

Comité du Lait ASBL	Feuille d'enregistrement	FEU-ASQ-00002(1)
Signatures des responsables (document N° 2577)		

0.1 Généralités

Code et version PRT-CDL-00001(1)
Titre du document Protocole pour qualité et composition du lait cru
Type de document Divers
Date d'impression 1/8/2019

0.2 Résumé

0.3 Modification par rapport à la version précédente

0.4 Dates et Signatures

Approbateur KOENIGS Annette
Directeur adjoint
Auteur PIRAUX Emile
Directeur - Responsable Qualité
Vérificateur VESELKO Didier
Responsable technique

01/09/2019



01/09/2019



01/09/2019



**PROTOCOLE POUR LA COLLECTE ET LE CONTRÔLE DE LA
QUALITE ET DE LA COMPOSITION DU
LAIT CRU DE VACHE LIVRE AUX ACHETEURS**

1. Généralités

- 1.1. Ce protocole est une description de la méthode suivie en Région Wallonne par les acheteurs, les producteurs et le Comité du lait (CdL), lors de la collecte et le contrôle de la qualité et de la composition du lait cru livré aux acheteurs.
- 1.2. Tout ce qui n'est pas prévu dans ce protocole est réglementé selon :
 - 1.2.1. AFSCA - Arrêté royal du 21/12/2006 relatif au contrôle de la qualité du lait cru et à l'agrément des Organismes Interprofessionnels.
 - 1.2.2. 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.
 - 1.2.3. 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 Gouvernement wallon des 21/03/2013 et 10/12/2015, et par l'arrêté ministériel du 29/04/2019.
 - 1.2.4. 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 en dernier lieu par l'arrêté ministériel du 24/06/2019.
 - 1.2.5. 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.
- 1.3. CdL et les organisations professionnelles représentatives réunies au sein de l'organisation de branche MilkBE se concertent quant au mode d'exécution pratique concernant les points mentionnés ci-dessous. Les méthodes de travail sont mises dans des procédures. Ces procédures sont mises à la disposition des producteurs et des acheteurs, sur simple demande, par le CdL, et sont publiées sur le site Internet du CdL (www.comitedulait.be).
- 1.4. Pour les matières qui relèvent du Service public de Wallonie (SPW), ce protocole constitue seulement un outil de documentation et n'a aucun effet juridique. Le SPW décline toute responsabilité quant à son contenu. Les seules normes faisant foi sont celles des arrêtés visés sous 1.2.3 et 1.2.4 et qui ont été publiés au Moniteur belge.

2. Définitions

- 2.1. Producteur : la personne physique ou morale exploitant seule, ou le groupement de personnes physiques ou morales exploitant en commun une unité de production laitière ;
- 2.2. Exploitation de production de lait : établissement où sont détenus un ou plusieurs animaux d'élevage pour la production de lait destiné à être commercialisé comme aliment ; l'exploitation de production de lait ainsi définie correspond au concept d'« unité de production laitière » défini dans l'arrêté du Gouvernement wallon visé sous 1.2.3.
- 2.3. Acheteur : une entreprise du secteur alimentaire :
- a) disposant d'une autorisation en vertu de l'arrêté royal du 16 janvier 2006 fixant les modalités des agréments, des autorisations, et des enregistrements préalables délivrés par l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire, et ;
 - b) disposant d'un agrément en cours de validité délivré en vertu de l'article 3/1 de l'arrêté du Gouvernement wallon visé sous 1.2.3. ; l'acheteur est une personne physique ou morale, ou un groupement de personnes physiques ou morales, qui achète le lait à un producteur :
- 1° pour le soumettre à une ou plusieurs opérations de collecte, d'emballage, de stockage et de refroidissement ou de transformation, y compris le travail à façon, ou
 - 2° pour le céder à une ou plusieurs entreprises traitant ou transformant du lait ou d'autres produits laitiers;
- 2.4. Petit acheteur : un acheteur qui a collecté, du 1^{er} janvier au 31 décembre de l'année précédente, au maximum 500.000 litres de lait cru auprès d'un maximum de 5 producteurs différents.
- 2.5. Types de fournitures de lait cru de vache :
- Lait cru entier de vache : le lait produit par la sécrétion de la glande mammaire d'une ou de plusieurs vaches et non chauffé à plus de 40°C, ni soumis à un traitement d'effet équivalent ;
 - Lait cru écrémé de vache : lait cru entier de vache dont la teneur en matière grasse a été ramenée à 5g/l au maximum.
- 2.6. Opération de chargement : le transfert physique d'une quantité de lait cru entre un tank à lait du producteur et un camion-citerne agréé à l'aide du système de pompage de ce véhicule ;
- 2.7. Livraison de lait : la quantité de lait enregistrée par opération de chargement et livrée du producteur à l'acheteur.

