



Omzendbrief met betrekking tot de controle op de kwaliteit van de rauwe melk

Referentie	PCCB/S3/JWS/1352818	Datum	03/03/2016
Huidige versie	1.0	Van toepassing vanaf	Datum van publicatie
Trefwoorden	Rauwe melk, controle van de kwaliteit		

Opgesteld door	Goedgekeurd door
Wits Julie, attaché	Lefevre Vicky, directeur-generaal

1. Doel

Deze omzendbrief heeft tot doel, de kopers van rauwe melk te herinneren aan de verplichtingen van de kwaliteitscontrole. Deze omzendbrief heeft geen betrekking op de verplichte controles met betrekking tot de samenstelling van de melk (Gewestelijke bevoegdheid).

2. Toepassingsgebied

Controle van de kwaliteit van de rauwe melk namens de melkproducent, namens de koper of namens beide door de interprofessionele organismen (IO), Melkcontrolecentrum Vlaanderen en Comité du lait, voor rauwe koemelk en door een geaccrediteerd laboratorium voor rauwe melk afkomstig van andere dieren dan koeien.

Het betreft hier niet de analyses in het kader van het autocontrolesysteem zoals beschreven in de omzendbrief m.b.t. de controle op de aanwezigheid van remstoffen in rauwe melk.

3. Referenties

3.1. Wetgeving

Verordening (EG) nr. 853/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29/04/2004 houdende vaststelling van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong.

Koninklijk besluit van 21 december 2006 betreffende de controle van de kwaliteit van de rauwe melk en de erkenning van de interprofessionele organismen.

Ministerieel besluit van 1 februari 2007 houdende goedkeuring van het document opgesteld door de erkende interprofessionele organismen betreffende de modaliteiten van de controle van de kwaliteit van de rauwe koemelk.

Koninklijk besluit van 30 november 2015 betreffende de hygiëne van levensmiddelen van dierlijke oorsprong.

3.2. Andere

/

4. Definities en afkortingen

Rauwe melk: de melk afgescheiden door de melkklier van één of meer koeien, die niet is verhit tot meer dan 40 °C en evenmin een behandeling met een gelijkwaardig effect heeft ondergaan;

Melkproductiebedrijf: inrichting met één of meer landbouwhuisdieren voor de melkproductie, waarbij het oogmerk is deze melk als levensmiddel in de handel te brengen;

Koper: een levensmiddelenbedrijf dat over een toelating PAP ACT 98 *Koper van rauwe koemelk* (PL2AC4PR87) en/of PAP ACT 99 *Koper van rauwe melk andere dan koemelk* (PL2AC4PR86) beschikt;

Levensmiddelenbedrijf: onderneming, zowel publiek- als privaatrechtelijk, die al dan niet met winst oogmerk actief is in enig stadium van de productie, verwerking en distributie van levensmiddelen;

RMO: Rijdende Melk Ontvangst.

5. Controle van de kwaliteit van de rauwe melk

Het is voor de exploitanten van levensmiddelenbedrijven verboden melk of levensmiddelen gemaakt van melk die niet aan de controle op de kwaliteit werd onderworpen, in de handel te brengen, aan te bieden, tentoon of te koop te stellen, voor de verkoop te vervoeren, te verkopen of te leveren.

Van rauwe melk die op een melkproductiebedrijf voor rekening van een ander levensmiddelenbedrijf opgehaald wordt of vanuit een melkproductiebedrijf geleverd wordt aan een ander levensmiddelenbedrijf, moet er een monster worden genomen voor de controle van de kwaliteit volgens de hieronder vermelde voorschriften.

Indien de melk wordt opgehaald en bemonsterd door een persoon (RMO-chauffeur) die houder is van een vergunning afgegeven door de IO wordt tijdens het laden van de melk van iedere levering van ieder type melk een representatief monster voor de controle op de kwaliteit mechanisch genomen in een type monsterflesje goedgekeurd door de IO.

Indien het een koper betreft die melk ophaalt bij een beperkt aantal producenten kan een derogatie bij de IO aanvragen, zodat de melk niet dient opgehaald te worden met een RMO uitgerust met een erkend mechanisch bemonsteringsapparaat en door een RMO-chauffeur die houder is van een vergunning. In dit geval wordt het monster voor de controle op de kwaliteit door de koper manueel genomen bij iedere ophaling voor rauwe koemelk en minimaal twee keer per maand voor rauwe melk van andere dieren dan koeien (het OI legt de procedure vast voor het nemen, het identificeren, het bewaren en het vervoeren van de melkmonsters).

Voor producties van rauwe melk waarvan minstens één monster genomen wordt per drie dagen productie, kan uit deze productie een maximale hoeveelheid van 100 l, al dan niet opgedeeld, geleverd of opgehaald worden, zonder dat daarvan een monster wordt genomen.

5.1. Controle van de bacteriologische kwaliteit

Het bepalen van het totale kiemgetal in rauwe melk moet worden uitgevoerd volgens een frequentie van minstens twee keer per maand en de rauwe melk moet voldoen aan onderstaande criteria:

- Voor de rauwe koemelk:
 - kiemgehalte bij 30 °C < of = 100.000 per ml¹

- Voor de rauwe melk van andere dieren dan koeien:
 - bestemd voor de vervaardiging van rauwmelkse producten:
 - kiemgehalte bij 30 °C < of = 500.000 per ml¹
 - bestemd voor de vervaardiging van producten met thermisch behandelde melk:
 - kiemgehalte bij 30 °C < of = 1.500.000 per ml¹

5.2. Controle van het aantal somatische cellen

Het bepalen van het aantal cellen in rauwe koemelk moet worden uitgevoerd volgens een frequentie van minstens één keer per maand en de rauwe koemelk moet voldoen aan onderstaand criterium:

- Aantal somatische cellen: < of = 400.000 per ml²

Rauwe melk die niet voldoet aan de vastgelegde criteria wat betreft het kiemgetal en het aantal somatische cellen, kan worden gebruikt voor de vervaardiging van kaas met een rijpingstijd van ten minste 60 dagen, en van bij de vervaardiging van dergelijke kaas verkregen zuivelproducten, op voorwaarde dat mits voorafgaande toestemming van het Agentschap. De aanvraag daartoe wordt gericht aan de Provinciale Controle-eenheid of de controle-eenheid voor het Brussels Hoofdstedelijk Gewest van het Agentschap.

5.3. Controle op de afwezigheid van remstoffen

De remstoffenproef moet op iedere levering voor rauwe koemelk en minstens twee keer per maand voor rauwe melk van andere dieren dan koeien uitgevoerd worden.

¹ Meetkundig gemiddelde van alle effectieve resultaten over een periode van 2 maanden

² Meetkundig gemiddelde van alle effectieve resultaten over een periode van 3 maanden

5.3.1. Versoepeling

De levensmiddelenbedrijven die jaarlijks maximaal 20.000 liter rauwe koemelk rechtstreeks bij de producenten kopen met het oog op de verwerking ervan, mogen de voorgeschreven frequentie van de monsternemingen verminderen naar twee monsternemingen per maand en per betrokken producent.

5.4. **Visuele controle van de zuiverheid**

De rauwe koemelk moet worden onderworpen aan een filtertest bij een frequentie van één keer per maand en mag geen hoeveelheid zichtbare onzuiverheden bevatten die hoger is dan deze van een standaard wattenschijfje met een sediment van 0,25 US.

6. Bijlagen

/

7. Overzicht van de revisies

Overzicht van de revisies van de omzendbrief		
Versie	Van toepassing vanaf	Redenen en omvang van de revisie
1.0	Datum van publicatie	Originele versie