



**Service public de Wallonie**

**Agriculture ressources naturelles environnement**

Organisme payeur de Wallonie – Direction des Structures agricoles

Chaussée de Louvain N° 14

B-5000 NAMUR

Tél. : +32 (0)81 64 95 58

[interventions.opw@spw.wallonie.be](mailto:interventions.opw@spw.wallonie.be)

**CIRCULAIRE SECTORIELLE DSA/I/2202  
CERTIFICATION DU BEURRE  
RÈGLEMENT (UE) N° 1308/2013**

# Table des matières

<b>1. INTRODUCTION</b>	<b>3</b>
<b>2. BASE JURIDIQUE</b>	<b>3</b>
<b>3. AGREMENT DES ETABLISSEMENTS LAITIERS</b>	<b>4</b>
3.1. Établissements laitiers à agréer	4
3.2. Conditions préalables d'agrément et engagements	4
3.2.1. Conditions préalables d'agrément	4
3.2.2. Engagements de l'établissement laitier	4
3.3. Demande d'agrément	5
3.4. Délivrance ou refus de l'agrément	5
3.5. Contrôle annuel des conditions d'agrément	5
3.6. Retrait, suspension et rétablissements de l'agrément	5
<b>4. EXIGENCES DE PRODUCTION ET DE QUALITE DU BEURRE</b>	<b>6</b>
4.1. Beurre pour le stockage public	6
4.2. Beurre pour le stockage privé	6
<b>5. CONTROLE DE LA FABRICATION DU BEURRE</b>	<b>6</b>
5.1. Fréquence des contrôles	6
5.2. Communication des programmes de fabrication	7
5.3. Contrôle des conditions de fabrication du beurre	8
5.4. Contrôle de l'origine des matières premières	8
5.5. Rapport de contrôle	9
<b>6. REGISTRE A TENIR</b>	<b>9</b>
6.1. Registre à tenir	9
6.2. Contrôle du registre	10
<b>7. DOCUMENTS COMMERCIAUX</b>	<b>10</b>
<b>8. CERTIFICATION DU BEURRE</b>	<b>11</b>
8.1. Certification exigée par la réglementation	11
8.2. Demande de certification du beurre	11
8.3. Délivrance de la certification	11
<b>9. LITIGES</b>	<b>11</b>
<b>10. DATE D'APPLICATION</b>	<b>11</b>
<b>ANNEXES</b>	<b>12</b>

## 1. Introduction

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

L'Organisme payeur de Wallonie (OPW) doit veiller à ce que le beurre fabriqué en Région wallonne respecte toutes les exigences de production et de qualité définies par l'Union européenne. Lorsque le beurre est offert pour le stockage public ou privé dans un autre État membre ou en Flandre, l'Organisme payeur de Wallonie délivre, **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.

Au sein de l'Organisme payeur de Wallonie, la gestion administrative des agréments délivrés aux établissements laitiers est réalisée par la **Direction des Structures agricoles (DSA)** :

SPW ARNE – Organisme payeur de Wallonie  
Direction des Structures agricoles  
Chaussée de Louvain 14, 5000 Namur  
Adresse mail générique : [interventions.opw@spw.wallonie.be](mailto:interventions.opw@spw.wallonie.be)  
Tél : +32 (0)81 64 95 58

Les contrôles sur place sont réalisés par la **Direction du Contrôle agricole (DCA)** :

SPW ARNE – Organisme payeur de Wallonie  
Direction du Contrôle agricole  
Chaussée de Louvain 14, 5000 Namur  
Adresse mail générique : [controle.jambes.opw@spw.wallonie.be](mailto:controle.jambes.opw@spw.wallonie.be)  
Tél. : +32 (0)81 33 64 05

La présente circulaire a pour objet de définir les règles en matière de certification du beurre.

