

Ci-dessous commence le texte de l'Arrêté du Gouvernement wallon du 9 janvier 2014 instituant une marque de contrôle officielle pour le lait.

Version FR, puis DE, puis NL.

SERVICE PUBLIC DE WALLONIE

[C – 2014/27016]

9 JANVIER 2014. — Arrêté du Gouvernement wallon instituant une marque officielle de contrôle pour le lait

Le Gouvernement wallon,

Vu le décret du 27 juin 2013 prévoyant des dispositions diverses en matière d'agriculture, d'horticulture et d'aquaculture, les articles 3, alinéa 1^{er}, et 31, § 2, alinéa 3, et § 4, alinéa 2;

Vu la concertation entre les Gouvernements régionaux et l'autorité fédérale, en date du 17 juillet 2013, dont le rapport a été approuvé par la Conférence interministérielle Agriculture le 1^{er} août 2013;

Vu l'avis n53.990/4 du Conseil d'Etat, donné le 18 septembre 2013, en application de l'article 84, § 1^{er}, alinéa 1^{er}, 1, des lois sur le Conseil d'Etat, coordonnées le 12 janvier 1973;

Sur la proposition du Ministre de l'Agriculture;

Après délibération,

Arrête :

Article 1^{er}. Pour l'application du présent arrêté, on entend par :

1. la fabrication de lait AA : l'ensemble des opérations visant à offrir à la vente du lait de consommation sur l'emballage duquel la marque officielle de contrôle AA est apposée;

2. l'arrêté du Gouvernement wallon du 29 janvier 2009 : l'arrêté du Gouvernement wallon du 29 janvier 2009 relatif au contrôle de la composition du lait, au paiement du lait par les acheteurs aux producteurs et à l'agrément des organismes interprofessionnels;

3. le Service : la Direction de la Qualité, de la Direction générale opérationnelle Agriculture, Ressources naturelles et Environnement, du Service public de Wallonie;

4. le Comité du Lait : l'ASBL Comité du Lait, route de Herve 104, à 4651 Battice, agréée par l'arrêté ministériel du 25 octobre 2010 portant agrément d'un organisme interprofessionnel pour le contrôle de la composition du lait et portant approbation du document normatif relatif au contrôle de la composition du lait de vache livré par les producteurs aux acheteurs agréés.

Art. 2. Une marque officielle de contrôle AA dont le modèle est fixé à l'annexe 1^{re} est instaurée. Elle est destinée à être apposée exclusivement sur les emballages scellés destinés au consommateur et contenant du lait satisfaisant aux exigences de l'article 3.

La marque officielle de contrôle AA est apposée de manière à exclure toute réutilisation de la marque après l'ouverture de l'emballage.

Il est interdit de mentionner le mot "AA" seul ou composé avec un autre mot sur un emballage de lait sans que le modèle de la marque officielle de contrôle AA soit apposé sur cet emballage avec une taille minimale de 15 mm de diamètre pour le cercle.

Art. 3. La marque officielle de contrôle AA ne peut être apposée que sur les emballages contenant du lait qui respecte toutes les conditions énumérées ci-après :

1. être du lait de consommation entier standardisé ou demi-écrémé;
2. qui a été produit dans une unité de production laitière respectant les dispositions de l'annexe 2;
3. qui a été stocké dans un récipient pour lequel l'intervalle de temps entre deux collectes ne dépasse pas 48 heures, un dépassement maximum de 3 heures de cet intervalle étant autorisé pour autant que l'intervalle moyen entre les collectes, calculé par mois, ne dépasse pas 48 heures;
4. qui, entre son chargement à l'unité de production laitière agréée et son déchargement dans l'établissement laitier autorisé à apposer la marque officielle de contrôle AA, a été maintenu à une température de 7 °C au maximum;
5. qui a été collecté, stocké, traité et emballé dans des récipients et appareils soit réservés en permanence à la fabrication de lait AA, soit nettoyés et désinfectés avant le traitement de ce lait destiné à la fabrication de lait AA;
6. qui a été traité dans les 24 heures qui ont suivi le chargement à l'unité de production agréée, ou qui, au cas où une plus longue conservation du lait en tant que matière première a été nécessaire, a été soumis à une thermisation dans les 24 heures qui ont suivi le chargement à l'unité de production agréée;
7. dont la standardisation de la matière grasse a été faite exclusivement au moyen de crème ou de lait écrémé issu de lait répondant lui-même aux conditions de fabrication de lait AA;
8. qui n'a pas été stérilisé;
9. qui est emballé dans des établissements laitiers autorisés à apposer la marque officielle de contrôle AA selon les dispositions de l'annexe 3;
10. dont les résultats d'analyse sont conformes aux critères suivants s'il a été pasteurisé en cours de conservation et jusqu'au départ de l'établissement laitier qui l'a traité :
 - a) le nombre de germes revivifiables ne dépasse pas 25 000 par ml;
 - b) les micro-organismes coliformes sont absents dans 1 ml;
 - c) les colis fécaux sont absents dans 10 ml;
 - d) l'épreuve de la phosphatase est négative;
 - e) l'épreuve de la peroxydase est positive;
11. dont les résultats d'analyse sont conformes aux critères suivants s'il a été traité à ultra haute température ou U.H.T. en cours de conservation et jusqu'au départ de l'établissement laitier qui l'a traité :
 - a) aucune détérioration du lait n'est perceptible après dix jours de conservation à 30 °C +/- 1 °C dans l'emballage original;
 - b) le nombre de germes revivifiables ne dépasse pas 100 par ml dans les mêmes conditions;
 - c) à l'épreuve de turbidité, le lait ne présente pas une turbidité inférieure à 50 NTU ou unités de turbidité néphélométrique;
12. dont la période de durabilité minimale est fixée à 90 jours au maximum après un traitement à ultra-haute température ou U.H.T. quand un tel traitement lui a été appliqué, et dont la date de durabilité minimale est indiquée sur l'emballage conformément à l'article 6 de l'arrêté royal du 13 septembre 1999 relatif à l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées.

Art. 4. En vue du contrôle du respect des dispositions du présent arrêté, le Comité du Lait, l'établissement laitier autorisé à apposer la marque officielle de contrôle AA et l'organisme certificateur visé à l'annexe 3 mettent à la disposition du Service, selon les instructions de celui-ci, tous les documents, résultats d'analyse, données de réception, de traitement, de vente du lait de consommation emballé sous la marque officielle de contrôle AA.

Art. 5. Le Ministre de l'Agriculture peut modifier les annexes du présent arrêté en vue de l'adapter aux évolutions scientifiques, techniques et organisationnelles des matières traitées par le présent arrêté, pour autant que cela ne remette pas en cause les aspects essentiels de l'arrêté.

Art. 6. Les infractions aux dispositions du présent arrêté sont recherchées, constatées et punies conformément au décret du 27 juin 2013 prévoyant des dispositions diverses en matière d'agriculture, d'horticulture et d'aquaculture.

Art. 7. Le Ministre de l'Agriculture est chargé de l'exécution du présent arrêté.

Namur, le 9 janvier 2014.

Le Ministre-Président,
R. DEMOTTE

Le Ministre des Travaux publics, de l'Agriculture, de la Ruralité, de la Nature, de la Forêt et du Patrimoine,
C. DI ANTONIO

Annexe 1^e

Modèle de la marque officielle de contrôle AA



Vu pour être annexé à l'arrêté du Gouvernement wallon du 9 janvier 2014 instituant une marque officielle de contrôle pour le lait.

Namur, le 9 janvier 2014.

Le Ministre-Président,
R. DEMOTTE

Le Ministre des Travaux publics, de l'Agriculture, de la Ruralité, de la Nature, de la Forêt et du Patrimoine,
C. DI ANTONIO

Annexe 2

Dispositions pour les unités de production laitière qui livrent du lait pour la fabrication de lait AA

A. Conditions pour livrer du lait destiné à la fabrication de lait AA.

Une unité de production laitière est autorisée à livrer du lait destiné à la fabrication de lait AA aussi longtemps que :

1. les conditions vétérinaires suivantes sont remplies :

a. le cheptel bovin est indemne de tuberculose et de brucellose. La preuve de cet état sanitaire résulte des certificats délivrés par les autorités sanitaires compétentes;

b. les vaches productrices de lait ainsi que le bétail détenu dans les mêmes étables sont indemnes de toute maladie transmissible par le lait ou de toute autre maladie susceptible de nuire à la qualité du lait;

c. le contrôle de l'état sanitaire du cheptel bovin est exécuté suivant les directives et sous l'inspection des autorités sanitaires compétentes;

2. les conditions sanitaires suivantes sont remplies pour les installations :

les étables, le matériel et les installations de traite, de réfrigération et de conservation du lait, ainsi que l'aménagement de la laiterie de ferme répondent aux conditions légales pour livrer du lait de vache destiné à la consommation humaine;

3. les conditions suivantes sont remplies pour la conservation du lait :

a. le lait est refroidi immédiatement après la traite à une température de 5 °C au maximum;

b. le lait est maintenu à cette température jusqu'au départ de l'unité de production laitière;

4. les analyses suivantes sont effectuées sur le lait livré et leurs résultats répondent aux normes suivantes :

a. toutes les analyses de qualité et de composition obligatoires pour le lait de vache livré par un producteur à un acheteur agréé; le lait peut être livré pour la fabrication de lait AA si :

1) pendant le mois précédent, dans le cadre de l'arrêté du Gouvernement wallon du 29 janvier 2009, aucun point de pénalité donnant lieu à des réductions de prix ni aucune retenue pour présence de résidus d'antibiotiques n'ont été attribués;

2) la moyenne géométrique pour les germes (sur les deux mois précédents) a été d'au maximum 50 000 par ml de lait;

3) la moyenne géométrique pour les cellules (sur les trois mois précédents) a été d'au maximum 350 000 par ml de lait;

b. un comptage des bactéries coliformes exécuté deux fois par mois par le Comité du Lait sur l'échantillon visé à l'article 7, § 2, 1^{er} alinéa, de l'arrêté du Gouvernement wallon du 29 janvier 2009; le lait peut être livré pour la fabrication de lait AA si la moyenne géométrique pour les bactéries coliformes (sur les deux mois précédents) a été d'au maximum 50 par ml de lait; le Comité du Lait peut fixer le montant d'une retenue à charge des producteurs pour le financement de ce comptage; ce montant ne peut dépasser le montant des frais réellement encourus pour ce comptage; l'approbation du Ministre de l'Agriculture, ou de son délégué visé à l'article 8, § 2, de l'arrêté du Gouvernement wallon du 29 janvier 2009, est requise avant toute fixation ou toute modification de ce montant;

5. L'unité de production laitière ne fait pas l'objet d'une interdiction de collecte de lait en vertu de l'arrêté royal du 21 décembre 2006 relatif au contrôle de la qualité du lait cru et à l'agrément des organismes interprofessionnels ou en vertu d'une autre législation.

