

Loi Fédérale de la Fédération de Russie N° 88-Φ3 du 12 juin 2008 « Règles techniques applicables au lait et aux produits laitiers »

Publiée le 20 juin 2008

Votée par la Douma Nationale le 23 mai 2008

Approuvée par le Conseil de la Fédération le 30 mai 2008

Chapitre 1. Dispositions générales

Article 1. Portée de la présente Loi Fédérale

1. La présente Loi Fédérale prescrit ce qui suit :

- 1) les objets de la réglementation technique, qui sont énumérés et décrits dans les présentes ;
- 2) les exigences de sécurité des objets de la réglementation technique ;
- 3) les règles permettant d'identifier les objets de la réglementation techniques aux fins d'appliquer la présente Loi Fédérale ;
- 4) les règles et formes d'évaluation et de certification attestant que les objets de la réglementation technique sont conformes aux présentes ;
- 5) les exigences relatives au conditionnement et au marquage du lait et des produits laitiers, y compris les exigences relatives à l'information du consommateur concernant le nom, les ingrédients et les attributs importants pour le consommateur figurant sur le conditionnement et dans les documents qui l'accompagnent.

2. La présente Loi Fédérale prescrit également les droits et obligations des parties concernées par les aspects réglementés ci-dessous.

Article 2. Objets de la réglementation technique énumérés et décrits dans les présentes

1. Les objets de la réglementation technique qui sont énumérés et décrits dans les présentes sont les suivants :

- 1) lait et produits laitiers, y compris les produits alimentaires à base de lait pour enfants mis en circulation dans la Fédération de Russie ;
- 2) la fabrication, le stockage, le transport, la vente et le recyclage du lait et des produits laitiers.

2. La liste des laits et produits laitiers qui font l'objet de la réglementation technique ci-dessous est la suivante :

- 1) lait cru et crème crue ;
- 2) lait à boire et crème à boire ;
- 3) produits liquides à base de lait fermenté ;
- 4) fromages frais et produits à base de fromage frais ;
- 5) crème fraîche et produits à base de crème fraîche ;
- 6) beurre de lait de vache ;
- 7) pâte de beurre ;
- 8) matière grasse laitière et végétale en pâte à tartiner et mélange fondu laitier et végétal ;
- 9) fromages et produits à base de fromage ;
- 10) lait en boîte et produits en boîte contenant du lait ;
- 11) glace et mélanges pour glace ;
- 12) composants fonctionnellement nécessaires ;
- 13) produits alimentaires à base de lait pour enfants ;
- 14) produits secondaires du traitement du lait.

Article 3. Objectifs de la présente Loi Fédérale

Les objectifs de la présente Loi Fédérale sont les suivants :

- 1) protéger la vie et la santé des citoyens ;
- 2) empêcher toute action susceptible d'induire le consommateur en erreur, et veiller à l'exactitude des informations concernant le nom, les ingrédients et les attributs importants pour le consommateur du lait et des produits laitiers.

Article 4. Notions de base utilisées dans les présentes

Aux fins de la présente Loi Fédérale, sont utilisées les notions de base énoncées à l'Article 2 de la Loi Fédérale N° 184-Φ3 du 27 décembre 2002 « Sur la Réglementation Technique » (ci-après – Loi Fédérale « Sur la Réglementation Technique ») et l'Article 1 de la Loi Fédérale N° 29-Φ3 du 2 janvier 2000 « Sur la qualité et la sécurité des produits alimentaires », ainsi que les notions de base suivantes :

1) lait – produit de la sécrétion physiologique normale des glandes mammaires du bétail, obtenu sur une ou plusieurs bêtes durant la lactation, en une ou plusieurs opérations de traite, sans additif ni extraction de quelques substances que ce soit ;

2) produits laitiers – produits du traitement du lait, y compris produits de crémérie, produits de composants de crémérie, produits contenant du lait et produits secondaires du traitement du lait ;

3) produit de crémérie – aliment fabriqué à partir de lait et (ou) de composants du lait sans utilisation de matière grasse ou de protéines d'origine non lactée et susceptible de contenir des composants fonctionnellement nécessaires au traitement du lait ;

4) produit de composants de crémérie – aliment fabriqué à partir de lait et (ou) de produits de crémérie avec ou sans ajout de produits secondaires de traitement du lait ou de composants d'origine non lactée ajoutés à des fins autres que le remplacement des composants du lait. En outre, les composants du lait contenus dans ce produit final doivent représenter plus de 50%, et dans la glace et les produits sucrés issus du traitement du lait, ils ne doivent pas représenter plus de 40% ;

5) produit contenant du lait – aliment fabriqué à partir de lait et (ou) de produits de crémérie et (ou) de produits secondaires de traitement du lait et de composants d'origine non lactée, y compris la matière grasse et (ou) les protéines d'origine non lactée, avec une fraction de matière sèche de lait contenue dans la matière sèche du produit final d'au moins 20% ;

6) matière première secondaire de crémérie – produits secondaires de traitement du lait et produits de crémérie ayant partiellement perdu les caractéristiques les identifiant ou les attributs importants pour les consommateurs (y compris les produits rappelés avant leur date de péremption mais conformes aux exigences de sécurité applicables aux matières premières alimentaires) destinés à être utilisés après traitement ;

7) produit secondaire du traitement du lait – produit non intentionnel obtenu lors de la fabrication des produits du traitement du lait ;

8) lait cru – lait n'ayant pas subi un traitement à la chaleur à une température supérieure à 40 degrés Celsius ou un traitement qui en a changé les composants ;

9) lait entier – lait dont les proportions des composants n'ont pas été modifiées ;

10) lait écrémé – lait ayant une fraction de masse de matière grasse inférieure à 0,5%, obtenu par extraction de la matière grasse du lait ;

11) lait à boire – lait ayant une fraction de masse de matière grasse pouvant atteindre 9%, fabriqué à partir de lait cru et (ou) de produits de crémérie et traité à la chaleur ou autrement pour en réguler les composants (sans recours à du lait entier en poudre ni à du lait écrémé en poudre) ;

12) lait cuit au four – lait à boire traité à la chaleur à une température comprise entre 85 et 99° Celsius pendant au moins trois heures, jusqu'à obtention de propriétés organoleptiques spécifiques ;

13) lait pasteurisé, lait stérilisé, la ultra-pasteurisé (traité à ultra-haute température) - lait à boire qui a été traité à la chaleur pour se conformer aux exigences établies en matière de sécurité microbiologique.

14) boisson à base de lait - produit de crémérie fabriqué à partir de lait concentré ou condensé, de lait entier en poudre ou de lait écrémé en poudre et d'eau ;

15) boisson enrichie à base de lait – boisson lactée dans laquelle ont été introduites en complément, séparément ou mélangées, des substances telles que protéines, vitamines, micro- et macro-éléments, fibres diététiques, acides gras polyinsaturés, phospholipides, probiotiques et prébiotiques ;

- 16) lait entier concentré ou condensé – produit de crèmerie concentré ou condensé dans lequel la fraction de masse de matière sèche de lait est d'au moins 25%, la fraction de masse de protéines dans la matière sèche de lait écrémé est d'au moins 34% et la fraction de masse de matière grasse est d'au moins 7% ;
- 17) lait écrémé concentré ou condensé – produit de crèmerie concentré ou condensé dans lequel la fraction de masse de matière sèche de lait est d'au moins 20%, la fraction de masse de protéines dans la matière sèche de lait écrémé est d'au moins 34% et la fraction de masse de matière grasse ne dépasse pas 1,5% ;
- 18) lait condensé – produit de crèmerie concentré ou condensé, contenant du sucre, et dans lequel la fraction de masse de protéines contenue dans la matière sèche de lait écrémé est d'au moins 34% ;
- 19) lait entier en poudre – produit de crèmerie en poudre dans lequel la fraction de masse de matière sèche de lait est d'au moins 95%, la fraction de masse de protéines contenue dans la matière sèche de lait écrémé en poudre est d'au moins 34% et la fraction de masse de matière grasse est d'au moins 20% ;
- 20) lait écrémé en poudre – produit de crèmerie en poudre dans lequel la fraction de masse de matière sèche de lait est d'au moins 95%, la fraction de masse de protéines contenue dans la matière sèche de lait écrémé en poudre est d'au moins 34% et la fraction de masse de matière grasse ne dépasse pas 1,5% ;
- 21) composants d'origine non lactée – produits alimentaires ajoutés aux produits du traitement du lait (champignons ; saucisses et produits à base de viande ; fruits de mer ; miel, légumes, noix, fruits ; oeufs ; marmelades, confitures, chocolat et autres confiseries ; café, thé, liqueur, rhum ; sucre, sel, épices ; autres produits alimentaires ; additifs alimentaires ; vitamines ; micro- et macro-éléments ; protéines, matières grasses, glucides d'origine non lactée) ;
- 22) crème – produit de crèmerie fabriqué à partir de lait et (ou) de produits de crèmerie, qui est une émulsion de matière grasse et de plasma du lait dans laquelle la fraction de masse de matière grasse est au moins égale à 9% ;
- 23) crème crue – crème qui n'a pas été traitée à la chaleur à une température supérieure à 45° Celsius ;
- 24) moitié-moitié – crème qui a été traitée à la chaleur (au moins pasteurisée) et conditionnée pour le consommateur ;
- 25) produit à base de lait fermenté – produit de crèmerie ou produit de composants de crèmerie obtenu par fermentation de lait et (ou) de produits de crèmerie, et (ou) de leurs mélanges, qui réduit l'acidité active (pH) et la coagulation des protéines, à l'aide de micro-organismes levains, puis par ajout ou non de composants d'origine non lactée à des fins autres que le remplacement des composants du lait, et qui contient des micro-organismes levains vivants dans les quantités prescrites aux addenda 4, 6, 8 et 12 aux présentes ;
- 26) ayran – produit à base de lait fermenté, fabriqué par fermentation mixte (lactate et alcool) à l'aide de micro-organismes levains - streptocoques lactiques thermophiles, bacille bulgare et levure, suivie ou non de l'ajout d'eau ;
- 27) lait acidophile – produit à base de lait fermenté fabriqué à l'aide de quantités égales de micro-organismes levains – bacille acidophile, lactocoques et ferments préparés sur des champignons de kéfir ;
- 28) varenetz – produit à base de lait fermenté obtenu par fermentation du lait et (ou) de produits de crèmerie qui sont tout d'abord stérilisés ou traités à la chaleur par un procédé à une température de 97° Celsius plus ou moins 2° degrés Celsius à l'aide de micro-organismes levains - streptocoques lactiques thermophiles – jusqu'à obtention de propriétés organoleptiques caractéristiques ;
- 29) yogourt – produit à base de lait fermenté ayant une concentration élevée de matières sèches du lait écrémé, fabriqué à l'aide d'un mélange de micro-organismes levains – streptocoques lactiques thermophiles et bacille bulgare ;

- 30) kéfir – produit à base de lait fermenté fabriqué au moyen de la fermentation mixte (lactate et alcool) à l'aide de ferments préparés sur des champignons de kéfir sans ajout de cultures pures de micro-organismes de lactate et de levure ;
- 31) kumiss – produit à base de lait fermenté fabriqué au moyen d'une fermentation mixte (lactate et alcool) et de la culture de lait de jument à l'aide de micro-organismes levains - bacille bulgare et bacille acidophile et levure ;
- 32) produit à base de kumiss – produit à base de lait fermenté fabriqué à partir de lait de vache, conformément à la technologie de fabrication du kumiss ;
- 33) lait coagulé – produit à base de lait fermenté fabriqué à l'aide de micro-organismes levains – lactocoques et (ou) streptocoques lactiques thermophiles ;
- 34) lait coagulé de Mechnikov – produit à base de lait fermenté fabriqué à l'aide de micro-organismes levains - streptocoques lactiques thermophiles et Bacille bulgare ;
- 35) ryazhenka – produit à base de lait fermenté obtenu par fermentation de lait cuit au four avec ou sans ajout de produits de crèmerie à l'aide de micro-organismes levains - streptocoques lactiques thermophiles avec ou sans ajout de bacille bulgare ;
- 36) crème fraîche – produit à base de lait fermenté obtenu par fermentation de crème avec ou sans ajout de produits de crèmerie à l'aide de micro-organismes levains – lactocoques ou mélange de lactocoques et de streptocoques lactiques thermophiles – et dans lequel la fraction de masse de matière grasse est d'au moins 9% ;
- 37) fromages frais – produit à base de lait fermenté fabriqué à l'aide de micro-organismes levains - lactocoques ou mélange de lactocoques de streptocoques lactiques thermophiles – et de méthodes de coagulation des protéines acidiques ou acidiques-abomasales, suivies de l'élimination du petit-lait par auto-pressage, pressage, centrifugation et (ou) ultrafiltration ;
- 38) fromages frais granuleux – produit de crèmerie grumeleux fabriqué à partir de grain de fromage frais avec ajout de crème et de sel Il n'est pas permis de traiter à la chaleur ni d'ajouter de stabilisants de consistance au produit fini ;
- 39) matière sèche du fromage frais – produit de crèmerie ou produit de composants de crèmerie fabriqué à partir de fromages frais avec ou sans ajout de beurre de crèmerie, de crème, de lait condensé, de sucre et (ou) de sel, avec ou sans ajout de composants d'origine non lactée à des fins autres que le remplacement de composants du lait. Il n'est pas permis de traiter à la chaleur ni d'ajouter de produits stabilisants de consistance à ces produits finis ;
- 40) produit à base de fromage frais – produit de crèmerie, produit à base de composants de crèmerie ou produit contenant du lait fabriqué à partir de fromage frais et (ou) de produits du traitement du lait conformément à la technologie de fabrication du fromage frais avec ou sans ajout de composants de produits de crèmerie, avec ou sans ajout de composants d'origine non lactée, y compris des matières grasses et (ou) des protéines d'origine non lactée, suivie ou non d'un traitement à la chaleur. Si le produit à base de fromage frais fabriqué à partir de composants d'origine non lactée contient une fraction de masse d'au moins 75% de composants du lait et si ces produits ont été traités à la chaleur et portés à maturation en vue de l'obtention de propriétés organoleptiques et physico-chimiques spécifiques, ces produits sont alors désignés par l'appellation « fromage de fromage frais » ;
- 41) fromage de fromage frais doux – produit de crèmerie ou produit de composants de crèmerie fabriqué à partir de matière sèche de fromage frais formée, couverte ou non couverte d'un glaçage alimentaire, et ne pesant pas plus de 150 grammes ;
- 42) barre de fromage de fromage frais – produit de fromage frais formé, couvert ou non couvert de glaçage alimentaire, et ne pesant pas plus de 150 grammes ;
- 43) produit fermenté – produit de crèmerie ou de composant de crèmerie à base de lait fermenté traité à la chaleur après fermentation, ou produit contenant du lait, fabriqué conformément à la technologie de fabrication de produits laitiers fermentés, et qui leur est semblable par ses propriétés organoleptiques et physico-chimiques ;
- 44) beurre de lait de vache – produit de crèmerie ou produit de composants de crèmerie sur base de matière grasse en émulsion dont le principal composant est la matière grasse du lait ; ce produit est fabriqué à partir de lait de vache, de produits de crèmerie et (ou) de produits secondaires du traitement du lait, en leur enlevant la phase grasse et en répartissant équitablement le

plasma du lait dans la phase grasse avec ou sans ajout de composants d'origine non lactée à des fins autres que le remplacement des composants du lait ;

45) beurre de crèmerie – beurre fabriqué à partir de lait de vache, dans lequel la fraction de masse de matière grasse est comprise entre 50 et 85% inclus ;

46) beurre laitier doux – beurre laitier fabriqué à partir de crème pasteurisée ;

47) beurre fermenté – beurre laitier fabriqué à partir de crème pasteurisée à l'aide de micro-organismes de lactate ;

48) beurre laitier à base de petit-lait – beurre laitier fabriqué à partir de la crème obtenue dans la fabrication du fromage ;

49) beurre cuit au four – beurre de lait de vache dont la fraction de masse de matière grasse est d'au moins 99%, fabriqué à partir de beurre laitier en faisant fondre la phase grasse ; possède des propriétés organoleptiques spécifiques ;