Version : 1 – Applicable au 1/09/2019

- 2.8. Numéro de livraison : identification unique attribuée à un échantillon basée sur l'identification de l'acheteur et du producteur, la date et l'heure de l'échantillonnage ;
- 2.9. Collecte de lait : le transport d'une ou plusieurs livraisons depuis son/leur chargement à l'exploitation de production de lait jusqu' son/leur déchargement chez l'acheteur;
- 2.10. Camion-citerne : le véhicule de collecte utilisé pour la collecte du lait
- 2.11. 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 visé sous 1.2.1.
- 2.12. 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 visé sous 1.2.3.
- 2.13. Guidance scientifique : soutien aux organismes interprofessionnels chargés de la détermination officielle de la qualité et de la composition du lait cru de vache livré aux acheteurs afin que la détermination se fasse de manière uniforme au niveau national.
- 2.14. CdL : Comité du lait – Organisme interprofessionnel agréé

3. Collecte de lait

- 3.1. Le lait ne peut être collecté que par un acheteur agréé à la fois par l'AFSCA et par le SPW.
- 3.2. Le lait fourni ou collecté par un producteur à un ou plusieurs acheteurs doit correspondre à l'un des types suivants: lait cru de vache entier ou lait cru de vache écrémé.
- 3.3. Lors de la collecte du lait, les données suivantes sont enregistrées pour chaque type de lait à l'aide d'un système automatique installé sur le camion –citerne : identification du producteur et de l'exploitation de production de lait, nombre de litres collectés lait, date et heure de la collecte du lait.
- 3.4. Pendant le transport, la température du lait cru n'est pas supérieure à 10°C, sauf si ce lait cru a été collecté dans les deux heures suivant la fin de la traite.

Version : 1 – Applicable au 1/09/2019

- 3.5. L'intervalle de temps entre deux collectes de lait ne dépasse pas 72 heures. Un dépassement maximum de 3 heures de cet intervalle est autorisé pour autant que l'intervalle moyen entre les collectes, calculé par mois, ne dépasse pas 72 heures.
- 3.6. Les modalités pratiques d'exécution concernant la collecte de lait sont reprises dans la procédure collecte (PRO-LEG-00001).

4. Echantillonnage du lait

- 4.1. Le lait cru est collecté et échantillonné par une personne (chauffeur du camion-citerne), qui est titulaire d'une licence octroyée par le CdL ou un autre organisme interprofessionnel agréé à la fois par l'Agence Fédérale pour la Sécurité de la chaîne Alimentaire (AFSCA) et par le SPW ou l'Autorité flamande.
La licence est octroyée aux personnes physiques qui ont suivi un programme de formation organisé annuellement par le CdL ou un autre organisme interprofessionnel agréé visé au 1^{er} alinéa. Le CdL contrôle la mise en œuvre de la procédure d'échantillonnage ainsi que la validité de la licence.
- 4.2. Pendant le chargement du lait, un échantillon représentatif de chaque livraison de chaque type de lait est prélevé dans un flacon d'échantillonnage agréé par CdL, sauf si la livraison de lait est effectuée selon les conditions reprises à l'article 3 § 3 de l'arrêté royal du 21/12/2006 relatif au contrôle de la qualité du lait cru et à l'agrément des organismes interprofessionnels et l'article 6 § 2 de l'AGW du 29/01/2009. Si le lait livré provient de plusieurs refroidisseurs, le lait de chaque refroidisseur est échantillonné. Chaque échantillon est la propriété du CdL.
- 4.3. L'échantillonnage s'effectue mécaniquement à l'aide d'un appareil d'échantillonnage et d'un système d'identification électronique d'échantillon sur le camion de collecte. Il enregistre l'information pertinente concernant l'échantillonnage. Le contenu de l'information est fixé dans une procédure du CdL et disponible selon les dispositions du point 1.3.
Le type de système d'échantillonnage et d'identification d'échantillon électronique doit être approuvé préalablement par la guidance scientifique en concordance avec la procédure du CdL. Chaque appareil d'échantillonnage est agréé individuellement et identifié par le CdL.
Le bon fonctionnement de l'appareil d'échantillonnage est contrôlé au moins deux fois par an par le CdL. Un document prouvant le contrôle accompagne l'appareil.
- 4.4. Par dérogation au point 4.3 l'échantillon est prélevé manuellement si l'appareil d'échantillonnage est défectueux et/ou si la quantité trop réduite de lait rend