B. Contrôle du respect des conditions de livraison de lait destiné à la fabrication de lait AA et suspension des autorisations de livrer.

1. L'établissement laitier autorisé à apposer la marque officielle de contrôle AA est responsable de contrôler si les unités de production qui lui fournissent le lait destiné à la fabrication de lait AA respectent les conditions mentionnées sous A.

Pour ce contrôle, l'établissement laitier utilise tous les moyens possibles, notamment :

a. la mise en place d'un canal d'information avec les autorités sanitaires compétentes pour la surveillance de l'unité de production laitière, afin d'être averti de toute modification des conditions vétérinaires du troupeau visées sous A.1 et A.5;

b. la vérification de la présence d'un certificat Q.F.L. (Qualité Filière Lait) en cours de validité pour cette unité de production, ou d'un certificat délivré par un organisme certificateur qui démontre qu'il est satisfait à ces conditions, pour autant que cet organisme certificateur soit accrédité selon les normes NBN EN ISO/IEC 17020 et EN 45011 par le Bureau belge d'Accréditation (BELAC) ou par un organisme de certification étranger qui démontre le respect des conditions visées sous A.2;

c. la vérification que le lait respecte les conditions visées sous A.3. dans le refroidisseur de l'unité de production laitière;

d. la consultation des résultats des analyses visées sous A.4.

2. L'autorisation de l'unité de production laitière pour livrer du lait en vue de la fabrication de lait AA est suspendue par l'établissement laitier :

a. dès la prise de connaissance que l'unité de production laitière ne respecte plus les conditions visées sous A.5;

b. dès le premier jour du mois qui suit la prise de connaissance que l'unité de production laitière ne remplit plus une des conditions visées sous A, 1 à 4; dans ce cas, sans préjudice d'autres dispositions légales, le lait de l'unité de production laitière peut continuer à être livré pour d'autres usages que la fabrication de lait AA.

C. Recours.

Les recours des producteurs contre les résultats des analyses visées sous A.4. sont traités selon la procédure pour le traitement des contestations concernant les résultats décrite au point 7 du document normatif annexé à l'arrêté ministériel du 25 octobre 2010 portant agrément d'un organisme interprofessionnel pour le contrôle de la composition du lait et portant approbation du document normatif relatif au contrôle de la composition du lait de vache livré par les producteurs aux acheteurs agréés.

Vu pour être annexé à l'arrêté du Gouvernement wallon du 9 janvier 2014 instituant une marque officielle de contrôle pour le lait.

Namur, le 9 janvier 2014.

Le Ministre-Président,
R. DEMOTTE

Le Ministre des Travaux publics, de l'Agriculture, de la Ruralité, de la Nature, de la Forêt et du Patrimoine,
C. DI ANTONIO

Annexe 3

Autorisation des établissements laitiers à apposer la marque officielle de contrôle AA

A. Conditions préalables à l'autorisation d'apposer la marque officielle de contrôle AA sur des emballages de lait.

1. Seuls les établissements laitiers agréés visés au point 4.1. de l'annexe II de l'arrêté royal du 16 janvier 2006 fixant les modalités des agréments, des autorisations et des enregistrements préalables délivrés par l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire peuvent solliciter l'autorisation d'apposer la marque officielle de contrôle AA sur des emballages de lait.

2. Avant d'introduire leur demande d'autorisation, les établissements laitiers passent un contrat avec un organisme certificateur de leur choix qui sera chargé de contrôler la bonne application des dispositions du présent arrêté par l'établissement laitier et de faire rapport de ces contrôles au Service chargé de l'octroi et du retrait des autorisations. Cet organisme certificateur est accrédité selon les normes NBN EN ISO/IEC 17020 et EN 45011 par le Bureau belge d'Accréditation (BELAC) ou par un organisme de certification étranger équivalent.

B. Demande d'autorisation.

1. L'établissement laitier introduit une demande d'autorisation par courrier auprès du Service.

2. Cette demande comporte au minimum les indications suivantes :

a. Objet : demande d'autorisation pour apposer la marque officielle de contrôle AA sur les emballages de lait de consommation;

b. Identification de l'établissement laitier : nom et adresse des installations où le lait de consommation sous marque officielle de contrôle AA sera emballé, numéro d'agrément délivré par l'AFSCA sur base de l'arrêté royal visé sous A.1.;

c. Siège administratif de l'établissement laitier (si différent de l'établissement laitier) : nom et adresse;

d. Responsable qui signe la demande : nom, fonction, numéro de téléphone, adresse courriel;

e. Un texte rédigé comme suit : "Je soussigné(e).., mandataire de l'établissement laitier indiqué ci-dessus, demande pour cet établissement l'autorisation d'apposer la marque officielle de contrôle AA en application de l'arrêté du Gouvernement wallon du 9 janvier 2014 instituant une marque officielle de contrôle pour le lait.

Cet établissement s'engage à respecter les conditions de l'arrêté susmentionné. Les contrôles seront exécutés par l'organisme certificateur suivant :"

f. Organisme certificateur : nom, adresse, numéro de téléphone, adresse courriel;

g. Date de signature de la demande.

3. Les documents suivants sont joints en annexe de la demande :

- a. le plan minimal de contrôle de l'organisme certificateur visé sous 2.f;
- b. le plan d'autocontrôle de l'établissement laitier demandeur relatif à la fabrication de lait AA;
- c. la copie du contrat visé sous A, 2.

4. Le Service :

a. après approbation de la demande et de ses annexes, enregistre les établissements laitiers qui ont demandé l'autorisation d'apposer la marque officielle de contrôle AA, en leur attribuant un numéro d'autorisation de format W-AA-nn où nn est un numéro d'ordre compris entre 01 et 99;

b. délivre par courrier postal l'autorisation à l'établissement laitier demandeur; cette autorisation est valable pour une durée indéterminée, tant que les contrôles visés ci-dessous garantissent que l'établissement laitier respecte les conditions du présent arrêté;

c. envoie une copie de cette autorisation à l'ASBL Comité du Lait, route de Herve 104 à 4651 Battice, ainsi qu'à l'organisme certificateur mentionné dans la demande.

C. Conditions administratives pour l'établissement laitier autorisé à apposer la marque officielle de contrôle AA.

L'établissement laitier tient un registre de réception et de traitement du lait destiné à la fabrication de lait AA, et de vente du lait de consommation emballé sous la marque officielle de contrôle AA; ce registre permet une traçabilité complète des matières et des processus.

D. Contrôle du respect des conditions de fabrication du lait AA et conséquences sur l'octroi, la suspension ou le retrait de l'autorisation.

1. L'organisme certificateur contrôle si l'établissement laitier satisfait à toutes les dispositions du présent arrêté qui le concernent.

Pour le contrôle du respect des conditions du lait au départ des unités de production laitière agréées, l'organisme certificateur se base sur les données d'analyse communiquées par le Comité du Lait, tant les résultats des analyses officielles que les résultats des analyses spécifiques au présent arrêté. Par "analyses officielles", il y a lieu d'entendre les analyses imposées à la fois par l'arrêté du Gouvernement wallon du 29 janvier 2009 relatif au contrôle de la composition du lait, au paiement du lait par les acheteurs aux producteurs et à l'agrément des organismes interprofessionnels, annexe 1, E (teneur en matière grasse et en protéines et point de congélation) et par l'arrêté royal du 21 décembre 2006 relatif au contrôle de la qualité du lait cru et à l'agrément des organismes interprofessionnels, article 4, 1.

Pour le contrôle des conditions du lait après son départ des unités de production laitière agréées, les prises d'échantillon et analyses de lait nécessaires sont réalisées par des laboratoires accrédités selon la norme européenne NBN EN ISO/IEC 17025 et indépendants de l'établissement laitier contrôlé.

2. L'organisme certificateur effectue un contrôle dans le mois qui suit la délivrance de l'autorisation visée sous B.4. Ensuite, les contrôles ont lieu au moins une fois tous les 4 mois. Un contrôle par an est effectué sans avertir préalablement l'établissement laitier. Le rapport de contrôle est envoyé dans les 15 jours qui suivent à l'établissement laitier et au fonctionnaire dirigeant du Service.