50) pâte de beurre – produit de crèmerie ou produit de composants de crèmerie sur base de matière grasse en émulsion dont la fraction de masse de matière grasse est comprise entre 39 et 49% inclus, et qui est fabriqué à partir de lait de vache, de produits de crèmerie et (ou) de produits secondaires du traitement du lait à l'aide de stabilisants, avec ou sans ajouts de composants d'origine non lactée à des fins autres que le remplacement des composants du lait ;

51) pâte de beurre à base de crème douce – pâte de beurre fabriquée à partir de crème pasteurisée ;

52) pâte de beurre à base de crème fraîche – pâte de beurre fabriquée à partir de crème pasteurisée avec des micro-organismes de lactate ;

53) pâte de beurre de petit-lait – pâte de beurre fabriquée à partir de crème obtenue lors de la fabrication du fromage ;

54) matière grasse du lait – produit de crèmerie dont la fraction de masse de matière grasse est d'au moins 99,8 %, dont le goût et l'odeur sont neutres, et qui est fabriqué à partir de lait et (ou) de produits de crèmerie par extraction du plasma du lait ;

55) matière grasse laitière et végétale en pâte à tartiner – produit du traitement du lait sur base de matière grasse en émulsion dont la fraction totale de masse de matière grasse est comprise entre 39 et 95 % et dont la fraction de masse de matière grasse du lait dans la phase grasse est comprise entre 50 et 95 % ;

56) mélange fondu laitier et végétal – produit du traitement du lait dont la fraction de masse de matière grasse est d'au moins 99 % et qui est fabriqué à partir de matière grasse laitière et végétale en pâte à tartiner en faisant fondre la phase grasse ou en utilisant d'autres méthodes de production ;

57) fromage – produit de crèmerie ou produit de composants de crèmerie fabriqué à partir de lait, de produits de crèmerie et (ou) de produits secondaires du traitement du lait à l'aide de levains et de technologies spécifiques permettant de coaguler les protéines du lait avec ou sans ferments de coagulation du lait, ou par la méthode acide ou thermo-acide, suivie de la séparation du petit-lait, de la formation, du pressage, du salage, de la maturation ou non-maturation de la matière sèche du fromage, avec ou sans ajout de composants d'origine non lactée à des fins autres que le remplacement des composants du lait ;

58) fromage fondu - produit de crèmerie ou produit de composants de crèmerie fabriqué à partir de fromage et (ou) de fromages frais au moyen de produits de crèmerie et (ou) de produits secondaires du traitement du lait, de sels émulsifiants ou d'agents de structure en brisant, mélangeant, liquéfiant et émulsifiant le mélange en vue de son traitement avec ou sans ajout de composants d'origine non lactée à des fins autres que le remplacement des composants du lait ;

59) produit de type fromage – produit contenant du lait, fabriqué conformément à la technologie de fabrication du fromage ;

60) produit de type fromage fondu – produit contenant du lait, fabriqué conformément à la technologie de fabrication du fromage fondu ;

61) fromage, produit de type fromage, mariné – fromage, produit de type fromage mûri et (ou) conservé dans la saumure ;

62) fromage, produit de type fromage, mou, semi-dur, extra-dur – fromage, produit de type fromage ayant des propriétés organoleptiques et physico-chimiques conformes aux addenda 11 et 12 aux présentes ;

63) fromage, produit de type fromage, moisi – fromage, produit de type fromage, fabriqué à l'aide de

- champignons de moisissure situés à l'intérieur et (ou) sur la surface du fromage ou produit de type fromage fini ;
- 64) fromage, produit de type fromage visqueux – fromage, produit de type fromage fabriqué à partir de micro-organismes visqueux qui se développent à la surface du fromage ou produit de type fromage fini ;
- 65) fromage, fromage fondu, produit de type fromage, produit de type fromage fondu, fumé – fromage, fromage fondu, produit de type fromage, produit de type fromage fondu, qui a été fumé et possède les propriétés organoleptiques spécifiques caractéristiques des aliments fumés ;
- 66) lait en boîte, composant de crèmerie, produits en boîte contenant du lait – lait conditionné en poudre ou concentré, composant de crèmerie, produits contenant du lait ;
- 67) glace – produit de crèmerie, produit de composants de crèmerie ou produit contenant du lait, doux et fouetté ; s'utilise congelé ;
- 68) lait glacé – glace (produit de crèmerie ou produit de composants de crèmerie) dont la fraction de masse de matière grasse du lait ne dépasse pas 7,5 % ;
- 69) crème glacée – glace (produit de crèmerie ou produit de composants de crèmerie) dont la fraction de masse de matière grasse du lait est comprise entre 8 % et 11,5 % ;
- 70) plombière – glace (produit de crèmerie ou produit de composants de crèmerie) dont la fraction de masse de matière grasse du lait est comprise entre 12 % et 20 % ;
- 71) glace au lait aigre – glace (produit de crèmerie ou produit de composants de crèmerie) dont la fraction de masse de matière grasse du lait ne dépasse pas 7,5 % et qui est fabriquée à partir de micro-organismes levains ou de produits à base de lait fermenté ;
- 72) glace à l'huile végétale – glace (produit contenant du lait) dont la fraction de masse d'huile végétale ou de mélange d'huile végétale et de matière grasse du lait ne dépasse pas 12 % ;
- 73) glace molle – glace dont la température est comprise entre -5 et -7° Celsius et qui est vendue directement au consommateur depuis le congélateur ;
- 74) glace durcie – glace placée au congélateur, puis congelée à une température de -18° Celsius ou moins et qui conserve cette température durant le stockage, l'expédition et la vente ;
- 75) mélange liquide pour glace – produit de crèmerie, produit de composants de crèmerie ou produit contenant du lait, qui est liquide et comporte tous les composants nécessaires à la fabrication de glace ;
- 76) mélange en poudre pour glace – produit de crèmerie en poudre, produit de composants de crèmerie en poudre ou produit contenant du lait en poudre, obtenu par lyophilisation d'un mélange liquide pour glace ou par mélange des composants en poudre nécessaires à la fabrication de glace après reconstitution à l'aide d'eau, de lait, de crème et (ou) de jus ;
- 77) produit standardisé du traitement du lait – produit du traitement du lait dont les fractions de masse de matière grasse, de protéine et (ou) de matière sèche écrémée de lait, ou leurs proportions, correspondent aux paramètres fixés par les normes et les documents réglementaire de l'autorité fédérale, les codes de pratique et (ou) la documentation technique ;
- 78) produit du traitement du lait pasteurisé, stérilisé ou ultra-pasteurisé – produit du traitement du lait qui est traité à la chaleur et se conforme aux exigences de la présente Loi Fédérale pour ce qui concerne le niveau admissible de micro-organismes qu'il contient ;
- 79) produit du traitement du lait concentré, condensé, évaporé ou congelé – produit du traitement du lait fabriqué en retirant une partie de son eau pour porter sa fraction de masse de matière sèche à au moins 20% ;
- 80) produit du traitement du lait concentré sucré – produit du traitement du lait concentré obtenu par ajout de saccharose et (ou) d'autres types de sucres ;
- 81) produit du traitement du lait en poudre – produit du traitement du lait obtenu en retirant une partie de son eau pour porter sa fraction de matière sèche à au moins 90 % ;
- 82) produit du traitement du lait sublimé – produit du traitement du lait obtenu en retirant l'eau d'un produit du traitement du lait congelé pour porter sa fraction de matière sèche à au moins 95 % ;
- 83) produit du traitement du lait reconstitué – produit du traitement du lait obtenu à partir d'un produit du traitement du lait concentré ou en poudre et d'eau ;
- 84) produit du traitement du lait enrichi – produit du traitement du lait auquel sont ajoutées,

séparément ou mélangées, des substances telles que protéines, vitamines, micro- et macro-éléments, fibres diététiques, acides gras polyinsaturés, phospholipides, probiotiques et prébiotiques ;

85) produit du traitement du lait fouetté – produit du traitement du lait obtenu en fouettant ce dernier ;

86) produit du traitement du lait recombinaison – produit du traitement du lait obtenu à partir de produits du traitement du lait et (ou) de leurs composants séparés et d'eau ;

87) produit du traitement du lait à faible teneur en lactose – produit du traitement du lait dont le lactose a été partiellement hydrolysé ou partiellement retiré ;

88) produit du traitement du lait sans lactose – produit du traitement du lait dont le lactose a été totalement hydrolysé ou entièrement retiré ;

89) produits à base d'hydrolysats complets ou partiels de protéines – produits du traitement du lait fabriqués à partir de lait de vache et de protéines de soja totalement ou partiellement hydrolysés ;

90) babeurre – produit secondaire du traitement du lait obtenu lors de la fabrication du beurre de lait de vache ;

91) petit-lait de lait (petit-lait de fromage, de fromage frais ou de caséine) – produit secondaire du traitement du lait obtenu lors de la fabrication de fromage (petit-lait de lait), de fromages frais (petit-lait de fromage frais) ou de caséine (petit-lait de caséine) ;

92) produit de crèmerie nationale – produit de crèmerie dont le nom s'est historiquement formé en Fédération de Russie et qui se définit par les technologies spécifiques employées pour sa fabrication, la composition du levain utilisé pour le fabriquer et (ou) le nom de la région géographique où ce produit de crèmerie est courant ;

93) produit biologique – produit du traitement du lait fabriqué à partir de micro-organismes levains et enrichi par l'ajout, durant et (ou) après la fermentation, de micro-organismes probiotiques vivants dans des monocultures ou des associations et (ou) des prébiotiques. Il n'est pas permis de traiter à la chaleur le produit fini ;

94) composants du lait – matière sèche (matière grasse du lait, protéine du lait, sucre du lait (lactose), ferments, vitamines, substances minérales), eau ;

95) matière sèche résiduelle du lait – composants du lait, à l'exception de l'eau ;

96) matière sèche résiduelle du lait écrémé – composants du lait, à l'exception de la matière grasse et de l'eau ;

97) plasma du lait – système colloïdal de protéines du lait, de sucre du lait (lactose), de substances minérales, de ferments et de vitamines dans la phase aqueuse ;

98) protéines de petit-lait – protéines de lait qui demeurent dans le lait après sédimentation de la caséine ;

99) concentré de protéines de petit-lait - protéines de petit-lait obtenues à partir de petit-lait de lait par concentration ou ultrafiltration ;

100) caséine – produit du traitement du lait fabriqué à partir de lait écrémé, qui est l'un des principaux composants des protéines du lait ;

101) albumine – produit du traitement du lait qui est fabriqué à partir de petit-lait du lait et est un concentré de protéines de petit-lait de lait ;

102) substitut de crèmerie – aliment principalement ou partiellement fabriqué à partir de composants d'origine non lactée et utilisé aux mêmes fins qu'un produit de crèmerie.

Chapitre 2. Exigences relatives au lait cru et aux produits du traitement du lait cru

Article 5. Exigences de sécurité relatives au lait cru et à la crème crue

1. Les conditions d'obtention du lait du bétail, de transport, de vente et de recyclage du lait cru et de la crème crue, ainsi que des produits de crèmerie non fabriqués industriellement, doivent être conformes à la législation sur la santé animale de la Fédération de Russie.

2. Le lait cru doit provenir de bétail sain vivant sur un territoire libre de maladies infectieuses ou autres communes aux êtres humains et aux animaux.

3. Il n'est pas permis d'utiliser dans les aliments du lait cru obtenu durant les sept premiers jours suivant la parturition ou pendant les cinq jours précédant le début du travail (avant la parturition) et

(ou) provenant d'animaux malades ou placés en quarantaine.

4. Les producteurs doivent veiller à la sécurité du lait cru, de telle sorte qu'ils ne contiennent pas de quantités résiduelles de substances inhibantes, détergentes, désinfectantes ou neutralisantes, de stimulants de la croissance animale (y compris de préparations à base d'hormones), ni de médicaments (y compris d'antibiotiques) utilisés dans l'élevage du bétail pour nourrir et traiter le bétail et (ou) prévenir les maladies.

5. Le lait provenant de différents types de bétail, à l'exception du lait de vache, doit être conforme aux paramètres fixés par les normes et les documents réglementaires de l'autorité fédérale, les codes de pratique et (ou) la documentation technique.

6. La fraction de masse de matière sèche écrémée du lait de vache doit être au moins égale à 8,2 %. La densité du lait de vache dont la fraction de masse de matière grasse est de 3,5 % doit être au moins égale à 1 027 kilogrammes par mètre cube à une température de 20° Celsius ou d'au moins la valeur équivalente pour du lait dont la fraction de masse de matière sèche est différente.

7. Les exigences complémentaires suivantes peuvent être stipulées pour le lait cru utilisé pour fabriquer des aliments dotés de certains attributs spécifiques importants pour le consommateur :

1) le lait cru d'animaux de ferme destiné à la fabrication de produits alimentaires à base de lait pour enfants, doit être conforme aux exigences du présent Article, ainsi qu'aux exigences suivantes :

a) une pureté de première classe au moins et une stabilité à la chaleur de troisième classe au moins, démontrée par le test à l'alcool, conformément à la norme nationale ;

b) le nombre de colonies de micro-organismes aérobies mésophiles et de micro-organismes anaérobies facultatifs ne doit pas dépasser le niveau admissible prescrit pour le lait cru de qualité premium et le lait cru de première qualité en vertu de l'Addendum 2 aux présentes ;

c) le nombre de cellules somatiques ne doit pas dépasser le niveau admissible prescrit pour le lait cru de qualité premium en vertu de l'Addendum 2 aux présentes ;

d) le lait cru destiné à la fabrication de produits alimentaires à base de lait pour enfants doit être stocké et transporté dans des conteneurs séparés, conformément à l'Article 6 des présentes ;

e) il n'est pas permis d'utiliser du lait cru dont les paramètres d'identification ne correspondent pas à la race d'animaux de ferme dont il provient, et (ou) dont les paramètres de sécurité ne sont pas conformes aux exigences des présentes ;

2) le lait de vache cru destiné à la fabrication de lait stérilisé, y compris de lait concentré ou de lait condensé, devra être conforme aux exigences du présent Article et avoir une stabilité à la chaleur de troisième classe démontrée par le test à l'alcool, conformément à la norme nationale ;

3) le lait de vache cru destiné à la production de fromage, devra être conforme aux exigences du présent Article, ainsi qu'aux exigences suivantes :

a) tests de fermentation de présure de classes I et II ;

b) niveau d'ensemencement bactérien basé sur le test de réductase de classes I et II conforme à la norme nationale ; le nombre de colonies de micro-organismes aérobies mésophiles et de micro-organismes anaérobies facultatifs ne doit pas dépasser 1×10^6 unités de formation de colonies par centimètre cube ;

c) le nombre de spores de micro-organismes butyriques mésophiles anaérobies qui fermentent le lactate doit : pour les fromages ayant une faible température de deuxième chauffe, ne pas dépasser 13 000 spores par décimètre cube ; pour les fromages ayant une température de deuxième chauffe élevée, ne pas dépasser 2 500 spores par décimètre cube ;

d) l'acidité ne doit pas dépasser 19 degrés Thörner¹ ;

e) la fraction de masse de protéines doit être au moins égale à 2,8 % ;

4) le lait de vache cru destiné à la production de produits alimentaires diététiques doit être conforme aux exigences du présent Article, ainsi qu'aux exigences suivantes :

a) le nombre de colonies de micro-organismes aérobies mésophiles et de micro-organismes anaérobies facultatifs ne doit pas dépasser 5×10^5 unités de formation de colonies par centimètre cube ; le nombre de cellules somatiques ne doit pas dépasser 5×10^5 par centimètre cube ;

b) une stabilité à la chaleur de classe deux au moins, démontrée par le test à l'alcool, conformément à la norme nationale.

¹ NdT : ces degrés mesurent l'acidité du lait. En France, l'on utilise les degrés Dornic. Nous ne connaissons pas la formule permettant de convertir les degrés Thörner en degrés Dornic. Voir

8. Les paramètres de sécurité chimique et radiologique du lait de vache cru et de la crème crue doivent se situer dans les limites admissibles prescrites à l'Addendum 1 aux présentes.
9. Les paramètres de sécurité microbiologique et la teneur en cellules somatiques du lait de vache cru et de la crème crue doivent se situer dans les limites admissibles prescrites à l'Addendum 2 aux présentes.
10. La décision d'utiliser du lait cru ou de la crème crue non conforme aux exigences de sécurité relatives aux niveaux admissibles de substances, de micro-organismes et de cellules somatiques potentiellement dangereux, sera prise par les producteurs en vertu de la législation sur la santé animale de la Fédération de Russie, de la législation en matière de santé publique et de contrôle sanitaire, ainsi que de la législation en matière de sécurité environnementale, de la Fédération de Russie.

