

République du Sénégal

Un Peuple Un But Une Foi

MINISTRE DU DEVELOPPEMENT RURAL.

**DECRET n°69-891 du 25 juillet 1969 réglementant le
contrôle du lait et des produits laitiers destinés à la
consommation humaine**

LE PRESIDENT DE LA REPUBLIQUE,

Vu la Constitution, notamment ses articles 37 et 65 ;
Vu la loi du 16 avril 1987 concernant la répression de la fraude dans le commerce du beurre et la fabrication de la margarine ;
Vu la loi du 29 juin 1934 relative à la protection des produits laitiers ;
Vu la loi n°66-48 du 27 mai 1966 relative au contrôle des produits alimentaires et la répression des fraudes ;
Vu le décret du 11 janvier 1924, modifié par le décret du 17 janvier 1935, réglementant les conditions de circulation, de mise en vente et l'exportation des produits naturels de l'Afrique occidentale française ;
Vu le décret du 25 mars 1938 portant règlement d'administration publique pour l'application en Afrique occidentale française et pour ce qui concerne les crèmes glacées, les glaces et sorbets de la loi du 1^{er} août 1905 sur la répression des fraudes ;
Vu le décret du 2 Avril 1938 portant règlement d'administration publique pour l'application à l'Afrique occidentale française de la loi du 1^{er} Août 1905 sur la répression des fraudes en ce qui concerne les laits stérilisés, pasteurisés, concentrés et en poudre ;
Vu le décret n°59-319 du 22 décembre 1959 portant dérogation au décret du 2 avril 1938 concernant l'importation et la vente du lait en poudre écrémée et semi écrémé ;
Vu le décret n°63-456 du 5 juillet 1963, modifié et complété par le décret n°64-733 du 22 Octobre 1964 fixant les conditions d'importation des laits ;
Vu le décret n°65-889 du 16 décembre 1965 relatif à la dénomination des conserves alimentaires ;
Vu le décret n°68-507 du 7 mai 1968 réglementant le contrôle des produits destinés à l'alimentation humaine ou animale ;
Vu le décret n°68-508 du 7 mai 1968 fixant les conditions de recherche et de constatation des infractions à la loi n°66-48 du 27 mai 1966 relative au contrôle des produits alimentaires et à la répression des fraudes ;
Vu l'arrêté n°1829 du 12 juillet 1945 réglementant sur le territoire du Sénégal la fabrication pour la vente des fromages ;
Vu l'arrêté n°4305 du 31 décembre 1946 réglementant le transport et la vente du lait frais ou caillé dans les villes de Dakar, Rufisque, Saint-Louis, Louga, Thiès, Diourbel, Kaolack ;
Vu l'arrêté n°4308 du 31 décembre 1946 réglementant le transport et la vente des fromages de fabrication locale sur le territoire du Sénégal ;
Vu l'arrêté n°1837 du 31 mars 1955 réglementant la mise en vente des yaourts (Yogourts) de fabrication locale ;
Vu l'arrêté général n°7942 du 13 août 1957 fixant le régime des conserves et semi-conserves alimentaires ;
Vu l'avis de la commission de contrôle des produits alimentaires en sa séance du 29 juin 1968 ;
La cour suprême entendue ;
Sur le rapport du Ministre du Développement rural.

DECRETE

TITRE PREMIER : LAITS ET BOISSONS A BASE DE LAIT

Article 1^{er} : La dénomination « lait », sans indication de l'espèce animale de provenance, est réservée au lait de vache ou de zébu.

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 ; « lait de chèvre », « lait de brebis », « lait de chamelle », etc.

Article 2 : Ne peut être considéré comme lait propre à la consommation humaine :

1. Le lait provenant d'animaux atteints de maladies dont la nomenclature sera donnée par arrêté du Ministre du Développement rural ;
2. Le lait coloré, malpropre ou malodorant ;
3. Le lait provenant d'une traite opérée moins de sept jours après le part, et d'une manière générale, le lait contenant du colostrum ;
4. Le lait provenant d'animaux mal nourris et manifestement surmenés.

Article 3 : Les laits destinés à être vendus à l'état cru pour la consommation humaine doivent :

1. Etre récolté et transportés dans des récipients répondant aux prescriptions de l'article 4 du présent décret ;
2. Etre propres et le demeurer jusqu'au moment de la vente au consommateur, leur propreté étant reconnue par l'épreuve de filtration sur ouate ;
3. Etre refroidis immédiatement après la traite et être maintenus jusqu'au moment de la vente au consommateur à une température inférieure à 15°, ces prescriptions ne s'appliquant pas toutefois aux laits vendus directement au consommateur dans les deux heures suivant la fin de la traite ;
4. provenir d'animaux sains, indemnes de maladies contagieuses.

Article 4 : Les récipients utilisés pour la récolte et pour le transport des laits destinés à être vendus à l'état cru pour la consommation humaine doivent :

1. Etre maintenu en bon état d'entretien ;
2. Avant utilisation, être propres et aseptisés, les ingrédients employés doivent avoir été autorisés par la commission de contrôle des produits alimentaires ;
3. S'ils sont destinés au transport hors de l'exploitation, ils doivent en outre :
 - a. Porter sur une bande entourant complètement le récipient ou sur une étiquette l'inscription : « lait cru », en caractères très apparents d'au moins 3 cm de haut ;
 - b. Sitôt remplis et refroidis, être fermés ;
 - c. Ne pas être ouverts depuis la prise en charge jusqu'à la vente au consommateur, sauf dans le cas où les laits sont, pour la vente au détail, recueillis dans un bac réfrigéré ; en ce cas, les récipients ne peuvent être ouverts qu'au moment du transvasement
 - d. Au moment de la prise en charge, être munis d'un dispositif (plomb, cachet ou autre) permettant de s'assurer du respect de la prescription de l'alinéa c ci-dessus ; le dispositif doit porter le numéro d'immatriculation prévu à l'article 104 du présent décret.

Les prescriptions du 3° du présent article ne s'appliquent pas aux producteurs vendant directement au consommateur les laits produits exclusivement sur leur exploitation, sous réserve que la vente ait lieu, soit sur l'exploitation même, soit dans un dépôt où ces laits puissent être individualisés.

Article 5 : En dehors des producteurs vendant soit directement au consommateur, soit à un point de collecte appartenant à une coopérative, soit à l'un des ramasseurs prévus au 2° du présent article, seuls peuvent vendre du lait à l'état cru pour la consommation humaine :

1. Les postes de collecte appartenant à des coopératives d'éleveurs, sous réserve de le vendre directement au consommateur dans leur rayon de ramassage ;
2. Jusqu'à une date fixée par arrêté du Ministre chargé du développement rural, les ramasseurs collectant moins de 200 litres de lait par jour chez les producteurs. Sont considérés comme ramasseurs, aux termes du présent décret, toutes personnes physiques ou morales, autres que les postes de collecte visés ci-dessus, servant à un titre quelconque d'intermédiaire entre le producteur et le consommateur.

Article 6 : Les postes de collecte et les ramasseurs prévus à l'article 5 du présent décret doivent, avant le début de leurs opérations ou, s'il s'agit d'opérations en cours à la date de publication du présent décret, au plus tard un mois après cette date, déclarer leur activité au Préfet de leur siège ou de leur domicile.

Toutes modifications dans les conditions d'exploitations doivent être déclarées dans les mêmes conditions ;

Article 7 : Il est interdit de mettre en vente ou de vendre, pour la consommation humaine, du lait impropre à cet usage ou du lait obtenu par mélange de lait propre à la consommation et de lait impropre à cet usage.

Il est interdit de détenir, d'exposer, de mettre en vente ou de vendre :

- sous la dénomination « lait pasteurisé », du lait qui n'a pas été débarrassé de tous microbes pathogènes par un procédé ayant l'approbation de la commission de contrôle des produits alimentaires ;
- sous la dénomination « lait stérilisé », du lait contenant des germes vivants.

Article 8 : Les laits peuvent, après stérilisation, ou pasteurisation être livrés à la consommation humaine dans des récipients hermétiquement clos s'ils présentent une teneur en matière grasse égale ou supérieure à 25 grammes par litre ou si cette teneur est inférieure à condition, dans ce dernier cas, que la dénomination de vente portée sur les récipients contienne la mention « demi crémé » ou écrémé, selon que la teneur en matière grasse est comprise entre 25 et 12,5 grammes ou inférieure à 12,5 grammes par litre. 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 apparente, dont les dimensions soient au moins de 8 millimètres pour les récipients d'une capacité supérieure au demi-litre et de 5 millimètres pour ceux de capacité égale ou inférieure au demi-litre.

Les conditions d'application du présent article seront déterminées par arrêté interministériel.

Article 9 : Les bouteilles ou emballages perdus, à l'exception des boîtes métalliques utilisées pour la vente des laits destinés à la consommation humaine, devront contenir une quantité de liquide égale à un litre, un demi-litre, 25 centilitres ou inférieure à 25 centilitres.

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

Des arrêtés conjoints du Ministre chargé du développement rural et du Ministre chargé du commerce fixeront la date à partir de laquelle les bouteilles devront présenter les caractéristiques des récipients mesures prévues par le présent article.

Article 10 : Est interdite l'addition, en quelque proportion que ce soit, d'eau au lait que cette eau soit ou non potable.

Est également interdite l'emploi de 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 arrêté interministériel.

Article 11 : Est autorisé pour le nettoyage et la désinfection des appareils servant aux manipulations, au transport et au débit du lait, l'emploi des carbonates alcalins, des hypochlorites, du formol et de l'eau oxygénée à la condition que, grâce à des rinçages subséquents, le lait ne retienne aucune trace des ingrédients employés.

Article 12 : La dénomination « lait aromatisé » est réservée aux boissons stérilisées, pasteurisées, homogénéisées ou non, sucrées ou non, additionnées de substances aromatiques naturelles.

Toutefois, des colorants et des substances susceptibles d'être utilisés dans ces boissons à titre de stabilisateur physique peuvent être autorisés dans des conditions fixées par arrêté interministériel.

