



Wallonie



Service public
de Wallonie

DEPARTEMENT DE L'AGRICULTURE

DIRECTION DE LA GESTION DE L'ORGANISATION
COMMUNE DES MARCHES

Ilôt Saint-Luc
Chaussée de Louvain, 14
B-5000 NAMUR
Tél. : 081/649 790
Fax : 081/649 577

CIRCULAIRE SECTORIELLE D1111/I/1701 CERTIFICATION DU LAIT ÉCRÉMÉ EN POUDRE RÈGLEMENT (UE) N° 1308/2013

www.wallonie.be
1718 (informations générales) • 1719 (allgemeine Auskünfte)



DIRECTION GÉNÉRALE OPÉRATIONNELLE
DE L'AGRICULTURE, DES RESSOURCES NATURELLES ET DE L'ENVIRONNEMENT

Table des matières

1. INTRODUCTION	3
2. DISPOSITIONS COMMUNAUTAIRES CONCERNEES	3
3. AGREMENT DES ETABLISSEMENTS LAITIERS QUI DESIRENT CERTIFIER LE LAIT ECREME EN POUDRE	4
3.1. Établissements laitiers à agréer	4
3.2. Conditions préalables d'agrément	4
3.2.1. <i>Conditions préalables d'agrément</i>	4
3.2.2. <i>Engagements de l'établissement laitier</i>	4
3.3. Demande d'agrément	5
3.4. Délivrance ou refus de l'agrément	6
3.5. Contrôle annuel des conditions d'agrément	6
3.6. Retrait, suspension et rétablissements des agréments	6
4. EXIGENCES DE PRODUCTION ET DE QUALITE DU LAIT ECREME EN POUDRE	7
4.1. Lait écrémé en poudre pour le stockage public	7
4.2. Lait écrémé en poudre pour le stockage privé.....	7
5. CONTROLE DE LA FABRICATION DU LAIT ECREME EN POUDRE.....	8
5.1. Fréquence des contrôles	8
5.2. Communication des programmes de fabrication	8
5.3. Contrôle des conditions de fabrication du lait écrémé en poudre	9
5.4. Contrôle de l'origine des matières premières	10
5.5. Rapport de contrôle.....	11
6. REGISTRE A TENIR	11
6.1. Registre à tenir.....	11
6.2. Contrôle du registre	12
7. DOCUMENTS COMMERCIAUX	12
8. LES CERTIFICATS	13
8.1. Les certificats exigés par la réglementation	13
8.2. La demande de certification	13
9. LITIGES	14
10. DATE D'APPLICATION	14
ANNEXES	15

1. Introduction

Pour être offert pour le stockage public ou privé, le lait écrémé en poudre doit répondre à certaines exigences de production et de qualité.

Ces exigences sont reprises au [point 4](#) et en [annexe 4](#) de cette lettre-circulaire.

Le Département de l'Agriculture doit s'assurer que toutes les exigences de production et de qualité du lait écrémé en poudre fabriqué en Région wallonne sont respectées, en particulier pour établir, lorsque le lait écrémé en poudre est offert pour le stockage public ou privé dans un autre État membre ou en Flandre, **sur demande de l'opérateur qui y a intérêt**, des certificats ou des preuves permettant à l'État membre destinataire de s'assurer que certaines de ces exigences de production et de qualité sont respectées.

Dans ce cadre, en Région wallonne, l'instance de contrôle compétente est le Département de la Police et des Contrôles dont les coordonnées sont :

Direction générale Opérationnelle Agriculture, Ressources naturelles et Environnement (DGO3)

Département de la Police et des Contrôles

Avenue Prince de Liège, 7

B-5100 NAMUR (JAMBES)

Tel : 32(0)81/33.64.05

Fax : 32(0)81/33.58.99

e-mail : controle.dpc.dgarne@spw.wallonie.be

La présente lettre-circulaire a pour objet de définir les règles en matière de certification du lait écrémé en poudre.

2. Dispositions communautaires concernées

Règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17.12.2013 portant organisation commune des marchés des produits agricoles et abrogeant les règlements (CEE) n° 922/72, (CEE) n° 234/79, (CE) n° 1037/2001 et (CE) n° 1234/2007 du Conseil;

Règlement (UE) n° 2016/1238 de la Commission du 18.05.2016 complétant le règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne l'intervention publique et l'aide au stockage privé;

Règlement (UE) n° 2016/1240 de la Commission du 18.05.2016 portant modalités d'application du règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne l'intervention publique et l'aide au stockage privé.

3. Agrément des établissements laitiers qui désirent certifier le lait écrémé en poudre

3.1. Établissements laitiers à agréer

Doivent être agréés, les établissements laitiers qui désirent :

1. produire du lait écrémé en poudre pour le stockage public,
2. produire du lait écrémé en poudre pour le stockage privé.