Article 6. Exigences relatives aux procédés technologiques spéciaux pour la production, le stockage, le transport et le recyclage du lait cru et de la crème crue

1. Les procédés technologiques spéciaux utilisés lors de la fabrication de lait cru, de l'entretien, de l'alimentation et de la traite des animaux de ferme, ainsi que lors de la collecte, du refroidissement et du stockage du lait cru et de la crème crue, doivent être conformes à la législation sur la santé animale de la Fédération de Russie.
2. Après la traite des animaux de ferme, le lait cru doit être raffiné et refroidi pour être ramené dans les deux heures à une température de 4 degrés Celsius plus ou moins 2 degrés Celsius.
3. Les producteurs peuvent stocker le lait cru à une température de 4° Celsius plus ou moins 2 degrés Celsius pendant 24 heures maximum, temps d'expédition inclus, et stocker la crème crue à une température ne dépassant pas 8° Celsius pendant 36 heures maximum, temps d'expédition inclus.
4. Les producteurs peuvent au préalable traiter le lait cru à la chaleur, y compris en le pasteurisant, si :
 - 1) l'acidité de ce lait cru est comprise entre 19 et 21 degrés Thörner ;
 - 2) ce lait cru est stocké pendant plus de 6 heures ;
 - 3) le temps d'expédition du lait cru dépasse le temps de stockage admissible pour le lait cru froid, mais pas de plus de 25 %.
5. Lorsque du lait cru est préalablement traité à la chaleur, y compris par la pasteurisation, le traitement à la chaleur (température, durée) devra être spécifié dans la documentation d'accompagnement.
6. Pour la production de lait cru et de crème crue, les producteurs de produits agricoles doivent utiliser du matériel et des matériaux autorisés pour le contact avec les produits laitiers par l'autorité fédérale chargée de la surveillance de la santé publique, du contrôle sanitaire et de la protection des consommateurs.
7. La température du lait cru ou de la crème crue refroidi(e) ne doit pas dépasser 10° Celsius durant l'expédition vers le site de traitement, et ce jusqu'au début du traitement. Le lait cru et la crème crue qui ne répondent pas aux exigences prescrites quant à leur température, doivent être traités immédiatement.
8. Le lait cru et la crème crue seront expédiés dans des conteneurs fermés hermétiquement, fabriqués à partir de matériaux autorisés pour le contact avec le lait par l'autorité fédérale chargée de la surveillance de la santé publique, du contrôle sanitaire et de la protection des consommateurs, et scellés. Les véhicules doivent être équipés de systèmes de réfrigération capables de maintenir la température stipulée dans les présentes.
9. Durant leur stockage et leur expédition, le lait cru et la crème crue devront être accompagnés d'une documentation concernant leur sécurité, ainsi que des informations stipulées aux alinéas 23 et 24 de l'Article 36 des présentes.
10. Avant le traitement, les fabricants de produits du traitement du lait devront stocker le lait cru, le lait traité à la chaleur et la crème crue dans des conteneurs séparés et marqués, à une température de 4° Celsius plus ou moins 2° Celsius, dans les limites du délai de validité du produit.
11. Les producteurs ou vendeurs devront mettre au rebut tout lait cru ou crème crue qui ne serait pas conforme à la présente Loi Fédérale, et ce de la manière prescrite par la législation sur la

santé animale de la Fédération de Russie, la législation sur la santé publique et le contrôle sanitaire de la Fédération de Russie et la législation sur la sécurité de l'environnement.

Article 7. Exigences relatives aux produits du traitement du lait

1. Les produits du traitement du lait seront fabriqués à partir de lait conforme aux exigences de sécurité prescrites dans les présentes, et qui aura été traité à la chaleur de manière à obtenir des produits finis conformes aux exigences des présentes.
2. La teneur en éléments toxiques, mycotoxines, antibiotiques, pesticides, radionucléides ou micro-organismes des produits du traitement du lait destinés à la vente, ainsi que leur dégradation oxydative, ne doivent pas dépasser les normes prescrites dans les présentes.
3. Les paramètres de sécurité chimique et radiologique des produits du traitement du lait doivent se situer dans les limites admissibles prescrites à l'Addendum 3 aux présentes.
4. Les paramètres de sécurité microbiologique des produits du traitement du lait doivent se situer dans les limites admissibles prescrites à l'Addendum 4 aux présentes.
5. Les nouveaux produits du traitement du lait seront développés et produits conformément aux normes internationales, ou aux normes nationales, ou encore aux normes des organisations. Les exigences de ces normes concernant ces produits et leur production, leur stockage, leur expédition, leur vente et leur recyclage devront être conformes aux exigences prescrites dans les présentes. Les produits fabriqués ou importés en Fédération de Russie pour la première fois feront l'objet d'un enregistrement national conforme à la législation sur la santé publique et le contrôle des maladies de la Fédération de Russie.
6. Les composants d'origine non lactée utilisés dans la fabrication de produits du traitement du lait doivent être conformes à la législation en matière de qualité et de sécurité alimentaire de la Fédération de Russie.
7. Excepté pour les composants fonctionnellement nécessaires, il n'est pas permis d'utiliser des additifs alimentaires ou des agents aromatisants dans la production d'aliments diététiques ou de produits de crèmerie nationaux.
8. La teneur en probiotiques et en prébiotiques des produits du traitement du lait enrichi, sera surveillée par les méthodes employées pour contrôler la teneur de ces composants.
9. La décision d'utiliser des produits du traitement du lait non conformes aux exigences de sécurité du présent Article, sera prise par les producteurs ou les vendeurs en vertu de la législation sur la santé publique et le contrôle sanitaire de la Fédération de Russie, la législation sur la santé animale de la Fédération de Russie, et la législation sur la sécurité environnementale.

Chapitre 3. Exigences relatives à la production et aux procédés technologiques spéciaux employés dans la fabrication et (ou) la vente des produits du traitement du lait

Article 8. Exigences générales relatives à la fabrication des produits du traitement du lait

1. Les exigences relatives à la production de produits du traitement du lait s'appliqueront à toutes les personnes morales ou physiques prenant part à la production et (ou) à la vente de produits du traitement du lait dans la Fédération de Russie.
2. Les procédés technologiques utilisés pour la production des produits du traitement du lait, ainsi que ceux mis en oeuvre dans la production, l'utilisation, le stockage, l'expédition et la vente des produits du traitement du lait, et l'utilisation, le traitement et le recyclage des produits du traitement du lait et des déchets potentiellement dangereux, devront être conformes à la législation sur la santé publique et le contrôle sanitaire de la Fédération de Russie, la législation sur la santé animale de la Fédération de Russie et la législation sur la sécurité environnementale.
3. L'équipement, les moyens de production, les conditionnements et les matériaux de conditionnement entrant en contact direct avec les produits du traitement du lait durant la fabrication, le stockage et la vente, devront être faits à partir de matériaux autorisés pour le contact avec les produits laitiers par l'autorité fédérale chargée de la surveillance de la santé publique et du contrôle sanitaire, ainsi que de la protection des consommateurs, en vertu de la législation sur la santé publique et le contrôle sanitaire, de la Fédération de Russie.
4. Les procédures de production et de vente des produits du traitement du lait seront évaluées quant

à leur conformité aux exigences de sécurité durant leur planification. Les producteurs devront contrôler la conformité à ces exigences durant l'organisation de la production, ainsi qu'à toutes les étapes de cette dernière (production, stockage, expédition et vente de produits du traitement du lait, ainsi que traitement ou recyclage des produits du traitement du lait non conformes et des déchets).

5. Pour garantir la conformité des produits du traitement du lait aux exigences, leur production comprend l'aromatisation, la bactofugation, la fermentation, le fouettage, la reconstitution, la fonte, l'hydrolyse, le glaçage, l'homogénéisation, la désaération, la déminéralisation, l'ajout de composants, le durcissement de la glace, la congélation, l'isomérisation, la coagulation artificielle, la concentration, le fumage, l'enrichissement à membrane, la standardisation, l'enrichissement, le refroidissement, le raffinage, la pasteurisation, l'expédition, la fonte, la conversion de la crème à haute teneur en matière grasse, le pressage, la réservation, la recombinaison, l'auto-pressage, le barattage, la coagulation naturelle, la condensation, la séparation, la fermentation, le mélange, la maturation, la stabilisation, la stérilisation, le séchage, la thermisation, le chauffage, l'ultra-pasteurisation, le conditionnement, le pré-conditionnement, le filtrage, la formation, la congélation (glace), le stockage, la cheddarisation, l'émulsification (dispersion) et les autres procédures permettant de fabriquer ces produits.

6. La présente Loi Fédérale définit les notions relatives aux procédés de production des produits du traitement du lait et les exigences relatives à ces procédés, qui se rattachent aux exigences obligatoires relatives au lait cru et aux produits de son traitement.

Article 9. Notions relatives aux procédés de production des produits du traitement eu lait et aux exigences concernant les procédés, relatives aux exigences obligatoires concernant le lait cru et les produits de son traitement

Les notions et exigences ci-dessous sont définies concernant les procédés de production du lait cru et de produits de son traitement :

1) raffiner du lait cru – extraire les impuretés mécaniques et (ou) les micro-organismes du lait cru. Les producteurs de lait cru ou les fabricants de produits du traitement du lait devront raffiner le lait cru sans utiliser la force centrifuge, de manière à ce qu'il soit conforme aux exigences de pureté ; sinon, ils utiliseront la force centrifuge et du matériel spécial pour que le lait cru soit conforme aux exigences de pureté et devront en extraire les micro-organismes qu'il contient ;

2) filtrer – extraire les impuretés mécaniques du lait cru et des produits du traitement du lait. La filtration n'utilise pas la force centrifuge.

3) séparer – diviser le lait cru ou les produits du traitement du lait en deux parties à teneur en matière grasse réduite et augmentée ;

4) standardiser – réguler la teneur et le ratio de composants du lait contenus dans le lait cru ou les produits du traitement du lait de manière à atteindre les paramètres prescrits par les normes et les documents réglementaires de l'autorité fédérale, les codes de pratique et (ou) la documentation technique. La standardisation se fait par extraction ou ajout à un produit de composants du lait et des produits de crèmerie et (ou) par séparation de ses composants pour réduire ou augmenter sa fraction de matière grasse, sa fraction de masse de protéines et (ou) sa fraction de matières sèches ;

5) thermiser – traiter à la chaleur le lait cru ou les produits du traitement du lait. La thermisation sera effectuée à une température de 60 to 68° Celsius pendant 30 secondes maximum, tout en maintenant l'activité de phosphatase alcaline du lait ;

6) pasteuriser – traiter à la chaleur le lait cru ou les produits de son traitement. La pasteurisation devra être effectuée dans des conditions diverses (température, temps), à une température comprise entre 63 et 120° Celsius, et pendant un temps suffisant pour réduire le nombre de micro-organismes pathogènes contenus dans le lait cru ou dans les produits de son traitement et le ramener à un niveau où ils ne représentent pas un danger significatif pour la santé humaine. La pasteurisation à basse température sera effectuée à une température ne dépassant pas 76° Celsius et devra désactiver la phosphatase alcaline. La pasteurisation à haute température sera effectuée de manières diverses (température, temps), à une température comprise entre 77 et 100° Celsius et devra désactiver à la fois la phosphatase et la périodyxase. L'efficacité de la pasteurisation sera contrôlée par l'une des méthodes suivantes :

a) la méthode biochimique (selon la température de pasteurisation, par un test de phosphatase ou un test de peroxydase, des tests aux enzymes), par des tests effectués sur des échantillons de lait ou des produits de son traitement. Ces échantillons seront sélectionnés sur chaque réservoir de stockage une fois ce dernier rempli avec le produit pasteurisé ;

b) la méthode microbiologique, par des tests effectués sur des échantillons de lait ou des produits de son traitement pour les micro-organismes indicateurs sanitaires. Ces échantillons seront sélectionnés après refroidissement des produits traités à la chaleur. La fréquence de contrôle de l'efficacité de la pasteurisation sera prescrite par un programme de contrôle de la production ;

7) stériliser – traiter à la chaleur le lait cru ou les produits de son traitement. La stérilisation sera effectuée à une température supérieure à 100° Celsius, pendant un temps suffisant pour rendre le produit de traitement du lait fini conforme aux exigences de la stérilisation industrielle. L'efficacité de la stérilisation sera surveillée par des tests effectués sur des échantillons de lait et des produits de son traitement, de manière à vérifier leur conformité aux exigences de la stérilisation industrielle. La fréquence de contrôle de l'efficacité de la stérilisation et de l'ultra-pasteurisation sera prescrite par un programme de contrôle de la production ;

8) ultra-pasteuriser – traiter à la chaleur le lait cru et les produits de son traitement. L'ultra-pasteurisation sera effectuée dans un flux au sein d'un système clos pendant au moins deux secondes, par l'une des méthodes suivantes :

a) en mettant le produit en contact avec une surface chauffée à une température comprise entre 125 et 140° Celsius ;

b) en mélangeant directement de la vapeur stérile avec le produit à une température comprise entre 135 et 140° Celsius. L'ultra-pasteurisation, suivie du conditionnement aseptisé, permettra de mettre le produit en conformité avec les exigences de la stérilisation industrielle. L'efficacité de l'ultra-pasteurisation sera surveillée par des tests effectués sur des échantillons de lait et des produits de son traitement, de manière à vérifier leur conformité aux exigences énoncées dans les présentes. La fréquence de contrôle de l'efficacité de l'ultra-pasteurisation sera prescrite par un programme de contrôle de la production ;

9) maturer – conserver du lait, ou encore de la crème, d'autres produits du traitement du lait, ou une mélange de tous ces éléments, dans des conditions spécifiques. Le but de la maturation est d'obtenir les propriétés organoleptiques, microbiologiques, physico-chimiques ou structurelles et mécaniques caractéristiques d'un produit spécifique ;

10) fermenter - former des grumeaux de lait dans le lait et les produits de son traitement à l'aide de micro-organismes levains. La fermentation s'accompagne de la réduction de l'acidité active (pH) et de l'augmentation de la teneur en acide du lait ;

11) coaguler – coaguler les protéines du lait et des produits de son traitement. La coagulation se fait à l'aide de préparations à base d'enzymes de coagulation du lait et d'autres substances et facteurs qui favorisent la coagulation des protéines ;

12) chauffer - conserver le lait ou les produits de son traitement à une température élevée pour lui donner des propriétés organoleptiques caractéristiques - couleur crème ou marron clair et goût et odeur spécifiques. Les produits du traitement du lait (à l'exception du beurre et des mélanges fondus) seront traités à une température comprise entre 85 et 99° Celsius pendant au moins trois heures, ou à une température supérieure à 105° Celsius pendant au moins 15 minutes ;

13) convertir la crème à haute teneur en matière grasse – obtenir du beurre en changeant le type de l'émulsion, en le faisant passer de « matières grasses contenues dans le plasma du lait » à

« plasma du lait contenu dans les matières grasses ». La crème à haute teneur en matières grasses est convertie par un impact thermodynamique ou thermomécanique intense sur elle ;

14) baratter le beurre – obtenir du beurre en séparant la phase grasse de la crème sous forme de grain de beurre. Le beurre est baratté à une température comprise entre 7 et 16° Celsius, suivi de l'agglutination et de la plasticisation par impact mécanique intense ;

15) auto-presser – changer la configuration d'un produit du traitement du lait. L'auto-pressage s'effectue par retrait de la phase fluide, qui est causé par l'impact du poids du produit proprement dit.

16) presser – changer la configuration d'un produit du traitement du lait. Le pressage se fait par retrait de la phase liquide, qui est causé par un impact physique externe sur le produit ;

17) fondre – impacter un produit du traitement du lait avec de la chaleur pour le faire passer de l'état solide à l'état liquide. Des mélanges de produits primaires seront fondus pour obtenir le fromage fondu et les produits à base de fromage fondu comme cela est décrit dans les documents réglementaires et (ou) techniques, et à une température d'au moins 83° Celsius ;

18) fumer le fromage – traiter le fromage, le fromage fondu, les produits à base de fromage et les produits à base de fromage fondu avec une fondue obtenue à partir d'espèces d'arbres non résineux secs. Le fumage sera effectué dans des salles spéciales permettant de maintenir les conditions de température et d'humidité prescrites par les documents réglementaires et (ou) techniques. Il n'est pas permis d'utiliser l'arôme fumé ;

19) enrichir – ajouter au lait et aux produits de son traitement des vitamines, des micro- et des macro-éléments, des substances prébiotiques, des protéines, des fibres diététiques, des acides gras polyinsaturés, des phospholipides et des micro-organismes probiotiques.