Article 13 : Les récipients contenant des laits aromatisés doivent porter les indications suivantes en caractères apparents :

1. La dénomination de vente « lait aromatisé », accompagnée, s'il y a lieu, du mot « homogénéisé ». Toutefois, les laits aromatisés au moyen de chocolat ou cacao, peuvent être mis en vente sous la dénomination de « lait chocolaté » ou « lait cacaoaté » suivie de l'indication « pasteurisé » ou « stérilisé ».
2. La mention de la teneur en matière grasse est exprimée en grammes par litre. Cette mention doit être jointe à la dénomination de vente et inscrite en caractères de mêmes dimensions que ceux utilisés pour la dénomination lorsque le produit présente le même aspect que celui du lait en nature ; ces dimensions peuvent être réduites de moitié dans le cas où l'aspect de la boisson est nettement différent de celui du lait en nature ;
3. La mention de la substance aromatique utilisée ;

4. Le nom ou la raison sociale du fabricant ou, à défaut, du vendeur, ainsi que son adresse ; ces mentions peuvent être remplacées par l'indication d'un numéro d'identification.
5. La capacité effective en centilitres ;
6. L'indication de l'époque de stérilisation dans le cas d'un lait stérilisé et de la période d'utilisation dans les conditions fixées par arrêté interministériel.

TITRE II : LAITS PASTEURISES

Article 14 : La pasteurisation consiste en un chauffage du lait pratiqué dans un appareil ou un groupe d'appareils appropriés et correctement utilisés selon un principe approuvé par la Direction de l'Elevage après avis de la commission de contrôle des produits alimentaires.

Des maintenant, sont considérés comme approuvés les traitements pratiqués dans les limites suivantes :

- chauffage à 63° pendant au moins trente minutes ;
- chauffage instantané à 95°.

Pour les températures intermédiaires, un arrêté du Ministre chargé du développement rural fixera sur proposition de la commission de contrôle des produits alimentaires si besoin est, la durée du chauffage.

Pendant toute la durée de la pasteurisation, la température ne devra pas s'abaisser en quelque point que ce soit de la masse du lait au-dessous du minimum requis pour le procédé adopté.

En vue du contrôle de leur fonctionnement les appareils de pasteurisation doivent être munis d'enregistreurs de température.

Le Ministre chargé du développement rural fixe par arrêté :

1. Les caractéristiques d'utilisation et de fonctionnement des enregistreurs de température ;
2. Les conditions dans lesquelles sont relevés les résultats enregistrés par les appareils de contrôle ;
3. Les modalités de contrôle des appareils enregistreurs.

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

Immédiatement après la pasteurisation, le lait doit être refroidi, en tous ses points et en moins d'une heure, à une température inférieure à 6°. Le Ministre chargé du développement rural peut autoriser, pour une durée limitée, des ateliers de traitement expressément désignés à pratiquer la réfrigération à une température comprise entre 6° et 13°.

Ces autorisations ne peuvent être accordées aux ateliers livrant du lait pasteurisé conditionné.

Tout traitement du lait autre que ceux définis ci-dessus doit être reconnu d'une efficacité au moins égale au point de vue de l'hygiène par la Direction de l'Elevage et approuvé par arrêté interministériel.

Article 15 : 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.

Jusqu'au moment de la vente au consommateur, il doit :

- Etre d'une propreté rigoureuse reconnue par l'épreuve de filtration sur ouate ;
- Etre exempt de germes pathogènes, l'absence de ces germes étant reconnue par les épreuves définies par l'arrêté prévu à l'article 106 ci-après ;
- Ne pas renfermer plus de 200.000 germes microbiens vivants par centimètre cube ;
- Etre maintenu à une température inférieure ou égale à 10°, sauf dérogation spéciale et temporaire accordée par arrêté du Ministre chargé du développement rural.

Les récipients utilisés pour le transport du « lait pasteurisé » doivent :

1. Avoir une contenance supérieure à un litre, afin d'éviter toute confusion avec les récipients utilisés pour le transport du lait pasteurisé conditionné ;
2. Etre maintenus en bon état d'entretien ;

3. Avant chaque utilisation, être propres et aseptisés ; les ingrédients employés doivent avoir été autorisés par la Direction de l'Élevage après avis de la commission de contrôle des produits alimentaires ;
4. Sitôt remplis, être fermés et le demeurer jusqu'à la vente au consommateur, réserve faite des deux cas suivants :
 - le lait contenu dans les citernes doit être réparti dans des récipients de moindre capacité permettant sa livraison pour la vente au détail ; en ce cas, l'ouverture des citernes doit avoir lieu exclusivement dans les gares laitières ou dans les entrepôts servant à cet usage et les nouveaux récipients doivent y être fermés et munis du dispositif prévu ci-dessus ;
 - le lait est recueilli par le détaillant dans un bac réfrigéré ; en ce cas, les récipients ne peuvent être ouverts qu'au moment du transvasement ;
5. Sitôt fermés, être munis d'un dispositif (plomb, cachet ou autre) permettant de s'assurer du respect de la prescription du paragraphe 4 du présent article ; le dispositif doit porter le numéro d'identification prévu à l'article 13 du présent décret et la date de livraison, celle-ci devant avoir lieu au plus tard vingt-quatre heures après la fin du dernier traitement.

Article 16 : Le lait pasteurisé conditionné doit, jusqu'au moment de la vente au consommateur :

- o Être d'une propreté rigoureuse reconnue par l'épreuve de filtration sur ouate ;
- o Être exempt de germes pathogènes détruits par la pasteurisation, l'absence de ces germes étant reconnue par les épreuves définies par l'arrêté prévu à l'article 106 ci-après ;
- o Présenter une réaction négative lors de la recherche des bactéries indologènes dans un centimètre cube ;
- o Ne pas renfermer plus de 30.000 germes microbiens vivants par centimètres cube ;
- o Être maintenu à une température inférieure ou égale à 10°, sauf dans le cas prévu à l'article 22 du présent décret ;
- o Être conditionné sur le lieu du dernier traitement d'assainissement.

Les récipients utilisés pour le transport du lait pasteurisé conditionné doivent :

1. Avoir une contenance soit d'un litre, soit d'un demi litre, soit d'un quart de litre, soit de moins d'un quart de litre ;
2. Avant chaque utilisation, être propres et aseptisés ; les ingrédients employés doivent avoir été autorisés par la Direction de l'Élevage ou la commission de contrôle des produits alimentaires ;
3. Sitôt remplis, être fermés mécaniquement au moyen d'un dispositif étanche et stérile qui préserve le lait de toute souillure et qui ne puisse être utilisés plus d'une fois.

Les récipients ou leur dispositif de fermeture doivent porter l'inscription « lait pasteurisé conditionné » ou « pasteurisé conditionné », le numéro d'immatriculation de l'atelier de traitement et la date de livraison au détaillant, cette livraison devant avoir lieu dans les vingt quatre heures suivant la fin du dernier traitement.

Article 17 : Toute personne physique ou morale désirant exploiter un atelier de traitement du lait doit se conformer aux prescriptions de l'article 104 ci-dessous.

Article 18 : Les laits destinés à la consommation humaine, visés au présent décret, n'ont droit, selon le cas, qu'à la dénomination « lait cru » ou « lait pasteurisé » ou « lait pasteurisé conditionné », sans aucune adjonction, susceptible de faire croire à une supériorité de qualité, notamment de caractère médical.

Article 19 : Les laits pasteurisés ou stérilisés obtenus par reconstitution de lait en poudre, seront mis en vente sous l'appellation « lait pasteurisé reconstitué » ou « lait stérilisé reconstitué » sans autre précision de nature ou d'origine susceptible d'influencer l'acheteur sur la qualité du produit fini.

Article 20 : Par dérogation à l'article 19 du présent décret, les laits pasteurisés ou stérilisés, normalisés par addition de poudre de lait écrémé, à concurrence de moins de la moitié de l'extrait sec du produit résultant de cette normalisation, ne porteront pas la mention « reconstitué ».

La prolongation de cette dérogation devra être autorisée chaque année par arrêté interministériel.

Article 21 : La vente au consommateur doit avoir lieu :

1. S'il s'agit de lait cru, dans les vingt quatre heures suivant la fin de la traite ;
2. S'il s'agit de lait pasteurisé, au plus tard le lendemain du jour de livraison ;
3. S'il s'agit de lait pasteurisé conditionné, au plus tard le deuxième jour suivant celui de la livraison au détaillant avant 10 heures du matin.

Article 22 : A moins qu'elle n'ait lieu sur l'exploitation même du producteur, la vente au consommateur doit avoir lieu exclusivement dans des magasins ou installations spécialement aménagés à cet effet.

Nonobstant les prescriptions de l'alinéa précédent, est autorisée la livraison à domicile dans les récipients fermés maintenus jusqu'au moment de la remise au consommateur à une température inférieure ou égale à 15 degrés :

1. Du lait pasteurisé conditionné ;
2. Du lait cru transporté dans des récipients répondant aux prescriptions des articles 15 et 16 du présent décret.

TITRE III : LAITS CONCENTRES

Article 23 : Les dénominations de « lait concentré non sucré », « lait partiellement écrémé concentré non sucré », « lait écrémé concentré non sucré », « lait concentré sucré », « lait partiellement écrémé concentré sucré », « lait écrémé concentré sucré », sont réservées aux produits liquides ou semi pâteux, additionnés de sucre (saccharose), dans une proportion conforme aux usages, quand la mention « sucré » est portée sur l'étiquette ou le récipient, provenant de la concentration de lait entier ou de lait partiellement écrémé ou de lait écrémé, propre à la consommation humaine.

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

La conservation des produits non sucrés définis au présent titre doit être assurée par l'emploi combiné des deux techniques suivantes :

1. Conditionnement dans un récipient étanche aux liquides aux gaz et aux micro-organismes ;
2. Traitement par la chaleur ou par tout autre mode autorisé par arrêté conjoint des Ministres respectivement chargés du Développement rural et de la Santé publique. Ce traitement doit avoir 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 la denrée ou la rendre impropre à la consommation humaine.

Article 24 : Les récipients contenant les produits visés à l'article précédent doivent être remplis et hermétiquement fermés par le fabricant ; ils doivent être remis intacts au consommateur. En cas de vente dans le commerce de détail, ils doivent contenir au maximum 5 kg du produit.

Doivent être indiqués sur une étiquette adhésive aux récipients ou sur les récipients eux-mêmes :

- la dénomination du produit ;
- le nom ou la raison sociale ou la marque ainsi que l'adresse du fabricant, ou à défaut le nom ou la raison sociale ou la marque ainsi que l'adresse du vendeur ;
- le poids net de la marchandise exprimé en grammes ;
- la teneur en matière grasse pour 100 grammes de produit ;
- le degré de concentration exprimé par le poids en grammes d'eau bouillie à ajouter au produit pour obtenir un volume, indiqué en litres et centilitres, égal à celui du lait ou du lait partiellement écrémé ou du lait écrémé dont provient le contenu du récipient.

