

- **Advies 2002/32 – Ontwerp koninklijk besluit tot wijziging van het koninklijk besluit van 15 december 1994 betreffende de productie en het in de handel brengen van consumptiemelk en producten op basis van melk.**

Situering

Het ontwerp KB regelt twee zaken:

1. de gelijkstelling van de normen voor hoeveproducten op het niveau van de richtlijn 92/46/EEG door
 - het toepassingsgebied van het KB 15.12.1994 uit te breiden tot alle erkende melkinrichtingen, ook deze met enkel rechtstreekse verkopen (art.1)
 - het KB 3.9.2000 dat de normen vastlegt voor zuivelproducten rechtstreeks verkocht aan de eindverbruiker op te heffen (art. 3).
2. de automatische toepassing van de Europese residu-normen door te verwijzen naar de Verordening (EEG) nr. 2377/90 (art. 2). Zo moet het KB niet telkens gewijzigd worden als die verordening wijzigt.

Richtlijn 92/46/EEG: regelt normen voor alle zuivelproducten (o.a. hoevezuivel) die niet rechtstreeks aan de consument verkocht worden. Die normen zijn omgezet in het KB 15.12.1994. Die normen gelden voor de hoeves die een deel of al hun producten verkopen via derden.

KB 3.9.2000 regelt op nationaal niveau de normen voor hoevezuivel die rechtstreeks aan de consument verkocht wordt. Die normen gelden enkel voor de hoeves die al hun producten rechtstreeks aan de consument verkopen. Die normen zijn meestal strenger dan die van de richtlijn. Er werden strengere normen aanvaard omdat het vooral gaat om producten met rauwe melk en omdat de diversiteit van de aankopen klein is (een hoger gecumuleerd risico). Een hoeve die enkel rechtstreekse verkopen heeft, kan een EG-erkenning vragen en bekomen en komt dan in de 1e groep.

In de praktijk leiden de verschillende normen voor dezelfde producten, naargelang het afzetkanaal, tot verwarring en moeilijkheden. Daarom wordt voorgesteld om de normen van de richtlijn te laten gelden voor alle hoevezuivel. Dit betekent dat voor de rechtstreekse verkopen de normen van het KB 3.9.2000 vervangen worden door die van het KB 15.12.1994. Bijgevolg zouden er geen normen meer zijn voor coliformen in rauwe melk, voor *Escherichia coli* in rauwe melk en boter en voor *Staphylococcus* in boter en yoghurt.

Advies

Het comité gaat akkoord met de automatische toepassing van de Europese residu-normen voor geneesmiddelen voor diergeneeskundig gebruik door te verwijzen naar de Verordening (EEG) nr. 2377/90 (art. 2). Hierbij aansluitend zou het zinvol zijn ook automatisch te verwijzen naar de Belgische normen inzake residuen van bestrijdingsmiddelen. Zo bevat het KB van 13 maart 2000 een aantal limieten voor het gehalte aan pesticide residuen in de melk. Het wetenschappelijk comité gaat akkoord met het principe van uniforme normen voor diverse zuivelproducten onafhankelijk van het afzetkanaal (rechtstreekse verkoop aan consumenten of verkoop via derden). Het comité heeft enkele opmerkingen:

