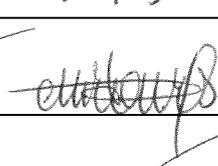
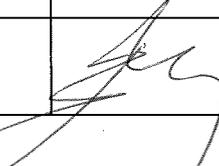


| | |
|---|---|
|  | Procédure pour le contrôle de la qualité et de la composition du lait PRO-LEG-00004(5) |
| Version : 5 | |

| | <u>Auteur :</u> | <u>Vérificateur :</u> | <u>Approbateur :</u> | <u>Diffusion</u> |
|------------|---|---|--|-------------------------|
| Noms | D. Veselko | S. Dellicour | E. Piraux | Site web Laboratoire |
| Dates | 09/08/2019 | 9/08/19 | 9/8/19 | |
| Signatures |  |  |  | |

1 Objet

Cette procédure décrit les mesures prises par l'Organisme Interprofessionnel (OI) pour le contrôle de la qualité et de la composition du lait dans le cadre de la détermination officielle de la qualité et de la composition du lait cru livré par les producteurs aux acheteurs.

2 Domaine d'application

Tous les producteurs et les acheteurs de lait qui collectent dans la circonscription territoriale de l'OI de Battice.

3 Définitions, sigles, abréviations

CdL : Organisme interprofessionnel – Comité du lait de Battice

AFSCA : Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire

SPW : Service Public de Wallonie

RFID : Radio Frequency Identification

Guidance scientifique : soutien aux O.I. chargés de la détermination de la qualité du lait cru de vache livré aux acheteurs afin que la détermination se fasse de manière uniforme au niveau national. Ce soutien comprend les tâches principales suivantes : organisation d'essais interlaboratoires, création de standards (échantillon de contrôle) et avis scientifiques

4 Documents de référence

- [1] AFSCA - Arrêté royal du 21/12/2006 relatif au contrôle de la qualité du lait cru et à l'agrément des Organismes Interprofessionnels.
- [2] AFSCA - Arrêté Ministériel du 01/02/2007 portant approbation du document établi par les organismes interprofessionnels agréés en ce qui concerne les modalités du contrôle de la qualité du lait cru de vache, modifié par l'arrêté ministériel du 29/10/2012.
- [3] SPW - Arrêté du gouvernement wallon du 29/01/2009 relatif au contrôle de la composition du lait, au paiement du lait par les acheteurs aux producteurs et à l'agrément des organismes interprofessionnels, modifié par les arrêtés du

Version : 5

Gouvernement wallon des 21/03/2013 et 10/12/2015 et par l'arrêté ministériel du 29/04/2019.

- [4] SPW - Arrêté ministériel du 25/10/2010 portant agrément d'un OI pour le contrôle de la composition du lait et portant approbation du document normatif relatif au contrôle de la composition du lait de vache livré par les producteurs aux acheteurs agréés, modifié e dernier lieu par l'arrêté ministériel du 24/06/2019.
- [5] AFSCA – Arrêté ministériel du 6 novembre 2001 fixant les méthodes de référence et les principes des méthodes de routine pour la détermination officielle de la qualité et la composition du lait fourni aux acheteurs, modifié par l'arrêté ministériel du 13/09/2004.
- [6] Protocole pour guidance scientifique des O.I. belges chargés de la détermination officielle de la qualité et de la composition du lait.
- CdL – Protocole pour la collecte et le contrôle de la qualité et de la composition du lait cru de vache livré aux acheteurs – PRT-CDL-00001

5 Objet de modification

Mise à jour des documents de référence

Ajout du § 7.4.3 - Conservation des échantillons après analyses

Modification du § 7.4.2 – Référence à la procédure PRO-VAL-00002

Modification du § 7.4.4 – Analyses complémentaires pour la recherche des substances inhibitrices

Version : 5

6 Schéma de la procédure (flowchart)

| <u>Documents consultés</u> | | <u>Personne responsable</u> | <u>Documents édités</u> | <u>Remarques</u> |
|----------------------------|--|-----------------------------|-------------------------|------------------|
| PRO-LEG-00004 | Planning des analyses | CDL | Voir ci-dessous | - |
| PRO-LEG-00004 | Conservations des échantillons au labo <ul style="list-style-type: none"> • Frigos • Contrôles | RT | Voir ci-dessous | - |
| PRO-LEG-00004 | Préparation des échantillons <ul style="list-style-type: none"> • Identification • Tri | RT | Voir ci-dessous | - |
| PRO-LEG-00004 | Analyses <ul style="list-style-type: none"> • Paramètres • Contrôles • Analyses complémentaires | RT | Voir ci-dessous | - |
| PRO-LEG-00004 | Classement <ul style="list-style-type: none"> • Moyennes • Points de pénalisation | RT | Voir ci-dessous | - |