3.2. Conditions préalables d'agrément et engagements

3.2.1. Conditions préalables d'agrément

L'établissement laitier n'est agréé par le Département de l'Agriculture que s'il dispose au préalable :

1. de l'agrément sanitaire délivré par l'Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire (AFSCA) conformément à l'article 4 du R (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29.04.2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale ;
2. des installations techniques appropriées permettant d'une part de fabriquer le lait écrémé en poudre conformément à son engagement visé au [point 3.2.2.](#) et permettant d'autre part d'effectuer le contrôle de la fabrication du lait écrémé en poudre.

3.2.2. Engagements de l'établissement laitier

Pour être agréé l'établissement laitier doit également s'engager à

1. s'engager à tenir en permanence un registre conformément au [point 6.](#)
2. accepter de soumettre à un contrôle officiel sa fabrication de lait écrémé en poudre, et en particulier, s'engager à permettre en tout temps au Département de la Police et des Contrôles d'effectuer toutes les opérations de contrôle décrites dans la présente lettre-circulaire ou jugées opportunes d'effectuer et à mettre en œuvre les moyens humains ou en matériel pour la réalisation de ces contrôles ;
3. s'engager à :
 - a) informer le Département de la Police et des Contrôles **au moins 2 jours ouvrables à l'avance** de son intention de fabriquer du lait écrémé en poudre pour le stockage public selon les modalités définies au [point 5.2.](#) s'il désire être agréé pour la production de lait écrémé en poudre pour le **stockage public** ;
 - b) transmettre au Département de la Police et des Contrôles son programme de fabrication selon les modalités définies au [point 5.2.](#) s'il désire être agréé pour la production de lait écrémé en poudre pour le **stockage privé** ;
4. s'engager à produire le lait écrémé en poudre à partir de lait de vache produit dans l'Union ;
5. s'engager à fournir au Département de la Police et des Contrôles les factures concernées et/ou bons de livraison des matières premières utilisées avec une déclaration sur l'honneur du fournisseur du lait garantissant que le lait utilisé est originaire de l'Union et être en mesure de pouvoir fournir une traçabilité complète

pour des lots choisis aléatoirement par le Département de la Police et des Contrôles. Au cas où certaines déclarations sur l'honneur ne seraient pas disponibles au moment du contrôle sur place, l'établissement laitier est tenu de les transmettre au Département de la Police et des Contrôles dans un délai de 15 jours suivant la date du contrôle sur place ;

6. s'engager à produire un lait écrémé en poudre qui répond aux exigences du R (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29.04.2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires et du R (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29.04.2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale, en particulier en ce qui concerne la préparation dans un établissement agréé et la conformité avec les conditions relatives au marquage d'identification prévues à l'annexe II, section I, du R (CE) n° 853/2004.

3.3. Demande d'agrément

Dans sa demande d'agrément, l'établissement laitier indique pour quel(les) production(s) de lait écrémé en poudre visée(s) au [point 3.1.](#), il désire être agréé.

La demande d'agrément ([annexe 1](#)) doit être envoyée à l'adresse suivante :

Direction générale Opérationnelle Agriculture, Ressources naturelles et Environnement (DGO3)

Département de l'Agriculture

Direction de la Gestion de l'Organisation commune des Marchés (DGOCM)

Chaussée de Louvain, 14

B-5000 NAMUR

Toute demande d'agrément doit être accompagnée :

1. d'un descriptif de la fabrication du lait écrémé en poudre, du babeurre (éventuellement en poudre) et du lactosérum (éventuellement en poudre), accompagné d'un schéma détaillant la production dudit lait écrémé en poudre, du babeurre et du lactosérum, de l'arrivée du lait jusqu'au conditionnement et au marquage des emballages.

L'établissement laitier indique si la production du lait écrémé en poudre est irrégulière ou quotidienne. Il précise le cas échéant les jours de production et/ou périodes horaires de production.

Il indique également la quantité moyenne de lait écrémé en poudre produite par semaine ;

2. d'un certificat valable et récent de l'Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire (AFSCA) attestant que l'établissement laitier pour lequel l'agrément est demandé, est agréé conformément à l'article 4 du R (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29.04.2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale ; ce certificat devra indiquer le numéro d'agrément délivré à ce titre ;
3. d'un engagement de l'établissement laitier de respecter les dispositions de l'A.R. du 14.11.2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire.

Préalablement à l'octroi de l'agrément, le Département de la Police et des Contrôles effectue une enquête sur place afin de vérifier si l'établissement laitier satisfait aux

conditions préalables d'agrément et s'il est capable de respecter les termes des engagements faisant l'objet de sa demande d'agrément.

3.4. Délivrance ou refus de l'agrément

Le Département de l'Agriculture délivre ou non l'agrément selon le résultat de l'enquête.

Le Département de l'Agriculture communique sa décision par courrier à l'établissement laitier.

L'agrément précise, notamment, la date à partir de laquelle il prend effet, c'est-à-dire la date à partir de laquelle l'établissement laitier peut procéder à la production de lait écrémé en poudre à destination de la(des) disposition(s) communautaire(s) visé(es) au [point 3.1.](#) pour laquelle(lesquelles) il est agréé.

