

# **SAC - PRODUITS LAITIERS**

## **Guide système d'autocontrôle industrie laitière**

### **1.1. Introduction générale**

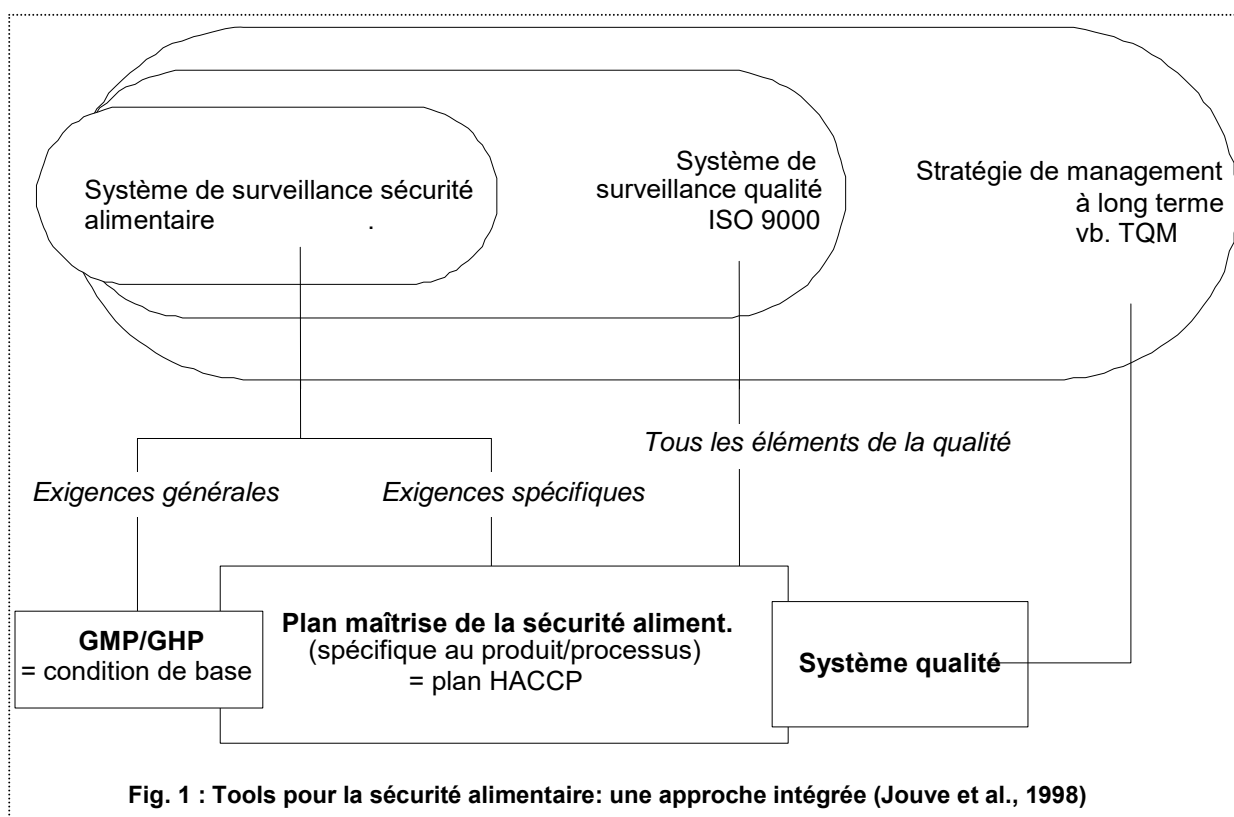
**CONFEDERATION BELGE DE L'INDUSTRIE LAITIERE (CBL) asbl  
Kolonel Begaultlaan 1A bus 11, 3012 Leuven**

Version 4 (02/05/2019)

