de Raad van State;

Op de voordracht van Onze Minister van Landbouw,

Hebben Wij besloten en besluiten Wij :

HOOFDSTUK I. — Algemene bepalingen

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

1° De Minister : de Minister die de Landbouw onder zijn bevoegdheid heeft;

2° a) Melk : melk die is afgescheiden door de melkklier van een of meer koeien, ooen, geiten of buffelkoeien;

b) Rauwe melk : melk die niet is verwarmd tot boven 40° C en die evenmin een behandeling met een gelijkwaardig effect heeft ondergaan;

3° melk bestemd voor de bereiding van producten op basis van melk : hetzij rauwe melk bestemd voor verwerking, hetzij vloeibare of bevroren melk, verkregen uit rauwe melk die al dan niet een toegestane fysische behandeling zoals een warmtebehandeling of een thermisatie, heeft ondergaan en waarvan de samenstelling al dan niet is gewijzigd, mits deze wijziging beperkt blijft tot het toevoegen en/of het onttrekken van natuurlijke melkbestanddelen;

4° Consumptiemelk : één van de volgende producten die bestemd zijn om als zodanig aan de verbruiker te worden geleverd :

a) Hoevemelk : 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 rechtstreeks afkomstig is van een melkproductieeenheid;

b) Gedeeltelijk afgeroomde hoevemelk : hoevemelk waarvan het vetgehalte is gebracht op ten minste 0,5 % en ten hoogste 2,0 %;

c) Magere hoevemelk : hoevemelk waarvan het vetgehalte is gebracht op minder dan 0,5 %;

d) Gestandaardiseerde volle melk : warmtebehandelde melk, afkomstig van een erkende melkbehandelingsinrichting, 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 erkende melkbehandelingsinrichting en waarvan het vetgehalte is gebracht op ten minste 1,50 % en ten hoogste 1,80 %;

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

5° Lait de consommation traité thermiquement : soit du lait de consommation destiné à la vente au consommateur final et aux collectivités, obtenu par un traitement thermique et se présentant sous les formes définies aux articles 6, 7, 8 et 9, soit du lait traité par pasteurisation pour être vendu en vrac à la demande du consommateur individuel;

6° Produits à base de lait : les produits laitiers, c'est-à-dire les produits dérivés exclusivement du lait, étant donné que des substances nécessaires pour leur fabrication peuvent être ajoutées pourvu que ces substances ne soient pas utilisées en vue de remplacer, en tout ou en partie, l'un quelconque des constituants du lait et les produits composés de lait, c'est-à-dire les produits dont aucun élément ne se substitue ou ne tend à se substituer à un constituant quelconque du lait et dont le lait ou un produit laitier est une partie essentielle, soit par sa quantité, soit par son effet caractérisant ces produits;

7° Traitement thermique : tout traitement par chauffage ayant pour conséquence, immédiatement après son application, une réaction négative au test de la phosphatase;

8° Thermisation : le chauffage du lait cru, pendant au moins 15 secondes à une température comprise entre 57 et 68° C, tel que le lait présente, après ce traitement, une réaction positive au test de la phosphatase;

9° L'unité de production laitière : l'ensemble lié dans l'espace des moyens de production pour la production de lait, exploité par le producteur et comprenant à son usage autonome, l'étable pour les vaches laitières, les terres servant à la production laitière, l'installation laitière ainsi qu'à son usage exclusif les vaches laitières, le refroidisseur de lait ou les cruches de lait;

10° Producteur : la personne physique ou morale ou le groupement de personnes physiques et morales qui exploite une unité de production laitière;

11° Centre de collecte : un établissement dans lequel le lait cru peut être collecté et éventuellement refroidi et purifié;

12° Centre de standardisation : un établissement qui n'est pas rattaché à un centre de collecte ou à un établissement de traitement ou de transformation et dans lequel le lait cru peut être soumis à un écrémage ou à une modification de la teneur en constituants naturels du lait;

13° Etablissement de traitement : un établissement où le lait est traité thermiquement;

14° Etablissement de transformation : un établissement et/ou une unité de production laitière où le lait et/ou des produits à base de lait sont traités, transformés et conditionnés;

15° Etablissement de traitement agréé : l'établissement tel que défini en point 11, 12, 13 ou 14 et agréé en vertu de l'arrêté royal du 7 mars 1994 relatif à l'agrément des établissements laitiers;

16° Conditionnement : l'opération destinée à réaliser la protection des produits visés à l'article 2, alinéa 1er par l'emploi d'une première enveloppe ou d'un premier contenant au contact direct du produit concerné, ainsi que cette première enveloppe elle-même ou ce premier contenant lui-même;

17° Emballage : l'opération consistant à placer un ou plusieurs produits visés à l'article 2, alinéa 1er conditionnés ou non, dans un contenant, ainsi que ce contenant lui-même;

18° Récipient hermétiquement clos : le contenant qui est destiné à protéger le contenu contre l'introduction de micro-organismes pendant et après le traitement par la chaleur et qui est étanche à l'air;

19° Mise sur le marché : la détention ou l'exposition en vue de la vente, la mise en vente, la vente, la livraison ou toute autre manière de cession dans la Communauté à l'exclusion de la vente au détail;

20° Echanges : les échanges de marchandises entre Etats membres de la Communauté européenne;

21° La marque de salubrité : la marque de salubrité visée à l'arrêté royal du 6 octobre 1993 relatif à l'apposition d'une marque de salubrité lors de la mise sur le marché du lait de consommation et des produits à base de lait.

Art. 2. Le présent arrêté est applicable à la production et à la mise sur le marché de lait de consommation, de lait destiné à la fabrication de produits à base de lait et de produits à base de lait, destinés à la consommation humaine.

f) Magere melk : warmtebehandelde melk afkomsig van een erkende melkbehandelingsinrichting en waarvan het vetgehalte is gebracht op ten hoogste 0,30 %;

5° Warmtebehandelde konsumptiemelk : hetzij voor verkoop aan een eindverbruiker en aan collectiviteiten bestemde konsumptiemelk die is verkregen door een warmtebehandeling en die wordt aangeboden in de vormen omschreven in de artikelen 6, 7, 8 en 9, hetzij door pasteurisatie behandelde melk voor bulkverkoop op verzoek van de individuele konsument;

6° Produkten op basis van melk : zuivelprodukten, dat wil zeggen produkten die uitsluitend zijn verkregen uit melk, met dien verstande dat stoffen die voor de bereiding ervan noodzakelijk zijn, mogen worden toegevoegd, mits deze stoffen niet worden gebruikt voor de volledige of gedeeltelijke vervanging van één van de bestanddelen van de melk, en produkten die zijn samengesteld uit melk, dat wil zeggen produkten waarvan geen enkel element in de plaats komt van een melkbestanddeel of bedoeld is om daarvoor in de plaats te komen en waarvan de melk of een zuivelprodukt een essentieel bestanddeel is, hetzij door de hoeveelheid, hetzij omdat het effect kenmerkend is voor deze produkten;

7° Warmtebehandeling : elke behandeling door verhitting die, onmiddellijk na de toepassing ervan, een negatieve reactie bij de fosfatasetest tot gevolg heeft;

8° Thermisatie : verhitting van rauwe melk gedurende ten minste 15 seconden tot een temperatuur tussen 57° C en 68° C, zodat de melk na deze behandeling positief reageert op de fosfatasetest;

9° De melkproductieëenheid : het ruimtelijk gebonden geheel van de produktiemiddelen voor de produktie van melk, uitgebaat door de producent en bestaande uit, voor zijn autonoom gebruik, de melkveestal, de voor de melkproduktie gebruikte gronden en de melkinstallatie, alsook voor zijn uitsluitend gebruik de melkkoeien, de melkkoeitank of de melkkruiken;

10° Producent : de natuurlijke persoon of de rechtspersoon of de groepering van natuurlijke personen en rechtspersonen die een melkproductieëenheid uitbaat;

11° Centraal melkdepot : een inrichting waar rauwe melk verzameld en eventueel gekoeld en gezuiverd mag worden;

12° Centrum voor standaardisering : een inrichting die niet verbonden is aan een centraal melkdepot of een melkbehandelings- of melkverwerkingsinrichting, waarin rauwe melk mag worden afgeroomd of waarin het gehalte aan natuurlijke melkbestanddelen mag worden gewijzigd;

13° Melkbehandelingsinrichting : een inrichting waar melk een warmtebehandeling ondergaat;

14° Melkverwerkingsinrichting : een inrichting en/of een melkproductieëenheid waar melk en produkten op basis van melk worden behandeld, verwerkt en verpakt;

15° Erkende melkinrichting : de inrichting omschreven in punt 11, 12, 13 of 14 en erkend krachtens het koninklijk besluit van 7 maart 1994 betreffende de erkenning van melkinrichtingen;

16° Onmiddellijke verpakking : het beschermen van de in artikel 2, eerste lid bedoelde produkten door middel van een eerste omhulsel of een eerste bergingsmiddel dat rechtstreeks in contact komt met het betrokken produkt, alsmede het eerste omhulsel of het eerste bergingsmiddel zelf;

17° Eindverpakking : het plaatsen van een of meer in artikel 2, eerste lid bedoelde produkten die al dan niet van een onmiddellijke verpakking zijn voorzien, in een bergingsmiddel, alsmede het bergingsmiddel zelf;

18° Hermetisch gesloten recipiënt : luchtdicht bergingsmiddel dat bestemd is om de inhoud tijdens en na de hittebehandeling te beschermen tegen het binnendringen van micro-organismen;

19° In de handel brengen : het in het bezit hebben of uitstallen met het oog op verkoop, het te koop aanbieden, het verkopen, het leveren of het op enige andere wijze overdragen in de Gemeenschap, met uitzondering van de detail-verkoop;

20° Handelsverkeer : handelsverkeer in goederen tussen Lid-Staten van de Europese Gemeenschap;

21° Het keurmerk : het keurmerk bedoeld bij het koninklijk besluit van 6 oktober 1993 betreffende het aanbrengen van een keurmerk bij het in de handel brengen van konsumptiemelk en produkten op basis van melk.

Art. 2. Dit besluit is van toepassing op de produktie en het in de handel brengen van konsumptiemelk, van melk bestemd voor de bereiding van produkten op basis van melk en van produkten op basis van melk, bestemd voor de menselijke konsumptie.

Le présent arrêté ne s'applique pas aux :

1° unités de production laitière où le producteur vend directement au consommateur du lait cru provenant de bétail officiellement indemne de tuberculose et officiellement indemne ou indemne de brucellose, et/ou des produits à base de lait qui ont été transformés sur son unité de production à partir de ce lait cru;

2° établissements laitiers et aux magasins de détail où le traitement, la transformation et le conditionnement du lait et des produits à base de lait sont effectués exclusivement en vue de la vente directe au consommateur.