## 2. Base juridique

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

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

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

Règlement (UE) n° 2018/149 de la Commission du 15.11.2017 modifiant le règlement délégué (UE) n° 2016/1238 en ce qui concerne les exigences relatives à la composition et les caractéristiques de qualité du lait et des produits laitiers admissibles à l'intervention publique et au bénéfice de l'aide au stockage privé ;

Règlement (UE) n° 2018/150 de la Commission du 30.01.2018 modifiant le règlement d'exécution (UE) 2016/1240 en ce qui concerne les méthodes à utiliser pour l'analyse et l'évaluation de la qualité du lait et des produits laitiers admissibles à l'intervention publique et au bénéfice de l'aide au stockage privé ;

Règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29.04.2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires ;

Règlement (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.

## 3. Agrément des établissements laitiers

### 3.1. Établissements laitiers à agréer

Doivent être agréés, les établissements laitiers qui désirent produire du beurre :

1. pour le stockage public,
2. 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 l'Organisme payeur de Wallonie 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 ;
2. des installations techniques appropriées permettant d'une part de fabriquer le beurre conformément à son engagement visé au [point 3.2.2.](#) et permettant d'autre part d'effectuer le contrôle de la fabrication du beurre.

#### 3.2.2. Engagements de l'établissement laitier

Pour être agréé l'établissement laitier doit également :

1. s'engager à tenir en permanence un registre conformément au [point 6](#) ;
2. accepter de soumettre à un contrôle officiel sa fabrication de beurre, et en particulier, s'engager à permettre en tout temps à la Direction du Contrôle agricole d'effectuer toutes les opérations de contrôle décrites dans la présente circulaire ou jugées opportunes d'effectuer et à mettre en œuvre les moyens humains ou matériels pour la réalisation de ces contrôles ;
3. s'engager à transmettre à la Direction du Contrôle agricole **au moins 2 jours ouvrables à l'avance** son programme de fabrication du beurre pour le stockage public et/ou privé selon les modalités définies au [point 5.2.](#) ;
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 la Direction du Contrôle agricole les factures concernées et/ou bons de livraison des matières premières utilisées avec une déclaration sur l'honneur du fournisseur du lait ou de la crème garantissant que les matières premières utilisées sont originaires de l'Union et être en mesure de pouvoir fournir une traçabilité complète pour des lots choisis aléatoirement par la Direction du Contrôle agricole.

Au cas où certaines déclarations sur l'honneur ne seraient pas disponibles au moment du contrôle sur place, l'établissement laitier est tenu de les transmettre à la Direction du Contrôle agricole dans un délai de 15 jours suivant la date du contrôle sur place ;

6. s'engager à produire un beurre qui répond aux exigences du R (CE) n° 852/2004 et du R (CE) n° 853/2004, 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

La demande d'agrément doit être introduite au moyen du formulaire en [annexe 1](#) dûment complété et signé, envoyé par courrier recommandé ou par mail à la Direction des Structures agricoles.

Toute demande d'agrément doit être accompagnée :

1. d'un descriptif de la fabrication du beurre accompagné d'un schéma détaillant la production du beurre, de l'arrivée du lait ou de la crème jusqu'au conditionnement et au marquage des emballages.  
L'établissement laitier indique si la production du beurre est irrégulière ou quotidienne. Il précise le cas échéant les jours de production et/ou périodes horaires de production ainsi que la quantité moyenne de beurre produite par semaine ;
2. d'un certificat valable et récent de l'Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire (AFSCA) attestant que l'établissement laitier pour lequel l'agrément est demandé, est agréé conformément à l'article 4 du R (CE) n° 853/2004. Ce certificat devra indiquer le numéro d'agrément délivré à ce titre ;
3. d'un engagement de l'établissement laitier à respecter les dispositions de l'A.R. du 14.11.2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire.

### 3.4. Délivrance ou refus de l'agrément

Préalablement à l'octroi de l'agrément, la Direction du Contrôle agricole effectue une enquête sur place afin de vérifier si l'établissement laitier satisfait aux conditions d'agrément et s'il est capable de respecter les termes des engagements faisant l'objet de sa demande d'agrément.

Selon le résultat de l'enquête, la Direction des Structures agricoles délivre ou non l'agrément. Celui-ci précise, notamment, la date à partir de laquelle il prend effet.

### 3.5. Contrôle annuel des conditions d'agrément

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

Le rapport de contrôle sur place 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 et du R (CE) n° 853/2004.

