

**MEMORIAL**

Journal Officiel  
du Grand-Duché de  
Luxembourg

**MEMORIAL**

Amtsblatt  
des Großherzogtums  
Luxembourg

---

**RECUEIL DE LEGISLATION**

---

**A — N° 37****9 juillet 1970**

---

**SOMMAIRE**

Règlement grand-ducal du 29 juin 1970 relatif au contrôle du lait et des produits laitiers . . . page **900**

---

## Règlement grand-ducal du 29 juin 1970 relatif au contrôle du lait et des produits laitiers.

Nous JEAN, par la grâce de Dieu, Grand-Duc de Luxembourg, Duc de Nassau, etc., etc., etc.;

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

Vu l'avis de l'organisme ff. de Chambre d'Agriculture du 2 juin 1970;

Vu l'avis de la Chambre de Commerce du 27 mai 1970;

Vu l'article 27 de la loi du 8 février 1961 portant organisation du Conseil d'Etat et considérant qu'il y a urgence;

Sur le rapport de Notre Ministre de la Santé Publique, de Notre Ministre de l'Agriculture et de la Viticulture et de Notre Ministre de la Justice et après délibération du Gouvernement en Conseil:

Arrêtons:

**Art. 1<sup>er</sup>.** Le présent règlement s'applique aux produits suivants: lait de ferme, lait de consommation, lait écrémé, babeurre, lait battu, laits fermentés, crème, beurre.

**Art. 2.** Le lait est le produit de la sécrétion mammaire normale de la vache, obtenu par la traite régulière et complète d'une ou plusieurs vaches laitières, n'ayant pas subi de modification.

Le lait provenant d'une femelle laitière autre que la vache doit être désigné par la dénomination « lait » suivie de l'indication de l'espèce animale dont il provient.

### Chapitre I<sup>er</sup>. — Lait de ferme

**Art. 3.** Le lait de ferme est le lait cru entier, tel que défini à l'article 2. Il ne peut quitter la ferme que pour un établissement agréé de traitement et de transformation du lait.

**Art. 4.** Le lait de ferme doit provenir d'animaux:

- (1) tenus sur des exploitations dont les étables répondent aux exigences de l'hygiène du point de vue de la propreté, de la température, de l'éclairage et de l'aération;
- (2) appartenant à un cheptel officiellement reconnu indemne de tuberculose et de brucellose;
- (3) soumis à un contrôle sanitaire périodique des glandes mammaires;
- (4) appartenant à un cheptel indemne de fièvre aphteuse, de salmonellose, de variole ainsi que de toute autre maladie contagieuse transmissible à l'homme et dans lequel la présence de ces maladies n'est pas suspectée.

**Art. 5.** Le lait de ferme ne doit pas:

- (1) contenir de l'arsenic, du mercure, des antibiotiques, des sulfamides, des antiseptiques et des hormones;
- (2) contenir des résidus de pesticides supérieurs aux normes fixées par l'Organisation Mondiale de la Santé qui seront publiées au Mémorial par les soins du Ministre de la Santé Publique;
- (3) être altéré, coloré, impropre ou malodorant, quelle que soit la raison de cet état anormal;
- (4) provenir d'une traite opérée quinze jours avant et huit jours après le part et, d'une manière générale, contenir du colostrum.

**Art. 6.** Le lait de ferme ne répondant pas aux conditions des articles 4 et 5 ci-dessus est à considérer comme un lait impropre à la consommation humaine. Il en est de même du mélange de lait de ferme propre à la consommation humaine avec un lait impropre à la consommation humaine.

**Art. 7.** Le lait de ferme destiné à devenir du lait de consommation dans le sens du présent règlement ne doit pas être un lait impropre à la consommation humaine au sens de l'article 6 ci-dessus.

Il doit, en outre, répondre aux conditions suivantes:

- (1) avoir été filtré, refroidi et conservé au frais;
- (2) ne pas avoir subi un écrémage, même partiel, ni une addition d'eau, de lait écrémé ni d'autres substances étrangères quelconques;

- (3) ne pas contenir, dans le mélange, lors des trois derniers contrôles officiels remontant à moins de six semaines, en moyenne un nombre de germes supérieur à 800.000 par ml.;
- (4) ne pas laisser, après filtration d'un demi-litre de lait, un sédiment supérieur à 0,5 mg.

**Art. 8.** Par dérogation à l'article 3 et après autorisation du Ministre de la Santé Publique, sur avis du Ministre de l'Agriculture, le lait de ferme peut être vendu par le producteur sur son exploitation directement au consommateur si les conditions suivantes sont remplies, en même temps que celles prévues aux articles 4 et 5:

- (1) les exploitations agricoles doivent disposer d'un local aménagé et équipé pour le refroidissement du lait et la conservation du lait refroidi. Le Ministre de la Santé Publique, sur avis du Ministre de l'Agriculture, établira les conditions auxquelles doivent répondre l'aménagement et l'équipement de ces locaux;
- (2) l'exploitant agricole, les membres de sa famille ainsi que la main-d'oeuvre salariée occupée par l'exploitation doivent être exempts de toute maladie contagieuse et ne pas être porteurs de germes pathogènes;
- (3) le lait de ferme ne doit pas avoir subi un écrémage, même partiel, ni une addition d'eau, de lait écrémé ni d'autres substances étrangères quelconques;
- (4) il doit être exempt de germes pathogènes, ne pas contenir un nombre de germes supérieur à 500.000 par ml et ne pas contenir un titre en germes coliformes supérieur à 200 par ml;
- (5) il ne doit pas laisser, après filtration d'un demi-litre, un sédiment supérieur à 0,2 mg;
- (6) la teneur en matière grasse ne peut pas être inférieure à 3,2%;
- (7) le lait de ferme doit avoir un résidu sec dégraissé au moins égal à 8,1%;
- (8) l'acidité du lait de ferme ne doit pas dépasser 7°5 SH, soit 16°9 Dornic.