Le degré de concentration est indiqué par la formule suivante :

« En ajoutant au contenu de cette boîte (de ce récipient)..... grammes d'eau bouillie, on obtient..... litres..... centilitres de lait à..... grammes de matière grasse au litre ou de lait partiellement écrémé à grammes de matière grasse au litre – ou de lait écrémé ».

Cette formule est complétée, s'agissant de produits sucrés, par la mention « non comprise le volume de sucre dissous à raison de..... grammes par litre ».

Le volume final, indiqué dans cette formule, mesuré à la température de 20°, doit être exact à 1p.100 près. Les indications relatives à la dénomination du produit, à la teneur en matière grasse et au poids net doivent être inscrites en caractères de dimensions au moins égales à celles des caractères les plus grands autres que ceux de la marque de fabrique ou de commerce figurant sur le récipient ou sur l'étiquette et de même apparence typographique.

En outre, les récipients doivent porter, en caractères indélébiles, suivant les modalités fixées par arrêté du Ministre chargé du commerce, l'indication ou pays d'origine, de la date et du lieu de fabrication, de la nature du produit et du lot de fabrication des produits visés au présent article, quelle que soit leur origine.

Les laits concentrés admis à l'importation doivent toutefois répondre aux indications ci-après :

- a) Présenter, après dilution, une teneur en matière grasse de 34 grammes au minimum par litre, non compris les volumes des substances ajoutées éventuellement.
- b) Ne compter au maximum que deux mois de stockage depuis leur sortie d'usine jusqu'à la date de l'embarquement et être exempt de bactéries coliformes et tous germes pathogènes.
- c) Avoir un taux d'acidité égal ou inférieur à 0,32 % en acide lactique sans addition d'aucun antiseptique. Ce taux n'est toutefois exigé que pour les laits concentrés sucrés et au stade du débarquement seulement.

TITRE IV : LAITS EN POUVRE ET AUTRES LAITS SECS

Article 25 : Sous réserve des dispositions de l'article 28 ci-dessous, les dénominations de « lait en poudre », « lait partiellement écrémé en poudre », « lait écrémé en poudre », « lait en poudre sucré », « lait écrémé en poudre sucré » sont réservées aux produits, à l'état sec additionnés de sucre (saccharose) dans une proposition conforme aux usages quand la mention « sucré » est portée sur l'étiquette ou le récipient, provenant de la dessiccation de lait entier ou de lait partiellement écrémé ou de lait écrémé propre à la consommation humaine.

Il est interdit d'employer d'autres dénominations que celles énumérées au présent article pour désigner ces produits. Toutefois l'expression « en poudre » peut être remplacée dans ces dénominations par le mot « sec » suivi ou non d'une mention indiquant le mode de présentation (poudre, granulés, paillettes, etc.).

Article 26 : Les dispositions de l'article 24 sont applicables aux produits définis au présent titre sous les réserves suivantes.

Le poids net de la marchandise est exprimé en grammes pour les ventes au détail et en kilogrammes pour les usages industriels.

L'indication du degré de concentration du produit est remplacée par celle du mode d'emploi. Elle est donnée par l'une des formules suivantes :

a) Laits en poudre non sucrés :

« En ajoutant..... grammes de cette poudre (le contenu de ce récipient) à..... grammes d'eau bouillie on obtient..... litres..... centilitres de lait à..... grammes de matière grasse au litre – ou 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 (le contenu de ce récipient) à..... grammes d'eau bouillie on obtient..... litres..... centilitres de lait à..... grammes de matière grasse au litre – ou de lait partiellement écrémé, à..... grammes de matière grasse au litre – ou de lait écrémé, non compris le volume du sucre dissous..... à raison de..... Grammes par litres ».

Le volume final indiqué dans les formules d'emploi et mesuré à la température de 20° doit être exact à 1p.100 près, déduction faite du volume du sucre dissous.

Un arrêté interministériel pourra prescrire que la date de fabrication ou la date limite d'utilisation sera portée en caractères indélébiles sur l'étiquetage de certains conditionnements particuliers contenant les produits visés au présent article.

Les dispositions du présent article ne sont pas applicables aux produits vendus sous une des dénominations énumérées à l'article 28 ci-dessous

Article 27 : Les produits visés à l'article 28 ne doivent pas présenter au moment de l'ouverture de la boîte ou du récipient, un taux d'humidité supérieur à 4p.100.

Article 28 : Les dénominations de :

- « Lait en poudre pour industries alimentaires » ;
- « Lait partiellement écrémé pou industries alimentaires » ;
- « Lait écrémé en poudre pour industries alimentaires » ;
- « Lait en poudre sucré pour industries alimentaires » ;
- « Lait partiellement écrémé en poudre sucré pour industries alimentaires » ;
- « Lait écrémé en poudre sucré pour industries alimentaires »

sont réservées à ceux des produits définis à l'article 25 ci-dessus qui sont destinés exclusivement à être utilisés dans la préparation d'aliments complexes de nature variée faisant l'objet d'une cuisson et figurant sur une liste fixée par arrêté interministériels.

Il est interdit d'employer d'autres dénominations que celles fixées au présent article pour désigner ces produits. Toutefois l'expression « en poudre » peut être remplacée dans ces dénominations par le mot « sec » suivi ou non d'une mention indiquant le mode de présentation (poudre, granulés, paillettes, etc.).

Article 29 : Les produits vendus sous une des dénominations énumérées à l'article 28 ci-dessus doivent être conditionnés en emballages clos contenant au moins 25 kg de produit. Ils doivent être remplis et fermés par le fabricant et remis intacts à l'utilisateur.

Les emballages 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, le nom ou la raison sociale ou la marque ainsi que l'adresse du vendeur ;
- Le poids net de la marchandise exprimé en kilogrammes ;
- La mention : « ce produit ne doit pas être mis en vente par les commerçants, détaillants et débitants ».

De plus les emballages doivent porter les indications ci-après :

- La teneur en humidité pour cent grammes de produit, exprimée par la formule suivante :
«p.100 d'humidité (départ usine) » ;

- La teneur en matière grasse pour cent grammes de produit exprimé par la formule suivante :
«p.100 de matière grasse (départ usine) » ;

Pour les produits sucrés, la teneur en saccharose pour cent grammes est exprimée par la formule suivante :
«p.100 de saccharose (départ usine) » ;

Les indications relatives à la dénomination du produit, au poids net, aux teneurs en humidité, matière grasse et saccharose, ainsi que la mention interdisant la vente par les commerçants, détaillants et débitants doivent être inscrites en caractères de dimensions au moins égales aux deux tiers de celles des caractères les plus grands – autres que ceux de la marque de fabrique ou de commerce – figurant sur l'emballage et de même apparence typographique.

Un arrêté interministériel pourra prescrire que la date de la fabrication ou la date limite d'utilisation sera portée sur l'étiquetage de certains emballages particuliers contenant les produits visés au présent article.

En outre, les emballages devront porter en caractère indélébile, suivant les modalités qui seront précisées par arrêté du Ministre chargé du Développement rural, l'indication du pays d'origine, de la date (année et mois) et du lieu de fabrication des produits visés au présent titre, quelle que soit leur origine.

Article 30 : L'importation et la vente de lait en poudre entier, écrémé ou semi écrémé, sont autorisées dans les conditions ci-après :

a) Pour la vente au détail en boîtes de 500 grammes au maximum :

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

L'importation des laits en poudre industriels ne sera autorisée que si elle est réalisée par des commerçants patentés agréés par le Ministre chargé du commerce après avis des Ministres respectivement chargés du Développement rural et de la Santé publique.

Ces commerçants doivent effectuer eux-mêmes la reconstitution sous le contrôle du service de la répression des fraudes.

TITRE V : CASEINE

Article 31 : La dénomination de « caséine » est réservée à la matière aluminosilicée du lait, obtenu par dessiccation après égouttage et lavage de la caillébotte provenant de la coagulation de lait totalement écrémé. Ne peut être considérée comme caséine propre à la consommation humaine que la caséine sans mauvaise odeur et sans mauvais goût, préparée avec des caillébottes propres et en bon état de conservation.

Article 32 : Est autorisé l'emploi dans la préparation de la caséine, de bicarbonate de soude ou de phosphate de soude, à la condition toutefois que la quantité de ces sels employés ne dépasse pas au total 8 p.100 du poids de la caséine sèche.

TITRE VI : CREME

Article 33 : La dénomination de « crème » est réservée au lait contenant au moins pour 100 grammes, 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 inférieur à 8,5 pour cent en poids.

Article 34 : Si le produit renferme moins de 30 grammes mais au moins 12 grammes de matière grasse pour 100 grammes, il ne peut être mis en vente ou vendu que sous la dénomination de « crème légère ».

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

Elle ne peut être mise en vente au détail qu'en récipients clos et étanches portant directement ou sur une étiquette adhérente, la dénomination « crème légère » en caractère très apparents, de mêmes dimensions et d'au moins un centimètre de haut, le qualificatif « légère » étant inscrit sous le mot « crème ». En outre, l'indication de la teneur en matière grasse doit figurer en mêmes caractères.

Article 35 : 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 maximum deux kilogrammes de crème. Elle peut être additionnée de matière aromatique naturelle, de stabilisateur autorisé dans la proportion pondérale de 0,1 % au maximum et de sucre (saccharose) dans la proportion pondérale de 15 % au maximum.

L'intérieur des récipients doit être lisse et ne comporter ni aspérité ni creux présentant des difficultés de nettoyage. Les matériaux qui constituent les récipients doivent être conformes aux dispositions en vigueur aussi bien en ce qui concerne leur composition que 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.

Article 36 : Les récipients contenant de la « crème sous pression » doivent porter, en caractères apparents, la dénomination « Crème sous pression », suivie de la mention « pasteurisée » ou « stérilisée », selon le cas, cette dénomination est accompagnée, s'il y a lieu, du nom de la matière aromatique naturelle utilisée et du mot « sucrée ».

Article 37 : Les récipients contenant de la crème répondant à la dénomination générale mentionnée à l'article 33 du présent décret, doivent porter les indications suivantes en caractères apparents :

- Le poids net de la crème ;
- La date du conditionnement par le jour du mois suivi de l'indication du mois dans l'année, ces deux 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 « A consommer dans les cinq jours qui suivent la date du conditionnement ».