20) refroidir – réduire la température du lait et des produits de son traitement pour la ramener à un niveau où les micro-organismes et les processus oxydatifs cessent de s'y développer ; Le lait et les produits de son traitement traités à la chaleur (à l'exception de la glace, du fromage, des produits à base de fromage et des produits de traitement du lait en poudre, concentrés, condensés et stérilisés) seront refroidis à une température ne dépassant pas 6° Celsius pendant deux heures. Durant la fabrication de produits à base de lait fermenté, la température du lait, de la crème ou d'un mélange standardisé de produits primaires du traitement du lait doit être réduite à la température de culture après pasteurisation. Il n'est pas permis de maintenir du lait, de la crème ou un mélange standardisé de produits primaires de traitement du lait pasteurisés à une température de fermentation sans ferment. Les mélanges pour glace seront refroidis à une température de 3° Celsius plus ou moins 3° Celsius pendant deux heures maximum. Les mélanges pour glace refroidis ne doivent pas être stockés pendant plus de :

a) 48 heures à une température comprise entre 0 et 2° Celsius ;

b) 36 heures à une température comprise entre 2 et 4° Celsius ;

c) 24 heures à une température comprise entre 4 et 6° Celsius ;

21) congeler (glace) – simultanément baratter et congeler un mélange pour glace ;

22) concentrer (condenser) – procédé utilisé durant la fabrication des produits du traitement du lait concentré ou condensé. La concentration (condensation) s'obtient en retirant partiellement l'eau d'un produit du traitement du lait pour porter la fraction de matières sèches à une fraction comprise entre 20 et 90% ;

23) sécher - procédé utilisé durant la fabrication de produits du traitement du lait en poudre. Le séchage s'effectue en retirant l'humidité d'un produit du traitement du lait pour porter la fraction de matière sèche à 90° ou plus ;

24) sublimer – procédé utilisé durant la fabrication des produits du traitement du lait sublimés. La sublimation s'effectue en retirant l'humidité d'un produit du traitement du lait congelé à l'aide d'un vide, suivi d'un séchage final à une température qui ne doit pas dépasser 45° Celsius pour porter la fraction de matière sèche à 95% ou plus ;

25) reconstituer – procédé utilisé durant la fabrication des produits du traitement du lait reconstitués. La reconstitution se fait en ajoutant de l'eau potable à un produit du traitement du lait concentré, condensé ou en poudre pour obtenir les propriétés organoleptiques et physico-chimiques d'un produit qui n'a été ni concentré, ni condensé, ni lyophilisé ;

26) recombinaison – fabriquer des produits du traitement du lait à partir de composants de lait ou de

produits de crémèrie, de produits à base de composants de crémèrie, de produits contenant du lait et d'eau ;

27) fouetter – procédé utilisé durant la fabrication des produits du traitement du lait fouettés. Le fouettage s'effectue en mélangeant intensivement le produit de manière à en accroître le volume ;

28) cheddariser – déminéraliser profondément le complexe de caséinate-phosphate de calcium du lait et (ou) la masse du fromage à l'aide de l'acide lactique qui se forme lorsque le sucre du lait (lactose) est fermenté avec une microflore de lactate levain ou des acides organiques (vinaigre, lait, citron) durant l'acidification directe du lait. La cheddarisation est employée dans la fabrication de fromages moyennement durs à mous pour leur permettre d'acquérir certaines propriétés organoleptiques spécifiques ;

29) les produits du traitement du lait doivent être stockés pendant leur durée de conservation dans des conditions qui sont établies par les producteurs et qui garantissent la préservation des produits conformément aux paramètres de sécurité prescrits à l'Article 7 des présentes ;

30) les produits du traitement du lait doivent être expédiés et vendus dans des conditions déterminées par les producteurs, et conformément à la législation sur la qualité et la sécurité alimentaire de la Fédération de Russie.

Article 10. Exigences relatives au lavage et à la désinfection des zones de production et du matériel

1. Le lavage et la désinfection des locaux de production, du matériel, des moyens de production, des conteneurs et des moyens de transport, devront garantir la sécurité des produits du traitement du lait et empêcher toute possibilité de contamination secondaire, et seront mis en oeuvre à la fréquence prescrite par un programme de contrôle de la production.

2. Les moyens utilisés pour le lavage et la désinfection devront être sans danger pour l'environnement et autorisés pour l'utilisation dans l'industrie alimentaire par l'autorité fédérale chargée de la surveillance de la santé publique, du contrôle sanitaire et de la protection des consommateurs.

3. Les réservoirs employés pour la fabrication et le stockage du lait et des produits de son traitement seront lavés et désinfectés dans les deux heures suivant leur vidage. Tout matériel inutilisé pendant plus de 6 heures après lavage et désinfection devra être désinfecté de nouveau avant le début des opérations.

4. Si du matériel demeure inutilisé pendant plus de 2 heures, le lait pasteurisé ou le mélange standardisé de ses produits primaires de traitement devront être envoyés en re-pasteurisation, et les tuyaux et le matériel devront être entièrement lavés et désinfectés.

5. L'efficacité du lavage et de la désinfection sera déterminée par des tests de laboratoire dont la portée et la fréquence sont établies par un programme de contrôle de la production.

Chapitre 4. Exigences relatives aux composants fonctionnellement nécessaires dans la production des produits du traitement du lait

Article 11. Composants fonctionnellement nécessaires

1. Les composants fonctionnellement nécessaires s'entendent comme étant les ferments, les micro-organismes probiotiques, les substances prébiotiques, les préparations à base d'enzymes et les composants d'origine non lactée qui sont introduits durant la fabrication de produits du traitement du lait et sans lesquels un produit du traitement du lait spécifique ne saurait être obtenu.

2. Les ferments s'entendent comme étant des micro-organismes non-pathogènes, non-toxigènes et (ou) une association de micro-organismes, principalement des micro-organismes de lactate, qui sont spécialement sélectionnés et utilisés pour fabriquer les produits du traitement du lait.

3. Les micro-organismes probiotiques s'entendent comme étant des micro-organismes non-pathogènes, non-toxigènes, qui entrent dans le conduit intestinal humain avec les aliments, ont un effet favorable sur le corps humain et normalisent la composition et l'activité biologique de la microflore du canal alimentaire (principalement micro-organismes de type bifidobactérie,

lactobacille, propionibactérie, lactocoque).

4. Les substances prébiotiques s'entendent comme étant des substances ou des complexes de substances qui, lorsque systématiquement consommés dans les aliments, ont un effet favorable sur le corps humain en stimulant de manière sélective et (ou) en augmentant l'activité biologique de la microflore normale du canal alimentaire.

5. Les préparations à base d'enzymes s'entendent comme étant des substances protéinées nécessaires aux processus biochimiques qui ont lieu durant la fabrication des produits du traitement du lait.

Article 12. Exigences relatives aux ferments et aux préparations à base d'enzymes

1. Les micro-organismes, y compris les produits utilisés dans les monocultures ou dans le cadre de ferments pour fabriquer des produits du traitement du lait, doivent être identifiables, non-pathogènes et non-toxigènes, et posséder les propriétés nécessaires à l'obtention de produits du traitement du lait conformes aux exigences des présentes.

2. Les préparations à base d'enzymes utilisées pour fabriquer les produits du traitement du lait doivent posséder l'activité et la spécificité nécessaires à un procédé de production particulier, et se conformer aux normes et aux documents réglementaires de l'autorité fédérale, aux codes de pratique et (ou) à la documentation technique.

3. La sécurité microbiologique des ferments, des préparations à base d'enzymes et des moyens de culture employés pour fermenter les levains et les micro-organismes probiotiques, doit être dans les limites admises prescrites à l'Addendum 4 aux présentes.

4. Les autres paramètres de sécurité des ferments, des micro-organismes probiotiques, des substances prébiotiques, des préparations à base d'enzymes et des moyens de culture permettant de fabriquer les ferments, doivent être conformes à la législation sur les aliments et la sécurité de la Fédération de Russie et aux exigences des présentes.

Article 13. Exigences relatives aux locaux de production de ferments et de micro-organismes probiotiques

1. Les ferments prêts à l'emploi et les micro-organismes probiotiques doivent être produits dans des organismes ou sur les sites de fabrication spécifiques d'organismes indépendants. Les producteurs de produits du traitement du lait doivent fabriquer des ferments et des micro-organismes probiotiques commerciaux à partir de ferments prêts à l'emploi dans des locaux de production spéciaux, conformément aux exigences prescrites par les normes et les documents réglementaires de l'autorité fédérale, les codes de pratique et (ou) la documentation technique.

2. Les fabricants de produits du traitement du lait doivent veiller à la sécurité des ferments, des micro-organismes probiotiques, de leur production et de la fabrication, à partir d'eux, de ferments destinés à la commercialisation, à travers les caractéristiques de conception (emplacement, nombre et état des locaux), des modes d'organisation (routine de travail, contrôle de la production) et la conformité aux exigences relatives au contrôle sanitaire et des maladies concernant les conditions de travail sur les micro-organismes et l'état du matériel.

3. Les fabricants de produits du traitement du lait doivent produire les ferments destinés à la commercialisation et (ou) les micro-organismes probiotiques dans des locaux de production spéciaux conformes aux exigences suivantes :

1) abrités dans le même bâtiment de production, tout en étant séparés, des principaux locaux de production où sont employés les ferments destinés à la commercialisation et (ou) les micro-organismes probiotiques ;

2) existence de plusieurs locaux de production où sont créées et maintenues les conditions permettant de protéger les ferments et (ou) les micro-organismes probiotiques contre la contamination par des micro-organismes, des bactériophages ou des agents étrangers semblables, indésirables ;

3) ventilation par refoulement et par aspiration et système efficace de purification et de traitement de l'air.

4. A tous les stades de la production, les fabricants de produits du traitement du lait doivent veiller à la sécurité des ferments et (ou) des micro-organismes probiotiques, durant leur production et la fabrication, à partir d'eux, de ferments destinés à la commercialisation et de concentrés bactériens

activés, en recourant pour cela à des ouvriers spécialement formés et certifiés à cet effet.

5. L'intégralité du procédé de fabrication des ferments industriels et (ou) des micro-organismes probiotiques destinés à la commercialisation (y compris la reconstitution de moyens de culture ou de lait en poudre, la pasteurisation et (ou) la stérilisation, le refroidissement, la fermentation, la culture et le refroidissement des ferments) devra être effectué dans un système clos.

6. La routine de lavage et de désinfection des locaux de production, du matériel et des moyens de production dans le local évoqué au paragraphe 3 du présent Article, devra être conforme aux exigences de l'Article 10 de la présente Loi Fédérale et être stipulée par un programme de contrôle de la production.

7. Il n'est pas permis d'utiliser des ferments et (ou) des micro-organismes probiotiques destinés à la commercialisation qui ne sont pas conformes aux exigences des présentes, dont les paquets ouverts ne sont pas intégralement consommés, ou qui ont atteint leur date de péremption.

8. Chaque lot de ferments et (ou) de micro-organismes probiotiques destiné à la commercialisation qui doit être transféré depuis le local évoqué à l'alinéa 3 du présent Article vers d'autres locaux de production, devra être accompagné d'une documentation indiquant son heure et sa date de production, ainsi que sa composition, son application, son volume et son activité.

Chapitre 5. Exigences relatives aux produits alimentaires à base de lait destinés aux enfants et à leur production

Article 14. Notions relatives aux produits alimentaires destinés aux enfants

1. Le présent Article contient des notions générales qui caractérisent les produits alimentaires destinés aux enfants. Les notions caractérisant les produits alimentaires destinés aux enfants seront prescrits par des normes nationales en utilisant les notions générales de base de produits du traitement du lait, y compris les produits alimentaires pour enfants, prescrits par la présente Loi Fédérale.

2. Les produits alimentaires pour enfants s'entendent comme étant des aliments destinés aux enfants de moins de 14 ans et répondant aux exigences physiologiques du corps d'un enfant.

3. Les produits alimentaires à base de lait destinés aux enfants s'entendent comme étant des produits alimentaires pour enfants fabriqués à partir de lait de vache ou de lait d'autres animaux de ferme, avec ou sans ajout de composants d'origine non lactée, dans des quantités ne devant pas dépasser 20% du poids total du produit.

4. Les produits alimentaires pour bébés s'entendent comme étant des produits alimentaires destinés aux nourrissons de la naissance à trois ans.

5. Les formules adaptées pour nourrissons (substituts de lait maternel) s'entendent comme étant des produits alimentaires pour bébés fabriqués à partir de lait d'animaux de ferme et de protéines de soja sous forme liquide ou poudreuse (à l'exception des protéines obtenues à partir de matières premières contenant des organismes génétiquement modifiés), pour simuler autant que possible la composition chimique et les propriétés du lait de femme, et qui répondent aux besoins physiologiques des bébés la première année de la vie.

6. Les compléments alimentaires s'entendent comme étant des produits alimentaires pour nourrissons qui sont introduits dans le régime pour compléter le lait de femme, les formules adaptées pour nourrissons (substituts de lait maternel) et (ou) les formules de suivi, et sont fabriqués à partir de produits animaux et (ou) végétaux en fonction des caractéristiques physiologiques et de l'âge des enfants concernés.

7. Les formules de suivi s'entendent comme étant des produits alimentaires pour nourrissons à base de lait d'animaux de ferme et de protéines de soja (à l'exception des protéines obtenues à partir de matières premières contenant des organismes génétiquement modifiés) et adaptés ou partiellement adaptés aux bébés de plus de six mois.

8. Les produits alimentaires instantanés pour bébés s'entendent comme étant des produits alimentaires pour bébés en poudre qui sont reconstitués à la maison par dilution avec de l'eau potable, du lait, une formule adaptée pour nourrisson ou du jus, dont la température ne doit pas être inférieure à 30° Celsius. Il n'est pas permis d'utiliser l'appellation « produit instantané ».

9. Les produits alimentaires pour enfants d'âge préscolaire s'entendent comme étant des

produits alimentaires pour enfants âgés de trois à six ans.

10. Les produits alimentaires pour enfants d'âge scolaire s'entendent comme étant des produits alimentaires pour enfants âgés de 6 à 14 ans.

11. Les bouillies à base de lait prêtes à l'emploi s'entendent comme étant des produits alimentaires pour bébés à base de lait fabriqués à partir de céréales, de produits de crèmerie et (ou) de produits contenant du lait divers, avec ou sans ajout de composants d'origine non lactée.

12. Les produits sans lactose s'entendent comme étant des produits alimentaires spéciaux pour enfants dont la teneur en lactose ne dépasse pas 0,1 gramme par litre du produit prêt à l'emploi.

13. Les produits à faible teneur en lactose s'entendent comme étant des produits alimentaires spéciaux pour enfants dont la teneur en lactose ne dépasse pas 10 grammes par litre du produit prêt à l'emploi.

Article 15. Exigences relatives aux produits alimentaires à base de lait pour enfants

1. La valeur nutritionnelle des produits alimentaires à base de lait pour enfants doit être adaptée à la situation fonctionnelle du corps de l'enfant, qui elle-même dépend de son âge. Les produits alimentaires à base de lait pour enfants doivent être sans danger pour la santé des enfants.

2. Les produits alimentaires à base de lait pour enfants et leurs composants doivent être conformes aux exigences de sécurité et nutritionnelles prescrites par la présente Loi Fédérale et par la législation sur la qualité et la sécurité alimentaire de la Fédération de Russie.

3. Les produits alimentaires pour enfants à base de lait ne doivent pas contenir de composants obtenus à l'aide d'organismes génétiquement modifiés, de colorants ou d'arômes artificiels.

4. Les paramètres relatifs aux substances potentiellement dangereuses, ainsi qu'à la dégradation oxydative dans les produits alimentaires pour bébés à base de lait doivent se situer dans les limites admissibles prescrites à l'Addendum 5 aux présentes.