3.5. Contrôle annuel des conditions d'agrément

Une fois par an, le Département de la Police et des Contrôles vérifie sur place si l'établissement laitier répond toujours aux conditions préalables d'agrément et vérifie en particulier le respect du procédé de fabrication.

Ce rapport est également accompagné du dernier rapport de contrôle effectué sur les conditions générales d'agrément de l'établissement laitier en vertu du R (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29.04.2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires et du R (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29.04.2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale.

Le Département de l'Agriculture évalue le rapport de contrôle et communique sa décision par courrier à l'établissement laitier.

3.6. Retrait, suspension et rétablissements des agréments

L'agrément est retiré si les conditions préalables d'agrément visées au [point 3.2.1.](#) ne sont plus satisfaites.

À la demande de l'établissement laitier concerné, **l'agrément peut être rétabli** après une période de 6 mois au minimum après la date d'application du retrait et à l'issue d'un contrôle approfondi effectué par le Département de la Police et des Contrôles.

Si l'établissement laitier ne respecte pas l'un des engagements n° 1, 2 ou 3 a) visés au [point 3.2.2.](#), sauf cas de force majeure, **l'agrément est suspendu** pour une période de 1 à 12 mois selon la gravité de l'irrégularité.

Le Département de l'Agriculture peut décider de ne pas imposer ladite suspension lorsqu'il est établi que l'irrégularité n'a pas été commise délibérément ou par négligence grave et qu'elle est d'une importance minimale au vu de l'efficacité des contrôles prévus au [point 5.](#)

Si l'établissement laitier ne respecte pas les engagements n° 3 b), 4, 5 ou 6 visés au [point 3.2.2.](#), le Département de l'Agriculture ne procède pas à la certification du lait écrémé en poudre concerné.

Le Département de l'Agriculture communique ses décisions par courrier à l'établissement laitier.

4. Exigences de production et de qualité du lait écrémé en poudre

4.1. Lait écrémé en poudre pour le stockage public

Le lait écrémé en poudre doit être produit dans un établissement laitier agréé pour le stockage public conformément au [point 3](#).

Le lait écrémé en poudre pour le stockage public doit être fabriqué à partir de lait de vache produit dans l'Union.

Le lait écrémé en poudre doit être de première qualité de fabrication spray.

L'ajustement de la teneur en matières protéiques, le cas échéant, est réalisé en phase liquide. Les matières autorisées utilisées aux fins de l'ajustement de la teneur en matières protéiques sont le rétentat, le perméat et le lactose et doivent être originaires de l'Union.

Le lait écrémé en poudre doit répondre aux exigences de composition, qualité et emballage reprises en [annexe 4](#).

Les caractéristiques de composition et de qualité du lait écrémé en poudre offert en Région wallonne pour le stockage public sont contrôlées par le Département de la Police et du Contrôle dans l'entrepôt qu'il a désigné.

Le Département de la Police et des Contrôles ne procède pas aux contrôles visant à vérifier les caractéristiques de composition et de qualité du lait écrémé en poudre fabriqué en Région wallonne offert pour le stockage public dans un autre État membre ou en Flandre.

4.2. Lait écrémé en poudre pour le stockage privé

Le lait écrémé en poudre doit être produit dans un établissement laitier agréé conformément au [point 3](#).

Le lait écrémé en poudre pour le stockage privé doit être fabriqué à partir de lait de vache produit dans l'Union.

Les caractéristiques de composition et de qualité du lait écrémé en poudre placé en stockage privé en Région wallonne peuvent être contrôlées par le Département de la Police et des Contrôles à l'entrée en stock du lait écrémé en poudre dans l'entrepôt.

Le Département de la Police et des Contrôles ne procède pas aux contrôles visant à vérifier les caractéristiques de composition et de qualité du lait écrémé en poudre fabriqué en Région wallonne placé en stockage privé dans un autre État membre ou en Flandre.

5. Contrôle de la fabrication du lait écrémé en poudre

5.1. Fréquence des contrôles

Le cas échéant en fonction des programmes de fabrication visés au [point 5.2.](#) envoyés au préalable par l'établissement laitier, le Département de la Police et des Contrôles effectue des contrôles sur place de la fabrication du lait écrémé en poudre. Le contrôle est effectué de manière inopinée

Le contrôle sur place de la fabrication du lait écrémé en poudre est effectué en fonction de la production de l'établissement laitier, même si celle-ci s'effectue en dehors des heures de service habituelles du Département de la Police et des Contrôles (8h00-17h00), au cours de la nuit, durant les week-ends ou lors de jours fériés.

Le contrôle sur place en dehors des heures de service habituelles du Département de la Police et des Contrôles, au cours de la nuit, durant les week-ends ou les jours fériés ne portera que sur le contrôle de la fabrication du lait écrémé en poudre. Le contrôle des registres et le contrôle des documents qui ne sont pas utilisés lors de la fabrication s'effectueront durant les heures de service habituelles du Département de la Police et des Contrôles.

L'établissement laitier doit permettre en tout temps aux agents du Département de la Police et des Contrôles d'effectuer toutes les opérations de contrôle décrites ci-après ou jugées opportunes d'effectuer et à mettre en œuvre les moyens humains ou en matériel pour la réalisation en toute sécurité de ces contrôles.