Article 38 : 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.

TITRE VII : BEURRE

Article 39 : La dénomination « beurre », avec ou sans qualificatif, est réservée au produit exclusivement obtenu par battage, soit de la crème, soit du lait ou de ses 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 au maximum d'eau.

Article 40 : Sont autorisées les opérations ci-après énumérées, qui ont uniquement pour objet la préparation régulière 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 pas la quantité de 10 grammes pour cent grammes de beurre et que le produit soit mis en vente ou vendu sous la dénomination « beurre salé ». La dénomination « beurre demi-sel » peut être également employée, mais seulement lorsque la teneur en sel est inférieure à 5 grammes pour 100 grammes de beurre ;
- L'addition au sel employé pour le salage du beurre d'une petite quantité de salpêtre commercialement pur ;
- La rénovation par malaxage avec du lait et de l'eau additionnée d'une quantité de bicarbonate de soude. Toutefois, le beurre ainsi traité ne doit être mis en vente que sous la dénomination « beurre rénové ».

Article 41 : Il est interdit d'employer, pour le lavage du beurre, de l'eau non potable.

Est autorisé, pour le nettoyage et la désinfection des appareils servant à la préparation du beurre, l'emploi des produits visés à l'article 11, à la condition que, grâce à des rinçages subséquents, le beurre ne retienne aucune trace des ingrédients employés.

De même est autorisé le traitement de l'eau servant au lavage du beurre, par les procédés physiques ou chimiques habituellement employés par les services publics pour la purification de l'eau destinée à la consommation humaine.

TITRE VIII : FROMAGES (DISPOSITIONS GENERALES)

Article 42 : La dénomination « fromage », accompagnée ou non d'un qualificatif ou d'une dénomination de fantaisie est réservée au produit ferme ou non, obtenu par la coagulation du lait, de la crème, du lait écrémé ou de leur mélange, suivie d'égouttage, et contenant au minimum 23 grammes de matière sèche pour 100 grammes de fromage.

Article 43 : Il est interdit de détenir en vue de la vente, de mettre en vente ou de vendre pour la consommation en nature :

1. Des fromages préparés avec du lait totalement ou partiellement écrémé et renfermant moins de 20 grammes de matière grasse pour 100 grammes de fromage après complète dessiccation, sans que leur dénomination de vente soit suivie du qualificatif « maigre ».
2. Des fromages préparés avec du lait autre que du lait de vache ou de zébu, sans que leur dénomination de vente soit suivie de l'indication de l'espèce animale dont provient le lait employé. Exception est faite pour les fromages qu'il est d'usage constant de fabriquer avec du lait autre que le lait de vache ou de zébu.

Article 44 : Les qualificatifs « gras », « à pâte grasse » et toutes dénominations indiquant une supériorité de qualité sont réservées aux fromages renfermant au moins 40 grammes de matière grasse pour 100 grammes de fromage après complète dessiccation.

La dénomination d'un fromage ne peut contenir le mot « crème » ou être accompagnée du qualificatif « extra gras » que si le produit ainsi désigné renferme au moins 45 grammes de matière grasse pour 100 grammes de fromage après complète dessiccation.

Le qualificatif « double crème » est réservé aux fromages renfermant au moins 60 grammes de matière grasse pour 100 grammes de fromages après complète dessiccation.

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

Article 45 : Sont autorisés :

- ◊ L'addition, en cours de fabrication ou de maturation, de sel commercialement pur, d'arômes, d'épices, de cultures de ferments et moisissures et de matières colorantes végétales ;
- ◊ La désacidification éventuelle des laits destinés à la fabrication des fromages dans les conditions qui seront fixées par arrêté interministériel ;
- ◊ L'addition de bicarbonate de soude au sel servant à saupoudrer les fromages ;
- ◊ Le glaçage, au moyen de paraffine colorée ou non, de la croûte des fromages et la coloration de cette dernière conformément aux prescriptions fixées par arrêté interministériel ;
- ◊ L'addition aux fromages fondus, au moment de leur préparation, dans une proportion ne dépassant pas 3 grammes pour 100 grammes du produit fini, des sels dissolvants et émulsionnants et d'acides organiques faibles, dont la liste sera donnée par arrêté interministériel ;
- ◊ L'addition à la pâte des fromages fondus, dans des proportions ne pouvant dépasser 7,5 % de jambon maigre à la condition que mention quantitative et qualitative de cette addition figure dans la dénomination de vente de ces produits.

TITRE IX : FROMAGES FRAIS

Article 46 : 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 45, doivent avoir été pasteurisés.

Article 47 : 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 pour 100, 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.

Article 48 : La dénomination « Suisse » est réservée à un fromage frais enveloppé, à pâte homogène, molle, non salée, de forme circulaire, du 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.

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

La crème ne pourra être ajoutée au caillé frais qu'à la condition d'être pasteurisée.

TITRE X : FROMAGE A PATE MOLLE ET A PATE PRESSEE, DITS FROMAGE FERMENTES

Article 49 : 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.

Article 50 : Les fromages à pâte pressée sont des fromages ayant subi, indépendamment de la fermentation lactique, d'autres fermentations, égouttés par division du caillé et formation d'un grain, ayant été l'objet d'une ou plusieurs pressions, affinés, et qui, le cas échéant, peuvent comporter des moisissures internes.

TITRE XI : FROMAGES FONDUS

Article 51 : Les fromages visés au présent titre sont les produits de la fonte du fromage additionnés éventuellement d'autres produits laitiers, notamment de lait en poudre, crème, beurre, caséine, lactosérum, avec ou sans adjonction d'arôme.

Article 52 : La dénomination « fromage fondu » est réservée à un fromage fondu dont la teneur en matière sèche est au moins égale à 50 pour 100 et dont la teneur en matière grasse est au moins de 40 grammes pour 100 grammes de produit après complète dessiccation.

La dénomination « fromage pour tartine » est réservée à un fromage fondu présentant la teneur en matière grasse ci-dessus indiquée, mais dont la teneur en matière sèche est comprise entre 44 et 50 pour 100 seulement.

Dans les dénominations ci-dessus indiquées, le mot « fromage » peut être remplacé par la désignation du fromage utilisé, à la condition que celui-ci, additionné, le cas échéant, de 25 % au maximum de fromage d'espèce similaire, constitue la seule matière première mise en œuvre.

La dénomination, « Crème de..... » ou « Crème de..... Pour tartine » est réservée à un fromage fondu dans lequel le fromage désigné dans la dénomination constitue la seule matière première mise en œuvre, renfermant respectivement au minimum 50 grammes ou 44 grammes de matière sèche pour 100 grammes de produit et présentant au minimum 45 grammes de matière grasse pour 100 grammes de produit après complète dessiccation, l'adjonction de beurre et de crème restant toutefois autorisée.

Article 53 : Sous réserve des dispositions de l'article 55 ci-après, il est interdit de détenir en vue de la vente, de mettre en vente ou de vendre des fromages fondus qui présenteraient les caractéristiques extérieures de fromage obtenu directement par emprésurage du lait, du lait écrémé, de la crème ou de leur mélange, à moins que ces fromages ne portent imprimés sur la croûte la mention « pâte fondue » en caractères très apparents, répétés, le cas échéant, afin que chaque morceau débité comporte cette indication ou une fraction suffisante de celle-ci.

Les fromages fondus détenus et transportés en vue de la vente, mis en vente ou vendus à la pièce, doivent porter l'indication du poids net du produit à la sortie de l'usine.

TITRE XII : DISPOSITIONS RELATIVES A LA VENTE DES FROMAGES

Article 54 : Sous réserve des dispositions de l'article 56 ci-après aucun fromage ne peut être détenu ou transporté en vue de la vente, mis en vente ou vendus qu'accompagné des indications suivantes :

- La dénomination du fromage ;
- Les noms et adresses du fabricant, cette mention pouvant être remplacée par l'indication d'un numéro d'immatriculation dans les conditions prévues par arrêté du Ministre chargé du commerce ;
- Le lieu de fabrication (département ou région) du produit ;
- La teneur en matière grasse minimum pour 100 grammes de fromage ramené à l'état sec ; cette indication sera donnée par la formule : « x..... pour cent de matière grasse ».

Sous réserve des dispositions de l'article 56 ci-après, les indications relatives au lieu de fabrication du fromage et à sa teneur en matière grasse seront inscrites en caractères apparents de dimensions au moins égales aux deux tiers de celles des caractères de la dénomination et de même apparence typographique.

Les indications relatives à la teneur en matière grasse et au lieu de fabrication ne sont pas exigibles en ce qui concerne les fromages ayant droit à une appellation d'origine.

Lorsque les fromages seront mis en vente sans enveloppe, ni emballage, les indications susvisées seront, soit apposées en caractères indélébiles et très apparents sur la croûte des fromages vendus entiers, soit inscrites sur une étiquette rigide qui sera placée sur chaque fromage entier ou en morceaux ou sur chaque lot de fromages entiers ou en morceaux, un lot ne pouvant contenir que des fromages auxquels s'applique la même dénomination.

Article 55 : Les fromages rappelant par leur forme ou leur aspect ceux définis au présent décret, ainsi que tous autres fromages non définis d'une teneur en matière grasse inférieure à 40 pour 100, ne pourront être détenus ou transportés en vue de la vente, mis en vente ou vendus entiers que munis d'une bande de couleur bleue foncée, apparente, portant en caractères blancs d'au moins un centimètre de hauteur l'indication de leur teneur en matière grasse par la formule : « x..... pour 100 de matière grasse ».

Lorsqu'il seront mis en vente après découpage, ou en morceaux, l'étiquette rigide prévue à l'article précédent, placée sur chaque fromage entier ou en morceaux ou sur chaque lot de fromage entier ou en morceaux, portera, en outre, diagonalement, sur une bande de couleur bleue foncée apparente, en caractères blancs, d'au moins 2 centimètres de haut, l'indication de la teneur en matière grasse par la formule : « X..... pour cent de matière grasse ».

La nature du lait employé, lorsqu'il ne s'agira pas de lait de vache, devra également être indiquée par une inscription en caractères très apparents.

Article 56 : Les fromages non définis de fabrication et de consommation locale ou régionale ne sont pas soumis aux dispositions des articles 54 et 55 du présent décret lorsqu'ils sont fabriqués et vendus par les éleveurs eux-mêmes.