CHAPITRE II. — Exigences du lait de consommation

Art. 3. Le lait cru destiné à la consommation humaine directe et le lait de ferme n'ayant pas subi un traitement thermique doivent satisfaire aux :

- 1° normes de l'annexe A, point 1;
- 2° conditions relatives à l'étiquetage, prévues de l'annexe F;
- 3° conditions supplémentaires fixées par le Ministre.

Art. 4. Le lait cru destiné à la fabrication de lait de consommation traité thermiquement doit être épuré ou filtré à l'aide des centrifugeuses ou tout autre appareil approprié pour la purification physique du lait.

Art. 5. § 1er. Le lait cru destiné à la fabrication de lait de consommation doit :

1° en ce qui concerne le lait de vache destiné à la fabrication de lait de consommation tel que défini à l'article 1er, 4°, d, e et f, satisfaire aux prescriptions relatives à la qualité du lait fourni aux acheteurs;

2° en ce qui concerne le lait de vache destiné à la fabrication de lait de consommation tel que défini à l'article 1er, 4°, a, b et c, répondre aux normes visées au point 1°;

3° en ce qui concerne le lait de brebis, chèvres ou bufflonnes, répondre aux normes de l'annexe B;

4° le cas échéant, avoir transité par un centre de collecte de lait agréé ou par un centre de standardisation du lait agréé;

5° le cas échéant, subir dans un établissement de traitement agréé, un des traitements thermiques suivants : pasteurisation, traitement U.H.T. ou stérilisation.

§ 2. 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 6° C et être maintenu à cette température jusqu'à son traitement thermique.

§ 3. 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 300.000 par ml, le lait cru en question ne peut être utilisé pour la fabrication de lait de consommation traité thermiquement.

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

Art. 6. Le lait pasteurisé doit :

1° avoir été obtenu par un traitement mettant en œuvre une température élevée pendant un court laps de temps (au moins 71,7° C pendant quinze secondes ou toute combinaison équivalente) ou par un procédé de pasteurisation utilisant des combinaisons différentes de temps et de température pour obtenir un effet équivalent;

2° présenter une réaction négative au test de la phosphatase et une réaction positive au test de la peroxydase. La production de lait pasteurisé dont le test de la peroxydase est négatif est toutefois autorisée à condition que l'étiquetage comporte une mention telle que « pasteurisation haute »;

3° immédiatement après pasteurisation, être refroidi pour être ramené, dans les meilleurs délais, à une température ne dépassant pas 6° C.

Art. 7. § 1er. Le lait traité selon le procédé dit à ultra haute température, ci-après nommé lait U.H.T., doit satisfaire aux conditions suivantes :

1° avoir été obtenu par application au lait cru d'un procédé de chauffage en flux continu impliquant la mise en œuvre d'une température élevée pendant un court laps de temps (au minimum + 135° C pendant au moins une seconde) — traitement destiné à

Dit besluit is niet van toepassing op :

1° melkproduktieëenheden waar de producent rauwe melk, van officieel tuberculosevrije en officieel brucellosevrije of brucellosevrije dieren, en/of produkten op basis van melk, die op zijn productieëenheid zijn verwerkt met bovenbedoelde rauwe melk, rechtstreeks aan de konsument verkoopt;

2° Melkinrichtingen en detailhandelszaken waar het behandelen, verwerken en verpakken van melk en produkten op basis van melk uitsluitend geschieden met het oog op de rechtstreekse verkoop aan de konsument.

HOOFDSTUK II. — Eisen voor consumptiemelk

Art. 3. Rauwe melk bestemd voor rechtstreekse menselijke consumptie en hoevermelk die geen warmtebehandeling ondergaan heeft moeten voldoen aan :

- 1° de normen van bijlage A, punt 1;
- 2° de etiketteringsvoorwaarden van bijlage F;
- 3° aanvullende voorwaarden gesteld door de Minister.

Art. 4. Rauwe melk bestemd voor de bereiding van warmtebehandelde consumptiemelk moet gezuiverd of gefiltreerd worden met centrifuges of andere adequate apparaten voor de fysieke zuivering van melk.

Art. 5. § 1. Rauwe melk bestemd voor de bereiding van consumptiemelk moet :

1° wat koemelk betreft bestemd voor de bereiding van consumptiemelk bedoeld bij art. 1, 4°, d, e en f, voldoen aan de voorschriften betreffende de kwaliteit van melk geleverd aan kopers;

2° wat koemelk betreft bestemd voor de bereiding van consumptiemelk bedoeld bij art. 1, 4°, a, b en c, voldoen aan dezelfde normen als bedoeld onder 1°;

3° wat melk van geiten, oaien of buffelkoeien betreft, voldoen aan de normen van bijlage B;

4° in voorkomend geval, geleverd worden via een erkend centraal melkdepot of een erkend centrum voor standaardisering;

5° in voorkomend geval, in een erkende melkbehandelingsinrichting één van de volgende warmtebehandelingen ondergaan : pasteurisatie, U.H.T.-behandeling of sterilisatie.

§ 2. Indien rauwe melk niet binnen vier uur na ontvangst wordt behandeld moet deze bij ontvangst in de erkende melkbehandelingsinrichting onmiddellijk worden afgekoeld tot op een temperatuur van ten hoogste 6° C en op die temperatuur worden gehouden tot op het ogenblik van de warmtebehandeling.

§ 3. Indien rauwe melk niet binnen 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 kiemgetal bij 30° C meer dan 300.000 per ml bedraagt, mag de betrokken rauwe melk niet gebruikt worden voor de bereiding van warmtebehandelde consumptiemelk.

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

Art. 6. Gepasteuriseerde melk moet :

1° zijn verkregen door een behandeling waarbij gedurende korte tijd een hoge temperatuur wordt toegepast (minimaal 71,7° C gedurende 15 seconden of een gelijkwaardige combinatie), ofwel door een pasteurisatieproces waarbij andere tijd/temperatuurcombinaties worden gehanteerd om een gelijkwaardig effect te krijgen;

2° negatief reageren op de fosfatasetest en positief op de peroxydasetest. De produktie van gepasteuriseerde melk met negatieve reactie op de peroxydasetest wordt evenwel toegestaan, mits op het etiket van de melk de vermelding « hooggepasteuriseerde melk » wordt aangebracht;

3° onmiddellijk na pasteurisatie worden gekoeld om zo spoedig mogelijk op een temperatuur van ten hoogste 6° C te worden gebracht.

Art. 7. § 1. Melk behandeld volgens het ultrahoge temperatuurprocedé, hierna UHT-melk te noemen, moet aan de volgende voorwaarden voldoen :

1° verkregen zijn door verhitting van rauwe melk volgens een procedé waarbij de rauwe melk door middel van een ononderbroken doorgloeijing gedurende korte tijd aan een hoge temperatuur (minimaal 135° C gedurende ten minste 1 seconde) wordt blootgesteld —

détruire tous les micro-organismes résiduels putréfiants et leurs spores — et avec utilisation d'un conditionnement aseptique dans un récipient opaque ou rendu opaque par l'emballage, mais de telle sorte que les modifications chimiques, physiques et organoleptiques soient réduites à un minimum;

2° avoir une conservabilité telle qu'en cas de contrôle par sondage aucune altération ne soit perceptible, au bout de quinze jours, sur du lait U.H.T. maintenu dans un emballage non ouvert à une température de + 30° C; en tant que de besoin, un séjour de sept jours dans un emballage non ouvert à une température de + 55° C peut en outre être prévu.

§ 2. Dans le cas où le procédé de traitement du lait dit « à ultra haute température » est appliqué par contact direct du lait et de la vapeur d'eau, celle-ci doit être obtenue à partir d'eau potable et ne doit pas céder des substances étrangères au lait ni exercer sur lui une influence défavorable. En outre, l'application du procédé ne doit pas modifier la teneur en eau du lait traité.

Art. 8. Le lait stérilisé doit :

1° avoir été chauffé et stérilisé dans des conditionnements ou récipients hermétiquement fermés, le dispositif de fermeture devant rester intact;

2° avoir, en cas de contrôle par sondage, une conservabilité telle qu'aucune altération ne soit perceptible après un séjour de quinze jours dans un emballage non ouvert à une température de + 30° C; en tant que de besoin, un séjour de sept jours dans un emballage non ouvert à une température de + 55° C peut en outre être prévu.

Art. 9. § 1er. Le lait pasteurisé ayant subi une « pasteurisation haute », le lait U.H.T. et le lait stérilisé peuvent être produits à partir de lait cru ayant subi une thermisation ou un traitement thermique initial dans un autre établissement. En pareil cas, le couple « temps-température » doit être inférieur ou égal à celui mis en œuvre pour la pasteurisation et le lait doit présenter une réaction positive au test de la peroxydase avant le second traitement. Le recours à cette pratique doit être porté à la connaissance de l'Office national du lait et de ses dérivés.

§ 2. La teneur en germes à 30° C du lait qui a déjà subi une pasteurisation ne peut pas dépasser 100 000 par ml immédiatement avant le deuxième traitement thermique.

§ 3. Le traitement thermique initial doit être mentionné dans le document commercial visé à l'article 18, § 1er, 4°.

Art. 10. § 1er. Les procédés de chauffage, les températures et la durée du chauffage pour les laits pasteurisés, U.H.T. et stérilisés, les types d'appareils de chauffage, la vanne de dérivation, les types de dispositif de réglage de la température et des enregistreurs doivent répondre aux normes communautaires ou internationales.

§ 2. Les données des thermomètres enregistreurs doivent être datées et conservées pendant deux ans pour être présentées à toute réquisition lors du contrôle de l'établissement. Pour les produits microbiologiquement périssables ce délai est ramené à deux mois après la date limite de consommation ou la date optimale d'utilisation.

Art. 11. Le lait de consommation traité thermiquement peut être soumis à tout test propre à donner une indication de ce qu'était la condition microbiologique du lait avant le traitement thermique. Les modalités d'application de ces tests et les critères à respecter à cette fin sont établis par le Ministre.

Art. 12. § 1er. Le lait de consommation doit répondre aux normes microbiologiques fixées à l'annexe A. Le lait de vache doit en outre satisfaire aux exigences de composition mentionnées à l'annexe C.

§ 2. Le Ministre fixe la valeur maximale du total combiné des résidus d'antibiotiques.

§ 3. Est déclaré nuisible pour la consommation humaine le lait de consommation qui contient :

1° des résidus de substances pharmacologiquement actives en une concentration supérieure à celle fixée à l'annexe A;

2° des résidus de pesticides en quantité dépassant les teneurs maximales fixées par l'arrêté royal du 23 octobre 1991 fixant les teneurs maximales pour les résidus de pesticides autorisées sur et dans les denrées alimentaires;

met het doel alle overblijvende bederf veroorzakende micro-organismen en de sporen daarvan te vernietigen — en waarbij de melk op zodanige wijze aseptisch in lichtdichte of door de eindverpakking lichtdicht gemaakte recipiënten is verpakt, dat de chemische, fysische en organoleptische veranderingen van de melk tot een minimum worden beperkt;

2° een zodanige houdbaarheid hebben dat, bij een steekproefcontrole uitgevoerd op UHT-melk die 15 dagen in ongeopende verpakking bij een temperatuur van + 30° C is bewaard, geen enkel teken van nadelige beïnvloeding waarneembaar is; zo nodig kan bovendien een termijn van zeven dagen in ongeopende verpakking bij een temperatuur van + 55° C worden voorgeschreven.

