

19 MARS 2004. - Arrêté royal relatif à certains laits de conserve partiellement ou totalement déshydratés destinés à l'alimentation humaine.

(NOTE : Consultation des versions antérieures à partir du 19-03-2004 et mise à jour au 07-11-2008).

Source : ECONOMIE, PME, CLASSES MOYENNES ET ENERGIE.SANTE PUBLIQUE, SECURITE DE LA CHAINE ALIMENTAIRE ET ENVIRONNEMENT

Publication : 19-03-2004 numéro : 2004011145 page : 16012 IMAGE

Dossier numéro : 2004-03-19/31

CHAPITRE Ier. - Champ d'application.

Article 1. § 1er. Le présent arrêté s'applique à certains laits de conserve partiellement ou totalement déshydratés destinés à l'alimentation humaine et livrés aux consommateurs.

§ 2. Pour l'application du présent arrêté on entend par :

1° Lait partiellement déshydraté : le produit liquide, sucré ou non, obtenu directement par élimination partielle de l'eau du lait, du lait entièrement ou partiellement écrémé ou d'un mélange de ces produits, éventuellement additionné de crème, de lait totalement déshydraté ou de ces deux produits, l'addition de lait totalement déshydraté ne dépassant pas, dans le produit fini, 25 % de l'extrait sec total provenant du lait.

Selon le procédé de conservation, le lait partiellement déshydraté est subdivisé en :

- Sortes de lait concentré (non sucré) :

a) Lait concentré riche en matières grasses :

Le lait partiellement déshydraté contenant, en poids, au moins 15 % de matières grasses et au moins 26,5 % d'extrait sec total provenant du lait.

En langue allemande le produit "kondensierte Kaffeesahne" désigne le "lait concentré riche en matières grasses".

b) Lait concentré :

Le lait partiellement déshydraté contenant, en poids, au moins 7,5 % de matières grasses et au moins 25 % d'extrait sec total provenant du lait.

En langue néerlandaise "koffiemelk" désigne le lait concentré.

c) Lait concentré partiellement écrémé :

Le lait partiellement déshydraté contenant, en poids, au moins 1 % et moins de 7,5 % de matières grasses, et au moins 20 % d'extrait sec total provenant du lait.

En langue néerlandaise "geëvaporeerde halfvolle melk" ou "halfvolle koffiemelk" et en langue française "lait demi-écrémé concentré" ou "lait demi-écrémé concentré non sucré" désignent le lait concentré partiellement écrémé, contenant, en poids, entre 4 % et 4,5 % de matières grasses et au moins 24 % d'extrait sec total.

d) Lait concentré écrémé :

Le lait partiellement déshydraté contenant, en poids, au maximum 1 % de matières grasses et au moins 20 % d'extrait sec total provenant du lait.

- Sortes de lait concentré (sucré), dont la conservation se fait par addition de saccharose :

e) Lait concentré sucré :

Le lait partiellement déshydraté additionné de saccharose (sucre mi-blanc, sucre blanc ou sucre blanc raffiné) et contenant, en poids, au moins 8 % de matières grasses et au moins 28 % d'extrait sec total provenant du lait.

f) Lait concentré sucré partiellement écrémé :

Le lait partiellement déshydraté additionné de saccharose (sucre mi-blanc, sucre blanc ou sucre blanc raffiné) et contenant, en poids, au moins 1 % et moins de 8 % de matières grasses, et au moins 24 % d'extrait sec total provenant du lait.

En langue néerlandaise "gecondenseerde halfvolle melk met suiker" et en langue française "lait demi-écrémé concentré sucré" désignent le lait concentré sucré partiellement écrémé, contenant, en poids, entre 4 % et 4,5 % de matières grasses et au moins 28 % d'extrait sec total provenant du lait.

g) Lait concentré sucré écrémé :

Le lait partiellement déshydraté additionné de saccharose (sucre mi-blanc, sucre blanc ou sucre blanc raffiné) et contenant, en poids, au maximum 1 % de matières grasses et au moins 24 % d'extrait sec total provenant du lait.

2° Lait totalement déshydraté : le produit solide obtenu directement par élimination de l'eau du lait, du lait entièrement ou partiellement écrémé, de la crème ou d'un mélange de ces produits, et dont la teneur en eau n'excède pas 5 % en poids du produit fini :

- a) Lait en poudre riche en matières grasses ou poudre de lait riche en matières grasses ou crème en poudre :
Le lait déshydraté contenant, en poids, au moins 42 % de matières grasses.
En langue allemande le produit "Rahmpulver" désigne "lait en poudre riche en matières grasses".
- b) Lait en poudre entier ou poudre de lait entier :
Le lait déshydraté contenant, en poids, au moins 26 % et moins de 42 % de matières grasses.
- c) Lait en poudre partiellement écrémé ou poudre de lait partiellement écrémé :
Le lait déshydraté dont la teneur en matières grasses est, en poids, supérieure à 1,5 % et inférieure à 26 %.
En langue néerlandaise "halfvolle melkpoeder" et en langue française "lait demi-écrémé en poudre" désignent le lait en poudre partiellement écrémé ou poudre de lait partiellement écrémé, dont la teneur en matières grasses est comprise entre 14 % et 16 %;
- d) Lait en poudre écrémé ou poudre de lait écrémé :
Le lait déshydraté contenant, en poids, au maximum 1,5 % de matières grasses.