5. Les paramètres de sécurité microbiologique des produits alimentaires pour bébés à base de lait doivent se situer dans les limites admissibles prescrites à l'Addendum 5 aux présentes.

6. Seuls l'acide aminé L, la taurine, les nucléotides, les prébiotiques (galacto- et fructo-oligosaccharide, lactulose), les bifidobactéries et autres probiotiques, ainsi que la graisse de poisson et les autres concentrés d'acides gras polyinsaturés, peuvent être inclus dans les ingrédients des formules de lait adaptées (substitut du lait maternel et les formules de suivi) pour rendre leur composition aussi proche que possible de celle du lait de femme.

7. L'Addendum 15 aux présentes prescrit la forme d'utilisation des vitamines et des minéraux employés pour la fabrication des produits alimentaires pour bébés à base de lait. La teneur en vitamines et en minéraux des produits alimentaires pour enfants doit correspondre au niveau prescrit à l'Addendum 16 aux présentes.

8. Les additifs alimentaires énumérés à l'Addendum 17 aux présentes peuvent être employés pour fabriquer des produits alimentaires pour bébés à base de lait.

9. Les exigences relatives à la valeur nutritionnelle des produits alimentaires pour enfants à base de lait, y compris les produits de crèmerie, les produits de composants de crèmerie et les produits contenant du lait, seront basées sur l'âge et sur l'évaluation de leur risque pour la santé des enfants des différentes fourchettes d'âges (bébés, enfants d'âge préscolaire, enfants d'âge scolaire).

10. Les paramètres de dégradation oxydative et de sécurité chimique et radiologique des produits alimentaires à base de lait pour enfants d'âge préscolaire et scolaire doivent se situer dans les limites admissibles prescrites à l'Addendum 7.

11. Les paramètres de sécurité microbiologique des produits alimentaires à base de lait pour enfants d'âge préscolaire et scolaire doivent se situer dans les limites admissibles prescrites à l'Addendum 8 aux présentes.

12. Les composants d'origine non lactée utilisés pour produire les produits alimentaires destinés aux enfants doivent être conformes à la législation en matière de qualité et de sécurité alimentaire de la Fédération de Russie.

Article 16. Exigences relatives à l'organisation de la production et des procédés de production des produits alimentaires pour enfants à base de lait

1. Les produits alimentaires pour bébés à base de lait devront être produits dans des organismes ou dans les locaux de production séparés d'organismes indépendants.
2. La localisation des organismes et des locaux de production qui fabriquent les produits alimentaires pour bébés à base de lait doit éliminer tout risque pour ces produits de subir des retombées négatives provenant d'autres organismes ou locaux de production. Il n'est pas permis de combiner dans les locaux des organismes et dans les locaux de production où sont fabriqués les produits alimentaires pour enfants, des bâtiments ou des structures sans rapport avec cette fabrication. Ces organismes et ces locaux de production doivent être équipés de manière à garantir que des mesures soient prises pour se conformer à la législation sur la santé publique et le contrôle sanitaire de la Fédération de Russie, ainsi qu'à la législation sur la qualité et la sécurité alimentaire de la Fédération de Russie. Des locaux de production et du matériel séparés doivent être prévus, si nécessaire, pour la production, la stérilisation, le pré-conditionnement et le refroidissement des produits alimentaires pour enfants à base de lait. Ces locaux de production doivent être équipés de matériaux étanches, non-absorbants, lavables, non-glissants et non-toxiques, sans fissures. Le nombre de ces locaux de production doit suffire à une production de produits alimentaires pour enfants à base de lait de qualité.
3. Les organismes et les locaux de production qui fabriquent des produits alimentaires à base de lait doivent être équipés des éléments suivants :
 - 1) une arrivée d'eau, y compris d'eau chaude à une température au moins égale à 80° Celsius ;
 - 2) un système de fabrication et d'arrivée de vapeur ne contenant pas de substances dangereuses pour l'être humain ou susceptibles de contaminer les produits alimentaires pour enfants à base de lait lorsque la vapeur est utilisée à une distance très proche d'eux ou de surfaces entrant en contact avec les produits alimentaires pour enfants à base de lait ;
 - 3) un système d'évacuation des eaux industrielles entièrement séparé et marqué d'une couleur spéciale ;
 - 4) éclairage, ventilation, plomberie.
4. Les outils et le matériel (y compris les tuyaux de produits, les tuyaux d'eau et les tuyaux de vapeur) et les moyens de production doivent être marqués, accessibles au traitement sanitaire conformément aux normes sanitaires, et fabriqués à partir de matériaux non-corrosifs et non-toxiques autorisés pour le contact alimentaire, et aptes à résister à des nettoyages et des désinfections répétées, libres d'odeurs et de goûts étrangers, et non susceptibles de transmettre leurs odeurs ou leur goût aux produits alimentaires pour enfants à base de lait.
5. Les produits alimentaires à base de lait destinés aux enfants d'âge préscolaire ou scolaire peuvent être fabriqués à l'aide d'un outillage industriel (en début de poste ou dans le cadre d'un poste distinct après lavage et désinfection du matériel et des moyens de production) conforme à des exigences semblables à celles qui s'appliquent aux produits du traitement du lait.
6. Le conditionnement des produits alimentaires pour enfants à base de lait doit porter les informations stipulées à l'Article 36 des présentes.

Chapitre 6. Exigences relatives à la vente et au recyclage du lait et des produits de son traitement

Article 17. Exigences relatives à la vente du lait et des produits de son traitement

1. Ne peuvent être vendus que des produits du traitement du lait conformes à la législation sur la qualité et la sécurité alimentaire de la Fédération de Russie et à la présente Loi Fédérale.
2. Lorsqu'un producteur ou une personne agissant pour le compte d'un producteur étranger livre des produits du traitement du lait à un revendeur, il doit en même temps présenter les copies de documents certifiant que ces produits sont conformes à la présente Loi Fédérale.
3. Avant de vendre des produits du traitement du lait, les vendeurs doivent vérifier que les informations sur les produits stipulées dans les présentes sont disponibles et correspondent aux documents du producteur.
4. Lors de la vente de produits du traitement du lait pour lesquels des informations sur les produits figurent sur les inserts du conditionnement, les vendeurs doivent communiquer ces informations au consommateur.

5. Les vendeurs doivent respecter les modalités stipulées par le producteur pour le stockage et la vente des produits du traitement du lait.
6. Les produits alimentaires pour bébés à base de lait ne peuvent être commercialisés par des points de vente au détail, des pharmacies ou des comptoirs de distribution que si les dits points de vente au détail, pharmacies et comptoirs assurent les conditions de stockage stipulées par le producteur.
7. Les vendeurs qui ne sont pas en mesure de garantir les conditions de stockage stipulées par le producteur ne sont pas autorisés à vendre les produits du traitement du lait.
8. Les vendeurs de produits du traitement du lait n'ont pas le droit de définir une date limite de vente postérieure à la date de péremption stipulée par le producteur. Il n'est pas permis de vendre des produits du traitement du lait ayant atteint leur date de péremption.
9. Les personnes physiques, y compris les propriétaires individuels d'organismes, qui vendent des produits du traitement du lait non-industriels sur les marchés, y compris les marchés de fermiers, doivent veiller à ce que les produits en question soient conformes aux exigences de la présente Loi Fédérale concernant la sécurité et l'identification, et doivent également communiquer aux consommateurs les informations sur le site de production (adresse), le nom et la date de fabrication des produits.
10. Les vendeurs de lait cru sur les marchés de fermiers doivent présenter aux consommateurs les documents émis par une agence exécutive d'une entité constituante de la Fédération de Russie habilitée à contrôler (surveiller) la santé animale et certifiant la sécurité du lait cru, et doivent également indiquer aux consommateurs qu'il est impératif de bouillir le lait cru.
11. Les produits du traitement du lait seront rappelés par les producteurs ou les vendeurs de ces produits, soit volontairement, soit en cas de rappel obligatoire de la part de l'autorité fédérale chargée du contrôle et de la surveillance de la santé publique, du contrôle sanitaire et des droits des consommateurs.

Article 18. Suspension de la production et de la vente des produits du traitement du lait

1. La production et la vente de produits du traitement du lait non-conformes à la législation sur la qualité et la sécurité alimentaire de la Fédération de Russie, à la législation sur les droits des consommateurs de la Fédération de Russie, ou à la présente Loi Fédérale, et qui mettent en danger la santé, la vie ou les biens des citoyens, l'environnement, ou la santé et la vie des animaux, seront suspendues par les producteurs ou les vendeurs de ces produits, soit volontairement, soit par ordre de l'autorité fédérale chargée du contrôle et de la surveillance de la santé publique, du contrôle sanitaire et des droits des consommateurs, ou par ordre du tribunal, sous la forme, de la manière et pour une période, stipulées par la législation de la Fédération de Russie.
2. Si l'autorité fédérale chargée du contrôle et de la surveillance de la santé publique, du contrôle sanitaire et des droits des consommateurs, est informée de la non-conformité aux exigences des présentes de produits du traitement du lait, elle sera habilitée à émettre un ordre de suspension de la vente de ces produits pendant la période nécessaire pour obtenir un compte-rendu d'essai des produits réalisé par un laboratoire (centre) d'essais homologué.

Article 19. Exigences relatives au recyclage des produits du traitement du lait

1. Les producteurs ou vendeurs de produits du traitement du lait qui ne sont pas en conformité avec la présente Loi Fédérale devront recycler ces produits sous la forme et de la manière stipulées par la législation sur la santé publique et le contrôle sanitaire de la Fédération de Russie, la législation sur la santé animale de la Fédération de Russie et la législation sur la sécurité environnementale.
2. La méthode de recyclage des produits du traitement du lait sera approuvée par l'autorité fédérale chargée du contrôle et de la surveillance de la santé publique, du contrôle sanitaire et des droits des consommateurs, par l'autorité fédérale chargée du contrôle et de la surveillance de la santé animale, et (ou) par l'autorité fédérale chargée du contrôle (de la surveillance) de la sécurité environnementale nationale.
3. Si l'autorité fédérale chargée du contrôle et de la surveillance de la santé publique, du contrôle sanitaire et des droits des consommateurs, l'autorité fédérale chargée du contrôle et de la surveillance de la santé animale, et (ou) l'autorité fédérale chargée du contrôle (de la surveillance)

de la sécurité environnementale nationale, décrète que des produits du traitement du lait dont le rappel a été ordonné doivent être recyclés, elle devra en surveiller le recyclage de manière à éviter un risque d'épidémie ou de danger pour la vie ou la santé des citoyens ou des animaux, ainsi que pour empêcher la pollution de l'environnement.

Chapitre 7. Exigences relatives à la mise en place d'un contrôle de la production

Article 20. Obligations des producteurs et des vendeurs de mettre en place un contrôle de la production

1. Les producteurs ou revendeurs qui fabriquent et (ou) vendent des produits du traitement du lait en Fédération de Russie doivent mettre au point un programme de contrôle de la production et mettre en place un contrôle de conformité de la production à la présente Loi Fédérale, en interne et (ou) en faisant appel à un laboratoire (centre) d'essais homologué.
2. Le programme de contrôle de la production devra être approuvé par le directeur ou le propriétaire individuel de la société, ou encore par un individu dûment habilité à cet effet.
3. Les organismes ou les entrepreneurs individuels qui produisent ou vendent des produits du traitement du lait doivent soumettre les données du contrôle de la production à l'autorité fédérale chargée du contrôle et de la surveillance de la santé publique et du contrôle des maladies et des droits des consommateurs, ainsi que, sur demande, aux autorités des entités constituantes de la Fédération de Russie habilitées à contrôler (surveiller) la santé publique, les maladies et les droits des consommateurs.
4. En cas d'urgence ou de danger, ou d'interruption des procédés de production mettant en danger la vie ou la santé des citoyens, la propriété des personnes physiques ou morales, la propriété fédérale ou municipale, l'environnement, ou la vie ou la santé des animaux ou des plantes, les producteurs ou les vendeurs doivent en informer l'autorité fédérale chargée du contrôle et de la surveillance de la santé publique, du contrôle sanitaire et des droits des consommateurs, l'autorité fédérale chargée du contrôle et de la surveillance de la santé animale, et (ou) l'autorité fédérale chargée du contrôle et de la sécurité de l'environnement, ainsi que la collectivité locale.

Article 21. Contenu d'un programme de contrôle de la production

1. La production doit être contrôlée conformément au programme prescrit à l'alinéa 2 de l'Article 20 des présentes.
2. Un programme de contrôle de la production devra stipuler :
 - 1) les paramètres de mise en oeuvre des procédés de production relatifs aux exigences obligatoires concernant les produits à base de lait prescrites dans les présentes, ainsi que la fréquence et l'étendue du contrôle ;
 - 2) les paramètres de qualité et de sécurité des matières premières, des composants et des produits finis à base de lait, conformément aux exigences de sécurité, de marques d'identification, de conditions de stockage et d'expédition, ainsi que de durée de conservation des matières premières, des composants et des produits finis, ainsi que la fréquence et l'étendue du contrôle ;
 - 3) les calendriers et routines de traitement sanitaire, de nettoyage, de désinfection, de désinfection et de dératisation des locaux, du matériel et des moyens de production ;
 - 4) les calendriers et routines de maintenance du matériel et des moyens de production ;
 - 5) les méthodes de rappel, d'amélioration et de retraitement des matières premières et des produits finis à base de lait ;
 - 6) les mesures permettant de prévoir et d'identifier les dysfonctionnements de l'organisation et de la mise en oeuvre des procédés de production ;
 - 7) les mesures d'assainissement ;
 - 8) les étapes surveillées (points de contrôle critiques) des procédés de production ;
 - 9) les mesures permettant d'empêcher toute atteinte à la vie ou à la santé des citoyens, à la propriété des personnes physiques ou morales, à la propriété nationale ou municipale, à l'environnement, ou à la vie ou à la santé des animaux et des plantes ; les méthodes de recyclage des produits du traitement du lait qui ne sont pas conformes aux exigences des présentes ; les autres routines, programmes et méthodes permettant de prévenir tout risque inacceptable contre la vie ou la santé

des citoyens, la propriété des personnes physiques ou morales, la propriété nationale ou municipale, l'environnement, ou la vie ou la santé des animaux ou des plantes ;

12) la liste des cadres personnellement responsables du programme de contrôle de la production.

3. Le programme de contrôle de la production sera amendé en cas de changement, par l'organisation, un ingénieur ou un technicien, des conditions de production, des procédés de fabrication ou des conditions de vente des produits du traitement du lait.

Chapitre 8. Exigences relatives aux employés des producteurs et des vendeurs de lait et de produits du traitement du lait

Article 22. Exigences d'hygiène relatives aux employés des producteurs ou vendeurs de lait et de produits du traitement du lait

Les employés participant à la production, au stockage, à l'expédition, à la vente et au recyclage du lait et des produits du traitement du lait doivent :

- 1) subir des examens médicaux préliminaires lors de leur embauche, ainsi que des examens de suivi périodiques ;
- 2) suivre une formation à l'assainissement et être dûment certifiés avant de commencer à travailler ;
- 3) posséder un carnet de santé personnel standard.

Article 23. Exigences de qualification concernant les employés des producteurs ou vendeurs de lait et de produits du traitement du lait

Les employés participant à la production, au stockage, à l'expédition, à la vente et au recyclage du lait et des produits du traitement du lait doivent :

- 1) avoir suivi une formation professionnelle et répondre aux exigences de qualification des postes, professions et spécialités, conformément aux désignations et aux exigences stipulées dans les manuels de compétences approuvés de la manière prescrite par le Gouvernement de la Fédération de Russie ;
- 2) connaître et suivre les descriptions de postes, les directives technologiques, ainsi que les règles sanitaires et de santé animale et les normes de qualité et de sécurité alimentaire ;
- 3) suivre les règles d'utilisation du matériel destiné à la production du lait et des produits à base de lait ;
- 4) prendre les mesures stipulées par la loi de la Fédération de Russie pour empêcher toute atteinte à la vie ou à la santé des citoyens, à la propriété des personnes physiques ou morales ou à la vie ou à la santé des animaux ou des plantes.

