

DIRECTIVE DU CONSEIL

du 20 juin 1989

fixant les modalités de contrôle du respect du point de congélation du lait cru,
prévu à l'annexe A de la directive 85/397/CEE

(89/384/CEE)

LE CONSEIL DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté économique européenne,

vu la directive 85/397/CEE du Conseil, du 5 août 1985, concernant les problèmes sanitaires et de police sanitaire lors d'échanges intracommunautaires de lait traité thermiquement⁽¹⁾, modifiée par le règlement (CEE) n° 3768/85⁽²⁾, et notamment son article 11 paragraphe 6,

vu la proposition de la Commission,

considérant que la directive 85/397/CEE indique, en son annexe A chapitre VI point D, les normes à respecter lors de l'admission du lait cru à l'établissement de traitement ou au centre de collecte ou de standardisation ;

considérant qu'il convient de préciser, afin de tenir compte des différences de collecte, à quel stade peut intervenir le contrôle du point de congélation, de manière à obtenir une application uniforme de cette exigence,

A ARRÊTÉ LA PRÉSENTE DIRECTIVE :

Article premier

Les États membres veillent à ce que le contrôle, prévu à l'annexe A chapitre VI point D de la directive 85/397/CEE, du point de réfrigération du lait cru soit effectué selon les modalités suivantes :

- 1) Le lait cru de chaque exploitation doit être soumis à un contrôle régulier au moyen de prélèvements à effectuer par sondage.

En cas de livraison directe du lait d'une seule exploitation à l'établissement du traitement, ces prélèvements sont effectués soit lors de la collecte à l'exploitation, pour autant que des précautions soient prises pour éviter toute fraude en cours de transport, soit avant le déchargement à l'établissement de traitement lorsque le lait y est livré directement par l'exploitant.

Si les résultats d'un contrôle la conduisent à suspecter une addition d'eau, l'autorité compétente prélève à

l'exploitation un échantillon authentique. Un échantillon authentique doit représenter le lait d'une traite du matin ou du soir, surveillée complètement et commençant au minimum onze heures et au maximum treize heures après la traite précédente.

En cas de livraison provenant de plusieurs exploitations, les prélèvements peuvent n'être effectués que lors de l'admission du lait cru à l'établissement de traitement ou au centre de collecte ou de standardisation, pour autant qu'un contrôle par sondage soit néanmoins effectué dans les exploitations.

Si les résultats d'un contrôle révèlent un dépassement de la norme prévue à l'annexe A chapitre VI point D de la directive 85/397/CEE, des prélèvements sont effectués dans toutes les exploitations qui ont participé à la collecte du lait cru mis en cause.

Si nécessaire, l'autorité compétente prélève des échantillons authentiques au sens du point 1 troisième alinéa.

- 2) Si les résultats de contrôle infirment la suspicion d'addition d'eau, le lait cru peut être utilisé pour la production de lait traité thermiquement.

Article 2

Les États membres mettent en vigueur les dispositions législatives, réglementaires et administratives nécessaires pour se conformer à la présente directive au plus tard le 1^{er} juillet 1990.

Article 3

Les États membres sont destinataires de la présente directive.

Fait à Luxembourg, le 20 juin 1989.

*Par le Conseil**Le président*

C. ROMERO HERRERA

⁽¹⁾ JO n° L 226 du 24. 8. 1985, p. 13.⁽²⁾ JO n° L 362 du 31. 12. 1985, p. 8.