La Direction des Structures agricoles informe l'établissement laitier du résultat du contrôle.

### 3.6. Retrait, suspension et rétablissements de l'agrément

Si les conditions préalables d'agrément visées au [point 3.2.1.](#) ne sont plus satisfaites, **l'agrément est retiré**. Toutefois, l'agrément peut être rétabli à la demande de l'établissement laitier concerné, après une période de minimum 6 mois après la date d'application du retrait et à l'issue d'un contrôle approfondi effectué par la Direction du Contrôle agricole.

Si l'établissement laitier ne respecte pas l'un des engagements n° 1, 2 ou 3 a) visés au [point 3.2.2.](#), sauf cas de force majeure, **l'agrément est suspendu** pour une période de 1 à 12 mois selon la gravité de l'irrégularité. La Direction des Structures agricoles peut décider de ne pas imposer ladite suspension lorsqu'il est établi que l'irrégularité n'a pas été commise délibérément ou par négligence grave et qu'elle est d'une importance minimale au vu de l'efficacité des contrôles prévus au [point 5.](#)

Si l'établissement laitier ne respecte pas les engagements n° 3 b), 4, 5 ou 6 visés au [point 3.2.2.](#), la Direction des Structures agricoles ne procède pas à la certification du beurre concerné.

## 4. Exigences de production et de qualité du beurre

### 4.1. Beurre pour le stockage public

Le beurre destiné au stockage public doit :

- être produit dans un établissement laitier agréé pour le stockage public conformément au [point 3](#) ;
- être produit directement et exclusivement à partir de crème pasteurisée obtenue directement et exclusivement à partir de lait de vache produit dans l'Union ;
- répondre aux exigences de composition, qualité et emballage reprises en [annexe 4.1](#).

Les caractéristiques de composition et de qualité du beurre offert en Région wallonne pour le stockage public sont contrôlées par la Direction du Contrôle agricole dans l'entrepôt frigorifique qu'il a désigné.

La Direction du Contrôle agricole 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 destiné au stockage privé doit :

- être produit dans un établissement laitier agréé pour le stockage privé conformément au [point 3](#) ;
- être produit à partir de crème obtenue directement et exclusivement à partir de lait de vache produit dans l'Union.

Les caractéristiques de composition et de qualité du beurre placé en stockage privé en Région wallonne sont contrôlées par la Direction du Contrôle agricole dans l'entrepôt frigorifique où le beurre est stocké.

La Direction du Contrôle agricole ne procède pas aux contrôles visant à vérifier les caractéristiques de composition et de qualité du beurre fabriqué en Région wallonne placé en stockage privé dans un autre État membre ou en Flandre.

## 5. Contrôle de la fabrication du beurre

### 5.1. Fréquence des contrôles

La Direction du Contrôle agricole réalise, **de manière inopinée**, des contrôles sur place de la fabrication du beurre.

Ce contrôle est effectué sur base des programmes de fabrication visés au [point 5.2](#), envoyés au préalable par l'établissement laitier. Il peut donc être réalisé en dehors des heures de service habituelles de la Direction du Contrôles agricoles (8h00-17h00), au cours de la nuit, durant les week-ends ou lors de jours fériés. Dans ce cas, le contrôle ne porte 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 de la Direction du Contrôle agricole.

L'établissement laitier s'engage à permettre en tout temps aux agents de la Direction du Contrôle agricole d'effectuer toutes les opérations de contrôle décrites ci-après ou jugées opportunes. Il s'engage également à mettre à disposition les moyens humains ou matériels nécessaires à la réalisation de ces contrôles en toute sécurité.

Chaque contrôle sur place porte notamment :

1. sur les conditions de fabrication du beurre,
2. sur la vérification de l'origine du lait et de la crème utilisés (Union européenne).

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

## 5.2. Communication des programmes de fabrication

Tout établissement laitier qui fabrique du beurre destiné au **stockage public et/ou privé** doit communiquer par e-mail à la Direction du Contrôle agricole ([controle.jambes.opw@spw.wallonie.be](mailto:controle.jambes.opw@spw.wallonie.be)) son programme de fabrication.