Version : 1 – Applicable au 1/09/2019

impossible un prélèvement mécanique représentatif et dans le cas d'un petit acheteur.

- 4.5. L'échantillon est immédiatement pourvu de façon électronique d'un numéro de livraison. Selon des cas décrits dans la procédure d'échantillonnage du CdL (PRO-LEG-00003) et disponibles selon les dispositions du point 1.3, un code d'identification non électronique peut être utilisé (procédure d'urgence).
- 4.6. Les échantillons sont transportés et conservés à une température se situant entre 0 et 4°C. L'acheteur conserve les échantillons dans un espace réfrigéré. L'acheteur fait une liste des personnes qui y ont accès et la tiennent à disposition du CdL.
- 4.7. L'acheteur veille à ce que l'espace réfrigéré ne soit accessible qu'aux personnes autorisées.
- 4.8. Le délai entre le prélèvement et le début de l'analyse est aussi court que possible et ne dépasse pas 36 heures en cas d'analyses bactériologiques et 84 heures pour toutes les autres analyses.
Le début d'analyse est fixé comme suit :
- Germes totaux, cellules et substances inhibitrices : début du pipetage de l'échantillon auprès de l'appareil d'analyse
 - Filtration : début de la filtration
 - Matière grasse et azotée totale, point de congélation : début du pipetage de l'échantillon auprès de l'appareil d'analyse
- 4.9. Lorsqu'un petit acheteur veut bénéficier d'une dérogation de manière à ce que le lait cru ne doive pas être collecté par un camion de collecte équipé d'un système d'échantillonnage agréé tel que visé au point 4.3 et par un chauffeur de camion-citerne titulaire d'une licence telle que visée au point sous 4.1., il contacte d'abord le CdL. Dans ce cas, le CdL établit la procédure en ce qui concerne la prise, l'identification, la conservation et le transport des échantillons.
- 4.10. Les modalités pratiques d'exécution concernant l'échantillonnage sont reprises dans la procédure d'échantillonnage (PRO-LEG-00003).

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

- 5.1. Le contrôle de la qualité du lait cru est effectué par le CdL selon l'arrêté ministériel du 6/11/2001 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.

Version : 1 – Applicable au 1/09/2019

5.2. La qualité du lait cru est déterminée selon les prescriptions ci-dessous. Il peut être dérogé aux fréquences prévues en cas de fournitures de lait irrégulières ou sporadiques ou en cas d'échantillons non représentatifs ou non utilisables.

5.2.1. Détermination de la qualité bactériologique (germes totaux)

La détermination des germes totaux est effectuée conformément à l'instruction technique INT-MOP-00003.

- Fréquence :
La détermination des germes totaux est effectuée deux fois par mois aux dates planifiées préalablement et sur tous les échantillons prélevés chez le producteur à ces dates.
- Résultat mensuel :
Le résultat pris en compte est la moyenne géométrique de tous les résultats effectifs sur une période de deux mois.
- Norme :
Résultat mensuel défavorable : résultat mensuel supérieur à 100.000 /ml

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

La détermination des cellules somatiques est effectuée conformément à l'instruction technique INT-MOP-00004.

- Fréquence :
La détermination du nombre de cellules se fait 4 fois par mois aux dates planifiées préalablement et sur tous les échantillons prélevés chez le producteur à ces dates.
- Résultat mensuel :
Le résultat pris en compte est la moyenne géométrique de tous les résultats effectifs sur une période de 3 mois.
- Norme :
Résultat mensuel défavorable : résultat mensuel supérieur à 400.000 /ml

5.2.3. Absence de substances inhibitrices

La recherche des substances inhibitrices est effectuée conformément à l'instruction technique INT-MOP-00014.