TITRE XIII : GLACES ET CREMES GLACEES

Article 57 : 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 et destinés aux mêmes usages, ne répondent pas aux définitions données par le présent décret.

Article 58 : Les dénominations « glace à la crème », « crème glacée », « 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 61 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 devront obligatoirement être suivies de l'indication des fruits ou des arômes mis en œuvre.

Les produits auxquels elles s'appliquent devront renfermer au minimum, pour 100 grammes de produits finis :

a) Lorsque le parfum utilisé est un des arômes naturels visés au paragraphe b de l'article 61 ci-dessous :

- 15 grammes de saccharose et 8 grammes de matières grasses ; leur extrait sec à 100 C° devra dans ce cas être au moins égal à 33 grammes ;

b) Lorsqu'il s'agit de glaces aux fruits ou jus de fruits :

- 15 grammes de saccharose et 6 grammes de matières grasses ; leur extrait sec à 100° devra dans ce cas être égal à 31 grammes.

Article 59 : 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).

Les glaces auxquelles cette dénomination s'applique devront renfermer au minimum 20 grammes de sucre (saccharose) et 10 grammes de jaunes d'œufs, pour 100 grammes de produit fini.

Leur extrait sec à 100 C° devra être au moins égal à 31 grammes.

A compter d'une date fixée par arrêté conjoint des Ministres respectivement chargés du développement rural et du commerce, les glaces aux œufs devront renfermer, en sus des proportions des saccharoses et de jaunes d'œufs susvisés, 2,6 grammes de matière grasse pour 100 grammes de produit fini et leur extrait sec à 100 C° devra être au moins égal à 33 grammes.

Article 60 : Les dénominations « glace à..... » ou « glace au sirop..... » suivies d'un nom de fruit ou d'arôme naturel, sont exclusivement réservées aux produits obtenus par congélation d'un mélange pasteurisé d'eau potable et de sucre (saccharose) qui pourra être additionné de lait ou de crème pasteurisée. La teneur en saccharose des glaces visées au présent article ne pourra en aucun cas être inférieure à 25 grammes pour 100 grammes de produits finis.

Leur extrait sec à 100 C° devra être au moins égal à 25 grammes.

Article 61 : Les quantités minima de fruits ou de parfums à employer pour la fabrication des produits visés aux précédents articles devront être les suivantes pour 100 grammes de produit fini :

a) Glaces aux fruits usuels (fraises, abricots, framboises, etc..) : 20 grammes de fruits frais ou congelés, sous forme de pulpes ou de purée, ou l'équivalent en jus de fruits frais ou pasteurisés ou concentrés ;

b) Glaces aux arômes naturels :

- Chocolat : 3 grammes de pâte ou poudre de cacao ;
- Praliné : 5 grammes d'amandes douces d'amandier ou de noisettes ou du mélange des deux ;
- Café : 4 grammes de café sous forme de grains torréfiés ou d'infusion concentrée en quantité correspondante ;
- Vanille : 0,1 grammes de vanille ou l'équivalent en sucre vanillé ou essence de vanille naturelle ;
- Pistache : 10 grammes de pistache en grain, à l'exclusion de tout autre produit ;
- Malt : 10 grammes d'extrait de malt à 79 % de maltose ;
- Caramel : 8 grammes de saccharose caramélisé en sus des quantités prévues aux articles précédents.

Article 62 : Du point de vue organoleptique, les glaces, glaces à la crème, crèmes glacées, ice cream, devront avoir une texture homogène, une couleur franche et uniforme, un goût et un parfum caractéristique de la catégorie et de l'espèce annoncée.

Seront considérées comme impropres à la consommation, les glaces ayant un arrière goût prononcé (salé, métallique, pourri, moisi, rance, suiffé, amer) ou une odeur anormale.

Par ailleurs et dans tous les cas, le volume du produit prêt à la consommation ne devra pas être supérieur à deux fois le volume total des différents constituants.

Article 63 : Sont autorisés :

- L'emploi, pour remplacer le lait frais, de lait concentré (sucré ou non) ainsi que de poudre de lait (écrémé ou non) additionné de la quantité d'eau potable nécessaire pour reconstituer le produit d'origine ;
- L'emploi de beurre pour remplacer la crème fraîche ;
- L'adjonction de jaunes d'œufs ;
- L'emploi, pour remplacer les jaunes d'œufs frais, de jaunes d'œufs en poudre ou en paillettes, ou d'œufs congelés ou conservés ;
- L'emploi d'eau de vie de fruits, de rhum, et de liqueurs non saccharinées ;
- La coloration au moyen de colorants dont l'emploi sera autorisée en confiserie par le Ministre chargé du développement rural après avis de la commission de contrôle des produits alimentaires et qui seront utilisés à la dose strictement indispensable pour obtenir l'effet de coloration recherchée ;
- L'emploi, à titre de stabilisateur, dans une proportion ne dépassant pas 1 % du poids du produit fini, de gélatine alimentaire, de blanc d'œufs, d'agar-agar, de poudre de caroube ou de toute autre substance dont l'utilisation aura été autorisée par arrêté du Ministre chargé du développement rural après avis de la commission du contrôle des produits alimentaires ;
- L'emploi d'essences naturelles pour renforcer le parfum, à condition qu'il n'entraîne pas une diminution des quantités de matières utiles fixées à l'article 61 du présent décret.

Ce mélange des produits visés aux articles précédents et leur enrobage dans une couche uniforme de chocolat ou d'autres produits propres à cet usage.

Article 64 : Sont interdits :

- L'emploi d'eau non potable, tant pour le nettoyage des récipients et appareils que pour la fabrication des glaces elles-mêmes ;
- L'emploi de toute matière grasse ne provenant pas du lait ;
- La substitution au saccharose de toute autre matière sucrante ;
- L'emploi de parfums synthétiques ;
- L'emploi d'amidon, de fécule, de farines diverses, ainsi que de tout produit stabilisateur ou antiseptique ou de toute matière colorante non autorisée dans les conditions prévues à l'article 63 ci-dessus.

Article 65 : Les glaces et les crèmes glacées ne doivent pas contenir :

- Plus de 300.000 germes aérobies mésophiles par millilitre de produit défoisonné ;
- Plus de 100 bactéries coliformes par millilitre de produit défoisonné.

En outre, elles ne doivent contenir :

- Aucun *Escherichia coli* par millilitre de produit défoisonné ;
- Aucun germe pathogène en particulier de staphylocoque dans 0,1 millilitre de produit défoisonné ;
- Aucune salmonelle par 25 millilitres du produit défoisonné.

Article 66 : Les produits utilisés pour la préparation des glaces et crèmes glacées doivent satisfaire aux conditions suivantes.

Le lait, au moment de l'utilisation par le fabricant, s'il ne répond pas à la définition du « lait pasteurisé conditionné » fixé par la réglementation en vigueur, doit avoir subi :

- Soit une ébullition de 100° pendant quatre minutes au moins ;
- Soit une pasteurisation haute à 82 - 85°C pendant au moins cinq minutes ;
- Soit un traitement par tout autre procédé autorisé légalement (- procédé dit U.H.T., etc.).

La crème, au moment de son emploi, doit être de bonne qualité bactériologique ; à cet effet, elle doit avoir subi un chauffage à une température minimum de 72°C pendant au moins quatre minutes.

Le lait et la crème, s'ils 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 6°C, à 4°C ou à 2°C, suivant que cette utilisation a lieu dans un délai de vingt quatre heures, de quarante huit heures ou de soixante douze heures.

Les œufs, au moment de leur emploi, doivent être propres à la consommation humaine au sens de la réglementation en vigueur. Seuls les œufs de poule peuvent être utilisés.

Si les œufs congelés sont utilisés, la température de décongélation ne doit pas atteindre plus de 10°C dans la masse. On ne doit décongeler que la quantité nécessaire à la fabrication journalière.

Les fruits utilisés doivent être mûrs, propres et sains. Les autres matières premières entrant éventuellement dans la préparation des glaces et crèmes glacées doivent être propres et saines.

Article 67 : 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 d'effet équivalent qui aurait été autorisé dans les conditions prévues à l'article 10 du présent décret.

Les températures, les temps de chauffage et de refroidissement doivent être mesurés au moyen d'appareils en bon état de fonctionnement.

Après congélation et 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.

Article 68 : Les prélèvements d'échantillons en vue du contrôle bactériologique et les examens relatifs :

- Au dénombrement des germes aérobies mésophiles ;
- A la recherche des bactéries coliformes et de *Escherichia coli* ;
- A la recherche des germes pathogènes, en particulier des staphylocoques ;
- A la recherche des salmonelles, sont effectuées suivant les méthodes dont les intéressés peuvent avoir communication à la Direction de l'Élevage.

Article 69 : Les récipients contenant la glace en vrac devront porter une marque distinctive, soit estampée, soit venue de fonderie, permettant de connaître le nom du fabricant.

En outre, lesdits récipients devront 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 les articles 58 à 62 du présent décret.

Le détaillant devra porter à la connaissance des acheteurs, à l'aide d'une pancarte, d'un tableau ou de 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 au cas où il ne serait pas lui-même le fabricant.

Le détail devra, dès qu'un récipient est vide, le laver soigneusement avant de le rendre au fabricant.

Les boîtes contenant les glaces ou des portions devront obligatoirement porter le nom ou la raison sociale, l'adresse de l'atelier de fabrication, ainsi que la dénomination du produit, la contenance en litres, ou le nombre de portions individuelles. La décoration d'une glace devra être considérée comme un supplément au volume.

Les papiers d'emballage des portions individuelles doivent porter le nom du fabricant et l'adresse de son atelier ou de son usine.

Il est formellement interdit à tout fabricant ou vendeur d'utiliser des récipients ou emballages ne lui appartenant pas et qui porteraient le nom ou la marque d'un fabricant ou vendeur autre que celui qui a effectivement préparé les produits dont il s'agit.