Version : 5

7 Contenu

7.1 *Planning des analyses*

En fin de mois, le CdL crée un planning des analyses pour le mois à venir. Lors de cette rédaction, les contraintes suivantes sont prises en compte :

- Les schémas de collecte fournis par chaque acheteur
- Les paramètres et fréquences prévues par la législation et les revues de contrats des acheteurs (voir [2] [3] et [4] et FEU-CLI-00001)
- Les disponibilités techniques du laboratoire
- Les jours ouvrables du laboratoire

Les essais seront réalisés selon le planning ainsi établi. Néanmoins, en cas d'impossibilité d'exécuter un essai à la date prévue, il sera réalisé le plus rapidement possible sur le premier échantillon valable (PRO-VAL-00002) suivant qui parvient au CdL.

Ce planning peut ne pas être respecté intégralement dans les cas suivants :

- En cas de fournitures irrégulières ou sporadiques
- Si l'échantillon est inutilisable
- Si le volume de lait dans l'échantillon est insuffisant
- S'il y a un problème technique à l'analyse
- Si l'échantillon est non représentatif conformément à la procédure PRO-VAL-00002
- Si le schéma de collecte fourni n'est pas correct
- Pour tout autre cas de force majeure

Remarque :

- Si une unité de production n'a pas le nombre de tests suffisants (germes et cellules), on peut officialiser un résultat qui avait été analysé à titre informatif à condition que l'échantillon soit représentatif (PRO-VAL-00002).

7.2 *Conservation des échantillons au laboratoire*

Les échantillons sont placés dans un frigo avec ventilation forcée, afin que la température du lait soit constamment entre 0° et 5°C.

Le frigo est pourvu de thermomètres maxima et minima dont les températures sont relevées tous les jours.

Les sondes sont immergées dans un échantillon contenant de l'eau (simulation réaliste d'un échantillon de lait).

Version : 5

Si la température du thermomètre maxima-minima est en dehors des spécifications fixées dans la procédure interne (PRO-MAT-00002), le CdL ouvre une non-conformité et prend les actions correctives (PRO-CLI-00001) qui s'imposent pour la réalisation ou non des analyses prévues sur les échantillons concernés.

Ces enregistrements de températures sont archivés minimum trois mois.

7.3 Préparation des échantillons au laboratoire - tri

Le délai entre le prélèvement et le début de l'analyse :

- doit être aussi court que possible
- ne peut dépasser 36 heures en cas d'analyse bactériologique.
- ne peut dépasser 84 heures pour les autres analyses

Pour ce délai, on considère le début de l'analyse comme étant le début du pipetage de l'échantillon pour les germes totaux, cellules somatiques, les substances inhibitrices, la composition et le point de congélation et le début de la filtration pour le test de filtration (propreté visible du lait).

En fonction des analyses prévues au planning et des indications du système de reprise automatique inclus dans le système informatique, l'opérateur trie les échantillons afin de les diriger vers les différents postes de travail du laboratoire en fonction des analyses demandées.

Ce tri comporte les phases suivantes :

- La puce RFID de chaque échantillon est lue
- Chaque échantillon est rangé dans un casier à une position précise
- Ce casier est identifié par un « numéro de lot » unique de 6 chiffres.

Lors de cette opération, les échantillons pour l'analyse bactériologique ne peuvent rester plus de 20 minutes hors de la chambre froide (ceci afin de garantir une stabilité bactériologique).

Plus de détails sur cette opération d'identification sont disponibles dans l'instruction technique INT-LCB-00001.

7.4 Analyses de qualité et composition

7.4.1 Paramètres de qualité et de composition

Les critères pour la détermination de la qualité du lait (voir [1] et [2]) sont la qualité bactériologique (germes totaux), la teneur en cellules somatiques, l'absence de substances inhibitrices et l'épreuve de filtration.