Version : 1 – Applicable au 1/09/2019

- **Fréquence :**
La recherche des substances inhibitrices est effectuée sur chaque échantillon de chaque livraison et de chaque type de lait.
- **Résultat :**
Le résultat pris en compte est le résultat effectif de chaque échantillon.
- **Norme :**
Résultat défavorable : résultat égal ou supérieur à la norme indiquée dans l'instruction technique INT-MOP-00014.
- **Interprétation des résultats pour l'application de l'interdiction de livraison :**
Si plusieurs échantillons pris sur une même période de 24 heures, donnent un résultat défavorable, cela est considéré comme un seul résultat défavorable pour l'application de l'interdiction de livraison.

5.2.4. Propreté visible (Epreuve de filtration)

L'épreuve de la filtration est effectuée conformément à l'instruction technique INT-MOP-00007.

- **Fréquence :**
Le test de filtration est effectué 1 fois par mois aux dates planifiées préalablement et sur tous les échantillons prélevés chez le producteur à ces dates.
- **Résultat mensuel :**
Le résultat pris en compte est le résultat effectif sur une période de un mois. Lorsqu'il y a plusieurs échantillons à la même date, le résultat de l'échantillon avec le résultat le plus défavorable est considéré comme le résultat.
- **Norme :**
Résultat défavorable : résultat insuffisant pour la pureté visible sur base du critère indiqué dans l'instruction technique INT-MOP-00007.

5.3. En cas de résultats défavorables lors de la détermination des germes totaux, des cellules somatiques et la recherche des substances inhibitrices, la procédure ci-dessous est suivie :

5.3.1. Germes totaux et cellules somatiques

- Lorsque le résultat mensuel en germes totaux ou en cellules somatiques se situe au dessus de la norme, un avertissement spécifique est repris dans la communication en ce qui concerne l'interdiction de livraison comme prévu dans l'article 7 § 1 de l'arrêté royal du 21/12/2006 relatif au contrôle de la qualité du lait cru et à l'agrément des organismes interprofessionnels.
- Lors du quatrième résultat mensuel consécutif au dessus de la norme, le CdL envoie une lettre à l'unité de production laitière et à l'acheteur concernés avec comme communication que le lait de l'unité de production ne peut plus être livré, ni collecté par un acheteur.
- A la demande du producteur concerné, une visite est effectuée par le représentant du CdL et l'acheteur pour vérifier s'il a été suffisamment donné suite aux mesures correctives proposées et si le lait présent répond à la norme pour laquelle l'interdiction de livraison a été attribuée.
- L'interdiction de livraison n'est levée que si l'analyse fournit un résultat favorable et si le rapport d'évaluation est favorable.

5.3.2. Substances inhibitrices

- Lors du constat d'un résultat défavorable pour les substances inhibitrices, un avertissement spécifique est repris dans la communication en ce qui concerne l'interdiction de livraison comme prévu dans l'article 7 § 2 de l'arrêté royal du 21/12/2006 relatif au contrôle de la qualité du lait cru et à l'agrément des organismes interprofessionnels.
- Conformément à l'article 7 § 2 de l'arrêté royal du 21/12/2006 relatif au contrôle de la qualité du lait cru et à l'agrément des organismes interprofessionnels, chaque résultat défavorable obtenu lors de la recherche des substances inhibitrices fait l'objet d'une suspension de livraison.
Il est prévu un accompagnement individuel de l'unité de production de lait concernée par l'acheteur et/ou le CdL pour lever cette suspension de livraison.
- Lors du quatrième résultat défavorable dans les 12 mois, le CdL envoie une lettre à l'unité de production laitière et à l'acheteur concernés avec comme communication que le lait de l'unité de production ne peut plus être livré, ni collecté par un acheteur.
- A la demande du producteur concerné, une visite par un représentant du CdL et l'acheteur est effectuée pour vérifier s'il a été suffisamment donné suite aux mesures

Version : 1 – Applicable au 1/09/2019

correctives proposées et si le lait présent satisfait à l'épreuve des substances inhibitrices.

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

5.4. Les modalités pratiques d'exécution concernant le contrôle de la qualité du lait et les mesures à prendre en cas de résultats défavorables sont reprises dans les procédures PRO-LEG-00004 et PRO-LEG-00002.

6. Points de pénalisation pour le paiement du lait cru

Pour le nombre de germes et de cellules, les acheteurs agréés par le SPW peuvent, après consultation des producteurs, ajuster le nombre d'analyses et la méthode de calcul du classement mensuel dans les limites définies par la législation en vigueur en Région Wallonne.