3. Lors du constat d'un manquement dans le chef de l'établissement laitier, l'organisme certificateur lui envoie un avertissement par lettre recommandée ou tout autre moyen faisant preuve de l'envoi dans les 3 jours qui suivent la date du contrôle, avec une copie au fonctionnaire dirigeant du Service. Cet avertissement décrit le manquement constaté et demande à l'établissement laitier de se remettre en conformité avec les dispositions du présent arrêté dans les 15 jours qui suivent la réception de l'avertissement.

4. Dans la période entre les 16^e et 30^e jours après la réception de l'avertissement par l'établissement laitier, un contrôle supplémentaire est organisé par l'organisme certificateur. Si la persistance du manquement ayant donné lieu à l'avertissement est constatée dans le chef de l'établissement laitier, l'organisme certificateur lui envoie une notification par lettre recommandée ou tout autre moyen faisant preuve de l'envoi dans les 3 jours qui suivent la date du contrôle, avec une copie au fonctionnaire dirigeant du Service et au Comité du Lait. Cette notification suspend immédiatement l'autorisation d'apposer, sur le lait de consommation que l'établissement laitier offre à la vente, la marque officielle de contrôle AA, pendant une durée de trois mois au maximum selon la gravité du manquement.

5. L'établissement laitier peut introduire un recours contre la suspension de l'autorisation auprès du Service selon les dispositions des articles 31 à 33 du décret du 27 juin 2013 prévoyant des dispositions diverses en matière d'agriculture, d'horticulture et d'aquaculture. Le Service transmet une copie du recours à l'organisme certificateur qui a infligé la suspension dans les cinq jours qui suivent la réception par le Service. Le Service dispose de trente jours à partir de la date de réception du recours pour le traiter, prendre une décision et la notifier à l'établissement laitier par lettre recommandée à la poste, par pli remis au destinataire contre accusé de réception ou par fax. Une copie de la décision du Service est transmise à l'organisme certificateur le jour de la notification à l'établissement laitier.

6. Si, le premier jour du quatrième mois qui suit la date d'entrée en vigueur de la suspension de l'autorisation, cette suspension n'a pas été levée par l'organisme certificateur suite à un nouveau contrôle indiquant que les conditions du présent arrêté sont respectées, l'organisme certificateur en informe le fonctionnaire dirigeant du Service, qui retire à l'établissement laitier l'autorisation d'apposer, sur le lait de consommation que l'établissement laitier offre à la vente, la marque officielle de contrôle AA.

L'autorisation d'apposer la marque officielle de contrôle AA est également retirée si l'établissement laitier demande le retrait de son autorisation par courrier à l'attention du fonctionnaire dirigeant du Service.

Le retrait de l'autorisation est porté à la connaissance de l'établissement laitier par courrier, avec copie à l'organisme certificateur et au Comité du Lait.

7. Les produits qui auraient été emballés sous la marque officielle de contrôle AA pendant une période de suspension de l'autorisation et après le retrait de l'autorisation sont retirés de la vente au consommateur.

8. Les frais de contrôle du respect des conditions de fabrication du lait AA sont à charge de l'établissement laitier contrôlé.

Vu pour être annexé à l'arrêté du Gouvernement wallon du 9 janvier 2014 instituant une marque officielle de contrôle pour le lait.

Namur, le 9 janvier 2014.

Le Ministre-Président,

R. DEMOTTE

Le Ministre des Travaux publics, de l'Agriculture, de la Ruralité, de la Nature, de la Forêt et du Patrimoine,

C. DI ANTONIO

ÜBERSETZUNG

ÖFFENTLICHER DIENST DER WALLONIE

[C – 2014/27016]

9. JANUAR 2014 — Erlass der Wallonischen Regierung zur Einführung eines amtlichen Kontrollzeichens für die Milch

Die Wallonische Regierung,

Aufgrund des Dekrets vom 27. Juni 2013 zur Einführung verschiedener Bestimmungen in den Bereichen Landwirtschaft, Gartenbau und Aquakultur, Artikel 3, Absatz 1 und 31, § 2, Absatz 3 und § 4, Absatz 2;

Aufgrund der Konzertierung zwischen den Regionalregierungen und der Föderalbehörde vom 17. Juli 2013, deren Bericht am 1. August 2013 von der interministeriellen Konferenz für die Landwirtschaft genehmigt worden ist;

Aufgrund des am 18. September 2013 in Anwendung des Artikels 84, § 1, Absatz 1, 1 der am 12. Januar 1973 koordinierten Gesetze über den Staatsrat abgegebenen Gutachtens des Staatsrats Nr. 53.990/4;

Auf Vorschlag des Ministers für Landwirtschaft;

Nach Beratung,

Beschließt:

Artikel 1 - Für die Anwendung des vorliegenden Erlasses gelten folgende Begriffsbestimmungen:

1. die Produktion von AA Milch: alle Vorgänge, die darauf abzielen, Konsummilch in Verkehr zu bringen, auf deren Verpackung das amtliche Kontrollzeichen AA angebracht wurde;

2. der Erlass der Wallonischen Regierung vom 29. Januar 2009: der Erlass der Wallonischen Regierung vom 29. Januar 2009 bezüglich der Kontrolle der Milchezusammensetzung, der Zahlung der Milch durch die Käufer an die Erzeuger und der Zulassung der interprofessionellen Einrichtungen;

3. die Dienststelle: die Direktion der Qualität der operativen Generaldirektion der Landwirtschaft, der Naturschätze und der Umwelt des Öffentlichen Dienstes der Wallonie;

4. das Milchkomitee: die durch den Ministerialerlass vom 25. Oktober 2010 zur Zulassung einer interprofessionellen Einrichtung für die Kontrolle der Milchezusammensetzung und zur Genehmigung des normativen Dokuments bezüglich der Kontrolle der Zusammensetzung der von den Erzeugern an die zugelassenen Käufer gelieferten Kuhmilch zugelassene V.o.E. Milchkomitee mit Sitz in 4651 Battice (Herve), route de Herve 104.

Art. 2 - Ein amtliches Kontrollzeichen AA wird eingeführt, dessen Muster in der Anlage 1 festgelegt wird. Es ist dazu bestimmt, ausschließlich angebracht zu werden auf den verschlossenen für den Verbraucher bestimmten Verpackungen, die Milch beinhalten, die den Anforderungen von Artikel 3 entspricht.

Das amtliche Kontrollzeichen AA wird so angebracht, dass jegliche Wiederverwendung des Zeichens nach Öffnen der Verpackung ausgeschlossen ist.

Es ist untersagt, den Begriff "AA" alleine oder in Verbindung mit einem anderen Begriff auf einer Milchverpackung zu verwenden, ohne dass sich auf dieser Verpackung gleichzeitig das Muster des amtlichen Kontrollzeichens befindet, dessen Kreis einen Durchmesser von mindestens 15 mm aufweist.

Art. 3 - Das amtliche Kontrollzeichen AA darf nur auf den Verpackungen angebracht werden, die Milch beinhalten, die alle nachstehend angeführten Bedingungen erfüllt:

1. es handelt sich um standardisierte Konsummilch aus Vollmilch oder teilentrahmter Milch;

2. die in einer Milchproduktionseinheit produziert worden ist, die die Bedingungen von Anlage 2 erfüllt;

3. die in einem Behälter gelagert wurde, für den die Zeitspanne zwischen zwei Milchsammlungen 48 Stunden nicht übersteigt, wobei eine Überschreitung dieser Zeitspanne um maximal drei Stunden erlaubt wird, insofern die monatlich berechnete durchschnittliche Zeitspanne zwischen den Milchsammlungen 48 Stunden nicht übersteigt;

4. die zwischen dem Laden innerhalb der zugelassenen Milchproduktionseinheit und dem Abladen innerhalb des Milchbetriebs, der die Erlaubnis besitzt, das amtliche Kontrollzeichen AA anzubringen, bei einer Temperatur von höchstens 7 °C gehalten wurde;

5. die in Behältern und Geräten gesammelt, gelagert, behandelt und verpackt wurde, welche entweder ständig der Produktion von AA Milch vorbehalten sind, oder die vor der Behandlung der Milch, die für die Produktion von AA Milch bestimmt ist, gereinigt und desinfiziert wurden;

6. die innerhalb von 24 Stunden nach dem Laden innerhalb der zugelassenen Milchproduktionseinheit behandelt wurde, oder die für den Fall, dass eine länger andauernde Aufbewahrung der Milch als Rohstoff erforderlich war, innerhalb von 24 Stunden nach dem Laden innerhalb der zugelassenen Milchproduktionseinheit einer Thermisierung unterzogen wurde;

7. deren Standardisierung des Fettgehalts ausschließlich anhand von Rahm oder entrahmter Milch aus Milch erfolgt, die ihrerseits den Bedingungen für die Herstellung von AA Milch entspricht;

8. die nicht sterilisiert wurde;

9. die innerhalb von Milchbetrieben, die die Erlaubnis besitzen, das amtliche Kontrollzeichen AA nach den Bestimmungen der Anlage 3 anzubringen, verpackt wird;

10. deren Analyseergebnisse den folgenden Kriterien entsprechen, falls sie während der Aufbewahrung und bis zum Verlassen des Milchbetriebs, der sie behandelt hat, pasteurisiert worden ist:

a) die Anzahl lebensfähiger Keime übersteigt nicht 25.000 pro ml;

b) der Nachweis koliformer Mikroorganismen in 1 ml ist negativ;

c) der Nachweis von Fäkalkoliformen in 10 ml ist negativ;

d) die Phosphataseprobe ist negativ;

e) die Peroxydaseprobe ist positiv;

11. deren Analyseergebnisse den folgenden Kriterien entsprechen, falls sie während der Aufbewahrung und bis zum Verlassen des Milchbetriebs, der sie behandelt hat, ultrahocherhitzt (U.H.T.) worden ist:

a) keine Verschlechterung der Milchqualität ist feststellbar nach einer zehntägigen Aufbewahrung bei einer Temperatur von 30 °C +/- 1 °C in der Originalverpackung;

a) die Anzahl lebensfähiger Keime übersteigt nicht 100 pro ml unter den gleichen Bedingungen;

c) bei dem Trübungstest weist die Milch keine Trübung von weniger als 50 NTU (nephelometrische Trübungseinheiten) auf;

12. deren Mindesthaltbarkeitsdauer höchstens 90 Tage nach einer Ultraheißbehandlung (U.H.T.-Behandlung) beträgt, insofern eine derartige Behandlung vorgenommen wurde, und deren Mindesthaltbarkeitsdauer gemäß Artikel 6 des Königlichen Erlasses vom 13. September 1999 über die Etikettierung von vorverpackten Lebensmitteln auf der Verpackung vermerkt wird.