§ 2. Als bij de behandeling volgens het « ultrahogetemperatuur-procédé » melk en stoom rechtstreeks met elkaar in aanraking komen, moet de stoom verkregen zijn uit drinkwater en mag deze geen vreemde stoffen aan de melk afgeven noch anderszins de melk nadelig beïnvloeden. Voorts mag het gebruik van dit procédé geen wijziging brengen in het watergehalte van de behandelde melk.

Art. 8. Gesteriliseerde melk moet :

1° verhit en gesteriliseerd zijn in hermetisch gesloten onmiddellijke verpakkingen of recipiënten; de afsluiting moet intact blijven;

2° bij steekproefcontrole een zodanige houdbaarheid hebben dat, na 15 dagen bewaren in ongeopende verpakking bij een temperatuur van + 30° C, geen enkel teken van nadelige beïnvloeding waarneembaar is; zo nodig kan bovendien een termijn van zeven dagen in ongeopende verpakking bij een temperatuur van + 55° C worden voorgeschreven.

Art. 9. § 1. Hooggepasteuriseerde melk, UHT-melk en gesteriliseerde melk mogen worden bereid uit rauwe melk die in een andere inrichting een thermisatie of een eerste warmtebehandeling heeft ondergaan. In dat geval moet de combinatie « tijd-temperatuur » lager zijn dan of gelijk zijn aan die voor pasteurisatie en moet de melk vóór de tweede behandeling positief reageren op de peroxydasetest. Wanneer deze werkwijze wordt toegepast, moet de Nationale Zuiveldienst hiervan in kennis worden gesteld.

§ 2. Het kiemgetal bij 30° C van melk die reeds is gepasteuriseerd mag onmiddellijk vóór de tweede warmtebehandeling niet hoger zijn dan 100 000 per ml.

§ 3. De eerste warmtebehandeling moet vermeld worden op het handelsdocument bedoeld in artikel 18, § 1, 4°.

Art. 10. § 1. De verhittingsprocedures, de temperaturen en de duur van de verhitting van gepasteuriseerde melk, UHT-melk en gesteriliseerde melk, de typen melkverhitters, de stroomkeerder, de typen temperatuurregelaars en de typen thermografen moeten beantwoorden aan de communautaire of internationale normen.

§ 2. De gegevens van de thermografen moeten worden gedateerd en bewaard gedurende twee jaar en op elk verzoek worden overgelegd bij controle van de inrichting. Voor aan microbiologisch bederf onderhevige produkten wordt deze termijn teruggebracht tot twee maanden na de uiterste consumptiedatum of de datum van minimale houdbaarheid.

Art. 11. Warmtebehandelde consumptiemelk mag worden onderworpen aan tests die een aanwijzing kunnen geven omtrent de microbiologische kwaliteit van de melk vóór de warmtebehandeling. De uitvoeringsbepalingen voor dergelijke tests en de daartoe in acht te nemen criteria worden vastgesteld door de Minister.

Art. 12. § 1. Consumptiemelk moet voldoen aan de microbiologische normen bepaald in bijlage A. Koemelk moet bovendien voldoen aan de samenstellingseisen vermeld in bijlage C.

§ 2. De Minister bepaalt het maximaal toegelaten totaal van de residuen van alle antibiotica te zamen.

§ 3. Wordt schadelijk verklaard voor menselijke consumptie, de consumptiemelk die :

1° residuen van farmacologisch werkzame substanties bevat in een concentratie hoger dan aangegeven in bijlage A;

2° residuen van bestrijdingsmiddelen bevat in hoeveelheden die hoger zijn dan de maximale hoeveelheden vastgesteld in het koninklijk besluit van 23 oktober 1991 tot vaststelling van de maximumgehalten aan residuen van bestrijdingsmiddelen toegelaten in en op voedingsmiddelen;

3° des métaux lourds en quantité dépassant les teneurs maximales fixées par l'arrêté royal du 2 décembre 1991 fixant les teneurs maximales des denrées alimentaires en certains métaux lourds;

4° des résidus de substances étrangères autres que celles visées sous 1°, 2° et 3° en quantité détectable sauf indiqué autrement;

5° des détergents et d'autres substances qui sont susceptibles d'altérer les caractéristiques organoleptiques ou qui peuvent être nuisibles pour la santé publique.

§ 4. Le Ministre peut fixer des critères supplémentaires ainsi que des critères microbiologiques applicables à la date limite de consommation.

CHAPITRE III. — Exigences relatives au lait destiné à la fabrication de produits à base de lait

Art. 13. Les produits à base de lait sont fabriqués à partir :

1° soit de lait cru :

- a) qui répond à l'article 5, § 1er, 1° jusqu'au 4°;
 b) ayant, dans l'établissement de transformation, été traité ou, s'il s'agit de produits « au lait cru », été utilisé :
- dans les 36 heures qui suivent son admission si le lait est conservé à une température ne dépassant pas 6° C;
 - dans les 48 heures qui suivent son admission si le lait est conservé à une température égale ou inférieure à 4° C;

2° soit de lait destiné à la fabrication de produits à base de lait et obtenu à partir du lait cru :

- a) satisfaisant aux exigences du point 1°;
 b) provenant d'un établissement de traitement agréé;
 c) ayant été stocké et transporté conformément à l'annexe G;

3° soit de produits à base de lait satisfaisant aux exigences du chapitre IV.

Art. 14. Les laits traités par chauffage et destinés à la fabrication de produits à base de lait doivent satisfaire aux conditions suivantes :

1° Le lait thermisé doit :

- a) être obtenu à partir de lait cru qui, s'il n'est pas traité dans les 36 heures suivant son admission à l'établissement, ait, avant thermisation, une concentration en germes à 30° C ne dépassant pas 300.000 germes par millilitre;
 b) avoir été obtenu par un traitement tel que défini à l'article 1er, 7°;
 c) s'il est utilisé pour la production de lait pasteurisé, U.H.T. ou stérilisé, satisfaire avant traitement aux normes suivantes : teneur en germes à 30° C inférieure ou égale à 100.000 germes par millilitre.

2° Le lait pasteurisé doit répondre aux dispositions de l'article 6, 1° et 2°.

3° Le lait U.H.T. doit avoir été obtenu par un procédé de chauffage décrit à l'article 7, § 1er, 1°.

CHAPITRE IV

Exigences relatives aux produits à base de lait

Art. 15. Les produits à base de lait doivent :

- 1° être préparés dans un établissement de transformation agréé;
 2° satisfaire aux critères microbiologiques de l'annexe D.

Le Ministre peut fixer des critères supplémentaires ainsi que des critères microbiologiques applicables à la date limite de consommation;

3° ne comprendre que des substances autres que le lait, propres à la consommation humaine;

4° avoir été soumis à un traitement thermique au cours du processus de fabrication, ou être élaborés à partir de produits qui ont subi un traitement thermique, ou comporter des prescriptions d'hygiène suffisantes pour satisfaire aux critères d'hygiène garantis pour tout produit fini.

3° zware metalen bevat in hoeveelheden die hoger zijn dan de maximale gehalten vastgesteld in het koninklijk besluit van 2 december 1991 tot vaststelling van maximale gehalten van een aantal zware metalen in voedingsmiddelen;

4° residuen van vreemde stoffen, andere dan deze bedoeld onder 1°, 2° en 3°, bevat in aantoonbare hoeveelheden, tenzij anders aangegeven;

5° detergenten en andere stoffen bevat die de organoleptische kenmerken kunnen beïnvloeden of die schadelijk kunnen zijn voor de volksgezondheid.

§ 4. De Minister kan bijkomende criteria bepalen alsook microbiologische criteria die van toepassing zijn op de uiterste consumptiedatum.

HOOFDSTUK III. — Eisen voor melk bestemd voor de bereiding van produkten op basis van melk

Art. 13. Produkten op basis van melk worden bereid met :

1° hetzij rauwe melk die :

- a) voldoet aan art. 5, § 1, 1° t.e.m. 4°;
 b) in de erkende melkverwerkingsinrichting behandeld wordt of, indien het gaat om produkten « met rauwe melk » gebruikt wordt :
- binnen 36 uur na ontvangst ingeval de melk wordt bewaard op een temperatuur van ten hoogste 6° C;
 - binnen 48 uur na ontvangst ingeval de melk wordt bewaard op een temperatuur van 4° C of minder;

2° hetzij melk die bestemd is voor de bereiding van produkten op basis van melk en verkregen is uit rauwe melk die :

- a) voldoet aan punt 1°;
 b) afkomstig is van een erkende melkbehandelingsinrichting;
 c) opgeslagen en vervoerd is overeenkomstig bijlage G;
 3° hetzij produkten op basis van melk die voldoen aan de eisen van hoofdstuk IV.

Art. 14. Melk waarop een hittebehandeling is toegepast en die bestemd is voor de bereiding van produkten op basis van melk moet aan de volgende voorwaarden voldoen :

1° Gethermiseerde melk moet :

- a) verkregen zijn uit rauwe melk die, indien zij niet binnen 36 uur na ontvangst in de inrichting wordt behandeld, vóór thermisatie, een kiemgetal bij 30° C heeft van ten hoogste 300.000 per ml;
 b) verkregen zijn middels een behandeling als omschreven in artikel 1, 7°;
 c) indien zij wordt gebruikt voor de productie van gepasteuriseerde melk, UHT-melk of gesteriliseerde melk, vóór behandeling aan de volgende norm voldoen : kiemgetal bij 30° C ten hoogste 100.000 per ml.

2° Gepasteuriseerde melk moet voldoen aan de bepalingen van artikel 6, 1° en 2°.

3° UHT-melk moet verkregen zijn door verhitting volgens een procédé beschreven in artikel 7, § 1, 1°.

HOOFDSTUK IV

Eisen voor produkten op basis van melk

Art. 15. Produkten op basis van melk moeten :

- 1° worden toebeïerd in een erkende melkverwerkingsinrichting;
 2° voldoen aan de microbiologische criteria van bijlage D.

De Minister kan bijkomende criteria bepalen alsook microbiologische criteria die van toepassing zijn op de uiterste consumptiedatum;

3° naast melk, alleen voor menselijke consumptie geschikte stoffen bevatten;

4° tijdens het bereidingsproces een warmtebehandeling hebben ondergaan, of worden bereid uit produkten die een warmtebehandeling hebben ondergaan, of worden onderworpen aan voldoende strenge hygiënevoorschriften om te voldoen aan de hygiëncriteria die voor elk eindprodukt worden gewaarborgd.

