



Wallonie



Service public
de Wallonie

DÉPARTEMENT DES AIDES

DIRECTION DE L'ORGANISATION
COMMUNE DES MARCHÉS

Chaussée de Louvain, 14
B-5000 NAMUR

Tél: 081/649.731
Fax: 081/649.577

**CIRCULAIRE SECTORIELLE D45/I/1505
CERTIFICATION DU BEURRE
RÈGLEMENT (UE) N° 1308/2013**

www.wallonie.be
N° Vert : 0800 11 901 (Informations générales)



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 BEURRE	4
3.1. Établissements laitiers à agréer	4
3.2. Conditions préalables d'agrément et engagements	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 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 communautaire 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	13
8.1. Les certificats exigés par la réglementation	13
8.2. La demande de certification	13
9. LITIGES	13
10. DATE D'APPLICATION	14
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 des Aides 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 :

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

- Le stockage public de beurre défini par :
 - l'article 11, point d) du 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 et ;
 - le règlement (UE) n° 1272/2009 de la Commission du 11/12/2009 portant modalités communes d'application du règlement (CE) n° 1234/2007 du Conseil en ce qui concerne l'achat et la vente de produits agricoles dans le cadre de l'intervention publique.
- Le stockage privé de beurre défini par :
 - l'article 17 point e) du 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 et ;
 - le règlement (CE) n° 826/2008 de la Commission du 20.08.2008 établissant des règles communes en ce qui concerne l'octroi d'aides au stockage privé pour certains produits agricoles.

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 des Aides 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, 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 et à mettre en œuvre les moyens humains ou matériels pour la réalisation de ces contrôles.
3. s'engager à :
 - a) informer le Département de la Police et des Contrôles **au moins 48 heures** 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 l'origine communautaire des matières premières utilisées et être en mesure de pouvoir fournir une traçabilité complète pour des lots choisis aléatoirement par le Département de la Police et des Contrôles ;
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 des Aides

Chaussée de Louvain, 14

B-5000 NAMUR

Toute demande d'agrément doit être accompagnée :

1. d'un descriptif de la production du beurre accompagné d'un schéma détaillant la production dudit beurre, de l'arrivée du lait ou de la crème jusqu'au conditionnement et marquage des emballages.
2. 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.
3. Il indique également la quantité moyenne de beurre produit par semaine ;
4. 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 ;
5. 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 des Aides délivre ou non l'agrément selon le résultat de l'enquête.

Le Département des Aides 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 des Aides 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.

A la demande de l'établissement laitier concerné, **l'agrément peut être rétabli** après une période de 6 mois 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, en tenant compte de la gravité de l'irrégularité.

Le Département de la Police et des Contrôles 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 regard 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 des Aides ne procède pas à la certification du beurre concerné.

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

Le beurre doit répondre aux exigences de composition 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 des Contrôles 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 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.

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

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

Les caractéristiques de composition et de qualité du beurre placé en stockage privé en Région wallonne seront contrôlées par le Département de la Police et des Contrôles à l'entrée en stock du beurre dans l'entrepôt frigorifique.

Le Département des Aides ne procède pas à la certification des 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 inopinés de la fabrication du beurre.

Si l'établissement laitier produit différents types de beurre, chaque type de beurre fait l'objet d'un contrôle.

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

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 lors de 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.

Le contrôle est effectué de manière inopinée par le 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 humain 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. l'origine communautaire du lait et de la crème utilisés.

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 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 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 est destiné au stockage public ou au stockage privé ;

Le programme de fabrication doit être annoncé **au plus tard 48 heures 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 des Aides.

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 :

- l'identification des matières premières mises en œuvre, et en particulier l'origine communautaire du lait et/ou de la crème ;
- le processus de fabrication du beurre ;
- l'identification du beurre fabriqué ;
- la quantité de beurre fabriquée.

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

- 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 ;
- 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 (poids net, cartons, sous-emballage,...) et la quantité de beurre fabriquée.

5.4. Contrôle de l'origine communautaire 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 l'origine communautaire du lait ou de la crème utilisé(e) pour fabriquer le beurre, 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 :

- 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, sont seulement acceptées les mentions suivantes dûment signées :

- « 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 les mêmes mentions.

La facture ou le bon de livraison doit également permettre l'identification du lot de lait ou du lot de crème fourni :

- 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 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.