## Introduction

### 1. Objectif

Le point de départ par excellence de ce guide SAC est de garantir un système d'autocontrôle (SAC) à travers l'ensemble de l'industrie laitière belge. Une mise en œuvre et un respect corrects de ce guide SAC au niveau de l'entreprise garantissent dès lors la production de produits laitiers sûrs et de qualité. Ces produits répondent au minimum, d'une part, à la législation en vigueur et, d'autre part, aux exigences supplémentaires qui ont été fixées par l'industrie laitière sur la base d'une analyse sectorielle. Cette garantie peut uniquement être atteinte par une maîtrise optimale des processus de production et du cadre de production au sens le plus large du terme. Lors de l'établissement de SAC-produits laitiers, on a dès lors élaboré à la taille de l'industrie laitière les instruments de travail indiqués dans la figure 1<sup>1</sup>.



SAC-produits laitiers répond aux exigences fixées dans l'AR du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire & à la traçabilité dans la chaîne alimentaire. Dès lors, ce guide SAC peut être mis en œuvre sur une base volontaire dans les systèmes qualité existants des entreprises laitières belges. Si un tiers reconnu par l'AFSCA audite ce guide SAC quant à sa mise en œuvre correcte et à son respect correct avec effet favorable, cela peut contribuer à une réduction de l'inspection effectuée par les autorités et à un bonus.

<sup>1</sup> Jouve, J.L., M.F. Stringer & A.C. Baird-Parker 1998. Food safety Management Tools. ILSI Europe Risk Analysis in Microbiology, Brussels, Belgium.

## 2. Champ d'application

Ce guide SAC s'adresse à toutes les entreprises laitières belges qui ont été agréées en vertu de l'AR du 16/01/2006 fixant les modalités des agréments, des autorisations et des enregistrements préalables délivrés par l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire.. Tous les produits laitiers qui y sont fabriqués relèvent donc du champ d'application de ce SAC-produits laitiers. Des produits, comme par exemple la vase émanant de l'épuration des eaux pour l'usage agronomique, les flux secondaires vers l'alimentation,... ne font pas partie du champs d'application de ce guide SAC. Le guide est donc applicable dès la réception du lait et/ou des autres matières premières à l'entreprise laitière jusqu'au moment où le produit fini change de propriété, laquelle est transférée au maillon suivant de la chaîne. Le transport des produits finis en gestion propre relève donc de ce guide SAC. Le transport effectué par des tiers ne relève pas de ce guide. Cependant, des directives précises sont données pour ces tiers. Les flux secondaires vers l'alimentation animale relèvent aussi du champ d'application du présent guide SAC. Le commerce de gros de produits pour lesquels l'entreprise dispose d'un agrément pour pouvoir les produire, tombe également sous le champ d'application de ce guide.

En plus, la production des dits 'fat filled powders' tombe aussi sous le guide SAC Produits laitiers. Ces produits se composent de poudre de lait à laquelle des graisses végétales sont ajoutées. Puisque les étapes de production de ce produit sont parallèles à la production de poudre de lait normale, la production peut être couverte par le guide SAC Produits laitiers. La dénomination 'poudre de lait contenant de la graisse végétale' peut être utilisée.

Les activités suivantes sont exclues du champ d'application de SAC-produits laitiers:

- la collecte et le transport du lait et le nettoyage des camions-citernes de collecte,
- la préparation de produits laitiers fermiers,
- en ce qui concerne la préparation de crème glacée et de glace au lait, les activités liées au traitement du lait cru en tant que matière première pour l'industrie de la glace de consommation relèvent du présent guide ou, s'il s'agit d'entreprises produisant des produits laitiers fermiers, du guide pour les producteurs de produits laitiers fermiers, et ce même si l'entreprise procède ensuite à la production de produits de glace de consommation. Pour les activités liées à la production de glace de consommation, les entreprises peuvent ensuite se baser sur le guide G-005 "Guide système d'autocontrôle industrie de la glace de consommation", ces activités ne relèvent plus du champ d'application du présent guide.