Art. 16. Le Ministre peut fixer les conditions générales et particulières applicables à la fabrication d'un produit déterminé et les normes spécifiques à ce type de produit.

Art. 17. Le Ministre peut accorder des dérogations individuelles aux articles 13, 14, 15, 2°, et 18, § 1er, 1°, pour la fabrication de produits à base de lait présentant des caractéristiques traditionnelles sous réserve que le lait entrant dans ladite fabrication satisfasse à la réglementation en vigueur relative à la qualité du lait cru.

CHAPITRE V

L'emballage, l'étiquetage, le stockage et le transport

Art. 18. § 1er. Le lait de consommation et les produits à base de lait doivent :

1° être conditionnés et emballés conformément à l'annexe E :

— s'il s'agit de lait de consommation traité thermiquement à savoir du lait entier standardisé, du lait demi-écrémé et du lait écrémé dans l'établissement de traitement où le lait a été soumis au traitement final;

— s'il s'agit des produits liquides destinés à la vente au consommateur final, conformément au paragraphe 3 de l'annexe E;

2° être étiquetés conformément à l'annexe F;

3° être stockés et transportés dans des conditions sanitaires satisfaisantes, conformément à l'annexe G;

4° au cours du transport, être accompagné d'un document d'accompagnement commercial qui indique :

— les données de la marque de salubrité;

— les indications prévues à l'annexe F;

— une indication permettant d'identifier la nature du traitement thermique.

Ce document doit :

— être conservé par le destinataire pendant une période minimale d'un an pour pouvoir être présenté;

— jusqu'au 31 décembre 1997, et lorsqu'il s'agit de lait traité thermiquement qui est destiné à la Grèce après transit à travers le territoire d'un pays tiers, être visé par l'autorité compétente du poste d'inspection frontalier dans lequel les formalités de mise en transit sont effectuées pour attester qu'il s'agit de lait traité thermiquement qui satisfait aux exigences du présent arrêté.

Le document d'accompagnement n'est toutefois pas exigé en cas de transport par le producteur pour une livraison directe au consommateur final.

§ 2. Le Ministre peut accorder des dérogations individuelles au § 1er, 1°, et à l'annexe F, point 2, pour la fabrication de fromage d'une durée de maturation d'au moins 60 jours.

Art. 19. § 1er. 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 et dans l'arrêté royal du 11 mai 1992 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires.

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 ».

§ 2. 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.

Art. 20. § 1er. 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.

Art. 16. De Minister kan de algemene en bijzondere voorwaarden voor de bereiding van een bepaald product en de specifieke normen voor dit type product vaststellen.

Art. 17. De Minister kan individuele afwijkingen toestaan op artikelen 13, 14, 15, 2°, en 18, § 1, 1°, voor de bereiding van produkten op basis van melk met traditionele kenmerken mits de melk die bij die bereiding wordt gebruikt voldoet aan de in voege zijnde kwaliteitsreglementering voor rauwe melk.

HOOFDSTUK V

Verpakking, etikettering, opslag en vervoer

Art. 18. § 1. Warmtebehandelde consumptiemelk en produkten op basis van melk moeten :

1° voorzien worden van een onmiddellijke en een eindverpakking overeenkomstig bijlage E :

— indien het gaat om warmtebehandelde consumptiemelk, met name gestandaardiseerde volle melk, halfvolle en magere melk, moet dit gebeuren in de erkende melkbehandelingsinrichting waar de eindbehandeling heeft plaatsgehad;

— indien het gaat om vloeibare produkten die bestemd zijn voor verkoop aan de eindverbruiker moet dit automatisch gebeuren overeenkomstig punt 3 van bijlage E;

2° geëtiketteerd worden overeenkomstig bijlage F;

3° opgeslagen en onder bevredigende hygiënische omstandigheden vervoerd worden overeenkomstig bijlage G;

4° gedurende het vervoer vergezeld gaan van een begeleidend handelsdocument waarop wordt vermeld :

— de gegevens van het keurmerk;

— de gegevens als bedoeld in bijlage F;

— een aanduiding ter identificatie van de aard van de warmtebehandeling.

Dit document moet :

— gedurende ten minste één jaar door de geadresseerde worden bewaard, zodat het desgevraagd kan worden voorgelegd;

— tot en met 31 december 1997 en wanneer het warmtebehandelde melk betreft die bestemd is voor Griekenland na doorvoer over het grondgebied van een derde land, door de bevoegde autoriteit van de inspectiepost aan de grens waar de doorvoerformaliteiten zijn verricht, geviseerd moet worden ten einde te verklaren dat het warmtebehandelde melk betreft die aan de eisen van de onderhavig besluit voldoet.

Het begeleidende document is evenwel niet vereist in geval van vervoer door de producent voor rechtstreekse levering aan de eindverbruiker.

§ 2. De Minister kan individuele afwijkingen op § 1, 1°, en op bijlage F, punt 2, toestaan voor de bereiding van kaas met een rijpingstijd van tenminste 60 dagen.

Art. 19. § 1. 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 en aan het koninklijk besluit van 11 mei 1992 betreffende materialen en voorwerpen bestemd om met voedingsmiddelen in aanraking te komen.

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.

§ 2. 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. 20. § 1. 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.

§ 2. L'espèce animale dont provient le lait doit être spécifié s'il ne s'agit pas de lait de vache.

§ 3. 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 2, alinéa 1er.

CHAPITRE VI. — Dispositions diverses

Art. 21. Les citernes à lait et les locaux, installations et équipements de travail peuvent être utilisés pour d'autres denrées alimentaires à condition que toutes les mesures appropriées soient prises pour éviter toute contamination ou détérioration du lait de consommation ou des produits à base de lait.

Art. 22. Si des établissements produisent des denrées alimentaires contenant du lait ou des produits à base de lait et d'autres ingrédients qui n'ont pas subi un traitement thermique ou un autre traitement assurant un effet équivalent, ce lait, ces produits à base de lait et ces ingrédients doivent être stockés séparément pour éviter la contamination et être traités ou transformés dans des locaux prévus à cet effet.

Art. 23. Le lait et les produits à base de lait destinés aux échanges ne doivent pas avoir été soumis à des radiations ionisantes.

Art. 24. Les produits qui ne satisfont pas aux normes du présent arrêté ne peuvent faire l'objet d'échanges ni être importés en provenance des pays tiers.

Art. 25. Le Ministre détermine :

1° les méthodes de contrôle de l'étanchéité des récipients hermétiquement clos;

2° en matière d'analyse et de test, les méthodes de référence et, le cas échéant, les critères régissant les méthodes de routine à utiliser pour le contrôle du respect des exigences du présent arrêté, ainsi que les modalités de prélèvement des échantillons;

3° les limites et les méthodes permettant une différenciation entre les différents types de lait traité thermiquement;

4° les méthodes d'analyse des normes indiquées aux annexes A, B, C et D.

Art. 26. § 1er. Par dérogation aux articles 13 et 14 le Ministre peut décider que certaines dispositions du présent arrêté ne s'appliquent pas aux produits à base de lait, qui contiennent d'autres denrées alimentaires et dont le pourcentage de lait ou de produits à base de lait n'est pas essentiel au sens de l'article 1er, 6°.

§ 2. Les dérogations visées au § 1er ne peuvent pas porter sur les exigences concernant la marque de salubrité.

Lors de l'octroi des dérogations il est tenu compte à la fois de la nature et de la composition du produit.

CHAPITRE VII. — Dispositions finales

Art. 27. 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.

Art. 28. L'arrêté royal du 18 septembre 1989 relatif au commerce du lait destiné à la consommation humaine directe et à l'exportation est abrogé.

Art. 29. Le présent arrêté entre en vigueur le 1er avril 1995.

Art. 30. Notre Ministre de l'Agriculture est chargé de l'exécution du présent arrêté.

Donné à Bruxelles, le 15 décembre 1994.

ALBERT

Par le Roi :

Le Ministre de l'Agriculture,
A. BOURGEOIS

§ 2. De diersoort, waarvan de melk afkomstig is, moet vermeld worden indien het geen koemelk betreft.

§ 3. 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 voedingsmiddelen dan deze omschreven in artikel 2, eerste lid te bevorderen, wordt verspreid.

HOOFDSTUK VI. — Diverse bepalingen

Art. 21. De melktanks en de lokalen, de installaties en de apparatuur mogen voor andere voedingsmiddelen worden gebruikt mits alle passende maatregelen worden genomen om besmetting of aantasting van de consumptiemelk of de produkten op basis van melk te voorkomen.

Art. 22. Wanneer een inrichting levensmiddelen bereidt die melk of produkten op basis van melk bevatten en daarnaast andere ingrediënten, die geen warmtebehandeling of een andere behandeling met een gelijkwaardig effect hebben ondergaan, moeten deze melk, deze produkten op basis van melk en deze ingrediënten afzonderlijk worden opgeslagen om besmetting te voorkomen en moeten zij in daartoe bestemde lokalen behandeld of verwerkt worden.

Art. 23. Melk en produkten op basis van melk bestemd voor het handelsverkeer mogen niet worden onderworpen aan ioniserende straling.

Art. 24. Produkten die niet voldoen aan de bepalingen van dit besluit mogen niet in het handelsverkeer worden gebracht en mogen evenmin uit derde landen worden ingevoerd.

Art. 25. De Minister bepaalt :

1° de methoden om te controleren of de hermetisch gesloten recipiënten lekdicht zijn;

2° voor analyses en tests, de referentiemethode en, in voorkomend geval, de criteria voor routine-methoden, die moeten worden gebruikt om te controleren of de eisen van dit besluit worden nageleefd, alsmede de wijze van bemonstering;

3° de grenswaarden en methoden aan de hand waarvan een onderscheid kan worden gemaakt tussen de verschillende soorten warmtebehandelde melk;

4° de analysemethoden voor de in bijlage A, B, C en D bedoelde normen.

Art. 26. § 1. In afwijking van de artikelen 13 en 14 kan de Minister bepalen dat sommige bepalingen van dit besluit niet van toepassing zijn op de produkten op basis van melk die andere voedingsmiddelen bevatten en waarvan het percentage melk of produkten op basis van melk niet essentieel is in de zin van artikel 1, 6°.

§ 2. De in § 1 bedoelde afwijkingen mogen geen betrekking hebben op de eisen betreffende het keurmerk.

Bij het verlenen van de afwijkingen wordt zowel met de aard als met de samenstelling van het produkt rekening gehouden.

HOOFDSTUK VII. — Slotbepalingen

Art. 27. 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.

Art. 28. Het koninklijk besluit van 18 september 1989 betreffende de handel in melk bestemd voor rechtstreekse menselijke consumptie en voor uitvoer wordt opgeheven.

Art. 29. Dit besluit treedt in werking op 1 april 1995.

Art. 30. Onze Minister van Landbouw is belast met de uitvoering van dit besluit.

Gegeven te Brussel, 15 december 1994.

