

MINISTÈRE DU COMMERCE

DÉCRET n° 83-808 du 3 août 1983, portant application de la loi n° 63-301 du 26 juin 1963 sur la répression des fraudes en ce qui concerne la fabrication et la commercialisation des produits laitiers.

LE PRÉSIDENT DE LA RÉPUBLIQUE,

Sur le rapport du ministre du Commerce, du ministre de la Production animale, du ministre de la Santé publique et de la Population, du ministre du Plan et de l'Industrie, du ministre de l'Economie et des Finances,

Vu la Constitution de la Côte d'Ivoire, notamment son article 12;

Vu la loi n° 63-301 du 26 juin 1963, relative à la répression des fraudes dans la vente des marchandises et la falsification des denrées alimentaires et des produits agricoles;

Vu la loi n° 64-291 du 1^{er} août 1964, portant Code des Douanes;

Vu le décret n° 73-437 du 1^{er} septembre 1973, portant application de la loi n° 63-301 du 26 juin 1963, relative à la répression des fraudes dans la vente des marchandises et des falsifications des denrées alimentaires et des produits agricoles;

Le Conseil des ministres entendu,

DÉCRÈTE :

TITRE PREMIER

LAITS ET BOISSONS A BASE DE LAIT

Article premier. — 1-1. — La dénomination « lait », sans indication de l'espèce animale de provenance, est réservée au lait de vache ou de zébu.

1-2. — Tout lait provenant d'une femelle laitière autre que la vache ou le zébu doit être désigné par la dénomination « Lait » suivie de l'indication de l'espèce animale dont il provient.

1-3. — Les laits obtenus par reconstitution en utilisant du lait en poudre ne doivent incorporer, outre l'eau potable, que des produits d'origine lactée.

1-4. — Cependant des arrêtés conjoints des ministres de la Production animale, de l'Agriculture, de la Santé publique, du Plan et de l'Industrie et du Commerce peuvent, pour certains lait dont la composition et la dénomination seront fixées, autoriser la substitution totale ou partielle de la matière grasse lactée par de la matière grasse d'origine végétale ou de la protéine du lait par la protéine d'origine végétale.

Art. 2. — Est impropre à la consommation humaine :

2-1. — Le lait coloré, malpropre ou malodorant.

2-2. — Le lait provenant :

a) D'une traite opérée moins de sept jours après la part, et d'une manière générale, le lait contenant du colostrum;

b) D'animaux atteints de maladies dont la liste est donnée par arrêté du ministre de la Production animale;

c) D'animaux mal nourris et manifestement surmenés;

d) D'animaux sous traitement par des produits dont la liste sera donnée par décision du ministre de la Santé et du ministre de la Production animale.

2-3. — Les laits contenant des antiseptiques ou des antibiotiques;

2-4. — Les laits ne satisfaisant pas à l'épreuve du dénombrement cellulaire dont les modalités sont fixées par arrêté interministériel (ministres de la Santé, du Commerce et de la Production animale).

SECTION 1

Le lait cru

Art. 3. — Le lait, destiné à être vendu à l'état cru pour la consommation humaine doit :

3-1. — Être récolté et transporté dans des récipients conformes aux dispositions de l'article 4 ci-dessous.

3-2. — Être propre et le demeurer jusqu'à la vente au consommateur. La propreté sera reconnue par l'épreuve de filtration sur ouate;

3-3. — Être refroidi immédiatement après la traite et être maintenu jusqu'à la vente au consommateur à une température inférieure à 15° lorsque cette vente a lieu plus de deux heures après la traite.

Art. 4. — 4-1. — Les récipients pour la récolte et pour le transport du lait vendu à l'état cru pour la consommation doivent, avant l'utilisation, être propres, aseptisés et maintenus en bon état d'entretien.

4-2. — S'ils sont destinés au transport hors de l'exploitation les récipients doivent en outre :

a) Sitôt remplis et refroidis, être refermés;

b) Ne pas être ouverts depuis la prise en charge jusqu'à la vente au consommateur, sauf dans le cas où le lait est recueilli dans un bac réfrigéré pour la vente au détail : en ce cas, les récipients ne sont ouverts qu'au moment du transvasement.

Art. 5. — Le ministre de la Production animale, le ministre du Commerce et le ministre de la Santé publique fixent par arrêté conjoint les conditions de collecte, de transport, de conditionnement et de vente du lait cru.

SECTION 2

Les laits pasteurisés et stérilisés

Art. 6. — 6-1. — La pasteurisation consiste en un chauffage du lait natique dans un appareil approprié et correctement utilisé dans les limites suivantes :

a) Chauffage à 63° pendant au moins trente minutes;

b) Chauffage instantané à 95°.

6-2. — Les procédés qui utilisent des températures intermédiaires doivent être approuvés par arrêté du ministre de la Production animale qui fixe notamment la durée du chauffage.

6-3. — Pendant toute la durée de la pasteurisation, la température ne doit pas s'abaisser au-dessous du minimum requis en quelque point que ce soit de la masse du lait.

6-4. — Les appareils de pasteurisation doivent être munis d'enregistreurs de température.

6-5. — Le ministre de la Production animale fixe par arrêté :

a) Les caractéristiques d'utilisation et de fonctionnement des enregistreurs de température;

b) Les conditions dans lesquelles sont relevés les résultats enregistrés par les appareils de contrôle ; l'établissement des graphiques ;

c) Les modalités de contrôle des appareils enregistreurs.

6-6. — Les graphiques doivent être datés et classés dans l'ordre chronologique ; ils doivent être conservés pendant six mois et présentés à toute réquisition des agents habilités pour le contrôle.

6-7. — Immédiatement après la pasteurisation, le lait doit être refroidi en tous ses points, à une température inférieure à 6°.

6-8. — Tout traitement autre que ceux définis ci-dessus doit être approuvé par arrêté interministériel des ministres de la Production animale et du Commerce.

Art. 7. — 7-1. — Le « lait pasteurisé » à la sortie de l'atelier de traitement, ne doit pas renfermer plus de 100 000 germes microbiens vivants par centimètre cube.

7-2. — Jusqu'au moment de la vente au consommateur il doit :

a) Etre d'une propreté rigoureuse reconnue par l'épreuve de filtration sur ouate ;

b) Etre exempt de germes pathogènes, l'absence de ces germes étant reconnue par des épreuves définies par arrêtés ministériels ;

c) Ne pas renfermer plus de 200 000 germes microbiens vivants par centimètre cube ;

d) Etre maintenu à une température inférieure ou égale à 10°, sauf dérogation spéciale et temporaire accordée par le ministre de la Production animale.

Art. 8. — Les récipients utilisés pour le transport du « lait pasteurisé » doivent :

8-1. — Avoir une contenance supérieure à un litre, afin d'éviter la confusion avec les récipients utilisés pour le transport du « lait pasteurisé conditionné ».

