

MEMORIAL

Journal Officiel
du Grand-Duché de
Luxembourg



MEMORIAL

Amtsblatt
des Großherzogtums
Luxemburg

RECUEIL DE LEGISLATION

A — N° 53

3 août 1989

Sommaire

LAIT ET PRODUITS LAITIERS

Règlement grand-ducal du 15 juin 1989 relatif au lait et aux produits laitiers	page 980
Art. 1 ^{er} et 2	980
A. Lait	
Chapitre 1 ^{er} . — Lait de ferme	980
Chapitre 2. — Lait de consommation ou lait traité thermiquement (Art. 5 à 7)	981
Chapitre 3. — Conditions pour les échanges de lait traité thermiquement (Art. 8 à 16)	982
B. Produits laitiers	
Art. 17	983
Chapitre 4. — Lait aromatisé (Art. 18)	983
Chapitre 5. — Babeurre et lait battu (Art. 19 à 22)	984
Chapitre 6. — Lait fermenté (Art. 23 à 25)	984
Chapitre 7. — Crème (Art. 26 à 30)	985
Chapitre 8. — Beurre (Art. 31 à 37)	986
Chapitre 9. — Beurre fondu (Art. 38)	986
Chapitre 10. — Etiquetage (Art. 39)	986
Chapitre 11. — Lait et produits laitiers d'imitation (Art. 40)	987
Chapitre 12. — Vente au consommateur final (Art. 41)	987
Chapitre 13. — Introduction au Grand-Duché de Luxembourg des produits visés à l'art. 1 ^{er} (Art. 42 à 46)	988
Chapitre 14. — Prise d'échantillons et méthodes d'analyse (Art. 47)	988
Chapitre 15. — Dispositions spéciales (Art. 48 et 49)	988
Chapitre 16. — Pénalités (Art. 50)	988
Chapitre 17. — Abrogations (Art. 51)	988
Art. 52	989
Annexes	990
Sommaire	990

Règlement grand-ducal du 15 juin 1989 relatif au lait et aux produits laitiers.

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

Vu la loi du 25 septembre 1953 ayant pour objet la réorganisation du contrôle des denrées alimentaires, boissons et produits usuels, telle qu'elle a été complétée par la loi du 9 août 1971;

Vu la loi modifiée du 29 juillet 1912 concernant la police sanitaire du bétail et l'amélioration des chevaux et des bêtes à cornes et des porcs;

Vu la directive 85/397/CEE du 5 août 1985 concernant les problèmes sanitaires et de police sanitaire lors d'échanges intracommunautaires de lait traité thermiquement;

Vu l'avis de la Chambre de Commerce;

Vu l'avis de la Chambre d'Agriculture;

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 Secrétaire d'Etat à la Santé, de Notre Secrétaire d'Etat à l'Agriculture et à la Viticulture et de Notre Ministre de la Justice et après délibération du Gouvernement en Conseil;

Arrêtons:

Art. 1^{er}. Le présent règlement établit des prescriptions d'ordre sanitaire et de police sanitaire relatives aux produits suivants:

lait de ferme, lait de consommation ou lait traité thermiquement, lait aromatisé, babeurre, lait battu, lait fermenté, crème, beurre, lait et produits d'imitation du lait.

Il établit en outre les caractéristiques de composition et les règles d'étiquetage de ces produits.

Art. 2. Pour l'application du présent règlement on entend par:

- a) Ministre, le Ministre ayant dans ses attributions la Santé;
- b) experts, les experts de l'Administration des Services vétérinaires et du Laboratoire National de la Santé visés par l'article 1^{er}, sous A, de l'arrêté grand-ducal du 7 septembre 1954, concernant la désignation des agents et experts chargés de l'exécution des dispositions de la loi du 25 septembre 1953, ayant pour objet la réorganisation du contrôle des denrées alimentaires, boissons et produits usuels;
- c) lait de ferme, le lait cru tel que produit par la sécrétion de la glande mammaire d'une ou plusieurs vaches laitières;
- d) exploitation de production, l'établissement dans lequel se trouvent une ou plusieurs vaches affectées à la production du lait;
- e) lait de consommation ou lait traité thermiquement, du lait propre à la consommation humaine obtenu par un traitement thermique directement et exclusivement à partir du lait de ferme tel que défini au point c) et se présentant sous la forme de lait pasteurisé, de lait «à ultra haute température» (UHT) et de lait stérilisé définis à l'annexe A chapitre VII points 2, 3, 4, 5 et 6;
- f) lait entier, le lait ayant été soumis à un traitement thermique tel que défini sous e) et dont la teneur naturelle 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;
- g) lait demi-écrémé, le lait ayant été soumis à un traitement thermique tel que défini sous e) 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;
- h) lait écrémé, le lait ayant subi un traitement thermique tel que défini sous e) et dont la teneur en matière grasse a été amenée à un taux qui s'élève à 0,30% au maximum;
- i) pays expéditeur, l'Etat membre à partir duquel du lait traité thermiquement est expédié vers un autre Etat membre;
- j) pays destinataire, l'Etat membre à destination duquel est expédié le lait traité thermiquement provenant d'un autre Etat membre;
- k) établissement de traitement, l'établissement dans lequel le lait est traité thermiquement et/ou transformé en produit laitier;
- l) commercialiser, mettre dans le commerce, acquérir, offrir, exposer en vente, détenir, transporter, vendre, livrer, céder à titre gratuit ou onéreux.

A. LAITS

Chapitre 1^{er}. — Lait de ferme

Art. 3. 1. Le lait de ferme ne peut quitter la ferme que pour un établissement agréé de traitement et de transformation du lait.

2. Aux fins des objectifs visés au paragraphe 1 ce lait doit:

- a) n'avoir subi aucun écrémage ni addition d'eau, de lait écrémé ou d'autres substances étrangères;
- b) provenir de vaches satisfaisant aux conditions de l'annexe A chapitre VI lettre A;
- c) provenir d'exploitations de production répondant aux conditions générales d'hygiène fixées à l'annexe A chapitre VI lettre B;
- d) satisfaire, en ce qui concerne l'hygiène de la traite, de la collecte, de la manipulation et du transport, ainsi que l'hygiène du personnel préposé à ces opérations, aux conditions fixées à l'annexe A chapitre VI lettre C;
- e) provenir de vaches et d'exploitations de production faisant l'objet d'un contrôle périodique de la part du vétérinaire-inspecteur, par application notamment de l'article 7 paragraphe 1;

- f) être contrôlé conformément à l'article 7 paragraphe 2;
- g) satisfaire aux normes fixées à l'Annexe A Chapitre VI sous D, lorsqu'il est destiné à être commercialisé comme lait de consommation ou lait traité thermiquement;
- h) satisfaire aux normes fixées à l'Annexe A Chapitre VI sous E lorsqu'il est destiné à la fabrication des produits laitiers visés aux Chapitres 5, 7, 8 et 9.

Art. 4. Par dérogation à l'article 3 premier alinéa et après autorisation du Ministre de la Santé, sur avis du Ministre de l'Agriculture, le lait de ferme peut être vendu par le producteur sur son exploitation directement au consommateur si, outre les exigences de l'annexe A Chapitre VI sous A, B et C points 1 à 5 du présent règlement les conditions suivantes sont remplies:

1. il doit être exempt de germes pathogènes, ne pas contenir plus de:
 - 100.000 germes par ml;
 - 400.000 cellules somatiques par ml;
 - 10 germes coliformes par ml;
2. il doit répondre aux exigences des paragraphes 3 des articles 5 et 7;
3. la teneur en matière grasse ne peut pas être inférieure à 3,5%;
4. l'exploitant agricole, les membres de sa famille ainsi que la main-d'oeuvre salariée occupée par l'exploitant doivent produire un certificat médical renouvelé tous les ans duquel ressort qu'ils sont exempts de toute maladie contagieuse et ne sont pas porteurs de germes pathogènes;
5. les dispositions du présent article s'appliquent également aux collectivités, tels que couvents, hôpitaux et pensionnats qui utilisent le lait produit par leur propre cheptel.

Chapitre 2. — Lait de consommation ou lait traité thermiquement.

Art. 5. 1. Sans préjudice des dispositions de l'article 4, peut seulement être commercialisé en tant que lait de consommation le lait qui satisfait aux conditions générales suivantes:

- a) avoir été obtenu à partir d'un lait de ferme répondant aux exigences de l'article 3;
- b) avoir été soumis à un des traitements thermiques cités à l'article 2 sous e);
- c) n'avoir subi aucune soustraction ou addition autres que celles inhérentes aux opérations de standardisation de la teneur en matière grasse;
- d) provenir d'un établissement de traitement répondant aux conditions de l'annexe A chapitres I, II et V; en outre, en cas de passage du lait cru par un centre de collecte, ce dernier doit répondre aux conditions de l'annexe A chapitres I, III et V et, en cas de passage du lait cru par un centre de standardisation, ce dernier doit répondre aux conditions de l'annexe A chapitres I, IV et V;
- e) être traité conformément aux exigences prévues à l'annexe A chapitre VII;
- f) s'il est conditionné, il doit l'avoir été, conformément aux dispositions à l'annexe A chapitre VIII, dans un établissement de traitement dans lequel le lait a été traité;
- g) avoir été entreposé conformément aux dispositions de l'annexe A chapitre IX;
- h) être transporté dans des conditions sanitaires satisfaisantes, conformément à l'annexe A chapitre XI.