## Chapitre 2. — Lait de consommation

**Art. 9.** Ne peut être mis en vente comme lait de consommation que le lait de ferme répondant aux conditions de l'article 7 qui a subi un traitement approprié dans un établissement agréé de traitement et de transformation du lait et qui répond, en outre, aux conditions des articles 10 à 14 ci-après.

**Art. 10.** Le lait de ferme destiné à la fabrication de lait de consommation doit subir un traitement thermique soit par pasteurisation, soit par chauffage à ultra haute température, soit par stérilisation.

**Art. 11.** Est considéré comme pasteurisé le lait traité suivant les procédés suivants:

- (1) pasteurisation haute, à une température d'au moins 85° C;
  - (2) pasteurisation en couche mince (H.T.S.T.), à une température d'au moins 72°5 C, cette température devant être maintenue pendant respectivement au moins 15 secondes et 30 secondes suivant le type d'installation utilisée;
  - (3) pasteurisation basse, à une température d'au moins 63° C pendant au moins 30 minutes.
- Après la pasteurisation, le lait doit être immédiatement refroidi à une température ne dépassant pas 4° C.

L'exécution de la pasteurisation est à démontrer par l'épreuve de la phosphatase ou de la peroxydase.

Pour la pasteurisation haute, l'épreuve de la peroxydase doit être négative. Pour les pasteurisations H.T.S.T. et basse, l'épreuve de la phosphatase doit être négative et l'épreuve de la peroxydase doit être positive.

**Art. 12.** Le lait traité par chauffage à ultra haute température (U.H.T.) doit avoir été porté à une température de 135° à 150° C. Il doit être conditionné dans des récipients stériles protégés contre l'action de la lumière qui, après remplissage, sont aussitôt fermés d'une manière aseptique et hermétique. Il doit se maintenir stable à la température ambiante pendant quatre semaines.

**Art. 13.** Le lait stérilisé est un lait qui après traitement ne contient pas de germes capables d'y proliférer. Ce lait doit rester stable après incubation à 31° C pendant 21 jours et à 55° C pendant 10 jours.

**Art. 14.** Au départ de la laiterie et sans préjudice des conditions fixées aux articles 12 et 13, le lait de consommation doit répondre aux conditions suivantes:

- (1) ne pas avoir de goût, couleur et odeur anormaux;
- (2) donner une réaction négative de la phosphatase et, en cas de pasteurisation haute, une réaction négative de la peroxydase;
- (3) être exempt de germes pathogènes;
- (4) ne pas contenir plus de 30.000 germes par ml;
- (5) être exempt de bactéries coliformes dans 0,1 ml et être exempt d'Escherichia coli dans 1 ml;
- (6) ne pas laisser, après filtration d'un litre, un sédiment supérieur à 0,1 mg;
- (7) avoir une teneur en matière grasse de 3,2% au moins. Cette teneur peut être obtenue par une adjonction ou un prélèvement de matière grasse du lait, ou par l'addition de lait écrémé ou partiellement écrémé répondant aux critères de l'article 17, à l'exception des dispositions sub (2);
- (8) avoir un poids spécifique, à la température de 15° C, entre 1,028 et 1,033;
- (9) avoir un résidu sec dégraissé au moins égal à 8,25%;
- (10) avoir une acidité ne dépassant pas 7°5 SH soit 16°9 Dornic;
- (11) ne pas avoir subi une addition d'eau, ni de lait cru, ni d'autres substances étrangères. Toutefois, le Ministre de la Santé Publique peut autoriser l'addition de certaines substances, à l'exception d'agents conservateurs, antioxygènes, neutralisants, colorants et épaississants.

Les conditions microbiologiques fixées sub (4) et (5) ci-dessus sont considérées comme remplies lorsque, lors des trois derniers contrôles officiels remontant à moins de six semaines, les limites indiquées n'ont pas été dépassées en moyenne.

**Art. 15.** Le lait de consommation conditionné dans des récipients de deux litres ou moins doit porter sur les emballages les indications suivantes: nature du produit, volume, teneur en matière grasse, type du traitement thermique employé, date en clair ou en code du conditionnement, ainsi que nom ou raison sociale de l'établissement de traitement et de transformation du lait.

### Chapitre 3. — Lait écrémé

**Art. 16.** Le lait écrémé est le lait débarrassé de sa matière grasse.

**Art. 17.** Le lait écrémé ne peut être mis en vente pour la consommation humaine que lorsqu'il répond aux conditions suivantes:

- (1) avoir été obtenu à partir d'un lait de ferme répondant aux conditions fixées à l'article 7;
- (2) avoir été traité conformément aux articles 11 à 13;
- (3) ne pas avoir de goût, couleur et odeur anormaux;
- (4) donner une réaction négative de la phosphatase et, en cas de pasteurisation haute, une réaction négative de la peroxydase;
- (5) sans préjudice des conditions fixées aux articles 12 et 13 être conforme aux critères microbiologiques fixés à l'article 14 sub (3), (4) et (5);
- (6) ne pas avoir subi une addition d'eau ou d'autres substances étrangères;
- (7) ne pas laisser, après filtration d'un litre, un sédiment supérieur à 0,1 mg;
- (8) avoir un résidu sec dégraissé au moins égal à 8,25%;
- (9) avoir un poids spécifique, à la température de 15° C, d'au moins 1,032;
- (10) avoir une acidité ne dépassant pas 7°5 SH, soit 16°9 Dornic;
- (11) avoir une teneur en matière grasse ne dépassant pas 0,5%;
- (12) être conditionné dans des récipients marqués de façon bien visible, clairement lisible et indélébile de la mention « lait écrémé » et portant, en outre, en ce qui concerne les récipients de deux litres ou moins, l'indication du volume, de la teneur en matière grasse, du type du traitement thermique employé, la date en clair ou en code du conditionnement, ainsi que l'adresse ou la raison sociale de l'établissement de traitement et de transformation du lait.

Les conditions microbiologiques fixées, à l'article 14 sub (4) et (5) sont considérées comme remplies lorsque, lors des trois derniers contrôles officiels remontant à moins de six semaines, les limites indiquées n'ont pas été dépassées en moyenne.