8-2. — Etre maintenus en bon état d'entretien.

8-3. — Etre propres et aseptisés ;

8-4. — Sitôt remplis être fermés et ne demeurer jusqu'à la vente au consommateur, réserves faites des transvasements autorisés par arrêté du ministre de la Production animale, suivant des modalités très précises ;

8-5. — Sitôt fermés être munis d'un dispositif (mouchet, cachet, etc.) permettant de s'assurer du respect de la prescription du paragraphe 4 ci-dessus.

Art. 9. — Le « lait pasteurisé conditionné » doit, jusqu'au moment de la vente au consommateur :

9-1. — Etre d'une propreté rigoureuse reconnue par l'épreuve de la filtration sur ouate.

9-2. — Etre exempt des germes pathogènes détruits par la pasteurisation, présenter une réaction négative à la recherche des bactéries indologènes dans un centimètre cube.

9-3. — Ne pas renfermer plus de 30 000 germes microbiens vivants par centimètre cube.

Art. 10. — Les récipients utilisés pour le transport du « lait pasteurisé conditionné » doivent :

10-1. — Avant chaque utilisation être propres et aseptisés. Les produits employés doivent être autorisés par le ministre de la Production animale.

10-2. — Sitôt remplis, être fermés mécaniquement au moyen d'un dispositif étanche et stérile qui ne puisse être utilisé plus d'une fois.

10-3. — Les récipients ou leur fermeture doivent porter l'inscription « lait pasteurisé conditionné ».

Art. 11. — La stérilisation consiste à faire disparaître du lait, tout germe vivant par un procédé approuvé par le ministre de la Production animale.

Art. 12. — Sous réserve des dispositions de l'article 13 suivant, est autorisé pour le traitement thermique des laits de consommation l'emploi du procédé dit « à ultra haute température » (U.H.T.) consistant à chauffer le lait pendant un temps très court, de l'ordre de la seconde, à une température de 140° à 150° centigrades par mélange intime du lait et de la vapeur, et à le refroidir immédiatement après détente sous vide.

Art. 13. — Quel que soit le type d'appareil utilisé, les conditions suivantes doivent être satisfaites :

13-1. — La vapeur entrant en contact avec le lait ne doit contenir aucun principe susceptible de nuire à la santé du consommateur et doit provenir d'un générateur utilisant de l'eau potable.

13-2. — Des systèmes de sécurité doivent permettre d'assurer la constance, à 0,2 % près, de la teneur en matière sèche du lait traité par rapport à celle du lait avant traitement ; les températures doivent être enregistrées pendant toute la durée du traitement.

Art. 14. — 14-1. — Après stérilisation, ou pasteurisation, le lait peut être livré à la consommation humaine dans des récipients hermétiquement clos.

14-2. — La dénomination de vente portée sur le récipient doit contenir la mention :

a) « Demi-écrémé » lorsque la teneur en matière grasse est comprise entre 25 grammes et 12,5 g par litre ;

b) « Ecrémé » lorsque la teneur en matière grasse est inférieure à 12,5 g par litre.

14-3. — Cette mention doit être inscrite, à l'exclusion de toute autre indication relative à la teneur en matière grasse, en caractères, de couleur foncée, très apparents, d'au moins 8 millimètres pour les récipients d'une capacité supérieure au demi-litre et de 5 millimètres pour ceux d'une capacité égale ou inférieure au demi-litre.

14-4. — Les conditions d'application du présent article sont fixées par arrêté interministériel.

Art. 15. — Les laits pasteurisés obtenus par reconstitution en utilisant du lait en poudre, seront mis en vente sous l'appellation « lait pasteurisé, ou stérilisé reconstitué » sans autre précision, de nature ou d'origine, susceptible d'influencer l'acheteur sur la qualité du produit.

Art. 16. — 16-1. — La dénomination « lait aromatisé » est réservée aux boissons stérilisées, pasteurisées, homogénéisées ou non sucrées, additionnées de substance aromatiques naturelles.

16-2. — Toutefois l'utilisation des colorants et des stabilisateurs physiques peut être autorisée par arrêtés interministériels.

Art. 17. — Les récipients contenant des laits aromatisés doivent porter, en caractères apparents les indications suivantes :

17-1. — a) La dénomination « lait aromatisé » accompagnée s'il y a lieu du mot « homogénéisé » suivie de l'indication « pasteurisé » ou « stérilisé » ;

b) Néanmoins, les laits aromatisés au moyen de chocolat ou de cacao peuvent être mis en vente sous la dénomination « lait chocolaté » ou « lait cacaoté ».

17-2. — La mention de la teneur en matière grasse exprimée en gramme par litre en caractères de mêmes dimensions que ceux utilisés pour la dénomination.

17-3. — La mention de la substance aromatique utilisée.

17-4. — La capacité effective.

17-5. — Le nom, la raison sociale, l'adresse du fabricant et éventuellement son numéro d'identification.

17-6. — La date de stérilisation, dans le cas d'un lait stérilisé et la période d'utilisation dans les conditions fixées par arrêté interministériels.

17-7. — La date limite de vente.

Art. 18. — 18-1. — Les laits destinés à la consommation humaine visés au présent décret, n'ont droit selon le cas et à l'exception de toute autre adjonction susceptible de faire croire à une supériorité de qualité, notamment de caractère médical, qu'à la dénomination : « lait cru » ou « lait pasteurisé » ou « lait pasteurisé conditionné » ou « lait stérilisé » même si dans le dernier cas ils ont été traités par le procédé dit « à ultra haute température » (U.H.T.).

18-2. — Toutefois, les laits provenant de femelles laitières élevées en Côte d'Ivoire auront le droit à la dénomination « lait naturel de production locale » afin de les distinguer des laits reconstitués et des laits importés.

Art. 19. — 19-1. — Les emballages récupérés ou perdus, à l'exception des boîtes métalliques, utilisés pour la vente du lait destiné à la consommation humaine doivent avoir une contenance d'un litre vingt-cinq centilitres ou moins de vingt-cinq centilitres.

19-2. — La mention de la capacité effective doit figurer en caractères apparents sur les récipients quels qu'ils soient.

19-3. — Les conditions d'application du présent article sont déterminées par arrêtés interministériels du ministre du Commerce et du ministre de la Production animale.

Art. 20. — Il est interdit :

20-1. — De mettre en vente ou de vendre pour la consommation humaine du lait impropre à cet usage ;

20-2. — De détenir, d'exposer, de mettre en vente ou de vendre :

a) Sous la dénomination de « lait pasteurisé » du lait qui n'a pas été débarrassé de tous microbes pathogènes par un procédé ayant l'approbation du ministre de la Production animale ;

b) Sous la dénomination « lait stérilisé » du lait contenant des germes vivants ;

c) Du lait dont la teneur en protéine est inférieure à 3,2 % (en poids) ou dont la teneur en lactose est inférieure à 4,2 % (en poids) ;

20-3. — D'incorporer de l'eau, même potable, au lait.