Chaque contrôle sur place porte notamment :

1. sur les conditions de fabrication du lait écrémé en poudre,
2. sur la vérification de l'origine du lait utilisé (Union européenne).

Chaque contrôle sur place fait l'objet d'un rapport de contrôle détaillé établi selon les modalités définies au [point 5.5.](#)

5.2. Communication des programmes de fabrication

Tout établissement laitier qui fabrique du lait écrémé en poudre destiné au **stockage public et/ou privé**, doit communiquer par e-mail au Département de la Police et des Contrôles (controle.dpc.dgarne@spw.wallonie.be) son programme de fabrication dans lequel il est précisé :

1. **les jours et heures** au cours desquels la fabrication du lait écrémé en poudre doit avoir lieu.

L'établissement laitier qui fabrique quotidiennement du lait écrémé en poudre pour le **stockage privé** signale en annexe de sa demande d'agrément ([annexe 1](#)), si le lait écrémé en poudre est fabriqué selon une fréquence de :

- a) 24 heures sur 24 et 7 jours sur 7
- b) 24 heures sur 24, chaque jour ouvrable
- c) chaque jour ouvrable entre 08h00 et 17h00.

Dans ce cas, aucun programme de fabrication ne doit pas être transmis au Département de la Police et des Contrôles.

Le cas échéant, l'établissement laitier informe s'il décide de ne pas fabriquer de lait écrémé en poudre au cours d'une journée particulière ou durant une période calendrier déterminée ;

2. les **quantités** approximatives de lait écrémé en poudre à fabriquer ;
3. si le lait écrémé en poudre fabriqué est destiné au stockage public ou au stockage privé ;

Le programme de fabrication doit être annoncé **au plus tard 2 jours ouvrables avant** le début de l'activité à l'adresse : controle.dpc.dgarne@spw.wallonie.be et sera mis dans le rapport de contrôle.

La transmission du programme de fabrication ne peut faire l'objet d'aucune dérogation dans la mesure où la connaissance en temps utile de ces programmes est indispensable au Département de la Police et des Contrôles pour lui permettre d'établir un plan de contrôle de la production de lait écrémé en poudre.

Toute **modification du programme de fabrication** doit également parvenir par e-mail à l'adresse : controle.dpc.dgarne@spw.wallonie.be et **au plus tard à 16h00 la veille** du début de la fabrication du lait écrémé en poudre.

Un **retard** dans le démarrage de la production ne dépassant pas 1 heure est toléré sans avertissement préalable.

Toute production de lait écrémé en poudre pour le stockage public ou le stockage privé qui n'a pas fait l'objet d'un avertissement préalable de l'établissement laitier au Département de la Police et des Contrôles ne sera pas certifiée par le Département de l'Agriculture.

5.3. Contrôle des conditions de fabrication du lait écrémé en poudre

Le Département de la Police et des Contrôles procède, sur place, à un contrôle physique et documentaire de la fabrication du lait écrémé en poudre.

Les contrôles portent sur :

1. l'identification des matières premières mises en œuvre, et en particulier la vérification que le lait est originaire de l'Union ;
2. le processus de fabrication du lait écrémé en poudre ;
3. l'identification du lait écrémé en poudre fabriqué ;
4. la quantité de lait écrémé en poudre fabriquée.

Les données à reprendre impérativement sur les documents utilisés par l'établissement laitier sont :

1. pour les matières premières : la marque d'identification du producteur de lait et l'État membre de production ainsi que la quantité correspondante ;
2. pour le lait écrémé en poudre produit : la marque d'identification du producteur et de l'État membre de production, la date de fabrication, le numéro de lot de fabrication, le type d'emballage et la quantité de lait écrémé en poudre fabriquée.

5.4. Contrôle de l'origine des matières premières

L'établissement laitier doit être en mesure de présenter au Département de la Police et des Contrôles toutes les pièces justificatives des livraisons (factures, bons de livraisons...) garantissant que le lait utilisé pour fabriquer le lait écrémé en poudre est originaire de l'Union, avec une déclaration sur l'honneur du fournisseur du lait s'y rapportant. Cette déclaration sur l'honneur ne peut que concerner des livraisons de lait qui ont eu lieu au cours d'un même mois calendrier.

Lorsque le lait provient d'un autre État membre, une déclaration de l'organisme compétent de l'État membre de production stipulant que le lait est du lait de vache produit dans l'Union est également acceptée.

La déclaration sur l'honneur peut également être reprise sur la facture ou le bon de livraison du fournisseur de lait. Dans ce cas, seule la mention suivante, dûment signée, est acceptée :

- "lait de vache produit dans l'Union".

La mention précitée peut ne pas être suivie de la signature du fournisseur s'il est fait référence à un contrat d'achat ou un cahier des charges de l'établissement laitier, sous réserve que ledit contrat d'achat ou cahier des charges reprenne cette mention.

La facture ou le bon de livraison doit également permettre l'identification du lot de lait livré. Pour le lait, il s'agit de reprendre la date de collecte, la quantité totale du lot de lait et, s'il s'agit de la facture, le numéro et la date du bon de livraison.