Chapitre 9 Identification du lait et des produits de son traitement

Article 24. Objectifs de l'identification du lait et des produits du traitement du lait

1. Le lait et les produits du traitement du lait sont identifiés pour :

1) situer le lait et les produits de son traitement dans le périmètre couvert par la présente Loi Fédérale ;

2) déterminer la conformité du lait et des produits de son traitement, y compris leurs noms et leurs paramètres d'identification, aux exigences des présentes ;

3) déterminer la conformité du lait et des produits de son traitement à l'information des consommateurs, à la déclaration de conformité ou au certificat de conformité, fournis par les producteurs ou les vendeurs.

2. Le lait et les produits de son traitement dont les documents d'accompagnement ou les informations figurant sur les étiquettes ne correspondent pas au nom et (ou) aux paramètres d'identification prescrits par la présente Loi Fédérale, ou sont inexacts, seront considérés comme frelatés et feront l'objet d'un rappel obligatoire.

3. Comme le prescrit la législation de la Fédération de Russie, l'autorité chargée du contrôle et de la surveillance de la santé publique, du contrôle sanitaire et des droits des consommateurs, prendra des mesures pour suspendre la production et la vente de lait et de produits du traitement du lait frelatés et devra informer les consommateurs de cette mesure.

Article 25. Règles et procédures d'identification du lait et des produits du traitement du lait

1. Le lait et les produits de son traitement seront identifiés durant l'évaluation et la validation de conformité aux exigences des présentes, ainsi que si les informations concernant un produit spécifiques contiennent une description incomplète.

2. Le lait et les produits de son traitement seront identifiés :

1) par des agences certifiant que ces produits sont conformes à la présente Loi Fédérale ;
2) par l'autorité fédérale chargée du contrôle et de la surveillance de la santé publique, du contrôle sanitaire et des droits des consommateurs, par l'autorité fédérale chargée du contrôle et de la surveillance de la santé animale, et par les autorités des entités constituantes de la Fédération de Russie habilitées à contrôler (surveiller) la santé publique, les maladies et les droits des consommateurs.

3) à l'initiative des personnes physiques ou morales, selon le cas, pour établir la conformité de ces produits aux informations fournies les concernant, ainsi que si ces informations sont remises en question ou pour mener une évaluation préliminaire de ces produits.

3. Le lait et les produits de son traitement seront identifiés en tenant compte des attributs énoncés aux Addenda 9 à 14 des présentes, ainsi que des descriptions de produits fournies par les producteurs.

4. Les documents réglementaires des autorités fédérales, les normes internationales, les normes nationales ou les normes des organismes, les documents d'accompagnement, les contrats de fourniture, les contrats, les spécifications de produits, les informations figurant sur les étiquettes des conditionnements vendus au détail, ainsi que les autres documents descriptifs, peuvent être utilisés en tant que descriptions du lait et des produits de son traitement.

5. Les procédures d'identification suivantes seront utilisées en fonction de l'objet et du caractère spécifique de l'identification du lait et des produits de son traitement ;

1) évaluation par un expert des documents auxquels se conforme un produit spécifique ;

2) essais de produits ;

3) évaluation par un expert des documents spécifiés à l'alinéa 1 de la présente section et résultats des essais de produits.

6. Lors de l'identification du lait et des produits de son traitement au moyen d'une évaluation d'expert des documents spécifiés à l'alinéa 1, paragraphe 5 du présent Article, les documents d'accompagnement du lait et des produits de son traitement, ainsi que leur conformité au marquage figurant sur le conditionnement de vente au détail et le conteneur d'expédition, ainsi qu'à l'aspect du produit et du conditionnement, seront examinés pour établir qu'un produit spécifique est conforme à plusieurs lots ou à un lot spécifique, et pour certifier l'uniformité du lot de produits.

7. Si les informations obtenues à partir d'une évaluation d'expert des documents spécifiés à l'alinéa 1, paragraphe 5 du présent Article, sont insuffisantes ou inexactes, ou encore si le lait et les produits de son traitement sont certifiés conformes à la présente Loi Fédérale, les produits à base de lait seront contrôlés (testés) par rapport aux paramètres prescrits à l'Article 26 des présentes.

8. S'il devient nécessaire de corroborer le fait que du lait ou des produits du traitement du lait ont été frelatés, ils seront contrôlés (testés) par rapport aux paramètres d'identification et autres prescrits dans les présentes :

1) teneur en matière sèche du lait (résidu de lait en poudre) du produit de crèmerie fini, du produit à base de composants de crèmerie ou du produit contenant du lait, et sa fraction de masse dans ces produits prêts à l'emploi, indiquée en pourcentage (à l'exception des produits du traitement du lait contenant du beurre).

2) présence et teneur en matière grasses d'origine non lactée, ainsi que leur fraction de masse dans le lait et les produits de son traitement, indiquée en pourcentage ;

3) composition des acides gras de la phase grasse des produits du traitement du lait (à l'exception des produits du traitement du lait dont la fraction de masse grasse est inférieure à 1,5%, et de la glace dont la fraction de masse grasse ne dépasse pas 8%) ;

4) teneur en protéines du résidu de lait en poudre contenu dans le lait en boîte ou les produits en boîte contenant du lait, et leur fraction de masse dans ces produits, indiquée en pourcentage ;

5) ratio de protéines du petit-lait et de caséine dans le lait en boîte et les produits en boîte contenant du lait.

9. Des méthodes de mesure certifiées produisant des résultats objectifs et exacts des contrôles (essais) doivent être utilisées pour déterminer les paramètres d'identification du lait et des produits de son traitement.

10. Les résultats de l'identification d'un produit du traitement du lait spécifique seront analysés et documentés sous forme de compte-rendu d'identification devant comprendre :

- 1) des informations sur l'organisation ayant identifié le lait ou les produits de traitement du lait ; des informations sur le producteur du lait ou du produit du traitement du lait, y compris l'emplacement (adresse) et les coordonnées d'une personne morale, ou l'adresse et le nom de famille, le prénom et le patronyme d'une personne physique, y compris un entrepreneur individuel ;
- 3) le nom du produit et le nom de ses attributs de classification ;
- 4) des informations sur le lait ou le produit de traitement du lait nécessaires à son identification ;
- 5) la date de production, la date de péremption, la durée de conservation (le cas échéant), la date limite de vente (le cas échéant), les conditions de stockage, les instructions spécifiques de marquage et le marquage spécial (le cas échéant) du lait ou du produit du traitement du lait ;
- 6) les résultats des contrôles (essais) du produit par un laboratoire (centre) d'essais homologué (si nécessaire), y compris les contrôles (essais) de paramètres organoleptiques ;
- 7) des informations sur le conditionnement, y compris le type de conditionnement, le poids net ou le volume du produit dans le conditionnement de vente au détail ou le conteneur d'expédition ;
- 8) la taille d'un lot de produits ;
- 9) des informations sur la conformité du marquage à la présente Loi Fédérale ;
- 10) le nom des normes et des documents réglementaires et (ou) techniques conformément auxquels le produit a été fabriqué (le cas échéant), ou d'autres documents contenant une description du produit, y compris un produit importé en Fédération de Russie (contrat de fourniture, certificat sanitaire, certificat d'origine, document certifiant les paramètres de sécurité du produit, certificat de qualité du produit, spécifications du produit).
- 11) des constats sur la conduite de contrôles (essais) supplémentaires (si nécessaire) ;
- 12) une conclusion sur la conformité du produit à son nom indiqué et (ou) sur un lot spécifique et les paramètres déclarés.

Article 26. Paramètres d'identification du lait, des produits du traitement du lait, des ferments, des micro-organismes probiotiques et des préparations à base d'enzymes

1. Les groupes de paramètres de propriété ci-dessous seront utilisés pour identifier le lait, les produits de son traitement, les ferments, le micro-organismes probiotiques et les préparations à base d'enzymes ;

- 1) organoleptiques – aspect, consistance, goût, odeur, couleur et autres paramètres organoleptiques spécifiés dans les normes et les documents réglementaires et (ou) techniques pour la fabrication d'un produit spécifique (le cas échéant) et (ou) d'autres documents contenant une description du produit ;
- 2) physico-chimiques – les fractions de masse qui constituent le lait et les produits de son traitement, acidité, densité, température, indice de solubilité, viscosité et autres paramètres physico-chimiques spécifiés dans les normes et les documents réglementaires et (ou) techniques pour la fabrication d'un produit spécifique (le cas échéant) et (ou) d'autres documents contenant une description du produit ;
- 3) microbiologiques – composition par espèce et par genre de micro-organismes, nombre de micro-organismes d'une espèce ou d'un genre particulier par unité de poids ou de volume d'un produit spécifique conformément à la présente Loi Fédérale, ainsi qu'aux normes, aux documents réglementaires et (ou) techniques pour la fabrication d'un produit spécifique (le cas échéant) et (ou) aux autres documents contenant une description du produit.

2. Les paramètres suivants seront utilisés pour identifier le lait cru et la crème crue :

- 1) les paramètres d'identification du lait provenant de différents types d'animaux de fermes qui sont énoncés à l'Addendum 9 aux présentes et en déterminent le nom (lait de vache, lait de chèvre, lait de brebis, lait de jument, lait de buffle) ;
- 2) les indicateurs organoleptiques et physico-chimiques énoncés aux Addenda 9 et 10 aux présentes, qui sont utilisés pour identifier le lait cru et la crème crue de vache ;
- 3) les indicateurs spécifiés dans les normes et les documents réglementaires et (ou) techniques

utilisés pour identifier le lait provenant d'autres types d'animaux de ferme.

3. Les paramètres suivants seront utilisés pour identifier les produits du traitement du lait :

1) les indicateurs organoleptiques spécifiés à l'alinéa 1, section 1 du présent Article, y compris les paramètres énumérés à l'Addendum 11 aux présentes ;

2) les paramètres physico-chimiques et microbiologiques spécifiés à l'alinéa 1, section 1 du présent Article, y compris les paramètres énumérés à l'Addendum 12 aux présentes ;

4. La présence de glaçage et de produits alimentaires utilisés pour la décoration (gaufres, glaçage de lait, de chocolat ou de fruits, caramel, noix, biscuits, fruits, fruits confits, chocolats et autres aliments qui ne sont pas des composants des produits du traitement du lait) ne sera pas prise en compte dans l'identification des produits du traitement du lait recouverts d'un glaçage ou décorés.

5. Durant l'identification des produits du traitement du lait enrichis, il faudra déterminer s'il y a ou non présence, ainsi que la teneur, de substances ajoutées, de même que la correspondance entre cette teneur et les informations figurant sur l'étiquette ou le conditionnement.

6. Les produits alimentaires pour enfants à base de lait seront identifiés en tenant compte des paramètres physico-chimiques énoncés à l'Addendum 13 aux présentes. Les produits à base de lait destinés à l'alimentation des enfants d'âge préscolaire et d'âge scolaire seront identifiés en tenant compte des paramètres physico-chimiques énoncés à l'Addendum 14 aux présentes.

7. Les préparations à base d'enzymes seront identifiées par une évaluation d'expert des documents du producteur spécifiés à l'alinéa 1, paragraphe 5 de l'Article 25 de la présente Loi Fédérale, sur la base des paramètres suivants :

1) spécificité des substrats ;

2) activité de la préparation à base d'enzymes ;

3) nature de l'origine des enzymes.

8. Les ferments et les micro-organismes probiotiques seront identifiés par une évaluation d'expert des documents du producteur spécifiés à l'alinéa 1, paragraphe 5 de l'Article 25 de la présente Loi Fédérale, sur la base des paramètres suivants :

1) nature de l'origine des micro-organismes ;

2) espèce et genre de la composition des micro-organismes ;

3) nombre de cellules viables par gramme ou par unité d'activité de ferment.

Chapitre 10. Évaluation de conformité du lait et des produits de traitement du lait à la présente Loi Fédérale

Article 27. Règles relatives à l'évaluation de la conformité du lait et des produits du traitement du lait à la présente Loi Fédérale

1. Une évaluation de conformité du lait et des produits de traitement du lait, ainsi que de leurs procédés de production relative aux exigences obligatoires concernant ces produits et prescrites par la présente Loi Fédérale, sera effectuée sous forme de contrôle (surveillance) gouvernemental de la conformité aux exigences obligatoires et sous forme de validation de la conformité du lait et des produits de son traitement aux exigences prescrites sous la forme et de la manière stipulées au Chapitre 11 des présentes.

2. Une évaluation de conformité du lait et des produits de son traitement, ainsi que de leur procédé de traitement par rapport aux exigences obligatoires relatives à ces produits prescrites par la présente Loi Fédérale, sera réalisée sous forme de contrôle (surveillance) gouvernemental réalisé par l'autorité fédérale chargée du contrôle et de la surveillance de la santé publique, du contrôle sanitaire et des droits des consommateurs, l'autorité fédérale chargée du contrôle et de la surveillance de la santé animale, et les autorités des entités constituantes de la Fédération de Russie chargées du contrôle (de la surveillance) de la santé publique, du contrôle sanitaire et des droits des consommateurs, ainsi que de la santé animale.

3. En cas de détection de violations de la présente Loi Fédérale, les autorités fédérales exerçant les fonctions de contrôle et de surveillance, ainsi que les fonctions spécifiées au chapitre 2 du présent Article, seront habilitées à :

1) émettre un ordre de correction de violation et fixer un délai raisonnable pour cette correction, en tenant compte de la nature de la violation ;

2) prendre des mesures en vertu de la loi de la Fédération de Russie pour empêcher toute atteinte à la vie ou à la santé des citoyens, à la propriété des personnes physiques ou morales, à la propriété nationale ou municipale, à l'environnement, ou à la vie ou à la santé des animaux et des plantes ;

3) informer les agences ayant émis le certificat de conformité ou les agences ayant enregistré la déclaration de conformité, de la nécessité de suspendre ou de résilier la déclaration ou du certificat de conformité ;

4) poursuivre le producteur (vendeur, personne agissant pour le compte d'un producteur étranger) en vertu de la législation de la Fédération de Russie ;

5) décider de prendre des mesures légales pour forcer un rappel obligatoire du lait et des produits de son traitement qui ne sont pas conformes à la présente Loi Fédérale.

4. Il n'est pas permis d'exiger d'un producteur (vendeur) des documents permettant d'évaluer ou de certifier la conformité du lait et des produits de son traitement à la présente Loi Fédérale autres que ceux spécifiés aux Articles 31 et 32 des présentes.

Article 28. Objets du contrôle (de la surveillance) gouvernemental

Un contrôle (une surveillance) gouvernemental de la conformité à la présente Loi Fédérale sera exercé concernant :

1) les procédés de production, le stockage, l'expédition, la vente et le recyclage de lait cru, de crème crue et de produits du traitement du lait non industriels - par l'autorité fédérale chargée du contrôle et de la surveillance de la santé animale, ainsi que par les autorités des entités constituantes de la Fédération de Russie habilitées à contrôler (surveiller) la santé animale ;

2) les procédés de production, le stockage, l'expédition, la vente et le recyclage du lait et des produits de son traitement destinés à être utilisés dans l'alimentation (au stade de l'agrément et de la mise en service des installations industrielles et de la vérification périodique de conformité par le producteur (vendeur, personne agissant pour le compte d'un producteur étranger) à la présente Loi Fédérale et aux arrangements visant à empêcher toute nuisance) - par l'autorité chargée du contrôle et de la surveillance de la santé publique, du contrôle sanitaire et des droits des consommateurs ;

3) le lait et les produits de son traitement en circulation, s'il est constaté que des informations concernant leur non-conformité au stade de la production aux exigences des présentes sont exactes - par l'autorité chargée du contrôle et de la surveillance de la santé publique, du contrôle sanitaire et des droits des consommateurs, ainsi que par les autorités des entités constituantes de la Fédération de Russie habilitées à contrôler (surveiller) la santé publique, le contrôle sanitaire et les droits des consommateurs.

Chapitre 11. Validation de conformité du lait et des produits de son traitement à la présente Loi Fédérale

Article 29. Formes de validation de la conformité du lait et des produits du traitement du lait à la présente Loi Fédérale

1. Le lait et les produits de son traitement vendues en Fédération de Russie feront l'objet d'une validation obligatoire de conformité à la présente Loi Fédérale sous forme d'acceptation d'une déclaration de conformité (ci-après - conformité déclarée) ou de validation obligatoire, comme cela est prescrit dans les présentes.