20-4. — D'employer tout traitement, autre que le filtrage ou les procédés thermiques d'assainissement, susceptibles de modifier la composition physique ou chimique du lait lorsque ce traitement n'est pas autorisé par le ministre de la Production animale.

Art. 21. — Toute personne physique ou morale désirant exploiter un atelier de traitement de lait doit solliciter du ministre du Commerce et du ministre de la Production animale l'autorisation d'exercer son activité et doit se conformer aux prescriptions fixées par arrêtés interministériels.

Art. 22. — La vente au consommateur doit avoir lieu :

22-1. — S'il s'agit de lait cru, dans les vingt-quatre heures suivant la fin de la traite.

22-2. — S'il s'agit de lait pasteurisé, au plus tard le lendemain du jour de livraison.

22-3. — S'il s'agit de lait pasteurisé conditionné, au plus tard le deuxième jour suivant celui de la livraison au détaillant avant dix heures du matin.

SECTION 3

Laits concentrés

Art. 23. — 23-1. — Les dénominations « lait concentré, lait partiellement écrémé, concentré, lait écrémé concentré, sucré ou non sucré » sont réservées aux produits liquides ou semi-pâteux, additionnés ou non, suivant le cas, de sucre ou saccharose, provenant de la concentration de lait entier, écrémé, ou partiellement écrémé, propre à la consommation humaine.

23-2. — Il est interdit d'employer d'autres dénominations que celles énumérées au présent article pour désigner ces produits.

23-3. — La conservation des produits non sucrés, définis au présent titre, doit être assurée par l'emploi combiné des deux techniques suivantes :

a) Conditionnement dans un récipient étanche aux liquides, aux gaz et aux micro-organismes ;

b) Traitement par la chaleur ou par tout autre mode autorisé ayant pour effet de détruire ou d'inhiber totalement, d'une part, les enzymes, d'autre part les micro-organismes et leurs toxines dont la présence ou la prolifération pourrait altérer le produit ou le rendre impropre à la consommation humaine.

Art. 24. — 24-1. — Les récipients contenant les laits concentrés cités à l'article précédent doivent être remplis et hermétiquement fermés par le producteur ; ils doivent être remis intacts au consommateur.

24-2. — Les conditionnements destinés à la vente au détail ne doivent pas contenir plus de 5 kilogrammes de lait concentré.

24-3. — Le récipient lui-même ou une étiquette qui lui est adhérente doivent indiquer :

- a) La dénomination du produit ;
- b) La raison sociale et l'adresse du fabricant ou à défaut, celles du vendeur, le pays et le lieu d'origine, la date de fabrication, la nature du produit et du lot de fabrication ;
- c) Le poids net du produit exprimé en grammes ;
- d) La teneur en matière grasse pour 10 grammes du produit ;
- e) Le degré de concentration est indiqué par la formule suivante :

« En ajoutant au contenu de ce récipient grammes d'eau bouillie, on obtient litres centilitres de lait (ou lait partiellement écrémé, ou lait écrémé) à grammes de matière grasse au litre ». S'agissant de produits sucrés, la formule est complétée par la mention « Non compris le volume de sucre dissout à raison de grammes par litre ». Le volume final indiqué dans cette formule, mesuré à la température de 20° C, doit être exact à 1 % près.

24-4. — Les laits concentrés importés doivent de plus remplir les conditions suivantes :

- a) Présenter, après dilution, une teneur de matière grasse de 34 grammes au minimum par litre, non compris les volumes des substances ajoutées éventuellement au lait ;
- b) Ne compter au maximum que deux mois de stockage depuis leur sortie d'usine à la date de l'embarquement et être exempts de bactéries coliformes et de tous autres germes pathogènes ;
- c) Avoir un taux d'acidité égal ou inférieur à 0,32 % en acide lactique sans addition d'aucun antiseptique lorsqu'il s'agit de laits concentrés sucrés seulement.

Art. 25. — Les modalités d'application de la présente section sont fixées par des arrêtés du ministre du Commerce.

SECTION 4

Laits en poudre

Art. 26. — 26-1. — La dénomination « lait en poudre » ou « lait sec » suivie de la mention du mode de présentation (poudre, granules, paillettes, etc.) est réservée aux produits à l'état sec, provenant de la dessiccation du lait entier, partiellement écrémé, ou écrémé additionné ou non de sucre saccharose), propre à la consommation humaine.

26-2. — Seules les dénominations qui suivent sont autorisées : « lait en poudre », « lait partiellement en poudre », « lait écrémé en poudre », « lait en poudre sucré », « lait écrémé en poudre sucré », « lait partiellement écrémé en poudre sucré ».

26-3. — Les dénominations citées au paragraphe 26-2 ci-dessus et suivie de « pour l'industrie alimentaire » sont réservées aux laits en poudre destinés exclusivement à être utilisés dans les préparations alimentaires faisant l'objet d'une cuisson. Les autres dénominations sont interdites ;

26-4. — Les produits visés au paragraphe 26-3 ci-dessus doivent être conditionnés en emballage clos contenant au moins 25 kilogrammes de marchandises. Ils ne doivent pas présenter, au moment de l'ouverture de la boîte ou du récipient, un taux d'humidité supérieur à 4 %. Les emballages doivent être remplis et formés par le fabricant et remis intacts à l'utilisateur. Il doivent porter les indications suivantes :

- La dénomination du produit ;
- Le nom ou la raison sociale ou la marque ainsi que l'adresse du fabricant ou, à défaut, les mêmes renseignements concernant le vendeur ;
- En caractères indélébiles, les pays d'origine, la date (année et mois) et lieu de fabrication du produit, quelle que soit son origine ;
- Le poids net du produit exprimé en kilogramme ;
- La mention « ce produit ne doit pas être mis en vente par les commerçants détaillants » ;
- La teneur en humidité pour cent grammes de produit sous la formule « P 100 d'humidité départ usine » ;
- La teneur en matière grasse exprimée par la formule suivante « P 100 de matière grasse départ usine » ;
- La teneur en saccharose exprimée par la formule suivante « P 100 de saccharose départ usine », pour les produits sucrés ;
- Le délai de conservation.

Art. 27. — Les dispositions prévues pour les laits concentrés s'appliquent aux laits en poudre, sous les réserves qui suivent :

27-1. — Le poids net des produits définis à la présente section doit être exprimé en grammes pour les ventes au détail et en kilogrammes pour les usages industriels.