**Art. 18.** Par dérogation à l'article 17 sub (6) ci-dessus, le lait écrémé destiné à la consommation humaine peut être additionné de jus de fruits et d'arômes naturels, à condition que ces additions soient nettement renseignées sur le récipient dans lequel le lait écrémé a été conditionné.

Le Ministre de la Santé Publique peut autoriser l'addition d'autres substances, à l'exception d'agents conservateurs, antioxygènes, neutralisants, colorants et épaississants.

#### Chapitre 4. — Babeurre et lait battu

**Art. 19.** (1) Le *babeurre* est le produit résiduel de la fabrication du beurre.

(2) Le *lait battu* est le produit obtenu par malaxage d'un lait entier, écrémé ou partiellement écrémé après acidification et coagulation avec un levain de bactéries lactiques.

**Art. 20.** Le babeurre et le lait battu ne peuvent être mis en vente pour la consommation humaine que lorsqu'ils répondent aux conditions suivantes:

- en ce qui concerne le *babeurre*, être le produit résiduel d'une fabrication de beurre respectant les conditions de l'article 35 ci-après;
- en ce qui concerne le *lait battu*, avoir été obtenu à partir d'un lait répondant aux conditions respectivement des articles 7, 14 et 17.

**Art. 21.** Au départ de la laiterie, le babeurre et le lait battu destinés à la consommation humaine doivent répondre aux conditions suivantes:

- (1) ne pas avoir de goût, couleur et odeur anormaux;
- (2) donner une réaction négative de la phosphatase;
- (3) être exempts de germes pathogènes;
- (4) être exempts de bactéries coliformes dans 0,1 ml et d'*Escherichia coli* dans 1 ml;
- (5) ne pas avoir subi une addition d'eau ou d'autres substances étrangères;
- (6) avoir un résidu sec dégraissé de 8% au moins;
- (7) être conditionnés dans des récipients marqués de façon bien visible, clairement lisible et indélébile de la mention respectivement « babeurre » ou « lait battu » et portant, en outre, en ce qui concerne les récipients de deux litres ou moins, l'indication du volume, de la teneur en matière grasse, du type du traitement thermique employé, la date en clair ou en code du conditionnement, ainsi que le nom ou la raison sociale de l'établissement de traitement et de transformation du lait.

Les conditions microbiologiques visées sub (4) ci-dessus sont considérées comme remplies lorsque, lors des trois derniers contrôles officiels ne remontant pas à plus de six semaines, les limites indiquées n'ont pas été dépassées en moyenne.

**Art. 22.** Par dérogation à l'article 21 sub (5) ci-dessus, le babeurre et le lait battu destinés à la consommation humaine peuvent être additionnés de jus de fruits, d'arômes naturels et d'acide carbonique à condition que ces additions soient nettement renseignées sur les récipients dans lesquels le babeurre et le lait battu ont été conditionnés.

Le Ministre de la Santé Publique peut autoriser l'addition d'autres substances, à l'exception d'agents conservateurs, antioxygènes, neutralisants, colorants et épaississants.

#### Chapitre 5. — Laits fermentés

**Art. 23.** (1) On entend par laits fermentés les produits laitiers fabriqués à partir d'un lait entier, écrémé ou partiellement écrémé, possédant des propriétés particulières liées à l'existence d'une flore microbienne spécifique et à la présence de substances 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 dans le produit,

(2) Le yoghourt (youghourt, yaourt) 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.

**Art. 24.** Le lait fermenté doit répondre, en outre, aux conditions suivantes:

- (1) avoir été obtenu à partir d'un lait de ferme qui n'est pas un lait impropre à la consommation humaine au sens de l'article 6 et qui a été traité conformément aux articles 11 à 13;
- (2) ne pas avoir de goût, de couleur et d'odeur anormaux;
- (3) donner une réaction négative de la phosphatase;
- (4) être exempt de germes pathogènes;
- (5) être exempt de bactéries coliformes dans 0,1 ml et d'Escherichia coli dans 1 ml;
- (6) ne pas contenir, à l'exception du Kéfir, un nombre de levures et de moisissures supérieur à 100 par ml;
- (7) avoir un résidu sec dégraissé au moins égal à 9% pour le yoghourt et à 8,25% pour les autres laits fermentés.

Les conditions microbiologiques visées sub (5) et (6) ci-dessus sont considérées comme remplies lorsque, lors des trois derniers contrôles officiels ne remontant pas à plus de six semaines, les limites indiquées n'ont pas été dépassées en moyenne.

**Art. 25.** Le lait fermenté conditionné dans des récipients de deux litres ou moins doit porter sur les emballages les indications suivantes: nature du produit, volume ou poids, teneur en matière grasse, type du traitement thermique employé, date en clair ou en code du conditionnement, ainsi que nom ou raison sociale de l'établissement de traitement et de transformation du lait.

**Art. 26.** Le lait fermenté peut être additionné de sucre (saccharose et dextrose), de matières colorantes autorisées par le règlement grand-ducal du 27 juin 1969 relatif aux matières colorantes pouvant être employées dans les denrées destinées à l'alimentation humaine, de matières aromatiques naturelles, de pulpes ou jus de fruits, de poudre de lait et de lait condensé. Dans le cas d'une addition de matières aromatiques naturelles le nom de cette matière aromatique ou, plus généralement, la mention « arôme » suivie du nom du produit doit être portée sur l'emballage. En cas d'addition de colorant, la mention « coloré à . . . . . » doit figurer sur l'emballage.

Le Ministre de la Santé Publique peut autoriser l'addition d'autres substances, à l'exception d'agents conservateurs, antioxygènes, neutralisants, colorants non autorisés par le règlement grand-ducal du 27 juin 1969 précité et épaississants. Toutefois, pour l'exportation vers des pays admettant dans leur législation l'emploi d'épaississants, le Ministre de la Santé Publique, sur avis du Ministre de l'Agriculture, peut autoriser l'addition de ces produits.

**Art. 27.** La mention « aux fruits », « fruité » ou « velouté » ou le nom d'un ou de plusieurs fruits ne doivent être accompagnés d'aucune indication faisant penser qu'il s'agit de fruits frais, s'il a été fait emploi de fruits conservés ou surgelés, ou laissant croire que les fruits sont entiers alors qu'ils ont, en fait, été découpés ou écrasés.