Seule la mise en œuvre des aspects liés aux prescriptions légales en matière de sécurité alimentaire et de traçabilité fait partie du SAC-produits laitiers. D'autres aspects légaux ("qualité"), comme les exigences en matière d'étiquetage (n'ayant pas d'effet sur la sécurité alimentaire) comme l'utilisation des allégations nutritionnelles et de santé ou de composition, doivent être respectés mais ne sont pas mis en œuvre concrètement dans ce guide. Le cadre législatif à ce sujet n'a en effet pas besoin d'auxiliaire sectoriel plus précis. Quand elle est applicable, une référence aux textes de loi pertinents a toutefois été reprise (partie 4 – checklist législation).

Il revient aux entreprises relevant du champ d'application de ce guide de décider personnellement si elles souhaitent mettre en œuvre le guide SAC. Le présent guide est également applicable aux entreprises de très petite taille. Une simplification du guide SAC-produits laitiers a été réalisée en dialogue avec ces entreprises. Les prescriptions exclusivement applicables à ce groupe d'entreprises sont précédées de l'indication "SE" (Small Entreprises). Les entreprises qui tombent sous l'arrêté ministériel du 22 mars 2013 concernant les assouplissements des modalités d'application de l'autocontrôle et la traçabilité dans certains établissements de la chaîne alimentaire, ne doivent pas rédiger leur propre plan HACCP, mais peuvent se baser complètement

sur les plans HACCP décrits dans ce guide. Une attention a également été portée aux produits laitiers à base de lait cru.

Le guide contient également un chapitre d'application en cas d'exportation vers les pays tiers (4. Exportation vers les pays tiers). Les entreprises souhaitant exporter doivent, en plus des autres dispositions, également satisfaire à ce chapitre. Une attention spéciale est accordée à la notification obligatoire (AR du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, la notification obligatoire et la traçabilité dans la chaîne alimentaire et le Règl. (CE) n° 178/2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire.

Tableau: résumé du champ d'application G-002

Produit	<b>Produits laitiers</b>
Procédé	<p><b>-Fabrication de produits laitiers</b></p> <p><b>-Fabrication de 'fat filled powders'</b></p> <p><b>- le stockage et le transport de denrées alimentaires si elle est faite en interne.</b></p> <p><b>- vente en gros de produits pour lesquels l'entreprise a une autorisation pour les produire</b></p>
Destination	<b>Principalement B2B</b>
Emballage	<b>Traitement du matériau d'emballage primaire par les opérateurs précités pour usage propre</b>
Sous-produits	<b>Les sous-produits résultant de l'activité principale et destinés à l'alimentation animale sont couverts par ce guide.</b>

### **DISCLAIMER**

**Les auteurs du guide sectoriel ont consacré beaucoup d'attention à la rédaction du guide et se sont efforcés à ce que l'information soit la plus correcte possible.**

**Ainsi, dans la mesure du possible, il a été tenu compte de toute la réglementation applicable. Cette réglementation peut cependant évoluer. Il est donc très important que l'utilisateur du guide suive cette évolution et respecte la réglementation modifiée. En cas de discussion sur des points repris dans le guide qui peuvent être sujets à interprétation, c'est la réglementation qui prime.**

**Là où la réglementation définit un objectif à atteindre, celui-ci est mentionné dans le guide ainsi qu'un descriptif des ressources nécessaires pour atteindre cet objectif. Des moyens alternatifs peuvent être utilisés à condition que la réglementation ne précise pas quels moyens doivent être utilisés obligatoirement et pour autant que les opérateurs puissent démontrer que la réalisation de l'objectif de la réglementation peut être atteint avec ces moyens alternatifs.**