Art. 4 - Im Hinblick auf die Kontrolle der Beachtung der Vorschriften des vorliegenden Erlasses stellen das Milchkomitee, der Milchbetrieb, der die Erlaubnis besitzt, das amtliche Kontrollzeichen AA anzubringen und die in Anlage 3 angeführte bescheinigende Stelle der Dienststelle nach deren Anweisungen alle Schriftstücke, Analyseergebnisse, Angaben über die Annahme, die Behandlung und die Vermarktung der unter dem amtlichen Kontrollzeichen AA verpackten Konsummilch zur Verfügung.

Art. 5 - Der Minister für Landwirtschaft ist befugt, die Anlagen des vorliegenden Erlasses zu ändern, um sie an die wissenschaftliche, technische und organisatorische Weiterentwicklung der in dem vorliegenden Erlass behandelten Bereiche anzupassen, insofern die grundlegenden Aspekte des Erlasses dadurch nicht in Frage gestellt werden.

Art. 6 - Verstöße gegen die Bestimmungen des vorliegenden Erlasses werden ermittelt, festgestellt, verfolgt und geahndet gemäß den Bestimmungen des Dekrets vom 27. Juni 2013 zur Einführung verschiedener Bestimmungen in den Bereichen Landwirtschaft, Gartenbau und Aquakultur.

Art. 7 - Der Minister für Landwirtschaft wird mit der Durchführung des vorliegenden Erlasses beauftragt.

Namur, den 9. Januar 2014

Der Minister-Präsident
R. DEMOTTE

Der Minister für öffentliche Arbeiten, Landwirtschaft, ländliche Angelegenheiten, Natur, Forstwesen und Erbe
C. DI ANTONIO

—
Anlage 1

Muster des amtlichen Kontrollzeichens AA



Gesehen, um dem Erlass der Wallonischen Regierung vom 9. Januar 2014 zur Einführung eines amtlichen Kontrollzeichens für die Milch beigefügt zu werden.

Namur, den 9. Januar 2014

Der Minister-Präsident
R. DEMOTTE

Der Minister für öffentliche Arbeiten, Landwirtschaft, ländliche Angelegenheiten, Natur, Forstwesen und Erbe
C. DI ANTONIO

—
Anlage 2

Bestimmungen für die Milchproduktionseinheiten, die Milch für die Produktion von AA Milch liefern

A. Bedingungen für die Lieferung von für die Produktion von AA Milch bestimmter Milch

Einer Milchproduktionseinheit wird erlaubt, für die Produktion von AA Milch bestimmte Milch zu liefern, solange:

1. die folgenden veterinärmedizinischen Bedingungen erfüllt sind:

a. der Rindviehbestand ist frei von Tuberkulose und Brucellose. Der Beweis dieses Gesundheitszustands geht aus von den zuständigen Gesundheitsbehörden ausgestellten Bescheinigungen hervor;

b. die Milchkühe sowie das in denselben Stallungen untergebrachte Vieh ist frei von jeglicher ansteckenden Krankheit, die über die Milch übertragen werden kann, oder von jeglicher Krankheit, die die Milchqualität beeinträchtigen kann;

c. die Kontrolle des Gesundheitszustands des Rindviehbestands wird nach den Anweisungen und unter der Aufsicht der zuständigen Gesundheitsbehörden durchgeführt;

2. die folgenden veterinärmedizinischen Bedingungen sind für die Einrichtungen erfüllt:

die Stallungen, das Material und die Melkanlagen, die Kühl- und Lagervorrichtungen sowie die Einrichtungen der Milchkühe entsprechen den gesetzlichen Vorschriften für die Lieferung der für den menschlichen Verzehr bestimmten Kuhmilch;

3. die folgenden Bedingungen sind für die Aufbewahrung der Milch erfüllt:

a. die Milch wird unmittelbar nach dem Melken auf eine Temperatur von maximal 5 °C abgekühlt;

b. die Milch wird bei dieser Temperatur aufbewahrt bis sie die Milchproduktionseinheit verlässt;

4. die gelieferte Milch wird folgenden Analysen unterzogen und die Ergebnisse entsprechen wenigstens den folgenden Normen:

a. allen obligatorischen Analysen über die Qualität und die Zusammensetzung der von einem Erzeugern an einen zugelassenen Käufer gelieferten Kuhmilch; die Milch darf für die Produktion von AA Milch geliefert werden, wenn:

1) während dem vorangehenden Monat im Rahmen des Erlasses der Wallonischen Regierung vom 29. Januar 2009 weder ein Strafpunkt, der zu einem Preisnachlass führt, vergeben, noch eine Einbehaltung wegen der Präsenz von Antibiotikarückständen getätigt wurde;

2) das geometrische Mittel für die Keimzahl (gemessen während den zwei vorangehenden Monaten) maximal 50.000 pro ml Milch betrug;

3) das geometrische Mittel für die Zellen (gemessen während den drei vorangehenden Monaten) maximal 350.000 pro ml Milch betrug;

b. eine Zählung der koliformen Bakterien, ausgeführt zweimal monatlich durch das Milchkomitee anhand der in Artikel 7, § 2, Absatz 1 des Erlasses der Wallonischen Regierung vom 29. Januar 2009 angeführten Probe; die Milch darf für die Produktion von AA Milch geliefert werden, wenn das geometrische Mittel für die koliformen Bakterien (gemessen während den zwei vorangehenden Monaten) maximal 50 pro ml Milch betrug; das Milchkomitee ist berechtigt, den Betrag einer Abgabe zu Lasten der Erzeuger zur Finanzierung dieser Zählung festzulegen; dieser Betrag darf die tatsächlichen Kosten der Zählung nicht übersteigen; die Genehmigung des Ministers für Landwirtschaft oder seines in Artikel 8, § 2 des Erlasses der Wallonischen Regierung vom 29. Januar 2009 erwähnten Stellvertreters ist für die Bestimmung oder für jegliche Änderung dieses Betrags erforderlich;

5. die Milchproduktionseinheit ist nicht Gegenstand eines Verbots der Milchsammlung gemäß dem Königlichen Erlass vom 21. Dezember 2006 über die Kontrolle der Qualität von Rohmilch und die Zulassung der interprofessionellen Einrichtungen oder gemäß einer anderen Gesetzgebung.

B. Kontrolle der Beachtung der Bedingungen für die Lieferung der für die Produktion von AA Milch bestimmten Milch und Aussetzung der Liefergenehmigungen

1. Der Milchbetrieb, der die Erlaubnis besitzt, das amtliche Kontrollzeichen AA anzubringen, ist verantwortlich für die Kontrolle darüber, ob die Produktionseinheiten, die ihm für die Produktion von AA Milch bestimmte Milch liefern, die unter Punkt A erwähnten Bedingungen erfüllen.

Für diese Kontrolle setzt der Milchbetrieb alle möglichen Mittel ein und insbesondere:

a. die Einrichtung eines Informationskanals mit den für die Überwachung der Milchproduktionseinheit zuständigen Gesundheitsbehörden, um über jede Änderung der veterinärmedizinischen Bedingungen des unter A.1 und A.5 erwähnten Viehbestands informiert zu werden;

b. die Überprüfung des Vorhandenseins eines für diese Produktionseinheit gültigen Zertifikats Q.M.K. (Qualität der Milchkeette) oder eines von einer bescheinigenden Stelle ausgestellten Zertifikats, aus dem hervorgeht, dass die Bedingungen erfüllt werden, unter der Bedingung, dass diese bescheinigende Stelle nach den Normen NBN EN ISO/IEC 17020 und EN 45011 durch die Belgische Akkreditierungsorganisation (BELAC) oder durch eine ausländische bescheinigende Stelle, die den Nachweis der unter A.2 angeführten Bedingungen erbringt, akkreditiert worden ist;

c. die Überprüfung, dass die unter A.3. angeführten Bedingungen für die Milch in dem Milchkühler der Milchproduktionseinheit beachtet werden;

d. die Konsultierung der unter A.4 erwähnten Analyseergebnisse

2. Die Genehmigung der Milchproduktionseinheit, Milch für die Produktion von AA Milch zu liefern, wird von dem Milchbetrieb ausgesetzt:

a. sobald zur Kenntnis genommen wurde, dass die Milchproduktionseinheit die unter A.5 erwähnten Bedingungen nicht mehr beachtet;

b. ab dem ersten Tag des Monats, der auf den Monat folgt, in dem zur Kenntnis genommen wurde, dass die Milchproduktionseinheit eine der unter A.1 bis 4 erwähnten Bedingungen nicht mehr beachtet; in diesem Fall und unbeschadet anderslautender gesetzlicher Bestimmungen darf die Milch der Milchproduktionseinheit weiterhin für andere Zwecke als die Produktion von AA Milch geliefert werden.

