



Organisme payeur de Wallonie

Département de l'Agriculture

**Direction de la Gestion de l'organisation
Commune des Marchés**

Chaussée de Louvain N° 14
B-5000 NAMUR

Tél. : +32 (0)81 64 97 90

Fax : +32 (0)81 64 95 77

feedback.interventions.dgarne@spw.wallonie.be

**CIRCULAIRE SECTORIELLE D1111/I/1703
CERTIFICATION DU BEURRE
RÈGLEMENT (UE) N° 1308/2013**

Table des matières

1. INTRODUCTION.....	3
2. DISPOSITIONS COMMUNAUTAIRES CONCERNEES	3
3. AGREMENT DES ETABLISSEMENTS LAITIERS QUI DESIRENT CERTIFIER LE BEURRE	4
3.1. Établissements laitiers à agréer	4
3.2. Conditions préalables d'agrément et engagements.....	4
3.2.1. Conditions préalables d'agrément	4
3.2.2. Engagements de l'établissement laitier	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 BEURRE	7
4.1. Beurre pour le stockage public	7
4.2. Beurre pour le stockage privé.....	7
5. CONTROLE DE LA FABRICATION DU BEURRE.....	7
5.1. Fréquence des contrôles	7
5.2. Communication des programmes de fabrication.....	8
5.3. Contrôle des conditions de fabrication du beurre.....	9
5.4. Contrôle de l'origine des matières premières	9
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	12
8.1. Les certificats exigés par la réglementation	12
8.2. La demande de certification	13
9. LITIGES.....	13
10. DATE D'APPLICATION	13
ANNEXES.....	15

1. Introduction

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

Il en est de même pour les matières premières, lait ou crème, servant à sa fabrication.

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 beurre fabriqué en Région wallonne sont respectées, en particulier pour établir, lorsque le beurre 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 beurre.

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 beurre

3.1. Établissements laitiers à agréer

Doivent être agréés, les établissements laitiers qui désirent :

1. produire du beurre pour le stockage public,
2. produire du beurre 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 beurre conformément à son engagement visé au [point 3.2.2.](#) et permettant d'autre part d'effectuer le contrôle de la fabrication du beurre.

3.2.2. Engagements de l'établissement laitier

Pour être agréé l'établissement laitier doit également :

1. s'engager à tenir en permanence un registre conformément au [point 6](#) ;
2. accepter de soumettre à un contrôle officiel sa fabrication de beurre, 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 beurre pour le stockage public selon les modalités définies au [point 5.2.](#) s'il désire être agréé pour la production de beurre 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 beurre pour le **stockage privé** ;
4. s'engager, selon le cas, à produire le beurre :
 - directement et exclusivement à partir de crème pasteurisée obtenue directement et exclusivement à partir de lait de vache produit dans l'Union européenne si le beurre est destiné à être offert pour le **stockage public** ;
 - à partir de crème obtenue directement et exclusivement à partir de lait de vache produit dans l'Union européenne si le beurre est destiné à bénéficier d'une aide au **stockage privé** ;

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 ou de la crème 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. s'engager à produire un beurre 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 beurre 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 beurre accompagné d'un schéma détaillant la production dudit beurre, de l'arrivée du lait ou de la crème jusqu'au conditionnement et au marquage des emballages.

L'établissement laitier indique si la production du beurre 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 beurre 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 à 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 beurre 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 minime 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 beurre concerné.

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

4. Exigences de production et de qualité du beurre

4.1. Beurre pour le stockage public

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

Le beurre pour le stockage public doit être produit directement et exclusivement à partir de crème pasteurisée obtenue directement et exclusivement à partir de lait de vache produit dans l'Union.

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

Les caractéristiques de composition et de qualité du beurre offert en Région wallonne pour le stockage public sont contrôlées par le Département de la Police et du Contrôle dans l'entrepôt frigorifique 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 beurre fabriqué en Région wallonne offert pour le stockage public dans un autre État membre ou en Flandre.

4.2. Beurre pour le stockage privé

Le beurre doit être produit dans un établissement laitier agréé conformément au [point 3](#).

Le beurre pour le stockage privé doit être produit à partir de crème obtenue directement et exclusivement à partir de lait de vache produit dans l'Union.

Les caractéristiques de composition et de qualité du beurre 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 beurre dans l'entrepôt frigorifique.

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

5. Contrôle de la fabrication du beurre

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 beurre. Le contrôle est effectué de manière inopinée.

