

Règlement ministériel du 10 août 1995 portant abrogation et remplacement des annexes du règlement grand-ducal du 13 janvier 1994 relatif à la production et à la mise sur le marché de lait cru, de lait traité thermiquement et de produits à base de lait.

*Le Ministre de la Santé,
Le Ministre de l'Agriculture, de la Viticulture et du Développement rural,*

Vu la loi modifiée du 25 septembre 1953 ayant pour objet la réorganisation du contrôle des denrées alimentaires, boissons et produits usuels;

Vu la directive 94/71/CE du Conseil du 13 décembre 1994 modifiant la directive 92/46/CEE arrêtant les règles sanitaires pour la production et la mise sur le marché de lait cru, de lait traité thermiquement et de produits à base de lait;

Vu la directive 94/35/CE du Parlement européen et du Conseil, du 30 juin 1994, concernant les édulcorants destinés à être employés dans les denrées alimentaires;

Vu la directive 94/36/CE du Parlement européen et du Conseil, du 30 juin 1994, concernant les colorants destinés à être employés dans les denrées alimentaires;

Vu la directive 95/2/CE du Parlement européen et du Conseil, du 20 février 1995, concernant les additifs alimentaires autres que les colorants et les édulcorants;

Vu le règlement grand-ducal du 13 janvier 1994 relatif à la production et à la mise sur le marché de lait cru, de lait traité thermiquement et de produits à base de lait et notamment son article 25;

Vu l'avis du Collège vétérinaire;

Vu l'avis de la Chambre de Commerce;

Vu l'avis de la Chambre d'Agriculture;

Arrêtent:

Art. 1^{er}. Les annexes du règlement grand-ducal du 13 janvier 1994 relatif à la production et à la mise sur le marché de lait cru, de lait traité thermiquement et de produits à base de lait sont abrogées et remplacées par les annexes du présent règlement.

Art. 2. Le présent règlement ministériel sera publié au Mémorial.

Luxembourg, le 10 août 1995.

*Pour le Ministre de la Santé,
Le Ministre de l'Aménagement
du Territoire,
Alex Bodry*

*Le Ministre de l'Agriculture,
de la Viticulture et
du Développement rural
Fernand Boden*

Dir. 94/71, 94/35, 94/36 et 95/2.

«ANNEXE A

Prescriptions relatives aux conditions d'admission du lait cru dans l'établissement de traitement et/ou de transformation

CHAPITRE I

Prescriptions de santé animale relatives au lait cru

1. Le lait cru doit provenir:

a) de vaches et de bufflonnes:

i) appartenant à un cheptel qui, conformément à l'annexe A du règlement grand-ducal du 21 janvier 1993, est:

- officiellement indemne de tuberculose,

- indemne ou officiellement indemne de brucellose;

ii) ne présentant aucun symptôme de maladie contagieuse transmissible à l'homme par le lait;

iii) ne pouvant transmettre au lait des caractéristiques organoleptiques anormales;

iv) dont l'état général de santé ne présente aucun trouble apparent et qui ne souffrent pas de maladies de l'appareil génital accompagnées d'écoulement, d'entérite avec diarrhée accompagnée de fièvre ou d'une inflammation visible du pis;

v) qui ne présentent aucune blessure du pis pouvant altérer le lait;

vi) qui, en ce qui concerne les vaches, donnent au moins deux litres de lait par jour;

vii) qui n'ont pas été traitées avec des substances, dangereuses ou pouvant devenir dangereuses pour la santé de l'homme, susceptibles de se transmettre au lait, à moins que le lait n'ait fait l'objet du délai d'attente officiel prévu par les dispositions communautaires ou, si tel n'était pas le cas, par les dispositions nationales;

- b) d'ovins et de caprins:
 - i) appartenant à une exploitation ovine et caprine officiellement indemne ou indemne de brucellose («*Brucella Melitensis*»), au sens de l'article 2 points 4) et 5) du règlement grand-ducal du 4 février 1993 sauf dans le cas où le lait est destiné à la fabrication de fromage d'une durée de maturation d'au moins deux mois;
Le lait et les produits à base de lait ne doivent pas provenir d'une zone de surveillance délimitée au titre du règlement grand-ducal du 7 décembre 1992 établissant les mesures de lutte contre la fièvre aphteuse, sauf si le lait a subi une pasteurisation (71,7 °C pendant quinze secondes) sous le contrôle de l'autorité compétente suivie:
 - a) d'un second traitement thermique ayant pour conséquence une réaction négative au test de peroxydase; ou
 - b) d'un procédé de séchage incluant un chauffage d'un effet équivalent au traitement thermique prévu au point a); ou
 - c) d'un second traitement par lequel le pH a été abaissé et maintenu pendant au moins une heure à un niveau inférieur à 6;
 - ii) satisfaisant aux exigences du point a), à l'exception des sous-points i) et vi).
- 2. Lorsque dans l'exploitation cohabitent plusieurs espèces animales, chaque espèce doit satisfaire aux conditions sanitaires qui seraient exigées si elle était seule.
- 3. Si des chèvres cohabitent avec des bovins, elles doivent être soumises à un contrôle à l'égard de la tuberculose d'après des modalités à préciser selon la procédure du Comité Vétérinaire Permanent.
- 4. Le lait cru doit être exclu du traitement, de la transformation, de la vente et de la consommation:
 - a) lorsqu'il provient d'animaux auxquels ont été administrées illicitement des substances visées par le règlement grand-ducal du 30 avril 1987 portant interdiction de la commercialisation des stilbènes, de leurs sels et esters, des thyrostatiques ainsi que de l'utilisation de certaines substances à effet hormonal dans l'élevage des animaux d'exploitation;
 - b) lorsqu'il contient des résidus de substances visées à l'article 13 du présent règlement qui dépassent le niveau de tolérance admis.

CHAPITRE II

Hygiène de l'exploitation

1. Le lait cru doit provenir d'exploitations enregistrées et contrôlées conformément à l'article 11 paragraphe 1 du présent règlement. Lorsque les bufflonnes, les ovins et les caprins ne sont pas élevés en plein air, les locaux utilisés doivent être conçus, construits, entretenus et gérés de façon à garantir:
 - a) de bonnes conditions d'hébergement, d'hygiène, de propreté et de santé pour les animaux; et
 - b) des conditions d'hygiène satisfaisantes pour la traite, la manipulation, le refroidissement et le stockage du lait.
2. Les locaux dans lesquels s'effectue la traite ou dans lesquels le lait est stocké, manipulé ou refroidi doivent être situés et construits de façon à éviter tout risque de contamination du lait. Ils doivent être faciles à nettoyer et à désinfecter et être pourvus pour le moins:
 - a) de murs et de sols faciles à nettoyer dans les endroits où il y a des risques de salissures ou d'infections;
 - b) de sols permettant un drainage facile des substances liquides et l'élimination des déchets dans de bonnes conditions;
 - c) de systèmes de ventilation et d'éclairage satisfaisants;
 - d) d'un système d'approvisionnement en eau potable approprié et suffisant, respectant les paramètres indiqués aux annexes D et E du règlement grand-ducal du 11 avril 1985 relatif à la qualité des eaux destinées à la consommation, pour les opérations de traite, de nettoyage du matériel et des instruments visés au chapitre III partie B de la présente annexe;
 - e) d'une séparation convenable de toute source de contamination telle que toilettes et fumier;
 - f) d'accessoires et d'équipements faciles à laver, à nettoyer et à désinfecter.

D'autre part, les locaux destinés au stockage du lait doivent disposer d'un équipement de refroidissement approprié, être protégés contre les vermines et être bien séparés des locaux où sont hébergés les animaux.
3. En cas d'utilisation d'un système de traite mobile, celui-ci doit satisfaire aux exigences visées aux points 2 d) et f); en outre, il doit:
 - a) être situé sur un sol vierge de tous tas d'excréments ou d'autres déchets;
 - b) garantir la protection du lait pendant toute la période de son utilisation;
 - c) être construit et achevé de façon que les surfaces intérieures puissent être maintenues propres.
4. Lorsque les femelles laitières sont en liberté en plein air, l'exploitation doit également disposer d'une zone ou d'une salle de traite suffisamment séparée des étables.
5. Il y a lieu d'assurer efficacement l'isolement des animaux porteurs ou suspects d'être porteurs de l'une des maladies visées au chapitre I point 1 ou la séparation du reste du troupeau des animaux visés au point 3 du même chapitre.
6. Les animaux de toute espèce doivent être maintenus éloignés des locaux et lieux où le lait est stocké, manipulé et refroidi.

CHAPITRE III

Hygiène de la traite, de la collecte du lait cru et de son transport de l'exploitation de production au centre de collecte ou de standardisation, ou à l'établissement de traitement, ou à l'établissement de transformation - Hygiène du personnel

A. Hygiène de la traite

1. La traite doit être effectuée de façon hygiénique, dans les conditions prévues par le règlement ministériel du 4 octobre 1989 fixant les conditions générales d'hygiène applicables aux établissements de production du lait.
2. Dès après la traite, le lait doit être placé dans un endroit propre et conçu de façon à éviter tout effet néfaste sur sa qualité. Si le lait n'est pas collecté dans les deux heures suivant la fin de la traite, il doit être refroidi à une température égale ou inférieure à 8 °C lorsqu'il est collecté chaque jour et de 6 °C lorsque la collecte n'est pas effectuée chaque jour. Pendant le transport vers les établissements de traitement et/ou de transformation, la température du lait refroidi ne doit pas excéder 10 °C, sauf si du lait a été collecté dans les deux heures suivant la fin de la traite.

Pour des raisons technologiques liées à la fabrication de certains produits à base de lait, les autorités compétentes peuvent accorder des dérogations aux températures visées au premier alinéa pour autant que le produit final satisfasse aux normes énoncées à l'annexe C chapitre II.

B. Hygiène des locaux, du matériel et des outils

1. Le matériel et les instruments ou leur surface devant entrer en contact avec le lait (ustensiles, récipients, citernes, etc., destinés à la traite, à la collecte ou au transport) doivent être fabriqués dans une matière lisse, facile à nettoyer et à désinfecter, résistant à la corrosion et ne libérant pas dans le lait une quantité d'éléments de nature à mettre en danger la santé de l'homme, à altérer la composition du lait ou à avoir un effet néfaste sur ses propriétés organoleptiques.
2. Après utilisation, les ustensiles employés pour la traite, les installations de traite mécanique et les récipients qui ont été en contact avec le lait doivent être nettoyés et désinfectés. Après chaque transport ou chaque série de transports, lorsque la période de temps séparant la décharge de la charge suivante est de très courte durée mais dans tous les cas au moins une fois par jour, les récipients et les citernes utilisés pour le transport du lait cru au centre de collecte ou de standardisation ou à l'établissement de traitement ou de transformation du lait, doivent être nettoyés et désinfectés avant d'être réutilisés.

C. Hygiène du personnel

1. Le plus parfait état de propreté est exigé de la part du personnel. En particulier :
 - a) les personnes affectées à la traite et à la manipulation du lait cru doivent porter des vêtements de traite propres et adaptés ;
 - b) les personnes affectées à la traite doivent se laver les mains immédiatement avant la traite et les maintenir propres autant que possible tout au long de l'opération.

A cette fin, à proximité du lieu de traite doivent être disposées des installations adaptées, permettant aux personnes affectées à la traite et à la manipulation du lait cru de se laver les mains et les bras.

2. Les employeurs doivent prendre toutes les mesures nécessaires pour écarter de la manipulation du lait cru les personnes susceptibles de le contaminer jusqu'à ce qu'il soit démontré que ces personnes sont aptes à le manipuler sans risque de contamination.

Toute personne affectée à la traite et à la manipulation du lait cru visé à l'article 4 est tenue de démontrer que, d'un point de vue médical, rien ne s'oppose à son affectation. Le suivi médical de cette personne relève de la législation nationale en vigueur dans l'Etat membre concerné ou, pour les pays tiers, des garanties particulières à fixer selon la procédure du Comité Vétérinaire Permanent.

D. Hygiène de la production

1. Un système de contrôle est établi sous la supervision de l'autorité compétente en vue de prévenir l'addition d'eau dans le lait cru. Ce système comporte, en particulier, des contrôles réguliers du point de congélation du lait de chaque installation de production selon les modalités suivantes :

- a) Le lait cru de chaque exploitation doit être soumis à un contrôle régulier au moyen de prélèvements à effectuer par sondage. En cas de livraison directe du lait d'une seule exploitation à l'établissement de traitement ou de transformation, ces prélèvements sont effectués soit lors de la collecte à l'exploitation, pour autant que des précautions soient prises pour éviter toute fraude en cours de transport, soit avant le déchargement à l'établissement de traitement ou de transformation lorsque le lait y est livré directement par l'exploitant.