Dans le cas d'utilisation de fruits ou pulpes de fruits, la mention « aux fruits », « fruité » ou « velouté » ou celle de « au . . . . . » ou « à la . . . . . » (nom du fruit) peut être portée sur l'emballage du produit à la condition que la quantité effective de fruits contenue dans le produit mis en vente soit au moins de 8%.

## Chapitre 6. — Crème

**Art. 28.** La crème est la portion du lait riche en matières grasses qui en est séparée par centrifugation et qui contient au moins 33% de matières grasses 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 12% de matières grasses du lait.

Le 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 matières grasses du lait.

**Art. 29.** Le lait de ferme destiné à la fabrication de crème et de crème légère doit être un lait qui n'est pas impropre à la consommation humaine au sens de l'article 6.

**Art. 30.** La crème et la crème légère doivent avoir été traitées conformément aux articles 11 à 13 du présent règlement, y compris celles servant à la fabrication de crème épaisse.

**Art. 31.** Au départ de la laiterie la crème, la crème légère et la crème épaisse doivent répondre aux conditions suivantes:

- (1) ne pas avoir de goût, couleur et odeur anormaux;
- (2) donner une réaction négative de la phosphatase;
- (3) être exemptes de germes pathogènes;
- (4) sans préjudice des conditions fixées aux articles 12 et 13, être exemptes de bactéries coliformes dans 0,1 ml et d'*Escherichia coli* dans 1 ml, et ne pas contenir, à l'exception de la crème épaisse, plus de 20.000 germes par ml;
- (5) n'avoir subi aucune addition d'eau, ni d'autres substances étrangères au lait. Toutefois, le Ministre de la Santé Publique peut autoriser l'addition de certaines substances, à l'exception d'agents conservateurs, antioxygènes, neutralisants, colorants et épaississants;
- (6) ne pas avoir subi de désacidification et de régénération par des procédés chimiques et ne pas avoir été soumises à un lavage.

Les conditions microbiologiques visées sub (4) sont considérées comme remplies lorsque, lors des trois derniers contrôles officiels ne remontant pas à plus de six semaines, les limites indiquées n'ont pas été dépassées en moyenne.

**Art. 32.** Par dérogation à l'article 31 sub (5) la crème légère peut être additionnée, lors du chauffage à ultra haute température et de la stérilisation, de chlorure de calcium, de phosphates de sodium et de potassium, de citrates de sodium et de bicarbonate de sodium en quantités ne dépassant pas 0,2% au total.

**Art. 33.** La crème, la crème légère et la crème épaisse conditionnées dans des récipients de deux litres ou moins, doivent porter sur les emballages les indications suivantes: nature du produit, volume, teneur en matière grasse, type du traitement thermique employé, date en clair ou en code du conditionnement, ainsi que nom ou raison sociale de l'établissement de traitement et de transformation du lait.

#### Chapitre 7. — Beurre

**Art. 34.** On entend par beurre l'émulsion solide et malléable du type eau dans la matière grasse obtenue directement à partir du lait ou de la crème de lait.

**Art. 35.** (1) Le lait de ferme servant à la fabrication de beurre ne doit pas être un lait impropre à la consommation humaine au sens de l'article 6 et doit avoir été traité conformément aux articles 11 à 13.

(2) La crème servant à la fabrication de beurre doit avoir été obtenue dans les conditions des articles 29 et 30 du présent règlement. Elle ne doit pas avoir subi de désacidification et de régénération par des procédés chimiques et ne pas avoir été soumise à un lavage.

**Art. 36.** Le beurre doit renfermer au moins 82% en poids de matières grasses du lait et au plus 2% en poids d'extrait sec dégraissé provenant du lait. La teneur en eau ne doit pas dépasser 16% en poids. Toutefois, pour l'exportation vers des pays admettant dans leur législation des limites différentes de celles indiquées ci-dessus, le Ministre de la Santé Publique, sur avis du Ministre de l'Agriculture, peut accorder des dérogations aux dispositions précitées.

**Art. 37.** Il est interdit d'ajouter au beurre d'autres agents conservateurs que le chlorure de sodium.

**Art. 38.** Il est interdit d'ajouter au beurre des produits chimiques. L'addition d'alpha, beta et gamma carotène (E 160 alinéa a) est autorisée. L'eau employée au lavage du beurre doit être de qualité potable.

**Art. 39.** Au départ de la laiterie, le beurre doit répondre aux conditions suivantes:

- (1) donner une réaction négative de la phosphatase;
- (2) être exempt de germes pathogènes;
- (3) avoir une teneur en bactéries coliformes inférieure à 10 par gramme et être exempt d'*Escherichia coli* dans un gramme;
- (4) contenir un nombre de levures pas supérieur à 100 par gramme et un nombre de moisissures pas supérieur à 10 par gramme;
- (5) ne pas avoir subi de désacidification et de régénération par quelque procédé que ce soit.

Les conditions microbiologiques visées sub (3) et (4) ci-dessus sont considérées comme remplies lorsque, lors des trois derniers contrôles officiels ne remontant pas à plus de six semaines, les limites indiquées n'ont pas été dépassées en moyenne.

**Art. 40.** Tout mélange de beurre est interdit, à l'exception du mélange, chez le fabricant, de beurres de sa propre fabrication et de même qualité en vue de la mise au point de la teneur en eau et pour autant qu'aucun des beurres à mélanger n'ait été fabriqué depuis plus de quatre jours.

**Art. 41.** Le beurre ne peut être mis dans le commerce à l'intérieur du pays que conditionné dans des emballages.

Au stade du commerce de détail, le beurre ne peut être mis en vente que dans des emballages d'un poids de 500 grammes ou moins. Par dérogation à l'article 4 alinéa 1<sup>er</sup> de l'arrêté grand-ducal du 29 décembre 1938 concernant l'organisation et l'assainissement de l'économie laitière, est admis au conditionnement du beurre tout emballage qui répond aux conditions fixées à l'article 7 du règlement grand-ducal du 4 avril 1958 relatif à la dénomination et à l'emballage des denrées et boissons alimentaires.