C. Einsprüche.

Die Einsprüche der Erzeuger gegen die unter A.4 erwähnten Analyseergebnisse werden behandelt nach dem unter Punkt 7 des dem Ministerialerlass vom 25. Oktober 2010 zur Zulassung einer interprofessionellen Einrichtung für die Kontrolle der Milchzusammensetzung und zur Genehmigung des normativen Dokuments bezüglich der Kontrolle der Zusammensetzung der von den Erzeugern an die zugelassenen Käufer gelieferten Kuhmilch beigefügten normativen Dokuments beschriebenen Verfahren für die Bearbeitung der Einsprüche.

Gesehen, um dem Erlass der Wallonischen Regierung vom 9. Januar 2014 zur Einführung eines amtlichen Kontrollzeichens für die Milch beigefügt zu werden.

Namur, den 9. Januar 2014

Der Minister-Präsident
R. DEMOTTE

Der Minister für öffentliche Arbeiten, Landwirtschaft, ländliche Angelegenheiten, Natur, Forstwesen und Erbe
C. DI ANTONIO

Anlage 3

Genehmigung der Milchbetriebe, das amtliche Kontrollzeichen AA anzubringen

A. Vor der Genehmigung, das amtliche Kontrollzeichen AA auf den Milchverpackungen anzubringen, zu erfüllende Bedingungen.

1. Nur die in Punkt 4.1. der Anlage II des Königlichen Erlasses vom 16. Januar 2006 zur Festlegung der Modalitäten der von der Föderalagentur für die Sicherheit der Nahrungsmittelkette ausgestellten Zulassungen, Genehmigungen und vorherigen Registrierungen angeführten zugelassenen Milchbetriebe dürfen die Genehmigung beantragen, das amtliche Kontrollzeichen AA auf den Milchverpackungen anzubringen.

2. Bevor sie ihren Genehmigungsantrag einreichen, schließen die Milchbetriebe einen Vertrag mit einer bescheinigenden Stelle ihrer Wahl ab, die damit beauftragt wird, die ordnungsgemäße Anwendung der Bestimmungen des vorliegenden Erlasses durch den Milchbetrieb zu kontrollieren und der für die Erteilung und den Entzug der Genehmigungen zuständigen Dienststelle Bericht über diese Kontrollen zu erstatten. Diese bescheinigende Stelle wird nach den Normen NBN EN ISO/IEC 17020 und EN 45011 durch die Belgische Akkreditierungsorganisation (BELAC) oder durch eine gleichwertige ausländische bescheinigende Stelle akkreditiert.

B. Genehmigungsantrag.

1. Der Milchbetrieb reicht bei der Dienststelle per Brief einen schriftlichen Genehmigungsantrag ein.

2. Dieser Antrag umfasst wenigstens die folgenden Informationen:

a. Betreff: Antrag auf eine Genehmigung, auf den Verpackungen von Konsummilch das amtliche Kontrollzeichen AA anzubringen;

b. Identifizierung des Milchbetriebs: Name und Anschrift der Einrichtungen, in denen die Konsummilch unter dem amtlichen Kontrollzeichen AA verpackt werden wird, sowie die von der Föderalagentur für die Sicherheit der Nahrungsmittelkette auf der Grundlage des unter A.1 angeführten Königlichen Erlasses ausgestellte Zulassungsnummer.;

c. Verwaltungssitz des Milchbetriebs (falls anders als der Betriebssitz): Name und Anschrift;

d. Verantwortlicher, der den Antrag unterzeichnet: Name, Anschrift, Telefonnummer und E-Mail Adresse;

e. Der folgende Wortlaut: "Ich Unterzeichnete(r)„ Bevollmächtigter des oben angeführten Milchbetriebs, beantrage für diesen Betrieb die Genehmigung, das amtliche Kontrollzeichen AA anzubringen in Anwendung des Erlasses der Wallonischen Regierung vom 9. Januar 2014 zur Einführung eines amtlichen Kontrollzeichens für die Milch.

Dieser Betrieb verpflichtet sich, die Bedingungen des vorerwähnten Erlasses zu beachten. Die Kontrollen werden von der folgenden bescheinigenden Stelle durchgeführt."

f. Bescheinigende Stelle: Name, Anschrift, Telefonnummer und E-Mail Adresse;

g. Datum der Unterzeichnung des Antrags.

3. Folgende Dokumente sind dem Antrag beizufügen:

a. der Mindestplan der Kontrollen der unter 2.f angeführten bescheinigenden Stelle;

b. der Plan der Selbstkontrollen des antragstellenden Milchbetriebs für die Produktion von AA Milch;

c. die Kopie des unter A.2 angeführten Vertrags.

4. Die Dienststelle:

a. registriert nach Genehmigung des Antrags und seiner Anlagen jene Milchbetriebe, die die Genehmigung, das amtliche Kontrollzeichen AA anzubringen, beantragt haben, indem sie ihnen eine Genehmigungsnummer nach dem Muster W-AA-nn erteilt, wobei nn die laufende Nummer zwischen 01 und 99 ist;

b. übermittelt dem antragstellenden Milchbetrieb die Genehmigung mit einem bei der Post aufgegebenen Brief; diese Genehmigung gilt für eine unbestimmte Dauer, solange die nachstehend angeführten Kontrollen garantieren, dass der Milchbetrieb die Bedingungen des vorliegenden Erlasses erfüllt;

c. übermittelt eine Abschrift dieser Genehmigung der V.o.E. Milchkomitee in 4651 Battice, route de Herve 104 sowie der in dem Antrag erwähnten bescheinigenden Stelle.

C. Verwaltungsbedingungen für den Milchbetrieb, dem die Genehmigung erteilt wurde, das amtliche Kontrollzeichen AA anzubringen.

Der Milchbetrieb führt ein Verzeichnis über die Annahme und die Behandlung der für die Produktion von AA Milch bestimmten Milch und über die Vermarktung der unter dem amtlichen Kontrollzeichen AA verpackten Konsummilch; dieses Verzeichnis ermöglicht eine vollständige Rückverfolgbarkeit der Rohstoffe und der Produktionsschritte.

D. Kontrolle der Beachtung der Bedingungen für die Produktion von AA Milch und Auswirkungen auf die Erteilung, die Aussetzung und den Entzug der Genehmigungen.

1. Die bescheinigende Stelle prüft, ob der Milchbetrieb alle ihn betreffenden Vorschriften des vorliegenden Erlasses beachtet.

Die durch die bescheinigende Stelle durchgeführte Kontrolle der Beachtung der Bedingungen für die Milch, die die zugelassenen Milchproduktionseinheiten verlässt, erfolgt auf der Grundlage der durch das Milchkomitee übermittelten Analyseergebnisse, die sowohl die amtlichen Analyseergebnisse als auch die in dem vorliegenden Erlass vorgesehenen spezifischen Analyseergebnisse umfassen. Als "amtliche Analyseergebnisse" gelten die sowohl durch den Erlass der Wallonischen Regierung vom 29. Januar 2009 bezüglich der Kontrolle der Milchezusammensetzung, der Zahlung der Milch durch die Käufer an die Erzeuger und der Zulassung der interprofessionellen Einrichtungen, Anlage 1, E (Durchschnittsgehalt an Fettstoffen und Eiweiß und Gefrierpunkt), als auch durch den Königlichen Erlass vom 21. Dezember 2006 über die Kontrolle der Qualität von Rohmilch und die Zulassung der interprofessionellen Einrichtungen, Artikel 4, 1 verlangten Analysen.

Im Rahmen der Kontrolle der Bedingungen der Milch nach dem Verlassen der zugelassenen Milchproduktionseinheiten werden die erforderlichen Probenahmen und Analysen der Milch durch Laboratorien durchgeführt, die nach der europäischen Norm NBN EN ISO/IEC 17025 akkreditiert worden sind und die von dem kontrollierten Milchbetrieb unabhängig sind.

2. Die bescheinigende Stelle führt innerhalb des Monats nach der Erteilung der unter B.4 erwähnten Genehmigung eine Kontrolle durch. Anschließend werden die Kontrollen wenigstens einmal alle vier Monate durchgeführt. Einmal pro Jahr wird eine Kontrolle durchgeführt, ohne dass der Milchbetrieb vorher informiert wird. Der Kontrollbericht wird dem Milchbetrieb und dem leitenden Beamten der Dienststelle innerhalb einer Frist von 15 Tagen nach der Kontrolle übermittelt.

3. Wird eine Regelwidrigkeit bei dem Milchbetrieb festgestellt, übermittelt ihm die bescheinigende Stelle per Einschreiben oder durch jedes Mittel, durch welches der Versand nachgewiesen werden kann, innerhalb von drei Tagen nach dem Datum der Kontrolle eine Verwarnung mit einer Abschrift an den leitenden Beamten der Dienststelle. In dieser schriftlichen Verwarnung wird die festgestellte Regelwidrigkeit beschrieben und wird der Milchbetrieb aufgefordert, innerhalb von 15 Tagen nach Zustellung der Verwarnung die Vorschriften des vorliegenden Erlasses zu erfüllen.