Si les résultats d'un contrôle la conduisent à suspecter une addition d'eau, l'autorité compétente prélève à l'exploitation un échantillon authentique. Un échantillon authentique doit représenter le lait d'une traite du matin ou du soir, surveillée complètement et commençant au minimum onze heures et au maximum treize heures après la traite précédente.

En cas de livraison provenant de plusieurs exploitations, les prélèvements peuvent n'être effectués que lors de l'admission du lait cru à l'établissement de traitement ou de transformation ou au centre de collecte ou de standardisation, pour autant qu'un contrôle par sondage soit néanmoins effectué dans les exploitations.

Si les résultats d'un contrôle conduisent à suspecter une addition d'eau, l'autorité compétente effectue des prélèvements dans toutes les exploitations qui ont participé à la collecte du lait cru mis en cause.

Si nécessaire, l'autorité compétente prélève des échantillons authentiques au sens du deuxième alinéa du présent point a).

- b) Si les résultats des contrôles infirment la suspicion d'addition d'eau, le lait cru peut être utilisé pour la production de lait de consommation cru, de lait traité thermiquement ou de lait pour la fabrication de produits à base de lait destinés à la consommation humaine.
2. L'établissement de traitement et/ou de transformation informe l'autorité compétente officielle dès le moment où sont atteints les niveaux maximaux établis pour la teneur en germes et en cellules somatiques. L'autorité compétente prend les mesures appropriées.
3. Si, dans les trois mois à compter de la notification des résultats des contrôles prévus au point 1 a) et des investigations prévues au chapitre IV partie D, et après dépassement des normes indiquées au chapitre IV, le lait provenant de l'exploitation en cause ne satisfait pas auxdites normes indiquées, l'exploitation n'est plus autorisée à fournir du lait cru, et ce jusqu'à ce que le lait cru soit de nouveau conforme aux normes en question.

Ne peut être destiné à la consommation humaine le lait dont la teneur en résidus de substances pharmacologiquement actives dépasse les niveaux autorisés pour l'une des substances visées aux annexes I et III du règlement (CEE) no 2377/90, le total combiné des résidus de toutes les substances ne pouvant dépasser une valeur à fixer par règlement ministériel suite à une décision des instances communautaires.

CHAPITRE IV

Normes à respecter lors de la collecte à l'exploitation de production pour l'admission du lait cru à l'établissement de traitement ou de transformation.

Pour le respect de ces normes, l'examen du lait cru est effectué sur un échantillon représentatif de la collecte de chaque exploitation de production séparément.

A. Lait cru de vache

Sans préjudice du respect des limites fixées aux annexes I et III du règlement (CEE) no 2377/90:

1. Le lait cru de vache destiné à la production de lait de consommation traité thermiquement, de lait fermenté, emprésuré, gélifié ou aromatisé et de crèmes doit satisfaire aux normes suivantes:

Teneur en germes à 30 °C (par ml)	≤ 100 000 (a)
Teneur en cellules somatiques (par ml)	≤ 400 000 (b)
(a) Moyenne géométrique constatée sur une période de deux mois, avec au moins deux prélèvements par mois.	
(b) Moyenne géométrique constatée, avec au moins un prélèvement par mois, sur une période de trois mois. Lorsque le niveau de production est très variable selon la saison, une autre méthode de calcul des résultats sera adoptée, selon la procédure du Comité Vétérinaire Permanent, pendant la période où la lactation est faible.	

2. Le lait cru de vache destiné à la fabrication des produits à base de lait autres que ceux visés au point 1 doit satisfaire aux normes suivantes:

	à partir du 1.1.1994	à partir du 1.1.1998
Teneur en germes à 30 °C (par ml)	≤ 400 000 (a)	≤ 100 000 (a)
Teneur en cellules somatiques (par ml)	≤ 500 000 (b)	≤ 400 000 (b)
(a) Moyenne géométrique constatée sur une période de deux mois, avec au moins deux prélèvements par mois.		
(b) Moyenne géométrique constatée, avec au moins un prélèvement par mois, sur une période de trois mois. Lorsque le niveau de la production est très variable selon la saison, une autre méthode de calcul des résultats sera adaptée, selon la procédure du Comité Vétérinaire Permanent, pendant la période où la lactation est faible.		

3. Le lait cru de vache destiné à la fabrication de produits «au lait cru», dont le processus de fabrication n'inclut aucun traitement thermique, doit:
- satisfaire aux normes indiquées au point 1;
 - en outre, satisfaire à la norme suivante (1):

Staphylococcus aureus (par ml):

n = 5
m = 500
M = 2000
c = 2

(1) avec

- n = nombre d'unités d'échantillonnage dont se compose l'échantillon;
- m = valeur seuil du nombre de bactéries; le résultat est considéré comme satisfaisant si toutes les unités d'échantillonnage ont un nombre de bactéries inférieur ou égal à m;
- M = valeur limite du nombre de bactéries; le résultat est considéré comme insatisfaisant si une ou plusieurs unités d'échantillonnage ont un nombre de bactéries égal ou supérieur à M;
- c = nombre d'unités d'échantillonnage dont le nombre de bactéries peut se situer entre m et M, l'échantillon étant encore considéré comme acceptable si les autres unités d'échantillonnage ont un nombre de bactéries inférieur ou égal à m.

B. Lait cru de bufflonne

Sans préjudice du respect des limites fixées aux annexes I et III du règlement (CEE) no 2377/90:

1. Le lait cru de bufflonne destiné à la fabrication de produits à base de lait doit satisfaire aux normes suivantes:

	à partir du 1.1.1994
Teneur en germes à 30 °C	≤ 1 000 000 (a)
Teneur en cellules somatiques (par ml)	≤ 500 000 (b)
(a) Moyenne géométrique constatée sur une période de deux mois, avec au moins deux prélèvements par mois.	
(b) Moyenne géométrique constatée sur une période de trois mois, avec au moins un prélèvement par mois	

Les normes relatives à la teneur en germes à 30 °C et en cellules somatiques applicables à partir du 1^{er} janvier 1998 seront fixées par les instances communautaires.

2. Le lait cru de bufflonne destiné à la fabrication de produits «au lait cru», dont le processus de fabrication n'inclut aucun traitement thermique, doit satisfaire aux normes suivantes:

teneur en germes à 30 °C (par ml): ≤ 500 000
teneur en cellules somatiques (par ml): ≤ 400 000
staphylococcus aureus: comme pour le lait de vache.

C. Le lait cru de chèvre, de brebis et de bufflonnes doit satisfaire aux normes suivantes:

- 1) s'il est destiné à l'élaboration de lait de consommation traité thermiquement ou destiné à la fabrication de produits à base de lait traité par la chaleur:

	à partir du 1.1.1995	à partir du 1.12.1999
contenu en germes à 30 °C (par ml)	≤ 3 000 000	< 1 500 000 (a)

(a) sans préjudice du résultat du réexamen à effectuer conformément à l'article 21.

- 2) s'il est destiné à l'élaboration de produits à base de lait cru selon un procédé n'incluant aucun traitement thermique:

	à partir du 1.1.1995	à partir du 1.12.1999
contenu en germes à 30 °C (par ml)	≤ 1 000 000	< 500 000

- D. En cas de dépassement des normes maximales fixées aux parties A, B et C, et lorsque des investigations ultérieures laissent apparaître un danger potentiel pour la santé, l'autorité compétente prend les mesures appropriées.
- E. Le respect des normes indiquées aux parties A, B et C est à contrôler par des prélèvements effectués par sondage, lors de la collecte à l'exploitation de production ou de l'admission du lait cru à l'établissement de traitement ou de transformation.

ANNEXE B

CHAPITRE I

Conditions générales d'agrément des établissements de traitement et des établissements de transformation

Les établissements de traitement et les établissements de transformation doivent comporter au moins :

- 1) des lieux de travail de dimensions suffisantes afin que les activités professionnelles puissent s'y exercer dans des conditions d'hygiène convenables. Ces lieux de travail sont conçus et disposés de façon à éviter toute contamination des matières premières et des produits visés par le présent règlement.

La production du lait traité thermiquement ou la fabrication des produits à base de lait qui peut constituer un risque de contamination pour les autres produits visés par le présent règlement doit être effectuée dans un lieu de travail nettement séparé ;

- 2) dans des lieux où l'on procède à la manipulation, à la préparation et à la transformation des matières premières et à la fabrication des produits visés par le présent règlement :
 - a) un sol en matériaux imperméables et résistants, facile à nettoyer et à désinfecter et disposé de façon à permettre un écoulement facile de l'eau, pourvu d'un dispositif destiné à évacuer l'eau ;
 - b) des murs présentant des surfaces lisses faciles à nettoyer, résistantes et imperméables, enduites d'un revêtement clair ;
 - c) un plafond facile à nettoyer dans les locaux où sont manipulés, préparés ou transformés des matières premières ou produits sujets à contamination et non emballés ;
 - d) des portes en matériaux inaltérables, faciles à nettoyer ;
 - e) une ventilation suffisante et, le cas échéant, une bonne évacuation des buées ;
 - f) un éclairage suffisant naturel ou artificiel ;
 - g) un nombre suffisant de dispositifs pour le nettoyage et la désinfection des mains pourvus d'eau courante froide et chaude ou d'eau prémélangée à température appropriée. Dans les locaux de travail et les toilettes, les robinets ne doivent pas pouvoir être actionnés à la main. Les dispositifs doivent être pourvus de produits de nettoyage et de désinfection, ainsi que de moyens hygiéniques de séchage des mains ;
 - h) des dispositifs pour le nettoyage des outils, du matériel et des installations ;
- 3) dans les locaux d'entreposage des matières premières et des produits visés par le présent règlement, les mêmes conditions que celles visées au point 2), sous a) à f), sauf :
 - dans les locaux d'entreposage réfrigérés, dans lesquels un sol facile à nettoyer et à désinfecter et disposé de façon à permettre un écoulement facile de l'eau est suffisant
 - dans les locaux de congélation ou de surgélation, dans lesquels un sol en matériaux imperméables et imputrescibles, facile à nettoyer, est suffisant.

Dans ces cas, une installation d'une puissance frigorifique suffisante pour assurer le maintien des matières premières et des produits dans les conditions thermiques prévues par le présent règlement doit être disponible. L'utilisation de murs en bois dans les locaux visés au premier alinéa deuxième tiret et construits avant le 1^{er} janvier 1993 ne constitue pas un motif de retrait de l'agrément.

La capacité des locaux d'entreposage doit être suffisante pour assurer le stockage des matières premières utilisées et des produits visés par le présent règlement ;
- 4) des facilités pour la manutention hygiénique et la protection des matières premières et des produits finis non emballés ou conditionnés au cours des opérations de chargement et de déchargement ;
- 5) des dispositifs appropriés de protection contre les animaux indésirables ;
- 6) des dispositifs et des outils de travail destinés à entrer en contact direct avec les matières premières et les produits, en matériaux résistants à la corrosion, faciles à nettoyer et à désinfecter ;
- 7) des récipients spéciaux, étanches, en matériaux inaltérables, destinés à recevoir des matières premières ou des produits non destinés à la consommation humaine. Lorsque ces matières premières ou produits sont évacués par des conduits, ceux-ci doivent être construits et installés de manière à éviter tout risque de contamination des autres matières premières ou produits ;
- 8) des installations appropriées de nettoyage et de désinfection du matériel et des ustensiles ;
- 9) un dispositif d'évacuation des eaux résiduaires, qui satisfasse aux exigences de l'hygiène ;

- 10) un équipement fournissant exclusivement de l'eau potable au sens du règlement grand-ducal du 11 avril 1985 relatif à la qualité des eaux destinées à la consommation. Toutefois, la fourniture d'eau non potable est autorisée exceptionnellement pour la production de vapeur, la lutte contre l'incendie ou la réfrigération, à condition que les tuyaux installés à cet effet empêchent l'utilisation de cette eau à d'autres fins et ne présentent aucun risque, direct ou indirect, de contamination du produit. Les conduites d'eau non potable doivent être bien différenciées de celle utilisées pour l'eau potable;
- 11) un nombre approprié de vestiaires dotés de murs et de sols lisses, imperméables et lavables, de lavabos et de cabinets d'aisance avec chasse d'eau. Ces derniers ne peuvent ouvrir directement sur les locaux de travail. Les lavabos doivent être pourvus de moyens de nettoyage des mains, ainsi que de moyens hygiéniques de séchage des mains; les robinets des lavabos ne doivent pas pouvoir être actionnés à la main;
- 12) si la quantité de produits traités en nécessite la présence régulière ou permanente, un local suffisamment aménagé, fermant à clé, à la disposition exclusive de l'autorité compétente;
- 13) un local ou un dispositif pour le stockage des détergers, des désinfectants ou des substances analogues;
- 14) un local ou une armoire pour l'entreposage du matériel de nettoyage et d'entretien;
- 15) des équipements appropriés pour le nettoyage et la désinfection des citernes utilisées pour le transport du lait et des produits à base de lait liquides ou en poudre. Toutefois, ces équipements ne sont pas obligatoires si des prescriptions imposent le nettoyage et la désinfection des moyens de transport dans des installations officiellement agréées par l'autorité compétente.

