

ORDONNANCE MINISTERIELLE N° <sup>1364</sup> ~~7.10~~ DU <sup>20.10.09</sup> 2017 RELATIVE AUX  
CONDITIONS DE PRODUCTION, DE COLLECTE ET DU TRANSPORT DU LAIT ET DES  
PRODUITS LAITIERS DESTINES A LA CONSOMMATION HUMAINE AU BURUNDI.

**LE MINISTRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ELEVAGE**

Vu la Constitution de la République du Burundi ;

Vu le décret-loi n° 1/16 du 17 mai 1982 portant Code de la santé publique ;

Vu la loi n° 1/10 du 30 juin 2000 portant Code de l'environnement ;

Vu la loi n° 1/28 du 24 décembre 2009 relative à la police sanitaire des animaux domestiques, sauvages, aquacoles et abeilles ;

Vu la loi n° 1/03 du 4 janvier 2011 portant système national de normalisation, métrologie, assurance de la qualité et essai ;

Vu la loi n° 1/06 du 21 mars 2011 portant réglementation de l'exercice de la profession vétérinaire ;

Vu le protocole de la communauté Est Africaine sur les mesures Sanitaires et Phytosanitaires du 12 juillet 2013

Vu le décret n° 100/099 du 31 mars 2013 portant création, organisation et fonctionnement du Comité national de coordination et suivi des mesures Sanitaires et Phytosanitaires ;

Vu le décret n° 100/115 du 30 avril 2013 portant réorganisation du Ministère de l'Agriculture et de l'Elevage ;

Vu le décret n° 100/177 du 9 juillet 2013 portant mesures d'inspection sanitaire des animaux et des produits alimentaires d'origine animale ;

Vu le décret n° 100/258 du 31 octobre 2013 portant réglementation de la commercialisation des substituts du lait maternel ;

Vu l'ordonnance conjointe n° 540/1618 du 18 novembre 2013 portant contrôle de la qualité des produits commercialisés au Burundi.

Le Conseil des Ministres ayant délibéré ;

**ORDONNE :**

## CHAPITRE PREMIER: DE L'OBJET, DU CHAMP D'APPLICATION ET DES DEFINITIONS.

### Section première : De l'objet et du champ d'application

#### Article 1 :

La présente ordonnance a pour objet de fixer les conditions de production, de collecte et de transport du lait et ses dérivés.

Elle s'applique aux collectivités territoriales, notamment aux éleveurs, aux manipulateurs du lait, aux services étatiques et privés ainsi qu'à toute autre personne physique ou morale considérée comme partenaire.

### Section 2 : Des définitions

#### Article 2 :

Au sens de la présente ordonnance, on entend par :

- **Babeurre ou petit lait** : le produit restant après l'extraction du beurre par barattage de la crème avant d'ajouter de l'eau de lavage du beurre, et ne contenant pas moins de 8% de matières solides du lait, caséine, lactose, sels minéraux.
- **Beurre** : le produit obtenu exclusivement par le barattage soit du lait, de la crème ou de leur mélange, soit du petit lait séparé du caillé au cours de la fabrication du fromage, soit du liquide riche en graisse retiré de ce petit lait. Il doit contenir au moins 82 pour cent de matière grasse et 18 pour cent au maximum de matière non grasse, dont 16 pour cent maximum d'eau.
- **Caséine** : la matière albumine du lait obtenue par dessiccation après égouttage de la caillebotte provenant de la coagulation du lait totalement écrémé.
- **Centre de collecte du lait** : lieu où le lait, livré par les éleveurs et producteurs adhérents à des coopératives laitières, est rassemblé, conservé et stocké dans l'attente d'être transporté vers les coopératives et les usines pour transformation. Il doit être équipé de matériels de réfrigération et des outils de test de qualité physico-chimique tels que l'alcotest et le lactodensimètre.
- **Centre d'écrémage** : le local muni d'une écrémeuse et utilisé pour écrémer le lait provenant du poste d'achat ou acheté sur place aux producteurs.
- **Colostrum** : le produit sécrété par la mamelle pendant les 7 jours suivant la mise-bas.