Chaque acheteur fixe dans une revue de contrat avec le CdL, 3 mois avant la date de mise en application, le nombre de résultats effectifs et la période de calcul du classement mensuel de tous ses producteurs.

6.1. La détermination de la qualité bactériologique par la détermination des germes totaux suivant la méthode décrite au point 5.2.1

- Fréquence :
Sur une période de maximum deux mois, l'analyse des germes totaux est effectuée minimum 4 fois et répartis de façon équilibrée sur la période aux dates planifiées préalablement et sur tous les échantillons prélevés chez le producteur à ces dates.
- Classement mensuel :
Le résultat pris en compte est la moyenne géométrique de tous les résultats effectifs sur une période de maximum deux mois.
- Point de pénalisation :

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

Classement mensuel (germes/ml)	Points
Inférieur ou égal à 100.000	0
1 fois supérieur à 100.000	1
2 fois consécutivement supérieur à 100.000	2

Version : 1 – Applicable au 1/09/2019

3 fois consécutivement supérieur à 100.000	4
4 fois consécutivement supérieur à 100.000	6
Plus de 4 fois consécutivement supérieur à 100.000	8

6.2. La détermination de la teneur en cellules somatiques suivant la méthode décrite au point 5.2.2

- Fréquence :
Sur une période de maximum trois mois, l'analyse des cellules totaux est effectuée minimum 10 fois et répartis de façon équilibrée sur la période aux dates planifiées préalablement et sur tous les échantillons prélevés chez le producteur à ces dates.
- Classement mensuel :
Le résultat pris en compte est la moyenne géométrique de tous les résultats effectifs sur une période de maximum trois mois.
- Point de pénalisation :
L'attribution du nombre de points de pénalisation se fait selon le tableau ci-dessous:

Classement mensuel (cellules/ml)	Points
Inférieur ou égal à 400.000	0
1 fois supérieur à 400.000	1
2 fois consécutivement supérieur à 400.000	2
3 fois consécutivement supérieur à 400.000	4
4 fois consécutivement supérieur à 400.000	6
Plus de 4 fois consécutivement supérieur à 400.000	8

6.3. Absence de substances inhibitrices suivant la méthode décrite au point 5.2.3

- Fréquence :
La recherche des substances inhibitrices est effectuée sur chaque échantillon de chaque livraison et de chaque type de lait.
- Résultat :

Le résultat pris en compte est le résultat effectif de chaque échantillon.

– Paiement :

Lorsque leur présence est constatée dans l'échantillon d'une livraison, une retenue égale à la valeur, en euros, de la quantité de lait totale de cette livraison est appliquée de manière à ce que la quantité de lait totale de cette livraison ne soit pas payée.

6.4. Propreté visible (Epreuve de filtration)

– Fréquence :

Le test de filtration est effectué 1 fois par mois aux dates planifiées préalablement et sur tous les échantillons prélevés chez le producteur à ces dates.

– Classement mensuel :

Le résultat pris en compte est le résultat effectif sur une période de un mois. Lorsqu'il y a plusieurs échantillons à la même date, le résultat de l'échantillon avec le résultat le plus défavorable est considéré comme le résultat.

– Point de pénalisation :

Lorsque l'épreuve de filtration donne un classement mensuel défavorable, deux points de pénalisation sont octroyés sur les livraisons mensuelles du mois concerné.

6.5. Les modalités pratiques d'exécution concernant la détermination de la qualité du lait sont reprises dans la procédure (PRO-LEG-00004).

7. Contrôle de la composition du lait

7.1. Le contrôle de la composition du lait est déterminée par le CdL selon les prescriptions de l'article 8, §3 de l'A.G.W. 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.

7.2. Les critères pour la détermination de la composition selon l'article 8, §4 de l'A.G.W. 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 sont la matière grasse, la matière azotée totale (protéines) et le point de congélation.

Version : 1 – Applicable au 1/09/2019

7.3. La composition du lait est déterminée sur chaque échantillon. Cette fréquence peut ne pas être respectée en cas d'échantillons non représentatifs ou inutilisables

7.3.1 Détermination de la matière grasse et de la matière azotée totale (protéines)

La détermination de la matière grasse et de la matière azotée totale est effectuée conformément à l'instruction technique INT-MOP-00009.