CHAPITRE II

Conditions générales d'hygiène dans les établissements de traitement et les établissements de transformation

A. Conditions générales d'hygiène applicables aux locaux, aux matériels et aux outils.

1. Le matériel et les instruments utilisés pour le travail sur les matières premières et les produits, le sol, les murs, le plafond et les cloisons, doivent être maintenus en bon état de propreté et d'entretien, de façon à ne pas constituer une source de contamination pour ces matières premières ou produits.
2. Aucun animal ne doit pénétrer dans les locaux réservés à la fabrication et au stockage du lait et des produits à base de lait. La destruction des rongeurs, des insectes et de toute autre vermine doit être systématiquement effectuée dans les locaux ou sur les matériels. Les raticides, insecticides, désinfectants ou toutes autres substances pouvant présenter une certaine toxicité sont entreposés dans des locaux ou armoires fermant à clé; ils doivent être utilisés de manière à ne pas risquer de contaminer les produits.
3. Les lieux de travail, les outils et le matériel ne doivent être utilisés que pour l'élaboration des produits pour lesquels l'agrément a été accordé.
Toutefois, ils peuvent être utilisés pour l'élaboration simultanée, ou à des moments différents, d'autres denrées alimentaires propres à la consommation humaine ou d'autres produits à base de lait de qualité alimentaire mais destinés à un usage autre que la consommation humaine, après autorisation de l'autorité compétente, à condition que ces opérations ne provoquent pas de contaminations des produits pour lesquels l'agrément a été accordé.
4. L'utilisation d'eau potable, au sens du règlement grand-ducal du 11 avril 1985 relatif à la qualité des eaux destinées à la consommation, est imposée pour tous les usages. Toutefois, peut être autorisée à titre exceptionnel l'utilisation d'eau non potable pour le refroidissement des machines, la production de vapeur ou la lutte contre les incendies, à condition que les conduites installées à cet effet ne permettent pas l'utilisation de cette eau à d'autres fins et ne présentent aucun risque de contamination des matières premières et des produits visés par le présent règlement.
5. Les désinfectants et substances similaires doivent être agréés par l'autorité compétente et être utilisés de manière à ne pas affecter l'équipement, le matériel, les matières premières et les produits visés par le présent règlement.
Leurs contenants doivent être clairement identifiables et ils doivent être munis d'une étiquette précisant leur mode d'emploi.
Leur utilisation doit être suivie d'un rinçage complet à l'eau potable de ces équipements et instruments de travail.

B. Conditions générales d'hygiène applicables au personnel

1. Le plus parfait état de propreté est exigé de la part du personnel. Sont notamment concernées les personnes manipulant des matières premières et des produits visés par le présent règlement sujets à contamination et non emballés. En particulier:
 - a) le personnel doit porter des vêtements de travail appropriés et propres ainsi qu'une coiffure propre enveloppant complètement la chevelure;
 - b) le personnel affecté à la manipulation et à la préparation des matières premières et des produits visés au présent règlement est tenu de se laver les mains au moins à chaque reprise du travail et/ou en cas de contamination; les blessures à la peau doivent être recouvertes par un pansement étanche;

- c) il est interdit de fumer, de cracher, de boire et de manger dans les locaux de travail et d'entreposage des matières premières et des produits visés par le présent règlement.
2. Les employeurs doivent prendre toutes les mesures nécessaires pour écarter de la manipulation des produits visés par le présent règlement les personnes susceptibles de les contaminer jusqu'à ce qu'il soit démontré que ces personnes sont aptes à les manipuler sans risque de contamination.
- Lors de l'embauche, toute personne affectée au travail et à la manipulation des produits visés par le présent règlement est tenue de prouver, par un certificat médical, que, d'un point de vue médical, rien ne s'oppose à son affectation. Le suivi médical de cette personne relève de la législation nationale en vigueur dans l'Etat membre concerné ou, pour les pays tiers, des garanties particulières à fixer selon la procédure du Comité Vétérinaire Permanent.

CHAPITRE III

Conditions spéciales d'agrément des centres de collecte

Indépendamment des conditions générales prévues au chapitre I, les centres de collecte doivent comporter au moins:

- a) un dispositif ou des moyens appropriés pour le refroidissement du lait et, dans le mesure où le lait fait l'objet d'un stockage dans ce centre, une installation pour le stockage à froid;
- b) si, dans un centre de collecte, le lait est épuré, des centrifugeuses ou tout autre appareil approprié pour la purification physique du lait.

CHAPITRE IV

Conditions spéciales d'agrément des centres de standardisation

Indépendamment des conditions générales prévues au chapitre I, les centres de standardisation doivent comporter au moins:

- a) des récipients pour le stockage à froid du lait cru, d'une installation pour la standardisation et de récipients pour le stockage du lait standardisé;
- b) des centrifugeuses ou tout autre appareil approprié pour la purification physique du lait.

CHAPITRE V

Conditions spéciales d'agrément des établissements de traitement et des établissements de transformation

Indépendamment des conditions générales prévues au chapitre I, les établissements de traitement et les établissements de transformation doivent comporter au moins:

- a) pour autant que ces opérations soient effectuées dans l'établissement, une installation permettant d'effectuer mécaniquement le remplissage et la fermeture automatique appropriés des récipients destinés au conditionnement du lait de consommation traité thermiquement et des produits à base de lait se présentant sous forme liquide, après remplissage. Cette exigence ne vaut pas pour les bidons, les citernes et les conditionnements de plus de quatre litres.

Toutefois, les autorités compétentes peuvent, dans le cas d'une production limitée de lait liquide destiné à la boisson, autoriser des méthodes alternatives utilisant des moyens de remplissage et de fermeture qui ne sont pas automatiques, sous réserve que ces méthodes apportent des garanties équivalentes en matière d'hygiène.

- b) pour autant que ces opérations sont effectuées dans l'établissement, des équipements pour le refroidissement et le stockage sous régime du froid du lait traité thermiquement, des produits liquides à base de lait, et, dans les cas prévus aux chapitres III et IV. Les installations de stockage doivent être équipées d'appareils de mesure de la température correctement calibrés;
- c) - en cas de conditionnement dans des récipients à n'utiliser qu'une seule fois, un emplacement pour leur entreposage, ainsi que pour l'entreposage des matières premières destinées à la confection de ces récipients;
- en cas de conditionnement dans des récipients à réutiliser, un emplacement spécial pour leur entreposage ainsi qu'une installation permettant d'effectuer mécaniquement leur nettoyage et leur désinfection;
- d) des récipients pour le stockage de lait cru, une installation pour la standardisation, ainsi que des récipients pour le stockage du lait standardisé;
- e) le cas échéant, des centrifugeuses ou tout autre appareil approprié pour la purification physique du lait;
- f) 1) pour les établissements de traitement, un équipement pour le traitement thermique du lait, approuvé ou autorisé par l'autorité compétente, comprenant:
 - un régulateur de température automatique,
 - un thermomètre enregistreur,
 - un système de sûreté automatique interdisant un chauffage insuffisant,
 - un système de sûreté adéquat interdisant le mélange de lait traité thermiquement avec du lait incomplètement chauffé,
 - un enregistreur automatique du système de sûreté visé au précédent tiret ou une procédure de contrôle de l'efficacité dudit système.

Toutefois, les autorités compétentes peuvent autoriser, dans le cadre de l'agrément des établissements, des équipements différents permettant d'assurer des performances équivalentes avec les mêmes garanties sanitaires;

- 2) pour les établissements de transformation, pour autant que ces opérations soient effectuées dans l'établissement, un équipement et une méthode pour le chauffage, la thermisation ou le traitement thermique, répondant aux exigences de l'hygiène.
- g) pour autant que ces opérations sont effectuées dans l'établissement, une installation et des équipements pour le refroidissement, le conditionnement et le stockage des produits glacés à base de lait;
- h) pour autant que ces opérations sont effectuées dans l'établissement, une installation et des équipements permettant d'effectuer le séchage et le conditionnement des produits en poudre à base de lait.

CHAPITRE VI

Hygiène des locaux, du matériel et du personnel dans les établissements de traitement et les établissements de transformation

Outre les conditions générales prévues au chapitre II, les établissements doivent répondre aux conditions suivantes :

1. La contamination croisée, entre les opérations, par le matériel, l'aération ou le personnel doit être évitée. Le cas échéant, et en fonction de l'analyse des risques mentionnés à l'article 12 du présent règlement, les locaux destinés aux opérations de production sont divisés en zones humides et en zones sèches, chacune ayant ses propres conditions de fonctionnement.
2. Dès que possible, après chaque transport ou série de transports, lorsqu'il ne s'écoule qu'un laps de temps très court entre le déchargement et le chargement suivant, mais en tout état de cause au moins une fois par jour de travail, les récipients et les citernes ayant servi au transport du lait cru vers les centres de collecte ou de standardisation ou vers l'établissement de traitement ou de transformation du lait doivent être nettoyés et désinfectés avant d'être réutilisés.
3. Le matériel, les récipients et les installations entrant en contact avec du lait ou des produits à base de lait ou d'autres matières premières périssables pendant la production doivent être nettoyés et, si nécessaire, désinfectés selon une périodicité et des procédés en accord avec les principes visés à l'article 12 paragraphe 1 du règlement grand-ducal du 13 janvier 1994 relatif à la production et à la mise sur le marché de lait cru, de lait traité thermiquement et de produits à base de lait.
4. Les locaux de traitement doivent être nettoyés selon une périodicité et des procédés en accord avec les principes visés à l'article 12 paragraphe 1 du règlement grand-ducal précité.
5. Pour le nettoyage d'autres équipements, récipients, installations entrant en contact avec des produits à base de lait microbiologiquement stables, ainsi que des locaux dans lesquels ces matières sont placées, l'exploitant ou le gestionnaire de l'établissement établit un programme de nettoyage fondé sur l'analyse des risques mentionnés à l'article 12 du présent règlement. Ce programme doit satisfaire à l'exigence visée au point 1 du présent chapitre et en outre éviter que des méthodes de nettoyage inadéquates représentent un risque sanitaire pour les produits visés par le présent règlement.

ANNEXE C

CHAPITRE I

Exigences relatives à la fabrication du lait traité thermiquement et des produits à base de lait

A. Exigences relatives à la préparation des laits traités thermiquement destinés à la consommation

1. Les laits de consommation traités thermiquement doivent être obtenus à partir de lait cru satisfaisant aux normes indiquées à l'annexe A chapitre IV.
2. Dès sa réception dans l'établissement de traitement, le lait, s'il n'est pas traité dans les quatre heures qui suivent son admission, doit être refroidi à une température ne dépassant pas +6 °C et être maintenu à cette température jusqu'à son traitement thermique.
Si le lait cru de vache n'est pas traité dans les 36 heures qui suivent son admission, un contrôle complémentaire devra être effectué sur ce lait avant le traitement thermique. S'il est constaté selon une méthode directe ou indirecte que la teneur en germes à 30 °C de ce lait par ml dépasse les 300 000, le lait en cause ne doit pas être utilisé pour la production de lait de consommation traité thermiquement.
3. La fabrication du lait de consommation traité thermiquement est assortie de toutes les mesures nécessaires, en particulier de contrôles par sondage, portant sur :
 - a) la teneur en germes, pour s'assurer :
 - que le lait cru, s'il n'est pas traité dans les 36 heures suivant son admission, ne dépasse pas, immédiatement avant le traitement thermique, une teneur en germes à 30 °C de 300 000 par millilitre s'il s'agit de lait de vache;
 - que le lait ayant déjà subi une pasteurisation présente, immédiatement avant le deuxième traitement thermique, une teneur en germes à 30 °C ne dépassant pas 100 000 par ml;
 - b) la présence d'eau étrangère dans le lait :
le lait de consommation traité thermiquement est soumis à des contrôles réguliers portant sur la présence d'eau étrangère, en particulier par vérification du point de congélation. Un système de contrôle est établi à cet effet sous la supervision de l'autorité compétente. Lorsque de l'eau étrangère est détectée, l'autorité compétente prend les mesures appropriées.