**La CBL ne prévoit en tout cas aucune garantie légale ou commerciale pour les éléments et la technologie décrits dans le guide. [Nom de la fédération] n'est pas responsable de la précision, l'exhaustivité ou l'utilité de toute information, produit ou procès repris dans le guide. Selon l'interprétation la plus large de la législation applicable, ni [Nom de la fédération], ni ses administrateurs ou ses collaborateurs ne sont responsables du préjudice causé par l'utilisation de l'information telle que décrite dans le guide (y compris mais non limité au dommage consécutif, amendes ou manque à gagner, qu'ils soient directs, indirects ou fortuits).**

**L'opérateur qui utilise le présent guide reste responsable de l'implémentation de son système d'autocontrôle et du respect de toute la législation en la matière. L'utilisation de l'information contenue dans le guide n'y porte pas préjudice.**

### **3. Initiateur et représentativité**

L'initiative de ce SAC-produits laitiers émane de la Confédération Belge de l'industrie Laitière (CBL) asbl. La CBL est l'association professionnelle représentative des entreprises laitières établies en Belgique. Les entreprises affiliées relevant du champ d'application de ce guide réalisent 98,31 % de la valeur ajoutée du secteur laitier belge.

Le calcul de la représentativité de la CBL repose sur les chiffres de Trends TOP 5000, qui ont été publiés en décembre 2014 et qui ont trait à l'exercice 2013. Trends a lui-même effectué une classification en secteurs. Pour ce faire, il a travaillé avec le secteur du commerce laitier et de l'industrie laitière. Il n'y a pas de ventilation entre commerce et industrie. La plupart des entreprises commerciales n'ont pas d'activités de transformation, mais certaines en ont. Etant donné que les entreprises purement commerciales ne peuvent s'affilier à la CBL, la représentativité ainsi mesurée constitue plutôt une sous-estimation.

Le secteur du commerce laitier et de l'industrie laitière comprend au total 41 entreprises, dont 37 sont membres de la CBL. Les non-membres sont essentiellement des entreprises commerciales. Vous trouverez ci-dessous un résumé des résultats.

<b>Paramètre</b>	<b>Total Trends Top 5000</b>	<b>Membre CBL</b>	<b>Représentativité</b>
Valeur ajoutée (1000 €)	543.484	534.295	98,31 %
Personnel	5.199	5.127	98,62 %

Le calcul de la représentativité de la CBL pour la collecte de lait (base pour la transformation) repose sur les chiffres de 2014. 3.465 millions de litres de lait ont été collectés en Belgique. Les entreprises affiliées représentaient 3.377 millions de litres de lait, donc la CBL a une représentativité de 97,46 %.

### **4. Méthode**

Ce guide SAC a été élaboré par l'ir. B. Vandewaetere, Conseiller auprès de la CBL, en collaboration avec IVV-Consult. Les versions 2 et 3 ont été réalisées par le bio-ir. K. D'hooghe, Regulatory Affairs Manager à la CBL, en collaboration avec le Vakgroep Voedselveiligheid en Voedselkwaliteit – Labo Levensmiddelenmicrobiologie en –conservering, UGent. Les adaptations et les compléments de la version 4 ont été effectuées par le Dr. Ir. L. Callewaert, Food Law Manager à la CBL.

A côté des auteurs mentionnés et des membres du groupe de travail hygiène de la CBL (voir plus loin), aucune autre partie n'a été impliquée dans la rédaction de SAC-produits laitiers.

Lors de l'élaboration du guide, il a été tenu compte de la législation belge & européenne en vigueur, du Codex Alimentarius, des guides étrangers existants, des données du monitoring et de la littérature et de l'expertise personnelle. La liste de littérature qui a été utilisée lors de l'établissement de l'analyse de dangers pour préparer les plans HACCP par type de produit est disponible dans la partie 3.2. En même temps, toutes les parties prenantes (SAV (TLV dès à présent) et Febetra, SPF Santé publique, Certibel, Test-Achats et Fedis (COMEOS dès à présent)) ont été consultées.

Le guide SAC a été approuvé le 24.01.2005 par l'AFSCA (publication au Moniteur Belge : 17.02.2005).

