

Ministère de l'économie, des finances et de l'industrie

Décret n° 2003-1148 du 28 novembre 2003 portant application de l'article L. 214-1 du code de la consommation en ce qui concerne les laits de conserve partiellement ou totalement déshydratés destinés à l'alimentation humaine

Le Premier ministre,

Sur le rapport du ministre de l'économie, des finances et de l'industrie,

Vu 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 le code de la consommation, notamment ses articles L. 214-1, L. 214-2 et R. 112-1 à R. 112-33 ;

Vu le décret du 15 avril 1912 modifié portant règlement d'administration publique pour l'application de la loi du 1er août 1905 sur la répression des fraudes dans la vente des marchandises et des falsifications des denrées alimentaires en ce qui concerne les denrées alimentaires et spécialement les viandes, produits de la charcuterie, fruits, légumes, poissons et conserves, notamment son article 1er ;

Vu le décret n° 89-674 du 18 septembre 1989 relatif aux additifs pouvant être employés dans les denrées destinées à l'alimentation humaine, modifié par le décret n° 98-390 du 19 mai 1998 et le décret n° 99-242 du 26 mars 1999 ;

Vu le décret n° 93-1130 du 27 septembre 1993 concernant l'étiquetage relatif aux qualités nutritionnelles des denrées alimentaires ;

Vu l'avis de l'Agence française de sécurité des aliments en date du 19 mai 2003 ;

Le Conseil d'Etat (section des finances) entendu,

Décète :

Article 1

Il est interdit de détenir en vue de la vente ou de la distribution à titre gratuit, de mettre en vente, de vendre ou de distribuer des laits de conserve partiellement ou totalement déshydratés tels que définis en annexe I et II ne répondant pas aux dispositions du présent décret.

Article 2

Les dénominations énumérées en annexe I et II du présent décret sont réservées aux produits qui y sont définis et ne doivent être utilisées que pour désigner ces produits, à tous les stades de la commercialisation ou de la distribution à titre gratuit.

Les dénominations en langue étrangère mentionnées à l'annexe II du présent décret peuvent être ajoutées aux dénominations mentionnées à l'annexe I.

Les dénominations en langue française mentionnées à l'annexe II du présent décret peuvent être substituées aux dénominations mentionnées à l'annexe I.

Article 3

Outre les dénominations telles que définies à l'article 2 et les mentions prévues aux articles R. 112-1 à R. 112-33 du code de la consommation, l'étiquetage des produits définis à l'annexe I est complété dans les conditions suivantes :

a) L'étiquetage des produits autres que les laits concentrés écrémés, sucrés ou non, et les laits en poudre écrémés comporte l'indication du pourcentage de matières grasses du lait, exprimé en poids par rapport au produit fini ;

b) L'étiquetage des laits partiellement déshydratés comporte le pourcentage d'extrait sec dégraissé provenant du lait.

Les mentions définies au a et au b du présent article figurent à proximité de la dénomination de vente.

L'étiquetage des laits totalement déshydratés comporte des 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.

L'étiquetage des laits totalement déshydratés mentionne que le produit « n'est pas destiné à l'alimentation des nourrissons de moins de douze mois ».

Dans le cas où des produits pesant moins de 20 grammes par unité sont conditionnés dans un emballage extérieur, les indications prévues au présent article peuvent ne figurer que sur cet emballage extérieur, sauf en ce qui concerne la dénomination exigée à l'article 2.

Article 4

La conservation des produits mentionnés à l'annexe I est obtenue :

- par traitement thermique (stérilisation, traitement UHT, etc.), pour les laits concentrés non sucrés ;
- par addition de saccharose, pour les laits concentrés sucrés ;
- par déshydratation, pour les laits totalement déshydratés.

Article 5

Pour la fabrication des laits concentrés sucrés, une quantité additionnelle de lactose n'excédant pas à 0,03 % en poids du produit fini est autorisée.

Article 6

Des vitamines peuvent être ajoutées dans les laits de conserve, partiellement ou totalement déshydratés, dans les conditions prévues par le décret du 15 avril 1912 susvisé.