Aux fins de l'établissement d'un système de contrôle, l'autorité compétente prend en considération :

- les résultats des contrôles sur le lait cru, visés à l'annexe A chapitre III partie D point 1, et en particulier leurs moyennes et les écarts par rapport à celles-ci ;
- l'effet du stockage et du traitement sur le point de congélation du lait obtenu selon les bonnes méthodes de fabrication.

L'autorité compétente communique à la Commission tous les éléments d'information concernant le système de contrôle qu'ils appliquent et sa justification.

Le lait de consommation traité thermiquement peut être soumis à tout test propre à donner une indication de ce qu'était la condition microbiologique du lait avant le traitement thermique. Les modalités d'application de ces tests et les critères à respecter à cette fin sont établis selon la procédure du Comité Vétérinaire Permanent.

4. a) Le lait pasteurisé doit :

- i) avoir été obtenu par un traitement mettant en oeuvre une température élevée pendant un court laps de temps (au moins 71,7 °C pendant 15 secondes ou toute combinaison équivalente) ou par un procédé de pasteurisation utilisant des combinaisons différentes de temps et de température pour obtenir un effet équivalent ;
- ii) présenter une réaction négative au test phosphatase et une réaction positive au test peroxydase. La production de lait pasteurisé dont le test peroxydase est négatif est toutefois autorisée à condition que l'étiquetage comporte une mention telle que «pasteurisation haute» ;
- iii) immédiatement après pasteurisation, être refroidi pour être ramené, dans les meilleurs délais, à une température ne dépassant pas 6 °C.

b) Le lait UHT doit :

- avoir été obtenu par application au lait cru d'un procédé de chauffage en flux continu impliquant la mise en oeuvre d'une température élevée pendant un court laps de temps (au minimum +135 °C pendant au moins une seconde) - traitement destiné à détruire tous les micro-organismes résiduels putréfiants et leurs spores - et avec utilisation d'un conditionnement aseptique dans un récipient opaque ou rendu opaque par l'emballage, mais de telle sorte que les modifications chimiques, physiques et organoleptiques soient réduites à un minimum ;
- avoir une conservabilité telle qu'en cas de contrôle par sondage aucune altération ne soit perceptible, au bout de quinze jours, sur du lait UHT maintenu dans un emballage non ouvert à une température de +30 °C ; en tant que de besoin, un séjour de sept jours dans un emballage non ouvert à une température de +55 °C peut en outre être prévu.

Dans le cas où le procédé de traitement du lait dit «à ultra haute température» est appliqué par contact direct du lait et de la vapeur d'eau, celle-ci doit être obtenue à partir d'eau potable et ne doit pas céder des substances étrangères au lait ni exercer sur lui une influence défavorable. En outre, l'application du procédé ne doit pas modifier la teneur en eau du lait traité.

c) Le lait stérilisé doit :

- avoir été chauffé et stérilisé dans des conditionnements ou récipients hermétiquement fermés, le dispositif de fermeture devant rester intact ;
- avoir, en cas de contrôle par sondage, une conservabilité telle qu'aucune altération ne soit perceptible après un séjour de quinze jours dans un emballage non ouvert à une température de + 30 °C ; en tant que de besoin, un séjour de sept jours dans un emballage non ouvert à une température de + 55 °C peut en outre être prévu.

d) Le lait pasteurisé ayant subi une «pasteurisation haute», le lait UHT et le lait stérilisé peuvent être produits à partir de lait cru ayant subi une thermisation ou un traitement thermique initial dans un autre établissement. En pareil cas, le couple «temps-température» doit être inférieur ou égal à celui mis en oeuvre pour la pasteurisation et le lait doit présenter une réaction positive au test de peroxydase avant le second traitement. Le recours à cette pratique doit être porté à la connaissance des autorités compétentes. Mention de ce premier traitement doit être portée sur le document prévu à l'article 5 point 8) du présent règlement.

Le lait pasteurisé peut être produit dans les mêmes conditions à partir de lait cru n'ayant subi qu'une thermisation initiale.

- e) Les procédés de chauffage, les températures et la durée du chauffage pour les laits pasteurisé, UHT et stérilisé, les types d'appareils de chauffage, la vanne de dérivation, les types de dispositif de réglage de la température et des enregistreurs sont approuvés ou autorisés par l'autorité compétente des Etats membres conformément aux normes communautaires ou internationales.
- f) Les données des thermomètres enregistreurs doivent être datées et conservées pendant deux ans pour être présentées à toute réquisition des agents désignés par l'autorité compétente pour le contrôle de l'établissement, sauf pour les produits microbiologiquement périssables, pour lesquels ce délai peut être ramené à 2 mois après la date limite de consommation ou la date optimale d'utilisation.

5. Les laits de consommation traités thermiquement doivent :

- a) satisfaire aux normes microbiologiques indiquées au chapitre II;
- b) ne pas contenir de substances pharmacologiquement actives en quantités supérieures aux limites fixées aux annexes I et III du règlement (CEE) no 2377/90.

Le total combiné des résidus d'antibiotiques ne peut dépasser une valeur à fixer selon la procédure du règlement (CEE) no 2377/90.

B. Exigences relatives aux laits destinés à la fabrication de produits à base de lait

1. L'exploitant ou le gestionnaire de l'établissement de transformation doit prendre toutes les mesures nécessaires pour s'assurer que le lait cru est traité par chauffage ou utilisé s'il s'agit de produits «au lait cru» :

- dans les délais les plus brefs après son admission si le lait n'est pas réfrigéré,
- dans les 36 heures qui suivent son admission, si le lait est conservé à une température ne dépassant pas 6 °C,
- dans les 48 heures qui suivent son admission si le lait est conservé à une température égale ou inférieure à 4 °C,
- dans les 72 heures pour les laits de bufflonnes, de brebis et de chèvres.

Toutefois, pour des raisons technologiques concernant la fabrication de certains produits à base de lait, les autorités compétentes peuvent autoriser un dépassement de ces temps et températures visés aux tirets précédents.

Elles informent la Commission de ces dérogations, ainsi que des raisons technologiques les justifiant.

2. Les laits traités par chauffage et destinés à la fabrication de produits à base de lait doivent être obtenus à partir de lait cru satisfaisant aux normes indiquées à l'annexe A chapitre IV.

3. Les laits traités par chauffage doivent satisfaire aux conditions suivantes :

a) le lait thermisé doit :

- i) être obtenu à partir de lait cru qui, s'il n'est pas traité dans les 36 heures suivant son admission à l'établissement ait, avant thermisation, une concentration en germes à 30 °C ne dépassant pas 300 000 germes par millilitre s'il s'agit de lait de vache;
- ii) avoir été obtenu par un traitement tel que défini à l'article 2 point 6) du présent règlement;
- iii) s'il est utilisé pour la production de lait pasteurisé, UHT ou stérilisé, satisfaire avant traitement aux normes suivantes : teneur en germes à 30 °C inférieure ou égale à 100 000 germes par millilitre.

b) Le lait pasteurisé doit :

- i) avoir été obtenu par un traitement mettant en oeuvre une température élevée pendant un court laps de temps (au moins 71,7 °C pendant 15 secondes ou toute combinaison équivalente) ou par un procédé de pasteurisation utilisant des combinaisons différentes de temps et de température pour obtenir un effet équivalent;
- ii) présenter une réaction négative au test phosphatase et une réaction positive au test peroxydase. La production de lait pasteurisé dont le test peroxydase est négatif est toutefois autorisée à condition que l'étiquetage comporte une mention telle que «pasteurisation haute».

c) Le lait UHT doit avoir été obtenu par un procédé de chauffage en flux continu impliquant la mise en oeuvre d'une température élevée pendant un court laps de temps (au minimum + 135 °C pendant au moins une seconde) - traitement destiné à détruire tous les micro-organismes résiduels putréfiants et leurs spores - de telle sorte que les modifications chimiques, physiques et organoleptiques soient réduites à un minimum.

CHAPITRE II

Critères microbiologiques relatifs aux produits à base de lait et au lait de consommation

A. Critères microbiologiques pour certains produits à base de lait au moment de la sortie de l'établissement de transformation.

1. Critères obligatoires : germes pathogènes

Types de germe	Produits	Normes (ml, g)	(a)
— <i>Listeria monocytogènes</i>	— fromages, autres que ceux à pâtes dures	Absence dans 25 g n = 5 c = 0	(c)
	— autres produits (b)	Absence dans 1 g	
— <i>Salmonella spp</i>	— Tous sauf poudre de lait	Absence dans 1 g n = 5 c = 0	(c)
	— poudre de lait	Absence dans 1 g n = 10 C = 0	(c)
En outre des micro-organismes pathogènes et leurs toxines ne doivent pas être présents en quantité affectant la santé des consommateurs			

(a) Les paramètres n , m , M et c sont définis comme suit :

n = nombre d'unités d'échantillonnage dont se compose l'échantillon.

m = valeur seuil du nombre de bactéries; le résultat est considéré comme étant satisfaisant si toutes les unités d'échantillonnage ont un nombre de bactéries inférieur ou égal à m

M = valeur limite du nombre de bactéries; le résultat est considéré comme étant insatisfaisant si une ou plusieurs unités d'échantillonnage ont un nombre de bactéries égal ou supérieur à M .

c = nombre d'unités d'échantillonnage dont le nombre de bactéries peut se situer entre m et M , l'échantillon étant considéré comme acceptable si les autres unités d'échantillonnage ont un nombre de bactéries inférieur ou égal à m .

(b) Cette recherche n'est pas obligatoire pour les laits stérilisés, les laits de conserve et les produits à base de lait traités par la chaleur après leur conditionnement ou leur emballage.

(c) Les 25 grammes seront obtenus par 5 prélèvements de 5 grammes pris dans le même échantillon de produits effectués en des points différents.

En cas de dépassement des normes, les denrées doivent être exclues de la consommation humaine et retirées du marché conformément à l'article 12 paragraphe 1 cinquième et sixième tirets du présent règlement.

Les programmes d'échantillonnage seront établis en fonction

de la matière des produits et de l'analyse des risques.

2. Critères analytiques: germes témoins de défaut d'hygiène

Types de germes	Produits	Norme (ml, g)
Staphylococcus aureus	Fromages au lait cru et au lait thermisé	$m = 1\ 000$ $M = 10\ 000$ $n = 5$ $c = 2$
	Fromages à pâte molle (au lait traité thermiquement)	$m = 100$ $M = 1\ 000$ $n = 5$ $c = 2$
	Fromages frais	$m = 10$ $M = 100$
	Laits en poudre	$n = 5$ $c = 2$
	Produits glacés à base de lait (y compris glaces et crèmes glacées)	$m = 10$ $M = 100$
Escherichia coli	Fromages au lait cru et au lait thermisé	$m = 10\ 000$ $M = 100\ 000$ $N = 5$ $c = 2$
	Fromages à pâte molle (au lait traité thermiquement)	$m = 100$ $M = 1\ 000$ $n = 5$ $c = 2$

Le dépassement de ces normes doit entraîner dans tous les cas une révision de la mise en oeuvre des méthodes de surveillance et de contrôle des points critiques appliquées dans l'établissement de transformation conformément à l'article 12 du présent règlement. L'autorité compétente est informée des procédures correctives introduites dans le système de surveillance de la production pour empêcher la répétition de tels dépassement.

En outre, pour ce qui concerne les fromages au lait cru et au lait thermisé et les fromages à pâte molle, tout dépassement de la norme M doit entraîner une recherche de la présence éventuelle de souches de *S. aureus* entérotoxigènes ou de *E. coli* présumés pathogènes et en plus, si nécessaire, la présence éventuelle de toxines staphylococciques dans ces produits suivant des méthodes à fixer selon la procédure du Comité Vétérinaire Permanent.

L'identification des souches visées ci-avant et/ou la présence d'entérotoxine staphylococcique entraînent le retrait du marché de tous les lots incriminés. Dans ce cas, l'autorité compétente est informée des résultats trouvés, en application de l'article 12 paragraphe 1 deuxième alinéa cinquième tiret du règlement grand-ducal du 13 janvier 1994 précité, ainsi que des actions mises en oeuvre pour le retrait des lots incriminés et des procédures correctives mises en place dans le système de surveillance de la production.