Lorsque le fournisseur de lait est un négociant, la facture ou le bon de livraison doit reprendre le numéro d'agrément du centre de collecte au titre du R (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29.04.2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires et du R (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29.04.2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale.

Le Département de la Police et des Contrôles procède au contrôle des mentions reprises sur les déclarations sur l'honneur que lui a remis l'établissement laitier pour chaque lot de lait écrémé en poudre fabriqué depuis le dernier contrôle sur place.

Si au moment du contrôle sur place, certaines déclarations sur l'honneur ne sont pas disponibles, l'établissement laitier est tenu de les transmettre au Département de la Police et des Contrôles dans un délai de 15 jours suivant la date du contrôle sur place. Le Département de la Police et des Contrôles tient le dossier en suspens aussi longtemps que les déclarations sur l'honneur ne lui sont pas présentées et qu'elles n'ont pas été contrôlées.

Le Département de la Police et des Contrôles se réserve le droit d'effectuer, le cas échéant via l'assistance mutuelle entre les États membres, un contrôle documentaire d'une partie ou de toutes les déclarations faites par les fournisseurs du lait mis en œuvre pour fabriquer le lait écrémé en poudre.

Ceux-ci doivent en conséquence être en mesure de présenter tous les documents commerciaux tels que définis au [point 7](#) permettant de vérifier leurs déclarations.

Si lors d'un contrôle, une fausse déclaration est mise en évidence ou si le contrôle s'avère impossible, le Département de l'Agriculture procédera :

- **pour le lait écrémé en poudre offert au stockage public**, à la récupération du prix d'achat payé augmenté de l'ensemble des frais de stockage encourus auprès de celui qui a offert le lait écrémé en poudre,
- **pour le lait écrémé en poudre en stockage privé**, à la récupération du montant indûment perçu auprès du bénéficiaire de l'aide,
- **pour le lait écrémé en poudre expédié vers un autre État membre**, à la communication des constatations faites à l'organisme payeur de cet État membre.

5.5. Rapport de contrôle

Le Département de la Police et des Contrôles établit un rapport de contrôle dès qu'il est en possession de toutes les pièces justificatives de l'établissement laitier garantissant que le lait utilisé pour fabriquer le lait écrémé en poudre depuis le dernier contrôle sur place est originaire de l'Union. Sur base de tous les documents reçus, le Département de la Police et des Contrôles déclare si le(s) lot(s) de lait écrémé en poudre contrôlé(s) répond(ent) aux exigences requises.

6. Registre à tenir

6.1. Registre à tenir

Tous les établissements laitiers agréés visés au [point 3.1.](#) doivent tenir en permanence (c'est-à-dire le jour même de l'opération) un registre consignait pour chaque lot de lait écrémé en poudre fabriqué, l'origine des matières premières utilisées, les quantités de lait écrémé en poudre, de babeurre et de lactosérum obtenues, le conditionnement, l'identification et la date de sortie de chaque lot de lait écrémé en poudre destiné pour le stockage public.

Ce registre est constitué de la comptabilité matière et de la comptabilité commerciale, pour autant qu'ils reprennent l'ensemble des indications exigées.

S'il est repris sur support informatique, il doit être accessible sur simple demande et à tout moment aux agents du Département de la Police et des Contrôles.

Le registre doit permettre aux agents du Département de la Police et des Contrôles d'effectuer les contrôles qu'ils considèrent nécessaires.

Le registre doit reprendre pour chaque lot de lait écrémé en poudre, de babeurre et de lactosérum produit les informations suivantes :

1. la date de production du lait écrémé en poudre
2. pour chaque lot de matière première utilisée :
 - 2.1. la nature de la matière première utilisée (lait entier, lait écrémé, type de traitement thermique, ...)
 - 2.2. l'identification de la matière première utilisée :
 - nom du producteur
 - état membre de production ou « Propres productions »

- 2.3. la date et le numéro de la facture d'achat ou du bon de livraison de la matière première utilisée
- 2.4. la quantité de matière première utilisée
- 2.5. la composition de la matière première utilisée (teneur en graisse, teneur en protéines)
- 3. la quantité de lait écrémé en poudre ou de babeurre (éventuellement en poudre) produite ou de lactosérum (éventuellement en poudre) produit et emballé
- 4. la composition (teneur en graisse, teneur en protéines et teneur en eau) du lait écrémé en poudre
- 5. le numéro attribué au lot de production de lait écrémé en poudre, de babeurre (éventuellement en poudre) ou de lactosérum (éventuellement en poudre)
- 6. le type d'emballage

et pour chaque sortie:

- 7. la date de livraison
- 8. la quantité sortie
- 9. le nom et l'adresse de l'acheteur
- 10. la date et le numéro de la facture de vente ou la date et le numéro du bon de livraison
- 11. la quantité restant en stock à la fin de chaque journée

Le registre reprendra également les résultats des analyses effectuées par l'établissement laitier lui-même (teneur en matières protéiques, teneur en eau et teneur en matières grasses) ou toutes références aux analyses laboratoires effectuées.