- **Crème** : le produit qui se sépare du lait soit par repos, soit par centrifugation et qui contient au moins 30 g de matière grasse provenant exclusivement du lait pour 100 g de poids total.
- **Etablissement laitier** : atelier, usine, unité, société ou coopérative qui traite, fabrique, prépare et conditionne le lait et les produits laitiers.
- **Ferme, étable ou exploitation laitière** : une exploitation dans laquelle se trouvent une ou plusieurs vaches, brebis ou chèvres, affectées à la production de lait.
- **Fromage** : le produit fermenté ou non, frais ou affiné, solide ou semi-solide, obtenu par la coagulation du lait entier, lait écrémé, lait partiellement écrémé, crème, crème de lactosérum ou babeurre, seuls ou en combinaison et par égouttage partiel du lactosérum résultant de cette coagulation, additionné ou non des colorants et aromates autorisés. La teneur en matière sèche doit au minimum être de 23 grammes pour 100 grammes de fromage.
- **Fromage blanc** : un fromage non affiné qui, lorsqu'il est fermenté, n'a pas subi d'autres fermentations que la fermentation lactique.
- **Fromage bleu** : un fromage affiné à pâte légèrement salée, malaxée et persillée en raison de la présence de moisissures internes de couleur bleue.
- **Fromage frais** : un fromage blanc qui doit renfermer une flore vivante au moment de la vente au consommateur, sa teneur en matière sèche peut être abaissée selon que sa teneur en matière grasse est supérieure à 20 g ou au plus égale à 20 g pour 100 g de fromage, après complète dessiccation.
- **Fromage fondu** : produit de la fonte du fromage et d'un mélange de fromages, additionné éventuellement avec d'autres produits laitiers, présentant une teneur minimale en matière sèche de 43 g pour 100 grammes de produit fini et une teneur minimale en matière grasse de 40 g pour 100 grammes de produit, après complète dessiccation.
- **Fromage fondu allégé** : produit issu de la fonte du fromage et d'un mélange de fromages, additionné éventuellement avec d'autres produits laitiers, présentant une teneur minimale en matière sèche de 31 grammes pour 100 grammes de produit fini et renfermant de 20 à moins de 30 grammes de matière grasse pour 100 grammes de produit, après complète dessiccation.
- **Lait** : Le lait est le liquide blanc sécrété par les glandes mammaires normales des femelles, obtenu par une ou plusieurs traites, sans aucune addition ni soustraction.

La dénomination lait, sans autre indication est réservée au lait de vache. Pour tout autre lait, cette dénomination doit être accompagnée de l'indication bien apparente de l'espèce animale dont il provient.

- **lait aromatisé** : boisson stérilisée ou stérilisée UHT préparée à l'avance, constituée de lait écrémé ou non, sucré ou non, additionné de substances aromatisées ou de préparations aromatisantes autorisées.
- **Lait bouilli** : le lait qui, dans une laiterie, a été chauffé pendant cinq à dix minutes à une température de 100°C minimum à la pression ordinaire.
- **Lait concentré** : Le lait concentré ou lait partiellement déshydraté est le produit liquide obtenu directement par élimination partielle de l'eau du lait. Il se présente sous l'aspect d'un liquide demi fluide, de couleur blanche ambrée et franc d'odeur et de saveur.

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 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.

- **Lait cru** : le produit intégral de la traite totale et ininterrompue d'une femelle laitière ne contenant pas de colostrum, et qui n'a pas subi de traitement thermique à plus de 40°C immédiatement après la traite ou tout autre traitement ayant un effet équivalent.

Lorsque les conditions dans lesquelles se fait le commerce du lait ne permettent pas un contrôle direct à l'étable, l'appréciation du lait entier doit être basée sur les normes suivantes : poids spécifiques à 15°C : 1,028, matière grasse : 2,7% au minimum, matière sèche : 10,7% au minimum.

- **Lait de ferme** : le lait entier vendu ou destiné à être vendu directement au consommateur en dehors de l'exploitation où il a été produit.
- **Lait écrémé** : le liquide résultant de l'écémage total du lait entier, ou de son écémage partiel si cette opération a eu pour effet de réduire sa teneur en graisse butyrique à moins de 27 grammes par litre.