3. Germes indicateurs: lignes directrices

Types de germes	Produits	Norme (ml, g)
SColiformes 30 °C	Produits liquides à base de lait	m = 0 M = 5 n = 5 c = 2
	Beurre à base de lait ou crème pasteurisé	m = 0 M = 10 n = 5 c = 2
	Fromages à pâte molle (au lait traité thermiquement)	m = 10 000 M = 100 000 N = 5 C = 2
	Produits en poudre à base de lait	m = 0 M = 10 n = 5 c = 2
	Produits glacés à base de lait (y compris glaces et crèmes glacées)	m = 10 M = 100 n = 5 c = 2
Teneur en germes	Produits liquides à base de lait, traités thermiquement et non fermentés (a)	m = 50 000 M = 100 000 n = 5 c = 2
	Produits glacés à base de lait y compris glaces et crèmes glacées (b)	m = 100 000 M = 500 000 n = 5 c = 2
(a) Après incubation à 6 °C pendant cinq jours (teneur en germes à 21 °C) (b) Teneur en germes à 30 °C.		

Ces lignes directrices doivent aider les producteurs à juger du bon fonctionnement de leur établissement et les aider à la mise en oeuvre du système et de la procédure d'autocontrôle de leur production.

4. En outre, les produits à base de lait se présentant sous forme liquide ou gélifiée qui ont subi un traitement UHT ou de stérilisation et qui sont destinés à être conservés à température ambiante doivent, après incubation à 30 °C pendant quinze jours, satisfaire aux normes suivantes:

- a) teneur en germes à 30 °C (par 0,1 ml) : ≤ 10
b) contrôle organoleptique: normal

B. Critères microbiologiques pour le lait de consommation

1. Le lait cru de vache destiné à la consommation en l'état doit satisfaire après conditionnement aux normes suivantes:

Teneur en germes à 30 °C (par ml): <50 000 (a)

- Staphylococcus aureus (par ml) m = 100, M = 500, n = 5, c = 2
- Salmonella : absence dans 25 g n = 5, c = 0

En outre, les micro-organismes pathogènes et leurs toxines ne doivent pas être présents en quantités affectant la santé des consommateurs.

2. Le lait pasteurisé doit, lors des contrôles par sondage effectués dans l'établissement de traitement, satisfaire aux normes microbiologiques (1) suivantes:

Germes pathogènes: absence dans 25 g
n = 5, c = 0, m = 0, M = 0

Coliformes (par ml): n = 5, c = 1, m = 0, M = 5

Après incubation à 6 °C pendant 5 jours:

Teneur en germes à 21 °C (par ml): n = 5, c = 1, m = 5×10^4 , M = 5×10^5

3. Le lait stérilisé et le lait UHT doivent, lors des contrôles par sondage effectués dans l'établissement de traitement, satisfaire aux normes suivantes après incubation à 30 °C pendant quinze jours :
- teneur en germes (30 °C) : égale ou inférieure à 10 (pour 0,1 ml)
 - contrôle organoleptique : normal
 - substances pharmalogiquement actives : n'excédant pas les limites fixées aux annexes I et III du règlement (CEE) no 2377/90

Le total combiné des résidus d'antibiotiques ne peut dépasser une valeur à fixer par les instances communautaires.

4. En cas de dépassement des normes maximales et des critères obligatoires, et lorsque des investigations ultérieures laissent apparaître un danger potentiel pour la santé, l'autorité compétente prend les mesures appropriées.
- (a) Moyenne géométrique constatée sur une période de deux mois, avec au moins deux prélèvements par mois.
- (1) avec
- n = nombre d'unités dont se compose l'échantillon ;
 - m = valeur seuil pour le nombre de bactéries ; le résultat est considéré comme satisfaisant si le nombre de bactéries dans toutes les unités d'échantillon ne dépasse pas m ;
 - M = valeur maximale pour le nombre de bactéries ; le résultat est considéré comme insatisfaisant si le nombre de bactéries est égal ou supérieur à M dans une ou plusieurs unités d'échantillon ;
 - c = nombre d'unités d'échantillon dont la teneur en bactéries peut être comprise entre m et M, l'échantillon continuant à être considéré comme acceptable si la teneur en bactéries des autres unités d'échantillon est égale ou inférieure à m.

C. Sont arrêtés, en tant que de besoin, selon la procédure du Comité Vétérinaire Permanent, les modalités d'application du présent chapitre, et notamment :

- les critères applicables aux laits de consommation et aux produits à base de lait, autres que ceux prévus aux parties A et B,
- les critères microbiologiques applicables à la date limite de consommation, dans les conditions gérées et maîtrisées par l'exploitant ou le gestionnaire de l'établissement.

CHAPITRE III

Conditionnement et emballage

1. Le conditionnement et l'emballage doivent être effectués dans des locaux prévus à cette fin et dans des conditions hygiéniques satisfaisantes.
2. Sans préjudice du règlement grand-ducal du 14 mai 1991 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires, le conditionnement et l'emballage doivent répondre à toutes les règles de l'hygiène et être d'une solidité suffisante pour assurer une protection efficace des produits visés par le présent règlement.
3. Les opérations d'embouteillage, de remplissage du lait traité thermiquement et des produits à base de lait se présentant sous forme liquide ainsi que les opérations de fermeture des récipients et des conditionnements doivent être effectués automatiquement.
Toutefois, les autorités compétentes peuvent, dans le cas de production limitée, autoriser une fermeture non automatique sous réserve que les garanties en matière d'hygiène soient équivalentes.
4. Le conditionnement ou l'emballage ne peuvent être réutilisés pour des produits visés par le présent règlement, exception faite de certains contenants pouvant être réutilisés après nettoyage et désinfection efficace.
La fermeture doit être effectuée dans l'établissement où a lieu le dernier traitement thermique du lait de consommation et/ou des produits à base de lait se présentant sous forme liquide, aussitôt après remplissage, au moyen des dispositifs de fermeture assurant une protection du lait contre les influences nocives de l'extérieur sur les caractéristiques du lait. Le système de fermeture doit être conçu de manière telle qu'après ouverture la preuve de l'ouverture reste manifeste et aisément contrôlable.
5. L'exploitant ou le gestionnaire de l'établissement doit faire apparaître, aux fins de contrôle, de manière visible et lisible sur le conditionnement du lait traité thermiquement et des produits à base de lait se présentant sous forme liquide, outre les mentions prévues au chapitre IV :
 - la nature du traitement thermique que le lait a subi,
 - toute mention en clair ou en code permettant d'identifier la date du dernier traitement thermique,
 - pour le lait pasteurisé, la température à laquelle le produit doit être entreposé.
6. La fabrication des produits et les opérations d'emballage peuvent, par dérogation au point 1, être effectuées dans le même local si l'emballage a les caractéristiques énoncées au point 2 et si les conditions suivantes sont remplies :
 - a) le local doit être suffisamment vaste et aménagé de façon à assurer le caractère hygiénique des opérations ;
 - b) le conditionnement et l'emballage ont été acheminés dans l'établissement de traitement ou de transformation dans une enveloppe dans laquelle ils ont été placés immédiatement après leur fabrication et qui les protège contre tout dommage en cours de transport vers l'établissement, et ils y ont été entreposés dans des conditions hygiéniques dans un local destiné à cet effet ;

- c) les locaux de stockage des matériaux d'emballage doivent être exempts de poussière et de vermine et séparés des locaux contenant des substances pouvant contaminer les produits. Les emballages ne peuvent être entreposés à même le sol;
- d) les emballages sont assemblés dans des conditions hygiéniques avant leur introduction dans le local ; il peut être dérogé à cette exigence en cas d'assemblage automatique d'emballages pour autant qu'il n'y ait aucun risque de contamination des produits ;
- e) les emballages sont introduits dans des conditions hygiéniques dans le local et utilisés sans délai. Ils ne peuvent être manipulés par le personnel chargé de manipuler les produits non conditionnés ;
- f) immédiatement après leur emballage, les produits doivent être placés dans les locaux de stockage prévus à cette fin.

CHAPITRE IV

Conditions relatives au marquage de salubrité et à l'étiquetage

A. Conditions relatives au marquage de salubrité

1. Les produits visés par le présent règlement doivent être pourvus d'un marquage de salubrité. Ce marquage doit être effectué au moment de leur fabrication ou immédiatement après leur fabrication dans l'établissement à un endroit nettement apparent, d'une manière parfaitement lisible, indélébile et en caractères aisément déchiffrables. La marque de salubrité peut être apposée sur le produit même ou sur le conditionnement si le produit est pourvu d'un conditionnement individuel ou sur une étiquette apposée sur ce conditionnement.

Toutefois, dans le cas où des produits en petit emballage sont conditionnés individuellement et ensuite emballés ensemble, ou dans le cas où ces petites portions conditionnées individuellement sont vendues au consommateur final, il suffit que la marque de salubrité soit apposée sur leur emballage de groupage.

2. Dans le cas où les produits pourvus d'un marquage de salubrité conformément au point 1 sont placés ensuite dans un emballage, la marque de salubrité doit également être apposée sur cet emballage.

3. a) la marque de salubrité doit comporter les indications suivantes, entourées d'une bande ovale :

i) soit :

- dans la partie supérieure, les initiales du pays expéditeur, en lettres capitales c'est-à-dire, pour la Communauté, les lettres :
B - DK - D - EL - E - F - IRL - I - L - NL - P - UK, suivies du numéro d'agrément de l'établissement,
- dans la partie inférieure, l'un des sigles suivants : CEE - EOF - EWG - EOK - EEC - EEG ;

ii) soit :

- dans la partie supérieure, le nom du pays expéditeur en lettres capitales,
- au centre, le numéro d'agrément de l'établissement,
- dans la partie inférieure, l'un des sigles suivants : CEE - EOF - EWG - EOK - EEC - EEG ;

iii) soit :

- dans la partie supérieure le nom ou les initiales du pays expéditeur en lettres capitales, c'est-à-dire, pour la Communauté, les lettres :
B - DK - D - EL - E - F - IRL - I - L - NL - P - UK,
- au centre, une référence à l'endroit où le numéro d'agrément de l'établissement est indiqué,
- dans la partie inférieure, l'un des sigles suivants :
CEE - EOF - EWG - EOK - EEC - EEG.

Dans le cas des bouteilles, des emballages et des récipients visés à l'article 11, paragraphes 4 et 6 de la directive 79/112/CEE, la marque de salubrité peut ne comporter que les initiales du pays expéditeur et le numéro d'agrément de l'établissement.

- b) la marque de salubrité peut être apposée à l'aide d'un tampon encreur ou au feu sur le produit, le conditionnement ou l'emballage, ou être imprimée ou portée sur une étiquette.
- c) le marquage de salubrité peut également consister en la fixation inamovible d'une plaque en matériau résistant, satisfaisant à toutes les exigences de l'hygiène et comportant les indications précisées au point a).
4. Pour tenir compte de l'écoulement des emballages et conditionnements existants, l'apposition de la marque de salubrité sur les emballages et conditionnements n'est obligatoire qu'à partir du 1^{er} janvier 1996. Toutefois, les indications reprises sur la marque de salubrité doivent figurer sur le document commercial d'accompagnement prévu à l'article 5 point 8) et à l'article 7 paragraphe A point 9) dernier alinéa du règlement grand-ducal du 13 janvier 1994 précité.

B. Conditions relatives à l'étiquetage

Le règlement grand-ducal du 16 avril 1992 concernant l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires ainsi que la publicité faite à leur égard, s'applique dans les conditions ci-après aux laits et produits laitiers visés par le présent règlement qui sont destinés au consommateur final et aux collectivités.

1. La dénomination de vente des laits et produits laitiers visés par le présent règlement est libellée comme suit :

1.1. La dénomination lait est réservée exclusivement au produit de la sécrétion de la glande mammaire d'une ou de plusieurs vaches laitières. Dans le cas du lait et des produits laitiers l'origine du lait doit être spécifiée s'ils ne proviennent pas de l'espèce bovine.

1.2. Lait de consommation : les produits suivants destinés à être livrés en l'état au consommateur :

- lait cru : un lait n'ayant pas été chauffé ni soumis à un traitement d'effet équivalent, y compris la thermisation ;
- lait entier : le lait ayant été soumis à un traitement thermique, tel que défini à l'article 2 sous 5) dont la teneur en matière grasse est égale ou supérieure à 3,50 % ou dont la teneur en matière grasse a été amenée à 3,50 % au minimum ;
- lait demi-écrémé : un lait ayant été soumis à un traitement thermique tel que défini à l'article 2 sous 5) et dont la teneur en matière grasse a été amenée à un taux qui s'élève à 1,50 % au minimum et 1,80 % au maximum ;
- lait écrémé : un lait ayant subi un traitement thermique tel que défini à l'article 2 sous 5) et dont la teneur en matière grasse a été amenée à un taux qui s'élève à 0,30 % maximum.