2. Les produits secondaires du traitement du lait cru et du lait non destinés à être utilisés dans les aliments ne feront pas l'objet d'une validation obligatoire de conformité sous forme de conformité ou de certification déclarée.

3. Outre les autres preuves de conformité du lait et des produits de son traitement à la présente Loi Fédérale, la validation de conformité pourra également servir de preuve de conformité aux normes internationales et (ou) aux normes nationales contenant des exigences semblables.

4. Un déclarant prendra l'initiative d'une validation volontaire de conformité aux normes nationales, aux normes des organisations, aux codes de pratique, aux systèmes de certification volontaire ou aux modalités des accords relatifs au lait et aux produits de son traitement ainsi qu'à leurs procédés de production, à leur stockage, à leur expédition, à leur vente et à leur recyclage sous forme de certification volontaire.

5. La certification volontaire du lait et des produits de son traitement, ainsi que de leurs procédés de production, leur stockage, leur expédition, leur vente et leur recyclage, sera basée sur les modalités de l'accord entre le déclarant et l'agence de certification.
6. La validation volontaire de confirmation du lait et des produits de son traitement, ainsi que de leurs procédés de production, leur stockage, leur expédition, leur vente et leur recyclage, ne pourra pas remplacer la validation obligatoire de leur conformité aux exigences des présentes.

Article 30. Droits et responsabilités des déclarants concernant la validation de la conformité du lait et des produits de son traitement à la présente Loi Fédérale

1. Le déclarant de la conformité du lait et des produits de son traitement pourra être une personne morale ou un entrepreneur individuel enregistré en vertu de la loi de la Fédération de Russie, qui sera le producteur ou le vendeur et aura été engagé sous contrat pour agir pour le compte d'un producteur étranger concernant la garantie de la conformité du lait fourni et des produits de son traitement aux exigences des présentes et concernant la responsabilité en cas de non-conformité du lait et des produits de son traitement à ces mêmes exigences.
2. Le déclarant de la conformité du lait et des produits de son traitement aux exigences des présentes pourra être l'une des personnes spécifiées à l'alinéa 1 du présent Article, ou encore une personne physique ou morale étrangère s'étant engagée à assurer la conformité du lait fourni et des produits de son traitement aux exigences de la présente Loi Fédérale et à pouvoir être tenue responsable de toute non-conformité à cette loi du lait ou des produits de son traitement livrés en vertu de contrats de fourniture dûment formalisés en vertu de la législation de la Fédération de Russie.
3. Le déclarant aura le droit de choisir la forme et le calendrier de validation de conformité stipulés dans les présentes pour le lait et les produits de son traitement.
4. Le déclarant devra veiller à ce que le lait et les produits de son traitement soient conformes aux exigences des présentes.
5. Le déclarant pourra avoir d'autres droits et obligations en vertu de la loi de la Fédération de Russie.

Article 31. Validation obligatoire de conformité du lait et des produits de son traitement sous forme de déclaration de conformité

1. Une déclaration de conformité du lait et des produits de son traitement sera effectuée par acceptation d'une déclaration de conformité basée sur des preuves auto-fournies et (ou) sur des preuves obtenues en collaboration avec une agence de certification et (ou) un laboratoire (centre) d'essais homologué (ci-après - un tiers).
2. La durée de validité de la déclaration de conformité d'un lot de lait cru ou de crème crue vendu dans le cadre d'accords de fourniture de long terme ou de contrats, ne doit pas dépasser un an.
3. La durée de validité de la déclaration de conformité d'un lot de lait ou de produits du traitement du lait sera proportionnelle à la durée de conservation de ces produits.
4. La durée de validité de la déclaration de conformité de produits du traitement du lait fabriqués à la chaîne ne doit pas dépasser cinq ans.
5. Une déclaration de conformité pourra être appliquée à un lot de lait ou à un lot de produits à base de lait homogènes pour lesquels les mêmes exigences de conformité ont été stipulées.
6. La procédure suivante de déclaration de conformité sera établie pour valider la conformité d'un lait ou de produits à base de lait aux exigences des présentes :
 - 1) 2d – déclaration de conformité du lait ou des produits à base de lait, basée sur une preuve auto-fournie et sur les résultats positifs de contrôles (essais) d'échantillons du lait ou des produits de son traitement, obtenus avec la participation d'un tiers ;
 - 2) 3d – déclaration de conformité du lait ou des produits de son traitement basée sur les résultats positifs de contrôles (essais) d'échantillons des produits obtenus avec la participation d'un tiers, et un certificat de système qualité obtenu au stade de la fabrication des produits ;
 - 3) 4d – déclaration de conformité du lait ou des produits de son traitement basée sur les résultats positifs de contrôles (essais) d'échantillons des produits obtenus avec la participation d'un tiers, et

un certificat de système qualité obtenu au stade de l'inspection et de l'essai des produits ;

4) 5d – déclaration de conformité du lait ou des produits de son traitement basée sur les résultats positifs de contrôles (essais) obtenus au moyen d'un échantillonnage représentatif de lots des produits avec la participation d'un tiers ;

5) 7d – déclaration de conformité du lait ou des produits de son traitement basée sur les résultats positifs de contrôles (essais) d'échantillons des produits menés en interne ou par le truchement d'autres organismes sur instructions du déclarant, et un certificat de système qualité au stade de la planification et de la fabrication des produits.

7. Après avoir sélectionné une quelconque procédure de déclaration de conformité pour un lait ou les produits de son traitement, le déclarant devra constituer un dossier devant comprendre ;

1) les documents d'enregistrement et les coordonnées du déclarant ;

2) le nom, la description générale et l'objet (le cas échéant) des produits ;

3) la norme nationale ou les normes des organismes applicables au lait ou aux produits de son traitement (pour les producteurs russes) ou la norme internationale ou la description détaillée de ces produits spécifiant leurs principales propriétés, leurs conditions de stockage et leur durée de conservation (pour les producteurs étrangers), utilisée volontairement pour assurer la conformité aux exigences des présentes ;

4) des comptes-rendus des contrôles (essais) et mesures d'échantillons du lait ou des produits de son traitement effectués par un laboratoire (centre) d'essais homologué - pour la déclaration de conformité des produits aux exigences des présentes selon les procédures 2d, 3d, et 4d, ou des comptes-rendus des contrôles (essais) et mesures obtenus au moyen d'un échantillonnage représentatif du lait ou des produits de son traitement par un laboratoire (centre) d'essais homologué - pour la déclaration de conformité des produits aux exigences des présentes selon la procédure 5d, ou de comptes-rendus des contrôles (essais) et des mesures d'échantillons des produits menés en interne ou par le truchement d'autres organismes sur instructions du déclarant - pour la déclaration de conformité des produits aux exigences des présentes selon la procédure 7d ;

5) un certificat de système qualité au stade de la fabrication des produits - pour la déclaration de conformité du lait ou des produits de son traitement selon la procédure 3d ;

6) un certificat de système qualité au stade de l'inspection et du contrôle (essai) et de la mesure des produits - pour la déclaration de conformité du lait ou des produits de son traitement à l'aide de la procédure 4d ;

7) un certificat de système qualité au stade de la planification (développement) et de la fabrication des produits - pour la déclaration de conformité des produits du traitement du lait selon la procédure 7d ;

8) la documentation concernant l'organisation et la conduite du contrôle interne de la production par le déclarant, ainsi que l'organisation et la conduite du contrôle gouvernemental du déclarant et des produits par l'autorité fédérale de contrôle (surveillance) de la santé publique, du contrôle sanitaire et des droits des consommateurs - pour toute procédure de déclaration de conformité du lait et des produits de son traitement, excepté pour la procédure 5d ;

9) les bordereaux, contrats de fourniture du lait ou des produits de son traitement dûment formalisés en vertu de la législation de la Fédération de Russie, le certificat d'origine des produits, le certificat sanitaire et le certificat gouvernemental d'enregistrement des produits du traitement du lait nouvellement formulés ou de ceux qui sont importés (fournis) pour la première fois pour confirmer que ces produits sont conformes aux exigences des présentes - pour la confirmation de la conformité du lait ou des produits de son traitement selon la procédure 5d ;

10) les certificats vétérinaires ou les certificats selon un modèle établi confirmant que le lait cru ou la crème crue est conforme aux exigences des présentes.

8. Outre la caractérisation du lait ou des produits de son traitement, les comptes-rendus de contrôles (essais) et de mesures d'échantillons d'un échantillonnage représentatif de ces produits devront comprendre :

1) une description du lait ou des produits de son traitement, directement ou sous forme de référence aux normes nationales, aux normes des organismes ou aux normes internationales d'après lesquelles

ils ont été fabriqués ;

2) un constat concernant la conformité des échantillons ou d'un échantillonnage représentatif du lait ou des produits du traitement du lait aux exigences des documents spécifiés à l'alinéa 3, paragraphe 7 du présent Article, d'après lesquels ces produits ont été fabriqués, ainsi qu'aux exigences de la présente Loi Fédérale ;

3) les résultats des contrôles (essais) des échantillons ou d'un échantillonnage représentatif du lait ou des produits du traitement du lait obtenus en interne, par le truchement d'un tiers et (ou) lorsque la conformité de ces produits aux exigences des présentes est confirmée par un autre organisme sur instruction du déclarant selon la procédure 7d.

9. Si la procédure de déclaration de conformité sélectionnée prévoit un certificat de système qualité, mais que ce dernier n'existe pas, le déclarant devra faire une demande de certificat de système qualité auprès de l'agence de certification de systèmes qualité. Cette dernière devra certifier le système qualité et émettre un certificat de système qualité si les résultats sont positifs.

10. Quelle que soit la procédure de déclaration de conformité, le déclarant devra prendre les mesures nécessaires pour garantir que la production et la vente du lait et des produits de son traitement soient conformes aux exigences des présentes.

11. Le déclarant devra approuver et dûment enregistrer la déclaration de conformité en vertu de la loi de la Fédération de Russie.

12. Le déclarant devra marquer d'un signe de circulation sur le marché le lait et les produits du traitement du lait pour lesquels la déclaration de conformité est acceptée.

13. L'agence de certification de systèmes de qualité devra inspecter le système de qualité certifié aux stades stipulés dans les procédures 3d, 4d, et 7d selon la fréquence définie par accord mutuel entre le déclarant et l'agence de certification de systèmes qualité, mais au moins une fois par an.

14. A compter de l'expiration de la déclaration de conformité, le déclarant devra conserver cette dernière et la documentation correspondante pendant trois ans. Une copie de la déclaration de conformité sera conservée par l'autorité fédérale chargée de tenir et de mettre à jour un registre unique des déclarations de conformité.

Article 32. Validation de conformité obligatoire sous forme de certification obligatoire des produits du traitement du lait

1. La certification obligatoire des produits du traitement du lait sera effectuée par une agence de certification de produits dont le domaine d'homologation devra s'étendre aux aliments, y compris aux produits de traitement du lait, sur la base d'un accord entre le déclarant et l'agence de certification de produits conformément aux procédures énoncées dans les présentes.

2. L'agence de certification émet un certificat de conformité pour les produits du traitement du lait fabriqués à la chaîne, pour une période dépendant de l'état de production et de la stabilité de la qualité des produits, mais en tout état de cause non supérieure à trois ans.

3. Le certificat de conformité d'un lot de produits du traitement du lait sera émis pour leur durée de conservation.

4. Le déclarant devra conserver le certificat de conformité ; l'agence de certification émettrice devra, quant à elle, conserver une copie de ce certificat, ainsi que la documentation sous-jacente, pendant une période d'au moins deux ans à compter de la date d'expiration du certificat.

5. Les procédures de certification obligatoires suivantes sont prescrites pour la confirmation de la conformité des produits du traitement du lait aux exigences des présentes :

1) 3s – certification des produits du traitement du lait fabriqués à la chaîne, basée sur les résultats positifs des essais d'échantillons obtenus avec la participation d'un laboratoire (centre) d'essais homologué, avec contrôle de suivi des produits du traitement du lait certifiés par l'agence de certification ;

2) 4s – certification des produits du traitement du lait fabriqués à la chaîne, basée sur les résultats positifs des essais d'échantillons obtenus avec la participation d'un laboratoire (centre) d'essais homologué et sur une analyse de l'état de production des produits, avec contrôle de suivi des produits du traitement du lait certifiés et, si nécessaire, de leur état de production par l'agence de certification ;

3) 5s – certification des produits du traitement du lait fabriqués à la chaîne, basée sur les résultats

positifs des essais d'échantillons des produits obtenus avec la participation d'un laboratoire (centre) d'essais homologué, et certification du système de contrôle qualité du déclarant, avec contrôle de suivi des produits du traitement du lait certifiés par l'agence de certification, ainsi que du système de qualité certifié du déclarant, par une agence de certification de systèmes de contrôle qualité ;

4) 6s – certification de lots de produits du traitement du lait basée sur les résultats positifs de contrôles (essais) d'un échantillonnage représentatif des produits obtenus avec la participation d'un laboratoire (centre) homologué.

6. Quelle que soit la procédure de déclaration de conformité pour les produits du traitement du lait, le déclarant devra constituer un dossier comprenant :

1) les documents d'enregistrement et les coordonnées du déclarant ;

2) le nom, une description d'ensemble et l'objet (le cas échéant) des produits ;

3) la norme nationale ou la norme d'organisme applicable aux produits (pour les producteurs russes) ou la norme internationale ou une description détaillée des produits, spécifiant leurs principales propriétés, leurs conditions de stockage et leur durée de conservation (pour les producteurs étrangers), utilisée volontairement pour assurer la conformité aux exigences des présentes ;

4) les certificats de conformité et (ou) les déclarations de conformité de la matière première, des composants et des matériaux de conditionnement utilisés pour fabriquer les produits du traitement du lait ;

5) le certificat de conformité du système de contrôle qualité du producteur - pour la procédure 5s. En l'absence de ce dernier, le déclarant devra faire une demande de certificat de système qualité auprès d'une agence homologuée de certification de systèmes de contrôle qualité. L'agence devra certifier le système qualité du producteur et lui émettre un certificat de système qualité si les résultats sont positifs.

6) la documentation de l'organisation et la mise en oeuvre du contrôle de la production par le producteur, ainsi que le contrôle gouvernemental du déclarant et des produits du traitement du lait par l'autorité fédérale de contrôle (surveillance) de la santé publique, du contrôle sanitaire et des droits des consommateurs - pour toute procédure de certification obligatoire, excepté pour la procédure 6s ;

7) des bordereaux, dûment formalisés en vertu de la législation de la Fédération de Russie, un accord (contrat) de fourniture de produits du traitement du lait, le certificat d'origine des produits, le certificat sanitaire et le certificat gouvernemental d'enregistrement des produits du traitement du lait ou de ceux qui sont importés (fournis) pour la première fois - pour la procédure 6s.

7. Quelle que soit la procédure de déclaration de conformité obligatoire, le déclarant devra faire une demande de certification des produits du traitement du lait et, simultanément, demander à une agence homologuée de certification de produits l'ensemble des documents stipulés à l'alinéa 6 du présent Article.

8. L'agence de certification de produits examinera les différents documents soumis par le déclarant et prendra une décision concernant sa demande. Si la demande est approuvée, l'agence de certification sélectionnera des échantillons de produits du traitement du lait fabriqués à la chaîne ou un échantillonnage représentatif prélevé sur un lot de ces produits, les identifiera, mettra au point un programme de contrôle (d'essai) et enverra les échantillons ou l'échantillonnage représentatif des produits à un laboratoire (centre) d'essais homologué pour que ce dernier puisse les contrôler (tester).

9. Le laboratoire (centre) d'essais homologué contrôlera (testera) les échantillons ou l'échantillonnage représentatif des produits, et émettra un compte-rendu des contrôles (essais) et des mesures.

10. Outre une caractérisation des échantillons de produits ou d'un échantillonnage représentatif des produits du traitement du lait, le compte-rendu des contrôles (essais) et mesures de ceux-ci devra comprendre une description des produits, soit directe soit par référence à la norme nationale, aux normes des organismes ou aux normes internationales, ou encore une description (si possible) à laquelle se conforment ces produits, ainsi qu'un constat quant à la conformité des échantillons de produits ou de l'échantillonnage représentatif, aux exigences de la documentation et des présentes.