Il ne peut être vendu uniquement que sous les dénominations de lait écrémé ou de lait régime.

- **Lait en poudre ou lait déshydraté ou lait sec** : le produit solide obtenu directement par élimination de l'eau du lait.  
Le lait en poudre se présente sous l'aspect d'une poudre de couleur blanche ou légèrement crème, homogène, ne contenant pas d'impuretés, de grumeaux ni de parcelles colorées. Il est franc d'odeur et de saveur.
- **Lait fermenté** : le produit laitier préparé avec des laits traités écrémés ou non ou des laits concentrés ou en poudre écrémés ou non, enrichi ou non de constituants de lait, ayant subi la pasteurisation, homogénéisés ou non,ensemencés avec des bactéries lactiques appartenant à l'espèce ou aux espèces caractéristiques de chaque produit.
- **Lait pasteurisé** : le lait qui a subi un chauffage à 72°C pendant 15 minutes pour détruire les germes pathogènes et la presque totalité de la flore banale qu'il contient tout en préservant au maximum ses caractéristiques physico-chimiques, organoleptiques et sa valeur nutritive, suivi d'un refroidissement pour être ramené, dans les meilleurs délais, à une température ne dépassant pas 6°C et présentant une réaction négative au phosphatase.
- **Lait pour enfants** : le produit spécial dont la composition est variable, destiné à l'alimentation des enfants et mis en vente avec une étiquette indiquant la nature exacte du produit.
- **Lait reconstitué** : le produit obtenu par addition d'eau à la poudre de lait dans la proportion nécessaire pour rétablir le rapport spécifié entre l'eau et les solides laitiers.
- **Lait standardisé** : le lait qui, dans une laiterie, a subi un traitement afin de lui donner une teneur constante en matière grasse. Il est mis en vente uniquement sous les dénominations de lait standardisé ou lait écrémé s'il a une teneur en matière grasse égale ou supérieure à 3% et de lait standardisé écrémé ou lait de régime s'il a une teneur en matière grasse inférieure à 3%.
- **Lait stérilisé** : le lait préalablement conditionné dans un emballage hermétique, qui a été chauffé pendant 15 à 20 minutes à une température de 115 à 120°C à une pression d'une atmosphère (1atm) pour détruire tous les germes vivants, toutes les toxines microbiennes et toutes les enzymes microbiennes dont la présence ou la prolifération pourrait altérer le lait ou le rendre impropre à la consommation humaine. Le lait est ensuite refroidi et se conserve à une température ambiante, tant que l'emballage n'est pas encore ouvert.
- **Lait stérilisé U.H.T (Ultra-Haute-Température)** : le lait stérilisé qui a été traité par un procédé de chauffage direct ou indirect, en flux continu, appliqué en une seule fois de façon ininterrompue pendant 2 à 5 secondes à une température maximum de 135-150°C pour permettre la destruction totale des enzymes, micro-organismes et leurs toxines, dont

la présence ou la prolifération pourrait altérer le lait ou le rendre impropre à la consommation humaine, puis a été conditionné sous atmosphère aseptique dans des emballages hermétiquement clos, étanche aux liquides et aux micro-organismes et permettant de soustraire le lait à toute influence défavorable de la lumière et qui n'a subi qu'une modification minimale de ses caractéristiques physiques et organoleptiques suite au traitement thermique nécessaire à la stérilisation.