4. In dem Zeitraum zwischen dem 16. und dem 30. Tag nachdem dem Milchbetrieb die Verwarnung zugestellt wurde, organisiert die bescheinigende Stelle eine zusätzliche Kontrolle. Wird ein Fortbestehen der Regelwidrigkeit, die zu der Verwarnung geführt hat, bei dem Milchbetrieb festgestellt, übermittelt ihm die bescheinigende Stelle per Einschreiben oder durch jedes Mittel, durch welches der Versand nachgewiesen werden kann, innerhalb von drei Tagen nach dem Datum der Kontrolle eine Notifizierung mit einer Abschrift an den leitenden Beamten der Dienststelle und an das Milchkomitee. Durch diese Notifizierung wird die Genehmigung, auf der Konsummilch, die der Milchbetrieb zum Verkauf anbietet, das amtliche Kontrollzeichen AA anzubringen, während einer Dauer von höchstens drei Monaten je nachdem, wie schwerwiegend die Regelwidrigkeit ist, unmittelbar ausgesetzt.

5. Gemäß den Bestimmungen der Artikel 31 bis 33 des Dekrets vom 27. Juni 2013 zur Einführung verschiedener Bestimmungen in den Bereichen Landwirtschaft, Gartenbau und Aquakultur hat der Milchbetrieb die Möglichkeit, bei der Dienststelle eine Beschwerde gegen die Aussetzung der Genehmigung einzureichen. Innerhalb von fünf Tagen nachdem die Beschwerde der Dienststelle zugestellt worden ist, übermittelt diese der bescheinigenden Stelle, die die Aussetzung beschlossen hat, eine Kopie davon. Anschließend verfügt die Dienststelle über dreißig Tage ab der Zustellung der Beschwerde um diese zu prüfen, eine Entscheidung zu treffen und diese dem Milchbetrieb durch einen bei der Post aufgegebenen Einschreibebrief, durch ein dem Empfänger gegen eine Empfangsbestätigung ausgehändigtes Schreiben oder per Fax mitzuteilen. Eine Kopie der Entscheidung der Dienststelle wird der bescheinigenden Stelle am Tag, an dem diese dem Milchbetrieb zugestellt wird, übermittelt.

6. Falls am ersten Tag des vierten Monats nach dem Datum des Inkrafttretens der Aussetzung der Genehmigung diese Aussetzung nicht durch die bescheinigende Stelle im Anschluss an eine neue Kontrolle, die gezeigt hat, dass die Bedingungen des vorliegenden Erlasses erfüllt sind, aufgehoben worden ist, informiert die bescheinigende Stelle den leitenden Beamten der Dienststelle darüber, der daraufhin dem Milchbetrieb die Genehmigung entzieht, auf der Konsummilch, die dieser Milchbetrieb zum Verkauf anbietet, das amtliche Kontrollzeichen AA anzubringen.

Die Genehmigung, das amtliche Kontrollzeichen AA anzubringen, wird ebenfalls entzogen, falls der Milchbetrieb den Entzug seiner Genehmigung schriftlich durch ein an den leitenden Beamten der Dienststelle gerichtetes Schreiben beantragt.

Der Entzug der Genehmigung wird dem Milchbetrieb in einem Schreiben mit Kopie an die bescheinigende Stelle und an das Milchkomitee mitgeteilt.

7. Die Erzeugnisse, die gegebenenfalls während eines Zeitraums der Aussetzung der Genehmigung oder nach dem Entzug der Genehmigung mit dem amtlichen Kontrollzeichen AA verpackt wurden, werden aus dem Verkauf genommen.

8. Die Kosten für die Kontrolle der Bedingungen für die Produktion von AA Milch gehen zu Lasten des kontrollierten Milchbetriebs.

Gesehen, um dem Erlass der Wallonischen Regierung vom 9. Januar 2014 zur Einführung eines amtlichen Kontrollzeichens für die Milch beigefügt zu werden.

Namur, den 9. Januar 2014

Der Minister-Präsident
R. DEMOTTE

Der Minister für öffentliche Arbeiten, Landwirtschaft, ländliche Angelegenheiten, Natur, Forstwesen und Erbe
C. DI ANTONIO

VERTALING

WAALSE OVERHEIDSDIENST

[C – 2014/27016]

9 JANUARI 2014. — Besluit van de Waalse Regering tot instelling van een officieel controlemerk voor de melk

De Waalse Regering,

Gelet op het decreet van 27 juni 2013 houdende verschillende bepalingen inzake landbouw, tuinbouw en aquacultuur, artikelen 3, eerste lid, en 31, § 2, derde lid, en § 4, tweede lid;

Gelet op het overleg tussen de Gewestregeringen en de federale overheid d.d. 17 juli 2013 waarvan het verslag op 1 augustus 2013 werd goedgekeurd door de Interministeriële Conferentie Landbouw;

Gelet op het advies nr. 53.990/4 van de Raad van State, gegeven op 18 september 2013, overeenkomstig artikel 84, § 1, eerste lid, 1, van de wetten op de Raad van State, gecoördineerd op 12 januari 1973;

Op de voordracht van de Minister van Landbouw;

Na beraadslaging,

Besluit :

Artikel 1. Voor de toepassing van dit besluit wordt verstaan onder :

1. productie van AA-melk : het geheel van de handelingen met het oog op de verkoop van consumptiemelk waarvan de verpakking voorzien is van het officiële controlemerk AA;

2. besluit van de Waalse Regering van 29 januari 2009 : het besluit van de Waalse Regering van 29 januari 2009 betreffende de controle op de samenstelling van melk, de betaling van melk door de kopers aan de producenten en de erkenning van de interprofessionele organismen;

3. de Dienst : de Directie Kwaliteit van het Operationeel Directoraat-generaal Landbouw, Natuurlijke Hulpbronnen en Leefmilieu van de Waalse Overheidsdienst;

4. het "Comité du Lait" (Melkcomité) : de vzw "Comité du Lait", route de Herve 104, 4651 Battice, erkend bij het ministerieel besluit van 25 oktober 2010 houdende erkenning van een interprofessionele instelling voor de controle op de samenstelling van melk en houdende goedkeuring van het normatieve document betreffende de controle op de samenstelling van koemelk die door de producenten aan de erkende kopers geleverd wordt.

Art. 2. Er wordt een officieel controlemerk ingesteld waarvan het model in bijlage 1 vastligt. Het mag uitsluitend aangebracht worden op de verzegelde verpakkingen bestemd voor consumptiemelk die aan de vereisten van artikel 3 voldoet.

Het officiële controlemerk AA wordt aangebracht zodat elk hergebruik ervan na de opening van de verpakking uitgesloten is.

Het is verboden het teken "AA" alleen of in combinatie met een ander woord op een melkverpakking aan te brengen als het model van het officiële controlemerk AA niet op die verpakking aangebracht is met minimum 15 mm doorsnede voor de cirkel.

Art. 3. Het officiële controlemerk AA mag slechts aangebracht worden op verpakkingen voor melk die voldoet aan de volgende voorwaarden :

1. gestandaardiseerde volle melk of halfvolle consumptiemelk zijn;
2. geproduceerd worden in een melkproductie-eenheid die voldoet aan de bepalingen van bijlage 2;
3. opgeslagen worden in een vat waarvoor de tussentijd tussen twee inzamelingen niet meer dan 48 uren bedraagt, waarbij die tussentijd met maximum 3 uren overschreden mag worden indien de gemiddelde tussentijd tussen twee inzamelingen, berekend per maand, niet meer dan 48 uren bedraagt;
4. tussen het tijdstip waarop de melk geladen wordt bij de erkende melkproductie-eenheid en het tijdstip waarop ze afgeladen wordt bij de melkinrichting die vergund is om het officiële controlemerk AA aan te brengen, wordt haar temperatuur op maximum 7 °C gehandhaafd;
5. verzameld, opgeslagen, behandeld en verpakt worden in vaten en toestellen die hetzij voortdurend bestemd zijn voor de productie van AA-melk, hetzij gereinigd en ontsmet worden voor de behandeling van de melk die voor de productie van AA-melk dient;
6. behandeld worden binnen 24 uren na de lading bij de erkende melkproductie-eenheid of, indien een langere bewaring van de melk als grondstof noodzakelijk was, onderworpen zijn aan een warmtebehandeling binnen 24 uren na de lading bij de erkende melkproductie-eenheid;
7. de standaardisering van het vetgehalte werd uitsluitend verricht met room of afgeroomde melk afkomstig van melk die voldoet aan de voorwaarden voor de productie van AA-melk;
8. niet gesteriliseerd geweest zijn;
9. verpakt worden in melkinrichtingen die vergund zijn om het officiële controlemerk AA aan te brengen overeenkomstig de bepalingen van bijlage 3;
10. de analyseresultaten ervan voldoen aan de onderstaande criteria indien ze gepasteuriseerd werd tijdens het bewaringsproces tot het vertrek bij de melkinrichting die ze behandeld heeft :
 - a) het aantal kweekbare kiemen is niet hoger dan 25 000 per ml;
 - b) de micro-organismen van de groep Coli zijn afwezig in 1 ml;
 - c) de fecale Coli zijn afwezig in 10 ml;
 - d) de fosfataseproef is negatief;
 - e) de peroxydaseproef is positief;
11. de analyseresultaten ervan voldoen aan de onderstaande criteria indien ze behandeld werd bij een ultra hoge temperatuur (U.H.T.) tijdens het bewaringsproces tot het vertrek bij de melkinrichting die ze behandeld heeft :
 - a) er is geen teken van bederf van de melk waarneembaar na tien dagen bewaring bij 30 °C +/-1 °C in de oorspronkelijke verpakking;
 - b) het aantal kweekbare kiemen is niet hoger dan 100 per ml in dezelfde omstandigheden;
 - c) bij de turbiditeitsproef, geen turbiditeit vertonen die lager is dan 50 NTU (nephelometrische turbiditeits-eenheden);
12. de duur van minimale houdbaarheid wordt op hoogstens 90 dagen vastgelegd na een behandeling bij een ultra-hoge temperatuur (U.H.T.) als een dergelijke behandeling op haar toegepast werd en de datum van minimale houdbaarheid wordt op de recipiënt vermeld overeenkomstig artikel 6 van het koninklijk besluit van 2 oktober 1980 betreffende de etikettering van voorverpakte voedingsmiddelen.