2. Le lait pasteurisé doit satisfaire aux exigences prévues au point 1 et ne peut avoir subi qu'un seul processus de pasteurisation;

3. Le lait traité thermiquement destiné à la consommation humaine directe doit, en outre, présenter un poids supérieur ou égal à 1.030 grammes par litre constaté sur du lait à 15° C ou l'équivalent sur le lait totalement dégraissé à 20° C et contient un minimum de 28 grammes de matière protéique par litre et un taux de matière sèche dégraissée supérieur ou égal à 8,50%, étant entendu que, sans préjudice des dispositions arrêtées dans le cadre de l'organisation commune des marchés du lait et des produits laitiers, des exigences plus sévères ne pourront pas être fixées pour le lait destiné à l'industrie.

Art. 6. 1. Les citernes affectées au transport du lait de ferme et/ou de consommation ne peuvent être utilisées que pour le transport de lait, de produits laitiers et d'eau potable.

2. Les locaux, les installations et le matériel des établissements de traitement ne peuvent être utilisés à d'autres fins que la collecte, le traitement et le stockage du lait et des produits laitiers.

Si un établissement élabore des denrées alimentaires obtenues partiellement à partir du lait et des produits laitiers, les produits entrant dans la fabrication de ces denrées alimentaires doivent, s'ils n'ont pas subi préalablement un traitement thermique ou un autre traitement n'influençant pas défavorablement le lait ou les produits laitiers, être stockés et traités dans des locaux distincts spécialement prévus à cet effet.

Art. 7. 1. Les exploitations de production sont soumises par les vétérinaires-inspecteurs à un contrôle périodique qui permet de s'assurer que les exigences en matière d'hygiène sont respectées.

En outre, lorsqu'il existe une suspicion que les exigences de santé animale prévues à l'annexe A chapitre VI ne sont pas respectées, les vétérinaires-inspecteurs contrôlent l'état général de santé des animaux laitiers et, si cela s'avère nécessaire, font effectuer un examen clinique de la mamelle de ces animaux.

Si le ou les contrôles visés aux premier et deuxième alinéas permettent de constater un manquement aux exigences d'hygiène, les experts visés à l'article 2, sous b) prennent les mesures appropriées.

2. Le lait cru et le lait traité thermiquement sont soumis à un contrôle à effectuer par les établissements, sous la supervision et la responsabilité des experts visés à l'article 2, sous b), ainsi que sous contrôle périodique de ces derniers, afin de s'assurer que le lait réponde aux exigences du présent règlement.

3. Des contrôles sont effectués par les experts en vue de la recherche des résidus de substances à action pharmacologique, hormonale, d'antibiotiques, des pesticides, des agents détergents et des autres substances nuisibles ou susceptibles

d'altérer les caractéristiques organoleptiques ou de rendre éventuellement la consommation de lait dangereuse ou nocive pour la santé humaine, dans la mesure où ces résidus dépassent les limites de tolérance nationales ou communautaires.

4. Si le lait examiné n'est pas conforme aux exigences du présent règlement, et présente notamment des traces de résidus visés au paragraphe 3 dépassant les tolérances admises, le lait traité thermiquement doit être exclu de la consommation.

Les examens des résidus doivent être effectués selon des méthodes scientifiquement reconnues et pratiquement éprouvées, notamment celles qui sont définies dans des directives communautaires ou dans d'autres normes internationales.

Les résultats des examens de résidus doivent pouvoir être évalués suivant des méthodes de références à fixer par un règlement à prendre par le Ministre suite à des directives ou décisions communautaires.

5. Lorsqu'il existe une suspicion fondée que les exigences du présent règlement ne sont pas respectées, les experts visés à l'article 2, sous b), procèdent aux contrôles nécessaires et, au cas où cette suspicion est confirmée, prennent les mesures appropriées, et peuvent notamment proposer au Ministre la suspension de l'agrément.

Chapitre 3. — Conditions pour les échanges de lait traité thermiquement.

Art. 8. 1. Une liste des établissements de traitement agréés et, dans la mesure où ils sont concernés par les échanges intracommunautaires de lait traité thermiquement, une liste des centres de collecte et de standardisation agréés, est établie.

Chaque établissement porte un numéro d'agrément. Le Ministre communique la liste aux autres Etats Membres et à la Commission.

Les établissements ou les centres précités ne sont agréés par le Ministre que s'ils satisfont aux dispositions du présent règlement. L'agrément est retiré si les conditions d'agrément cessent d'être remplies. Les autres Etats Membres et la Commission sont informés du retrait de l'agrément.

2. Une inspection régulière des établissements et des centres agréés est effectuée par les experts visés à l'article 2, sous b). Ils en assurent également la surveillance et le contrôle permanent.

Ils doivent avoir libre accès, à tout moment, à toutes les parties des établissements ou centres concernées par la production de lait traité thermiquement, en vue de s'assurer du respect des dispositions du présent règlement.

Art. 9. Le lait répondant aux exigences des articles 3 et 5 à 8 doit être accompagné, conformément à l'annexe A chapitre X, au cours de son transport vers un pays destinataire, d'un certificat de salubrité conforme au modèle figurant à l'Annexe C.

Une indication claire doit figurer sur le certificat de salubrité permettant l'identification des citernes affectées au transport exclusif du lait traité thermiquement.

Art. 10. 1. Lorsqu'il appert, notamment suite à un contrôle ou à une vérification prévus à l'article 12 paragraphes 1 et 2, que, dans un établissement ou un centre visé à l'article 5, paragraphe 1, sous d) d'un autre Etat Membre, les dispositions auxquelles est lié l'agrément ne sont pas ou ne sont plus respectées, le Ministre en informe l'autorité centrale compétente de cet Etat.

Si le Ministre craint que les mesures ne soient pas prises ou ne soient pas suffisantes, il recherche avec l'Etat Membre concerné les voies et moyens de remédier à la situation. En cas de litige concernant l'application des dispositions du présent règlement qui ne sont pas réglées conformément au paragraphe 4 ci-après, la solution est recherchée sur la base d'une méthode et/ou de normes de référence reconnues au niveau communautaire.

La Commission est informée sur les litiges et les solutions intervenues.

2. Lorsque la procédure prévue au premier alinéa est en cours contre un établissement situé sur le territoire national, le vétérinaire-inspecteur doit, pour des motifs graves de santé publique, renforcer les contrôles à l'égard du lait traité thermiquement destiné à l'exportation et provenant de l'établissement en cause.

Par ailleurs, l'établissement doit garantir libre accès à ces locaux aux agents de l'Etat Membre vers lequel l'exportation a eu lieu si ceux-ci sont accompagnés des organes de contrôle nationaux.

3. Dans l'attente d'un règlement du litige les contrôles à l'importation de lait traité thermiquement, en provenance d'un établissement envers lequel une procédure est en cours, sont intensifiés et en cas de résultat positif, les experts visés à l'article 2, sous b), prendront les mesures prévues à l'article 12 paragraphe 4.

4. La Commission, à la demande d'un des deux Etats Membres concernés, charge immédiatement un expert de se rendre au lieu d'entreposage de l'envoi mis en cause et/ou dans l'établissement expéditeur, afin de proposer les mesures conservatoires appropriées.

Compte tenu de l'avis prévu au premier alinéa et selon une décision communautaire, l'introduction de lait traité thermiquement provenant de cet établissement peut être provisoirement refusé.

L'autorisation visée ci-dessus peut être retirée selon la procédure communautaire, compte tenu d'un nouvel avis émis par un ou plusieurs experts figurant sur la liste établie par la Commission.

Art. 11. Des experts vétérinaires de la Commission peuvent, dans la mesure où cela est indispensable à l'application uniforme du présent règlement, effectuer, en collaboration avec l'Administration des Services vétérinaires des contrôles sur place; ils peuvent notamment vérifier si les établissements et centres agréés observent effectivement les dispositions du présent règlement, notamment celles de l'annexe A.

Toute l'aide nécessaire est apportée aux experts pour l'accomplissement de leur mission.

Toutes les mesures sont prises qui pourraient s'avérer nécessaires pour tenir compte des résultats de ce contrôle.

Art. 12. 1. Sans préjudice des dispositions des articles 8 et 10 les agents de la douane vérifient que tout envoi de lait traité thermiquement tel que défini dans l'article 2 sous e) est accompagné du certificat de salubrité établi par l'autorité compétente du pays expéditeur. Le certificat est transmis à l'Administration des Services vétérinaires.

2. En cas de présomption grave d'irrégularités, les experts peuvent, d'une manière non discriminatoire, procéder à des contrôles pour vérifier le respect des exigences du présent règlement.