Le draft 1 de la version 4 a été introduit pour la première fois à l'AFSCA le 09/03/2016.

Mesure transitoire : la nouvelle version du guide sera d'application trois mois après la date de publication de l'approbation de cette nouvelle version dans le Moniteur Belge. Les audits ayant lieu avant le date d'entrée en vigueur, peuvent déjà être exécutés sur base de la nouvelle version du guide, pour autant que toutes les parties concernées aient suffisamment pu s'y préparer. Tous les audits ayant lieu après cette date, doivent être exécutés sur base de la nouvelle version du guide.

La version 3 contient deux nouveaux plans HACCP :

- Plan HACCP pour les fromages à base de lait cru
- Plan HACCP pour le beurre acide et le babeurre frais à base de lait cru

Les dispositions relatives à la qualité de l'eau ont été modifiées de façon approfondie, tout comme les chapitres 'flux vers l'alimentation pour animaux'. En outre, quelques petites modifications ont été apportées concernant les changements dans la législation, vigilance pour les matériaux de contact, ... .

Pour l'élaboration de la version 4, la même approche a été utilisée que pour les autres versions (comme décrit ci-dessus). Les adaptations sont à chaque fois parcourues en détail avec le GT CBL Hygiène. Après chaque groupe de travail ou consultation écrite, les documents sont adaptés selon le consensus obtenu. La composition du GT CBL Hygiène est repris dans l'annexe 1.

La version contient un nombre de nouveaux chapitres :

- Auxiliaires technologiques (chapitre générique en préparation)
- Exportation
- Matériaux d'emballage (chapitre générique en préparation)

Le chapitre 'flux vers l'alimentation pour animaux' a été profondément modifié. Aussi, le sujet 'nettoyage de fromages' a été repris dans le guide SAC. Sinon, un nombre de petites modifications ont été apportées concernant les modifications de la législation, la clarification du champ d'application, l'actualisation du monitoring sectoriel.

## 5. Contenu

Chaque partie de SAC-produits laitiers est brièvement détaillée ci-dessous.

### — *PARTIE 1: Introduction*

#### – *PARTIE 1.1. Introduction générale*

#### – *PARTIE 1.2. Assouplissements pour les entreprises de très petite taille*

Cette partie décrit les adaptations pour les entreprises de très petite taille. Les entreprises qui tombent sous l'arrêté ministériel du 22 mars 2013 concernant les assouplissements des modalités d'application de l'autocontrôle et la traçabilité dans certains établissements de la chaîne alimentaire, ne doivent pas rédiger leur propre plan HACCP, mais peuvent se baser complètement sur les plans HACCP décrits dans ce guide

### — *PARTIE 2: Exigences de base pour un système qualité*

Un système HACCP qui fonctionne bien doit être étayé par un système qualité plus général. Ce système qualité doit répondre à quelques conditions de base qui ont été reprises dans cette partie. Pour chacun des 11 points cités (par ex. procédures de recall), une distinction est établie entre les normes et les recommandations. Les normes doivent être mises en œuvre par chaque entreprise parce qu'il s'agit de la législation en vigueur ou d'éléments à propos desquels l'industrie laitière a décidé qu'ils doivent faire intégralement partie d'un système qualité. Les recommandations sont à mettre en œuvre sur une base volontaire et ne proviennent donc en aucun cas de la législation en vigueur.

### — *PARTIE 3: Garantie de la sécurité alimentaire: transformation*

Cette partie est composée de trois éléments, à savoir

#### – *PARTIE 3.1. Bonnes pratiques d'Hygiène (GHP)*

Pour pouvoir disposer d'un plan HACCP effectif et maîtrisable, il est nécessaire que chaque entreprise satisfasse aux bonnes pratiques d'hygiène élémentaires, sinon chaque étape du processus devra être considérée comme critique. C'est pourquoi des normes et des recommandations ont été établies pour les 7 piliers importants des bonnes pratiques d'hygiène. Les normes doivent être mises en œuvre par chaque entreprise parce qu'il s'agit de la législation en vigueur ou d'éléments à propos desquels l'industrie laitière a décidé qu'ils doivent faire intégralement partie d'une bonne politique d'hygiène. Les recommandations sont à mettre en œuvre sur une base volontaire et ne proviennent donc en aucun cas de la législation en vigueur.