**Art. 42.** Le beurre ne peut être mis dans le commerce à l'intérieur du pays que si son emballage porte les indications suivantes bien visibles, clairement lisibles et indélébiles:

- (1) la mention du traitement thermique auquel ont été soumis le lait ou la crème utilisés à la fabrication du beurre;
- (2) le poids net exprimé en g ou en kg;
- (3) le nom ou la raison sociale et l'adresse ou le siège social du fabricant et, le cas échéant, du conditionneur;
- (4) la date de fabrication; cette indication peut, dans le cas d'emballage dont le contenu net ne dépasse pas 500 g, être remplacée par l'indication en code de la semaine de fabrication;
- (5) la mention « coloré » au cas où il a été fait usage de la faculté prévue à l'article 38 ci-dessus;
- (6) la mention « demi-sel » lorsque la teneur du beurre en chlorure de sodium est comprise entre 1 et 10 g par kg, et la mention « salé » lorsqu'elle dépasse 10 g par kg.

**Art. 43.** Le beurre fabriqué depuis plus de trois mois ne peut être mis dans le commerce à l'intérieur du pays que si les emballages portent en caractères bien visibles, clairement lisibles et indélébiles la mention « beurre de frigo ».

#### Chapitre 8. — Beurre fondu

**Art. 44.** 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. La mention « beurre fondu » doit clairement figurer sur les emballages.

#### Chapitre 9. — Autres produits laitiers

**Art. 45.** Il est interdit d'importer, de fabriquer ou de préparer pour la vente, de vendre, d'exposer en vente, de détenir ou de transporter pour la vente ou pour la livraison:



- (1) des émulsions artificielles de matières grasses alimentaires ou d'huiles alimentaires, susceptibles d'être employées pour la consommation humaine à la place du lait entier ou partiellement écrémé ou de dérivés liquides du lait entier ou partiellement écrémé;
- (2) des laits reconstitués en vue de servir de lait de consommation;
- (3) des produits propres à servir d'aliments pour l'homme obtenus par incorporation de pectine, de gélatine, de gélrose, de gommes ou d'épaississants analogues au lait entier ou à des dérivés liquides du lait entier;
- (4) des denrées alimentaires renfermant des produits visés sub (1), (2) et (3) du présent article.

#### Chapitre 10. — Conditions de production et de transport

**Art. 46.** (1) Le lait doit être recueilli, traité, détenu et transporté de la ferme productrice à l'établissement de traitement et de transformation du lait et de celui-ci au domicile du consommateur sous des conditions assurant la stabilité microbiologique et physico-chimique du lait.

(2) Les ustensiles et récipients entrant en contact avec le lait doivent être en métal étamé exempt de rouille, ou acier inoxydable ou toute autre matière inattaquable par le lait et ne nuisant pas à la qualité de ce dernier; ils ne doivent céder au lait aucun de leurs constituants et ne causer aucune altération du lait.

(3) Tous les appareils doivent être maintenus en bon état, être parfaitement propres et ne pas servir à d'autres usages. Après usage, les ustensiles et récipients doivent être gardés dans un endroit propre.

**Art. 47.** Indépendamment des autorisations requises en vertu de la législation existante, l'installation d'établissements de traitement et de transformation du lait est soumise à l'autorisation du Ministre de la Santé Publique en ce qui concerne les conditions sanitaires à imposer.

**Art. 48.** Dans les établissements de traitement et de transformation du lait les réservoirs, appareils et parties d'appareils entrant en contact avec le lait doivent être conformes aux exigences prescrites à l'article 46 paragraphes (2) et (3).

**Art. 49.** (1) Les récipients qui servent au transport du lait en vue de la vente doivent être munis d'un dispositif de fermeture appliqué à la laiterie et portant le nom de la laiterie.

(2) La vente de lait écrémé au consommateur ne peut se faire qu'en récipients hermétiquement fermés.

(3) Les voitures ou remorques qui servent au transport du lait et des produits laitiers en vue de la vente directe au consommateur doivent porter le nom ou la raison sociale du distributeur. Ces véhicules doivent être tenus constamment propres et ne peuvent servir simultanément au transport d'objets pouvant communiquer goût ou odeur étrangers au lait ou aux produits laitiers.

(4) Ces voitures et remorques doivent être peintes en clair, couvertes et revêtues à l'intérieur d'une matière inaltérable, lisse et facilement lavable; le lait doit se trouver à l'intérieur de ces véhicules.

(5) Les divers ustensiles servant au débit du lait doivent répondre aux conditions énumérées aux alinéas (2) et (3) de l'article 46.

**Art. 50.** Dans les magasins de lait, la crème et le beurre devront être conservés dans une installation frigorifique. D'autres denrées alimentaires pourront y être conservées à condition de ne communiquer ni goût ni odeur étrangers aux denrées précitées et de n'en altérer ni la qualité ni la composition.

#### Chapitre 11. — Personnel de l'industrie laitière

**Art. 51.** (1) Les personnes occupées à la récolte, à la transformation ou à la vente du lait et des produits laitiers et qui souffrent d'une maladie contagieuse ou reconnues être porteurs de germes pathogènes ou atteintes d'une affection cutanée suppurante devront cesser cette occupation durant toute la durée de leur affection. Leur emploi est subordonné à une autorisation écrite du médecin-inspecteur.

(2) Le personnel de l'industrie laitière devra se soumettre à l'embauche et ultérieurement deux fois par an à un examen médical dont les modalités seront fixées par le Ministre de la Santé Publique. Ce

même personnel devra faire preuve de la plus minutieuse propreté corporelle; il portera à cet effet des vêtements de teinte claire et aura à sa disposition les installations sanitaires nécessaires.