Le contrôle sur place de la fabrication du beurre 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 beurre. 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 beurre,
2. sur la vérification de l'origine du lait et de la crème utilisés (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 beurre 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 beurre doit avoir lieu.

L'établissement laitier qui fabrique quotidiennement du beurre pour le **stockage privé** signale en annexe de sa demande d'agrément ([annexe 1](#)) si le beurre 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 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 beurre au cours d'une journée particulière ou durant une période calendrier déterminée ;

2. les **quantités** approximatives de beurre à fabriquer ;
3. si le beurre 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 beurre.

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 beurre.

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

Toute production de beurre 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 beurre

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

Les contrôles portent sur :

1. l'identification des matières premières mises en œuvre, et en particulier la vérification que le lait et/ou la crème est/sont originaire(s) de l'Union ;
2. le processus de fabrication du beurre ;
3. l'identification du beurre fabriqué ;
4. la quantité de beurre 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 ou de crème et l'État membre de production ainsi que la quantité correspondante ;
2. pour le beurre 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 beurre 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 et/ou la crème utilisé(s) pour fabriquer le beurre est/sont originaire(s) de l'Union, avec une déclaration sur l'honneur du fournisseur du lait ou de la crème s'y rapportant. Cette déclaration sur l'honneur ne peut que concerner des livraisons de lait ou de crème qui ont eu lieu au cours d'un même mois calendrier.

Lorsque le lait ou la crème provient d'un autre État membre, une déclaration de l'organisme compétent de l'État membre de production stipulant que

que le lait est du lait de vache produit dans l'Union

ou que la crème est de la crème obtenue directement et exclusivement à partir de 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 ou de crème. Dans ce cas, seules les mentions suivantes, dûment signées, sont acceptées :

CERTIFICATION DU BEURRE

- « crème obtenue directement et exclusivement à partir de lait de vache produit dans l'Union » et/ou
- « lait de vache produit dans l'Union ».

Les mentions précitées peuvent ne pas être suivies 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 ces mentions.

La facture ou le bon de livraison doit également permettre l'identification du lot de lait ou du lot de crème 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 ;
- pour la crème, il s'agit de reprendre le numéro de lot de fabrication de la crème, la date de fabrication, la quantité et, s'il s'agit de la facture, le numéro et la date du bon de livraison.

Lorsque le fournisseur de lait/de crème 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 beurre 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 ou de la crème mis en œuvre pour fabriquer le beurre.

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 beurre 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 beurre,
- **pour le beurre en stockage privé**, à la récupération du montant indûment perçu auprès du bénéficiaire de l'aide,
- **pour le beurre 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 beurre 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 beurre 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 beurre fabriqué, l'origine des matières premières utilisées, les quantités de beurre obtenues, le conditionnement, l'identification et la date de sortie de chaque lot de beurre destiné au 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 beurre produit les informations suivantes :

1. la date de production du beurre
2. pour chaque lot de matière première utilisée :
 - 2.1. la nature de la matière première utilisée (lait, crème)
 - 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
3. la quantité de beurre produit et emballé
4. la composition (teneur en matières grasses, teneur en eau et teneur en matière sèche non grasse) du beurre
5. le numéro attribué au lot de production de beurre
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 grasses, teneur en eau et teneur en matière sèche non grasse) 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 beurre 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 ou de crème 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 beurre fabriqué en Région wallonne est destiné au stockage public ou privé en Région wallonne, aucun certificat/preuve n'est nécessaire.

2. Lorsque le beurre 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 IV, partie I, point 5 du R (UE) n° 2016/1238 du 18.05.2016.
3. Lorsque le beurre 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 beurre a été produit dans une entreprise agréée conformément à l'annexe IV, 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 beurre 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 beurre ([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 circulaire sont applicables à partir du 01/01/2017.

Namur, le

Luc Henuy
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 IV 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 beurre.

**DEMANDE D'AGRÉMENT POUR LA PRODUCTION DE BEURRE
AU TITRE DE L'ANNEXE IV, 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 IV, partie III du R (UE) n° 2016/1238
pour (cocher la case appropriée) :