27-2. — L'indication du degré de concentration est remplacée par celle du mode d'emploi selon les formules suivantes :

a) Laits en poudre non sucrés

« En ajoutant grammes de cette poudre à grammes d'eau bouillie on obtient litres centilitres de lait à grammes de matière grasse au litre ou selon le cas, de lait partiellement écrémé à grammes de matière grasse au litre ou de lait écrémé ».

b) Laits en poudre sucrés

« En ajoutant grammes de cette poudre à grammes d'eau bouillie on obtient litres centilitres de lait à grammes de matière grasse ou de lait partiellement écrémé, à grammes de matière grasse ou de lait écrémé, non compris le volume de sucre dissout, à raison de grammes par litre ».

Art. 28. — 28-1. — L'importation et la vente de lait en poudre entier écrémé ou semi-écrémé destiné à la consommation humaine sont autorisées dans les conditions ci-après :

a) Pour la vente au détail en boîtes de 500 g au maximum ;

b) Pour le lait en poudre industriel par 25 kilogrammes au minimum, sous estagnons métalliques, ou en sacs kraft de 4 épaisseurs, doublés par un sac de polyéthylène.

28-2. — L'importation des laits en poudre industriels destinés à la consommation humaine n'est autorisée que si elle est réalisée par des industriels et artisans agréés par le ministre du Commerce après avis du ministre de la Santé publique et du ministre de la Production animale. Ces industriels et artisans agréés doivent effectuer eux-mêmes la reconstitution du lait sous le contrôle du service de la Répression des Fraudes.

Art. 29 — Des arrêtés conjoints des ministres de la Santé publique, de la Production animale et du Commerce fixeront les modalités d'application de la présente section et notamment ils pourront prescrire que la date limite d'utilisation soit portée sur les emballages des laits en poudre ou de certains d'entre eux.

TITRE II

LAITS FERMENTES ET YAOURTS OU YOGHOURTS

Art. 30. — 30-1. — La dénomination « lait fermenté, yaourt ou yoghourt » est réservée au produit laitier préparé avec des laits concentrés ou en poudre écrémés ou non, ayant subi la pasteurisation, la stérilisation ou l'ébullition, homogénéisés ou non,ensemencés avec des bactéries lactiques appartenant aux espèces caractéristiques de chaque produit, associés éventuellement à des levures.

30-2. — En cas d'emploi de lait concentré ou en poudre, celui-ci doit être additionné de la quantité d'eau réglementaire pour rétablir un lait dont la teneur en matière sèche soit au moins égale à celle d'un lait normal.

30-3. — La coagulation des laits fermentés ne doit pas être obtenue par d'autres moyens que ceux qui résultent de l'activité des micro-organismes utilisés. Leur flore microbienne doit être maintenue vivante jusqu'à la vente au consommateur et ne doit renfermer aucun germe pathogène. La quantité d'acide lactique libre qu'ils contiennent ne doit pas être inférieure à 0,6 g pour cent grammes, lors de la vente au consommateur.

30-4. — « Les laits fermentés » doivent être maintenus jusqu'à leur vente au consommateur à une température susceptible d'éviter leur altération et qui sera fixée par arrêté interministériel des ministres de la Santé publique et du Commerce.

Art. 31. — 31-1. — Est autorisée l'addition « au lait fermenté », à l'exclusion de tout autre produit :

— De sucre (saccharose) ;

— De matières aromatiques naturelles ;

— De pulpes ou jus de fruits, de miel ou de confiture, à la condition que le « lait fermenté » proprement dit entre au moins dans une proportion de 70 % en poids du produit mis en vente.

31-2. — Un arrêté conjoint du ministre de la Santé publique et du ministre du Commerce fixera en tant que de besoin, les conditions de préparation et d'utilisation des produits d'addition visés au présent article.

Art. 32. — Les récipients dans lesquels le « lait fermenté » est mis en vente doivent être rigoureusement obturés. Ces récipients ou leur dispositif de fermeture doivent porter les indications qui suivent :

32-1. — Le nom ou la raison sociale du fabricant ainsi que son adresse, ou le numéro d'identification de l'atelier de fabrication, dans les conditions définies par arrêté du ministre du Commerce.

32-2. — La dénomination « lait fermenté » ou le nom consacré par l'usage en caractères d'au moins 4 millimètres de hauteur.

32-3 — La contenance en centilitre.

32-4. — La nature et la quantité de lait en poudre ajoutée si cette addition est supérieure à 5 grammes de poudre pour 100 grammes de lait.

32-5. — La mention « tenir au frais », la date de préparation et la date limite de consommation.

32-6. — La mention « maigre » faisant suite à la dénomination du produit inscrite en caractères identiques, si la teneur en matière grasse du produit, calculée sur la partie lactée est inférieure à 1 % en poids.

Lorsque cette même teneur dépasse 3 %, les producteurs sont autorisés à faire figurer dans les mêmes conditions, la mention « gras ».

32-7. — Suivant le cas, la mention « sucré », « vanillé » ou le nom de la matière aromatique utilisées, si le lait fermenté est sucré ou aromatisé.

32-8. — En cas d'adjonction de pulpes ou jus de fruits, de miel ou de confiture, la mention de cet additif jointe à la dénomination de vente.

32-9. — La date limite de consommation dans les conditions fixées par arrêté conjoint des ministres de la Santé publique, de la Production animale et du Commerce.

Art 33. — 33-1. — La dénomination de yaourt ou yoghourt bulgare est réservée au lait fermenté obtenu, selon les usages loyaux et constants, par le développement des seules bactéries lactiques, *lactobacillus bulgaricus* et *streptococcus thermophilus*, qui doivent être ensemencées simultanément et se trouver vivantes dans les produits mis en vente.

32-2. — La quantité d'acide lactique libre contenue dans les yaourts ou yoghourts bulgares ne doit pas être inférieure à 0,8 g par 100 grammes lors de la vente au consommateur.

TITRE III

CASEINE — CREME ET BEURRE

SECTION 1

La caséine

Art. 34. — 34-1. — La dénomination de caséine est réservée à la matière albuminoïde du lait, obtenue par dessiccation après égouttage et lavage de la caillotte provenant de la coagulation de lait totalement écrémé.

34-2. — Ne peut être considérée comme caséine propre à la consommation humaine que la caséine sans mauvaise odeur et sans mauvais goût, préparée avec des caillottes propres et en bon état de conservation.

Art. 35. — Est autorisé l'emploi dans la préparation de la caséine, de bicarbonate de soude ou de phosphate de soude dans la proportion de 8 % tout au plus du poids de la caséine sèche.

SECTION 2

La crème

Art. 36. — 36-1. — La dénomination « crème » est réservée au lait contenant pour 100 grammes, au moins 30 grammes de matière grasse, présentant une acidité inférieure à 1,8 g d'acide lactique par litre et dont l'extrait sec de la phase non grasse n'est pas inférieure à 8,5 % en poids. La substitution totale ou partielle de la matière grasse lactée par la matière grasse végétale est réglementée par arrêté conjoint des ministres de la Production animale, de l'Agriculture, de la Santé publique et du Commerce.