- **Substitut du lait maternel** : Tout aliment commercialisé ou présenté de toute autre manière comme produit de remplacement partiel ou total du lait maternel, qu'il convienne ou non à cet usage.
- **Laiterie, beurrerie, fromagerie** : les locaux, avec leurs annexes, utilisés pour recevoir, manipuler, entreposer le lait et préparer, fabriquer et entreposer tous les produits ou sous produits de l'industrie laitière à l'aide de lait acheté aux producteurs et destinés à la vente en vue de l'alimentation.
- **Point de collecte du lait** : lieu fixe, en général au bord d'une route, où les éleveurs livrent en général leur lait à un collecteur pour être transporté vers le centre de collecte ou directement aux usines ou aux unités de transformation, avec un moyen approprié.
- **Poste d'achat de lait** : le local utilisé pour l'achat du lait aux producteurs à l'exclusion de toute autre manipulation sauf filtration.
- **Produit laitier** : le produit dérivé exclusivement du lait soit par préparation ou transformation, soit par traitement thermique ou mécanique, soit par concentration ou évaporation, soit par coagulation ou fermentation, soit par refroidissement ou congélation, soit par l'adjonction d'autres substances, soit par la soustraction d'un ou plusieurs constituants.
- **Yaourt ou yoghourt** : produit laitier obtenu par fermentation grâce au développement des seules bactéries lactiques thermophiles et mésophiles spécifiques dites *Lactobacillus bulgaricus* et *Streptococcus thermophilus*, qui doivent êtreensemencés simultanément et se trouver vivantes dans le produit fini à raison d'au moins dix millions de bactéries par gramme rapportées à la partie lactée.

Lors de sa mise à la consommation, la quantité d'acide lactique libre contenue dans 100 grammes de yaourt ne doit pas être inférieure à 0,7 grammes.

Ne peut être considéré comme yaourt aux essences de fruits qu'un yaourt auquel ont été ajoutés des préparations de fruits et du sucre.

## CHAPITRE II : DES CONDITIONS DE PRODUCTION DU LAIT

### Article 3 :

Les animaux laitiers doivent être logés, abreuvés et alimentés convenablement :

Une ferme laitière comprend un parc à animaux ou une étable : un bâtiment pour la manutention du lait, le nettoyage, la désinfection et le dépôt des ustensiles.

L'emplacement d'une ferme doit être planté d'arbres à large feuillage qui donne de l'ombre aux vaches. Il doit être choisi en tenant compte :

- des pâturages qui doivent en être très rapprochés ;
- de l'accès à l'eau fraîche et saine alimentant un abreuvoir suspendu au-dessus du sol pour éviter la souillure de l'eau par les vaches
- du drainage des eaux usées y compris le purin qui doit se faire aisément à travers des rigoles d'évacuation ;
- L'étable doit être construite en matériaux facilitant un nettoyage, une désinfection et l'évacuation des eaux usées.

### Article 4 :

Les aliments destinés aux animaux laitiers doivent être de bonne qualité et de quantité suffisante conformément aux normes zootechniques et sanitaires reconnues pour satisfaire leurs besoins de croissance et de production.

Le fourrage naturel ou cultivé constitue l'aliment de base des animaux. En cas de besoin, un complément alimentaire est utilisé pour équilibrer l'aliment de base de la ration.

### Article 5 :

Est interdite l'utilisation dans l'alimentation des animaux laitiers :

- d'aliments avariés ;
- d'aliments toxiques ;
- de produits anabolisants ;
- et de tout autre produit pouvant altérer les caractéristiques organoleptiques du lait.

### Article 6 :

La traite doit être faite dans les meilleures conditions d'hygiène et de salubrité.

Elle doit être faite soit à l'étable soit dans une salle de traite.

Le local affecté à la traite doit être construit avec des matériaux qui permettent de le maintenir en parfait état de propreté. La salle de traite doit être dotée de façon à éviter une contamination croisée

Le trayeur doit se laver les mains avant et après chaque traite et doit être en bonne santé. Avant la traite, les mamelles et trayons doivent être nettoyés proprement à l'eau tiède et/ou avec un antiseptique inoffensif pour l'homme et l'animal.

Pour obtenir du lait propre et sain, le lieu où se déroule la traite doit être un local aménagé et réservé uniquement à cette opération.

#### **Article 7 :**

Les ustensiles de traite doivent être en matière plastique de qualité alimentaire ou métallique qui n'altèrent pas les caractéristiques physico-chimiques, organoleptiques et la valeur nutritive du lait, facilement lavables à l'intérieur, et régulièrement nettoyés et désinfectés.

Après la traite, le lait doit être filtré et stocké au frais dans des récipients avec couvercle à l'abri des insectes et de la poussière.

Tout lait destiné à être consommé comme tel et qui n'est pas débité immédiatement après la traite ou après son arrivée à la laiterie, doit être soumis à une réfrigération à 4°C endéans trois heures.