#### – *PARTIE 3.2. Plans HACCP par type de produit*

Un plan sectoriel HACCP a été établi pour 12 types de produits laitiers selon les 12 étapes établies par le Codex Alimentarius. Lors du développement de ces plans, on est parti de groupes de produits homogènes. Un procesflow généralisé a été établi pour chacun de ces groupes. Ensuite, une analyse HACCP a été réalisée au départ de l'analyse de dangers (reposant notamment sur une étude élargie de la littérature) pour chaque étape du processus. Il en a résulté des CCP, des PA, des GMP et des GHP. Des mesures de maîtrise possibles ont été proposées pour chacun de ces points.

Il est clair que ces plans HACCP sectoriels ne servent que d'exemple et – à l'exception des établissements bénéficiant des assouplissements des modalités d'application de l'autocontrôle selon l'Arrêté ministériel du 22 mars 2013 relatif à l'assouplissement des modalités d'application de l'autocontrôle et de la traçabilité dans certains établissements dans la chaîne

alimentaire –ne peuvent en aucun cas être utilisés en tant que tels pour l'application de l'approche HACCP dans une certaine entreprise laitière. C'est d'ailleurs impossible aussi car chaque entreprise dispose dans son procédé de points qui diffèrent de ceux de l'approche sectorielle.

Logiquement, il est aussi vrai que ces plans ne peuvent être utilisés par les inspecteurs ou les auditeurs comme une norme stricte à suivre. Les points critiques identifiés constituent uniquement une indication d'un éventuel danger. C'est uniquement en tenant compte de la situation spécifique à l'entreprise que l'inspecteur/auditeur pourra constater si ce point sectoriel forme aussi un réel point critique dans l'entreprise concernée. Ceci vaut aussi pour les autres étapes qui sont discutées dans ces plans HACCP.

Il est clair que chaque technologie de procédé existante ou produit innovateur n'a pas été prise en considération dans ces plans HACCP. Nous nous sommes tout de même efforcés de reprendre le plus grand nombre possible de processus standardisés et de produits différents dans le champ d'application de ces plans HACCP. S'agissant des technologies, procédés ou produits non repris, il revient aux entreprises laitières individuelles de décider quels sont les dangers à mettre en relation avec ces derniers et quelles sont les mesures de maîtrise qui les accompagnent. Il s'avérera tout de même que souvent bien des éléments de l'analyse sectorielle demeurent pertinents comme point de départ, de sorte que le guide SAC peut être également appliqué pour ces produits. Outre l'adaptation du guide à la situation propre à l'entreprise, l'entreprise le complétera personnellement en décrivant et ajoutant l'analyse de dangers manquante. Nous pensons par exemple (liste non exhaustive!) aux mélanges de beurre, au sérum de beurre, aux fromages à pâte demi-dure, à la poudre de sérum, à la production de concentrats de sérum, à la poudre WPC, aux préparations instantanées de poudre, aux mélanges de cacao et de poudre de lait, aux poudres de lait filled (fat), aux produits secondaires déshydratés de la production de caséinates, à la production de lactose, à la production de protéines sériques et à l'ultrafiltration du lait, ...

