



**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/2201  
CERTIFICATION DU LAIT ÉCRÉMÉ EN POUDRE  
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 LAIT ECREME EN POUDRE</b> .....	<b>6</b>
4.1. Lait écrémé en poudre pour le stockage public .....	6
4.2. Lait écrémé en poudre pour le stockage privé .....	6
<b>5. CONTROLE DE LA FABRICATION DU LAIT ECREME EN POUDRE</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 lait écrémé en poudre .....	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 LAIT ECREME EN POUDRE</b> .....	<b>11</b>
8.1. Certification exigée par la réglementation .....	11
8.2. Demande de certification du lait écrémé en poudre .....	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 lait écrémé en poudre doit répondre à certaines exigences de production et de qualité.

L'Organisme payeur de Wallonie (OPW) doit veiller à ce que le lait écrémé en poudre fabriqué en Région wallonne respecte toutes les exigences de production et de qualité définies par l'Union européenne. Lorsque le lait écrémé en poudre 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 à 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 à 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 lait écrémé en poudre.

## 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 lait écrémé en poudre :

1. pour le stockage public,
2. poudre pour le stockage privé.

### 3.2. Conditions préalables d'agrément et engagements

#### 3.2.1. Conditions préalables d'agrément

L'établissement laitier n'est agréé par 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 lait écrémé en poudre conformément à son engagement visé au [point 3.2.2.](#) et permettant d'autre part d'effectuer le contrôle de la fabrication du lait écrémé en poudre.

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

Pour être agréé l'établissement laitier doit également :

1. s'engager à tenir en permanence un registre conformément au [point 6.](#)
2. accepter de soumettre à un contrôle officiel sa fabrication de lait écrémé en poudre, et en particulier, s'engager à permettre en tout temps 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 lait écrémé en poudre pour le stockage privé et/ou public selon les modalités définies au [point 5.2.](#) ;
4. s'engager à produire le lait écrémé en poudre à partir de lait de vache produit dans l'Union ;
5. s'engager à fournir 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 garantissant que le lait utilisé est originaire de l'Union et être en mesure de pouvoir fournir une traçabilité complète pour des lots choisis aléatoirement par 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 lait écrémé en poudre 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 lait écrémé en poudre, du babeurre (éventuellement en poudre) et du lactosérum (éventuellement en poudre), accompagné d'un schéma détaillant la production du lait écrémé en poudre, du babeurre et du lactosérum, de l'arrivée du lait jusqu'au conditionnement et au marquage des emballages.

L'établissement laitier indique si la production du lait écrémé en poudre est irrégulière ou quotidienne. Il précise le cas échéant les jours de production et/ou périodes horaires de production ainsi que la quantité moyenne de lait écrémé en poudre produite par semaine ;

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

### 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 lait écrémé en poudre concerné.

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

### 4.1. Lait écrémé en poudre pour le stockage public

Le lait écrémé en poudre destiné au stockage public doit :

- être produit dans un établissement laitier agréé pour le stockage public conformément au [point 3](#) ;
- être fabriqué à partir de lait de vache produit dans l'Union ;
- être de première qualité de fabrication spray ;

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

- répondre aux exigences de composition, qualité et emballage reprises en [annexe 4.1](#).

Les caractéristiques de composition et de qualité du lait écrémé en poudre offert en Région wallonne pour le stockage public sont contrôlées par la Direction du Contrôle agricole dans l'entrepôt 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 lait écrémé en poudre fabriqué en Région wallonne offert pour le stockage public dans un autre État membre ou en Flandre.

### 4.2. Lait écrémé en poudre pour le stockage privé

Le lait écrémé en poudre destiné au stockage privé doit :

- être produit dans un établissement laitier agréé pour le stockage privé conformément au [point 3](#) ;
- être fabriqué à partir de lait de vache produit dans l'Union ;
- répondre aux exigences de composition, qualité et emballage reprises en [annexe 4.2](#).

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

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

## 5. Contrôle de la fabrication du lait écrémé en poudre

### 5.1. Fréquence des contrôles

La Direction du Contrôle agricole réalise, **de manière inopinée**, des contrôles sur place de la fabrication du lait écrémé en poudre.

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 lait écrémé en poudre. Le contrôle des registres et le contrôle des documents qui ne sont pas utilisés lors de la fabrication s'effectueront durant les heures de service habituelles 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 lait écrémé en poudre,
2. sur la vérification de l'origine du lait utilisé (Union européenne).

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

## 5.2. Communication des programmes de fabrication

Tout établissement laitier qui fabrique du lait écrémé en poudre destiné au **stockage public et/ou privé** doit communiquer par e-mail 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 lait écrémé en poudre doit avoir lieu :

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

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

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

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

Le programme de fabrication doit être annoncé **au plus tard 2 jours ouvrables avant** le début de l'activité à l'adresse : [controle.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 lait écrémé en poudre.

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 lait écrémé en poudre.

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

Toute production de lait écrémé en poudre pour le stockage public ou le stockage privé qui n'a pas fait l'objet d'un avertissement préalable de l'établissement laitier à la Direction du Contrôle agricole ne sera pas certifiée par la Direction des Structures agricoles.