#### **Article 8 :**

Ne peut pas être considéré comme lait propre à la consommation humaine, tout lait infecté ou contaminé et prouvé par le test du laboratoire dans les cas suivants:

1° Le lait falsifié ;

2° Le lait contenant des micro-organismes dangereux ou nuisibles pour l'homme ;

3° Le lait provenant soit de bêtes traitées au moyen de médicaments susceptibles d'être éliminés par la mamelle et nuire au consommateur, soit de bêtes atteintes d'une des maladies suivantes :

- a) Mammite cliniquement décelable ou caractérisée par des altérations visibles du lait. Il en sera de même pour toute bête chez laquelle la mammite aura été démontrée par des analyses de laboratoire ;
- b) Plaies suppurantes des trayons ou du pis ;
- c) Infections des voies génitales avec écoulement ;
- d) Entérite avec diarrhée profuse ;
- e) Tuberculose, quelle que soit son étendue, diagnostiquée simplement par injection de tuberculine ;

- f) Rage;
- g) Peste bovine;
- h) Péripleurite contagieuse bovine ;
- i) Pleuropneumonie contagieuse des caprins ;
- j) Les charbons bactérien et bactérien ;
- k) Septicémie gangréneuse ;
- l) Fièvre aphteuse ;
- m) Brucellose.

4° Le lait coloré, malpropre ou malodorant ;

5° Le lait provenant d'une traite opérée moins de sept jours après la mise-bas, et, d'une manière générale, le lait contenant du colostrum ;

6° Le lait provenant d'animaux mal nourris et manifestement surmenés ;

7° Le lait contenant des matières toxiques ou nuisibles à la santé, telles que des antiseptiques ou des couleurs artificielles nocives ;

8° Le lait altéré de micro organismes (lait visqueux, amer, putride, bleu, rouge, jaune, noir, etc.) ;

9° Le lait ne satisfaisant pas à l'épreuve du dénombrement cellulaire dont les normes sont fixées par le Bureau Burundais de Normalisation.

#### **Article 9 :**

Ne peuvent pas également être considérés comme propre à la consommation humaine :

1° Les conserves de lait en état de fermentation, contenant des antiseptiques ou des colorants ou préparés au moyen des laits visés à l'article précédent ;

2° Les crèmes, beurres, fromages, margarines et graisses alimentaires :

- a) Contenant des matières toxiques ;
- b) Additionnés de glycérine, d'hydrocarbures, de matières minérales autres que les sels de cuisine ;
- c) Partiellement ou totalement envahis des moisissures, par les micro-organismes de la putréfaction.

## **CHAPITRE III : DES CONDITIONS DE COLLECTE, DE CONDITIONNEMENT ET DE TRANSPORT**

### **Section 1 : Des conditions de collecte et de conditionnement**

#### **Article 10 :**

L'opération de collecte du lait consiste à regrouper et transférer le lait provenant de la ferme vers d'autres destinations, à savoir : le point de collecte, le centre de collecte ou l'établissement de traitement, de transformation ou de conditionnement.

La collecte doit respecter l'hygiène des opérations de transvasement, chargement et déchargement du lait.

#### **Article 11 :**

Le centre de collecte doit être subdivisé en deux compartiments afin d'éviter toute source de contamination :

- Le compartiment de réception du lait disposant d'un kit de base de contrôle de qualité ;
- Le compartiment de stockage.

#### **Article 12 :**

Tout collecteur de lait doit être muni d'un certificat attestant qu'il a suivi une formation sur l'hygiène et la manutention du lait ainsi que d'une carte professionnelle de collecteur de lait délivré par l'autorité mandaté par le Ministre ayant l'Elevage dans ses attributions.

#### **Article 13 :**

Les exploitants des centres de collecte doivent mesurer exactement et séparément le lait de chaque fournisseur au moyen de mesures conformes à la législation en vigueur concernant les poids et les mesures et à ses textes d'application.

Toutefois, l'emploi de seaux mesureurs spécifiquement calibrés pour cet usage peut être toléré. La quantité de lait achetée à chaque fournisseur est inscrite journalièrement au moment de l'achat, en litres, dans un registre exclusivement réservé à cet usage.