ALBERT

Van Koningswege :

De Minister van Landbouw,
A. BOURGEOIS

Annexes à l'arrêté royal du 15 décembre 1994
relatif à la production et la mise sur le marché du lait de consommation et des produits à base de lait

ANNEXE A. Critères microbiologiques pour le lait de consommation

1. Le lait cru de vache destiné à la consommation en l'état et le lait de ferme n'ayant pas subi un traitement thermique doivent satisfaire après conditionnement aux normes suivantes :

Teneur en germes à 30° C (par ml) : ≤ 50.000 (a)

— Staphylococcus aureus (par ml)

$m = 100, M = 500, n = 5, c = 2$

— Salmonella : absence dans 25 g

$n = 5, c = 0$.

En outre, les micro-organismes pathogènes et leurs toxines ne doivent pas être présents en quantités affectant la santé des consommateurs.

2. Le lait pasteurisé doit, lors des contrôles par sondage effectués dans l'établissement de traitement, satisfaire aux normes microbiologiques (1) suivantes :

germes pathogènes : absence dans 25 g

$n = 5, c = 0, m = 0, M = 0$

Coliformes (par ml) :

$n = 5, c = 1, m = 0, M = 0$

Après incubation à 6° C pendant 5 jours :

Teneur en germes à 21° C (par ml) : $n = 5, c = 1, m = 5 \times 10^4, M = 5 \times 10^5$.

3. Le lait stérilisé et le lait UHT doivent, lors des contrôles par sondage effectués dans l'établissement de traitement, satisfaire aux normes suivantes après incubation à 30° C pendant quinze jours :

— teneur en germes (30° C) : égale ou inférieure à 10 (pour 0,1 ml)

— contrôle organoleptique : normal

— les substances pharmacologiquement actives ne doivent pas dépasser les limites maximales suivantes :

Substances pharmacologiquement actives	Limite maximale µg/kg de lait
--	----------------------------------

1. Médicaments anti-infectieux

a. Antibiotiques

Benzylpenicilline

4 µg/kg

Ampicilline

4 µg/kg

Amoxicilline

4 µg/kg

Oxacilline

30 µg/kg

Cloxacilline

30 µg/kg

Dicloxacilline

30 µg/kg

Spiramycine

150 µg/kg

Le total combiné des résidus de toutes les substances du groupe des tétracyclines ne doit pas dépasser 100 µg/kg de lait

b. Sulfamides

Le total combiné des résidus de toutes les substances du groupe des sulfamides ne doit pas dépasser 100 µg/kg de lait.

c. Triméthoprime

50 µg/kg

d. Dapsone

25 µg/kg

2. Agents antiparazitaires

lévamisole

10 µg/kg

Le total combiné des résidus de fébantel, de fenbendazole et d'oxfendazole ne doit pas dépasser 10 µg/kg de lait.

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

(1) n = nombre d'unités dont se compose l'échantillon;

m = valeur seuil pour le nombre de bactéries; le résultat est considéré comme satisfaisant si le nombre de bactéries dans toutes les unités d'échantillon ne dépasse pas m;

M = valeur maximale pour le nombre de bactéries; le résultat est considéré comme insatisfaisant si le nombre de bactéries est égal ou supérieur à M dans une ou plusieurs unités d'échantillon;

c = nombre d'unités d'échantillon dont la teneur en bactéries peut être comprise entre m et M, l'échantillon continuant à être considéré comme acceptable si la teneur en bactéries des autres unités d'échantillon est égale ou inférieure à m.

Vu pour être annexé à Notre arrêté du 15 décembre 1994.

ALBERT

Par le Roi

Le Ministre de l'Agriculture.

A. BOURGEOIS

ANNEXE B. Normes pour le lait cru de bufflonne, de chèvre et de brebis

1. Les substances pharmacologiquement actives présentes dans le lait cru de bufflonne, de chèvre et de brebis, ne doivent pas dépasser les limites maximales fixées à l'annexe A point 3.

2. Le lait cru de bufflonne destiné à la fabrication de produits à base de lait doit satisfaire aux normes suivantes :

Teneur en germes à 30° C (par ml)	≤ 1.000.000 (a)
Teneur en cellules somatiques (par ml)	≤ 500.000 (b)

3. Le lait cru de bufflonne destiné à la fabrication de produits "au lait cru", dont le processus de fabrication n'inclut aucun traitement thermique, doit satisfaire aux normes suivantes :

teneur en germes à 30° C (par ml) : ≤ 500.000
teneur en cellules somatiques (par ml) : ≤ 400.000
Staphylococcus aureus :

n = 5

m = 500

M = 2.000

c = 2

avec

n = nombre d'unités d'échantillonnage dont se compose l'échantillon;

m = valeur seuil du nombre de bactéries; le résultat est considéré comme satisfaisant si toutes les unités d'échantillonnage ont un nombre de bactéries inférieur ou égal à m;

M = valeur limite du nombre de bactéries; le résultat est considéré comme insatisfaisant si une ou plusieurs unités d'échantillonnage ont un nombre de bactéries égal ou supérieur à M;

c = nombre d'unités d'échantillonnage dont le nombre de bactéries peut se situer entre m et M, l'échantillon étant encore considéré comme acceptable si les autres unités d'échantillonnage ont un nombre de bactéries inférieur ou égal à m.

4. Le lait cru de chèvre ou de brebis destiné à la production de lait de chèvre ou de brebis de consommation traité thermiquement ou à la fabrication de produits à base de lait de chèvre ou de brebis traités thermiquement doit satisfaire aux normes suivantes :

Teneur en germes à 30° C (par ml)	≤ 1.000.000 (a)
-----------------------------------	-----------------

5. Le lait cru de chèvre ou de brebis destiné à la fabrication de produits au lait cru, dont le processus de fabrication n'inclut aucun traitement thermique, doit satisfaire aux normes suivantes :

Teneur en germes à 30° C (par ml)	≤ 500.000 (a)
Staphylococcus aureus (par ml)	même norme que pour le lait cru de bufflonne

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

(b) Moyenne géométrique constatée sur une période de trois mois, avec au moins un prélèvement par mois.

Vu pour être annexé à Notre arrêté du 15 décembre 1994.

ALBERT

Par le Roi :

Le Ministre de l'Agriculture,

A. BOURGEOIS

ANNEXE C. Exigences de composition pour le lait de consommation, en ce qui concerne le lait de vache

Dénomination	Densité à 20° C	Teneur en matière grasse (g/100 g)	Extrait sec dégraissé (g/100 g)	Teneur en protéines (g/100 g) (1)	Point de congélation (° C)
Lait de ferme	≥ 1,028	m.g. ≥ 3,2	≥ 8,5	≥ 2,9	non mouillé
Lait de ferme partiellement écrémé	≥ 1,029	0,5 ≤ m.g. ≤ 2,0	≥ 8,5	≥ 2,9	non mouillé
Lait écrémé de ferme	≥ 1,030	m.g. < 0,5	≥ 8,5	≥ 2,9	non mouillé
Lait entier	≥ 1,028	m.g. ≥ 3,5	≥ 8,5	≥ 2,9	≤ - 0,520 (2)
Lait demi-écrémé	≥ 1,029	1,5 ≤ m.g. ≤ 1,8	≥ 8,5	≥ 2,9	≤ - 0,520 (2)
Lait écrémé	≥ 1,030	m.g. ≤ 0,3	≥ 8,5	≥ 2,9	≤ - 0,520 (2)

(1) par teneur en protéine, on entend % azote total x 6,38

(2) Toutefois, un point de congélation supérieur à -0,520 °C est acceptable sous réserve qu'il n'y a pas de présence d'eau étrangère

Vu pour être annexé à Notre arrêté du 15 décembre 1994.

ALBERT

Par le Roi :

Le Ministre de l'Agriculture,

A. BOURGEOIS

ANNEXE D

Critères microbiologiques pour certains produits à base de lait
au moment de la sortie de l'établissement de transformation

1. Critères obligatoires : germes pathogènes.

Types de germes	Produits	Normes (ml, g)(a)
Listeria monocytogènes	Fromages, autres que ceux à pâtes dures	Absence dans 25 g (c) n = 5, c = 0
	Autres produits (b)	Absence dans 1 g
Salmonella spp.	Tous sauf poudre de lait	Absence dans 25 g n = 5, c = 0
	Poudre de lait	Absence dans 25 g n = 10, c = 0

En outre des micro-organismes pathogènes et leurs toxines ne doivent pas être présents en quantité affectant la santé des consommateurs.

En cas de dépassement des normes, les denrées doivent être exclues de la consommation humaine et retirées du marché. Les programmes d'échantillonnage seront établis en fonction de la matière des produits et de l'analyse des risques.

2. Critères analytiques : germes témoins de défaut d'hygiène.

Types de germes	Produits	Normes (ml, g) (a)
Staphylococcus aureus	Fromages au lait cru et au lait thermisé	m = 1.000
		M = 10.000
		n = 5 c = 2
	Fromages à pâte molle (au lait traité thermiquement)	m = 100
		M = 1.000
		n = 5 c = 2
Escherichia coli	Fromages frais Laits en poudre Produits glacés à base de lait (y compris glaces de consommation)	m = 10
		M = 100
		n = 5 c = 2
	Fromages au lait cru et au lait thermisé	m = 10.000
		M = 100.000
		n = 5 c = 2
Fromages à pâte molle (au lait traité thermiquement)	m = 100	
	M = 1.000	
	n = 5 c = 2	

Le dépassement de ces normes doit entraîner dans tous les cas une révision de la mise en oeuvre des méthodes de surveillance et de contrôle des points critiques appliquées dans l'établissement de transformation. L'Office national du lait et de ses dérivés est informé des procédures correctives introduites dans le système de surveillance de la production pour empêcher la répétition de tels dépassements.

En outre, pour ce qui concerne les fromages au lait cru et au lait thermisé et les fromages à pâte molle, tout dépassement de la norme M doit entraîner une recherche de la présence éventuelle de toxines dans ces produits suivant une méthode à fixer par le Ministre.

L'identification de souches de Staphylococcus aureus entérotoxigènes ou de souches d'Escherichia coli présumées pathogènes entraîne le retrait du marché de tous les lots incriminés. Dans ce cas, l'office national du lait et de ses dérivés est informée des résultats trouvés, ainsi que des actions mises en oeuvre pour le retrait des lots incriminés et des procédures correctives mises en place dans le système de surveillance de la production.

3. Germes indicateurs : lignes directrices.		
Types de germes	Produits	Normes (ml, g) (a)
Coliformes 30° C	Produits liquides à base de lait	m = 0
		M = 5
		n = 5
		c = 2
	Beurre à base de lait ou crème pasteurisée	m = 0
		M = 10
		n = 5
		c = 2
	Fromages à pâte molle (au lait traité thermiquement)	m = 10.000
		M = 100.000
n = 5		
c = 2		
Teneur en germes	Produits en poudre à base de lait	m = 0
		M = 10
		n = 5
		c = 2
	Produits glacés à base de lait (y compris glaces de consommation)	m = 10
		M = 100
		n = 5
		c = 2
	Produits liquides à base de lait, traités thermiquement et non fermentés (d)	m = 50.000
		M = 100.000
n = 5		
c = 2		
Produits glacés à base de lait (y compris glaces de consommation) (e)	m = 100.000	
	M = 500.000	
	n = 5	
	c = 2	

Ces lignes directrices doivent aider les producteurs à juger du bon fonctionnement de leur établissement et les aider à la mise en oeuvre du système et de la procédure d'autocontrôle de leur production.