Article 70 : Les locaux de fabrication et d'entreposage des glaces et crèmes glacées doivent répondre aux prescriptions suivantes :

- o Les murs et les cloisons doivent être revêtus jusqu'au plafond de matériaux durs, résistants aux chocs, imperméables, imputrescibles et à surface lisse. Si des éléments juxtaposés sont utilisés, ils doivent être strictement jointifs ;
- o Les dimensions des locaux doivent être suffisantes pour permettre l'exécution du travail dans les meilleures conditions d'hygiène et de sécurité. L'utilisation des sous-sols ainsi que des pièces sans fenêtre est interdite, sauf si ces pièces sont équipées de dispositifs agréés pour le maintien en air conditionné ;
- o Les angles des raccordements des murs entre eux, avec le sol, avec le plafond, sont aménagés en gorge arrondie ;
- o Les surfaces des murs des cloisons et les plafonds doivent être toujours maintenus en parfait état de propreté par des lavages fréquents ;

- ◊ Le sol doit être en matériaux durs tels que carrelage ou ciment, lisse ou bien recouvert d'un revêtement imperméable et dur. Il doit être lavé au moins une fois par jour, le balayage à sec est interdit ;
- ◊ L'écoulement des eaux de lavage doit être assuré par un orifice muni d'un panier grillagé ou de tout autre dispositif capable d'arrêter la projection de corps solides et pourvu d'un siphon ou d'appareils analogues empêchant le reflux de liquides et de mauvaises odeurs. L'ensemble est raccordé à la canalisation souterraine ;
- ◊ L'aération et la ventilation doivent être assurées en permanence et permettre l'évacuation des buées, vapeurs, fumées et odeurs ;
- ◊ Les ouvertures et les fenêtres doivent être pourvues d'un grillage à mailles de dimension suffisante pour éviter la pénétration des insectes ;
- ◊ Toutes autres mesures doivent être prises par les propriétaires et gérants pour éviter la pénétration des insectes et des rongeurs ; des opérations de désinfection ou de dératisation doivent être entreprises, le cas échéant, en prenant toutes précautions utiles pour éviter un contact éventuel entre les pesticides utilisés et les denrées alimentaires ;
- ◊ L'accès de ces locaux aux animaux domestiques est interdit ;
- ◊ Tous les locaux doivent être approvisionnés en eau potable ;
- ◊ Les eaux résiduaires et les eaux de lavage doivent être évacuées selon les prescriptions relatives à l'assainissement ;
- ◊ Les déchets, rebus et détritiques de toute sorte doivent être déposés aussitôt dans les récipients étanches et clos, insonores et en matériaux imperméables, vidés et nettoyés au moins une fois par jour ;
- ◊ Les locaux destinés à la fabrication des glaces et crèmes glacées ne peuvent en aucun cas servir à l'habitation.

Article 71 : Les installations sanitaires doivent satisfaire aux conditions ci-après :

- ◊ Les lavabos et douches doivent être installés dans un local clair, bien aéré, à sol étanche, situé à proximité des lieux de travail. Ils doivent être approvisionnés en eau courante chaude et froide ;
- ◊ L'établissement doit fournir le savon nécessaire ou à défaut les détergents ou produits de remplacement autorisés, ainsi que les brosses dures pour le nettoyage des ongles ;
- ◊ Pour le séchage des mains, des serviettes en papier non réutilisables doivent être employées ;
- ◊ Les vestiaires doivent être installés dans un local spécial isolé des ateliers ; ils doivent être bien éclairés et aérés, maintenus en état constant de propreté. Les armoires individuelles mises à la disposition du personnel doivent être conformes aux prescriptions de la réglementation du travail au Sénégal, concernant l'hygiène des travailleurs ;
- ◊ Les lieux d'aisances doivent être installés à proximité des locaux de travail avec lesquels ils ne doivent pas communiquer directement. Ils doivent être bien ventilés et aménagés de façon à ne donner aucune odeur. Les parois et le sol, formés de matériaux imperméables et de couleur claire, doivent permettre un lavage à grande eau avec pente et siphon d'évacuation des eaux sales ;
- ◊ Les cabinets doivent être bien éclairés ; leur nombre est calculé sur la base d'un cabinet au minimum pour vingt personnes. La hauteur des cloisons séparant les cabinets est de 2 mètres ;
- ◊ Les urinoirs sont prévus en nombre suffisant, au moins un pour vingt hommes. Les effluents sont évacués conformément aux règlements sanitaires ;
- ◊ Le nettoyage et l'entretien des lieux d'aisances doivent être assurés de façon parfaite ;
- ◊ Un lavabo doit être installé à proximité immédiate.

Article 72 : Le personnel des ateliers de fabrication doit se conformer aux obligations suivantes :

- Port de vêtements de travail appropriés soumis au nettoyage périodique et renouvelé ; blouse de teinte claire et coiffure enfermant les cheveux ;
- Propreté corporelle générale ; les mains, aux ongles courts, doivent être lavées avant la reprise du travail et l'usage de vernis à ongles est interdit. En outre il est interdit de cracher.

Article 73 : Le matériel de fabrication doit être de préférence en acier inoxydable ; il ne doit y avoir aucune trace de corrosion.

Les tables de travail doivent présenter un revêtement en matériaux durs facilement lavables ; le bois est interdit. Elles seront tenues constamment en état de propreté et nettoyées au moins une fois par jour à l'aide d'eau chaude additionnée d'un détergent autorisé.

Le matériel de fabrication doit être facilement démontable pour en assurer le nettoyage complet ; lavage à l'eau additionnée d'un détergent admis par la commission de contrôle des produits alimentaires, puis désinfection et rinçage à l'eau reconnue potable. Ce nettoyage sera effectué après chaque période de travail. Le nettoyage des autres ustensiles sera assuré au fur et à mesure de leur emploi, dans des conditions analogues.

Les linges et accessoires servant au nettoyage doivent être propres et fréquemment remplacés. Ils doivent être soumis à une ébullition prolongée avant toute nouvelle utilisation et ne jamais être employés à d'autres usages.

Le matériel et les locaux doivent être soumis à une désinfection complète lorsque les résultats des analyses bactériologiques mettent en évidence l'existence d'une contamination.

Article 74 : Les conditions de stockage des produits destinés à la fabrication sont les suivantes :

- Les produits altérables, emballés ou non, destinés à la fabrication des glaces et crèmes glacées doivent être conservés dans les locaux protégés, bien ventilés, à l'abri de l'humidité et des déprédations causées par les insectes et les rongeurs. Ils ne doivent pas être entreposés dans le local réservé à la fabrication ;
- En aucun cas les denrées ne doivent être entreposées à même le sol mais placées sur des étagères, des rayons ou palettes.

Article 75 : La conservation, la manipulation, la vente des produits préparés s'effectuent ainsi qu'il suit.

Au moment de la vente, les glaces et crèmes glacées sont maintenues dans des appareils frigorifiques, à une température inférieure à 10°C, soit dans des emballages individuels, soit dans des récipients fermés. Quelle que soit leur présentation, elles doivent être manipulées dans des conditions permettant d'éviter toute souillure.

Les cuillères, spatules, moules et autres instruments doivent, entre deux utilisations, être placés dans un récipient transparent avec couvercle rempli d'eau potable courante ou renouvelée très fréquemment au moins toutes les heures.

Les cuillères sont stérilisées, au moins une fois par jour, avant usage.

Les réservoirs destinés à recevoir l'eau potable doivent être désinfectés et rincés tous les jours.

Les gaufrettes et cornets destinés au débit des crèmes glacées sont maintenus isolés de tout contact avec le milieu extérieur en dehors des manipulations.

Le stockage dans la même enceinte frigorifique de tout produit alimentaire non conditionné en emballage clos est rigoureusement interdit.

Les glaces et crèmes glacées sont placées dans un compartiment spécial.

Dans le cas de décongélation accidentelle des produits, ceux-ci ne doivent pas être remis en vente pour la consommation à moins qu'une analyse bactériologique ne révèle qu'ils sont encore conformes aux dispositions du présent titre relatif au contrôle bactériologique des glaces et crèmes glacées.

Article 76 : Les installations antérieures à la date de publication du présent décret et ne répondant pas aux prescriptions prévues aux articles 2, 3, 4 de l'article 70 en ce qui concerne les locaux de fabrication et d'entreposage des glaces et crèmes glacées devront faire l'objet de tous les aménagements nécessaires dans un délai maximum de trois ans.

TITRE XIV : LAITS FERMENTES ET YAOURTS OU YOGHOURTS

Article 77 : La dénomination « lait fermenté » est réservée au produit laitier préparé avec des laits (écrémés ou non) ou 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 à l'espèce ou aux espèces caractéristiques de chaque produit, associées éventuellement, dans le cas du kéfir par exemple, à des levures.

En cas d'emploi de laits concentrés ou en poudre (écrémés ou non), ceux-ci sont additionnés de quantité d'eau nécessaire pour rétablir un lait dont la teneur en matière sèche soit au moins égale à celle d'un lait normal.

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 supérieure à 0,7 grammes pour 100 grammes à la sortie de l'atelier et inférieure à 0,6 grammes pour 100 grammes lors de la vente au consommateur.

« Les laits fermentés » doivent être maintenus jusqu'à la vente au consommateur à une température susceptible d'éviter leur altération et qui sera fixée par arrêté interministériel.

Article 78 : Est autorisée l'addition au « lait fermenté » :

- Du sucre (saccharose) ;
- De matières colorantes autorisées ;
- 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.

Un arrêté interministériel fixera en tant que de besoin, les conditions de préparation et d'utilisation des produits d'addition visés au présent article.

Article 79 : Les récipients dans lesquels le « lait fermenté » est mis en vente doivent être soigneusement obturés. Ces récipients ou leur dispositif de fermeture doivent porter les indications suivantes :

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 chargé du commerce ;
2. La dénomination « lait fermenté » ou le nom consacré par l'usage du type de « lait fermenté » en caractères d'au moins 4 millimètres de hauteur ;
3. La contenance en centilitres ;
4. La date limite de consommation dans les conditions fixées par arrêté interministériel ;
5. La nature et la quantité de lait en poudre ajouté si cette addition est supérieure à 5 grammes de poudre pour 100 grammes de lait utilisé ;
6. La mention « tenir au frais » ;
7. La mention « maigre » faisant suite à la dénomination de vente, inscrite en caractères identiques, si la teneur en matière grasse du produit, calculée sur la partie lactée, est inférieure à 1 % en poids ;
8. A titre facultatif, la mention « gras », accompagnant la dénomination de vente, si la teneur en matière grasse, calculée sur la partie lactée, est au moins égale à 3 % du poids ;
9. Suivant le cas, la mention « sucré », « vanillé », ou le nom de la matière aromatique utilisée, si le « lait fermenté » est sucré ou aromatisé ;
10. Le nom de la matière colorante utilisée ou la mention « colorant naturel », si le « lait fermenté » a fait l'objet d'une addition de matière colorante autorisée ;
11. En cas d'adjonction de pulpes ou jus de fruits, de miel ou de confiture, la mention de cet additif joint à la dénomination de vente.

