



Contrôle du lait cru – Procédure à suivre par les exploitants en cas de dépassements des normes

1. Réglementation

Extrait du règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale :

Les exploitants du secteur alimentaire doivent mettre en place des procédures pour que le lait cru satisfasse aux critères ci-après :

- *pour le lait cru de vaches:*
 - *Teneur en germes à 30 °C (par ml) ≤ 100 000 **
 - *Teneur en cellules somatiques (par ml) ≤ 400 000 ***
- *pour le lait cru d'autres espèces :*
 - *Teneur en germes à 30 °C (par ml) ≤ 1 500 000 **

Toutefois, si le lait cru provenant d'espèces autres que les vaches est destiné à la fabrication de produits fabriqués avec du lait cru par un procédé qui n'implique aucun traitement thermique, les exploitants du secteur alimentaire doivent faire le nécessaire pour que le lait cru satisfasse aux critères ci-après :

- *Teneur en germes à 30 °C (par ml) ≤ 500 000 **

** Moyenne géométrique variable constatée sur une période de deux mois, avec au moins deux prélèvements par mois.*

*** Moyenne géométrique variable constatée sur une période de trois mois, avec au moins un prélèvement par mois, sauf si l'autorité compétente définit une autre méthodologie pour tenir compte des variations saisonnières des niveaux de production.*

L'autorité compétente, l'Administration luxembourgeoise vétérinaire et alimentaire (ALVA), a l'obligation de superviser les contrôles effectués.

Lorsque le lait cru ne satisfait pas aux exigences ci-dessus, les exploitants du secteur alimentaire doivent en informer l'ALVA et prendre des mesures pour remédier à la situation. Le producteur de lait peut également s'acquitter de son obligation de notification en concluant un accord avec l'acheteur du lait ou l'organisme de contrôle afin que la notification soit effectuée par ce dernier.

Conformément au règlement (CE) 2019/627, l'exploitant du secteur alimentaire de l'exploitation de production doit remédier à la situation dans les 3 mois qui suivent la première notification à l'ALVA du non-respect des critères concernant la teneur en germes et/ou la teneur en cellules somatiques, sinon la livraison du lait cru de l'exploitation de production concernée est suspendue jusqu'à la preuve que le lait cru satisfait de nouveau aux critères requis.



2. Procédure à suivre en cas de dépassement

En cas de dépassement des critères pour la teneur en germes et/ou pour la teneur en cellules somatiques (moyenne géométrique sur 2 mois respectivement 3 mois), l'exploitant du secteur alimentaire (l'exploitant du secteur alimentaire de l'exploitation de production, laiterie, fromagerie, etc...) informe l'ALVA par courriel et communique le nom du producteur concerné.

L'exploitant du secteur alimentaire de l'exploitation de production doit prendre des mesures pour remédier à la situation :

- Si, dans les 3 mois qui suivent la première notification à l'ALVA, les mesures prises ont permis de remédier à la situation et que le lait cru satisfait de nouveau aux critères, l'exploitant du secteur alimentaire en informe l'ALVA et la collecte du lait cru peut continuer.
- Si, dans les 3 mois qui suivent la première notification à l'ALVA, les mesures prises n'ont pas permis de remédier à la situation et que le lait cru ne satisfait pas encore aux critères, la livraison du lait cru de l'exploitation de production concernée est suspendue.
 - L'exploitant du secteur alimentaire (laiterie, fromagerie, etc...) en informe le producteur concerné par un courriel avec copie à l'ALVA.
 - L'arrêt de la collecte ordonnée prendra effet à partir du 15^e jour du mois pour lequel l'arrêt a été décidé.

3. Procédure à suivre pour la levée de l'arrêt de la collecte

La suspension de la livraison du lait ne peut être levée que par l'autorité compétente et se fera par courriel.

Dès que le producteur de lait cru peut prouver par des analyses privées que le lait cru provenant de son exploitation satisfait de nouveau aux critères applicables au lait cru, l'ALVA va prélever sur l'exploitation un échantillon officiel pour vérifier le respect des critères applicables au lait cru.

Cet échantillon officiel, prélevé et scellé par un inspecteur-vétérinaire, est alors transporté par le producteur lui-même au laboratoire de l'Administration des services techniques de l'agriculture à Ettelbruck, accompagné d'une demande d'analyse officielle établie par l'inspecteur-vétérinaire.

Le laboratoire de l'Administration des services techniques de l'agriculture d'Ettelbruck transmet le résultat d'analyse à l'ALVA. Si l'échantillon satisfait aux critères du lait cru, l'ALVA en informe la laiterie respectivement la fromagerie concernée par courriel avec indication de la date (en général celle du résultat du laboratoire) à partir de laquelle la collecte peut reprendre et en informe également le producteur.

4. Procédure d'échantillonnage

Le laboratoire de l'Administration des services techniques de l'agriculture d'Ettelbruck met à disposition de l'ALVA les tubes pour les prélèvements, à savoir :

- des tubes secs pour la teneur en cellules somatiques



- des tubes secs, des pipettes et la substance de conservation « Azidiol ». Pour la teneur en germes totaux 0,1 ml de la solution d'Azidiol est à ajouter à 30 ml de lait cru. La durée de conservation de la solution d'Azidiol est de six mois au maximum.

Lors de l'échantillonnage à la ferme, le malaxeur du réservoir de lait doit être obligatoirement mis en action (environ 2 minutes) avant le prélèvement. Juste avant le prélèvement, plusieurs litres de lait (p.ex. un seau de 5-10 litres) doivent s'être écoulés du réservoir avant la prise de l'échantillon au robinet du réservoir. Seulement en cas d'absence d'un robinet, l'échantillon peut être pris à partir de l'ouverture du réservoir à l'aide d'une louche. Le risque de contamination par cette louche est soumis à la responsabilité exclusive du producteur de lait cru.

L'échantillon est à sceller sur place et à remettre au producteur, ensemble avec la demande d'analyse officielle. Le producteur lui-même est en charge du transport de l'échantillon au laboratoire de l'Administration des services techniques de l'agriculture d'Ettelbruck. Le producteur de lait cru se renseigne lui-même sur les horaires d'acceptation des échantillons au laboratoire.