4. En outre, les produits à base de lait traités thermiquement (sterilisation ou traitement U.H.T.) doivent après incubation à 30° C pendant quinze jours satisfaire aux normes suivantes :

- a) teneur en germes à 30° C (par 0,1 ml) : ≤ 10;
- b) contrôle organoleptique : normal.
- (a) Les paramètres n, m, M et c sont définis comme suit :
 - n = nombre d'unités d'échantillonnage dont se compose l'échantillon.
 - m = valeur seuil du nombre de bactéries; le résultat est considéré comme étant satisfaisant si toutes les unités d'échantillonnage ont un nombre de bactéries inférieur ou égal à m.
 - M = valeur limite du nombre de bactéries; le résultat est considéré comme étant insatisfaisant si une ou plusieurs unités d'échantillonnage ont un nombre de bactéries égal ou supérieur à M.
 - c = nombre d'unités d'échantillonnage dont le nombre de bactéries peut se situer entre m et M, l'échantillon étant considéré comme acceptable si les autres unités d'échantillonnage ont un nombre de bactéries inférieur ou égal à m.
- (b) Cette recherche n'est pas obligatoire pour les laits stérilisés, les laits de conserve et les produits à base de lait traités par la chaleur après leur conditionnement ou leur emballage.
- (c) Les 25 grammes seront obtenus par 5 prélèvements de 5 grammes pris dans le même échantillon de produits effectués en des points différents.
- (d) Après incubation à 6° C pendant cinq jours (teneur en germes à 21° C).
- (e) Teneur en germes à 30° C.

Vu pour être annexé à Notre arrêté du 15 décembre 1994.

ALBERT

Par le Roi :

Le Ministre de l'Agriculture,

A. BOURGEOIS

ANNEXE E. Conditionnement et emballage

1. Le conditionnement et l'emballage doivent être effectués dans les locaux prévus à cette fin et dans des conditions hygiéniques satisfaisantes.

2. Sans préjudice des dispositions de l'arrêté royal du 11 mai 1992 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires, le conditionnement et l'emballage doivent répondre à toutes les règles de l'hygiène et être d'une solidité suffisante pour assurer une protection efficace des produits visés par le présent arrêté.

3. Les opérations d'embouteillage, de remplissage du lait traité thermiquement et des produits à base de lait se présentant sous forme liquide ainsi que les opérations de fermeture des récipients et des conditionnements doivent être effectuées automatiquement.

4. Le conditionnement ou l'emballage ne peuvent être réutilisés pour des produits visés par le présent arrêté, exception faite de certains contenants pouvant être réutilisés après nettoyage et désinfection efficace.

La fermeture doit être effectuée dans l'établissement ou à lieu le traitement thermique, aussitôt après remplissage, au moyen des dispositifs de fermeture assurant une protection du lait contre les influences nocives de l'extérieur sur les caractéristiques du lait. Le système de fermeture doit être conçu de manière telle qu'après ouverture la preuve de l'ouverture reste manifeste et aisément contrôlable.

5. L'exploitant ou le gestionnaire de l'établissement doit faire apparaître, aux fins de contrôle, de manière visible et lisible sur le conditionnement du lait traité thermiquement et des produits à base de lait, outre les mentions prévues à l'annexe F :

— la nature du traitement thermique que le lait cru a subi,

— toute mention permettant d'identifier la date du traitement thermique et, pour le lait pasteurisé, la température à laquelle le produit doit être entreposé.

6. La fabrication des produits et les opérations d'emballage peuvent, par dérogation au point 1, être effectuées dans le même local si l'emballage a les caractéristiques énoncées au point 2 et si les conditions suivantes sont remplies :

a) le local doit être suffisamment vaste et aménagé de façon à assurer le caractère hygiénique des opérations;

b) le conditionnement et l'emballage ont été acheminés dans l'établissement de traitement ou de transformation dans une enveloppe dans laquelle ils ont été placés immédiatement après leur fabrication et qui les protège contre tout dommage en cours de transport vers l'établissement, et ils y ont été entreposés dans des conditions hygiéniques dans un local destiné à cet effet;

c) les locaux de stockage des matériaux d'emballage doivent être exempts de poussière et de vermine et séparés des locaux contenant des substances pouvant contaminer les produits. Les emballages ne peuvent être entreposés à même le sol;

d) les emballages sont assemblés dans des conditions hygiéniques avant leur introduction dans le local; il peut être dérogé à cette exigence en cas d'assemblage automatique d'emballages pour autant qu'il n'y ait aucun risque de contamination des produits;

e) les emballages sont introduits dans des conditions hygiéniques dans le local et utilisés sans délai. Ils ne peuvent être manipulés par le personnel chargé de manipuler les produits non conditionnés;

f) immédiatement après leur emballage, les produits doivent être placés dans les locaux de stockage prévus à cette fin.

Vu pour être annexé à Notre arrêté du 15 décembre 1994.

ALBERT

Par le Roi :

Le Ministre de l'Agriculture.

A. BOURGEOIS

ANNEXE F. Conditions relatives à l'étiquetage

Sans préjudice des dispositions de l'arrêté royal du 13 novembre 1986 relatif à l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées, et de l'arrêté royal du 6 octobre 1993 relatif à l'apposition d'une marque de salubrité lors de la mise sur le marché du lait de consommation et des produits à base de lait, l'étiquetage doit aux fins de contrôle, faire apparaître clairement :

1. pour le lait cru destiné à la consommation humaine directe, les mentions "lait cru" et "bouillir avant usage";

2. pour les produits à base de lait fabriqués à partir de lait cru et dont le procédé de fabrication n'inclut aucun traitement par chauffage, y compris la thermisation, la mention "au lait cru";

3. pour les autres produits à base de lait, la nature d'un éventuel traitement par la chaleur subi à l'issue du processus de fabrication.

Vu pour être annexé à Notre arrêté du 15 décembre 1994.

ALBERT

Par le Roi :

Le Ministre de l'Agriculture.

A. BOURGEOIS

ANNEXE G. Prescriptions concernant l'entreposage et le transport

1. Les produits visés par le présent arrêté qui ne peuvent être entreposés à la température ambiante doivent être stockés à la température fixée par le fabricant afin de garantir leur durabilité. En particulier, la température maximale à laquelle le lait pasteurisé doit être maintenu jusqu'à la sortie de l'établissement et lors du transport doit être de 6° C. En cas d'entreposage frigorifique, les températures d'entreposage doivent être enregistrées et la vitesse de réfrigération doit être telle que les produits atteignent la température requise aussi rapidement que possible.

2. Les citernes, bidons et autres récipients qui doivent être utilisés pour le transport du lait pasteurisé doivent respecter toutes les règles d'hygiène, et notamment satisfaire 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, à nettoyer et à 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 ses propriétés organoleptiques,

— ils doivent 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,

— ils doivent être lavés, nettoyés et désinfectés immédiatement après chaque utilisation et, dans la mesure nécessaire, avant chaque nouvelle utilisation;

— ils doivent être hermétiquement fermés, avant et pendant le transport, à l'aide d'un dispositif de fermeture étanche.

3. Les véhicules et récipients destinés au transport des produits périssables visés par le présent arrêté doivent être conçus et équipés de telle sorte que la température requise puisse être maintenue pendant la durée du transport.

4. Les engins de transport du lait traité thermiquement et du lait conditionné en petits récipients ou dans des bidons doivent être en bon état; ils ne peuvent être utilisés pour le transport de tout autre produit ou objet susceptible d'altérer le lait. Leur revêtement intérieur doit être lisse et facile à laver, à nettoyer et à désinfecter. L'intérieur des véhicules destinés au transport du lait doit respecter 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.

5. Les produits visés par le présent arrêté doivent être expédiés de manière à être protégés de tout ce qui pourrait les contaminer ou les altérer, compte tenu de la durée et des conditions de transport ainsi que du moyen de transport utilisé. 6. Pendant le transport, la température du lait pasteurisé transporté en citerne ou conditionné dans des petits récipients et dans des bidons ne doit pas dépasser 6° C. Le Ministre peut accorder une dérogation affranchissant de cette prescription les livraisons à domicile.

7. Le Ministre peut fixer des conditions supplémentaires pour le stockage et le transport de certains produits spécifiques à base de lait.

Vu pour être annexé à Notre arrêté du 15 décembre 1994.

ALBERT

Par le Roi :

Le Ministre de l'Agriculture,

A. BOURGEOIS

Bijlagen bij het koninklijk besluit van 15 december 1994

betreffende de produktie en het in de handel brengen van konsumptiemelk en produkten op basis van melk

BIJLAGE A. Microbiologische criteria voor konsumptiemelk

1. Rauwe koemelk bestemd voor rechtstreekse menselijke consumptie en hoefmelk die geen warmtebehandeling heeft ondergaan moet na onmiddellijke verpakking aan de volgende normen voldoen :

Kiemgetal bij 30° C (per ml) \leq 50.000 (a)

— Staphylococcus aureus (per ml)

$m = 100, M = 500, n = 5, c = 2$

— Salmonella : afwezig in 25 g

$n = 5, c = 0.$

Bovendien mogen pathogene micro-organismen en toxinen daarvan niet in zodanige hoeveelheden voorkomen dat de gezondheid van de consument erdoor wordt aangetast.

2. Gepasteuriseerde melk moet bij steekproefcontroles in de melkbehandelingsinrichting aan de onderstaande microbiologische normen (1) voldoen :

Pathogene kiemen : afwezig in 25 g

$n = 5, c = 0, m = 0, M = 0$

Coliformen (per ml) : $n = 5, c = 1, m = 0, M = 5$

Na incubatie gedurende vijf dagen bij 6° C :

Kiemgetal bij 21° C (per ml) : $n = 5, c = 1, m = 5 \times 10^4, M = 5 \times 10^5.$

3. Gesteriliseerde melk en UHT-melk moeten bij steekproefcontroles in de melkbehandelingsinrichting, na incubatie gedurende 15 dagen bij 30° C, voldoen aan de onderstaande normen :

— kiemgetal bij 30° C : 10 of lager (per 0,1 ml)

— organoleptische controle : normaal

— de farmacologisch werkzame substanties mogen de volgende maximumwaarden niet overschrijden :

farmacologisch werkzame substantie(s)	maximumwaarde µg/kg melk
1. Infectiewerende middelen	
a. Antibiotica	
Benzylpenicilline	4 µg/kg
Ampicilline	4 µg/kg
Amoxicilline	4 µg/kg
Oxacilline	30 µg/kg
Cloxacilline	30 µg/kg
Dicloxacilline g	30 µg/kg
Spiramycine	150 µg/kg

Het totale gehalte aan residuen van alle stoffen van de tetracyclinegroep mag niet meer bedragen dan 100 µg/kg melk.

b. sulfonamiden

Het totale gehalte aan residuen van alle stoffen van de sulfonamidegroep mag niet meer bedragen dan 100 µg/kg melk.

c. trimethoprim

50 µg/kg

d. dapson

25 µg/kg

2. Antiparasitaire middelen

Levamisol

10 µg/kg

Het totaalgehalte aan febantel-, fenbendazol- en oxfendazolresiduen mag niet meer bedragen dan 10 µg/kg melk.