3. Les vérifications et inspections ont lieu normalement au lieu de destination des marchandises ou à tout autre endroit approprié, condition que le choix de cet endroit cause à l'acheminement des marchandises le moins d'inconvénients possible.

Les vérifications et inspections prévues aux paragraphes 1 et 2 ne peuvent provoquer aucun retard exagéré dans l'acheminement et la mise sur le marché des marchandises ou de retard susceptible d'affecter la qualité du lait.

4. Si au cours d'un contrôle effectué sur la base du paragraphe 2, il est constaté que le lait ne répond pas aux exigences du présent règlement, le vétérinaire-inspecteur peut, si les conditions de salubrité le permettent, laisser à l'expéditeur, au destinataire, ou à leur mandataire, le choix entre le refoulement de l'envoi, son utilisation pour d'autres usages ou la destruction ou, si lesdites conditions ne le permettent pas, ordonner sa destruction. Ces dernières personnes doivent prendre à leur charge les frais qui découlent de ces mesures. En tout état de cause, des mesures préventives sont prises pour éviter toute utilisation inadéquate dudit lait et le certificat doit être revêtu d'une mention faisant apparaître clairement la destination réservée à ce lait.

5. a) Les décisions considérées doivent être communiquées à l'expéditeur ou à son mandataire avec indication des raisons. S'il les demande, ces décisions motivées doivent lui être communiquées immédiatement par écrit avec indication des voies de recours que lui offre la législation en vigueur, de la forme et des délais dans lesquels ces recours doivent être introduits.

b) Si de telles décisions sont fondées sur le diagnostic d'une maladie contagieuse ou infectieuse, ou une altération dangereuse pour la santé humaine ou la santé animale ou sur un cas d'infraction grave aux exigences du présent règlement, elles sont communiquées immédiatement à l'autorité centrale compétente de l'Etat Membre producteur et à la Commission.

Art. 13. L'expéditeur dont le lait ne peut pas être mis en circulation, conformément à l'article 12, a le droit d'obtenir l'avis d'un expert figurant sur la liste établie par la Commission. Le vétérinaire-inspecteur ne prend entretemps aucune autre mesure, telle la destruction du lait, afin que l'expert ait eu la possibilité de déterminer si les conditions de l'article 12 paragraphe 4 étaient remplies.

L'expert doit avoir la nationalité d'un des Etats Membres autre que le pays expéditeur ou que le pays destinataire.

Art. 14. Sans préjudice des exigences complémentaires prévues à l'article 5 paragraphe 3, seul peut être expédié vers le territoire d'un autre Etat Membre du lait traité thermiquement, provenant d'établissements de traitement satisfaisant aux normes prévues à l'annexe A chapitres VI et VII.

Art. 15. 1. En cas d'apparition de fièvre aphteuse dans un autre Etat Membre, le Ministre peut interdire temporairement ou restreindre l'importation de lait pasteurisé obtenu dans un établissement agréé qui collecte du lait cru dans la zone de protection qui sera fixée en application du règlement grand-ducal du 12 septembre 1986 établissant les mesures de lutte contre la fièvre aphteuse, ou qui est situé dans cette zone.

Dans le cas où cette maladie épizootique prend un caractère extensif ou en cas d'apparition d'une nouvelle maladie grave et contagieuse des animaux, le Ministre peut temporairement interdire ou restreindre l'importation de lait pasteurisé et de lait UHT en provenance de l'ensemble du territoire de cet Etat.

2. Toute apparition d'une maladie visée au paragraphe 1 deuxième alinéa et non couverte par la Directive du Conseil 82/894/CEE, du 21 décembre 1982, concernant la notification des maladies des animaux dans la Communauté ainsi que les mesures prises pour lutter contre cette maladie sont signalées aux autres Etats Membres. La disparition de la maladie doit être également signalée sans délai.

3. Les mesures prises par le Ministre sur la base du paragraphe 1, ainsi que leur abrogation, doivent être communiquées sans délai aux autres Etats Membres et à la Commission, avec indication des motifs.

Art. 16. Le lait pasteurisé concentré, qui est importé en citerne sur le territoire national pour y être commercialisé en l'état ou après transformation, est soumis aux exigences du présent règlement.

B. PRODUITS LAITIERS

Art. 17. Les produits laitiers visés aux chapitres 4, 5, 6, 7, 8 et 9 ci-après doivent être fabriqués à partir d'un lait répondant aux exigences du présent règlement.

Chapitre 4. — Lait aromatisé.

Art. 18. Par dérogation aux dispositions de l'article 5 sous c), le lait de consommation conditionné et destiné à la vente directe au consommateur peut être additionné des seules denrées alimentaires et substances suivantes:

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

- stabilisants
 - gélatine alimentaire
 - amidon et amidon modifié
 - acide alginique et ses sels de sodium, de potassium et de calcium (E 400, E 401, E 402, E 404)
 - Agar-Agar (E 406)
 - carragénates (E 407)
 - Farine de graines de caroube (E 410)
 - Farine de graines de guar (E 412)
 - Gomme adragante (E 413)
 - Gomme arabique (E 414)
 - pectine et pectines amidées (E 440)
- colorants: Riboflavine (E 101), Chlorophylles (E 140), Caraténoides (E 160), Xantophylles (E 161), Rouge de betterave et Bétanine (E 162), Anthocyanes (E 163)

Max. 5 g/kg
pris séparément
ou dans leur ensemble

à condition que ces additions soient indiquées dans l'étiquetage du produit, conformément aux dispositions de l'article 39. Le Ministre peut autoriser l'addition d'autres substances.

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

Chapitre 5. — Babeurre et lait battu.

Art. 19. 1. Le babeurre est le produit liquide résiduel obtenu lors de la fabrication du beurre.

2. Le lait battu est le produit obtenu par malaxage d'un lait 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 32 ci-après;
- en ce qui concerne le lait battu, avoir été obtenu à partir d'un lait répondant aux conditions du présent règlement.

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, de couleur et d'odeur anormaux;
- 2) donner une réaction négative de la phosphatase;
- 3) être exempts de germes pathogènes;
- 4) avoir une teneur en bactéries coliformes inférieure à 10 par ml et être exempts 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 pour le babeurre et de 8,5% au moins pour le lait battu.

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 sous 5) ci-dessus, le babeurre et le lait battu destinés à la consommation peuvent être additionnés des denrées alimentaires et substances 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 naturels et identiques aux naturels
- anhydride carbonique (E 290)
- stabilisants:
 - gélatine alimentaire
 - amidon et amidon modifié
 - gommes végétales (E 400 à E 402, E 404, E 406, E 410, E 412-E414)
 - pectine et pectine amidée (E 440)

en quantité ne dépassant pas 2 g/kg, pris séparément ou dans leur ensemble;

colorants: E 101; E 140; E 160; E 161; E 162; E 163;

à condition que ces additions soient indiquées dans l'étiquetage de ces produits, conformément aux dispositions de l'article 39.

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

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

Chapitre 6. — Lait fermenté.

Art. 23. 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 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 (égales ou supérieures à 10 par gramme) dans le produit destiné au consommateur final.

2. Le yoghourt ou yaourt (Joghurt) 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 par gramme) dans le produit fini destiné au consommateur final.

Art. 24. Au départ de la laiterie le lait fermenté doit répondre, en outre, aux conditions suivantes:

- 1) ne pas avoir de goût, de couleur et d'odeur anormaux;
- 2) donner une réaction négative de la phosphatase;
- 3) être exempt de germes pathogènes;
- 4) avoir une teneur en bactéries coliformes inférieure à 10 par ml et être exempt d'Escherichia Coli dans 1 ml;
- 5) ne pas contenir, à l'exception du Kéfir, un nombre de levures supérieur à 100 par ml et de moisissures supérieur à 10 par ml;
- 6) avoir un résidu sec dégraissé au moins égal à 8,5%.

Les conditions microbiologiques visées sub 4) et 5) 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 peut être additionné des denrées alimentaires et substances énumérées ci-après:

- sucres (saccharose, dextrose, fructose);
- miel;
- lait en poudre, lait écrémé en poudre et lait partiellement écrémé en poudre;
- lait concentré, lait écrémé concentré et lait partiellement écrémé, sucré ou non;
- jus de fruits, jus de fruits concentrés ou déshydrates;
- purée de fruits et parties comestibles de fruits;
- fruits y compris noix et noisettes;
- confitures, gelées et marmelades de fruits;
- céréales;
- produits de cacao et de chocolat;
- extraits de fruits;
- extraits aromatisants de denrées alimentaires;
- arômes naturels et identiques aux naturels;
- stabilisants:
 - gélatine alimentaire
 - amidon et amidon modifié
 - pectines et pectines amidées (E 440) à la quantité maximale de 5 g/kg, pris séparément ou dans leur ensemble;
- colorants: E 101, E 140, E 160, E 161, E 162 et E 163

à condition que ces additions soient indiquées dans l'étiquetage du produit, conformément aux dispositions de l'article 39 et qu'elles ne représentent pas plus de 30% du produit final lorsqu'il s'agit de yoghourt.