36-2. — Si le produit renferme moins de 30 g mais au moins 12 grammes de matière grasse pour 100 grammes, il ne peut être mis en vente que sous la dénomination de « crème légère ».

36-3. — La « crème légère » doit être soumise à un traitement de pasteurisation ou de stérilisation préalablement à sa mise en vente au détail.

36-4. — La « crème légère » ne peut être mise en vente au détail qu'en récipients clos et étanches portant directement ou sur une étiquette adhérente, la dénomination de « crème légère » en caractères très apparents de même dimension et d'au moins un centimètre de haut. En outre, l'indication de la teneur en matière grasse doit figurer au-dessous de la dénomination « crème légère » en mêmes caractères.

Art. 37. — 37-1. — La crème pasteurisée ou stérilisée, sous pression de protoxyde d'azote, doit être conditionnée pour la vente, sous la dénomination de « crème sous pression » dans des récipients étanches contenant au moins deux kilogrammes de crème. Elle peut être additionnée de matière aromatique naturelle dans la proportion pondérale de 0,15 % au maximum et de sucre (saccharose) dans la proportion pondérale de 15 % au maximum.

37-2. — Lorsqu'il est fait état du mot « crème » dans la dénomination de vente des denrées et boissons préparées avec de la « crème sous pression », la mention « à la crème sous pression » doit être obligatoirement utilisée.

Art. 38. — 38-1. — L'intérieur des récipients contenant de la « crème sous pression » doit être lisse et ne comporter ni aspérité ni creux présentant des difficultés de nettoyage. Les matériaux qui constituent le récipient doivent être conformes aux règlements en vigueur notamment en ce qui concerne leur inertie vis-à-vis de la crème. Ils doivent en outre supporter la stérilisation. La crème ne doit être introduite que dans des récipients venant d'être nettoyés et aseptisés.

38-2. — Les récipients contenant de la « crème sous pression », doivent porter en caractère très apparents, la dénomination « crème sous pression », suivie de la mention « pasteurisée » ou « stérilisée », selon le cas, cette dénomination étant accompagnée, s'il y a lieu, du nom de la matière aromatique naturelle utilisée et du mot « sucré ».

Art. 39. — Les récipients contenant de la crème répondant à la définition générale de la présente section, doivent porter les indications suivantes en caractères très apparents :

- Le poids de la crème ;
- La date du conditionnement par le jour, le mois et l'année, ces éléments inscrits en chiffres arabes étant séparés par un tiret ;
- Le nom ou la raison sociale du fabricant ;
- La mention « tenir au frais », accompagnée, dans le cas où le produit a été pasteurisé, de la mention « à consommer dans les cinq jours qui suivent la date du conditionnement ».

SECTION 3

Le beurre

Art. 40. — 40-1. — La dénomination « beurre » est réservée au produit obtenu par battage, soit de la crème, soit du lait, ou des sous produits, et suffisamment débarrassé de lait et d'eau, par malaxage et lavage, pour ne plus renfermer par 100 grammes, que 18 grammes au maximum de matière non grasse, dont 16 grammes d'eau au maximum.

40-2. — La dénomination « beurre végétal » peut néanmoins être utilisée pour certains produits dont la composition est fixée par arrêté conjoint des ministres de la Production animale, de la Santé publique et du Commerce.

Art. 41. — Sont autorisées les opérations ci-après énumérées qui ont uniquement pour objet la préparation ou la conservation du beurre :

- La coloration au moyen de matières colorantes végétales ;

— Le salage au moyen de sel commercialement pur, à la condition que la proportion de sel ne dépasse par la quantité de 10 grammes pour cent grammes de beurre et que le produit soit mis en vente sous la dénomination « beurre salé ». La dénomination peut également être « beurre demi-sel » employée, mais seulement lorsque la teneur en sel est inférieure à 5 grammes pour 100 grammes de beurre ;

— En cas de salage, l'addition au sel employé de salpêtre commercialement pur ;

— La rénovation par malaxage avec du lait et de l'eau additionnés de bicarbonate de soude. Le beurre ainsi traité ne peut être mis en vente que sous la dénomination « beurre renové ».

Art. 42. — 42-1. — Il est interdit d'employer pour le lavage du beurre, de l'eau non potable ;

42-2. — Est autorisé pour le nettoyage et la désinfection des appareils servant à la préparation du beurre l'emploi des produits dont la liste limitative est fixée par arrêté du ministre de la Production animale, après avis du ministre de la Santé publique, à la condition que grâce à des rinçages répétés, le beurre ne retienne aucune trace d'ingrédients employés.

42-3. — Au moment de la vente aux consommateurs, le « beurre pasteurisé » doit être conditionné : soit en plaque, soit en rouleau, d'un poids maximum de 500 grammes roulé mécaniquement, soit en boîtes serties, soit en pot de carton paraffiné.

42-4. — Les opérations de conditionnement ne peuvent être effectuées qu'à l'usine ou dans l'atelier d'emballage agréé.

42-5. — Doivent être portés sur l'étiquette ou le conditionnement :

— Le poids ;

— La dénomination « beurre pasteurisé » ou « beurre de crème pasteurisé » suivie, s'il y a lieu, de la mention « demi-sel » ou « salé » ;

— Le numéro d'ordre de l'usine ou de l'atelier d'emballage fixé par le service de contrôle, sous la forme :

« Usine (ou atelier) agréée ;

N°

42-6. — La présence d'acide borique, ou de tout autre conservateur est interdite dans le beurre.

TITRE IV

LES FROMAGES

Art. 43. — 43-1. — La dénomination « fromage » est réservée aux produits fermentés ou non, obtenus par égouttage après coagulation du lait, de la crème, du lait écrémé ou de leur mélange, ainsi qu'aux produits obtenus par concentration partielle du lactosérum ou du babeurre ; l'addition éventuelle de matières grasses étrangères au lait est réglementée par arrêtés conjoints des ministres de la Production animale, de l'Agriculture, de la Santé publique et du Commerce.

43-2. — Les produits définis au paragraphe 43-1 ci-dessus, à l'exception des fromages frais concernés par l'article 48 qui suit, doivent contenir 23 grammes de matière sèche au minimum pour 100 grammes de fromage.

Art. 44. — 44-1. — La dénomination « fromages préparés avec du lait autre que de vache ou de zébu » doit être suivie de l'indication de l'espèce animale dont provient le lait employé.

44-2. — La dénomination « fromages préparés avec du lait écrémé et renfermant moins de 20 grammes de matière grasse pour 100 grammes de fromage » doit être suivie de qualificatif « maigre ».

Art. 45. — 45-1. — Les fromages, qualifiés de « gras » ou « à pâte grasse » ou de toute autre dénomination de supériorité, doivent renfermer au moins 40 grammes de matière grasse pour 100 grammes de fromage.