(a) Meetkundig gemiddelde, geconstateerd over een periode van twee maanden, met ten minste twee monsternemingen per maand.

(1) n = aantal eenheden waaruit het monster bestaat,

m = drempelwaarde voor het aantal bacteriën; het resultaat wordt bevredigend geacht als het aantal bacteriën in alle eenheden gelijk is aan of kleiner is dan m ;

M = maximumwaarde voor het aantal bacteriën; het resultaat wordt onbevredigend geacht als het aantal bacteriën in een of meer eenheden gelijk is aan of groter is dan M ;

c = aantal eenheden waarin het aantal bacteriën mag liggen tussen m en M , en waarbij het monster nog aanvaardbaar wordt geacht als het aantal bacteriën in de andere eenheden gelijk is aan of kleiner is dan m .

Gezien om te worden gevoegd bij Ons besluit van 15 december 1994.

ALBERT

Van Koningswege :

De Minister van Landbouw,

A. BOURGEOIS

BIJLAGE B. Normen voor rauwe melk van buffelkoeien, geiten en schapen

1. De farmacologisch werkzame substanties aanwezig in rauwe melk van buffelkoeien, geiten en schapen mogen de maximumwaarden bepaald in bijlage A, punt 3 niet overschrijden.

2. Rauwe melk van buffelkoeien bestemd voor de bereiding van produkten op basis van melk moet aan de volgende normen voldoen :

Kiemgetal bij 30° C (per ml)	≤ 1.000.000 (a)
Aantal somatische cellen (per ml)	≤ 500.000 (b)

3. Rauwe melk van buffelkoeien bestemd voor de bereiding van produkten "met rauwe melk" waarop tijdens het bereidingsproces geen enkele warmtebehandeling wordt toegepast moet aan de volgende normen voldoen :

Kiemgetal bij 30° C (per ml) :	≤ 500.000
Aantal somatische cellen (per ml) :	≤ 400.000

Staphylococcus aureus :

n = 5

m = 500

M = 2.000

c = 2

met

n = aantal eenheden waaruit het monster bestaat;

m = drempelwaarde voor het aantal bacteriën; het resultaat wordt bevredigend geacht als het aantal bacteriën in alle eenheden gelijk is aan of kleiner is dan m;

M = maximumwaarde voor het aantal bacteriën; het resultaat wordt onbevredigend geacht als het aantal bacteriën in een of meer eenheden gelijk is aan of groter is dan M;

c = aantal eenheden waarin het aantal bacteriën mag liggen tussen m en M, en waarbij het monster nog aanvaardbaar wordt geacht als het aantal bacteriën in de andere eenheden gelijk is aan of kleiner is dan m.

4. Rauwe melk van geiten of schapen bestemd voor de produktie van warmtebehandelde consumptiemelk van geiten of schapen of voor de bereiding van produkten op basis van warmtebehandelde melk van geiten of schapen moeten aan de volgende normen voldoen :

Kiemgetal bij 30° C (per ml)	≤ 1.000.000 (a)
------------------------------	-----------------

5. Rauwe melk van geiten of schapen voor de bereiding van produkten "met rauwe melk" waarop tijdens het bereidingsproces geen enkele warmtebehandeling wordt toegepast moet aan de volgende normen voldoen.

Kiemgetal bij 30° C (per ml)	≤ 500.000 (a)
Staphylococcus aureus (per ml)	zelfde norm als voor rauwe melk van buffelkoeien

(a) Meetkundig gemiddelde, geconstateerd over een periode van twee maanden, met ten minste twee monsternemingen per maand.

(b) Meetkundig gemiddelde, geconstateerd over een periode van drie maanden, met ten minste één monsterneming per maand.

Gezien om te worden gevoegd bij Ons besluit van 15 december 1994.

ALBERT

Van Koningswege :

De Minister van Landbouw.

A. BOURGEOIS

BIJLAGE C. Samenstellingseisen voor consumptiemelk, wat koemelk betreft

Benaming	Dichtheid bij 20° C	Vetgehalte (g/100 g)	Vetvrije droge stof (g/100 g)	Eiwitgehalte (g/100 g) (1)	Vriespunt (° C)
Hoevemelk	≥ 1,028	m.g. ≥ 3,2	≥ 8,5	≥ 2,9	niet verdund
Gedeeltelijk afgeroomde hoevemelk	≥ 1,029	0,5 ≤ m.g. ≤ 2,0	≥ 8,5	≥ 2,9	niet verdund
Magere hoevemelk	≥ 1,030	m.g. < 0,5	≥ 8,5	≥ 2,9	niet verdund
Volle melk	≥ 1,028	m.g. ≥ 3,5	≥ 8,5	≥ 2,9	≤ - 0,520 (2)
Halfvolle melk	≥ 1,029	1,5 ≤ m.g. ≤ 1,8	≥ 8,5	≥ 2,9	≤ - 0,520 (2)
Magere melk	≥ 1,030	m.g. ≤ 0,3	≥ 8,5	≥ 2,9	≤ - 0,520 (2)

(1) : eiwitgehalte = totale stikstofgehalte van de melk, uitgedrukt in procenten, vermenigvuldigd met 6,38.

(2) : een vriespunt hoger dan - 0,520 °C kan aanvaard worden op voorwaarde dat geen toegevoegd water aanwezig is. Gezien om te worden gevoegd bij Ons besluit van 15 december 1994.

ALBERT

Van Koningswege :

De Minister van Landbouw.

A. BOURGEOIS

BIJLAGE D

Microbiologische criteria voor bepaalde producten op basis van melk op het moment dat deze de verwerkingsinrichting verlaten

1. Verplichte criteria : Pathogene kiemen.

Soort kiem	Produkt	Norm (ml, g) (a)
Listeria monocytogenes	Kaas, andere dan harde kaas	Afwezig in 25 g (c) n = 5, c = 0
	Overige produkten (b)	Afwezig in 1 g
Salmonella spp	Allemaal, behalve melkpoeder	Afwezig in 25 g n = 5, c = 0
	Melkpoeder	Afwezig in 25 g n = 10, c = 0

Bovendien mogen pathogene micro-organismen en toxinen daarvan niet aanwezig zijn in hoeveelheden die de gezondheid van de consument kunnen aantasten.

Indien de normen worden overschreden, moeten de voedingsmiddelen van menselijke consumptie worden uitgesloten en uit de markt genomen worden.

De bemonsteringsprogramma's worden opgesteld afhankelijk van de aard van de produkten en de risicobeoordeling.

2. Analytische criteria : Kiemen die wijzen op een gebrek aan hygiëne.

Soort kiem	Produkt	Norm (ml, g) (a)
Staphylococcus aureus	Kaas op basis van rauwe en gethermiseerde melk	m = 1.000
		M = 10.000
	Zachte kaas op basis van warmtebehandelde melk	n = 5
		c = 2
Escherichia coli	Verse kaas	m = 100
		M = 1.000
	Melkpoeder	n = 5
		c = 2
	Ijsprodukten op basis van melk (waaronder consumptieijs)	m = 10
		M = 100
	Kaas op basis van rauwe en gethermiseerde melk	n = 5
		c = 2
Zachte kaas op basis van warmtebehandelde melk	m = 100	
	M = 1.000	
		n = 5
		c = 2

Overschrijding van deze normen moet in alle gevallen leiden tot een herziening van de uitvoering van de methoden voor de bewaking en de controle van de kritieke punten die in de verwerkingsinrichting worden toegepast. De Nationale Zuiveldienst wordt in kennis gesteld van de correcties die in het productiebewakingssysteem zijn aangebracht om herhaling te voorkomen.

Voorts moet, wat kaas op basis van rauwe en gethermiseerde melk en zachte kaas betreft, iedere overschrijding van de M-norm aanleiding geven tot onderzoek van deze producten op de eventuele aanwezigheid van toxinen volgens een methode door de Minister vastgesteld.

De identificatie van enterotoxigenen stammen van *Staphylococcus aureus* of van vermoedelijk pathogene stammen van *Escherichia coli* leidt tot het uit de markt nemen van alie in het geding zijnde partijen. In dat geval wordt de Nationale Zuiveldienst, in kennis gesteld van de geconstateerde resultaten, alsmede van de maatregelen die zijn getroffen om de in het geding zijnde partijen uit de markt te nemen en van de correcties die in het productiebewakingssysteem zijn aangebracht.

3. Indicatorkiemen : Richtsnoeren.

Soort kiem	Produkt	Norm (ml, g) (a)
Coliformen 30° C	Vloeibare produkten op basis van melk	m = 0 M = 5 n = 5 c = 2
	Boter op basis van melk of gepasteuriseerde room	m = 0 M = 10 n = 5 c = 2
	Zachte kaas op basis van warmtebehandelde melk	m = 10.000 M = 100.000 n = 5 c = 2
	Produkten op basis van melk, in poedervorm	m = 0 M = 10 n = 5 c = 2
	Ijsprodukten op basis van melk (waaronder consumptieijs)	m = 10 M = 100 n = 5 c = 2
Kiemgetal	Vloeibare produkten op basis van melk, warmtebehandeld en niet gefermenteerd(d) Ijsprodukten op basis van melk (waaronder consumptieijs) (e)	m = 50.000 M = 100.000 n = 5 c = 2 m = 100.000 M = 500.000 n = 5 c = 2

Aan de hand van deze richtsnoeren kunnen de producenten nagaan of hun inrichting goed functioneert, en een systeem en een procedure invoeren om zelf hun productie te controleren.

4. Bovendien moeten gesteriliseerde en U.H.T.-behandelde produkten op basis van melk na een incubatie gedurende 15 dagen bij 30° C aan de volgende normen voldoen :

- kiemgetal bij 30° C (per 0,1 ml) : ≤ 10 ,
- organoleptische controle : normaal.

(a) Met de volgende parameters :

n = aantal eenheden waaruit het monster bestaat;

m = drempelwaarde voor het aantal bacteriën; het resultaat wordt bevredigend geacht als het aantal bacteriën in geen van de eenheden groter is dan m;

M = maximumwaarde voor het aantal bacteriën; het resultaat wordt onbevredigend geacht als het aantal bacteriën in een of meer eenheden gelijk is aan of groter is dan M;

c = aantal eenheden waarin het aantal bacteriën mag liggen tussen m en M, en waarbij het monster nog aanvaardbaar wordt geacht als het aantal bacteriën in de andere eenheden gelijk is aan of kleiner is dan m.