1.3. Dans le cas des laits et produits laitiers visés à l'annexe D chapitre I sous A), les dénominations de vente sont celles réservées aux produits qui y sont définis.

2.1. Dans le cas des «laits aromatisés» visés au point 1. de l'annexe D chapitre I sous A, les dénominations respectives «lait entier», «lait demi-écrémé» et «lait écrémé», doivent être complétées par la mention «aromatisé» ou par une mention indiquant la nature de l'ingrédient qui est essentiel pour les caractéristiques du produit.

2.2. Dans le cas des produits visés au point 2.4. de l'annexe D chapitre I sous A, les dénominations respectives «babeurre» et «lait battu» doivent être complétées par la mention «aromatisé» ou une mention indiquant la nature de l'ingrédient qui est essentiel pour les caractéristiques des produits laitiers en question.

2.3. Dans le cas des laits fermentés visés au point 3.4. de l'annexe D chapitre I sous A, les dénominations «lait fermenté», «Kéfir», «Yaourt» ou «Joghourt» (Joghurt) doivent être complétées par une mention indiquant la nature de l'ingrédient qui est essentiel pour les caractéristiques des produits laitiers en question.

Toutefois, dans le cas de l'utilisation de fruits ou de pulpes de fruits, la dénomination doit être complétée par la mention «aux fruits» ou «fruité», ainsi que par la mention du nom du ou des fruits mis en oeuvre. Dans ce cas la teneur en fruit doit être déclarée dans l'étiquetage. Dans le cas d'une addition d'arômes la dénomination doit être complétée par la mention «arôme» ou une indication concernant la nature de l'arôme.

2.4. Seuls les produits laitiers contenant des fruits ou parties de fruits peuvent comporter dans leur étiquetage des images représentant des fruits.

2.5. Dans le cas des beurres et autres matières grasses du lait, l'étiquetage doit comporter les indications suivantes conformément au règlement (CE) no 2991/94 du Conseil du 5 décembre 1994 établissant les normes pour les matières grasses tartinables :

- «beurre», pour le produit ayant une teneur en matières grasses laitières égale ou supérieure à 80% et inférieure à 90% et des teneurs maximales en eau de 16% et en matières sèches non grasses de 2%.

La mention «traditionnel» peut être utilisée conjointement avec la dénomination «beurre» lorsque le produit est obtenu à partir du lait ou de la crème.

- «Trois-quarts beurre», pour le produit ayant une teneur en matières grasses laitières de 60% au moins et de 62% au maximum.
- «Demi-beurre» pour le produit ayant une teneur en matières grasses laitières de 39% au moins et de 41% au maximum.
- «Matière grasse laitière à tartiner X%» pour le produit ayant des teneurs en matières grasses laitières suivantes :
 - inférieure à 39%
 - supérieure à 41% et inférieure à 60%
 - supérieure à 62% et inférieure à 80%.

2.5.2. La teneur en matières grasses doit être exprimée en pourcentage au moment de la production.

2.5.3. Le pourcentage du sel ajouté doit figurer de façon particulièrement lisible dans la liste des ingrédients,

2.5.4. Il est permis d'ajouter :

- les mentions «à teneur réduite en matière grasse» ou «allégé» pour les matières grasses laitières à tartiner de plus de 41% à 62% inclus ;
- les mentions à faible teneur en matière grasse «light» ou «léger» pour les matières grasses laitières à tartiner dont la teneur en matières grasses est inférieure ou égale à 41%.

Toutefois, les termes «à teneur réduite en matière grasse» ou allégé et les termes «à faible teneur en matière grasse», «light» ou «léger» peuvent remplacer respectivement les termes «trois-quarts» et «demi» visés au deuxième et troisième tirets sous le point 2.5.1. ci devant.

3. Pour les produits à base de lait fabriqués à partir de lait cru et dont le procédé de fabrication n'inclut aucun traitement par chauffage, y compris la thermisation, la mention «au lait cru» doit figurer dans l'étiquetage.

4. L'indication de la nature du traitement thermique doit figurer dans l'étiquetage des laits et produits laitiers qui ont subi un traitement thermique, à l'exclusion toutefois du yoghourt et des laits fermentés fabriqués à partir d'un lait traité thermiquement, du beurre, du trois-quarts beurre, du demi-beurre, de la matière grasse à tartiner, du beurre fondu, du beurre concentré, des laits en poudre, de la crème glacée et la glace au lait.

5. Le pourcentage de matière grasse est exprimé en poids par rapport au produit fini. Dans le cas des fromages la teneur en matière grasse peut être exprimée par rapport à la matière sèche.

Toutefois, cette indication n'est pas requise dans le cas du beurre concentré et du beurre fondu, ainsi que dans le cas du lait écrémé et des produits laitiers obtenus à partir de lait écrémé à condition que l'étiquetage de ces derniers comporte la mention «écrémé» ou «maigre».

6. Dans le cas du lait et des produits laitiers facilement périssables microbiologiquement, la température à laquelle le produit doit être entreposé, doit figurer sur l'étiquetage.

7. Dans le cas du lait aromatisé, du babeurre aromatisé, du lait battu aromatisé et des laits fermentés aromatisés à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés et contenant un ou plusieurs des édulcorants autorisés par la directive 94/35/CE du Parlement européen et du Conseil du 30 juin 1994, concernant les édulcorants destinés à être employés dans les denrées alimentaires, la dénomination de vente doit être accompagnée de la mention «avec édulcorant».

CHAPITRE V

Prescriptions concernant l'entreposage et le transport

1. Les produits visés par le présent règlement qui ne peuvent être entreposés à la température ambiante doivent être stockés à la température fixée par le fabricant afin de garantir leur durabilité. En particulier, la température maximale à laquelle le lait pasteurisé doit être maintenue jusqu'à la sortie de l'établissement et lors du transport doit être de 6 °C. En cas d'entreposage frigorifique, les températures d'entreposage doivent être enregistrées et la vitesse de réfrigération doit être telle que les produits atteignent la température requise aussi rapidement que possible.
2. Les citernes, bidons et autres récipients qui doivent être utilisés pour le transport du lait pasteurisé doivent respecter toutes les règles d'hygiène, et notamment satisfaire aux exigences suivantes :
 - leurs parois internes ou toute autre partie pouvant se trouver en contact avec le lait doivent être fabriquées en un matériau lisse, facile à laver, à nettoyer et à désinfecter, résistant à la corrosion et ne dégageant pas dans le lait une quantité d'éléments telle qu'elle risquerait de mettre en danger la santé humaine, d'altérer la composition du lait ou d'exercer une influence nocive sur ses propriétés organoleptiques;
 - ils doivent être conçus de telle sorte qu'un écoulement total du lait soit possible; s'ils sont pourvus de robinets, ceux-ci doivent pouvoir être facilement retirés et démontés, lavés, nettoyés et désinfectés;
 - ils doivent être lavés, nettoyés et désinfectés immédiatement après chaque utilisation et, dans la mesure nécessaire, avant chaque nouvelle utilisation; le nettoyage et la désinfection doivent être faits conformément à l'annexe B chapitre VI points 2 et 3;
 - ils doivent être hermétiquement fermés, avant et pendant le transport, à l'aide d'un dispositif de fermeture étanche.
3. Les véhicules et récipients destinés au transport des produits périssables visés par le présent règlement doivent être conçus et équipés de telle sorte que la température requise puisse être maintenue pendant la durée du transport.
4. Les engins de transport du lait traité thermiquement et du lait conditionné en petits récipients ou dans des bidons doivent être en bon état; ils ne peuvent être utilisés pour le transport de tout autre produit ou objet susceptible d'altérer le lait. Leur revêtement intérieur doit être lisse et facile à laver, à nettoyer et à désinfecter. L'intérieur des véhicules destinés au transport du lait doit respecter toutes les règles de l'hygiène. Les véhicules destinés au transport du lait traité thermiquement conditionné en petits récipients ou dans des bidons doivent être conçus de façon à protéger suffisamment les récipients et les bidons de toute souillure et de toute influence atmosphérique et ne peuvent être utilisés pour le transport d'animaux.
5. L'autorité compétente doit, à cette fin, contrôler régulièrement les moyens de transport, ainsi que les conditions de chargement, qui doivent être conformes aux conditions d'hygiène définies au présent chapitre.
6. Les produits visés par le présent règlement doivent être expédiés de manière à être protégés de tout ce qui pourrait les contaminer ou les altérer, compte tenu de la durée et des conditions de transport ainsi que du moyen de transport utilisé.
7. Pendant le transport, la température du lait pasteurisé transporté en citerne ou conditionné dans des petits récipients et dans des bidons ne doit pas dépasser 6 °C. Toutefois, les autorités compétentes peuvent accorder une dérogation affranchissant de cette prescription les livraisons à domicile et autoriser une tolérance de +2 °C pendant les livraisons au commerce de détail.
8. Selon la procédure du Comité Vétérinaire Permanent, la Commission peut fixer des conditions supplémentaires pour le stockage et le transport de certains produits à base de lait spécifiques.

CHAPITRE VI

Contrôle sanitaire et surveillance des productions

1. Les établissements sont soumis à un contrôle exercé par l'autorité compétente, qui doit s'assurer que les exigences du présent règlement sont respectées, et en particulier
 - a) contrôler :
 - i) l'état de propreté des locaux, des installations, de l'outillage et de l'hygiène du personnel ;
 - ii) l'efficacité des contrôles effectués par l'établissement, conformément à l'article 12 du présent règlement, notamment par l'examen des résultats et la prise d'échantillons ;
 - iii) la qualité microbiologique et hygiénique des produits à base de lait ;
 - iv) l'efficacité du traitement des produits à base de lait et des laits de consommation traités thermiquement ;
 - v) les récipients hermétiquement clos au moyen d'un échantillonnage aléatoire ;
 - vi) le marquage de salubrité approprié des produits à base de lait ;
 - vii) les conditions d'entreposage et de transport ;
 - b) exécuter tout prélèvement nécessaire aux examens de laboratoire ;
 - c) procéder à tout autre contrôle qu'elle estime nécessaire d'effectuer pour assurer le respect des exigences du présent règlement.
- 2) L'autorité compétente doit avoir libre accès, à tout moment, aux entrepôts frigorifiques et à tous les locaux de travail pour vérifier le respect rigoureux de ces dispositions.

ANNEXE D

CHAPITRE I

Produits à base de laits

A. Définitions et normes de composition des produits à base de lait, visés à l'article 2 sous 4) du présent règlement.

1. Lait aromatisé

1.1. Par lait aromatisé on entend le lait de consommation traité thermiquement destiné à la vente au consommateur final et aux collectivités, additionné notamment des denrées alimentaires suivantes :

- sucres (saccharose, dextrose, fructose)
- miel
- jus de fruits, jus de fruits concentrés ou déshydratés
- purée de fruits et parties de fruits déshydratés
- extraits de fruits
- produits de cacao et de chocolat
- extraits aromatisants d'autres denrées alimentaires
- arômes.

1.2. Dans les laits aromatisés l'emploi des additifs suivants est autorisé :

- les additifs alimentaires énumérés à l'annexe I de la directive 95/2/CE du Parlement européen et du Conseil, du 20 février 1995, concernant les additifs alimentaires autres que les colorants et les édulcorants.

L'utilisation de ces additifs est autorisée aux fins mentionnées à l'article 1^{er}, paragraphe 3, de la directive précitée, selon le principe quantum satis.

En plus, les substances suivantes prévues par la même directive sont autorisées dans les conditions indiquées :

E 473 : Sucroesters d'acides gras dans les laits aromatisés à la quantité maximale de 5 g/l

E 474 : Sucroglycérides

E 452 : Polyphosphates dans les laits chocolatés et maltés à la quantité max. de 2 g/l

- Colorants : les colorants suivants peuvent être utilisés en quantité quantum satis :

E 101 i) Riboflavine

ii) Phosphate - 5' de riboflavine

E 140 Chlorophylles et chlorophyllines

E 141 Complexes cuivre-chlorophylles et chlorophyllines

E 150 a Caramel ordinaire

E 150 b Caramel de sulfite caustique

E 150 c Caramel ammoniacal

E 150 d Caramel au sulfite d'ammonium

E 153 Charbon végétal médicinal

E 160 a Caroténos

E 160 c Extrait de paprika, capsanthine, capsorubine

E 162 Rouge de betterave, bétanine

E 163 Anthocyanes

E 170 Carbonate de calcium

E 171 Dioxyde de titane

E 172 Oxyde et hydroxyde de fer

- Edulcorants: dans le lait aromatisé à valeur énergétique réduite, ou sans sucres ajoutés l'utilisation des édulcorants suivants est autorisée aux doses maximales indiquées, conformément à la directive 94/35/CE du Parlement européen et du Conseil, du 30 juin 1994, concernant les édulcorants destinés à être employés dans les denrées alimentaires:

Nom de l'édulcorant	N° CE	Doses maximales d'emploi
Sorbitol i) Sorbitol ii) Sirop de sorbitol	E 420	quantum satis
Mannitol	E 421	quantum satis
Isomalt	E 953	quantum satis
Maltitol: i) Maltitol ii) Sirop de maltitol	E 965	quantum satis
Lactitol	E 966	quantum satis
Xilitol	E 967	quantum satis
Acesulfame K	E 950	350 mg/1
Aspartame	E 951	600 mg/1
Acide cyclamique de sels de sodium et de calcium	E 952	400 mg/1
Saccharine et ses sels de sodium, de potassium et de calcium	E 954	80 mg/1
Néohespéridine DC	E 959	50 mg/1

Les additifs contenus, le cas échéant, dans les ingrédients dont l'adjonction est permise peuvent être présents dans les laits aromatisés dans la mesure et dans la proportion où ces additifs sont autorisés dans ces ingrédients.