Art. 4. Om na te gaan of de bepalingen van dit besluit nageleefd worden, worden alle documenten, analyseresultaten, gegevens inzake oplevering, behandeling en verkoop van onder het officiële controlemerk AA verpakte consumptiemelk door het "Comité du Lait", de melkinrichting die vergund is om het officiële controlemerk AA aan te brengen en de certificerende instelling bedoeld in bijlage 3 ter inzage van de Dienst gelegd overeenkomstig zijn instructies.

Art. 5. De Minister van Landbouw kan wijzigingen aanbrengen in de bijlagen bij dit besluit om het aan te passen aan de wetenschappelijke, technische en organisationele ontwikkelingen van de bij het besluit behandelde materies voor zover de wezenlijke aspecten van het besluit niet op het spel gezet worden.

Art. 6. De overtredingen van de bepalingen van dit besluit worden opgespoord, vastgelegd en gestraft overeenkomstig het decreet van 27 juni 2013 houdende verschillende bepalingen inzake landbouw, tuinbouw en aquacultuur.

Art. 7. De Minister van Landbouw is belast met de uitvoering van dit besluit.

Namen, 9 januari 2014.

De Minister-President,
R. DEMOTTE

De Minister van Openbare Werken, Landbouw, Landelijke Aangelegenheden, Natuur, Bossen en Erfgoed,
C. DI ANTONIO

Bijlage 1

Model van het officiële controlemerk AA



Gezien om te worden gevoegd bij het besluit van de Waalse Regering van 9 januari 2014 tot instelling van een officieel controlemerk voor de melk.

Namen, 9 januari 2014.

De Minister-President,
R. DEMOTTE

De Minister van Openbare Werken, Landbouw, Landelijke Aangelegenheden, Natuur, Bossen en Erfgoed,
C. DI ANTONIO

Bijlage 2

Voorschriften voor de melkproductie-eenheden die melk leveren voor de productie van AA-melk

A. Voorwaarden waaronder melk voor de productie van AA-melk geleverd mag worden.

Een melkproductie-eenheid mag melk voor de productie van AA-melk leveren zolang :

1. de volgende veterinaire voorwaarden vervuld zijn :

a. het rundveebeslag is vrij van tuberculose en brucellose. die gezondheidstoestand blijkt uit de getuigschriften afgeleverd door de bevoegde sanitaire autoriteiten;

b. de koeien die de melk voortbrengen, alsook het vee dat in dezelfde stallen gehouden wordt, zijn vrij van elke door de melk overdraagbare ziekte of van elke andere ziekte die voor de kwaliteit van de melk nadelig kan zijn;

c. de controle op de gezondheidstoestand van het rundveebeslag wordt gevoerd volgens de richtlijnen en onder het toezicht van de bevoegde sanitaire autoriteiten;

2. de installaties aan de volgende voorwaarden voldoen :

de stallen, het materiaal en de installaties voor de melkwinning, koeling en bewaring van de melk, alsook de inrichting van het melkhuis voldoen aan de wettelijke voorwaarden om koemelk voor menselijke consumptie te leveren;

3. de melkbewaring aan de volgende voorwaarden voldoet :

a. de melk wordt onmiddellijk na het melken afgekoeld tot een temperatuur van maximum 5 °C;

b. die temperatuur wordt gehandhaafd tot de melk de melkproductie-eenheid verlaat;

4. de geleverde melk onderworpen wordt aan de volgende analyses waarvan de resultaten voldoen aan de volgende normen :

a. alle kwaliteits- en samenstellingsanalyses verplicht voor koemelk geleverd door een producent aan een erkende koper; de melk mag voor de productie van AA-melk geleverd worden als :

1) gedurende de voorafgaande maand in het kader van het besluit van de Waalse Regering van 29 januari 2009 geen strafpunt met prijsverminderingen tot gevolg of geen inhouding wegens de aanwezigheid van afvalstoffen van antibiotica werd toegekend;

2) het meetkundige gemiddelde voor de kiemen (over de twee voorafgaande maanden) maximum 50 000 per ml melk bedroeg;

3) het meetkundige gemiddelde voor de cellen (over de drie voorafgaande maanden) maximum 350 000 per ml melk bedroeg;

b. een telling van de colibacteriën die twee keer per maand door het "Comité du Lait" verricht wordt op het monster bedoeld in artikel 7, § 2, eerste lid, van het besluit van de Waalse Regering van 29 januari 2009; de melk mag voor de productie van AA-melk geleverd worden als het meetkundige gemiddelde voor de colibacteriën (over de twee voorafgaande maanden) maximum 50 per ml melk bedroeg; het "Comité du Lait" kan het bedrag van een inhouding ten laste van de producenten vastleggen voor de financiering van die telling; dat bedrag mag niet hoger zijn dan het bedrag van de onkosten die de telling daadwerkelijk teweeggebracht heeft; de goedkeuring van de Minister van Landbouw, of van zijn afgevaardigde bedoeld in artikel 8, § 2, van het besluit van de Waalse Regering van 29 januari 2009, wordt vereist voor elke vastlegging of wijziging van dat bedrag;

5. de melkproductie-eenheid niet het voorwerp van een melkinzamelingsverbod is krachtens het koninklijk besluit van 21 december 2006 betreffende de controle van de kwaliteit van de rauwe melk en de erkenning van de interprofessionele organismen of krachtens een andere wetgeving.

B. Controle op de naleving van de voorwaarden tot levering van melk voor de productie van AA-melk en opschorting van de leveringsvergunningen.

1. De melkinrichting vergund om het officiële controlemerk AA aan te brengen is verantwoordelijk voor de controle op de naleving van de onder A vermelde voorwaarden door de melkproductie-eenheden die haar de melk voor de productie van AA-melk leveren.

Voor die controle wendt de melkinrichting alle mogelijke middelen aan, met name :

a. de totstandbrenging van een informatiekanaal met de sanitaire autoriteiten bevoegd voor het toezicht op de melkproductie-eenheid om op de hoogte gebracht te worden van elke wijziging in de onder A.1 en A.5 bedoelde veterinaire voorwaarden betreffende de kudde;

b. de verificatie van de aanwezigheid van een geldig certificaat Q.F.L. (Kwaliteit melkfilière) voor die melkproductie-eenheid of van een certificaat afgeleverd door een certificerende instelling die het bewijs levert dat die voorwaarden vervuld zijn, voor zover die certificerende instelling volgens de normen NBN EN ISO/IEC 17020 en EN 45011 geaccrediteerd is door de Belgische Accrediterende Instelling (BÉLAC) of door een buitenlandse certificerende instelling die het bewijs levert dat de onder A.2 bedoelde voorwaarden vervuld zijn;

c. nagaan of de melk in de koelinstallatie van de melkproductie-eenheid voldoet aan de voorwaarden bedoeld onder A.3.;

d. de kennisneming van de resultaten van de analyses bedoeld onder A.4.

2. De vergunning van de melkproductie-eenheid tot levering van melk voor de productie van AA-melk wordt door de melkinrichting opgeschort :

a. zodra vernomen wordt dat de melkproductie-eenheid niet meer voldoet aan de voorwaarden bedoeld onder A.5;

b. vanaf de eerste dag nadat vernomen werd dat de melkproductie-eenheid niet meer voldoet aan één van de voorwaarden bedoeld onder A, 1 tot 4; in dat geval mag de melk van de melkproductie-eenheid nog geleverd worden voor andere doeleinden dan de productie van AA-melk, onverminderd andere wetsbepalingen.

C. Beroep

De beroepen die de producenten tegen de resultaten van de onder A.4. bedoelde analyses indienen, worden behandeld volgens de procedure tot behandeling van de betwistingen van de resultaten, zoals omschreven onder punt 7 van het normatieve document gevoegd bij het ministerieel besluit van 25 oktober 2010 houdende erkenning van een interprofessionele instelling voor de controle op de samenstelling en de kwaliteit van melk en houdende goedkeuring van het normatieve document betreffende de controle op de samenstelling van koemelk die door de producenten aan de erkende kopers geleverd wordt.

Gezien om te worden gevoegd bij het besluit van de Waalse Regering van 9 januari 2014 tot instelling van een officieel controlemerk voor de melk.

Namen, 9 januari 2014.

De Minister-President,
R. DEMOTTE

De Minister van Openbare Werken, Landbouw, Landelijke Aangelegenheden, Natuur, Bossen en Erfgoed,
C. DI ANTONIO

Bijlage 3

Vergunning van de melkinrichtingen om het officiële controlemerk AA aan te brengen

A. Voorwaarden tot toekenning van de vergunning om het officiële controlemerk AA op melkverpakkingen aan te brengen.

1. Alleen de erkende melkinrichtingen bedoeld onder punt 4.1. van bijlage II bij het koninklijk besluit van 16 januari 2006 tot vaststelling van de nadere regels van de erkenningen, toelatingen en voorafgaande registraties afgeleverd door het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen kunnen een vergunning aanvragen om het officiële controlemerk AA op melkverpakkingen aan te brengen.