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

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 étant entendu que la teneur du conservateur acide sorbique (E 200) et ses sels de sodium, de potassium et de calcium (E 201 à E 203) ne dépasse pas la valeur de 50 mg d'acide sorbique par kg dans les laits fermentés aux fruits.

Chapitre 7. — Crème.

Art. 26. La crème est la portion du lait riche en matière grasse qui en est séparée par centrifugation et qui contient au moins 33% 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 12% 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.

Art. 27. La crème, la crème légère et la crème acidifiée doivent être fabriquées à partir d'un lait de ferme répondant aux exigences du présent règlement.

Art. 28. La crème, la crème légère et la crème acidifiée doivent avoir subi un des traitements thermiques visés à l'Annexe A Chapitre VII aux points 2, 3 et 4 du présent règlement, y compris ceux servant à la fabrication de la crème acidifiée.

Art. 29. 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, de couleur et d'odeur anormaux;
- 2) donner une réaction négative de la phosphatase;
- 3) être exemptes de germes pathogènes;
- 4) sans préjudice des conditions de traitement thermique fixées à l'Annexe A Chapitre VII points 3, 4 et 5,
 - a) avoir une teneur en bactéries coliformes inférieure à 10 par ml et être exemptes d'Escherichia Coli dans 1 ml;
 - b) 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;
- 6) ne pas avoir subi de désacidification.

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. 30. Par dérogation à l'article 29 sub 5):

- la crème peut être additionnée, lors du chauffage à ultra haute température et de la stérilisation, de phosphates de sodium et de potassium, de citrates de sodium et de potassium, et de bicarbonate de sodium en quantités ne dépassant pas 0,2% au total;
- la crème fouettée (crème Chantilly, Schlagsahne) peut contenir des sucres (saccharose, dextrose et fructose) et des arômes. Toutefois, le Ministre de la Santé peut autoriser l'addition d'autres substances dans les crèmes fouettées.

Chapitre 8. — Beurre.

Art. 31. 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. 32. 1. Le lait de ferme servant à la fabrication de beurre doit répondre aux exigences du présent règlement.

2. La crème servant à la fabrication de beurre doit avoir été obtenue dans les conditions des articles 28 et 29 du présent règlement.

Art. 33. Le beurre doit renfermer au moins 82% en poids de matière grasse 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.

Art. 34. Il est interdit d'ajouter au beurre des substances autres que:

- le sel de cuisine (chlorure de sodium)
- le colorant E 160 a (alpha, beta et gamma Carotène).

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

Art. 35. 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 ne pas contenir de bactéries Escherichia Coli dans un gramme;
- 4) ne pas contenir un nombre de levures supérieur à 100 par gramme et un nombre de moisissures supérieur à 10 par gramme;
- 5) ne pas avoir subi de désacidification;
- 6) ne pas avoir de goût, de couleur et d'odeur anormaux.

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. 36. 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 ni fabriqué depuis plus d'un mois, ni surgelé.

Art. 37. Le beurre ne peut être mis dans le commerce à l'intérieur du pays que conditionné dans des emballages.

Les emballages destinés au conditionnement du beurre doivent être conformes au règlement grand-ducal du 13 avril 1978 portant application de la directive 76/893/CEE du Conseil relative au rapprochement des législations concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires.

Chapitre 9. — Beurre fondu.

Art. 38. 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».

Chapitre 10. — Etiquetage.

Art. 39. 1. Le règlement grand-ducal du 21 octobre 1982 concernant l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires destinées au consommateur final ainsi que la publicité faite à leur égard tel que celui-ci a été modifié en dernier lieu par le règlement grand-ducal du 7 mars 1986, s'applique dans les conditions ci-après aux laits et produits laitiers visés par le présent règlement qui sont destinés à être livrés au consommateur final.

- 2.1. Les dénominations visées à l'article 2 sous c), f), g) et h), à l'article 19 sous 1. et 2., à l'article 23 sous 1. et 2., aux articles 26, 31 et 38 sont les dénominations de vente réservées aux produits qui y sont définis et qui doivent être utilisées dans le commerce pour les désigner.
- 2.2. Dans le cas des «laits aromatisés» visés à l'article 18 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.
- 2.3. Dans le cas des produits visés à l'article 22, 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.
- 2.4. Dans le cas des laits fermentés visés à l'article 25 les dénominations «lait fermenté», «Kéfir» et «yaourt» ou «yoghourt» (Joghurt) doivent être complétées par une mention indiquant la nature de l'ingrédient essentiel pour les caractéristiques des produits laitiers en question.

Toutefois, dans le cas de l'utilisation de fruits ou de pulpes de fruits, la mention «aux fruits» ou «fruité», ainsi que la mention du nom d'un fruit, à l'exception de l'indication du nom du ou des fruits repris dans la liste des ingrédients, ne peut figurer dans l'étiquetage du produit qu'à condition que la quantité effective de fruits contenue dans le produit soit au moins de 8%.

Par dérogation à l'alinéa précédent les laits fermentés contenant des fruits ou de la pulpe de fruits en quantités inférieures à 8% peuvent comporter dans l'étiquetage la mention «au goût de...» suivie du nom du fruit à condition que le nom du fruit soit indiqué en caractères d'imprimerie identiques à ceux des mots «au goût de...».

Dans le cas d'une addition d'arômes naturels et identiques aux naturels la dénomination doit être complétée par la mention «arôme» suivie d'une indication sur la nature de l'arôme.

- 2.5. Seuls les produits laitiers contenant des fruits ou parties de fruits peuvent comporter dans leur étiquetage des images représentant des fruits.
- 2.6. Dans le cas du beurre la dénomination de vente doit être complétée, selon le cas, par l'une des mentions suivantes:
 - «demi-sel», lorsque la teneur du beurre en sel de cuisine est comprise entre 1 et 10 g par kg;
 - «salé», lorsque la teneur en sel de cuisine dépasse 10 g par kg.
3. Le pourcentage de matière grasse exprimé en poids par rapport au produit fini.

Toutefois, cette indication n'est pas requise dans le cas du beurre 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».
4. L'indication de la nature du traitement thermique sauf pour les laits fermentés visés aux articles 23 et 25 et le beurre fondu visé à l'article 38.
5. Dans le cas des laits fermentés la quantité nette peut être exprimée en unité de volume ou en unité de masse.
6. Pour le lait pasteurisé, la température à laquelle le produit doit être entreposé.
7. Dans le cas des laits traités thermiquement visés à l'article 2, lorsqu'ils sont destinés aux échanges intracommunautaires,
 - une mention permettant d'identifier la date du traitement thermique;
 - le numéro d'agrément de l'établissement de traitement et l'un des sigles suivants: CEE-EEG-EWG-EOF-EEC- et EOK.

Chapitre 11. — Lait et produits laitiers d'imitation

Art. 40. 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 le 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 27 février 1979 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 article 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 21 octobre 1982 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.

Chapitre 12. — Vente au consommateur final

Art. 41. Le lait de consommation ne peut être mis en vente que sous la forme de lait entier, demi-écrémé ou écrémé.

2. Dans les magasins le lait et les produits laitiers doivent être conservés dans une installation frigorifique. D'autres denrées alimentaires préemballées pourront y être conservées à condition de ne communiquer ni goût ni odeur étrangers au lait et produits laitiers et de n'en altérer ni la qualité ni la composition.

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. Leur aménagement doit être tel que les gaz d'échappement ne peuvent pénétrer à l'intérieur de la voiture. 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. Ces voitures et remorques doivent être peintes en clair, couvertes et revêtues à l'intérieur d'une manière inaltérable, lisse et lavable; le lait et les produits laitiers doivent se trouver à l'intérieur de ces véhicules.

4. Dans les magasins et lors de la vente ambulante le lait et les produits laitiers ne peuvent être exposés sans protection efficace à l'action du soleil.

5. La vente et l'exposition en vue de la vente de lait et des produits laitiers sont interdites après l'échéance de la date de durabilité indiquée dans leur étiquetage.

Chapitre 13. — Introduction au Grand-Duché de Luxembourg des produits visés à l'art. 1^{er}.

Art. 42. Le lait de ferme ne peut être introduit au Grand-Duché de Luxembourg que s'il répond aux exigences de l'article 3 du présent règlement. Il doit être accompagné d'un certificat établi par un vétérinaire officiel du pays exportateur suivant le modèle de l'annexe B 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. 43. Le lait de consommation ne peut être introduit au Luxembourg que s'il répond aux exigences des articles 3 et 5 à 8 du présent règlement. Il doit être accompagné d'un certificat de salubrité conforme au modèle figurant à l'annexe C.