- la fabrication de beurre pour le **stockage public**
- la fabrication de beurre 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 beurre fabriqué, l'origine et les quantités des matières premières utilisées, les quantités de beurre obtenues, le conditionnement, l'identification et la date de sortie de chaque lot de beurre pour le stockage public ;
2. accepter de soumettre à un contrôle officiel sa fabrication de beurre. En particulier, permettre en tout temps au Département de la Police et des Contrôles d'effectuer toutes les opérations de contrôle décrites dans la circulaire du Département de l'Agriculture n° D1111/I/1704 ou jugées opportunes d'effectuer et à mettre en œuvre, les moyens humains 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 beurre pour le stockage public ou le stockage privé ;
4. à produire le beurre (cocher la case appropriée) :
 - directement et exclusivement à partir de crème pasteurisée obtenue directement et exclusivement à partir de lait de vache produit dans l'Union européenne si le beurre est destiné à être offert pour le stockage public ;
 - à partir de crème obtenue directement et exclusivement à partir de lait de vache produit dans l'Union européenne si le beurre est destiné à bénéficier d'une aide au stockage privé ;
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 ou de la crème 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 beurre 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 circulaire du Département de l'Agriculture n° D1111/I/1704 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 : Fax :	E-mail :

informe le Département de la Police et des Contrôles qu'il procèdera selon le programme décrit ci-après à la fabrication de beurre.

Dates	Heures	Quantités	Beurre pour le stockage public ¹	Beurre 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 BEURRE

BEURRE POUR LE STOCKAGE PUBLIC ¹

BEURRE 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 BEURRE 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 beurre, objet de la présente demande de certification a été produit directement et exclusivement à partir de crème pasteurisée obtenue directement et exclusivement à partir de lait de vache produit dans l'Union ;

déclare que le beurre, objet de la présente demande de certification a été produit à partir de crème obtenue directement et exclusivement à partir de lait de vache produit dans l'Union ;

déclare que le beurre, objet de la présente demande de certification, a une teneur minimale en poids de matière grasse butyrique de 80 % , une teneur maximale en poids d'eau de 16 % et une teneur en matière sèche non grasse maximale en poids de 2 % ;

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 BEURRE

1. BEURRE POUR LE STOCKAGE PUBLIC :

Le beurre pour le stockage public doit présenter les caractéristiques de composition et de qualité suivantes :

Paramètres	Teneur, caractéristiques de qualité
Teneur en matières grasses	au minimum 82 %
Eau	au maximum 16 %
Matière sèche non grasse	au maximum 2 %
Acides gras libres	1,2 mmole/100 g de matières grasses au maximum
Indice de peroxyde	0,3 meq d'oxygène/1000 g de matières grasses au maximum
Coliformes	Non détectables dans 1 g
Matières grasses non lactiques	Non détectables par l'analyse des triglycérides
Caractéristiques sensorielles	Au moins 4 points sur 5 pour l'aspect, le goût et la consistance
Dispersion de l'eau	Au moins 4 points

Le beurre pour le stockage public doit présenter les caractéristiques d'emballage suivantes :

- Le beurre doit être ferme et conditionné en cartons neufs et propres. Les cartons sont en matériaux résistants et conçus de façon à assurer la protection du beurre tout au long des opérations de transport, d'entrée en stock, de stockage et de déstockage.
- Chaque carton contient une motte de beurre d'un poids net de 25 kg, emballé dans un papier parchemin ou autre équivalent. Le papier ou équivalent répond aux dispositions en vigueur dans l'Etat membre de production en matière d'emballage de denrées alimentaires. Pour la Belgique, il doit répondre aux exigences de l'A.R. du 11.05.92 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires. Il est bien sec, de bonne qualité, imperméable et non passé préalablement à la saumure. L'utilisation d'agrafes, fers, feuilards ou fils d'acier est exclue.
- Les cartons sont fermés par des bandes adhésives plastiques d'une largeur minimale de 50 mm. Les bandes adhésives ne sont ni déchirées ni décollées et placées de telle façon qu'aucune des indications qui figurent sur le carton ne soit cachée totalement ou partiellement.

Les indications suivantes doivent figurer sur les cartons, de manière bien lisible, visible et indélébile, le cas échéant sous forme de code :

- a) le numéro d'agrément identifiant l'établissement et l'Etat membre de production ;
- b) la date de production du beurre ;
- c) le numéro de production du lot ;
- d) le poids net ;
- e) la mention « beurre de crème douce » lorsque le pH est égal ou supérieur à 6,2.

Toutes ces inscriptions doivent être regroupées, de préférence, sur le même côté du carton, toujours le même, et visibles sans aucune manutention particulière.

2. BEURRE POUR LE STOCKAGE PRIVÉ :

Le beurre pour le stockage privé doit présenter les caractéristiques de composition et de qualité suivantes :

- une teneur minimale en poids de matières grasses laitières de 80 % ;
- une teneur maximale en poids d'eau de 16 % ;
- une teneur maximale en poids de matières sèches non grasses laitières de 2 %.