Version : 5

Les critères pour la détermination de la composition (voir [3], [4], [5]) sont le point de congélation, la teneur en matière grasse et en matière azotée totale (protéines).
Les techniques d'analyse et les appareils utilisés par le CdL sont conformes aux dispositions de l'arrêté ministériel du 06 novembre 2001 [6]

Le CdL a rédigé une série d'instructions techniques destinées à décrire en détails les modalités pratiques de réalisation des analyses

| Paramètre déterminé | Instruction technique |
|--|-----------------------|
| Dénombrement des germes totaux | INT-MOP-00003 |
| Dénombrement des cellules somatiques | INT-MOP-00004 |
| Recherche de substances inhibitrices | INT-MOP-00014 |
| Détermination du point de congélation | INT-MOP-00006 |
| Propreté visible du lait (Test de filtration) | INT-MOP-00007 |
| Détermination des teneurs en matières grasses et en matières azotées totales | INT-MOP-00009 |

7.4.2 Contrôles (qualité et composition)

L'exactitude des résultats pour la détermination de la qualité du lait est assurée par des contrôles de première ligne et de troisième ligne (PRO-VAL-00002).

7.4.3 Conservation et élimination des échantillons après analyses

Après analyse les échantillons sont éliminés dans des citernes prévues à cet effet.
Les échantillons défavorables lors de l'épreuve de recherche des substances inhibitrices sont congelés le plus rapidement possible à une température de -18°C et sont conservés pendant 14 jours en vue d'une éventuelle analyse complémentaire (Cfr. 7.4.4).

7.4.4 Analyses complémentaires pour la recherche des substances inhibitrices

Durant une période de 14 jours, le producteur ou l'acheteur concerné par un résultat défavorable au test des substances inhibitrices peut introduire une demande écrite en vue d'une identification de l'inhibiteur dans l'échantillon (FEU-INH-00012). Lors de cette demande écrite, l'exploitation accepte explicitement que le résultat de cet examen pourra faire partie du dossier lors d'une procédure de recours et que les frais seront à sa charge.
Une fois la demande introduite, l'échantillon sera transmis à l'état congelé et transporté entre 0 et 4°C via la logistique de MCC-Vlaanderen le plus rapidement possible à l'ILVO de Melle (FEU-INH-00013). L'examen sera effectué endéans le mois et le rapport de l'ILVO sera transmis au producteur. ILVO est responsable de l'interprétation du rapport et indique la

Version : 5

mention « conforme » ou « non conforme ». La décision conforme/non-conforme se réfère à la législation Européenne pour les résidus, en particulier au Règlement 490/2009, lié au Règlement 37/2010 (établissant l'identité et la quantité des résidus de médicaments vétérinaires dans le lait). La décision conforme/non-conforme ne comprend pas et ne porte pas de jugement sur l'attribution de la pénalité dans le cadre de la recherche des substances inhibitrices pour la détermination officielle de la qualité et de la composition du lait cru.

Si le rapport de l'ILVO identifie une molécule qui dépasse la Limite Maximale de Résidus (LMR), une notification obligatoire à l'AFSCA sera faite par le CdL.

Dans le cas d'un recours éventuel par l'unité de production concernée par l'échantillon positif, le résultat de cette recherche sera ajouté au dossier traité par la commission de recours (PRO-CLI-00002).

7.5 Résultat mensuel (qualité) et classement mensuel (composition)

Résultat mensuel : résultat pris en compte pour l'application des règles d'autorisation et d'interdiction de collecte fixées par l'arrêté royal du 21/12/2006 (AFSCA) [1].

Classement mensuel : résultat pris en compte pour l'application des règles de paiement du lait fixées par l'arrêté du Gouvernement wallon du 29/01/2009 (SPW) [3] et selon la revue de contrat avec l'acheteur.

Le résultat mensuel et le classement mensuel pour les différents critères de qualité et la composition sont repris dans le protocole du CdL (PRT-CDL-00001).