SE : Les entreprises qui tombent sous l'arrêté ministériel du 22 mars 2013 concernant les assouplissements des modalités d'application de l'autocontrôle et la traçabilité dans certains établissements de la chaîne alimentaire, ne doivent pas rédiger leur propre plan HACCP, mais peuvent se baser complètement sur les plans HACCP décrits dans ce guide

### *– PARTIE 3.3. Flux de produits vers l'alimentation animale*

Les flux de produits vers l'alimentation animale doivent être également garantis dans la tâche GIQ. Fondamentalement, il est possible d'établir une distinction entre les flux de produits qui sont produits selon les mêmes règles que l'alimentation humaine (par ex. poudre de lait pour l'alimentation du bétail, lait pour chats, sérum du fromage pour l'alimentation du bétail, etc.) et ceux qui apparaissent à la suite de non-conformités ou de flux secondaires dans le cadre de l'alimentation humaine. Pour le premier groupe de produits, il est fait référence aux plans HACCP appropriés qui se trouvent sous la partie 3.2. et la fiche produit 1. Pour le deuxième groupe de produits, il est fait usage de la méthodologie respectivement des fiches de transformation/fiches produits telles qu'elles sont proposées par OVOCOM.

La fiche produit/fiche de transformation générique a été établie par OVOCOM et soumise à l'AFSCA pour être validée. Sur la base de cette fiche produit/fiche de transformation générique, la CBL a rédigé une fiche produit spécifique aux produits laitiers et 2 fiches transformation. Celles-ci ont été approuvées par OVOCOM et ont été reprises en tant que telles dans SAC-produits laitiers.

Un procesflow généralisé a été élaboré pour chaque fiche produit/fiche de transformation. Ensuite, des mesures de maîtrise visant à garantir ces flux de produits ont été proposées à



partir de l'analyse de dangers (en s'appuyant notamment sur une étude approfondie de la littérature).

Il est clair que ces fiches produits/fiches de transformation ont uniquement une valeur illustrative et qu'elles ne peuvent en aucun cas être utilisées comme telles dans une entreprise laitière particulière. C'est d'ailleurs impossible car chaque entreprise dispose dans son processus de points qui diffèrent de ceux de l'approche sectorielle.

#### PARTIE 4 : Exportation vers les pays tiers

Cette partie décrit les dispositions auxquelles les entreprises souhaitant exporter vers les pays tiers travaillant avec un liste fermée, doivent satisfaire.

#### PARTIE 5 : Checkliste législation

Cette partie se scinde en 2 parties à côté de l'introduction. La première partie comprend un aperçu de l'ensemble de la législation à laquelle il est fait référence dans SAC-produits laitiers. Tous ces textes peuvent être consultés via le site internet de la CBL.

Dans la deuxième partie, il est démontré à l'aide d'une checklist que toute la législation pertinente relative à l'autocontrôle (sécurité chaîne alimentaire & traçabilité) qui relève de la compétence de l'AFSCA et qui est spécifiquement applicable aux entreprises laitières visées ici a été reprise dans SAC-produits laitiers. A chaque fois, il est indiqué de la façon la plus détaillée possible dans quelle partie de SAC-produits laitiers ces prescriptions légales ont été concrétisées de façon plus détaillée. C'est chose faite pour les deux principaux arrêtés opérationnels applicables au secteur laitier. Les instances de contrôle peuvent utiliser cette checklist le cas échéant.

#### PARTIE 6 : Modalités d'application

#### PARTIE 7 : Liste d'abréviations

#### PARTIE 8 : Update SAC Produits laitiers

Pour permettre aux utilisateurs de comparer la version la plus récente avec la version précédente, les modifications apportées ont été indiquées dans cette partie.

### **6. Usage attendu et motivation pour l'usage de SAC-produits laitiers**

L'usage de SAC-produits laitiers offre en premier lieu un instrument éducatif à toutes les entreprises laitières tombant sous le champ d'application de ce guide. Il doit leur permettre à tout le moins d'intégrer correctement toutes les obligations légales en matière de sécurité alimentaire et de traçabilité dans leur système d'autocontrôle. A cet effet, il est décrit dans chaque partie de SAC-produits laitiers quels sont ces éléments et comment ils peuvent être mis en œuvre de manière simple au niveau de l'entreprise.