1. Artikel 1 stelt ter vervanging van artikel 2 van het KB 15.12.1994: 'Dit besluit is van toepassing op de productie en het in de handel brengen van consumptiemelk, van melk bestemd voor de bereiding van producten op basis van melk en van producten op basis van melk, bestemd voor de menselijke consumptie en die bereid worden in een erkende melkinrichting'. Dit artikel breidt inderdaad de doelgroep van het KB van 15.12.1994 uit naar de hoeveproducenten van verwerkte zuivelproducten die via het KB van 17.09.2000 erkende melkinrichtingen zijn. Er bestaan echter hoeves die niet erkend zijn die niet voorverpakte rauwe melk rechtstreeks verkopen aan de consumenten. De rauwe melk verkocht vanuit deze hoeves valt bijgevolg buiten de nieuwe richtlijn. Het comité stelt voor het nieuw KB niet te beperken tot zuivelproducten die geproduceerd worden in erkende melkinrichtingen maar alle melk- en zuivelproducten verkocht aan de consument op te nemen.
2. Omdat rauwe melk verkocht als consumptiemelk een gevaar inhoudt voor microbiologische besmetting wordt voorgesteld de norm voor *Escherichia coli* (< 103 per ml) zoals gesteld in het KB van 3.9.2000 in het nieuwe KB op te nemen (bijlage A van KB 15.12.1994). *Escherichia coli* wordt hierbij gebruikt als indicator voor faecale besmetting van de rauwe melk. Er wordt eveneens voorgesteld om de afwezigheid van *Listeria monocytogenes* in 1 g (die wordt vermeld in bijlage D van het KB 15.12.1994 bij overige producten) te herhalen in bijlage A van hetzelfde KB bij de microbiologische criteria voor consumptiemelk.
3. Wegens het risico van microbiologische besmetting via rauwe melk van buffelkoeien, geiten en schapen (bijlage B van het KB 15.12.1994) wordt voorgesteld om de criteria voor rauwe melk (zonder verdere verhittingsstap) uit te breiden naar de afwezigheid van pathogenen (afwezigheid *Salmonella* in 25 g, n=5, c=0; afwezigheid van *Listeria monocytogenes* in 1g en afwezigheid van andere pathogene micro-organismen en toxinen in zodanige hoeveelheden dat de gezondheid van de consument erdoor wordt aangetast) en een norm voor *E. coli* (< 103 per ml) zoals ook bestaat voor rauwe koemelk in bijlage A van hetzelfde KB.
4. Er wordt aangeraden om het KB van 15.12.1994 zo aan te passen dat ook melk en zuivelproducten op basis van melk van andere dieren (bv. paardenmelk) aan dezelfde kwaliteitscriteria moeten beantwoorden.
5. Omdat de norm van het KB van 15.12.1994 geldt voor alle geproduceerde zuivelproducten inclusief hoeveproducten zouden wij aanraden om in bijlage D van het KB een norm voor *Staphylococcus aureus* in boter op te nemen. Dit geeft een indicatie voor de hygiëne tijdens de productie. Wij stellen voor, steunend op de huidige norm van het KB van 3.9.2000: m=102, M=103, n=5, c=2.

Opmerking

In bijlage A van het KB van 15.12.1994 wordt voor gepasteuriseerde melk de afwezigheid gevraagd van pathogene kiemen in 25g. Het wetenschappelijk comité merkt op dat een dergelijke normstelling door zijn algemeenheid kan leiden tot een niet coherente toepassing. Door de overleving van pathogene sporen van bv. *Bacillus cereus* aan de melkpasteurisatie kunnen een vrij hoog percentage van de gepasteuriseerde melkmonsters positief zijn en als dusdanig niet beantwoorden aan de wetgevende bepaling. Een studie in het kader van de monitoring van het Fonds voor de Voedselveiligheid, bescherming van de Volksgezondheid en Leefmilieu (FVVL) in 2001 toonde aan dat 29% van de Belgische gepasteuriseerde melk *B. cereus* kiemen bevatte op vervaldatum na bewaring bij koelkasttemperatuur. In 27% van de monsters betrof het een besmetting met < 50 *B. cereus* kiemen per ml, slechts 2% van de monsters bevatten >3000 kiemen. Hoewel besmetting met een laag aantal *B. cereus* kiemen niet direct een gevaar inhoudt voor de volksgezondheid kunnen ook deze producten afgekeurd worden door een strikte toepassing van de wetgeving. Het comité prefereert daarom de volgende meer specifieke bepaling: afwezigheid van niet-sporenvormende pathogene bacteriën en m=10, M=102, n=5, c=1 voor de sporenvormende pathogene bacteriën *Bacillus cereus*, *Clostridium perfringens*, ...