2. Alvorens hun vergunningsaanvraag in te dienen, sluiten de melkinrichtingen een overeenkomst met een certificerende instelling van hun keuze die controle moet voeren op de goede toepassing van de bepalingen van dit besluit door de melkinrichting en verslag over de controles zal uitbrengen aan de Dienst belast met de toekenning en

de intrekking van de vergunningen. Die certificerende instelling is volgens de normen NBN EN ISO/IEC 17020 en EN 45011 geaccrediteerd door de Belgische Accreditatie-instelling (BELAC) of door een gelijkwaardige buitenlandse certificerende instelling.

B. Vergunningsaanvraag

1. De melkinrichting richt een vergunningsaanvraag per post aan de Dienst.

2. Die aanvraag bevat op zijn minst de volgende gegevens :

a. voorwerp : aanvraag tot vergunning om het officiële controlemerk AA op verpakkingen voor consumptiemelk aan te brengen;

b. identificatie van de melkinrichting : naam en adres van de installaties waar de consumptiemelk onder het officiële controlemerk AA verpakt zal worden, erkenningsnummer afgeleverd door het FAVV op basis van het koninklijk besluit bedoeld onder A.1.;

c. administratieve zetel van de melkinrichting (indien verschillend van de melkinrichting) : naam en adres;

d. verantwoordelijke die de aanvraag ondertekent : naam, functie, telefoonnummer, elektronisch adres;

e. volgende tekst : "Ik ondergetekende., gemachtigde van de hieronder vermelde melkinrichting, vraag voor die inrichting de vergunning aan om het officiële controlemerk AA aan te brengen overeenkomstig het besluit van de Waalse Regering van 9 januari 2014 tot instelling van een officieel controlemerk voor de melk.

Deze inrichting verbindt zich ertoe de voorwaarden van voornoemd besluit na te leven. De controles zullen door de volgende certificerende instelling gevoerd worden :"

f. certificerende instelling : naam, adres, telefoonnummer, elektronisch adres;

g. datum van ondertekening van de aanvraag.

3. De volgende stukken worden als bijlage bij de aanvraag gevoegd :

a. het minimale controleplan van de certificerende instelling bedoeld onder 2.f;

b. het autocontroleplan van de verzoekende melkinrichting m.b.t. de productie van AA-melk;

c. het afschrift van de overeenkomst bedoeld onder A, 2.

4. de Dienst :

a. registreert, na goedkeuring van de aanvraag en bijlagen, de melkinrichtingen die de vergunning hebben aangevraagd om het officiële controlemerk AA aan te brengen en verlenen hen een vergunningsnummer van formaat W-AA-*nn*, waarbij *nn* een volgordenummer tussen 01 en 99 is;

b. leveren de vergunning per brief aan de verzoekende melkinrichting af; die vergunning is geldig voor een onbepaalde duur zolang de hieronder bedoelde controles garanderen dat de melkinrichting voldoet aan de voorwaarden van dit besluit;

c. richt een afschrift van die vergunning aan de VZW " Comité du Lait ", route de Herve 104, 4651 Battice, alsook aan de certificerende instelling vermeld in de aanvraag.

C. Administratieve voorwaarden voor de melkinrichting die vergund is om het officiële controlemerk AA aan te brengen.

De melkinrichting houdt een register betreffende de inontvangstname en de behandeling van de melk bestemd voor de productie van AA-melk en betreffende de verkoop van de consumptiemelk verpakt onder het officiële controlemerk AA; dat register maakt de volledige traceerbaarheid van de stoffen en processen mogelijk.

D. Controle op de naleving van de voorwaarden voor de productie van AA-melk en gevolgen i.v.m. de toekenning, opschorting of intrekking van de vergunning.

1. De certificerende instelling gaat na of de melkinrichting voldoet aan alle bepalingen van dit besluit die op haar betrekking hebben.

Voor de controle op de naleving van de melkvoorwaarden bij het verlaten van de erkende melkproductie-eenheden baseert de certificerende instelling zich op de analysegegevens meegedeeld door het " Comité du Lait ", zowel de resultaten van de officiële analyses als de resultaten van de analyses waarop dit besluit betrekking heeft. Onder " officiële analyses " dient te worden verstaan de analyses die opgelegd worden zowel bij het besluit van de Waalse Regering van 29 januari 2009 betreffende de controle op de samenstelling van melk, de betaling van melk door de kopers aan de producenten en de erkenning van de interprofessionele organismen, bijlage 1, E (vetgehalte, proteïnegehalte en diepvriespunt) en bij het koninklijk besluit van 21 december 2006 betreffende de controle van de kwaliteit van de rauwe melk en de erkenning van de interprofessionele organismen, artikel 4, 1.

Voor de controle op de naleving van de melkvoorwaarden bij het verlaten van de erkende melkproductie-eenheden worden de nodige monsternemingen en melkanalyses verricht door laboratoria geaccrediteerd volgens de Europese norm NBN EN ISO/IEC 17025 en onafhankelijk van de gecontroleerde melkinrichting.

2. De certificerende instelling voert een controle binnen de maand na de aflevering van de vergunning bedoeld onder B.4. Vervolgens worden de controles één keer om de 4 maanden gevoerd. Er wordt één controle per jaar gevoerd zonder verwtigging van de melkinrichting. Het controleverslag wordt binnen de volgende vijftien dagen aan de melkinrichting en aan de leidend ambtenaar van de Dienst gericht.

3. Indien een tekortkoming van de melkinrichting wordt vastgesteld, stuurt de certificerende instelling haar binnen 3 dagen na de datum van de controle een waarschuwing bij aangetekend schrijven of door elk ander middel dat als bewijs van de verzending geldt, waarbij een afschrift aan de leidend ambtenaar van de Dienst gestuurd wordt. In die waarschuwing wordt de vastgestelde tekortkoming omschreven en wordt de melkinrichting erom verzocht weer te voldoen aan de bepalingen van dit besluit binnen 15 dagen na ontvangst van de waarschuwing.

4. In de periode tussen de 16e en 30e dag na ontvangst van de waarschuwing door de melkinrichting wordt een bijkomende controle georganiseerd door de certificerende instelling. Indien vastgesteld wordt dat de tekortkoming van de melkinrichting die het voorwerp van een waarschuwing heeft uitgemaakt aanhoudt, stuurt de certificerende instelling haar binnen 3 dagen na de datum van de controle een kennisgeving bij aangetekend schrijven of door elk ander middel dat als bewijs van de verzending geldt, waarbij een afschrift aan de leidend ambtenaar van de Dienst en aan het " Comité du Lait " gestuurd wordt. Door die kennisgeving wordt de vergunning om het officiële controlemerk AA aan te brengen op de consumptiemelk die de melkinrichting te koop aanbiedt onmiddellijk opgeschort gedurende een periode van maximum drie maanden, al naar gelang van de ernst van de tekortkoming.

5. De melkinrichting kan bij de Dienst een beroep tegen de opschorting van de vergunning instellen overeenkomstig de bepalingen van de artikelen 31 tot 33 van het decreet van 27 juni 2013 houdende verschillende bepalingen inzake landbouw, tuinbouw en aquacultuur. De Dienst maakt binnen vijf dagen na ontvangst van het beroep een afschrift ervan over aan de certificerende instelling die de opschorting opgelegd heeft. De Dienst beschikt, met ingang van de datum van ontvangst van het beroep, over dertig dagen om het te behandelen, om een beslissing te nemen en aan de melkinrichting te betekenen bij ter post aangetekend schrijven, per brief overhandigd aan de bestemming tegen ontvangstbewijs of per fax. Een afschrift van de beslissing van de Dienst wordt aan de certificerende instelling gericht op de dag van de kennisgeving aan de melkinrichting.

6. Indien die opschorting, na een nieuwe controle waaruit blijkt dat de voorwaarden van dit besluit nageleefd worden, niet is opgeheven op de eerste dag van de vierde maand die volgt op de datum van inwerkingtreding van de opschorting van de vergunning, geeft de certificerende instelling de leidend ambtenaar van de Dienst kennis daarvan. Laatsgenoemde trekt de vergunning in waarmee de melkinrichting het officiële controlemerk AA mag aanbrengen op de consumptiemelk die de melkinrichting te koop aanbiedt.

De vergunning om het officiële controlemerk AA aan te brengen wordt ook ingetrokken als de melkinrichting daarom verzoekt in een schrijven ter attentie van de leidend ambtenaar van de Dienst.

De intrekking van de vergunning wordt per brief ter kennis van de melkinrichting gebracht, waarbij een afschrift aan de certificerende instelling en aan het " Comité du Lait " gericht wordt.

7. De producten die onder het officiële controlemerk AA verpakt geweest zouden zijn gedurende de periode van opschorting van de vergunning en na de intrekking ervan worden uit de handel gehaald.

8. De kosten voor de controle op de naleving van de voorwaarden betreffende de productie van AA-melk worden door de gecontroleerde melkinrichting gedragen.

Gezien om te worden gevoegd bij het besluit van de Waalse Regering van 9 januari 2014 tot instelling van een officieel controlemerk voor de melk.

Namen, 9 januari 2014.

De Minister-President,
R. DEMOTTE

De Minister van Openbare Werken, Landbouw, Landelijke Aangelegenheden, Natuur, Bossen en Erfgoed,
C. DI ANTONIO