L'application des exigences de SAC-produits laitiers permettra aussi aux entreprises de satisfaire avec un minimum d'efforts aux cahiers des charges commerciaux existants comme BRC ou IFS.

### **7. Formation**

La CBL prévoit, en collaboration avec Initiatives pour la Formation Professionnelle de l'industrie alimentaire (IFP), une formation spécifique pour la mise en œuvre concrète de SAC-produits laitiers. Vous pouvez obtenir de plus amples informations à propos de cette formation à la CBL (016/30.07.70 ou [office@bcz-cbl.be](mailto:office@bcz-cbl.be)).

### **8. Diffusion du guide SAC**

La CBL est propriétaire de ce guide SAC et a pris un copyright sur ce guide SAC. L'introduction et la table des matières du guide SAC pourront être consultées librement sur le site internet de la CBL. Les entreprises membres de la CBL auront gratuitement accès à toutes les parties de ce guide SAC par le biais du [site internet CBL](#) (rubrique: sécurité alimentaire – SAC-produits laitiers).

Chaque organisme de certification qui veut auditer une ou plusieurs entreprises sur base de ce guide, doit acheter le guide d'autocontrôle auprès de l'ASBL CBL. En plus, les entreprises qui ne sont pas membres de la CBL peuvent acheter le guide SAC auprès de: CBL asbl ([office@bcz-cbl.be](mailto:office@bcz-cbl.be)), Kolonel Begaultlaan 1A bus 11, 3012 Leuven. Le prix d'achat pour les entreprises de moins de 10 travailleurs s'élève à 330 € (hors TVA de 21%). Les entreprises de 10 travailleurs ou plus et les OCI paieront 660 € (hors TVA de 21%).

Les entreprises non membres de la CBL paient chaque année une légère contribution pour la mise à jour du guide SAC. Les entreprises de moins de 10 travailleurs paient annuellement 65 € (hors TVA 21%). Les entreprises de 10 travailleurs ou plus paient annuellement 145 € (hors TVA 21%). Les entreprises qui ont acheté le guide sont averties par écrit lorsqu'une nouvelle version du guide est approuvée.

Une entreprise peut faire appel à une OCI pour l'audit de son système SAC si l'audit s'effectue sur base du guide sectoriel et si l'OCI est reconnue par l'AFSCA pour ce guide.

En plus la CBL asbl – en tant que propriétaire de ce guide – réfère à l'article XI.293 du Code de Droit Economique :

Toute atteinte méchante ou frauduleuse portée au droit d'auteur et aux droits voisins constitue le délit de contrefaçon. Il en est de même de l'application méchante ou frauduleuse du nom d'un auteur ou d'un titulaire d'un droit voisin, ou de tout signe distinctif adopté par lui pour désigner son oeuvre ou sa prestation; de tels objets seront regardés comme contrefaits.

Ceux qui sciemment, vendent, louent, mettent en vente ou en location, tiennent en dépôt pour être loués ou vendus, ou introduisent sur le territoire belge dans un but commercial les objets contrefaits, sont coupables du même délit.

Les dispositions du chapitre XI de la loi du 3 juillet 1969 créant le Code de la taxe sur la valeur ajoutée sont applicables aux infractions aux dispositions des chapitres 5 à 8 et à celles de leurs arrêtés d'application, le terme "taxe" étant remplacé par celui de "rémunération".

Lorsque les faits soumis au tribunal font l'objet d'une action en cessation en application de l'article XVII.14, § 3, il ne peut être statué sur l'action pénale qu'après qu'une décision passée en force de chose jugée a été rendue relativement à l'action en cessation.]

La CBL asbl veut communiquer que « vous pouvez être poursuivi pour des infractions sur des droits d'auteur quand vous ne respectez pas les règles légales d'application concernant le droit d'auteur. »