

SERVICE PUBLIC FEDERAL ECONOMIE, P.M.E., CLASSES MOYENNES ET ENERGIE SERVICE
PUBLIC FEDERAL SANTE PUBLIQUE, SECURITE DE LA CHAINE ALIMENTAIRE ET
ENVIRONNEMENT

27 OCTOBRE 2008. - Arrêté royal modifiant l'arrêté royal du 19 mars 2004 relatif à certains laits de conserve partiellement ou totalement déshydratés destinés à l'alimentation

ALBERT II, Roi des Belges,

A tous, présents et à venir, Salut.

Vu la loi du 28 mars 1975 relative au commerce des produits de l'agriculture, de l'horticulture et de la pêche maritime, l'article 3, § 1^{er}, 2^o;

Vu la loi du 24 janvier 1977 relative à la protection de la santé des consommateurs en ce qui concerne les denrées alimentaires et les autres produits, les articles 2 et 4, § 1^{er};

Vu la loi du 14 juillet 1991 sur les pratiques du commerce et sur l'information et la protection du consommateur, l'article 14, § 1^{er};

Vu l'arrêté royal du 19 mars 2004 relatif à certains laits de conserve partiellement ou totalement déshydratés destinés à l'alimentation humaine;

Vu la directive 2007/61/CE du Conseil du 26 septembre 2007, modifiant la directive 2001/114/CE du Conseil du 20 décembre 2001 relative à certains laits de conserve partiellement ou totalement déshydratés destinés à l'alimentation humaine;

Vu l'avis du Conseil supérieur des Indépendants et des PME, donné le 8 juillet 2008;

Vu l'avis du Conseil de la Consommation, donné le 24 juillet 2008;

Vu l'avis 45.145/1 du Conseil d'Etat, donné le 23 septembre 2008, en application de l'article 84, § 1^{er}, alinéa 1^{er}, 1^o, des lois sur le Conseil d'Etat, coordonnées le 12 janvier 1973;

Sur la proposition du Ministre du Climat et de l'Energie, de la Vice-Première Ministre et Ministre des Affaires sociales et de la Santé publique, de la Ministre des P.M.E., des Indépendants, de l'Agriculture et de la Politique scientifique et du Ministre pour l'Entreprise et la Simplification,

Nous avons arrêté et arrêtons :

Article 1^{er}. A l'article 1^{er} de l'arrêté royal du 19 mars 2004 relatif à certains laits de conserve partiellement ou totalement déshydratés destinés à l'alimentation humaine sont apportées les modifications suivantes :

1^o Au § 2, point 1^o, le premier alinéa est remplacé par l'alinéa suivant :

« Lait partiellement déshydraté : le produit liquide, sucré ou non, obtenu 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. »;

2^o Au § 2, point 2^o, le premier alinéa est remplacé par l'alinéa suivant :

« Lait totalement déshydraté : le produit solide obtenu 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. »;

3^o Au § 2, point 2^o, d, le texte néerlandais est remplacé par la disposition suivante :

« d) Magere melkpoeder : gedehydrateerde melk met een vetgehalte van ten hoogste 1,5 gewichtsprocent. »

Art. 2. A l'article 2 du même arrêté sont apportées les modifications suivantes :

1^o Au § 1^{er}, point b), la phrase introductive est remplacée par la phrase suivante :

« Sans préjudice du règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale, la conservation des produits visés à l'article 1^{er}, § 2 est obtenue : »;

2^o Au § 1^{er}, un point c) est inséré, rédigé comme suit :

« c) Sous réserve de répondre aux exigences en matière de composition énoncées à l'article 1^{er}, § 2, la teneur en protéines du lait (exprimée en matière sèche dégraissée) peut être ajustée à un taux minimal de 34 % en poids, par l'addition et/ou le retrait de constituants du lait, d'une manière telle que cela ne modifie pas le rapport protéines de lactosérum/caséine du lait. »;

3^o Le § 2 est remplacé par la disposition suivante :

« § 2. Additions autorisées et matières premières :

a) Vitamines et minéraux conformément au règlement (CE) n° 1925/2006 du Parlement européen et du

Conseil du 20 décembre 2006 concernant l'adjonction de vitamines, de minéraux et de certaines autres substances aux denrées alimentaires.

b) Les matières premières autorisées aux fins de l'ajustement de la teneur en protéines visé au § 1^{er} sous c) sont les suivantes :

i) Rétentat du lait : le rétentat du lait est le produit obtenu après concentration des protéines du lait par ultrafiltration du lait, du lait partiellement écrémé ou du lait écrémé.

ii) Perméat du lait : le perméat du lait est le produit obtenu après élimination des protéines du lait et de la matière grasse laitière contenue dans le lait, le lait partiellement écrémé ou le lait écrémé par ultrafiltration.

iii) Lactose : le lactose est un constituant naturel du lait, qui s'obtient normalement à partir du lactosérum contenant en poids 99,0 % m/m ou plus de lactose, exprimé en lactose anhydre calculé sur matière sèche. Il peut être anhydre ou contenir une molécule d'eau de cristallisation ou bien encore être un mélange de ces deux formes. »

Art. 3. Le Ministre ayant la Protection de la Consommation dans ses attributions, le Ministre ayant la Santé publique dans ses attributions, le Ministre ayant les Classes moyennes dans ses attributions et le Ministre ayant l'Economie dans ses attributions, sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté.

Donné à Bruxelles, le 27 octobre 2008.

ALBERT

Par le Roi :

Le Ministre du Climat et de l'Energie,

P. MAGNETTE

La Vice-Première Ministre et Ministre des Affaires sociales et de la Santé publique,

Mme L. ONKELINX

La Ministre des P.M.E., des Indépendants, de l'Agriculture et de la Politique scientifique,

Mme S. LARUELLE

Le Ministre pour l'Entreprise et la Simplification,

V. VAN QUICKENBORNE