Art. 44. Les produits laitiers visés aux chapitres 4, 5, 6 et 7 du présent règlement ne peuvent être introduits au Luxembourg que s'ils répondent aux exigences des articles 17 et 18 en ce qui concerne le lait aromatisé, 17 et 19 à 22 en ce qui concerne le babeurre et le lait battu, 17 et 23 à 26 en ce qui concerne le lait fermenté, 17 et 27 à 31 en ce qui concerne la crème. Ils doivent, en outre, être accompagnés d'un certificat établi par un vétérinaire officiel du pays exportateur suivant le modèle de l'annexe D 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. 45. Le contrôle du respect des dispositions du présent chapitre se fait exclusivement à l'intérieur du territoire du Grand-Duché de Luxembourg. Les certificats sanitaires, à établir en double exemplaire, doivent accompagner la marchandise jusqu'au lieu de destination. Un exemplaire du certificat est à adresser par l'importateur à l'Administration des Services vétérinaires pour les laits visés aux articles 42 et 43 et au Laboratoire National de Santé pour les produits visés à l'article 44. Le deuxième exemplaire est à conserver par l'importateur.

Art. 46. L'importateur des produits visés aux articles 42 à 44 ou son ayant droit doit conserver pendant un an les certificats y visés 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 14. — Prise d'échantillons et méthodes d'analyse.

Art. 47. 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 fixées par un règlement à prendre par le Ministre.

Chapitre 15. — Dispositions spéciales

Art. 48. Les dispositions des chapitres 8 et 9 ne font pas obstacle à la mise dans le commerce et à l'introduction de beurre et de beurre concentré 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.

Toutefois, pour l'exportation vers les pays tiers le Ministre de la Santé, sur avis du Ministre de l'Agriculture, peut accorder des dérogations aux dispositions ayant trait à la composition des produits visés au présent règlement.

Art. 49. Les Annexes font partie intégrante du présent règlement. Elles peuvent être modifiées par un règlement à prendre par le Ministre de la Santé et par le Ministre de l'Agriculture en application de dispositions communautaires.

Chapitre 16. — Pénalités.

Art. 50. 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.

Chapitre 17. — Abrogations.

Art. 51. 1. Le règlement grand-ducal du 29 juin 1970 relatif au contrôle du lait et des produits laitiers tel qu'il a été modifié par la suite est abrogé.

2. A l'annexe IV du règlement grand-ducal du 27 juin 1969 relatif aux matières colorantes pouvant être employées dans les denrées destinées à l'alimentation humaine tel que celui-ci a été modifié par la suite, le point 3 sous c) est amendé comme suit:

Colorants autorisés

Laits aromatisés, lait battu et babeurre aromatisés et aux fruits, laits fermentés aromatisés et aux fruits	E 101, E 140, E 160, E 161, E 162 et E 163
---	--

3. A l'Annexe III du règlement grand-ducal du 9 octobre 1979 concernant les agents émulsifiants, stabilisants, épaississants et gélifiants pouvant être employés dans les denrées alimentaires tel que celui-ci a été modifié par la suite, le point 8. «Produits laitiers» est complété comme suit:

<i>Denrées alimentaires</i>	<i>Agents émulsifiants stabilisants, épaississants et gélifiants</i>	<i>Teneur max. en g/kg</i>	<i>Conditions d'emploi</i>
8.6. Laits aromatisés	E 400 à E 402, E 404, E 406, E 407, E 410, E 412, E 413, E 414, E 440	5	Employés seuls ou en mélange
8.7. Babeurre et lait battu aromatisés et aux fruits	E 400 à E 402, E 404, E 406, E 410, E 412 à E 414, E 440	2	Employés seuls ou en mélange
8.8. Laits fermentés aromatisés et aux fruits	E 440	5	

Art. 52. Notre Secrétaire d'Etat à la Santé, Notre Secrétaire d'Etat à l'Agriculture et à la Viticulture et Notre Ministre de la Justice sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent règlement qui sera publié au Mémorial.

Le Secrétaire d'Etat à la Santé,
Johny Lahure

Château de Berg, le 15 juin 1989.
Jean

Le Secrétaire d'Etat à l'Agriculture et à la Viticulture,
René Steichen

Le Ministre de la Justice,
Robert Krieps

S o m m a i r e

ANNEXE A

Chapitre I. — Conditions générales d'agrément	page 991
Chapitre II. — Conditions spéciales d'agrément des établissements de traitement	991
Chapitre III. — Conditions spéciales d'enregistrement des centres de collecte	992
Chapitre IV. — Conditions spéciales d'enregistrement des centres de standardisation	992
Chapitre V. — Hygiène des locaux, du matériel et du personnel dans les établissements traitant du lait ou fabriquant des produits laitiers	992
Chapitre VI. — Prescriptions relatives aux conditions d'admission du lait cru dans l'établissement de traitement	992
A. Cheptel d'origine	992
B. Hygiène de l'exploitation	993
C. 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 stadardisation ou à l'établissement de traitement — Hygiène du personnel	993
D. Normes à respecter lors de l'admission	994
E. Normes auxquelles doit répondre le lait de ferme utilisé à la fabrication de produits laitiers	994
Chapitre VII. — Prescriptions relatives au traitement thermique	994
Chapitre VIII. — Conditionnement dans l'établissement de traitement du lait traité thermiquement et des produits laitiers dans les récipients destinés à la vente directe aux consommateurs	996
Chapitre IX. — Entreposage du lait pasteurisé dans l'établissement de traitement	996
Chapitre X. — Certificat de salubrité	996
Chapitre XI. — Transport du lait traité thermiquement.	996

ANNEXE B

Certificat de salubrité relatif à l'introduction au Grand-Duché de Luxembourg de lait de ferme	998
--	-----

ANNEXE C

Certificat salubrité relatif au lait traité thermiquement et destiné à un autre Etat membre	999
---	-----

ANNEXE D

Certificat de salubrité relatif à l'introduction au Grand-Duché de Luxembourg de lait aromatisé, babeurre, lait battu, laits fermentés, crème	1001
---	------

Chapitre I. — Conditions générales d'agrément

Les établissements de traitement et les centres de collecte et de standardisation doivent être situés dans des lieux tels que le lait ne puisse avoir d'influence nocive sur la santé humaine et que les caractéristiques naturelles ne soient pas modifiées et comporter au moins:

- 1) dans les locaux où est traité et stocké le lait traité thermiquement:
 - a) un sol en matériaux faciles à nettoyer et à désinfecter et disposé de façon à permettre un écoulement facile des liquides;
 - b) des murs lisses résistants et imperméables, enduits d'un revêtement lavable et clair jusqu'à une hauteur d'au moins deux mètres et d'au moins la hauteur de stockage dans les locaux de réfrigération et de stockage, sauf si le lait est stocké dans des tanks hermétiquement fermés. La ligne de jonction des murs et du sol doit être arrondie ou dotée d'une finition similaire, sauf en ce qui concerne les locaux de stockage et de réfrigération;
 - c) des portes en matériaux inaltérables et, si elles sont en bois, recouvertes des deux côtés d'un revêtement lisse et imperméable;
 - d) des matériaux d'isolation imputrescibles et inodores;
 - e) une ventilation suffisante et, le cas échéant, une bonne évacuation des buées;
 - f) un éclairage suffisant, naturel ou artificiel;
 - g) le plus près possible des postes de travail, en nombre suffisant, des dispositifs pour le nettoyage et la désinfection des mains et pour le nettoyage du matériel à l'eau chaude. Les robinets ne doivent pas pouvoir être actionnés à la main. Pour le nettoyage des mains, ces installations doivent être pourvues d'eau courante, chaude et froide ou d'eau prémélangée d'une température appropriée, de produits de nettoyage et de désinfection, ainsi que d'essuie-mains ne pouvant être utilisés qu'une seule fois;
- 2) un nombre approprié de vestiaires, dotés de murs et de sols imperméables et lavables, de lavabos, de douches 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 d'eau courante chaude et froide ou d'eau prémélangée d'une température appropriée, de dispositifs pour le nettoyage et la désinfection des mains, ainsi que d'essuie-mains à n'utiliser qu'une seule fois. Les robinets des lavabos ne doivent pas pouvoir être actionnés à la main. De tels lavabos doivent se trouver en nombre suffisant, à proximité des cabinets d'aisance;
- 3) un emplacement spécial et des aménagements appropriés pour les opérations de nettoyage et de désinfection des récipients ou des citernes. Toutefois, cet emplacement et ces aménagements ne sont pas exigés s'il existe des dispositions rendant obligatoires le nettoyage et la désinfection des récipients ou des citernes par d'autres centres situés à proximité de l'établissement de traitement;
- 4) une installation permettant l'approvisionnement en eau exclusivement potable, au sens du règlement grand-ducal du 11 avril 1985 relatif à la qualité des eaux destinées à la consommation humaine. Toutefois, à titre exceptionnel, une installation d'eau non potable est autorisée pour la production de vapeur, de lutte contre les incendies et le refroidissement des équipements frigorifiques, 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 du lait. La vapeur d'eau et l'eau en question ne peuvent ni entrer en contact direct avec le lait, ni être utilisées pour le nettoyage et la désinfection des récipients, des installations et du matériel qui entrent en contact avec le lait. Les conduites d'eau non potable doivent être bien différenciées de celles destinées à l'eau potable;
- 5) des dispositifs appropriés de protection contre les animaux indésirables tels qu'insectes et rongeurs;
- 6) le matériel, les raccords et les instruments, ou leur surface, qui sont destinés à entrer en contact avec le lait doivent être fabriqués en un matériau lisse, facile à laver, nettoyer et 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.