Toutefois le Ministre peut autoriser l'addition d'autres substances.

2. B a b e u r r e e t l a i t b a t t u

2.1. Le babeurre est le produit liquide résiduel obtenu lors de la fabrication du beurre.

2.2. Le lait battu est le produit obtenu par malaxage d'un lait après acidification et coagulation avec un levain de bactéries lactiques.

2.3. Le babeurre et le lait battu destinés à la consommation doivent répondre aux exigences générales suivantes:

- ne pas avoir de goût, de couleur et d'odeur anormaux;
- donner une réaction négative à la phosphatase;
- ne pas avoir subi une addition d'eau ou d'autres substances étrangères non autorisées;
- avoir un résidu sec dégraissé de 7 % au moins pour le babeurre et de 8,5 % au moins pour le lait battu.

2.4. Par dérogation au point 2.3. troisième tiret ci-dessus,

le babeurre et le lait battu destinés à la consommation peuvent être additionnés notamment des denrées alimentaires suivantes:

- sucres (saccharose, dextrose, fructose)
- miel
- jus de fruits, jus de fruits concentrés ou déshydratés
- purée de fruit et parties de fruits déshydratés
- extraits de fruits
- extraits aromatisants d'autres denrées alimentaires
- arômes

L'emploi des additifs admis pour le lait aromatisé et énumérés au point 1.2. ci-devant est autorisé dans les mêmes conditions et quantités maximales dans le babeurre et le lait battu aromatisés.

Toutefois les additifs contenus le cas échéant dans les ingrédients dont l'adjonction est permise peuvent être présents dans les produits finis dans la mesure et dans la proportion où ces additifs sont autorisés dans ces ingrédients.

Le Ministre peut autoriser l'addition d'autres substances.

3. Lait fermenté

3.1. On entend par lait fermenté les produits laitiers fabriqués à partir d'un lait entier, demi-écrémé ou écrémé, possédant des propriétés particulières liées à l'existence d'une flore microbienne spécifique et à la présence de substance résultant du métabolisme de ces microorganismes. La coagulation ne doit pas avoir été obtenue par d'autres moyens que ceux qui résultent de l'activité des microorganismes utilisés qui doivent se trouver vivants en quantités abondantes (égales ou supérieures à 10 exposant 7 par gramme) dans le produit destiné au consommateur final et aux collectivités.

3.2. Le yoghourt ou yaourt (Joghourt) est le lait fermenté obtenu par l'action des bactéries lactiques, notamment le streptococcus thermophilus et le lactobacillus bulgaricus après ensemencement avec ces bactéries qui doivent s'y trouver vivantes en quantités abondantes (égales ou supérieures à 10 exposant 7 par gramme) dans le produit fini destiné au consommateur final et aux collectivités.

La dénomination yoghourt (Joghurt) ou yaourt est réservée exclusivement au lait fermenté répondant à la définition sous 3.2.

3.3. Le lait fermenté doit répondre aux exigences générales suivantes :

- ne pas avoir de goût, de couleur et d'odeur anormaux,
- donner une réaction négative de la phosphatase,
- ne pas contenir, à l'exception du Kéfir, au départ de la laiterie un nombre de levures supérieur à 100 par ml et de moisissures à 10 par ml,
- avoir un résidu sec dégraissé au moins égal à 8,5 %.

3.4. Le lait fermenté peut être additionné notamment des denrées alimentaires suivantes :

- sucres (saccharose, dextrose, fructose);
- miel;
- lait en poudre, lait écrémé en poudre et lait partiellement écrémé en poudre;
- lait concentré, lait écrémé en poudre et lait partiellement écrémé, sucré ou non;
- jus de fruits, jus de fruits concentrés ou déshydratés;
- purée de fruits et parties comestibles de fruits;
- céréales;
- produits de cacao et de chocolat;
- extraits de fruits;
- extraits aromatisants de denrées alimentaires;
- arômes.

Dans le lait fermenté l'emploi des additifs suivants est autorisé :

- les additifs alimentaires énumérés à l'annexe I de la directive 95/2/CE du Parlement européen et du Conseil, du 20 février 1995 concernant les additifs autres que les colorants et les édulcorants.

L'utilisation de ces additifs est autorisée aux fins mentionnées à l'article 1^{er} du paragraphe 3 de la directive précitée, selon le principe quantum satis.

- colorants: les colorants suivants peuvent être utilisés quantum satis :

- | | |
|-------|---|
| E 101 | i) Riboflavine |
| | ii) Phosphate - 5' de riboflavine |
| E 140 | Chlorophylles et chlorophyllines |
| E 141 | Complexes cuivre-chlorophylles et chlorophyllines |
| E 150 | a Caramel ordinaire |
| E 150 | b Caramel de sulfite caustique |
| E 150 | c Caramel ammoniacal |
| E 150 | d Caramel au sulfite d'ammonium |
| E 153 | Charbon végétal médicinal |
| E 160 | a Caroténoïdes |
| E 160 | c Extrait de paprika, capsanthine, capsorubine |
| E 162 | Rouge de betterave, bétanine |
| E 163 | Anthocyanes |
| E 170 | Carbonate de calcium |
| E 171 | Dioxyde de titane |
| E 172 | Oxyde et hydroxyde de fer |

- édulcorants: dans les laits fermentés à valeur énergétique réduite, ou sans sucres ajoutés, l'utilisation des édulcorants suivants est autorisée aux doses maximales indiquées, conformément à la directive 94/35/CE concernant les édulcorants destinés à être employés dans les denrées alimentaires :

Nom de l'édulcorant	N° CE	Doses maximales d'emploi
Sorbitol 1) Sorbitol 2) Sirop de sorbitol	E 420	quantum satis
Mannitol	E 421	quantum satis
Isomalt	E 953	quantum satis
Maltitol: 1) Maltitol 2) Sirop de maltitol	E 965	quantum satis
Lactitol	E 966	quantum satis
Xilitol	E 967	quantum satis
Acesulfame K	E 950	350 mg/1
Aspartame	E 951	1000 mg/1
Acide cyclamique et ses sels de sodium et de calcium	E 952	250 mg/1
Saccharine et ses sels de sodium, de potassium et de calcium	E 954	100 mg/1
Néohespéridine DC	E 959	50 mg/1

Toutefois, les additifs contenus le cas échéant dans les ingrédients dont l'adjonction est autorisée dans les laits fermentés peuvent être présents dans les produits dans la mesure et dans la proportion où ces additifs sont autorisés dans les ingrédients en question.

Le Ministre peut autoriser l'addition d'autres substances et accorder des dérogations aux teneurs des additifs mentionnés ci-devant.

4. Crème

4.1. La crème est la portion du lait riche en matière grasse qui en est séparée par centrifugation et qui contient au moins 30 % de matière grasse du lait.

La crème diluée ou crème légère, obtenue soit par centrifugation du lait, soit par mélange de crème et de lait, doit contenir au moins 10 % de matière grasse du lait.

La crème acidifiée ou crème épaisse est obtenue par acidification et coagulation de la crème ou de la crème diluée avec un levain lactique. Elle doit contenir au moins 18 % de matière grasse du lait.

4.2. La crème, la crème légère et la crème épaisse doivent répondre aux exigences générales suivantes:

- ne pas avoir de goût, de couleur et d'odeur anormaux;
- donner une réaction négative de la phosphatase;
- n'avoir subi aucune addition d'eau, ni d'autres substances étrangères au lait;
- ne pas avoir subi de désacidification.

4.3. Par dérogation au point 4.2. troisième tiret ci-devant, l'utilisation des additifs alimentaires suivants est autorisée dans les crèmes:

Denrées alimentaires	Additifs	Quantité maximale
Crème stérilisée et UHT, crème à la valeur énergétique réduite et crème pasteurisée à faible teneur en matières grasses (crèmes légères)	E 270 Acide lactique	quantum satis
	E 290 Dioxyde de carbone	"
	E 322 Lécithines	"
	E 325 Lactate de sodium	"
	E 326 Lactate de potassium	"
	E 327 Lactate de calcium	"
	E 330 Acide citrique	"
	E 331 Citrates de sodium	"
	E 332 Citrates de potassium	"
	E 333 Citrates de calcium	"
	E 400 Acide alginique	"
	E 401 Alginate de sodium	"
	E 402 Alginate de potassium	"
	E 403 Alginate d'ammonium	"
	E 404 Alginate de calcium	"
	E 406 Agar-agar	"
	E 407 Carraghénanes	"
	E 410 Farine de graines de caroube	"
	E 415 Gomme xanthane	"
	E 440 Pectines	"
	E 460 Cellulose	"
	E 461 Méthycellulose	"
	E 463 Hydroxypropylcellulose	"
	E 464 Hydropropylméthylcellulose	"
	E 465 Ethylméthylcellulose	"
	E 466 Carboxyméthylcellulose	"
	Carboxyméthylcellulose de sodium	"
	E 471 Mono- et diglycérides d'acides gras	"
	E 508 Chlorure de potassium	"
	E 509 Chlorure de calcium	"
	E 942 Protoxyde d'azote	"
	E 1404 Amidon oxydé	"
	E 1410 Phosphate de monoamidon	"
	E 1412 Phosphate de diamidon	"
	E 1413 Phosphate de diamidon phosphaté	"
	E 1414 Phosphate de diamidon acétylé	"
	E 1420 Amidon acétylé	"
	E 1422 Adépatede diamidon acétylé	"
	E 1440 Amidon hydroxypropylé	"
	E 1442 Phosphate de diamidon hydroxypropylé	"
	E 1450 Octényle succinate d'amidon sodique	"
	E 340 Orthophosphate de potassium	5 g/kg

La crème fouettée (crème Chantilly, Schlagsahne) peut contenir des sucres (saccharose, dextrose et fructose), des denrées alimentaires aromatisantes, des arômes et les additifs dont l'emploi est autorisé dans les crèmes.

Dans la crème fouettée (crème Chantilly) à valeur énergétique réduite, ou sans sucres ajoutés, l'utilisation des édulcorants admis pour le lait fermenté et énumérés au point 3.4. ci-devant, est autorisée dans les mêmes conditions et quantités maximales.

Toutefois, le Ministre peut autoriser l'addition d'autres substances dans les crèmes et les crèmes fouettées.

5. B e u r r e

5.1. Le produit se présente sous forme d'une émulsion solide et malléable principalement du type eau grasse, dérivés exclusivement du lait et/ou de certains produits laitiers, pour lesquels la matière grasse est la partie valorisante essentielle.

Toutefois, d'autres substances nécessaires pour leur fabrication peuvent être ajoutées, pour autant que ces substances ne soient pas utilisées en vue de remplacer, en tout ou en partie, un des constituants du lait.

Par «beurre traditionnel» on entend le beurre obtenu directement à partir du lait ou de la crème.

5.2. Le beurre doit avoir une teneur en matières grasses laitières égale ou supérieure à 80 % et inférieure à 90 % et des teneurs maximales en eau de 16 % et en matières laitières sèches non grasses de 2 %.

5.3. Le beurre ne peut être additionné d'autres substances que :

- le sel de cuisine (chlorure de sodium)
- le colorant E 160a (carotènes)

L'eau employée au lavage du beurre doit être conforme au règlement grand-ducal du 11 avril 1985 relatif à la qualité des eaux destinées à la consommation humaine.

5.4. Le beurre doit répondre notamment aux exigences suivantes :

- donner une réaction négative à la phosphatase;
- ne pas contenir, au départ de la laiterie, un nombre de levures supérieur à 100 par gramme et un nombre de moisissures supérieur à 10 par gramme;
- ne pas avoir subi de désacidification;
- ne pas avoir de goût, de couleur et d'odeur anormaux.