45-2. — Seuls les fromages renfermant au moins 45 grammes de matière grasse pour 100 grammes de fromage peuvent être commercialisés sous une dénomination contenant les qualificatifs « extra-gras » ou « crème ».

45-3. — Le qualificatif « double crème » est réservée aux fromages renfermant au moins 60 g de matières grasses pour 100 grammes de fromage après dessiccation.

Le qualificatif « triple crème » est réservée aux fromages renfermant au moins 75 grammes de matière grasse pour 100 grammes de fromage après dessiccation.

Art. 46. — Sont autorisés :

a) L'addition en cours de fabrication ou de maturation de sel commercialement pur, d'aromates, d'épices, de cultures de ferments et moisissures et de matières colorantes végétales ;

b) La désacidification des laits destinés à la fabrication des fromages, dans les conditions qui sont fixées par arrêté du ministre de la Santé publique ;

c) L'addition de bicarbonate de soude ou sel servant à saupoudrer les fromages ;

d) Le glaçage, au moyen de paraffine colorée suivant les prescriptions fixées par arrêté du ministre de la Santé publique.

SECTION 1

Fromages frais

Art. 47. — Les fromages frais sont des fromages à égouttage lent, n'ayant subi que la fermentation lactique, obtenus avec des laits ou des crèmes propres à la consommation humaine, qui, dans le cas où ils ont été désacidifiés dans les conditions prévues à l'article 46 b), doivent avoir été pasteurisés.

Art. 48. — Lorsque, dans un fromage frais, le poids de matière sèche pour 100 grammes de fromage n'atteint pas 18 grammes, la dénomination « fromage frais » doit être accompagnée de l'indication, inscrite en caractères identiques à ceux de la dénomination de vente, que le fromage contient plus de 82 % d'eau.

Art. 49. — La dénomination « demi-sel » est réservée à un fromage frais fabriqué avec du lait de vache emprésuré, à pâte homogène, ferme, salé à environ 2 %, renfermant au moins 40 grammes de matière grasse pour 100 grammes de fromage après complète dessiccation et dont le poids de matière sèche ne doit pas être inférieur à 30 grammes pour 100 grammes de fromage.

Art. 50. — 50-1. — La dénomination « Suisse » est réservée à un fromage frais enveloppé, à pâte homogène, molle, non salée, de forme cylindrique, d'un poids de 60 grammes environ, fabriqué avec du lait de vache emprésuré et additionné avant coagulation de la quantité de crème nécessaire pour qu'il renferme au moins 60 grammes de matière grasse pour 100 grammes de fromage après complète dessiccation ; le poids de la matière sèche ne devant pas être inférieur à 30 grammes pour 100 grammes de fromage.

50-2. — La dénomination « demi-Suisse » ou « Petit-Suisse » est réservée au fromage défini ci-dessus, mais dont le poids est de 30 grammes environ.

50-3. — La crème ne peut être ajoutée au caillé frais qu'à la condition d'être pasteurisée.

SECTION 2

Fromages fermentés, à pâte molle ou pâte pressée

Art. 51. — Les fromages à pâte molle sont des fromages ayant subi indépendamment de la fermentation lactique, d'autres fermentations, affinés, dont la pâte n'est ni cuite ni pressée, et qui, le cas échéant, peuvent comporter des moisissures internes.

Art. 52. — Les fromages à pâte pressée sont des fromages ayant subi indépendamment de la fermentation lactique, d'autres fermentations, égouttés après division du caillé et formation d'un grain, ayant été l'objet d'une ou de plusieurs pressions, affinés et qui le cas échéant peuvent comporter des moisissures internes.

SECTION 3

Fromages fondus

Art. 53. — Les fromages fondus sont les produits de la fonte du fromage additionnés éventuellement d'autres produits laitiers, notamment de lait en poudre, crème, beurre, caséine, lactosérum de lait en sans adjonction d'arômes.

Art. 54. — La dénomination « fromage fondu » est réservée à un fromage fondu dont la teneur en matière sèche est au moins égale à 50 % et dont la teneur en matière grasse est au moins de 40 grammes pour 100 grammes de produits après complète dessiccation.

Art. 55. — La dénomination « fromage fondu pour tartine » est réservée à un fromage fondu présentant une teneur de matière grasse, après complète dessiccation, comprise entre 44 et 50 %.

Art. 56. — Dans les dénominations indiquées aux articles 54 et 55 qui précèdent, le mot « fromage » peut être remplacé par la désignation du fromage utilisé, à la condition que celle-ci, additionnée, le cas échéant, de 25 % au maximum de fromage d'espèce similaire constitue la seule matière première mise en œuvre.

Art. 57. — La dénomination « crème... suivie de l'appellation du fromage servant de matière première... fondu, ou fondu pour tartine » est réservée à un fromage fondu dans lequel le fromage désigné dans la dénomination constitue la seule matière première en œuvre, renfermant respectivement au minimum 50 grammes ou 44 grammes de matière grasse pour 100 grammes de produit et présentant au minimum 45 grammes de matière grasse pour 100 g de produit après dessiccation, l'adjonction de beurre et de crème restant toutefois autorisée.

Art. 58. — 58-1. — Indépendamment des prescriptions relatives à l'étiquetage des fromages, il est interdit de détenir en vue de la vente, de mettre en vente ou de vendre des fromages fondus qui présentent les caractéristiques extérieures de fromages, obtenus directement par emprésurage du lait, du lait écrémé, de la crème ou de leur mélange, à moins que ces fromages ne portent imprimée sur la croûte, la mention « pâte fondue » en caractères très apparents répétée le cas échéant afin que chaque morceau débité comporte cette indication ou une fraction suffisante de celle-ci.

58-2. — Les fromages fondus vendus à la pièce, doivent porter l'indication du poids net du produit à la sortie de l'établissement producteur.

SECTION 4

Dispositions relatives à la vente des fromages

Art. 59. — Les dispositions relatives à la commercialisation des fromages ont fixées par arrêtés conjoint des ministres de la Production animale, du Commerce et de la Santé publique.

Art. 60. — La détention en vue de la vente, la mise en vente de fromages non conformes aux dispositions du présent titre ou à celles prises en son application sont interdites.

TITRE IV

LES GLACES ET CREMES GLACEES

Art. 61. — 61-1. — Les dénominations « crème glacée », « glace à la crème », « Ice cream » sont exclusivement réservées aux produits obtenus par la congélation d'un mélange pasteurisé de lait, de crème et de sucre (saccharose), parfumé dans les conditions fixées à l'article 64 ci-dessous à l'aide de fruits ou de jus de fruits, ou de l'un des arômes naturels prévus par ledit article. Ces dénominations doivent obligatoirement être suivies de l'indication du fruit ou des arômes mis en œuvre.