Le registre doit être conservé au moins jusqu'à la fin de la troisième année civile suivant celle de son établissement.

6.2. Contrôle du registre

Le Département de la Police et des Contrôles procède au contrôle sur place et par sondage de la tenue et la réalité du registre.

Ce contrôle doit être fait au moins une fois par an. Toutefois en ce qui concerne le lait écrémé en poudre pour le stockage public, ce contrôle doit être fait par période de 28 jours de production.

Les présentes fréquences de contrôle du registre peuvent être revues à la hausse par le Département de la Police et des Contrôles à la lumière d'une analyse de risque.

Ce contrôle est effectué durant les heures de service habituelles du Département de la Police et des Contrôles (8h00-17h00).

7. Documents commerciaux

Les établissements laitiers agréés visés au [point 3.1.](#), et leurs fournisseurs de lait doivent mettre à disposition du Département de la Police et des Contrôles, les documents commerciaux tels que définis par l'article 79 du R (CE) n° 1306/2013.

Il faut entendre par « documents commerciaux », l'ensemble des livres, registres, notes et pièces justificatives, la comptabilité, les dossiers de production et de qualité et la correspondance, relatifs à l'activité professionnelle de l'entreprise, ainsi que les données commerciales, sous quelque forme que ce soit, y compris sous forme informatique, pour autant que ces documents ou données soient en relation directe ou indirecte avec les opérations primées par le FEAGA.

Ces documents commerciaux doivent être conservés au moins jusqu'à la fin de la troisième année civile suivant celle de leur établissement.

8. Les certificats

8.1. Les certificats exigés par la réglementation

1. Lorsque le lait écrémé en poudre fabriqué en Région wallonne est destiné au stockage public ou privé en Région wallonne, aucun certificat/preuve n'est nécessaire.
2. Lorsque le lait écrémé en poudre fabriqué en Région wallonne est destiné au **stockage public** dans un autre Etat membre ou en Flandre, le Département de l'Agriculture délivre **sur demande de l'opérateur** qui y a intérêt, le **certificat** exigé en vertu de l'annexe V, partie I, point 5 du R (UE) n° 2016/1238 du 18.05.2016.
3. Lorsque le lait écrémé en poudre fabriqué en Région wallonne est destiné au **stockage privé** dans un autre Etat membre ou en Flandre, le Département de l'Agriculture délivre **sur demande de l'opérateur** qui y a intérêt une **preuve** que le lait écrémé en poudre a été produit dans une entreprise agréée conformément à l'annexe V, partie III, points 1 a) b) et c) du R (UE) n° 2016/1238.

Le Département de l'Agriculture s'assure sur la base des résultats des contrôles effectués par le Département de la Police et des Contrôles que toutes les exigences de production et de qualité du lait écrémé en poudre sont respectées.

8.2. La demande de certification

La demande de certification est faite par l'opérateur qui y a intérêt ; à savoir, soit le fabricant du produit en cause, soit le revendeur dudit produit.

La demande de certification du lait écrémé en poudre ([annexe 3](#)) dûment complétée et signée doit parvenir à l'adresse suivante, au moins 5 jours ouvrables avant l'échéance du délai d'introduction auprès de l'Etat membre de destination concerné :

Direction générale Opérationnelle Agriculture, Ressources naturelles et Environnement (DGO3)

Département de l'Agriculture

Direction de la Gestion de l'Organisation commune des Marchés (DGOCM)

Chaussée de Louvain, 14

B-5000 NAMUR

Dès qu'il est en possession du rapport de contrôle établi par un contrôleur du Département de la Police et des Contrôles attestant que le(s) lot(s) concerné(s) répondent aux exigences de production et de qualité, le Département de l'Agriculture délivre à

l'intéressé le document demandé : une **preuve** pour le **stockage privé** et un **certificat** pour le **stockage public**.

9. Litiges

Tout différend qui pourrait naître de l'exécution, de l'inexécution et/ou de l'interprétation des clauses et conditions de la présente circulaire est de la compétence exclusive des tribunaux de Namur.

En cas de contradiction entre la présente circulaire et les règlements européens, les règlements européens priment.

10. Date d'application

Les dispositions de la présente lettre-circulaire sont applicables à partir du 01/01/2017.

Namur, le **31 MARS 2017**

Vincent Daumerie
Directeur de l'Organisme payeur de Wallonie

Pour le respect de l'environnement, merci de n'imprimer ce document que si cela est vraiment nécessaire.

ANNEXES

ANNEXE 1 : Demande d'agrément au titre de l'annexe V partie III du R (UE) n° 2016/1238.

ANNEXE 2 : Programme de fabrication.

ANNEXE 3 : Demande de certification.

ANNEXE 4 : Exigences de composition, qualité et emballage du lait écrémé en poudre.