Chapitre II. — Conditions spéciales d'agrément des établissements de traitement

En sus des conditions générales prévues au chapitre I, les établissements de traitement doivent comporter au moins:

- a) pour autant qu'une telle opération est effectuée, une installation permettant d'effectuer mécaniquement les opérations de remplissage et de fermeture automatiques appropriées des récipients destinés au conditionnement du lait traité thermiquement, après remplissage, à l'exclusion des bidons et des citernes;
- b) des équipements pour le refroidissement et le stockage sous régime du froid du lait traité thermiquement et, dans les cas prévus aux chapitres III, IV et VII paragraphe 1, du lait cru. Les installations de stockage doivent être équipées d'appareils de mesure de température;
- c) — en cas de conditionnement dans des récipients à n'utiliser qu'une seule fois, un emplacement pour leur entreposage, ainsi que celui 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, d'une installation pour la standardisation, ainsi que des récipients pour le stockage du lait standardisé;
- e) des centrifugeuses ou tout autre appareil approuvé ou autorisé pour l'épuration du lait;

- f) un équipement pour le traitement thermique approuvé ou autorisé par le service officiel, pourvu:
 - d'un régulateur de température automatique,
 - d'un thermomètre enregistreur,
 - d'un système de sûreté automatique interdisant un chauffage insuffisant,
 - d'un système de sûreté adéquat interdisant le mélange du lait pasteurisé ou stérilisé avec du lait incomplètement chauffé
 - et
 - d'un enregistreur automatique de la sûreté empêchant le mélange précité;
- g) l'établissement de traitement doit disposer d'un laboratoire propre ou s'assurer les services d'un laboratoire pourvu du matériel nécessaire pour effectuer les analyses et les examens indispensables relatifs au lait et aux produits laitiers.

Chapitre III. — Conditions spéciales d'enregistrement des centres de collecte

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

- a) un dispositif ou des moyens appropriés pour le refroidissement du lait et, dans la mesure où le lait fait l'objet d'un stockage dans ce centre, une installation pour le stockage à froid;
- b) si, dans le centre de collecte, le lait est épuré, l'épuration doit être faite au moyen de centrifugeuses ou de tout autre appareil approuvé par le service officiel.

Chapitre IV. — Conditions spéciales d'enregistrement des centres de standardisation

Indépendamment des conditions générales du chapitre I, les centres de standardisation doivent disposer au moins:

- a) de récipients pour le stockage à froid du lait cru, d'une installation pour la standardisation, ainsi que de récipients pour le stockage du lait standardisé;
- b) de centrifugeuses ou de tout autre appareil approuvé ou autorisé par le service officiel pour l'épuration du lait.

Chapitre V. — Hygiène des locaux, du matériel et du personnel dans les établissements traitant du lait ou fabriquant des produits laitiers

1. Le plus parfait état de propriété possible est exigé de la part du personnel, ainsi que des locaux et du matériel:
 - a) le personnel affecté au traitement ou à la manipulation du lait et des produits laitiers doit notamment porter des vêtements de travail et une coiffure propres; il doit également avoir les mains propres. Il est interdit de fumer dans les locaux de travail et d'entreposage du lait;
 - b) aucun animal ne doit pénétrer dans les établissements. La destruction des rongeurs, des insectes et de toute vermine doit y être systématiquement réalisée;
 - c) le matériel et les installations utilisés pour le traitement du lait et des produits laitiers doivent être maintenus en bon état de propreté et d'entretien;
 - i) au moins une fois par jour de travail, les locaux de traitement doivent être nettoyés;
 - ii) à la fin de chaque phase de travail, au moins une fois par jour de travail, le matériel, les récipients et les installations entrant en contact avec du lait, des produits laitiers ou d'autres denrées alimentaires doivent être lavés, nettoyés et désinfectés.
2. Sans délai indu, après chaque transport ou chaque série de transports lorsque entre le déchargement et le chargement suivant ne s'écoule qu'un laps de temps très court, mais en tout état de cause au moins une fois par jour, les récipients et les citernes ayant été employés pour le transport du lait cru au centre de collecte ou de standardisation ou à l'établissement de traitement du lait doivent être lavés, nettoyés et désinfectés avant d'être réutilisés.
3. Lorsque le passage du lait cru du centre de collecte ou de standardisation vers l'établissement de traitement n'est pas assuré au moyen de canalisations, les récipients nécessaires au transport du lait cru doivent répondre aux conditions prévues au point 1 sous c).
4. Dans le cas où des produits chimiques sont utilisés pour les opérations de désinfection prévues au point 1, ces produits chimiques devront avoir été agréés à cette fin par le Ministre.
5. Le travail, le traitement, la manipulation et le transport du lait et des produits laitiers sont interdits aux personnes qui peuvent transmettre par l'intermédiaire du lait et des produits laitiers des maladies contagieuses ou de toute autre nature.
6. Toute personne affectée au travail et à la manipulation du lait et des produits laitiers est tenue de prouver par un certificat médical que rien ne s'oppose à son affectation. Le certificat médical doit être renouvelé tous les ans, à moins que, selon la procédure du Comité Vétérinaire Permanent soit reconnu un autre régime de contrôle médical du personnel offrant des garanties équivalentes.

Chapitre VI. — Prescriptions relatives aux conditions d'admission du lait cru dans l'établissement de traitement

A. Cheptel d'origine

1. Le lait cru doit provenir de vaches:
 - a) appartenant à un cheptel officiellement indemne de tuberculose et indemne ou officiellement indemne de brucellose;
 - b) ne présentant aucune manifestation de maladies contagieuses transmissibles à l'homme par le lait;

- c) ne présentant aucun trouble visible de l'état général de santé et non atteintes d'affections de l'appareil génital avec écoulement, d'entérite avec diarrhée accompagnée de fièvre ou d'une inflammation reconnaissable de la mamelle ou de la peau de la mamelle;
 - d) ne présentant aucune plaie de la mamelle susceptible d'affecter le lait;
 - e) qui donnent au moins deux litres de lait par jour;
 - f) qui n'ont pas été traitées par des substances transmissibles au lait et qui soient dangereuses ou susceptibles d'être dangereuses pour la santé humaine, à moins que le lait n'ait satisfait à un délai d'attente officiel. Les périodes d'attente officielles sont fixées par le Conseil, sur proposition de la Commission.
2. Doit être exclu du traitement, le lait cru:
- a) provenant d'animaux ne satisfaisant pas aux exigences du 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) contenant des résidus de substances visées à l'article 7 point 3 du présent règlement.

B. Hygiène de l'exploitation

1. Le lait cru doit provenir d'exploitations de production enregistrées et contrôlées conformément à l'article 7 du présent règlement. Les locaux ainsi utilisés doivent être dessinés, construits, entretenus et gérés de manière à assurer:
 - i) de bonnes conditions d'hébergement, d'hygiène, de propreté et de santé des vaches et
 - ii) des conditions hygiéniques satisfaisantes pour la traite, la manipulation et le stockage du lait. Les locaux utilisés à des fins spécifiques doivent satisfaire aux conditions des points suivants.
2. Les locaux dans lesquels a lieu la traite des vaches ou dans lesquels le lait est stocké, manipulé ou refroidi doivent être situés et construits de manière à éviter tout risque de contamination du lait. Ils doivent être faciles à laver et à désinfecter et comporter au moins:
 - a) des murs et un sol pouvant être nettoyés facilement dans les endroits susceptibles d'être souillés ou infectés;
 - b) un système de drainage satisfaisant, disposé de façon à permettre l'écoulement facile des liquides et des moyens satisfaisants d'évacuation des déchets;
 - c) une ventilation et un éclairage satisfaisants;
 - d) un approvisionnement approprié et satisfaisant en eau potable au sens du règlement grand-ducal du 11 avril 1985 relatif à la qualité des eaux destinées à la consommation humaine pour les opérations de traite, de nettoyage et de refroidissement;
 - e) une séparation adéquate de toute source de contamination telle que toilettes et fumiers;
 - f) des garnitures et un équipement faciles à laver, nettoyer et désinfecter.