### **Section 2 : Des conditions de transport**

#### **Article 14 :**

Le transport du lait, quels que soient la destination et l'éloignement, doit être fait dans des récipients appropriés n'altérant pas les caractéristiques physico-chimiques, organoleptiques et la valeur nutritive du lait.

Le lait cru doit être transporté et livré endéans trois heures qui suivent la traite pour limiter au minimum le développement des micro-organismes.

Les récipients destinés au transport du lait doivent être dotés d'un système de fermeture fait avec un matériau de qualité alimentaire respectant les normes du CODEX ALIMENTARIUS. Le système de fermeture doit permettre d'isoler le produit de tout contact avec les poussières ou souillures extérieures ainsi que de toute autre matière ou produit dangereux. Les récipients sont maintenus fermés pendant toute la durée du transport.

**Article 15 :**

Les récipients constituant des emballages perdus ne peuvent en aucun cas être employés après premier usage pour transporter du lait ou des produits laitiers destinés à la consommation humaine.

L'utilisation d'emballage ayant contenu des produits pétroliers ou tout autre produit toxique est formellement prohibée.

**Article 16 :**

Les véhicules transportant du lait ou des produits laitiers non conditionnés en emballage étanche ou dans des récipients hermétiquement clos doivent être exclusivement réservés à cet usage.

**Article 17 :**

Les récipients admis pour la collecte et le transport du lait et des produits laitiers doivent être :

- a) Des récipients métalliques en aluminium, almasilium, acier inoxydable, fer ou acier vitrifié intérieurement ou émaillé ;
- b) Des récipients en matière plastique de qualité alimentaire rigide et facilement lavables à l'intérieur ;

Tout autre type de récipient ne peut être admis qu'après avis du service chargé du contrôle et du conditionnement.

**Article 18 :**

Les récipients à usage répété doivent, dans tous les cas, être maintenus dans un parfait état d'entretien. La surface en contact avec le produit et le dispositif de fermeture doivent être absolument indemnes de tâche de rouille, de trace d'attaque, de fissure, de porosité ou de dépôt quelconque.

### Article 19 :

Il est interdit d'employer pour le transport, la préparation, la fabrication, la conservation, la vente ou la livraison du lait et de ses dérivés destinés à l'alimentation :

- a) Des ustensiles ou récipients en terre cuite non vernissée, en peau, en bois ou autre matière végétale dont l'intérieur n'est pas émaillé, en cuivre rouge ou jaune non étamé. Les appareils pasteurisateurs et stérilisateurs doivent être exempts de vert-de-gris ou d'autres oxydations ;
- b) Des ustensiles ou récipients rouillés ou à la surface rugueuse, malodorants, aux parois desquels adhèrent des sédiments provenant du lait ou d'autres souillures, qui ne sont pas maintenus en parfait état de propreté par nettoyages opérés chaque jour à l'eau chaude, à la vapeur ou à aide d'une solution alcaline ;
- c) Des récipients non munis de couvercle à fermeture étanche, ou des récipients bouchés à l'aide des linges, papier, paille, foin, bois, caoutchouc plombifère et, en général, de matières pouvant contaminer le lait. Est toutefois autorisé, l'emploi du papier parchemin vierge de tout usage, destiné à former joint entre la cruche et le couvercle de l'emploi de flacons obturés mécaniquement au moyen de rondelles en carton, ou autres matériaux inoffensifs à l'état neuf ;
- d) Des véhicules et voitures malpropres ou transportant des matières pouvant souiller le lait ou ses dérivés liquides;
- e) Des voitures affectées transportant de l'eau liquide nuisible au lait ;
- f) Des bouteilles et flacons avec épaulement, qui ne sont pas en verre lisse et incolore, cylindriques, à fond plat et aisément nettoyables par une main d'une personne adulte, dont l'orifice et le bouchon sont ébréchés et dont le nettoyage, la désinfection et le rinçage n'ont pas été effectués de façon efficace avant chaque remplissage.

### CHAPITRE IV : DES CONDITIONS DE RECONSTITUTION DU LAIT

#### Article 20 :

Le lait reconstitué résulte du mélange des constituants du lait en poudre avec de l'eau potable.

