

Décision

Générale

colonial

Décision n° 69-1585/SG/CG relatif à la répression des fraudes en ce qui concerne les laits fermentés et le yaourt

n° 69-1585/SG/CG

Ministère
MINISTERE DES AFFAIRES ECONOMIQUES

Date de publication
29 octobre 1969

Numéro JO
n° 23 du 10/11/1969

Date du numéro
10 novembre 1969

TEXTE INTÉGRAL

Art. 1

— La dénomination « lait fermenté » est réservée au produit laitier préparé avec des laits (écrémés ou non) ou des laits concentrés ou en poudre (écrémés ou non) ayant subi la pasteurisation, la stérilisation ou l'ébullition, homogénéisés ou non,ensemencés avec des bactéries lactiques, appartenant à l'espèce ou aux espèces caractéristiques de chaque produit. En cas d'emploi de laits concentrés ou en poudre (écrémés ou non) ceux-ci sont additionnés de la quantité d'eau nécessaire pour rétablir un lait dont la teneur en matière sèche soit ou boins égalé à celle d'un lait normal. La dénomination « yaourt » ou « yogourt » est réservée au « lait fermenté » obtenu par le développement des seules bactéries lactiques « Lactobacillus bulgaricus » et « Streptococcus thermophilus » qui doivent êtreensemencés simultanément et se trouver vivants dans le produit mis en vente. La quantité d'acide lactique libre contenu dans le « Yaourt » ou « yogourt » ne doit pas être inférieure à 0,8 gramme pour 100 grammes lors de la vente au consommateur. La coagulation des laits fermentés ne doit pas être obtenue par d'autres moyens que ceux qui résultent de l'activité des micro-organismes utilisés. La flore microbienne ne doit renfermer aucun germe pathogène. Les « laits fermentés » doivent être maintenus jusqu'à la vente au consommateur à une température susceptible d'éviter leur altération : — soit dans une armoire frigorifique ; ___ soit dans une vitrine réfrigérée

Art. 2

— Les récipients dans lesquels le « lait fermenté » est mis en vente, doivent être soigneusement obturés. Ces récipients doivent être revêtus des indications suivantes : 1° Nom ou raison sociale du fabricant ainsi que l'adresse ou le numéro d'identification de l'atelier de fabrication ; 2° La dénomination « lait fermenté » ou le nom consacré par l'usage du type de lait fermenté en caractères d'au moins 4 millimètres de hauteur ; 3° La contenance en centilitres ; 4 La date limite de consommation, postérieure de dix jours. au maximum à la date de fabrication, au moyen de deux chiffres indélébiles apparents ; 5° La mention « Tenir au frais » ; 6° La mention « maigre » faisant suite à la dénomination de vente, inscrite en caractères identiques, si la teneur en matières grasses du produit, calculée sur la partie lactée est inférieure à 1% en poids ; 7° Suivant le cas, la mention « sucré », « vanillé » ou le nom de la matière aromatique utilisée, si le « lait fermenté » est sucré ou aromatisé ; 8 En cas d'adjonction de pulpes ou jus de fruits, de miel ou de confiture, la mention de cet additif jointe à la dénomination de vente.

Art. 3

— Tout fabricant de « lait fermenté » doit adresser au Chef de la circonscription administrative, avant l'ouverture de son atelier de fabrication, ou, s'il s'agit d'un atelier fonctionnant à la date de publication du présent arrêté, au plus tard un mois après cette date, une déclaration, en deux exemplaires, indiquant son nom ou sa raison sociale, son adresse, le lieu de l'atelier de fabrication ainsi que le nom usuel du type de « lait fermenté » fabriqué et mis en vente. Après visite et agrément de l'atelier par les Services d'Hygiène et de l'Elevage, un récépissé de déclaration comportant le numéro d'identification affecté à l'atelier de fabrication est adressé à l'intéressé qui doit pouvoir le présenter à toute réquisition des services de contrôle.

Art. 4

Les locaux de fabrication, d'entreposage et de vente de « lait fermenté », le matériel utilisé et les conditions de travail doivent répondre aux prescriptions d'hygiène fixées par la délibération portant règlement d'hygiène et de voirie et des textes pris pour son application.

Art.5

— Les dispositions de l'article 2 ne seront applicables que trois mois après la publication du présent arrêté au <Journal Officiels du Territoire.

Art. 6

— Les infractions aux dispositions du présent arrêté sont passibles des sanctions prévues par la loi du 1^o août 1905 et la délibération n° 472/6°L du 24 mai 1968 portant règlement d'hygiène et de voirie.