En outre, les locaux pour le stockage du lait doivent disposer d'un équipement de réfrigération; ils doivent être protégés contre la vermine et doivent avoir une séparation adéquate des locaux où des animaux sont hébergés.
3. S'il est fait usage d'un système de traite mobile sous auvent, les exigences du point 2 sous d) et f) doivent être satisfaites et, en outre, l'auvent doit:
 - a) être situé sur un sol libre de toute accumulation d'excréments ou d'autres déchets;
 - b) assurer une protection du lait pendant la période où il est utilisé;
 - c) être construit et achevé de manière à permettre le maintien en bon état de propreté.
4. Une aire ou une salle de traite, séparée de manière adéquate des surfaces habitables, est requise quand les vaches sont en liberté.
5. L'isolation des animaux atteints ou suspects d'être atteints d'une des maladies visées à la partie A point 1 sous b) ou la séparation des animaux visés à la partie A point 1 sous c) du reste du troupeau doit pouvoir être assurée de façon efficace.
6. Les animaux de toutes espèces doivent être maintenus éloignés des locaux ou endroits où le lait est stocké, manipulé ou refroidi.

C. 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 — Hygiène du personnel

1. La traite doit être effectuée de manière hygiénique et dans les conditions qui seront fixées par le code d'hygiène visé à l'article 11 paragraphe 4 de la directive.
2. Immédiatement après la traite, le lait doit être placé dans un lieu propre et aménagé de telle façon qu'une influence défavorable sur le lait soit évitée. S'il n'est pas collecté dans les deux heures suivant la traite, le lait doit être refroidi à une température de 8 °C au moins dans le cas d'une collecte quotidienne et de 6 °C si la collecte n'a pas lieu tous les jours; pendant son transport vers l'établissement de traitement, le lait ne doit pas dépasser une température de 10 °C.
3. Le matériel et les instruments, ou leur surface, qui sont destinés à entrer en contact avec le lait (ustensiles, récipients, citernes, etc., destinés à la traite, à la collecte ou au transport du lait) doivent être fabriqués en un matériau lisse, facile à laver, nettoyer et 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.

4. Après usage, les ustensiles employés pour la traite, les installations de traite mécanique, les récipients en contact d'une manière ou d'une autre avec le lait doivent faire l'objet d'un lavage, d'un nettoyage et d'une désinfection. Après chaque transport, ou chaque série de transport lorsque entre le déchargement et le chargement suivant ne s'écoule qu'un laps de temps très court, mais en tout état de cause au moins une fois par jour, les récipients et les citernes ayant été employés pour le transport du lait cru au centre de collecte ou de standardisation ou à l'établissement de traitement du lait doivent être lavés, nettoyés et désinfectés avant d'être réutilisés.
5. Dans le cas où des produits chimiques sont utilisés pour les opérations de désinfection prévues au point 4, ces produits chimiques doivent avoir été agréés à cette fin par le vétérinaire-inspecteur.
6. Les citernes affectées à la collecte du lait ne doivent être utilisées que pour le transport du lait, des produits laitiers et de l'eau potable.
7. La traite, la manipulation et la collecte du lait sont interdites aux personnes qui peuvent transmettre, par l'intermédiaire du lait, des maladies contagieuses ou de toute autre nature.

D. Normes à respecter lors de l'admission

Le lait cru de chaque exploitation doit, pour pouvoir être traité thermiquement et pour les besoins du présent règlement, satisfaire aux normes minimales suivantes:

Le respect des normes est à contrôler, par des prélèvements effectués par sondage, soit lors de la collecte à l'exploitation, soit lors de l'admission du lait cru à l'établissement de traitement ou au centre de collecte ou de standardisation.

Teneur en germes à 30 °C (par ml)	≤ 100.000 (1)
Titre en cellules somatiques (par ml)	≤ 400.000 (2)
Point de congélation (°C)	≤ -0,520
Antibiotiques (par ml)	
— pénicilline	< 0,004ug
— autres	non décelables

- (1) Moyenne constatée sur une période de deux mois avec au moins deux prélèvements par mois.
- (2) Moyenne constatée sur une période de trois mois avec au moins un prélèvement par mois.

En outre, le lait cru devra être soumis à un test pyruvique ou à tout autre contrôle donnant des résultats équivalents et satisfaisant lors de ces contrôles à des normes à fixer avant le 1^{er} janvier 1989 selon la procédure du Comité Vétérinaire Permanent après avis du comité vétérinaire scientifique. Dans l'attente de cette décision, sont appliquées comme méthodes de référence les méthodes d'analyses et de test admises sur le plan international.

L'établissement de traitement informe le vétérinaire-inspecteur dès que les normes maximales fixées pour le titre en cellules somatiques sont atteintes. Le vétérinaire-inspecteur prend les mesures appropriées.

Si, à l'expiration d'un délai d'un mois, le lait provenant de l'exploitation en cause ne respecte pas les normes prescrites, il devra être traité à un moment différent du lait destiné aux échanges intracommunautaires et être exclu de ceux-ci.

E. Normes auxquelles doit répondre le lait de ferme utilisé à la fabrication de produits laitiers

Sans préjudice des autres dispositions sous D, le mélange de lait de ferme doit, pour pouvoir être utilisé à la fabrication des produits laitiers visés aux Chapitres 5, 7, 8 et 9, satisfaire aux normes suivantes:

1. lors des trois derniers contrôles officiels, contenir en moyenne:
 - un nombre de germes ≤ 500.000/ml;
 - un titre en cellules somatiques ≤ 500.000/ml;
2. point de congélation ≤ -0,520 degrés C
3. antibiotiques/ml:
 - pénicilline < 0,004 ug
 - autres non décelables.

Chapitre VII. — Prescriptions relatives au traitement thermique

1. Le lait cru, dès sa réception dans l'établissement de traitement, s'il n'est pas traité dans les quatre heures qui suivent son admission, doit être refroidi à une température ne dépassant pas + 5 °C et être maintenu à cette température jusqu'à son traitement thermique.

Si le lait cru n'est pas traité dans les trente-six 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 dépasse par ml les 200.000, le lait cru en cause doit être traité à un moment différent de celui destiné aux échanges intracommunautaires.

2. Le lait pasteurisé doit avoir été obtenu par un traitement mettant en oeuvre une température élevée pendant un court laps de temps (au minimum 71,7 °C pendant quinze secondes ou toute combinaison équivalente).

Il doit en outre satisfaire, lors des contrôles par sondage effectués dans l'établissement de traitement, aux normes suivantes:

Germes pathogènes	absence
Coliformes (par ml)	<1
Teneur en germes à 30 °C (par ml)	≤ 30.000
Après incubation 6 °C en 5 jours: Teneur en germes à 21 °C (par ml)	≤ 100.000
Phosphatase	—
Peroxydase	+
Antibiotiques (par ml)	non décelables
Point de congélation (°C)	≤ 0,520

En outre, le lait pasteurisé devra être soumis à un test pyruvique ou à tout autre contrôle donnant des résultats équivalents et satisfaire lors de ces contrôles à des normes à fixer suite à des décisions communautaires.

3. Le lait UHT doit satisfaire aux conditions suivantes:

- il doit avoir été obtenu par un procédé de chauffage en flux continu appliqué en une seule fois, de façon ininterrompue, impliquant la mise en oeuvre d'une température élevée pendant un court laps de temps (au minimum +135 °C pendant au moins une seconde) et d'un conditionnement aseptique dans un récipient opaque,
- avoir une conservabilité telle qu'en cas de contrôle par sondage, aucune altération ne soit perceptible, après un séjour de quinze jours, sur du lait UHT maintenu dans un emballage non ouvert à une température de +30 °C; pour autant que cela s'avère nécessaire, un séjour de sept jours dans un emballage non ouvert à une température de +55 °C peut en outre être prévu,
- présenter une réaction positive à l'épreuve modifiée de la turbidité selon Aschaffenburg ou toute autre épreuve à élaborer avant la mise en vigueur du présent règlement et suite à une décision communautaire,
- avoir un point de congélation inférieur ou égal à -0,520 °C. Toutefois, pour le lait soumis au traitement direct, un chiffre de -0,515 °C au maximum est d'application au cours d'une période de deux ans.

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.

4. 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; pour autant que cela s'avère nécessaire, un séjour de sept jours dans un emballage non ouvert à une température de +55 °C peut en outre être prévu,
- présenter une réaction négative à l'épreuve modifiée de la turbidité suivant Aschaffenburg ou à toute autre épreuve à élaborer avant la mise en vigueur du présent règlement, suite à une décision communautaire,
- avoir un point de congélation inférieur ou égal à -0,520 °C.

5. 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 pendant 15 jours à 30 °C	≤ 10
a) Teneur en germes à 30 °C (par 0,1 ml)	
b) Contrôle organoleptique	normal
Antibiotiques (par ml)	non décelables

En outre, ce lait devra être soumis à un contrôle par L.P.S. ou à un autre contrôle donnant des résultats équivalents et satisfaisants, lors de ce contrôle, à des normes à établir suite à une décision communautaire.