Le lait reconstitué ne peut être mélangé avec aucun autre lait et ne peut être vendu que sous les dénominations suivantes :

- 1° Lait entier reconstitué, pour le lait dont la teneur en principes constitutifs se rapproche de celle du lait entier.

2° Lait écrémé reconstitué, pour le lait dont la teneur en principes constitutifs se rapproche de celle du lait écrémé.

L'addition au lait reconstitué de substances autres que les éléments naturels du lait est interdite.

Tout lait reconstitué doit être pasteurisé ou stérilisé selon les mêmes procédés que pour le lait.

#### **Article 21 :**

Le lait ne peut être reconstitué que dans des établissements ayant l'autorisation des autorités compétentes.

La reconstitution du lait est interdite dans les fermes, exploitations agricoles ou pastorales et ateliers artisanaux.

Les emballages du lait en poudre utilisés pour la reconstitution doivent se conformer sur la norme burundaise en vigueur sur l'emballage et l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées.

### **CHAPITRE V : DE L'HYGIENE**

#### **Article 22 :**

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

- 1° Etre récoltés et transportés dans des récipients répondant aux prescriptions prévues par la présente ordonnance ;
- 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 10°C. Ces prescriptions ne s'appliquent pas toutefois aux laits vendus directement au consommateur dans les trois heures suivant la fin de la traite ;

4° Provenir d'animaux sains, indemnes de maladies infectieuses et contagieuses.

#### **Article 23 :**

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

Est également interdit 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 ordonnance du Ministre ayant l'élevage dans ses attributions.

**Article 24 :**

Le lait et ses dérivés devront être efficacement protégés pendant leur préparation, leur fabrication, leur stockage et leur transport, contre la chaleur du soleil, toutes possibilités de souillures telles que poussières, insectes, etc.

**Article 25 :**

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.

**CHAPITRE VI : DES SANCTIONS**

**Article 26 :**

Les infractions aux dispositions de la présente ordonnance seront punies suivant les dispositions prévues par le code pénal.

**Article 27 :**

En plus des peines prévues par le code pénal sont frappés d'une amende de 50000 à 200000 F ou ces amendes seront versées au trésor public, ceux qui se rendent coupables des infractions suivantes :

- 1° Ceux qui falsifient le lait et les produits laitiers destinés à être vendus ou distribués ;
- 2° Ceux qui importent ou tentent d'importer, fabriquent, exposent, mettent en vente, vendent ou distribuent du lait et des produits laitiers destinés à la consommation humaine qu'ils savent être falsifiés, avariés, ou contenant des matières toxiques ;
- 3° Ceux qui importent, fabriquent, détiennent en vue de la vente ou de la distribution du lait et des produits laitiers destinés à la consommation humaine auxquels ont été additionnés des produits pour quelque motif que ce soit, notamment pour leur conservation, coloration, aromatisation ou édulcoration, ou soumis à des radiations susceptibles d'apporter une modification de leur nature ou de leurs propriétés, autres que celles dont l'emploi est autorisé ;
- 4° Ceux qui importent, ou tentent d'importer, fabriquent, exposent, mettent en vente, vendent ou distribuent des produits qu'ils savent être destinés à la falsification du lait et des produits laitiers destinés à la consommation humaine ;

5° Quiconque par quelque moyen que ce soit fait obstacle à l'application de la présente ordonnance, en mettant les agents chargés de la surveillance ou du contrôle dans l'impossibilité d'exercer leurs fonctions.

## CHAPITRE VII : DES DISPOSITIONS FINALES

### Article 28 :

Un délai d'une année est accordé aux producteurs, exploitants, intermédiaires, transformateurs et commerçants du lait et des produits laitiers pour se conformer aux dispositions de la présente ordonnance.

### Article 29 :

Toutes les dispositions antérieures contraires à la présente ordonnance sont abrogées.

### Article 30 :

La présente ordonnance entre en vigueur le jour de sa signature.

Fait à Bujumbura, le 20/09 2017

LE MINISTRE DE L'AGRICULTURE  
ET DE L'ELEVAGE  
Cabinet du Ministre



Dr. Des Guide RUREMA (PhD).-