Article 80 : La dénomination « yaourt » ou « yoghourt » est réservée au « lait fermenté » obtenu, selon les usages loyaux et constants, par le développement des seules bactéries lactiques *lactobacillus* et *streptococcus thermophilus*, qui doivent êtreensemencées simultanément et se trouver vivantes dans les produits mis en vente.

La quantité d'acide lactique libre contenue dans le « yaourt » ou « yoghourt » ne doit pas être inférieure à 0,8 grammes pour 100 grammes lors de la vente au consommateur.

Article 81 : Les dispositions des articles 77 à 79 sont applicables aux « yaourts » ou « yoghourts ».

Article 82 : Les pots de « yaourts » ou « yoghourts » devront obligatoirement porter une étiquette mentionnant la date de leur préparation et la date limite de leur consommation.

Ces produits seront retirés de la vente au plus tard le sixième jour de leur préparation. Il appartient au service de la répression des fraudes, d'informer chaque année les fabricants, de la réduction de ce délai, lorsque les conditions climatiques l'imposent dans l'intérêt de la clientèle.

TITRE XV : ANNEXES

Rappel des dénominations d'origine se rapportant à certains fromages étrangers.

Article 83 : La dénomination « Brie » est réservée à un fromage à pâte molle, à caillé non divisé, de forme circulaire, fabriqué exclusivement avec du lait de vache emprésuré, à pâte non malaxée mécaniquement, légèrement salée, à moisissures superficielles, renfermant au moins 40 grammes de matière grasse pour 100 grammes de fromage après complète dessiccation, dont la teneur en matière sèche ne doit pas être inférieure à 44 grammes pour 100 grammes de fromage, et dont le diamètre varie de 16 à 40 centimètres suivant la grandeur des moules dans lesquels il est fabriqué. Toutefois, les fromages pouvant bénéficier des dénominations « Brie de Melun » et « Brie de Montereau » sont obtenues à partir de caillé divisé.

Article 84 : La dénomination « Camembert » est réservée à un fromage à pâte molle, à caillé non divisé, de forme circulaire, d'un diamètre de 105 à 110 millimètres, fabriqué exclusivement avec du lait de vache emprésuré, à pâte non malaxée, légèrement salée, à moisissures superficielles, renfermant au moins 40 grammes de matière grasse pour 100 grammes de fromage après complète dessiccation et dont le poids total de matière sèche ne doit pas être inférieur à 110 grammes.

Article 85 : La dénomination « Petit camembert » est réservée à un « Camembert » de diamètre réduit mesurant de 80 à 85 millimètres de diamètre et dont le poids total de matière sèche ne doit pas être inférieur à 60 grammes.

Article 86 : La dénomination « Coulommiers » est réservée à un fromage à pâte molle, à caillé non divisé, de forme circulaire, d'un diamètre de 125 à 150 millimètres, fabriqué exclusivement avec du lait de vache emprésuré, à pâte non malaxée, légèrement salée, à moisissures superficielles, renfermant au moins 40 grammes de matière grasse pour 100 grammes de fromage après complète dessiccation et dont le poids total de matière sèche ne doit pas être inférieur à 140 grammes.

Article 87 : La dénomination « Pont l'Evêque » est réservée à un fromage à pâte molle, de forme carrée de 105 à 115 millimètres de côté, fabriqué exclusivement avec du lait de vache emprésuré, à pâte malaxée, à égouttage forcé, légèrement salée, affinée après ou sans lavage de la croûte, contenant au minimum 40 grammes de matière grasse pour 100 grammes de fromage après complète dessiccation, et dont le poids total de matière sèche ne doit pas être inférieur à 140 grammes.

Article 88 : La dénomination « Petit Pont l'Evêque » est réservée à un « Pont l'Evêque » de forme réduite mesurant de 85 à 100 millimètres de côté et dont le poids total de matière sèche ne doit pas être inférieur à 85 grammes.

Article 89 : Le fromage pouvant bénéficier de la dénomination « Marolles » ou « Marolles » doit présenter les caractéristiques ci-après définies : fromage à pâte molle, de forme carrée, fabriqué exclusivement avec du lait de vache emprésuré, dans des moules de 13,5 centimètres de côté, à pâte légèrement salée et fermentée, affinée par lavage de la croûte, renfermant au minimum 40 grammes de matière grasse pour 100 grammes de fromage après complète dessiccation et dont la teneur en matière sèche ne doit pas être inférieure à 45 grammes pour 100 grammes de fromage.

Toutefois, les dénominations ci-après sont réservées à des « Marolles » vendus à la pièce, ayant la même composition tant en matière grasse qu'en matière sèche que celle du « Marolles » et fabriqués :

- Pour les « Sorbais », dans des moules de 12,5 centimètres de côté ;
- Pour les « Mignons », dans des moules de 11,5 centimètres de côté ;
- Pour les « Quarts », dans des moules de 8 centimètres de côté.

Article 90 : La dénomination « Bleu » est réservée à un fromage à pâte molle, malaxée, persillée, ensemencée ou non, fermentée et salée, renfermant au minimum 40 grammes de matière grasse pour 100 grammes de fromage après complète dessiccation et dont la teneur en matière sèche ne doit pas être inférieure à 50 grammes pour 100 grammes de fromage.

Cette dénomination, sans indication de l'espèce animale dont provient le lait employé, est réservée aux fromages exclusivement fabriqués avec du lait de vache.

Article 91 : La dénomination « Bleu de chèvre » est réservée aux fromages fabriqués exclusivement avec du lait de chèvre.

Article 92 : La dénomination « Bleu de brebis » est réservée aux fromages fabriqués exclusivement avec du lait de brebis.

En cas de mélange de lait de vache, de lait de chèvre ou de lait de brebis, la dénomination « Bleu » doit être suivie de la mention « laits de mélange ».

Article 93 : Le fromage pouvant bénéficier de la dénomination « Munster » ou « Géromé » doit présenter les caractéristiques ci-après définies : fromage à pâte mole de forme circulaire de 15 à 18 centimètres de diamètre et de 3 à 6 centimètres de hauteur, fabriqué exclusivement avec du lait de vache emprésuré, mis en moule après division préalable du caillé et extraction d'une partie du sérum, à pâte égouttée, non malaxée, légèrement salée, affinée par frottage de la croûte, celle-ci prenant généralement une teinte jaune orangée à l'affinage, contenant au minimum 40 grammes de matière grasse pour 100 grammes de fromage après complète dessiccation, et dont la teneur en matière sèche ne doit pas être inférieure à 40 grammes pour 100 grammes de fromage.

Article 94 : La dénomination « Saint-Paulin » est réservée à un fromage à pâte pressée non cuite, en forme de petite meule d'environ 20 centimètres de diamètre et de 4 à 6 centimètres de hauteur, fabriqué exclusivement avec du lait de vache emprésuré, à pâte demi forme, non malaxé, légèrement salée, affinée avec lavage de la surface, comptant au minimum 40 grammes de matière grasse pour 100 grammes de fromage après complète dessiccation et dont la teneur en matière sèche ne doit pas être inférieure à 44 grammes pour 100 grammes de fromage.

Article 95 : Le fromage pouvant bénéficier de la dénomination « Roblochon » doit présenter les caractéristiques ci-après définies : fromage à pâte pressée non cuite, de forme circulaire, ayant environ un diamètre de 14 centimètres, une hauteur de 3,5 centimètres et un poids de 500 grammes fabriqué exclusivement avec du lait de vache emprésuré, à pâte homogène, très peu ferme, légèrement salée, affinée avec lavage de la croûte qui devient jaune safran, contenant au minimum 45 grammes de matière grasse pour 100 grammes de fromage après complète dessiccation et dont la teneur en matière sèche ne doit pas être inférieure à 45 grammes pour 100 grammes de fromage.

Article 96 : Le fromage pouvant bénéficier de la dénomination « Cantal » ou « Fourme du Cantal » doit présenter les caractéristiques ci-après définies : fromage ayant la forme de gros cylindre de dimensions variables, à croûte séchée, fabriqué exclusivement avec du lait de vache emprésuré, à pâte ferme, non cuite, deux fois pressée avec broyage du caillé entre les deux pressages, salée, contenant au minimum 45 grammes de matière grasse pour 100 grammes de fromage après complète dessiccation et dont la teneur en matière sèche dans un fromage blanchi ne doit pas être inférieure à 55 grammes pour 100 grammes de fromage et, dans un fromage affiné, à 58 grammes pour 100 grammes de fromage.

Article 97 : La dénomination « Gruyère » est réservée à un fromage fabriqué exclusivement avec du lait de vache emprésuré, à pâte ferme, cuite, pressée et salée en surface ou en saumure, de couleur ivoire à jaune pâle, présentant une « ouverture » de dimension allant jusqu'à celle d'une noisette, en forme de meules de 20 à 45 kilogrammes, d'un diamètre de 40 à 70 centimètres et d'une hauteur en talon de 8 à 13 centimètres, à croûte frottée, solide et grenée, de couleur jaune brun, contenant au minimum 45 grammes de matière grasse pour 100 grammes de fromage après complète dessiccation et dont la teneur en matière sèche ne doit pas être inférieure à 62 grammes pour 100 grammes de fromage.

Article 98 : Toutefois, le fromage pouvant bénéficier de la dénomination « Gruyère de Comté » ou « Comté » peut présenter une « ouverture » atteignant la dimension d'une petite cerise et un poids s'élevant à 55 kilogrammes.

Article 99 : La dénomination « Emmental » ou « Emmenthal » est réservée à un fromage fabriqué exclusivement avec du lait de vache emprésuré, à pâte ferme, cuite, pressée et salée en surface ou en saumure, de couleur ivoire à jaune pâle, présentant une « ouverture » de la dimension minimum d'une cerise, en forme de meules de 45 à 130 kilogrammes, d'un diamètre de 70 à 90 centimètres et d'une hauteur en talon de 13 à 25 centimètres, à croûte frottée ou brossée, solide et sèche, de couleur jaune dorée à brun, contenant au minimum 40 grammes de matière grasse pour 100 grammes de fromage après complète dessiccation et dont la teneur en matière sèche ne doit pas être inférieure à 62 grammes pour 100 grammes de fromage.