**DEMANDE D'AGRÉMENT POUR LA PRODUCTION DE LAIT ÉCRÉMÉ EN POUDRE
AU TITRE DE L'ANNEXE V, PARTIE III DU R (UE) N° 2016/1238**

NOUVELLE DEMANDE D'AGRÉMENT

IDENTIFICATION DE L'ETABLISSEMENT LAITIER

Dénomination	
Adresse complète : rue + numéro :	
code postal + commune :	
Téléphone : Fax :	E-mail :
Numéro d'agrément article 4 du R(CE) n° 853/2004 (marque d'identification) :	

Le/la soussigné(e),

Nom et prénoms :	
Fonction :	

sollicite un agrément au titre de l'annexe V, partie III du R (UE) n° 2016/1238
pour (cocher la case appropriée) :

- la fabrication de lait écrémé en poudre pour le **stockage public**
- la fabrication de lait écrémé en poudre pour le **stockage privé**

Il/Elle déclare disposer :

- de l'agrément sanitaire délivré par les autorités compétentes conformément à l'article 4 du R (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29.04.2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale;
- des installations techniques appropriées ;
- de systèmes ou de procédures permettant la traçabilité des produits conformément aux dispositions de l'A.R. du 14.11.2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire.

Il/Elle s'engage à :

1. tenir en permanence un registre consignait pour chaque lot de lait écrémé en poudre fabriqué, l'origine et les quantités des matières premières utilisées, les quantités de lait écrémé en poudre obtenues, le conditionnement, l'identification et la date de sortie de chaque lot de lait écrémé en poudre pour le stockage public ;
2. accepter de soumettre à un contrôle officiel sa fabrication de lait écrémé en poudre. En particulier, permettre en tout temps au Département de la Police et des Contrôles d'effectuer toutes les opérations de contrôle décrites dans la lettre-circulaire du Département de l'Agriculture n° D1111/I/1701 ou jugées opportunes d'effectuer et à mettre en œuvre, les moyens, humain ou en matériel pour la réalisation de ces contrôles ;
3. transmettre au Département de la Police et des Contrôles au moins 2 jours ouvrables à l'avance son programme de fabrication selon les modalités déterminées par le Département de l'Agriculture lorsqu'il/elle produit du lait écrémé en poudre pour le stockage public ou le stockage privé ;
4. à produire le lait écrémé en poudre à partir de lait de vache produit dans l'Union.
5. à fournir au Département de la Police et des Contrôles, les factures concernées et/ou bons de livraison des matières premières utilisées avec une déclaration sur l'honneur du fournisseur du lait garantissant que les matières premières utilisées sont originaires de l'Union et être en mesure de pouvoir fournir une traçabilité complète pour des lots choisis aléatoirement par le Département de la Police et des Contrôles. Au cas où certaines déclarations sur l'honneur ne seraient pas disponibles au moment du contrôle sur place, l'établissement laitier est tenu de les transmettre au Département de la Police et des Contrôles dans un délai de 15 jours suivant la date du contrôle sur place ;
6. à produire un lait écrémé en poudre qui répond aux exigences du R (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29.04.2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires et du R (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29.04.2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale, en particulier en ce qui concerne la préparation dans un établissement agréé et la conformité avec les conditions relatives au marquage d'identification prévues à l'annexe II, section I, du R (CE) n° 853/2004 ;
7. respecter les dispositions des R (UE) n° 2016/1238 et n° 2016/1240 de la Commission du 18.05.2016 et de la lettre-circulaire du Département de l'Agriculture n° D1111/I/1701 et toutes modifications ultérieures.

Fait à _____, le _____

Signature :

PROGRAMME DE FABRICATION

Ce formulaire doit parvenir au plus tard 2 jours ouvrables avant le début de la fabrication

Le/la soussigné(e),

Nom et prénoms:	
Fonction:	
Dénomination de l'établissement laitier :	
Adresse complète: rue + numéro :	
code postal + commune :	
Téléphone :	E-mail:
Fax :	

informe le Département de la Police et des Contrôles qu'il procédera selon le programme décrit ci-après à la fabrication de lait écrémé en poudre.

Dates	Heures	Quantités	Lait écrémé en poudre pour le stockage public ¹	Lait écrémé en poudre pour le stockage privé ¹
/ /			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
/ /			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
/ /			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
/ /			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
/ /			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
/ /			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
/ /			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
/ /			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
/ /			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Fait à _____, le _____

Signature :

¹ cocher selon l'activité souhaitée :

DEMANDE DE CERTIFICATION DU LAIT ÉCRÉMÉ EN POUDRE

LAIT ÉCRÉMÉ EN POUDRE POUR LE STOCKAGE PUBLIC ¹

LAIT ÉCRÉMÉ EN POUDRE POUR LE STOCKAGE PRIVE ¹

IDENTIFICATION DU DEMANDEUR DE LA CERTIFICATION

Dénomination	
Adresse complète : rue + numéro :	
code postal + commune :	
Téléphone : Fax :	e-mail :

IDENTIFICATION DE L'ETABLISSEMENT LAITIER

Dénomination :	
Adresse complète : rue + numéro :	
code postal + commune :	
Numéro d'agrément article 4 du R(CE) n° 853/2004 (marque d'identification) :	