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

La Direction du Contrôle agricole procède, sur place, à un contrôle physique et documentaire de la fabrication du lait écrémé en poudre.

Les contrôles portent sur :

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

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

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

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

L'établissement laitier doit être en mesure de présenter 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 livré : la date de collecte, la quantité totale du lot de lait et, s'il s'agit de la facture, le numéro et la date du bon de livraison.

Lorsque le fournisseur de lait est un négociant, la facture ou le bon de livraison doit reprendre le numéro d'agrément du centre de collecte au titre du R (CE) n° 852/2004 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** garantissant que le lait utilisé pour fabriquer le lait écrémé en poudre est originaire de l'Union. Cette déclaration sur l'honneur ne peut que concerner des livraisons de lait 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 du fournisseur de lait. Dans ce cas, seule la mention suivante, dûment signée, est acceptée :

- « lait de vache produit dans l'Union ».

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

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

La 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 lait écrémé en poudre fabriqué depuis le dernier contrôle sur place.

Si au moment du contrôle sur place, certaines déclarations sur l'honneur ne sont pas disponibles, l'établissement laitier est tenu de les transmettre 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 mis en œuvre pour fabriquer le lait écrémé en poudre.

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

Si lors d'un contrôle, une fausse déclaration est mise en évidence ou si le contrôle s'avère impossible, la Direction des Structures agricoles procédera :

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

## 5.5. Rapport de contrôle

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 lait écrémé en poudre 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 lait écrémé en poudre contrôlé(s) répond(ent) aux exigences requises.

## 6. Registre à tenir

### 6.1. Registre à tenir

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

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

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

1. la date de production du lait écrémé en poudre
2. pour chaque lot de matière première utilisée :
  - la nature de la matière première (lait entier, lait écrémé, traitement thermique, ...)
  - 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 (teneur en graisse, teneur en protéines)
- 3. la quantité de lait écrémé en poudre ou de babeurre (éventuellement en poudre) produite ou de lactosérum (éventuellement en poudre) produit et emballé
- 4. la composition (teneur en graisse, teneur en protéines et teneur en eau) du lait écrémé en poudre
- 5. le numéro attribué au lot de production de lait écrémé en poudre, de babeurre (éventuellement en poudre) ou de lactosérum (éventuellement en poudre)
- 6. le type d'emballage

et pour chaque sortie :

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

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

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

## 6.2. Contrôle du registre

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 lait écrémé en poudre 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 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 lait écrémé en poudre

### 8.1. Certification exigée par la réglementation

Lorsque le lait écrémé en poudre 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 V, 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 lait écrémé en poudre a été produit dans une entreprise agréée conformément à l'annexe V, partie III, points 1 a) b) et c) du R (UE) n° 2016/1238 ;
- 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 lait écrémé en poudre fabriqué en Région wallonne sont respectées.

### 8.2. Demande de certification du lait écrémé en poudre

La demande de certificat est introduite **par l'opérateur qui y a intérêt**, c'est-à-dire soit le fabricant, soit le vendeur du lait écrémé en poudre destiné au stockage privé/public, **au minimum 5 jours ouvrables avant l'échéance** du délai d'introduction auprès de l'État 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 V partie III du R (UE) n° 2016/1238.

**ANNEXE 2 :** Programme de fabrication.

**ANNEXE 3 :** Demande de certification.

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

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

**NOUVELLE DEMANDE D'AGRÉMENT**

**IDENTIFICATION DE L'ETABLISSEMENT LAITIER**

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

Le/la soussigné(e),

Nom et prénoms :	
Fonction :	

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

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

Il/Elle déclare disposer :

- de l'agrément sanitaire délivré par les autorités compétentes conformément à l'article 4 du 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 consignnant pour chaque lot de lait écrémé en poudre fabriqué, l'origine et les quantités des matières premières utilisées, les quantités de lait écrémé en poudre obtenues, le conditionnement, l'identification et la date de sortie de chaque lot de lait écrémé en poudre pour le stockage public ;
2. accepter de soumettre à un contrôle officiel sa fabrication de lait écrémé en poudre. En particulier, permettre en tout temps 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/2201 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 lait écrémé en poudre pour le stockage public ou le stockage privé ;
4. à produire le lait écrémé en poudre à partir de lait de vache produit dans l'Union ;
5. à fournir 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 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 lait écrémé en poudre 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/2201 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 lait écrémé en poudre.

Dates	Heures	Quantités	Lait écrémé en poudre pour le stockage public <sup>1</sup>	Lait écrémé en poudre 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 LAIT ECREME EN POUDRE

LAIT ÉCRÉMÉ EN POUDRE POUR LE STOCKAGE PUBLIC <sup>1</sup>

LAIT ÉCRÉMÉ EN POUDRE 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 LAIT ECREME EN POUDRE À CERTIFIER

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

\_\_\_\_\_

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

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

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

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

Fait à \_\_\_\_\_, le

Signature :

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

### 1. LAIT ECREME EN POUDRE POUR LE STOCKAGE PUBLIC :

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## **2. LAIT ECREME EN Poudre POUR LE STOCKAGE PRIVE :**

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

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

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