Lorsque le fournisseur de crème est un négociant, la facture ou le bon de livraison doit reprendre le numéro d'agrément de l'usine de fabrication 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 dès leur réception. 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 des Aides procédera :

- 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 stockage public,
- pour les aides au stockage privé versées par lui, 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 l'origine communautaire du beurre qui a été fabriqué depuis le dernier contrôle sur place. 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 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 beurre fabriqué les informations suivantes :

1. La date de fabrication du beurre
2. Pour chaque lot de lait ou de crème utilisé :
 - 2.1. Le type de matière première utilisée (lait, crème)
 - 2.2. L'identification de la matière première utilisée :
 - Nom du producteur
 - Etat membre de production ou « Propres productions »

- 2.3. La date et le numéro de la facture d'achat ou la date et le numéro du bon de livraison de la matière première utilisée
3. La quantité de beurre fabriquée
4. Le numéro de lot de fabrication attribué au beurre fabriqué
5. Le type de conditionnement

Si le lot de beurre est destiné au stockage public :

6. La(les) date(s) de livraison
7. La(les) quantité(s) sortie(s)
8. La quantité encore 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 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(UE) 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 offert pour le **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 des Aides délivre **sur demande de l'opérateur** qui y a intérêt, le **certificat** exigé en vertu de l'annexe IV, partie I, point 6 du R (UE) n° 1272/2009 du 11.12.2009.
3. Lorsque le beurre fabriqué en Région wallonne est destiné au **stockage privé** dans un autre Etat membre ou en Flandre, le Département des Aides délivre **sur demande de l'opérateur** qui y a intérêt une **preuve** attestant le respect des dispositions de l'annexe II du R(CE) 826/2008.

Le Département des Aides 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 des Aides

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 des Aides 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 01/01/2015.

Namur, le

Alain ISTASSE
Responsable de
l'Organisme payeur de Wallonie

Par 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°1272/2009.

ANNEXE 2 : Programme de fabrication.

ANNEXE 3 : Demande de certification.

ANNEXE 4 : Exigences de composition et caractéristiques de qualité du beurre.

**DEMANDE D'AGRÉMENT POUR LA PRODUCTION DE BEURRE
AU TITRE DE L'ANNEXE IV, PARTIE III DU R(UE) N° 1272/2009**

NOUVELLE DEMANDE D'AGRÉMENT

IDENTIFICATION DE L'ÉTABLISSEMENT 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° 1272/2009
pour (cocher la case appropriée) :

- la fabrication de beurre pour le **stockage public**
- la fabrication de beurre pour le **stockage privé**

II/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.

II/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 lettre-circulaire du Département des Aides n° D45/I/1505 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 48 heures à l'avance son programme de fabrication selon les modalités déterminées par le Département des Aides 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 l'origine communautaire des matières premières utilisées et être en mesure de pouvoir fournir une traçabilité complète pour des lots choisis aléatoirement par le Département de la Police et des Contrôles ;
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 du R (UE) n° 1272/2009 de la Commission du 11.12.2009 et de la lettre-circulaire du Département des Aides n° D45/I/1505 et toutes modifications ultérieures.

Fait à _____, le _____

Signature :

PROGRAMME DE FABRICATION

Ce formulaire doit parvenir au plus tard 48 heures 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 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'ÉTABLISSEMENT 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 l'activité 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 ET CARACTÉRISTIQUES DE QUALITÉ DU BEURRE

1. BEURRE POUR LE STOCKAGE PUBLIC :

Le beurre doit présenter les caractéristiques de composition et de qualité suivantes :

- une teneur minimale en poids de matière grasse butyrique de 82 % ;
- une teneur maximale en poids de 16 % d'eau ;
- une teneur en matière sèche non grasse maximale en poids de 2 % ;
- une teneur en acides gras libres maximale de 1,2 mmole par 100 g de matières grasses ;
- un taux de peroxyde maximum de 0,3 mcq d'oxygène par 1.000 g de matières grasses ;
- en ce qui concerne la présence de coliformes, ceux-ci doivent être non détectables dans 1 g ;
- en ce qui concerne la présence de matières grasses non lactiques, celles-ci doivent être non détectables par analyse des triglycérides ;
- en ce qui concerne la présence de traceurs, ceux-ci doivent être non détectables ;
- en ce qui concerne les caractéristiques sensorielles, le beurre doit obtenir au moins 4 points sur 5 pour l'aspect, le goût et la consistance ;
- en ce qui concerne la dispersion de l'eau, le beurre doit obtenir au moins 4 points.

2. BEURRE POUR LE STOCKAGE PRIVÉ :

Le beurre doit présenter les caractéristiques de composition et de qualité suivantes :

- une teneur minimale en poids de matière grasse laitière de 80 % ;
- une teneur maximale en poids de 16 % d'eau ;
- une teneur en matière sèche non grasse maximale en poids de 2 %.