## Chapitre 12. — Conditions imposées à l'introduction au Grand-Duché de Luxembourg des produits laitiers visés à l'article 1<sup>er</sup>

**Art. 52.** Le lait de ferme ne peut être introduit au Grand-Duché de Luxembourg que s'il n'est pas un lait à considérer comme impropre à la consommation humaine au sens de l'article 6. Il doit être accompagné d'un certificat établi par un vétérinaire officiel du pays exportateur suivant le modèle de l'annexe I du présent règlement. Le lait de ferme introduit ne peut être livré qu'à des établissements agréés de traitement et de transformation du lait.

**Art. 53.** Le lait autre que le lait de ferme ne peut être introduit au Grand-Duché de Luxembourg que s'il répond aux conditions fixées aux articles 9 à 14 du présent règlement et que s'il est accompagné d'un certificat établi par un vétérinaire officiel du pays exportateur suivant le modèle de l'annexe II du présent règlement. Ce lait ne peut être livré qu'à des établissements agréés de traitement et de transformation du lait, à moins d'être conditionné dans des récipients de deux litres ou moins.

**Art. 54.** Les laits et produits laitiers visés aux chapitres 3 à 6 du présent règlement ne peuvent être introduits au Grand-Duché de Luxembourg que s'ils répondent aux conditions des articles 16 à 18 en ce qui concerne le lait écrémé, 19 à 22 en ce qui concerne le babeurre et le lait battu, 23 à 27 en ce qui concerne les laits fermentés et 28 à 33 en ce qui concerne la crème, la crème légère et la crème épaisse, du présent règlement. Ils doivent, en outre, être accompagnés d'un certificat établi par un vétérinaire officiel du pays exportateur suivant le modèle de l'annexe III du présent règlement.

Les produits précités ne peuvent être livrés qu'à des établissements agréés de traitement et de transformation du lait, à moins d'être conditionnés dans des récipients de deux litres ou moins.

**Art. 55.** Le beurre ne peut être introduit au Grand-Duché de Luxembourg que s'il répond aux prescriptions des articles 34 à 43 du présent règlement et que s'il est accompagné d'un certificat établi par un vétérinaire officiel du pays exportateur suivant le modèle de l'annexe IV du présent règlement.

A l'exception du beurre portant la marque de contrôle officielle du pays d'origine, le beurre introduit doit, en outre, être accompagné d'une attestation certifiant qu'il a été soumis dans le pays d'origine à une expertise officielle du beurre et renseignant la classe de qualité obtenue à cette expertise. La classe de qualité doit figurer de façon bien visible et indélébile sur l'emballage du beurre en question.

Le beurre fabriqué depuis plus de trois mois doit porter sur les emballages la mention « beurre de frigo ».

Le beurre fondu ne peut être introduit au Grand-Duché de Luxembourg que s'il répond aux conditions de l'article 44 du présent règlement et que s'il est accompagné d'un certificat établi par un vétérinaire officiel du pays exportateur suivant le modèle de l'annexe IV du présent règlement.

**Art. 56.** Au moment de l'introduction au Grand-Duché de Luxembourg, les certificats dont question aux articles 52 à 55 ci-dessus sont à présenter en double exemplaire, dont un exemplaire sera retenu par le bureau du poste d'importation pour être expédié au Ministère de la Santé Publique, le deuxième exemplaire devant accompagner la marchandise jusqu'à son lieu de destination.

En cas d'absence de certificat ou de certificat non valablement établi, ainsi qu'au cas où il n'y a pas concordance entre le lait ou le produit laitier à introduire et le certificat présenté, le produit est refoulé.

L'introduction doit se faire par les voies autorisées.

Les documents commerciaux accompagnant le lait et les produits laitiers importés visés par le présent règlement doivent porter en entête l'indication que les produits en question respectent en tous points les dispositions du présent règlement.

Les dispositions du présent article ne font pas préjudice à celles qui sont arrêtées dans le cadre de la suppression des formalités aux frontières intra-Benelux.

**Art. 57.** L'importateur des produits visés aux articles 52 à 55 ou son ayant droit doit conserver pendant un an les certificats visés à ces articles ensemble avec les autres documents commerciaux se rapportant aux produits introduits et les présenter sur demande aux experts chargés du contrôle des denrées alimentaires.

#### Chapitre 13. — **Prise d'échantillons et méthodes d'analyse**

**Art. 58.** Le mode de prélèvement des échantillons ainsi que les méthodes d'analyse chimique et d'examen microbiologique requises au contrôle des produits visés par le présent règlement seront arrêtés par le Ministre de la Santé Publique.

#### Chapitre 14. — **Dispositions spéciales**

**Art. 59.** Les dispositions des chapitres 7 et 8 ainsi que celles de l'article 55 ne font pas obstacle à la mise dans le commerce et à l'introduction de beurre et de beurre fondu destinés à des utilisations spéciales, dans les conditions et limites prévues à ce sujet par la réglementation y afférente du Conseil et de la Commission des Communautés Européennes.

#### Chapitre 15. — **Pénalités**

**Art. 60.** (1) Sans préjudice des peines plus fortes comminées par le Code pénal ou d'autres lois spéciales et indépendamment des peines portées par les articles 9 et suivants de la loi du 25 septembre 1953 ayant pour objet la réorganisation du contrôle des denrées alimentaires, boissons et produits usuels, les infractions aux dispositions du présent règlement seront punies des peines édictées par l'article 2 de la loi précitée.

(2) Les dispositions sur les circonstances atténuantes seront applicables à ces infractions.

(3) La confiscation des choses formant objet de l'infraction et de celles qui ont servi ou ont été destinées à la commettre pourra être ordonnée quand la propriété en appartient au condamné.

#### Chapitre 16. — **Abrogations**

**Art. 61.** Toutes dispositions contraires au présent règlement sont abrogées.

**Art. 62.** Notre Ministre de la Santé Publique, Notre Ministre de l'Agriculture et de la Viticulture et Notre Ministre de la Justice sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent règlement qui entrera en vigueur le jour de sa publication au Mémorial.