5.5. Le beurre ne peut être mis dans le commerce à l'intérieur du pays que conditionnée dans des emballages.

Les emballages destinés au conditionnement du beurre doivent être conformes au règlement grand-ducal du 14 mai 1991 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires.

6. Trois-quarts beurre, demi-beurre, matière grasse laitière à tartiner

Les produits définis aux points 2, 3 et 4 de la partie A de l'annexe du règlement CE no 2991/94 du Conseil du 5 décembre 1994 établissant des normes pour les matières grasses tartinables.

Le trois-quarts beurre, le demi-beurre ainsi que la matière grasse laitière à tartiner ne peuvent contenir d'autres additifs que ceux énumérés ci-après dans les conditions y indiquées :

Matières grasses laitières	Additifs	Quantité maximale
Trois-quarts beurre, demi-beurre, matière grasse laitière à tartiner x%	Les additifs alimentaires énumérés à l'annexe I de la directive 95/2/CE du Parlement européen et du Conseil du 20.2.1995 concernant les additifs alimentaires autres que les colorants et les édulcorants	quantum satis
— Matières grasses laitières (à l'exception du beurre dont la teneur en matières grasses est au moins 60%)	E 200 Acide sorbique E 202 Sorbate de potassium E 203 Sorbate de calcium	1.000 mg/kg
— Matières grasses laitières dont la teneur en matières grasses est inférieure à 60%	E 200 Acide sorbique E 202 Sorbate de potassium E 203 Sorbate de calcium	2.000 mg/kg
— Trois-quarts beurre, demi-beurre et matière grasse laitière à tartiner x%	E 405 Alginate de propane-1,2-diol E 481 Stéaroyl-2-lactylate de sodium E 482 Stéaroyl-2-lactylate de calcium E 491 Monostéarate sorbitane E 492 Tristéarate de sorbitane E 493 Monolaureate de sorbitane E 494 Monoléate de sorbitane E 495 Monopalmitate de sorbitane	3 g/kg 5 g/kg 10 g/kg
Trois-quarts beurre et demi-beurre	E 160 a Colorants: Caroténoides	quantum satis
Matières grasses laitières à tartiner x%	E 160 a Caroténoides E 100 Curcumine E 160 b Rocou, bisine, norbixine	quantum satis 10 mg/kg

Le conditionnement du trois-quarts beurre, du demi-beurre et de la matière grasse laitière à tartiner doit être conforme aux dispositions du point 5.5. ci-devant.

7. Beurre concentré

Le produit obtenu à partir du lait, de la crème ou du beurre par des procédés assurant l'extraction de l'eau et de l'extrait sec non gras avec une teneur en matières grasses laitières égale ou supérieure à 90 % et inférieure à 99,3 %.

8. Beurre fondu (butteroil)

Le beurre fondu est un produit obtenu par la fonte du beurre. Il doit contenir au moins 99,3 % en poids de graisse butyrique et au maximum 0,5 % en poids d'eau. Il ne peut contenir aucune autre matière grasse étrangère au lait et doit être exempt de toute trace de produits étrangers ou de traitement. Il ne peut être commercialisé que sous la dénomination «beurre fondu».

9. Fromage

9.1. Le fromage est le produit frais ou affiné, solide ou semi-solide obtenu :

9.1.1. par coagulation de lait, lait écrémé, lait partiellement écrémé, crème, crème de lactosérum, ou babeurre, seuls ou en combinaison, grâce à l'action de la présure ou d'autres agents coagulants appropriés et par égouttage partiel du lactosérum résultant de cette coagulation, ou

9.1.2. par l'emploi de techniques de fabrication entraînant la coagulation du lait et/ou des matières provenant du lait, de façon à obtenir un produit fin ayant les mêmes caractéristiques physiques, chimiques et organoleptiques essentielles que le produit défini au point 9.1.1.

9.2. Le fromage cuit du pays ainsi que le fromage blanc ne doivent contenir d'autres ingrédients que des produits lactés, des enzymes et des cultures de microorganismes nécessaires à la fabrication.

Pour la fabrication de certaines espèces communes, l'emploi de certaines substances technologiquement indispensables ainsi que des ingrédients utilisés normalement dans la fabrication de ces espèces, est autorisé.

Sont autorisés notamment les additifs énumérés ci-après dans les conditions indiquées :

Colorants:

Types de fromage	Colorants autorisés	Quantité maximale
Fromage Sage Derby	E 140 Chlorophylles et chlorophyllines E 141 complexes cuivre-chlorophylles et chlorophyllines	quantum satis
Fromages affinés à pâte orange, jaune et blanc cassé, fromage fondu non aromatisé	E 160 a Caroténoides E 160 c Extrait de paprika E 160 b Rocou, bixine, norbixine	quantum satis 15 mg/kg
Fromage Red Leicester	E 160 b Rocou, bixine, norbixine	50 mg/kg
Fromage Mimolette	E 160 b Rocou, bixine, norbixine	35 mg/kg
Fromage Morbier	E 153 Charbon végétal médicinal	quantum satis
Fromage persillé à pâte rouge	E 120 Cochenille, acide carminique E 163 Anthocyanes	125 mg/kg quantum satis
Croûtes de fromage comestibles	E 180 Lithol-rubine BK E 160 b Rocou, bixine, norbixine Autres colorants figurant à l'annexe V, première et deuxième parties de la directive 94/36/CE concernant les colorants destinés à être employés dans les denrées alimentaires	quantum satis 20 mg/kg quantum satis
Fromages fondus aromatisés	E 160b Rocou, bixine, norbixine Autres colorants autorisés par la directive 94/36/CE précitée et figurant à — l'annexe V, 1 ^{ère} partie — l'annexe V, 2 ^{ème} partie	15 mg/kg quantum satis 100 mg/kg

Autres additifs:

Types de fromage	Additifs autorisés	Quantité maximale
Fromages affinés	E 170 Carbonates de calcium E 504 Carbonates de magnésium E 509 Chlorure de calcium E 575 Glucono-delta-lactone	quantum satis
Mozarella et fromages obtenus à partir de lactosérum	E 270 Acide lactique E 330 Acide citrique E 575 Glucono-delta-lactone	quantum satis
— Fromage en tranches préemballé — Fromage non affiné — Fromage en couche et fromage avec addition de denrées alimentaires	E 200 Acide sorbique E 202 Sorbate de potassium E 203 Sorbate de calcium	1000 mg/kg
Fromage fondu	E 200 Acide sorbique E 202 Sorbate de potassium E 203 Sorbate de calcium	2000 mg/kg
Fromage affiné et fromage fondu	E 234 Nisine	12,5 mg/kg
Traitement en surface des fromages à pâte dure, semi-dure et semi-molle	E 235 Natamycine	1 mg/dm ² de surface (absent à 5 mm de profondeur)
Fromage Provolone	E 239 Hexaméthylènetétramine	taux résiduel de 25 mg/kg exprimé en formaldéhyde
Fromage à pâte dure, semi-dure et semi-molle	E 251 Nitrate de sodium E 252 Nitrate de potassium	50 mg/kg quantité résiduelle exprimée en Na NO ₃
Fromages non affomés (à l'exception de la mozzarella)	E 340 Orthophosphates de potassium	2 g/kg
Fromages fondus	E 340 Orthophosphates de potassium	20 g/kg

10. Laits concentrés

Les laits partiellement déshydratés visés par le règlement grand-ducal du 14 juillet 1977 concernant certains laits de conserve partiellement ou totalement déshydratés destinés à l'alimentation humaine, tel que celui-ci a été modifié en dernier lieu par le règlement grand-ducal du 17 juillet 1987.

11. Laits en poudre

Les laits totalement déshydratés visés par le règlement grand-ducal du 14 juillet 1977 concernant certains laits de conserve partiellement ou totalement déshydratés destinés à l'alimentation humaine, tel que celui-ci a été modifié en dernier lieu par le règlement grand-ducal du 17 juillet 1987.

12. Crème glacée et glace au lait

Les produits glacés à base de lait définis à l'article 2 sous 1. du règlement grand-ducal du 7 mars 1977 relatif à la glace de consommation.

B. Dispositions particulières aux produits à base de lait.

1. Les dispositions reprises sous A du présent chapitre s'appliquent sans préjudice des critères microbiologiques fixés au chapitre II de l'annexe C.
2. Les dispositions sous A sous les points 10, 11 et 12 du présent chapitre concernant les additifs s'appliquent jusqu'au moment de l'entrée en vigueur des règlements de transposition spécifiques sur les additifs pris à la suite des directives communautaires.
3. Les dispositions sous A du présent chapitre ne portent pas atteinte aux prescriptions du Traité instituant la Communauté économique européenne, plus particulièrement aux articles 30 à 36 dudit Traité.

CHAPITRE II

Produits laitiers d'imitation

La fabrication, l'importation, la vente, la détention en vue de la vente et l'offre en vente des denrées alimentaires présentant l'aspect du lait ou des produits laitiers visés par ce règlement et destinées aux mêmes usages, mais obtenues à partir de constituants autres que ceux contenus exclusivement dans le lait, ne sont admises que lorsque ces denrées alimentaires satisfont aux exigences suivantes:

- 1) elles doivent être obtenues à partir de matières premières de qualité saine, loyale et marchande;
- 2) elles ne doivent pas présenter d'aspect, d'odeur ou de goût anormaux;
- 3) elles ne peuvent pas contenir de substances en quantité nuisible à la santé, ni de germes pathogènes, ni de toxines d'origine microbienne;
- 4) elles doivent, selon leur nature, respecter les critères microbiologiques fixés par le présent règlement pour les différents produits laitiers auxquels elles ressemblent;
- 5) elles ne peuvent contenir de résidus de pesticides en quantités supérieures à celles fixées par le règlement grand-ducal du 14 décembre 1989 fixant les teneurs maximales en résidus d'hydrocarbures chlorés dans les denrées alimentaires d'origine animale;
- 6) l'emploi d'additifs dans les denrées alimentaires visées au présent chapitre est soumis à une autorisation préalable du Ministre de la Santé, sur avis du Ministre de l'Agriculture;
- 7) sans préjudice des dispositions du règlement grand-ducal du 16 avril 1992 concernant l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires destinées au consommateur final ainsi que la publicité faite à leur égard, l'étiquetage et la présentation de ces produits d'imitation du lait et des produits laitiers de même que la publicité qui les concerne ne doivent pas être de nature à prêter à confusion avec le lait ou les produits laitiers.

Leurs dénominations de vente ainsi que les mentions ou indications qui les accompagnent ne doivent pas comporter de nom réservé exclusivement au lait et aux produits laitiers. Est interdit notamment l'usage des mots «crème», «yoghourt», «beurre», «fromage lacté» ou des appellations similaires, composées notamment avec la racine de ces mots.

ANNEXE E

CHAPITRE I

Laboratoire communautaire de référence

Laboratoire central d'hygiène alimentaire, 43, rue de Dantzig, F - 75015 PARIS

CHAPITRE II

Compétences et tâches du laboratoire communautaire de référence

1. Le laboratoire communautaire de référence pour les analyses et tests en matière de lait et de produits à base de lait est chargé:
 - de fournir des informations sur les méthodes d'analyse et les essais comparatifs aux laboratoires nationaux de référence,
 - de coordonner l'application par les laboratoires nationaux de référence des méthodes visées au premier tiret, en organisant notamment des essais comparatifs,
 - de coordonner la recherche de nouvelles méthodes d'analyse et d'informer les laboratoires nationaux de référence des progrès accomplis dans ce domaine,
 - d'organiser des cours de formation et de perfectionnement pour le personnel des laboratoires nationaux de référence,
 - de fournir une assistance technique et scientifique aux services de la Commission, y compris au Bureau communautaire de référence, notamment en cas de contestation des résultats d'analyse entre Etats membres.
2. Le laboratoire communautaire de référence garantit le maintien des conditions de fonctionnement suivantes:
 - disposer d'un personnel qualifié ayant une connaissance suffisante des techniques appliquées aux analyses et aux tests en matière de lait et de produits à base de lait,
 - disposer des équipements et des substances nécessaires pour effectuer les tâches prévues au paragraphe 1,
 - disposer d'une infrastructure administrative adéquate,
 - faire respecter par son personnel le caractère confidentiel de certains sujets, résultats ou communications,
 - avoir une connaissance suffisante des normes et pratiques internationales,
 - disposer, le cas échéant, d'une liste à jour des substances de référence détenues par le Bureau communautaire de référence, ainsi que d'une liste à jour des fabricants et vendeurs de ces substances.»