TITRE XVI : TRAITEMENT DU LAIT A « ULTRA HAUTE TEMPERATURE »

Article 100 : Sous réserve des dispositions de l'article 101 ci-après, est autorisé pour le traitement thermique des laits de consommation mis en vente 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 d'environ 140°-150°C par mélange intime du lait et de la vapeur, et à la refroidir immédiatement après par détente sous vide.

Article 101 : Quel que soit le type d'appareil utilisé réalisant le procédé de traitement visé à l'article 100, les conditions suivantes doivent être satisfaites.

1. La vapeur entrant en contact avec le lait ne doit contenir aucun principe susceptible de nuire à la santé des consommateurs et doit provenir d'un générateur utilisant uniquement de l'eau potable ;
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 ; cette constance est obtenue par le réglage du débit du lait ainsi que par celui de la différence des températures du lait à l'entrée et à la sortie de l'appareil, ces températures étant enregistrées pendant toute la durée du traitement.

Article 102 : Les laits destinés à la consommation humaine dont le traitement est effectué par le procédé dit « à ultra haute température » ou « upérisation » n'ont droit qu'à la dénomination de lait stérilisé à l'exclusion de toute autre adjonction susceptible de faire croire à une supériorité de qualité, notamment de caractère médical.

TITRE XVII : DISPOSITIONS COMMUNES AU LAIT ET AUX PRODUITS LAITIERS

Article 103 : Est considérée, comme une falsification au sens de l'article 12 de la loi n°66-48 du 27 mai 1966, l'addition aux produits définis au présent décret d'une substance quelconque, exception faite pour celle dont l'emploi pourrait être autorisé par arrêté interministériel.

La dénomination pour la vente doit, sauf dispositions contraires de ces arrêtés, être suivie d'une mention indiquant sans abréviation et en caractères apparents la nature et l'importance de ces additions.

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

Article 104 : Tout fabricant, distributeur ou vendeur en gros ou en détail de produits laitiers doit solliciter du Ministre chargé du Commerce l'autorisation d'exercer son activité. La demande, rédigée en deux exemplaires, indiquera les nom, adresse et raison sociale de l'entreprise, le lieu de fabrication du produit et les caractéristiques des installations et matériels utilisés.

La décision du Ministre chargé du commerce est prise après avis de la commission de contrôle des produits alimentaires. Un arrêté du Ministre chargé du commerce fixera les modalités de délivrance du récépissé de déclaration et de l'autorisation, qui devront pouvoir être présentées à toute réquisition, ainsi que le régime applicable aux entreprises déjà existantes. Cet arrêté déterminera également les conditions dans lesquelles seront immatriculés les ateliers de traitement du lait.

Article 105 : Les locaux de fabrication, d'entreposage et de vente, le matériel utilisé et les conditions de manipulation des produits doivent répondre aux prescriptions d'hygiène fixées par arrêté conjoint du Ministre chargé du développement rural et du Ministre chargé de la santé publique.

Article 106 : Des arrêtés interministériels fixeront les caractères bactériologiques et les modalités du contrôle hygiénique et bactériologique des laits et produits laitiers destinés à la consommation humaine en ce qui concerne notamment :

1. Les prélèvements d'échantillons, leur identification, leur refroidissement, leur conservation et leur transport au laboratoire d'analyse ;
2. L'établissement du procès-verbal de prélèvement et du rapport d'analyse ;
3. L'analyse contradictoire prévue à l'article 114 du présent décret ;
4. La description des modes d'analyses.

Article 107 : Le Ministre chargé du développement rural établit la liste des laboratoires agréés pour les analyses bactériologiques du lait et des produits laitiers ainsi que le ressort de ces laboratoires.

Article 108 : 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.

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

En ce qui concerne le stade de gros et demi-gros, les vérifications ci-dessus mentionnées doivent être effectuées en tout cas au moment de la livraison aux acheteurs.

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

En outre les récipients contenant des laits concentrés ou des laits en poudre, ne doivent pas présenter de plomb ou de traces de plomb dans la partie en contact avec le produit.

Article 109 : 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.

Les tables de dilution pour l'allaitement artificiel des enfants âgés de plus de quatre mois doivent être portées sur des étiquettes adhésives aux récipients ou sur les récipients eux-mêmes.

En ce qui concerne ceux desdits produits auxquels sont applicables les dénominations :

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

Les indications dont l'inscription est prescrite par les articles 24 et 26 doivent être accompagnées de la mention : « A ne donner aux nourrissons que sur avis médical ».

Cette mention sera inscrite en caractère de dimensions au moins égales à la moitié de celles des caractères les plus grands – autres que ceux de la marque de fabrique ou de commerce – figurant sur le récipient ou sur l'étiquette et de même apparence typographique.

Article 110 : Les dispositions du présent décret sont applicables aux produits importés. En conséquence, ces produits ne peuvent être détenus en vue de la vente, mis en route ou vendus, que si les récipients ou emballages qui les contiennent portent, en langue française, les indications prescrites par le présent décret.

Article 111 : Un arrêté interministériel fixera les modalités d'importation et d'utilisation des produits suivants :

1. Les laits médicaux ;
2. Les laits utilisés en pâtisserie, confiserie et par les fabricants de yaourts ;
3. Les laits distribués par les organismes de bienfaisance et organismes internationaux.

Ces laits devront en tout état de cause répondre aux conditions de salubrité prévues par le présent décret.

Article 112 : Les arrêtés interministériels prévus au présent décret sont, sauf dispositions spéciales, pris conjointement par les Ministres chargés respectivement du Développement rural, de la Santé publique et du Commerce après avis de la commission de contrôle des produits alimentaires. Cet avis n'est toutefois pas requis pour les arrêtés concernant les inscriptions et marques qui doivent figurer sur les factures, sur les emballages ou sur les produits eux-mêmes.

Article 113 : 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 chargés respectivement du Développement rural et du Commerce.

Le service de la répression des fraudes, les services vétérinaires et les services de la santé échangent à tous les échelons toutes informations relatives à la qualité hygiénique du lait et des produits laitiers.

Lorsque des motifs d'ordre sanitaire et hygiénique le nécessitent, les contrôles peuvent être effectués conjointement par le service de la répression des fraudes et le service de la santé ou de l'élevage.

Des instructions du Ministre chargé du Développement rural fixeront les attributions des services régionaux relevant de son autorité dans les diverses missions énoncées au premier alinéa du présent article.

En tout état de cause, la constatation des infractions incombe aux agents habilités en application de l'article 3 du décret n°68-508 du 7 mai 1968.

Article 114 : Sans préjudice de pénalités plus sévères édictées notamment par la loi n°66-48 du 27 mars 1966, les infractions aux dispositions qui précèdent pourront être frappées des sanctions administratives, de l'avertissement et de l'interdiction provisoire de vente ainsi que des peines de simple police.

En outre, lorsque l'une des prescriptions du présent décret se trouve violée, l'autorisation de fabriquer ou de transformer le produit concerné ou celle de mettre en vente le produit ainsi fabriqué ou transformé peut être retirée selon la procédure suivante.

L'agent assermenté des administrations compétentes ou l'officier de police judiciaire qui constate l'inobservation de la réglementation notifie par écrit un avertissement à l'intéressé. A l'expiration d'un délai de 15 jours, puis d'un délai d'un mois suivant la première notification, il renouvelle son contrôle et, si le précédent avertissement n'a pas été suivi d'effet, il notifie par écrit un deuxième, puis un troisième avertissement.

Huit jours après la troisième notification infructueuse, le Préfet prononce le retrait provisoire d'autorisation de fabriquer, de transformer ou de vendre le ou les produits concernés.

Ce retrait provisoire d'autorisation doit, à peine de caducité, être confirmé dans le délai d'un mois par le Ministre chargé du commerce qui fixe la durée définitive du retrait d'autorisation jusqu'à un maximum d'un an.

En cas d'urgence et pour la protection de la santé publique directement et gravement menacée, le Préfet peut retirer provisoirement l'autorisation vingt quatre heures après le premier avertissement et sa décision doit être alors confirmée par le Ministre chargé du commerce dans un délai de 8 jours.

Lorsque à l'expiration de la période fixée pour le retrait d'autorisation, l'intéressé ne s'est pas conformé à la réglementation, l'autorisation de fabriquer, de transformer ou de vendre le produit concerné est annulée et il ne peut être délivré de nouvelle autorisation à la même personne pendant une durée de 5 ans.

Pour les infractions à la réglementation concernant la composition des produits visés au présent décret, et sauf en cas d'urgence, le retrait même provisoire d'autorisation n'est prononcé que 8 jours après la communication des résultats défavorables d'une analyse contradictoire du produit à l'exploitant qui en aura fait la demande avant la notification du deuxième avertissement et qui en supportera les frais.

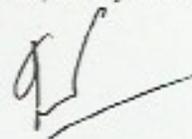
Article 115 : Le présent décret entrera en vigueur deux mois après sa parution au journal officiel.

Article 116 : Sont abrogées toutes dispositions contraires à celles du présent décret notamment :

- Le décret du 25 mars 1938 portant règlement d'administration publique pour l'application en Afrique occidentale française et pour ce qui concerne les crèmes glacées, les glaces et sorbets de la loi du 1^{er} août 1905 sur la répression des fraudes ;
- Le décret du 2 Avril 1938 portant règlement d'administration publique pour l'application à l'Afrique occidentale française de la loi du 1^{er} Août 1905 sur la répression des fraudes en ce qui concerne les laits stérilisés, pasteurisés, concentrés et en poudre
- Le décret n°59-319 du 22 décembre 1959 ;
- Le décret n°63-456 du 5 juillet 1963 modifié et complété par le décret n°64-733 du 22 octobre 1964 ;
- L'arrêté n°1829 du 12 juillet 1945 ;
- L'arrêté n°4305 du 31 décembre 1946 ;
- L'arrêté n°4308 du 31 décembre 1946 ;
- L'arrêté n°1837 du 31 mars 1955 ;
- L'arrêté général n°7942 du 13 août 1957.

Article 117 : Le Ministre du Développement rural, le Ministre du Commerce et de l'Artisanat et le Ministre de la Santé publique et des Affaires sociales sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret qui sera publié au journal officiel.

Fait à Dakar, le 25 juillet 1969



LEOPOLD SEDAR SENGHOR