61-2. — Les produits auxquels ces dénominations s'appliquent doivent renfermer au minimum pour 100 grammes de produit fini :

a) Lorsque le parfum utilisé est l'un des arômes naturels autorisés : 15 grammes de saccharose et 8 grammes de matière grasse ; leur extrait sec à 100° dans ce cas doit représenter un poids d'au moins 33 grammes ;

b) Lorsqu'il s'agit de glace au fruit ou jus de fruit : 15 grammes de saccharose et 6 grammes de matière grasse ; leur extrait sec à 100° doit représenter un poids d'au moins 31 grammes.

Art. 62. — 62-1. — La dénomination « glace aux œufs » suivie d'un nom d'arôme naturel est exclusivement réservée aux produits obtenus par congélation d'un mélange pasteurisé de lait, de jaunes d'œufs et de sucre (saccharose).

62-2. — Ces glaces doivent renfermer au minimum 20 grammes de sucre (saccharose) et 10 g de jaunes d'œuf, pour 100 grammes de produit.

62-3. — Leur extrait sec à 100° doit représenter un poids d'au moins 31 grammes.

62-4. — Les ministres de la Production animale et du Commerce fixent par arrêté la nature et la proportion de matière grasse qui doit entrer dans la composition des « glaces aux œufs ».

Art. 63. — 63-1. — Les dénominations « glaces à... » ou « glace au sirop... » suivie d'un nom de fruit ou d'arôme naturel sont réservées exclusivement aux produits obtenus par congélation d'un mélange pasteurisé d'eau potable et de sucre (saccharose) qui peut être additionné de lait ou de crème, pasteurisé.

63-2. — La teneur en saccharose de ces glaces ne peut en aucun cas être inférieure à 25 grammes pour 100 grammes de produits.

63-3. — Leur extrait sec à 100° doit représenter un poids d'au moins 25 grammes.

Art. 64. — Les quantités minima de fruits ou de parfums à employer pour la fabrication des produits visés aux précédents articles doivent être les suivantes, pour 100 grammes de produit :

a) *Glaces aux fruits usuels* : 20 grammes de fruits frais ou congelés, sous forme de pulpe ou de purée, ou l'équivalent en jus de fruit frais pasteurisé ou concentré ;

b) *Glaces aux arômes naturels*

— *Chocolat* : 3 grammes de pâte ou poudre de cacao ;

— *Praliné* : 5 grammes d'amandes douces d'amendier ou de noisette ou du mélange de deux ;

— *Café* : 4 grammes de café sous forme de grains torréfiés ou d'infusion concentrée ;

— *Vanille* : 0,1 g de vanille ou l'équivalent en sucre vanillé ou essence de vanille naturelle ;

— *Pistache* : 3 grammes de pistache en grain à l'exclusion de tout autre produit ;

— *Malt* : 10 grammes d'extrait de malt à 70 % de maltose ;

— *Caramel* : 8 grammes de saccharose caramélisé en sus des quantités prévues aux articles précédents.

Art. 65. — 65-1. — Les glaces définies à l'article 61 ci-dessus doivent avoir une texture homogène, une couleur franche et uniforme, un goût et un parfum caractéristiques de la catégorie annoncée.

62-2. — Sont considérées comme impropres à la consommation, les glaces ayant un arrière goût prononcé ou une odeur anormale.

65-3. — Le volume du produit prêt à la consommation ne doit pas être supérieur au double du volume total initial des constituants.

Art. 66. — Sont interdits :

a) L'emploi d'eau non potable, tant pour le nettoyage des récipients et appareils que pour la fabrication des glaces ;

b) L'emploi de toute autre matière sucrante que le saccharose.

c) L'emploi de parfums synthétiques ;

d) L'emploi d'amidon, de fécule, de farines diverses ainsi que de tout stabilisateur, antiseptique, colorant non autorisés par les ministères de la Santé publique et du Commerce ;

e) L'emploi de toute matière grasse ne provenant pas du lait, ou de toute matière grasse végétale non autorisée par les arrêtés conjoints prévus à l'article 1-4 du présent décret.

Art. 67. — Il est interdit de détenir en vue de la vente, de mettre en vente ou vendre, sous quelque dénomination que ce soit, des produits prêts à la consommation qui, présentant l'aspect de glaces, ne sont pas conformes aux définitions qui précèdent.

Art. 68. — 68-1. — Les glaces et les crèmes glacées ne doivent pas contenir par millilitre de produit défoisonné :

a) Plus de 300 000 germes aérobies mésophiles

b) Plus de 100 000 bactéries ciliiformes.

68-2. — En outre elles ne doivent contenir par millilitre de produit défoisonné :

a) Aucun *eschérichia coli* ;

b) Aucun germe pathogène ;

c) Aucune *salmonelle*.

Art. 69. — Les produits utilisés pour la préparation des glaces et crèmes doivent satisfaire aux conditions suivantes :

a) Le lait au moment de son utilisation par le producteur doit répondre à la définition du « lait pasteurisé conditionné » fixée par la réglementation en vigueur ;

b) La crème doit être de bonne qualité bactériologique ; à cet effet, elle doit avoir subi un chauffage à une température minimale de 72° C pendant au moins quatre minutes ;

c) Le lait et la crème, s'il ne sont pas utilisés dans l'heure qui suit les traitements susvisés doivent être refroidis immédiatement et maintenus à une température au plus égale à 2° C, 4° C, 6° C, suivant que cette utilisation a lieu dans un délai de 24, 48, 72 heures ;

d) Seuls les œufs de poule peuvent être utilisés. Ils doivent être propres à la consommation au sens de la réglementation en vigueur. L'utilisation et les conditions d'utilisation des œufs congelés sont fixées par arrêtés des ministres du Commerce, de la Santé publique et de la Production animale ;

e) Les fruits utilisés doivent être mûrs, propres et sains ainsi que les autres matières premières entrant éventuellement dans la fabrication des glaces et crèmes glacées.

Art. 70. — 70-1. — Le mélange de la totalité des constituants doit être porté, dans toutes ses parties, à une température de 65° C pendant au moins trente minutes, ou subir tout autre traitement dûment autorisé.

70-2. — Jusqu'à la livraison aux consommateurs, les produits visés au présent titre doivent être constamment maintenus dans la masse à une température inférieure à 10° C.

Art. 71. — Les prélèvements d'échantillons et les contrôles bactériologiques sont effectués conformément aux dispositions établies par arrêtés des ministres de la Production animale, de la Santé publique et du Commerce.

Art. 72. — 72-1. — Les récipients contenant la glace en vrac doivent porter une marque distinctive permettant de connaître le nom et l'adresse du fabricant.

72-2. — En outre, lesdits récipients doivent porter à tous les stades de la commercialisation une étiquette ou une inscription faisant connaître la dénomination de vente du produit dans les conditions fixées par le présent titre.