Palais de Luxembourg, le 29 juin 1970

**Jean**

*Le Ministre de la Santé Publique,*  
**Madeleine Frieden-Kinnen**

*Le Ministre de l'Agriculture  
et de la Viticulture,*

**Jean-Pierre Buchler**

*Le Ministre de la Justice,*

**Eugène Schaus**

#### ANNEXE I

#### **Certificat officiel relatif à l'introduction au Grand-Duché de Luxembourg de lait de ferme**

(Article 52 du règlement grand-ducal du 29 juin 1970 relatif au contrôle du lait et des produits laitiers)

**Pays d'origine:****Autorité compétente pour l'établissement du certificat:****I. Identification du produit**

Nature du produit:

Conditionnement:

Nombre de récipients:

Poids (ou volume) total du produit:

Marquage de l'envoi:

Teneur en matière grasse:

**II. Provenance du produit**

Adresse de l'établissement fournisseur:

**III. Destination du produit**La marchandise est expédiée de  
à

Date de l'envoi:

Moyen de transport (1):

Nom et adresse de l'expéditeur:

Nom et adresse du destinataire:

**IV. Attestation du vétérinaire officiel**

Le soussigné vétérinaire officiel certifie que le lait de ferme spécifié ci-avant

1° provient d'animaux

- tenus sur des exploitations dont les étables répondent aux exigences de l'hygiène du point de vue de la propreté, de la température, de l'éclairage et de l'aération;
- appartenant à un cheptel officiellement reconnu indemne de tuberculose et de brucellose;
- soumis à un contrôle sanitaire périodique des glandes mammaires;
- appartenant à un cheptel indemne de fièvre aphteuse, de salmonellose, de variole ainsi que de toute autre maladie contagieuse transmissible à l'homme et dans lequel la présence de ces maladies n'est pas suspectée;

2° provient d'établissements dont le personnel entrant en contact avec le lait et le lait de ferme n'est pas atteint, suivant certificat médical, ne remontant pas à plus d'un an, de maladies contagieuses et n'est pas porteur de germes pathogènes transmissibles à l'homme.

lieu et date

cachet

vétérinaire officiel

(1) Pour les expéditions par chemin de fer ou par camion, les numéros des wagons ou les numéros d'immatriculation des véhicules sont à indiquer. Pour les envois par avion, le numéro du vol est à inscrire.

## ANNEXE II

**Certificat officiel relatif à l'introduction au Grand-Duché de Luxembourg  
de lait autre que le lait de ferme**

(Article 53 du règlement grand-ducal du 29 juin 1970 relatif au contrôle du lait et des produits laitiers)

**Pays d'origine:****Autorité compétente pour l'établissement du certificat:****I. Identification du produit**

Nature du produit:

Conditionnement

Nombre de récipients:  
 Poids (ou volume) total du produit:  
 Marquage de l'envoi:  
 Teneur en matière grasse:

II. *Provenance du produit*

Adresse de l'établissement fournisseur:

III. *Destination du produit*

La marchandise est expédiée de ...  
 à ...

Date de l'envoi:

Moyen de transport (1):

Nom et adresse de l'expéditeur:

Nom et adresse du destinataire:

IV. *Indication concernant le traitement du produit*

Procédé thermique utilisé:

Date de l'exécution du traitement thermique:

V. *Attestation du vétérinaire officiel*

Le soussigné vétérinaire officiel certifie que le lait spécifié ci-avant

1° provient d'animaux

- tenus sur des exploitations dont les étables répondent aux exigences de l'hygiène du point de vue de la propreté, de la température, de l'éclairage et de l'aération;
- appartenant à un cheptel officiellement reconnu indemne de tuberculose et de brucellose;
- soumis à un contrôle sanitaire périodique des glandes mammaires;
- appartenant à un cheptel indemne de fièvre aphteuse, de salmonellose, de variole ainsi que de toute autre maladie contagieuse transmissible à l'homme et dans lequel la présence de ces maladies n'est pas suspectée;

2° a été fabriqué à partir d'un lait de ferme dont le nombre de germes totaux ne dépassait pas, lors des trois derniers contrôles officiels ne remontant pas à plus de six semaines, 800.000 par ml;

3° est exempt de germes pathogènes;

4° au départ de l'établissement de traitement et de transformation du lait et lors des trois derniers contrôles officiels ne remontant pas à plus de six semaines, a été exempt de bactéries coliformes dans 0,1 ml et exempt d'*Escherichia coli* dans 1 ml. et n'a pas contenu un nombre de germes supérieur à 30.000 par ml;

5° donne une réaction négative de la phosphatase ou de la peroxydase (2);

6° provient d'établissements dont le personnel entrant en contact avec le lait et le lait de ferme n'est pas atteint, suivant certificat médical, ne remontant pas à plus d'un an, de maladies contagieuses et n'est pas porteur de germes pathogènes transmissibles à l'homme.

\_\_\_\_\_

lieu et date

\_\_\_\_\_

cachet

\_\_\_\_\_

vétérinaire officiel

(1) Pour les expéditions par chemin de fer ou par camion, les numéro des wagons ou les numéros d'immatriculation des véhicules sont à indiquer. Pour les envois par avion, le numéro du vol est à inscrire.

(2) Biffer ce qui ne convient pas.

## ANNEXE III

**Certificat officiel relatif à l'introduction au Grand-Duché de Luxembourg  
de lait écrémé, babeurre, lait battu, laits fermentés, crème**

(Article 54 du règlement grand-ducal du 29 juin 1970 relatif au contrôle du lait et des produits laitiers)

**Pays d'origine:****Autorité compétente pour l'établissement du certificat:***I. Identification du produit*

Nature du produit:

Conditionnement:

Nombre de récipients:

Poids (ou volume) total du produit:

Marquage de l'envoi:

Teneur en matière grasse:

*II. Provenance du produit*

Adresse de l'établissement fournisseur:

*III. Destination du produit:*

La marchandise est expédiée de ...  
à ...