(b) Dit onderzoek is niet verplicht voor gesteriliseerde melk, verduurzaamde melk en produkten op basis van melk die na de onmiddellijke of eindverpakking een hittebehandeling hebben ondergaan.

(c) De 25 g wordt verkregen met vijf monsternemingen van elk 5 g uit hetzelfde monster produkten op verschillende punten.

(d) Na incubatie gedurende vijf dagen bij 6° C (kiemgetal bij 21° C)

(e) Kiemgetal bij 30° C.

Gezien om te worden gevoegd bij Ons besluit van 15 december 1994.

ALBERT

Van Koningswege :

De Minister van Landbouw,

A. BOURGEOIS

BIJLAGE E. Onmiddellijke verpakking en eindverpakking

1. Onmiddellijke verpakking en eindverpakking moeten plaatsvinden in de daarvoor bedoelde lokalen en onder bevredigende hygiënische omstandigheden.

2. Onverminderd de bepalingen van het koninklijk besluit van 11 mei 1992 betreffende materialen en voorwerpen bestemd om met voedingsmiddelen in aanraking te komen moeten de onmiddellijke verpakking en de eindverpakking aan alle hygiënevoorschriften voldoen en voldoende stevig zijn om de in dit besluit bedoelde produkten doeltreffend te beschermen.

3. Het bottelen van en het vullen met warmtebehandelde melk en vloeibare produkten op basis van melk, alsmede het afsluiten van de recipiënten en de onmiddellijke verpakkingen dienen automatisch te geschieden.

4. De onmiddellijke en de eindverpakking mogen niet opnieuw voor de in dit besluit bedoelde produkten worden gebruikt, met uitzondering van bepaalde verpakkingsmiddelen die na reiniging en doeltreffende ontsmetting opnieuw mogen worden gebruikt.

Het afsluiten moet plaatsvinden in de inrichting waar de warmtebehandeling wordt verricht, onmiddellijk na het vullen, door middel van een afsluiting die de melk beschermt tegen aantasting van haar kenmerken door schadelijke invloeden van buitenaf. Het sluitingssysteem moet zo zijn ontworpen dat, na opening, het bewijs van opening duidelijk aanwezig en gemakkelijk controleerbaar blijft.

5. De exploitant of de beheerder van de inrichting dient, voor controledoelinden, naast de in bijlage F voorgeschreven gegevens, ook de volgende gegevens zichtbaar en leesbaar op de onmiddellijke verpakking van warmtebehandelde melk en produkten op basis van melk te vermelden :

— de aard van de warmtebehandeling die de rauwe melk heeft ondergaan;

— een vermelding aan de hand waarvan de datum van de warmtebehandeling kan worden geïdentificeerd en, voor gepasteuriseerde melk, de temperatuur waarbij het produkt moet worden opgeslagen.

6. Bereiding van produkten en aanbrengen van de eindverpakking mogen, in afwijking van punt 1, in een zelfde lokaal plaatsvinden indien de eindverpakking de in punt 2 bedoelde kenmerken vertoont en indien aan de volgende voorwaarden wordt voldaan :

a) het lokaal moet voldoende groot zijn en zo ingericht dat de werkzaamheden hygiënisch kunnen worden uitgevoerd;

b) het materiaal voor onmiddellijke en eindverpakking moet in de melkbehandelings- of melkverwerkingsinrichting worden aangevoerd in een omhulsel waarin het dadelijk na de fabricage is geplaatst en dat het gedurende het vervoer naar de inrichting tegen beschadiging beschermt, en aldaar onder hygiënische omstandigheden in een daartoe bestemd lokaal opgeslagen worden;

c) de opslagruimten voor eindverpakkingsmateriaal moeten vrij zijn van stof en ongedierte en mogen geen verbinding hebben met lokalen waarin zich stoffen bevinden die de produkten kunnen besmetten. Eindverpakkingsmateriaal mag niet rechtstreeks op de vloer worden opgeslagen;

d) de eindverpakkingen moeten onder hygiënische omstandigheden gereedgemaakt worden voordat ze in het lokaal worden binnengebracht; mits er geen gevaar voor besmetting van de produkten bestaat, kan van dit voorschrift worden afgeweken indien de eindverpakkingen automatisch gereed worden gemaakt;

e) de eindverpakkingen moeten op hygiënische wijze in het lokaal worden binnengebracht en onverwijld worden gebruikt. Zij mogen niet worden gehanteerd door personeel dat produkten zonder onmiddellijke verpakking hanteert;

f) meteen na het aanbrengen van de eindverpakking moeten de produkten in de daartoe bestemde opslagruimten worden opgeslagen.

Gezien om te worden gevoegd bij Ons besluit van 15 december 1994.

ALBERT

Van Koningswege :

De Minister van Landbouw,

A. BOURGEOIS

BIJLAGE F. Etiketteringsvoorschriften

Onverminderd de bepalingen van het koninklijk besluit van 13 november 1986 betreffende de etikettering van voorverpakte voedingsmiddelen en het koninklijk besluit van 6 oktober 1993 betreffende het aanbrengen van een keurmerk bij het in de handel brengen van consumptiemelk en produkten op basis van melk moeten voor controledoelinden op het etiket duidelijk voorkomen :

1. voor rauwe melk bestemd voor rechtstreekse menselijke consumptie, de vermeldingen "rauwe melk" en "koken voor gebruik" ;

2. voor met rauwe melk bereide produkten op basis van melk waarop tijdens het bereidingsproces geen enkele hittebehandeling, thermisatie daaronder begrepen, wordt toegepast, de vermelding "met rauwe melk" ;

3. voor de andere produkten op basis van melk, de aard van de eventuele hittebehandeling die aan het einde van het bereidingsproces is toegepast.

Gezien om te worden gevoegd bij Ons besluit van 15 december 1994.

ALBERT

Van Koningswege :

De Minister van Landbouw,

A. BOURGEOIS

BIJLAGE G. Voorschriften inzake opslag en vervoer

1. De in dit besluit bedoelde produkten die niet bij kamertemperatuur mogen worden opgeslagen, moeten worden opgeslagen bij de temperatuur die de fabrikant heeft bepaald om de houdbaarheid ervan te garanderen. Meer bepaald moet de maximumtemperatuur waarop gepasteuriseerde melk tot het verlaten van de inrichting en tijdens het vervoer moet worden gehouden, 6° C bedragen. Indien produkten gekoeld worden opgeslagen, moet de opslagtemperatuur worden geregistreerd en moet het produkt zo snel mogelijk tot de vereiste temperatuur worden gekoeld.

2. Tanks, bussen en andere recipiënten die voor het vervoer van gepasteuriseerde melk bestemd zijn, moeten aan alle hygiënevoorschriften voldoen, en met name aan de volgende eisen beantwoorden :

— de binnenwanden of 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 aan de melk afgeeft in zodanige hoeveelheden dat er een gevaar voor de menselijke gezondheid zou kunnen ontstaan, de samenstelling van de melk zou kunnen worden veranderd of de organoleptische eigenschappen van de melk zouden kunnen worden aangetast;

— zij moeten zo ontworpen zijn dat alle melk eruit kan stromen; indien zij voorzien zijn van kranen moeten deze gemakkelijk kunnen worden verwijderd, uiteengenomen, gewassen, gereinigd en ontsmet;

— zij moeten onmiddellijk na elk gebruik en, voor zover nodig, vóór elk nieuw gebruik worden gewassen, gereinigd en ontsmet;

— zij moeten vóór en tijdens het vervoer hermetisch worden afgesloten met een lekdichte afsluiting.

3. Voertuigen en recipiënten voor het vervoer van de in dit besluit bedoelde aan bederf onderhevige produkten moeten zo zijn vervaardigd en uitgerust dat de voorgeschreven temperatuur gedurende het gehele vervoer kan worden gehandhaafd.

4. Het materieel voor het 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 de melk kunnen hebben. De binnenbekleding moet glad en gemakkelijk te wassen, te reinigen en te ontsmetten zijn. De binnenkant van de voor het vervoer van melk bestemde voertuigen moet aan alle hygiënevoorschriften voldoen. De voertuigen bestemd voor vervoer van warmtebehandelde melk in kleine recipiënten of in bussen moeten zo zijn ingericht dat de recipiënten en bussen voldoende beschermd zijn tegen verontreiniging en weersinvloeden en mogen niet voor het vervoer van dieren worden gebruikt.

5. De in dit besluit bedoelde produkten moeten zo worden verzonden dat zij, gelet op de duur en de omstandigheden van het vervoer en gelet op het gebruikte vervoermiddel, beschermd zijn tegen mogelijke besmetting of schadelijke invloeden.

6. Tijdens het vervoer mag de temperatuur van gepasteuriseerde melk die wordt vervoerd in een tank of in kleine recipiënten en bussen, niet hoger zijn dan 6° C. Voor bezorging aan huis kan de Minister evenwel toestaan dat van dit voorschrift wordt afgeweken.

7. De Minister kan aanvullende voorwaarden voor de opslag en het vervoer van bepaalde specifieke produkten op basis van melk vaststellen.

Gezien om te worden gevoegd bij Ons besluit van 15 december 1994.

ALBERT

Van Koningswege :
De Minister van Landbouw,
A. BOURGEOIS

GOUVERNEMENTS DE COMMUNAUTE ET DE REGION — GEMEENSCHAPS- EN GEWESTREGERINGEN
GEMEINSCHAFTS- UND REGIONALREGIERUNGEN

VLAAMSE GEMEENSCHAP — COMMUNAUTE FLAMANDE

MINISTERIE VAN DE VLAAMSE GEMEENSCHAP

N. 95 — 247

[S-Mac — 35083]

7. DECEMBER 1994. — Besluit van de Vlaamse regering tot uitvoering van Titel II van het decreet van 13 juli 1994 betreffende de herstructurering van de GIMV, GIMVINDUS, VMH, Mijnen en LIM en tot oprichting van het Limburgfonds en de Permanente Werkgroep Limburg

De Vlaamse regering,

Gelet op het decreet van 13 juli 1994 betreffende de herstructurering van de GIMV, GIMVINDUS, VMH, MIJNEN en LIM en tot oprichting van het Limburgfonds en de permanente werkgroep Limburg, inzonderheid op Titel II;

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 het advies van de Permanente Werkgroep Limburg, gegeven op 25 november 1994;

Gelet op het akkoord van de Vlaamse minister bevoegd voor begroting, gegeven op 30 november 1994;

Gelet op de dringende noodzakelijkheid;

Overwegende dat inzake de werking en het beheer van het Limburgfonds onverwijld de uitvoeringsbepalingen dienen worden vastgesteld om in Limburg het reconversiebeleid te kunnen verderzetten;