Le programme de fabrication précise :

1. **les jours et heures** au cours desquels la fabrication du beurre doit avoir lieu :

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

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

Dans ce cas, aucun programme de fabrication ne doit être transmis à la Direction du Contrôle agricole. Le cas échéant, l'établissement laitier informe s'il décide de ne pas fabriquer de beurre au cours d'une journée particulière ou durant une période calendrier déterminée ;

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

Le programme de fabrication doit être annoncé **au plus tard 2 jours ouvrables avant** le début de l'activité à l'adresse : [controle.jambes.opw@spw.wallonie.be](mailto:controle.jambes.opw@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 à la Direction du Contrôle agricole 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.jambes.opw@spw.wallonie.be](mailto:controle.jambes.opw@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 à la Direction du Contrôle agricole ne sera pas certifiée par la Direction des Structures agricoles.

### 5.3. Contrôle des conditions de fabrication du beurre

La Direction du Contrôle agricole procède, sur place, à un contrôle physique et documentaire de la fabrication du beurre.

Les contrôles portent sur :

1. l'identification des matières premières utilisées, et en particulier la vérification que le lait et/ou la crème est/sont originaire(s) de l'Union ;
2. le processus de fabrication du beurre ;
3. l'identification du beurre fabriqué ;
4. la quantité de beurre fabriquée.

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

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

### 5.4. Contrôle de l'origine des matières premières

L'établissement laitier doit être en mesure de présenter à la Direction du Contrôle agricole toutes les pièces justificatives des livraisons (factures, bons de livraisons...).

Les factures et bons de livraison doivent **permettre l'identification du lot** de lait ou de crème livré :

- pour le lait : 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 : 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/crème est un négociant, la facture ou le bon de livraison doit reprendre le numéro d'agrément du centre de collecte au titre du R (CE) n° 852/2004 et du R (CE) n° 853/2004.

Les factures et bons de livraison doivent également être accompagnées d'une **déclaration sur l'honneur du fournisseur de lait ou de crème** garantissant que les matières premières (lait et/ou crème) utilisées pour fabriquer le beurre sont originaires de l'Union. 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.

La déclaration sur l'honneur peut également être reprise sur la facture ou le bon de livraison. Dans ce cas, seules les mentions suivantes, dûment signées, sont acceptées :

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

Les mentions précitées peuvent ne pas être suivies de la signature du fournisseur s'il est fait référence à un contrat d'achat ou un cahier des charges de l'établissement laitier, sous réserve que ledit contrat d'achat ou cahier des charges reprenne ces mentions.

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 Direction du Contrôle agricole 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 à la Direction du Contrôle agricole dans un délai de 15 jours suivant la date du contrôle sur place. La Direction du Contrôle agricole 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.

La Direction du Contrôle agricole 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, la Direction des Structures agricoles procédera :

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

## 5.5. Rapport de contrôle

La Direction du Contrôle agricole établit un rapport de contrôle dès qu'il est en possession de toutes les pièces justificatives de l'établissement laitier garantissant que le lait utilisé pour fabriquer le beurre depuis le dernier contrôle sur place est originaire de l'Union.

Sur base de tous les documents reçus, la Direction du Contrôle agricole déclare si le(s) lot(s) de beurre contrôlé(s) répond(ent) aux exigences requises.

## 6. Registre à tenir

### 6.1. Registre à tenir

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

Ce registre est constitué de la comptabilité matière et de la comptabilité commerciale, pour autant qu'ils reprennent l'ensemble des indications exigées. S'il est repris sur support informatique, il doit être accessible sur simple demande et **à tout moment** aux agents de la Direction du Contrôle agricole.