- Fréquence :
La détermination de la matière grasse et de la matière azotée totale est effectuée sur chaque échantillon de chaque livraison et de chaque type de lait.
- Classement mensuel:
Le résultat en compte est la moyenne pondérée de tous les résultats effectifs sur une période de 1 mois.
- Point de pénalisation :
Pas d'application

7.3.2 Détermination du point de congélation (cryoscopie)

La détermination du point de congélation est effectuée conformément à l'instruction technique INT-MOP-00006.

- Fréquence :
La détermination du point de congélation est effectuée sur chaque échantillon de chaque livraison et de chaque type de lait.
- Classement mensuel:
Le résultat pris en compte est la moyenne arithmétique de tous les résultats effectifs sur une période de 1 mois.
- Point de pénalisation :
Lorsque le classement mensuel est supérieur à $-0,510$ °C, un point de pénalisation est attribué sur les livraisons mensuelles du mois concerné.

7.4. Les modalités pratiques d'exécution concernant le contrôle de la composition du lait sont reprises dans la procédure (PRO-LEG-00004).

8. Interprétation des résultats

- 8.1. Les résultats d'analyses sont évalués et toute communication enregistrée du producteur, du chauffeur du camion de collecte ou du responsable de l'acheteur qui met en doute la validité et/ou la représentativité de l'échantillon de lait est examinée de façon approfondie.
Si ce contrôle montre une irrégularité, le résultat d'analyse est annulé.
- 8.2. La représentativité de l'échantillon du lait livré est jugée sur base d'une procédure décrite par le CdL. Si cette procédure de contrôle montre que l'échantillon n'est pas représentatif, les résultats concernés peuvent être annulés. Elle est disponible selon les modalités du § 1.3.
- 8.3. Les modalités pratiques d'exécution concernant l'interprétation et la validation des résultats sont reprises dans les procédures PRO-VAL-00002 et PRO-STA-00001.

9. Communication

- 9.1. Le CdL communique mensuellement tous les résultats d'analyses et le classement mensuel à tous les producteurs et acheteurs concernés.
- 9.2. Dans le courant du mois, les résultats qui ne satisfont pas aux normes prévues dans le cadre du contrôle de la qualité et de la composition du lait, sont mis à la disposition des producteurs et des acheteurs concernés le plus rapidement possible.
- 9.3. Le CdL communique les résultats non-conformes et les cas d'interdiction de livraison à l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire (AFSCA).
- 9.4. Les autorités fédérales et régionales reçoivent à leur demande les résultats du contrôle de la qualité et de la composition du lait.
- 9.5. Les modalités pratiques d'exécution concernant la communication des résultats sont reprises dans la procédure (PRO-LEG-00006).

10. Procédure pour le traitement des contestations

- 10.1. Chaque acheteur ou producteur peut contester auprès du CdL les résultats des analyses réalisées par le CdL. Le dossier est traité dans le cadre d'une procédure pour le traitement des contestations établie par le CdL.

Version : 1 – Applicable au 1/09/2019

- 10.2. Les acheteurs ou chauffeurs de camion-citerne qui ne respectent pas les prescriptions de ce document ou ne l'appliquent pas correctement peuvent être sanctionnés dans le cadre d'une procédure pour le traitement des contestations établie par le CdL.
- 10.3. Les modalités pratiques d'exécution concernant le règlement des contestations sont reprises dans la procédure (PRO-CLI-00002).

11. Annexes

- PRO-LEG-00001 : Procédure pour la collecte du lait
- PRO-LEG-00002 : Procédure en cas de résultats défavorables
- PRO-LEG-00003 : Procédure pour l'échantillonnage
- PRO-LEG-00004 : Procédure pour le contrôle de la qualité et de la composition du lait cru
- PRO-LEG-00006 : Procédure pour la communication des résultats
- PRO-CLI-00002 : Procédure de recours
- PRO-VAL-00002 : Procédure pour la validation des résultats
- INT-MOP-00003 : Comptage des germes totaux dans le lait
- INT-MOP-00004 : Dénombrement des cellules somatiques du lait
- INT-MOP-00006 : Détermination du point de congélation
- INT-MOP-00007 : Epreuve de la filtration – propreté visible du lait
- INT-MOP-00009 : Détermination des teneurs en matière grasse et matière azotée totale du lait
- INT-MOP-00014 : Recherche des substances inhibitrices non naturelles du lait