CHAPITRE II. - Traitements et substances autorisés.

Art. 2. § 1er. Traitements :

- a) Pour la fabrication des produits définis à l'article 1er, § 2, 1°, e), f) et g), une quantité additionnelle de lactose n'excédant pas 0,03 % en poids du produit fini est autorisée;
- b) Sans préjudice de l'arrêté royal du 15 décembre 1994 relatif à la production et la mise sur le marché du lait de consommation et des produits à base de lait, la conservation des produits visés à l'article 1er, § 2, est obtenue :
 - par traitement thermique (stérilisation, traitement UHT, etc.) pour les produits visés à l'article 1er, § 2, 1°, a) à d) ;
 - par addition de saccharose, pour les produits visés à l'article 1er, § 2, 1°, e) à g) ;
 - par déshydratation, pour les produits visés à l'article 1er, § 2, 2°.

§ 2. Additions autorisées :

Conformément à l'arrêté royal du 8 janvier 1992 concernant l'étiquetage nutritionnel des denrées alimentaires et l'arrêté royal du 3 mars 1992 concernant la mise dans le commerce de nutriment et de denrées alimentaires auxquelles des nutriments ont été ajoutés, l'addition de vitamines et minéraux est autorisée pour les produits visés à l'article 1er, § 2.

CHAPITRE III. - Dispositions relatives à l'étiquetage et aux pratiques du commerce.

Art. 3. L'arrêté royal du 13 septembre 1999 relatif à l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées s'applique aux produits définis à l'article 1er, § 2, sous réserve des conditions suivantes :

1° Les dénominations figurant à l'article 1er, § 2, ne s'appliquent qu'aux produits qui y sont définis et sont utilisées dans le commerce pour les désigner.

2° L'étiquetage doit mentionner le pourcentage de matières grasses du lait, exprimé en poids par rapport au produit fini, sauf pour les produits définis à l'article 1er, § 2, 1°, d) et g), et 2°, d), ainsi que le pourcentage d'extrait sec dégraissé provenant du lait dans le cas des produits définis à l'article 1er, § 2, 1°. Cette mention doit figurer à proximité de la dénomination de vente.

3° Pour les produits définis à l'article 1er, § 2, 2°, l'étiquetage doit mentionner les recommandations concernant la méthode de dilution ou de reconstitution, y compris la mention de la teneur en matières grasses du produit ainsi dilué ou reconstitué.

4° Dans les cas où des produits pesant moins de 20 grammes par unité sont conditionnés dans un emballage extérieur, les indications exigées en vertu du présent article peuvent ne figurer que sur cet emballage extérieur, sauf en ce qui concerne la dénomination exigée par 1°.

5° L'étiquetage des produits définis à l'article 1er, § 2, 2°, mentionne que le produit "n'est pas destiné à l'alimentation des nourrissons de moins de douze mois".

CHAPITRE IV. - Dispositions générales.

Art. 4. Les dispositions de cet arrêté sont appliquées de manière à :

- a) autoriser la commercialisation des produits visés à l'article 1er pour autant qu'il soit satisfait aux définitions du présent arrêté, avec effet au 17 juillet 2003;
- b) interdire la commercialisation des produits visés à l'article 1er qui ne satisfont pas aux dispositions du présent arrêté, avec effet au 17 juillet 2004.

Les produits qui ne satisfont pas aux dispositions du présent arrêté, mais qui sont étiquetés avant le 17 juillet 2004 conformément à l'arrêté royal du 22 décembre 1977, peuvent être commercialisés jusqu'à l'épuisement du stock.

CHAPITRE V. - Dispositions finales.

Art. 5. L'arrêté royal du 22 décembre 1977 relatif aux conserves de lait destinées à l'alimentation humaine, modifié par l'arrêté royal du 4 juillet 1988, est abrogé.

Art. 6. Notre Ministre de l'Economie, de l'Energie, du Commerce extérieur et de la Politique scientifique, Notre Ministre des Affaires sociales et de la Santé publique, Notre Ministre des Classes moyennes et de l'Agriculture, et Notre Ministre de l'Environnement, de la Protection de la Consommation et du Développement durable sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté.

Donné à Bruxelles, le 19 mars 2004.

ALBERT

Par le Roi :

La Ministre de l'Economie, de l'Energie, du Commerce extérieur et de la Politique scientifique,

Mme F. MOERMAN

Le Ministre des Affaires sociales et de la Santé publique,

R. DEMOTTE

La Ministre des Classes moyennes et de l'Agriculture,

Mme S. LARUELLE

La Ministre de l'Environnement, de la Protection et de la Consommation et du Développement durable,

Mme F. VAN DEN BOSSCHE.