Le registre doit reprendre pour chaque lot de beurre produit les informations suivantes :

1. la date de production du beurre
2. pour chaque lot de matière première utilisée :
  - la nature de la matière première (lait, crème)

- l'identification de la matière première :
    - nom du producteur
    - état membre de production ou « Propres productions »
  - la date et le numéro de la facture d'achat ou du bon de livraison de la matière première
  - la quantité de matière première utilisée
  - la composition de la matière première
3. la quantité de beurre produit et emballé
  4. la composition (teneur en matières grasses, teneur en eau et teneur en matière sèche non grasse) du beurre
  5. le numéro attribué au lot de production de beurre
  6. le type d'emballage
- et pour chaque sortie :
7. la date de livraison
  8. la quantité sortie
  9. le nom et l'adresse de l'acheteur
  10. la date et le numéro de la facture de vente ou la date et le numéro du bon de livraison
  11. la quantité restant en stock à la fin de chaque journée

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

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

## 6.2. Contrôle du registre

La Direction du Contrôle agricole procède au contrôle sur place et par sondage de la tenue et la réalité du registre. Ce contrôle est effectué durant les heures de service habituelles de la Direction du Contrôle agricole (8h00-17h00).

Le contrôle du registre 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. La fréquence de contrôle du registre peut être revue à la hausse par la Direction du Contrôle agricole à la lumière d'une analyse de risque.

## 7. Documents commerciaux

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

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

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

## 8. Certification du beurre

### 8.1. Certification exigée par la réglementation

Lorsque le beurre fabriqué en Région wallonne est destiné :

- au stockage public dans un autre Etat membre ou en Flandre : la Direction des Structures agricoles délivre, sur demande de l'opérateur qui y a intérêt, le **certificat** exigé en vertu de l'annexe IV, partie I, point 5 du R (UE) n° 2016/1238 ;
- au stockage privé dans un autre Etat membre ou en Flandre : la Direction des Structures agricoles délivre, sur demande de l'opérateur qui y a intérêt, une **preuve** que le beurre a été produit dans une entreprise agréée conformément à l'annexe IV, partie III, points 1 a) b) et c) du R (UE) n° 2016/1238 ;
- au stockage public ou privé en Région wallonne : aucun certificat/preuve n'est nécessaire.

La Direction des Structures agricoles s'assure, sur la base des résultats des contrôles effectués par la Direction du Contrôle agricole, que toutes les exigences de production et de qualité du beurre fabriqué en Région wallonne sont respectées.

### 8.2. Demande de certification du beurre

La demande de certificat est introduite **par l'opérateur qui y a intérêt**, c'est-à-dire soit le fabricant, soit le vendeur du beurre destiné au stockage privé/public, **au minimum 5 jours ouvrables avant l'échéance** du délai d'introduction auprès de l'Etat membre de destination concerné.

La demande doit être introduite au moyen du formulaire en [annexe 3](#) dûment complété et signé, envoyé par courrier recommandé ou par mail à la Direction des Structures agricoles

### 8.3. Délivrance de la certification

Dès qu'il est en possession du rapport de contrôle établi par un contrôleur de la Direction du Contrôle agricole attestant que le(s) lot(s) concerné(s) répondent aux exigences de production et de qualité la Direction des Structures agricoles délivre à l'intéressé le document demandé :

- soit un **certificat** pour le **stockage public** ;
- soit une **preuve** pour le **stockage privé**.

## 9. Litiges

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

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

## 10. Date d'application

Les dispositions de la présente circulaire sont applicables à partir du 01/01/2022.

## **ANNEXES**

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

**ANNEXE 2 :** Programme de fabrication.

**ANNEXE 3 :** Demande de certification.

**ANNEXE 4 :** Exigences de composition, qualité et emballage du beurre.

**DEMANDE D'AGRÉMENT POUR LA PRODUCTION DE BEURRE  
AU TITRE DE L'ANNEXE IV, PARTIE III DU R (UE) N° 2016/1238**

**NOUVELLE DEMANDE D'AGRÉMENT**

**IDENTIFICATION DE L'ETABLISSEMENT LAITIER**

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

Le/la soussigné(e),

Nom et prénoms :	
Fonction :	

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

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

Il/Elle déclare disposer :

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

Il/Elle s'engage à :