Article 7

Le décret n° 78-278 du 9 mars 1978 portant application de la loi du 1er août 1905 sur la répression des fraudes et falsifications en matière de produits ou de services, en ce qui concerne les laits de conserve partiellement ou totalement déshydratés, destinés à l'alimentation humaine est abrogé. Pourront toutefois être commercialisés jusqu'à épuisement des stocks les produits satisfaisant aux prescriptions de ce dernier décret et étiquetés avant le 17 juillet 2004.

Article 8

Le garde des sceaux, ministre de la justice, le ministre de l'économie, des finances et de l'industrie, le ministre de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche et des affaires rurales et le secrétaire d'Etat aux petites et moyennes entreprises, au commerce, à l'artisanat, aux professions libérales et à la consommation sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret, qui sera publié au Journal officiel de la République française.

Fait à Paris, le 28 novembre 2003.

Jean-Pierre Raffarin

Par le Premier ministre :

Le ministre de l'économie,

des finances et de l'industrie,
Francis Mer
Le garde des sceaux, ministre de la justice,
Dominique Perben
Le ministre de l'agriculture, de l'alimentation,
de la pêche et des affaires rurales,
Hervé Gaymard
Le secrétaire d'Etat
aux petites et moyennes entreprises,
au commerce, à l'artisanat,
aux professions libérales
et à la consommation,
Renaud Dutreil

A N N E X E I

DÉNOMINATION ET DÉFINITIONS DES PRODUITS

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.

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.

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.

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.

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

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.

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.

Le lait déshydraté contenant, en poids, au moins 42 % de 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 % est inférieure à 26 %.

d) Lait en poudre écrémé ou poudre de lait écrémé.

Le lait déshydraté contenant, en poids, au maximum 1,5 % de matières grasses.

A N N E X E I I

DÉNOMINATIONS PARTICULIÈRES DE CERTAINS PRODUITS

ÉNUMÉRÉS À L'ANNEXE I

a) En langue anglaise, « evaporated milk » désigne le produit défini à l'annexe I, point 1 b, contenant, en poids, au moins 9 % de matières grasses et 31 % d'extrait sec total provenant du lait.

b) En langue française, « lait demi-écrémé concentré » et « lait demi-écrémé concentré non sucré », en langue espagnole, « leche evaporada semidesnatada », en langue néerlandaise, « geëvaporeerde halfvolle melk » et « halfvolle koffiemelk » et, en langue anglaise, « evaporated semi-skimmed milk » désignent le produit défini à l'annexe I, point 1 c, contenant, en poids, entre 4 % et 4,5 % de matières grasses et au moins 24 % d'extrait sec total.

c) En langue danoise, « kondenseret kaffeflde » et, en langue allemande, « kondensierte Kaffeesahne » désignent le produit défini à l'annexe I, point 1 a.

d) En langue danoise, « fldepulver », en langue allemande, « Rahmpulver » et « Sahnepulver », en langue française, « crème en poudre », en langue néerlandaise, « roompoeder », en langue suédoise, « gräddpulver » et, en langue finnoise, « kermajauhe » désignent le produit défini à l'annexe I, point 2 a.

e) En langue française, « lait demi-écrémé concentré sucré », en langue espagnole, « leche condensada semidesnatada » et, en langue néerlandaise, « gecondenseerde halfvolle melk met suiker » désignent le produit défini à l'annexe I, point 1 f, contenant, en poids, entre 4 % et 4,5 % de matières grasses et au moins 28 % d'extrait sec total provenant du lait.

f) En langue française, « lait demi-écrémé en poudre », en langue néerlandaise, « halfvolle melkpoeder » et, en langue

anglaise, « semi-skimmed milk powder » ou « dried semi-skimmed milk » désignent le produit défini à l'annexe I, point 2 c, dont la teneur en matières grasses est comprise entre 14 % et 16 %.

g) En langue portugaise, « leite em pó meio gordo » désigne le produit défini à l'annexe I, point 2 c, dont la teneur en matières grasses est comprise entre 13 % et 26 %.

h) En langue néerlandaise, « koffiemelk » désigne le produit défini à l'annexe I, point 1 b.

i) En langue finnoise, « rasvaton maitojauhe » désigne le produit défini à l'annexe I, point 2 d.

j) En langue espagnole, « leche en polvo semidesnatada » désigne le produit défini à l'annexe I, point 2 c, dont la teneur en matières grasses est comprise entre 10 % et 16 %.