- La production du lait pasteurisé, de lait UHT et de lait stérilisé peut intervenir à partir d'un lait cru ayant subi, dans un autre établissement, un premier traitement thermique dont le couple «temps-température» doit être inférieur à celui mis en oeuvre pour la pasteurisation et doit avoir, de ce fait, une phosphatase positive. Le recours à cette dérogation devra être porté à la connaissance des autorités compétentes. Mention de ce premier traitement doit être portée sur le certificat.
- Les procédés de chauffage, les températures et la durée du chauffage pour le lait pasteurisé, stérilisé et UHT, les types d'appareils de chauffage, la vanne de dérivation, les types de dispositifs de réglage de la température et des enregistreurs seront approuvés ou autorisés par le Ministre.
- Le lait, après pasteurisation, doit immédiatement être refroidi pour respecter dans les meilleurs délais les températures prévues au chapitre IX et XI.
- Les graphiques des thermomètres enregistreurs doivent être datés et conservés pendant deux ans pour être présentés à toute réquisition des agents désignés par le service officiel pour le contrôle de l'établissement.

Chapitre VIII. — Conditionnement dans l'établissement de traitement du lait traité thermiquement et des produits laitiers dans les récipients destinés à la vente directe aux consommateurs

- Les récipients destinés à la vente directe aux consommateurs doivent répondre à toutes les règles de l'hygiène. Ils doivent notamment ne pas dégager dans le lait et dans les produits laitiers une quantité d'éléments telle qu'elle risquerait de mettre en danger la santé humaine, d'altérer la composition du lait et des produits laitiers ou d'exercer une influence nocive sur les propriétés organoleptiques, compte tenu des normes déjà prévues par la réglementation communautaire ou, dans l'attente de celle-ci, par les réglementations nationales en vigueur à la date de la notification de la directive. En outre, s'il s'agit de récipients susceptibles d'être réutilisés ils doivent être conçus de manière à pouvoir être facilement lavés, nettoyés et désinfectés. Le lavage, le nettoyage et la désinfection doivent être faits conformément au chapitre XI point 1 troisième tiret.
- Les opérations d'embouteillage, de remplissage et de fermeture des récipients et de conditionnement doivent être effectuées automatiquement.
- La fermeture doit être effectuée dans l'établissement où a eu lieu le traitement thermique, aussitôt après le remplissage, au moyen d'un dispositif de fermeture assurant une protection du lait et des produits laitiers contre les influences nocives de l'extérieur sur leurs caractéristiques. La fermeture ne doit pas pouvoir être réutilisée après ouverture.
- Le producteur doit faire apparaître, aux fins de contrôle, de manière visible et lisible sur le conditionnement du produit, outre les mentions prévues à l'article 39 du présent règlement:
 - toute mention permettant d'identifier la date du traitement thermique;
 - le numéro d'agrément de l'établissement de traitement et l'un des sigles suivants: CEE — EEG — EWG — EØF — EEC — EOK.

Chapitre IX. — Entreposage du lait pasteurisé dans l'établissement de traitement

Après refroidissement, la température maximum du lait pasteurisé doit, jusqu'à la sortie de l'établissement de traitement, être de +6 °C.

La température d'entreposage des locaux de stockage doit être enregistrée.

Chapitre X. — Certificat de salubrité

L'exemplaire original du certificat de salubrité qui doit accompagner le lait traité thermiquement au cours de son transport vers le pays destinataire doit être délivré, lors du chargement, par le vétérinaire-inspecteur ou toute autre autorité compétente d'un niveau équivalent désigné par le vétérinaire-inspecteur.

Le certificat de salubrité doit correspondre dans sa présentation et son contenu au modèle figurant à l'annexe C. Il doit être établi au moins dans la ou les langues du pays destinataire et doit comporter les renseignements prévus dans ledit modèle.

Chapitre XI. — Transport du lait traité thermiquement

- Les citernes, bidons, et autres récipients qui doivent être utilisés pour le transport du lait pasteurisé doivent répondre à toutes les règles d'hygiène et notamment 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, nettoyer et 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,
 - 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,
 - 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 au chapitre V point 1 sous c),
 - être hermétiquement fermés, avant et pendant le transport, à l'aide d'un dispositif de fermeture étanche.
2. Les véhicules et récipients destinés au transport du lait pasteurisé doivent être conçus et équipés de telle sorte que la température prévue au point 5 puisse être maintenue pendant toute la durée du transport.
 3. 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 doit répondre à 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.
 4. a) Chaque citerne utilisée pour le transport du lait pasteurisé destiné aux échanges intracommunautaires doit être agréée par le service officiel et être munie, au cours du transport, d'un plombage apposé lors de la signature du certificat par le vétérinaire-inspecteur.
b) L'autorité compétente doit, à cette fin, s'assurer avant l'expédition que les moyens de transport, ainsi que les conditions de chargement, sont conformes aux conditions d'hygiène définies au présent chapitre.
 5. 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, sauf en cas de transport du lait lors de la vente par le système du porte à porte.
-

ANNEXE B

—
Certificat de salubrité relatif à l'introduction au Grand-Duché de Luxembourg de lait de ferme.

Pays d'origine

n°

Autorité compétente pour l'établissement du certificat:

(facultatif)

I. Identification du produit

Nature du produit:

Conditionnement:

Nombre de récipients:

Poids (ou volume) total du produit:

Marquage de l'envoi:

II. Provenance du produit

Adresse de l'établissement fournisseur:

III. Destination du produitLa 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

- répond aux exigences des Points A, B et C et aux normes prévues pour la phase 2 du point D du Chapitre VI de l'Annexe A de la directive 85/397/CEE;
- provient d'une collecte dans les exploitations/ ou (2) d'un établissement agréé conformément à l'article 5 de la directive 85/397/CEE;
- a été transporté dans une citerne utilisée exclusivement pour le transport de lait, de produits laitiers et d'eau potable;
- présente une réaction positive à la phosphatase.

Cachet

Fait à le

.....
 (signature)

Nom en lettres capitales

 (1) Le numéro d'immatriculation du moyen de transport est à inscrire.

(2) Biffer la mention inutile.

Certificat de salubrité relatif au lait traité thermiquement et destiné à un autre Etat membre.

n°
(facultatif)

Pays expéditeur:

Ministère:

Service:

Réf:
(facultative)

I. Identification du produit

Nature du produit

Le produit a été/n'a pas été⁽¹⁾ obtenu à partir d'un lait cru ayant subi, dans un autre établissement, un premier traitement thermique dont le couple «temps-température» était inférieur à celui de la pasteurisation; ce lait avait de ce fait une phosphatase positive.

Date et nature du traitement thermique (température/temps)

Le procédé de traitement du lait UHT a été/n'a pas été⁽¹⁾ appliqué par contact direct du lait et de la vapeur d'eau.

Nature de l'emballage

Nombre de récipients

Quantité du produit en volume ou en poids

Numéro du lot

II. Provenance du produit

Adresse et numéro d'agrément de l'établissement de traitement

.....

III. Destination du produit

Le produit est expédié de
(lieu de l'expédition)

Nom et adresse de l'expéditeur

.....

à
(pays et lieu de destination)

Nom et adresse du destinataire

.....

Par le moyen de transport suivant⁽²⁾

La citerne utilisée pour le transport visé au présent certificat est/n'est pas⁽¹⁾ affectée au transport exclusif du lait traité thermiquement.

⁽¹⁾ Biffer la mention inutile.

⁽²⁾ Pour les wagons et les camions, indiquer le numéro d'immatriculation, pour les avions le numéro du vol et pour les bateaux le nom.

IV. Attestation

Je soussigné, certifie que le lait désigné ci-avant a été obtenu dans les conditions de production et de contrôle prévues par la directive 85/397/CEE du Conseil, du 5 août 1985, concernant les problèmes sanitaires et de police sanitaire lors d'échanges intracommunautaires de lait traité thermiquement.

Je certifie, en outre, que le lait désigné ci-avant satisfait:

- aux normes microbiologiques prévues dans la directive précitée pour l'étape 2⁽¹⁾ ⁽²⁾.
- aux normes de l'étape 2 pour le lait destiné à la consommation humaine directe ⁽³⁾ ⁽¹⁾.

Cachet

Fait à le

.....
(signature)

Nom en lettres capitales

(1) Attestation à délivrer pour le lait destiné à un Etat membre pouvant subordonner l'introduction de lait traité thermiquement sur son territoire au respect de cette condition.

(2) Biffer la mention inutile.

(3) Pour la période allant du 1.4.1990 au 1.1.1993.

ANNEXE D

Certificat de salubrité relatif à l'introduction au Grand-Duché de Luxembourg de lait aromatisé, babeurre, lait battu, laits fermentés, crème.

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 de la crème:

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:

IV. *Attestation du vétérinaire officiel*

Le soussigné vétérinaire officiel certifie que

- 1) le lait utilisé à la fabrication du produit spécifié ci-avant répond aux exigences de la directive 85/397/CEE;
- 2) le babeurre et le lait battu sont exempts de bactéries coliformes dans 0,1 ml et exempts d'Escherichia coli dans 1 ml;
- 3) 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;
- 4) 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) le produit spécifié ci-dessus a donné une réaction négative de la phosphatase ou de la peroxydase (2);

Cachet

Fait à le

.
(signature)

Nom en lettres capitales

(1) Le numéro d'immatriculation du moyen de transport est à inscrire.

(2) Biffer la mention inutile.