Quelques remarques pour le résultat mensuel et le classement mensuel :

- 1) En cas de fourniture de lait entier et écrémé pour une même exploitation, deux résultats et classements mensuels distincts seront attribués à l'exploitation, un pour chaque type de lait.
- 2) En cas de fourniture à plusieurs acheteurs simultanément pour un type de lait, on attribue à chaque acheteur le résultat et le classement mensuel obtenu avec les résultats des échantillons de l'acheteur concerné.
- 3) En cas de changement de numéro de l'unité de production (CTI), l'historique ne sera plus pris en compte dans les calculs (remise à zéro des compteurs).
- 4) En cas d'absence aux contrôles ou de fournitures irrégulières : un producteur absent au contrôle est un producteur ayant des fournitures pour lesquelles le CdL n'a aucun résultat pour la détermination de la qualité et de la composition du lait ou qu'aucun résultat effectif n'a pu être validé conformément à la procédure PRO-VAL-00002. Les fournitures irrégulières peuvent ne pas avoir de résultats qualité.
 - a) Dans ces différents cas, le calcul du résultat mensuel pour l'AFSCA se fera de la façon suivante :
 - Le dénombrement des germes : le résultat du mois où l'absence est enregistrée sera issu de la moyenne géométrique des résultats effectifs du

Version : 5

mois précédent. Le résultat du mois qui suit celui où l'absence a été enregistrée sera issu de la moyenne géométrique des résultats effectifs du mois en cours. Si aucun résultat n'est cependant disponible pour le calcul de la moyenne, le producteur ne subira aucune pénalisation.

- Le dénombrement des cellules somatiques : le résultat du mois où l'absence est enregistrée sera issu de la moyenne géométrique du mois -1 et du mois -2. Le résultat du mois qui suit celui où l'absence a été enregistrée, sera issu de la moyenne géométrique du mois en cours et du mois -2. Si aucun résultat n'est cependant disponible pour le calcul de la moyenne, le producteur ne subira aucune pénalisation.
 - b) Pour le classement mensuel, la revue de contrat avec l'acheteur spécifie les règles adoptées en cas de fournitures irrégulières. Pour la composition, le résultat du mois sera calculé avec la valeur prédite selon la procédure PRO-VAL-00002.
- 5) En cas de présence de tanks multiples :
- a. Germes, cellules : si l'analyse est prévue au planning, tous les échantillons du jour sont analysés et serviront dans le calcul de la moyenne géométrique pour établir le résultat mensuel et le classement mensuel.
 - b. Filtration : si l'analyse est prévue au planning, chaque échantillon sera analysé individuellement, tous les résultats seront officialisés et le plus défavorable servira au résultat et classement mensuel.
 - c. Cryoscopie : si l'analyse est prévue au planning, tous les échantillons du jour sont analysés et serviront dans le calcul de la moyenne arithmétique pour établir le résultat et classement mensuel.
 - d. Inhibiteurs : chaque échantillon sera analysé individuellement, tous les résultats seront officialisés. En cas de résultat défavorable, la pénalisation concernera les litres liés à ce chargement.
 - e. Matière grasse, protéine : chaque échantillon sera analysé individuellement. Lors du calcul de la moyenne mensuelle, on établit la moyenne pondérée avec les résultats liés à chaque chargement.
- 6) Technique d'arrondissement :
- 0,4999999999 sera arrondi à l'unité inférieure
 - 0,5000000000 sera arrondi à l'unité supérieure

8 Annexes

- FEU-CLI-00001 : Revue de contrat
- PRO-VAL-00002: Procédure pour la validation des résultats
- PRO-MAT-00002: Procédure de contrôle du matériel

Version : 5

- PRO-CLI-00001: Procédure de gestion des non conformités
- PRO-CLI-00002: Procédure de gestion des recours
- INT-LCB-00001: Instruction technique d'identification des échantillons »
- INT-MOP-00003: Comptage des germes totaux dans le lait
- INT-MOP-00004: Dénombrement des cellules somatiques du Lait
- INT-MOP-00014 : Recherche des substances inhibitrices non naturelles du lait
- INT-MOP-00018 : « Recherche des substances inhibitrices : méthode microbiologique »
- INT-MOP-00028 : Recherche des antibiotiques par méthodes rapides
- INT-MOP-00007: Epreuve de la filtration - Propreté visible du lait
- INT-MOP-00006: Détermination du point de congélation - Méthode de tri et de confirmation
- INT-MOP-00009: Détermination des teneurs en matières grasses et matières azotées totales du lait cru
- FEU-INH-00012: Document «identification inhibiteurs» à compléter par le producteur
- FEU-INH-00013: Demande «identification inhibiteurs» pour Melle