1. tenir en permanence un registre consignait pour chaque lot de beurre fabriqué, l'origine et les quantités des matières premières utilisées, les quantités de beurre obtenues, le conditionnement, l'identification et la date de sortie de chaque lot de beurre pour le stockage public ;
2. accepter de soumettre à un contrôle officiel sa fabrication de beurre. En particulier, permettre en tout temps à la Direction du Contrôle agricole d'effectuer toutes les opérations de contrôle décrites dans la circulaire de la Direction des Structures agricoles n° DSA/I/2202 ou jugées opportunes d'effectuer et à mettre en œuvre, les moyens humains ou en matériel pour la réalisation de ces contrôles ;
3. transmettre à la Direction du Contrôle agricole au moins 2 jours ouvrables à l'avance son programme de fabrication selon les modalités déterminées par la Direction des Structures agricoles 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 à la Direction du Contrôle agricole les factures concernées et/ou bons de livraison des matières premières utilisées avec une déclaration sur l'honneur du fournisseur du lait ou de la crème garantissant que les matières premières utilisées sont originaires de l'Union et être en mesure de pouvoir fournir une traçabilité complète pour des lots choisis aléatoirement par la Direction du Contrôle agricole. Au cas où certaines déclarations sur l'honneur ne seraient pas disponibles au moment du contrôle sur place, l'établissement laitier est tenu de les transmettre à la Direction du Contrôle agricole dans un délai de 15 jours suivant la date du contrôle sur place ;
6. à produire un beurre qui répond aux exigences du Règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29.04.2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires et du Règlement (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 Règlement (CE) n° 853/2004 ;
7. respecter les dispositions des Règlements (UE) n° 2016/1238 et n° 2016/1240 de la Commission du 18.05.2016 et de la circulaire de la Direction des Structures agricoles n° DSA/I/2202 et toutes modifications ultérieures.

Fait à \_\_\_\_\_, le \_\_\_\_\_,

Signature :

## PROGRAMME DE FABRICATION

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

Le/la soussigné(e),

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

informe la Direction du Contrôle agricole qu'il procédera selon le programme décrit ci-après à la fabrication de beurre.

Dates	Heures	Quantités	Beurre pour le stockage public <sup>1</sup>	Beurre pour le stockage privé <sup>1</sup>
/ /			<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 :

<sup>1</sup> cocher selon l'activité souhaitée

## DEMANDE DE CERTIFICATION DU BEURRE

**BEURRE POUR LE STOCKAGE PUBLIC <sup>1</sup>**

**BEURRE POUR LE STOCKAGE PRIVE <sup>1</sup>**

### IDENTIFICATION DU DEMANDEUR DE LA CERTIFICATION

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

### IDENTIFICATION DE L'ETABLISSEMENT LAITIER

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

### IDENTIFICATION DU LOT DE BEURRE À CERTIFIER

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

---

<sup>1</sup> cocher selon la certification souhaitée

### IDENTIFICATION DU CLIENT

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

Le/la soussigné(e),

Nom et prénoms :	
Fonction :	

certifie exactes les mentions reprises ci-dessus ;

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

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

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

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

Fait à \_\_\_\_\_, le

Signature :

## **EXIGENCES DE COMPOSITION, QUALITÉ ET EMBALLAGE DU BEURRE**

### **1. BEURRE POUR LE STOCKAGE PUBLIC :**

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

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

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

- Le beurre doit être ferme et conditionné en cartons neufs et propres. Les cartons sont en matériaux résistants et conçus de façon à assurer la protection du beurre tout au long des opérations de transport, d'entrée en stock, de stockage et de déstockage.

- Chaque carton contient une motte de beurre d'un poids net de 25 kg, emballé dans un papier parchemin ou autre équivalent. Le papier ou équivalent répond aux dispositions en vigueur dans l'Etat membre de production en matière d'emballage de denrées alimentaires. Pour la Belgique, il doit répondre aux exigences de l'A.R. du 11.05.92 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires. Il est bien sec, de bonne qualité, imperméable et non passé préalablement à la saumure. L'utilisation d'agrafes, fers, feuillards ou fils d'acier est exclue.

- Les cartons sont fermés par des bandes adhésives plastiques d'une largeur minimale de 50 mm. Les bandes adhésives ne sont ni déchirées ni décollées et placées de telle façon qu'aucune des indications qui figurent sur le carton ne soit cachée totalement ou partiellement.

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

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

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

## **2. BEURRE POUR LE STOCKAGE PRIVÉ :**

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

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