72-3. — Le détaillant doit porter à la connaissance des acheteurs, par marquage ou tout autre moyen, les dénominations des produits visés au présent titre qu'il met en vente ainsi que le nom et l'adresse du fabricant.

72-4. — Le détaillant doit, dès qu'un récipient est vide, le laver soigneusement avant de le rendre au fabricant.

72-5. — Les boîtes contenant les glaces ou des portions doivent obligatoirement porter le nom ou la raison sociale, l'adresse de l'atelier de fabrication, ainsi que la dénomination du produit, la contenance en litre, ou le nombre de portions individuelles et la contenance totale. La décoration d'une glace est considérée comme un supplément au volume.

72-6. — Les papiers d'emballages des portions individuelles doivent porter le nom du fabricant, l'adresse de son atelier ou de son usine, la contenance de la portion.

Art. 73. — Il est formellement interdit à tout fabricant ou vendeur d'utiliser des récipients ou emballages à la marque d'un fabricant ou vendeur autre que celui qui a effectivement préparé les produits mis en vente.

Art. 74. — Sont fixées par arrêtés conjoints des ministres de la Santé publique, de la Production animale et du Commerce les prescriptions d'ordre sanitaire concernant :

a) Les locaux de fabrication et d'entreposage des glaces et crèmes glacées ;

b) Les installations sanitaires ;

c) Le matériel de fabrication ;

d) Les conditions de stockage des produits destinés à la fabrication ;

e) La conservation, la manipulation, la vente des produits préparés.

Art. 75. — Les installations antérieures aux dispositions prises en application de l'article 74 et ne répondant pas aux prescriptions prévues doivent faire l'objet de tous les aménagements nécessaires dans un délai maximum d'un an.

TITRE VI

DISPOSITIONS DIVERSES

Art. 76. — Les fromages étrangers doivent être conformes aux dispositions du présent texte ainsi qu'à celles concernant les dénominations de leur pays d'origine.

Art. 77. — 77-1. — Est considérée comme une falsification au sens de la loi sur la répression des fraudes, l'addition aux produits définis au présent décret, d'une substance étrangère quelconque, exception faite pour celle dont l'emploi peut être autorisé par arrêté des ministres de la Santé publique, de la Production animale et du Commerce.

77-2. — La dénomination commerciale doit, sauf dispositions contraires de ces arrêtés, être suivie d'une mention indiquant sans abréviation et en caractères très apparents la nature et l'importance de ces additions.

73-3. — Le volume des substances ajoutées ainsi que le volume du sucre (saccharose) dissous ne sont pas compris dans le volume indiqué dans la forme de dilution ou dans celle du mode d'emploi devant figurer sur l'étiquette des récipients.

Art. 78. — Les locaux de fabrication, d'entreposage et de vente, le matériel utilisé et les conditions de manipulation des produits entrant dans la préparation du lait et des produits laitiers doivent répondre aux prescriptions d'hygiène fixées par arrêtés conjoints des ministres de la Santé publique, de la Production animale et du Commerce.

Art. 79. — Les ministres de la Santé publique et de la Production animale établissent la liste des laboratoires agréés pour les analyses bactériologiques et physicochimiques du lait et des produits laitiers ainsi que le ressort de ces laboratoires.

Art. 80. — 80-1. — Les récipients et les emballages contenant des produits définis au présent décret, exposés en vue de la vente ou vendus, ne doivent pas présenter de signes extérieurs tels que bombements ou traces de fuites susceptibles de correspondre à une altération desdits produits.

80-2. — A tous les stades du commerce, les détenteurs de lots de ces produits doivent vérifier l'absence de tels signes.

80-3. — En ce qui concerne les stades de gros, les vérifications doivent être effectuées au moment de la livraison aux acheteurs.

80-4. — Tout récipient ou emballage dont l'aspect extérieur paraît révéler une altération du produit doit être renvoyé au fabricant, soit détruit, soit dénaturé.

80-5. — Les récipients contenant des laits concentrés ou des laits en poudre ne doivent en aucun cas présenter de plomb ou de traces de plomb dans la partie en contact avec le produit.

Art 81. — 81-1. — Il est interdit d'ajouter aux indications portées sur les récipients des mentions de caractère publicitaire recommandant l'emploi, pour l'alimentation des enfants en bas âge ou des malades, des produits visés au présent décret.

81-2. — Les tables de dilution pour l'allaitement artificiel des enfants âgés de plus de quatre mois doivent être portés sur les récipients ou sur des étiquettes adhérentes aux récipients.

81-3. — Les produits auxquels sont applicables les dénominations :

- « Lait écrémé concentré non sucré » ;
- « Lait écrémé concentré sucré » ;
- « Lait écrémé en poudre » ;
- « Lait écrémé en poudre sucré » ;

doivent porter sur leur récipient ou emballage à la suite des dénominations ci-dessus « A ne donner aux nourrissons que sur avis médical ».

Art. 82. — Les dispositions du présent décret sont applicables aux produits importés ; en conséquence ces produits ne peuvent être mis en route, détenus en vue de la vente ou vendus, que les récipients ou emballages qui les contiennent portent, en langue officielle les indications réglementaires.

Art 83. — Des arrêtés conjoints des ministres de la Santé publique et du Commerce fixent les modalités d'importation des produits suivants :

a) Les substituts du lait maternel et les laits médicaux ;

b) Les laits utilisés en pâtisserie, confiserie et par les fabricants de yaourts ;

c) Les laits distribués par les organismes de bienfaisance et organismes internationaux.

Art 84. — La surveillance sanitaire de la production, le contrôle du traitement et de la conservation des laits et des produits laitiers destinés à la consommation humaine relèvent des ministres de la Santé publique, du Commerce et de la Production animale.

Art. 85. — 85-1. — Sans préjudice des pénalités plus sévères édictées, notamment par la loi n° 63-301 du 26 juin 1963, les infractions aux dispositions qui précèdent pourront être frappées de sanctions administratives telles que l'avertissement et l'interdiction provisoire de production et de vente.

85-2. — L'interdiction provisoire de fabriquer ou de vendre est prononcée par le ministre du Commerce ou les préfets après un avertissement non suivi d'effet.

85-3. — En cas d'urgence et pour la protection de la santé publique les préfets peuvent interdire la fabrication et la vente du produit nocif immédiatement après l'avertissement non suivi d'effet. Cette décision doit être confirmée dans un délai de huit jours par le ministre du Commerce.

Art 86. — Sont abrogées toutes dispositions antérieures contraires concernant les produits laitiers.

Art. 87. — Le ministre de la Santé publique, le ministre de la Production animale et le ministre du Commerce sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret qui sera publié au *Journal officiel* de la République de Côte d'Ivoire.

Fait le 3 août 1983.

Félix HOUPHOUET-BOIGNY.