IDENTIFICATION DU LOT DE LAIT ECREME EN POUDRE À CERTIFIER

N° du lot de fabrication	Date de fabrication	Quantité totale du lot (kg)	N° du bon de livraison	Date du bon de livraison
	/ /			/ /
	/ /			/ /
	/ /			/ /
	/ /			/ /
	/ /			/ /

¹ cocher selon la certification souhaitée

IDENTIFICATION DU CLIENT

Dénomination	
Adresse complète : rue + numéro :	
code postal + commune:	

Le/la soussigné(e),

Nom et prénoms:	
Fonction:	

certifie exactes les mentions reprises ci-dessus ;

déclare que le lait écrémé en poudre, objet de la présente demande de certification a été produit à partir de lait de vache produit dans l'Union ;

déclare que le lait écrémé en poudre, objet de la présente demande de certification, a une teneur minimale en matière protéique de 34 % (teneur minimale en pourcentage sur l'extrait sec non gras) ;

déclare que l'ajustement de la teneur en matières protéiques, le cas échéant, a été réalisé en phase liquide ;

s'engage à se soumettre à tout contrôle permettant de vérifier les déclarations ci-dessus.

Fait à _____, le _____

Signature :

**EXIGENCES DE COMPOSITION, QUALITÉ ET EMBALLAGE
DU LAIT ÉCRÉMÉ EN POUDRE**

1. LAIT ECREME EN POUDRE POUR LE STOCKAGE PUBLIC :

Le lait écrémé en poudre pour le stockage public doit présenter les caractéristiques de composition et de qualité suivantes :

Paramètres	Teneur, caractéristiques de qualité
Teneur en matière protéique	Minimum 34,0 % sur l'extrait sec non gras
Teneur en matières grasses	Maximum 1,00 %
Teneur en eau	Maximum 3,5 %
Acidité titrable en millilitres de solution d'hydroxyde de sodium décinormale	Maximum 19,5 ml
Teneur en lactates	Maximum 150 mg/100 g
Additifs	Néant
Epreuve de la phosphatase	Négative, c'est-à-dire inférieure ou égale à 350 mU d'activité phosphatasique par litre de lait reconstitué
Indice de solubilité	Maximum 0,5 ml (24 °C)
Teneur en particules brûlées	Maximum 15,0 mg, à savoir au moins disque B
Teneur en micro-organismes	Maximum 40 000 par g
Recherche des coliformes	Négative dans 0,1 g
Recherche du babeurre ⁽¹⁾	Négative
Recherche du lactosérum présure ⁽²⁾	Néant
Recherche du lactosérum acide ⁽²⁾	Néant
Goût et odeur	Propre
Aspect	Couleur blanche ou légèrement jaunâtre, absence d'impuretés et de parcelles colorées
Antimicrobiotiques	Négative

1) On entend par « babeurre » le sous-produit de la fabrication du beurre, obtenu après barattage ou butyrication de la crème et séparation de la phase grasse solide.

(2) On entend par « lactosérum » le sous-produit de la fabrication du fromage ou de la caséine par l'action des acides, de la présure et/ou des procédés chimico-physiques.

Le lait écrémé en poudre pour le stockage public doit présenter les caractéristiques d'emballage suivantes :

1. Le lait écrémé en poudre est emballé dans des sacs neufs propres, secs et intacts, d'un poids net de 25 kg.
2. Les sacs se composent d'un minimum de trois plis qui, ensemble, correspondent à un minimum de 420 J/m² TEA average.
Le second pli est recouvert d'un pli de polyéthylène de 15 g/m² au minimum.
À l'intérieur des plis en papier se trouve un sac de polyéthylène d'une épaisseur minimale de 0,08 mm, soudé au fond.
3. Les sacs sont conformes à la norme EN 770.
4. Lors du remplissage, le sac doit être bien tassé. La pénétration de poudre en vrac entre les différents plis ne peut en aucun cas être permise.

Les indications suivantes doivent figurer sur les sacs, de manière bien lisible, visible et indélébile :

- la marque d'identification visée à la section I de l'annexe II du R (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29.04.2004 ;
- la date de fabrication ; ou le cas échéant, la semaine de fabrication
Si le lait écrémé en poudre est stocké en silos avant d'être ensaché, la date de fabrication est remplacée par la semaine de fabrication; dans ce cas, la date d'ensachage doit également être mentionnée.
- le numéro du lot de production ;
- le poids net;
- la mention "lait écrémé en poudre spray".

Toutes ces mentions doivent être regroupées, de préférence toujours sur le même côté du sac.

2. LAIT ECREME EN POUDDRE POUR LE STOCKAGE PRIVE :

Le lait écrémé en poudre pour le stockage privé doit présenter les caractéristiques de composition et de qualité suivantes :

- une teneur en matières grasses de maximum 1,5 %,
- teneur en eau de maximum 5 %,
- une teneur en matière protéique de l'extrait sec non gras d'au moins 34%.

Le lait écrémé en poudre est conditionné en sacs d'un poids net de 25 kg ou en grands sacs (« big bags ») d'un poids maximal de 1 500 kg.