Date de l'envoi:

Moyen de transport (1):

Nom et adresse de l'expéditeur:

Nom et adresse du destinataire:

*IV. Indications concernant le traitement du produit*

Procédé thermique utilisé:

Date de l'exécution du traitement thermique:

*V. Attestation du vétérinaire officiel*

Le soussigné vétérinaire officiel certifie

1° que le lait utilisé à la fabrication du produit spécifié ci-avant provient d'animaux

- tenus sur des exploitations dont les étables répondent aux exigences de l'hygiène du point de vue de la propreté, de la température, de l'éclairage et de l'aération;
- appartenant à un cheptel officiellement reconnu indemne de tuberculose et de brucellose;
- soumis à un contrôle sanitaire périodique des glandes mammaires;
- appartenant à un cheptel indemne de fièvre aphteuse, de salmonellose, de variole ainsi que de toute autre maladie contagieuse transmissible à l'homme et dans lequel la présence de ces maladies n'est pas suspectée;

2° en ce qui concerne le lait écrémé et le lait battu, qu'ils ont été fabriqués à partir d'un lait de ferme dont le nombre de germes ne dépassait pas, lors des trois derniers contrôles officiels ne remontant pas à plus de six semaines, 800.000 par ml;

3° que le produit spécifié est exempt de germes pathogènes;

4° qu'au départ de l'établissement de traitement et de transformation du lait et lors des trois derniers contrôles officiels ne remontant pas à plus de six semaines,

- le lait écrémé ne contient pas un nombre de germes supérieur à 30.000 par ml, est exempt de bactéries coliformes dans 0,1 ml et exempt d'*Escherichia coli* dans 1 ml.;
- le babeurre et le lait battu sont exempts de bactéries coliformes dans 0,1 ml et exempts d'*Escherichia coli* dans 1 ml;

- les laits fermentés sont exempts de bactéries coliformes dans 0,1 ml et exempts d'Escherichia coli dans 1 ml et ne contiennent pas, à l'exception du Kéfir, un nombre de levures et moisissures supérieur à 100 par ml;
  - la crème, la crème légère et la crème épaisse sont exemptes de bactéries coliformes dans 0,1 ml et exemptes d'Escherichia coli dans 1 ml et, à l'exception de la crème épaisse, ne contiennent un nombre de germes supérieur à 20.000 par ml;
- 5° que le produit spécifié ci-dessus a donné une réaction négative de la phosphatase ou de la peroxydase (2);
- 6° que le produit spécifié ci-dessus provient d'établissements dont le personnel entrant en contact avec le lait et les produits laitiers n'est pas atteint, suivant certificat médical ne remontant pas à plus d'un an, de maladies contagieuses et n'est pas porteur de germes pathogènes transmissibles à l'homme.

---

 lieu et date

---

 cachet

---

 vétérinaire officiel

- (1) Pour les expéditions par chemin de fer ou par camion, les numéros des wagons ou les numéros d'immatriculation des véhicules sont à indiquer. Pour les envois par avion, le numéro du vol est à inscrire.
- (2) Biffer ce qui ne convient pas.

---

 ANNEXE IV
 

---

**Certificat officiel relatif à l'introduction au Grand-Duché de Luxembourg  
de beurre et de beurre fondu**

(Article 55 du règlement grand-ducal du 29 juin 1970 relatif au contrôle du lait et des produits laitiers)

---

**Pays d'origine:**

**Autorité compétente pour l'établissement du certificat:**

I. *Identification du beurre*

Nature du produit:

Conditionnement:

Nombre de colis:

Poids total:

Marquage des colis:

Date de fabrication:

II. *Provenance du beurre*

Adresse du fournisseur:

III. *Destination du beurre*

Le beurre est expédié de ...  
à ...

Moyen de transport (1):

Nom et adresse de l'expéditeur:

Nom et adresse du destinataire:

IV. *Indications concernant le traitement du lait ou de la crème utilisés à la fabrication du beurre*

Procédé thermique utilisé:

V. *Indications concernant la composition du beurre*

- Teneur en matières grasses provenant du lait: . . . . % en poids  
 Teneur en eau: . . . . % en poids  
 Teneur en extrait sec dégraissé provenant du lait: . . . . % en poids  
 Colorant employé (2):  
 Addition de chlorure de sodium (2): . . . . g/kg de beurre.

VI. *Attestation de l'autorité compétente*

Le soussigné vétérinaire officiel . . . . . certifie par la présente que le beurre

(1) a été fabriqué à partir de lait provenant d'animaux

- tenu sur des exploitations dont les étables répondent aux exigences de l'hygiène du point de vue de la propreté, de la température, de l'éclairage et de l'aération;
- appartenant à un cheptel officiellement reconnu indemne de tuberculose et de brucellose;
- soumise à un contrôle sanitaire périodique des glandes mammaires;
- appartenant à un cheptel indemne de fièvre aphteuse, de salmonellose, de variole ainsi que de toute autre maladie contagieuse transmissible à l'homme et dans lequel la présence de ces maladies n'est pas suspectée;

(2) a donné une réaction négative de la phosphatase;

(3) est exempt de germes pathogènes;

(4) au départ de la laiterie et lors des trois derniers contrôles officiels ne remontant pas à plus de six semaines, a une teneur en bactéries coliformes inférieure à 10 par gramme et est exempt d'*Escherichia coli* dans un gramme, contient un nombre de levures pas supérieur à 100 par gramme et un nombre de moisissures pas supérieur à 10 par gramme;

(5) n'a pas subi de désacidification ou de régénération par quelque procédé que ce soit;

(6) n'a pas été mélangé à d'autres beurres, à l'exception du mélange fait chez le fabricant de beurres de sa propre fabrication et de même qualité et qu'aucun des beurres à mélanger n'a été fabriqué depuis plus de quatre jours;

(7) en ce qui concerne le beurre fondu, contient au moins 99,3% en poids de graisse butyrique et au maximum 0,5% en poids d'eau, ne contient aucune autre matière grasse étrangère au lait et est exempt de toute trace de produits étrangers ou de traitement.

\_\_\_\_\_  
 lieu et date

\_\_\_\_\_  
 cachet

\_\_\_\_\_  
 vétérinaire officiel

(1) Pour les expéditions par chemin de fer ou par camion, les numéros des wagons ou les numéros d'immatriculation des véhicules sont à indiquer. Pour les envois par avion, le numéro du vol est à inscrire.

(2) Biffer ce qui ne convient pas.