11. Pour la certification des produits du traitement du lait selon la procédure 3s, basée sur les

résultats positifs d'une analyse des différents documents soumis, sur l'identification des produits du traitement du lait à certifier et sur les résultats positifs des contrôles (essais) des échantillons de produits menés par un laboratoire (centre) d'essais homologué, l'agence de certification de produits devra émettre au déclarant un certificat de conformité valable trois ans maximum, qui tiendra compte de la stabilité du travail du déclarant.

12. Pour la certification des produits du traitement du lait selon la procédure 4s, l'agence de certification devra analyser l'état de production des produits pour vérifier les conditions nécessaires à leur fabrication et à leur commercialisation conformément aux exigences prescrites, et émettra un certificat de conformité au déclarant basé sur les résultats positifs d'une analyse de l'ensemble des documents soumis, l'identification des produits du traitement du lait à certifier, les résultats positifs des contrôles (tests) des échantillons de produits menés par un laboratoire (centre) d'essais homologué et les résultats positifs d'une analyse de leur état de production.

13. Pour la certification des produits du traitement du lait selon la procédure 5s, basée sur les résultats positifs d'une analyse des différents documents soumis, sur l'identification des produits du traitement du lait à certifier et sur les résultats positifs des contrôles (tests) d'échantillons de produits menés par un laboratoire (centre) d'essais homologué, et sous réserve de l'existence d'un certificat de système qualité, l'agence de certification émettra un certificat de conformité au déclarant.

14. Pour la certification des produits du traitement du lait selon la procédure 6s, l'agence de certification émettra un certificat de conformité au déclarant basé sur les résultats positifs d'une analyse des différents documents soumis, sur l'identification des produits du traitement du lait à certifier et sur les résultats positifs des contrôles (essais) d'un échantillonnage représentatif des produits menés par un laboratoire (centre) d'essais homologué.

15. Le déclarant ayant obtenu le certificat de conformité des produits de traitement du lait, devra marquer les produits en question du signe de circulation sur le marché.

16. Le déclarant devra prendre les mesures nécessaires pour garantir que la fabrication et la vente de produits du traitement du lait sont conformes aux exigences des présentes.

17. Pendant toute la durée de validité du certificat de conformité, l'agence de certification de produits devra surveiller les produits du traitement du lait certifiés par des contrôles (tests) périodiques menés sur des échantillons de produits sélectionnés dans l'entrepôt de produits finis du producteur (si ces produits ont été certifiés selon les procédures 4s et 5s) ou dans les entrepôts du producteur et du vendeur (si les produits ont été certifiés selon la procédure 3s) conformément à un calendrier de surveillance convenu et, si nécessaire, elle ré-évaluera l'état de production des produits (si les produits du traitement du lait ont été certifiés selon la procédure 4s).

18. Sur la base des résultats de sa surveillance des produits du traitement du lait, l'agence de certification prendra l'une des décisions suivantes concernant les produits en question :

- 1) confirmation de la validité du certificat de conformité ;
- 2) suspension du certificat de conformité ;
- 3) retrait du certificat de conformité.

19. L'agence de certification de systèmes de contrôle qualité ayant certifié le système de contrôle qualité du déclarant devra surveiller le système de contrôle qualité certifié de ce dernier.

Article 33. Particularités spécifiques associées à la validation de la conformité du lait et des produits du traitement du lait à la présente Loi Fédérale

1. La validation de la conformité du lait cru et de la crème crue aux exigences des présentes se fera sous forme d'une déclaration de conformité utilisant l'une quelconque des procédures stipulées dans les présentes.

2. Un producteur fera une déclaration de conformité du lait cru et de la crème crue aux exigences des présentes sous réserve de se conformer à la législation sur la santé animale de la Fédération de Russie et à l'Article 5 des présentes, et de tenir compte des résultats des contrôles (tests) vétérinaires menés chaque année par les autorités des entités constituantes de la Fédération de Russie habilitées à contrôler (surveiller) la santé animale.

3. La conformité aux exigences des présentes du lait à boire et des produits de son traitement ayant une durée de conservation pouvant atteindre 30 jours, sera confirmée sous forme d'une déclaration de conformité selon la procédure 3d, 4d ou 7d ou sous forme d'une certification obligatoire selon la procédure 4s ou 5s.

4. La conformité aux exigences des présentes des produits du traitement du lait ayant une durée de conservation supérieure à 30 jours, sera confirmée sous forme d'une déclaration de conformité selon la procédure 3d, 4d, 5d ou 7d ou sous forme d'une certification obligatoire selon la procédure 4s, 5s ou 6s.

5. La conformité aux exigences des présentes des produits alimentaires à base de lait pour enfants sera confirmée sous forme d'une déclaration de conformité selon la procédure 3d ou 4d ou sous forme d'une certification obligatoire selon la procédure 4s, 5s ou 6s.

6. La conformité aux exigences des présentes des produits du traitement du lait fournis pour les besoins du gouvernement sera confirmée sous la forme d'une déclaration de conformité selon la procédure 5d ou sous la forme d'une certification obligatoire selon la procédure 6s.

Article 34. Reconnaissance des résultats de la validation de conformité

1. Les déclarations de conformité et les certificats de conformité ont force égale vis-à-vis de la loi, quelle que soit la procédure de validation de conformité obligatoire et s'appliquent à travers l'ensemble de la Fédération de Russie.

2. Les résultats de validation de conformité obtenus en dehors de la Fédération de Russie seront homologués en vertu de l'Article 30 de la Loi Fédérale « Sur la Réglementation Technique ».

Chapitre 12. Exigences relatives au conditionnement, au marquage et à l'étiquetage du lait et des produits de son traitement

Article 35. Exigences relatives au conditionnement du lait et des produits du traitement du lait

1. Le lait et les produits de son traitement destinés à la commercialisation doivent être pré-conditionnés et emballés dans des conteneurs et (ou) des paquets fabriqués à partir de matériaux sans danger pour l'environnement autorisés pour le contact alimentaire par l'autorité fédérale chargée du contrôle et de la surveillance de la santé publique, du contrôle sanitaire et des droits des consommateurs, et garantissant la sécurité et la qualité du lait et des produits de son traitement pendant l'ensemble de leur durée de conservation.

2. Les produits alimentaires pour bébés à base de lait doivent uniquement être pré-conditionnés et emballés dans des conditionnements individuels étanches à l'air de petite taille, dont le volume ne doit pas dépasser :

- 1) 1 kilogramme – produits en poudre (formule nourrisson adaptée, formule de suivi, produits de complément alimentaire, produits instantanés, bouillies à base de lait) ;
- 2) 0,2 litre – formules liquides adaptées, partiellement adaptées, formules de suivi ;
- 3) 0,25 litre – lait à boire, crème à boire, produits à base de lait fermenté ;
- 4) 0,1 kilogramme – pâtes à tartiner à base de lait pour enfants.

3. Les produits alimentaires à base de lait destinés aux enfants d'âge pré-scolaire et scolaire doivent uniquement être pré-conditionnés dans des paquets étanches à l'air. Les produits liquides à base de lait destinés aux enfants d'âge pré-scolaire et scolaire doivent être conditionnés dans des paquets d'un volume compris entre 0,2 litre et 2 litres ; les pâtes à tartiner pour enfant doivent être conditionnées par volumes inférieurs ou égaux à 200 grammes.

4. Il n'est pas permis d'utiliser les conteneurs des consommateurs (acheteurs) pour vendre des produits périssables du traitement du lait en vrac ou sans conditionnement.

5. Les producteurs ou les vendeurs devront conditionner les produits du traitement du lait en tranches dans des conditions permettant de préserver la sécurité des produits et de maintenir leurs propriétés organoleptiques.

6. Chaque paquet de produit du traitement du lait doit porter un marquage et une étiquette et, si nécessaire, un insert ou un tag contenant des informations consommateur conformes à l'Article 36 des présentes.

7. Les produits du traitement du lait contenus dans des conteneurs ou des conditionnements endommagés seront rappelés.

Article 36. Exigences relatives au marquage du lait et des produits du traitement du lait

1. Le lait et les produits de son traitement doivent être accompagnés d'informations consommateur conformes à la législation sur les droits des consommateurs de la Fédération de Russie et aux exigences de la présente Loi Fédérale.

2. Pour ce qui concerne les conditionnements regroupant plusieurs articles identiques de lait ou de produits à base de lait, les informations consommateur devront figurer sur chaque article ; de même, elles devront également figurer sur chaque conteneur réutilisable ou unité de conteneur d'expédition, ainsi que sur chaque article vendu à l'unité.

3. Chaque article d'un conditionnement regroupant plusieurs articles identiques, chaque conteneur réutilisable et chaque conteneur d'expédition d'un tel produit devra porter les informations consommateur suivantes :

- 1) nom du lait ou des produits à base de lait en vertu des exigences des présentes ;
- 2) nom et adresse du producteur ;
- 3) marque du producteur ;
- 4) poids net et poids brut du conteneur regroupant plusieurs articles identiques, du conteneur réutilisable ou du conteneur d'expédition ;
- 5) nombre d'unités contenues dans le conditionnement regroupant plusieurs articles identiques, le conteneur réutilisable ou le conteneur d'expédition ;
- 6) date de péremption ;
- 7) date de production ;
- 8) conditions de stockage ;
- 9) poids net de l'unité vendue au détail ;
- 10) marque d'identification de la norme ou des documents réglementaires ou techniques d'après lesquels le produit a été fabriqué ;
- 11) numéro de lot ;
- 12) informations sur la confirmation de la conformité du produit aux exigences des présentes ;
- 13) avertissements et instructions de manutention obligatoires – « Tenir à l'abri de la lumière solaire », « Limitation de température », « Conserver au sec ».

4. Le marquage pourra être omis sur les matériaux de protection en polymère transparent lorsque le conditionnement regroupant plusieurs articles identiques ou les conteneurs d'expédition sont emballés. En pareil cas, les informations consommateur seront celles qui figureront sur les étiquettes, ces dernières comportant des données complémentaires sur le nombre d'articles vendus à l'unité et le poids du produit contenu dans le conditionnement regroupant plusieurs articles ou le conteneur d'expédition. Les marquages invisibles, notamment les instructions de manutention, seront placées sur un insert ou communiquées au consommateur par toute autre méthode possible.

5. Les conditionnements regroupant plusieurs articles ou les conteneurs d'expédition ou de vente au détail de lait ou de produits à base de lait seront marqués par des étiquettes apposées qui auront été imprimées ou fabriquées par toute autre méthode de manière à être clairement lisibles.

6. Les noms du lait ou des produits de son traitement devront correspondre aux notions définies à l'Article 4 des présentes. Les marques d'assortiment et le nom de marque du producteur pourront être ajoutés aux noms des produits en question.

7. Le type d'animal de ferme, à l'exception de la vache, dont provient le lait, doit figurer sur les étiquettes avant ou après l'appellation « lait ».

8. Les mentions relatives au traitement à la chaleur du lait ou des produits de son traitement doivent figurer après le nom du produit, par exemple « lait pasteurisé », « crème stérilisée ».

9. Outre une mention relative à la méthode de traitement à la chaleur du lait ou des produits à base de lait, d'autres mentions relatives au produit, par exemple « lait pasteurisé aromatisé (avec arôme) » peuvent suivre le nom du lait ou des produits de crèmerie.

10. Les noms des produits de composants de crèmerie doivent correspondre aux notions définies pour les produits de crèmerie, et doivent contenir, à proximité immédiate de ces notions, une

description claire d'autres composants caractéristiques du produit, par exemple « fromages frais avec morceaux de fruits », « kéfir fruité », « fromage fondu avec jambon ».

11. L'appellation « produit biologique » devra figurer sur les étiquettes et sur le conditionnement des produits à base de lait concernés à tout endroit pratique pour cela, sous forme d'un mot seul ou de mots composés utilisant le préfixe « bio... » suivi du nom du produit, par exemple « biokéfir », « bioryazhenka ».

12. Les notions utilisées pour caractériser les méthodes de fabrication de ces produits ou les attributs spécifiques de la composition des matières premières ou la composition d'un ferment, figureront dans son nom – « boisson à base de lait », « lait entier », « crème recombinaée », « boisson à base de lait fermenté ».

13. Les informations concernant l'utilisation partielle des produits de crémérie en poudre, à l'exception de l'utilisation des produits de crémérie en poudre à des fins de standardisation, figureront aux côtés des informations sur les composants du produit fini sous forme de message imprimé : « Fabriqué avec du lait en poudre (crème, petit-lait) ».

14. Il n'est pas permis d'utiliser les appellations des produits à base de lait fermenté définies dans les présentes pour l'étiquetage de produits contenant du lait ou des produits fermentés dans les noms desquels la mention "contenant du lait" ou la mention « fermenté » doit être remplacée par des mentions caractérisant la technologie utilisée pour fabriquer les produits en question, par exemple « kéfir », « kéfir traité à la chaleur », « yogourt », « yogourt traité à la chaleur ».

15. L'appellation « produit » dans le nom des produits contenant du lait peut être remplacée ou, dans le nom des produits à base de composants de crémérie, complétée par une mention caractérisant la consistance ou la forme du produit, selon le cas (gelée, kisel, cocktail, crème, mousse, boisson, pâte, roulade, sauce, soufflé, tarte), par exemple « cocktail de lait – jus », « sauce à la crème fraîche », « kisel au lait », « soufflé de fromage frais avec noix », « roulade au fromage avec des épices ».

16. La définition des types de variétés et de types de fromage (dur, moyennement dur, mou, frais (sans maturation), en tranches, à tartiner) sera utilisée dans le nom des fromages par décision du producteur.

17. La mention « enrichi » sera utilisée conjointement avec le nom des produits concernés et sera accompagnée d'informations concernant la présence et la quantité d'additifs, y compris leur apport journalier recommandé et des recommandations concernant l'utilisation des produits en question.

18. Les notions définies à l'Article 4 des présentes ne devront pas être utilisées dans les marques d'assortiments ou autres noms complémentaires de lait ou de produits du traitement du lait si ces produits ne correspondent pas aux paramètres d'identification prescrits dans les présentes.

19. Une partie du nom du lait ou du produit de crémérie définie à l'Article 4 des présentes pourra figurer au recto du conditionnement des produits, à condition que le nom complet figure sur l'article vendu au détail.

Il n'est pas permis d'utiliser les notions définies dans les présentes dans le nom de produits qui ne sont ni du lait, ni des produits de crémérie, ni des produits de composants de crémérie, y compris des mots qui font partie de ce nom ou leurs différentes combinaisons dans les noms de marque des producteurs, lors du marquage de ces produits, sur leurs étiquettes ou à des fins publicitaires ou autres qui soient susceptibles d'induire le consommateur en erreur.

21. Il n'est pas permis d'utiliser l'appellation « beurre », y compris dans les noms de marque des producteurs, lors du marquage des crèmes à base de beurre ou des matière grasse laitière et végétale en pâte à tartiner, sur les étiquettes de ces produits ou à des fins publicitaires ou à d'autres fins susceptibles d'induire les consommateurs en erreur. Il n'est pas permis d'utiliser l'appellation « beurre cuit au four », y compris dans les noms de marque des producteurs, lors du marquage des mélanges fondus laitiers et végétaux, sur les étiquettes de ces produits ou à des fins publicitaires ou à d'autres fins susceptibles d'induire les consommateurs en erreur.

22. Il n'est pas permis d'utiliser les appellations « lait », « crémeux » ou « plombière » dans le marquage des glaces contenant de la graisse végétale.

23. Le lait cru et la crème crue vendus à des personnes physiques ou morales en vue du traitement doivent être marqués sur le conteneur d'expédition et être accompagnés de bordereaux comportant

les informations suivantes :

- 1) nom du produit ;
- 2) paramètres d'identification de ces produits (excepté pour la fraction de masse de matière sèche du lait) ;
- 3) nom du producteur de ces produits – personne physique, y compris entrepreneur individuel (nom, prénom, patronyme), nom du producteur de ces produits - personne morale (organisation agricole, agriculteur (exploitation agricole) ;
- 4) adresse du producteur de ces produits ;
- 5) volume (en litres) ou poids (en kilogrammes) de ces produits ;
- 6) date et heure (heures, minutes) d'expédition de ces produits ;
- 7) température lors de l'expédition de ces produits ;
- 8) numéro de lot de ces produits.

24. Le lait cru, la crème crue et les produits du traitement du lait provenant de la production non industrielle et vendus à des personnes physiques, y compris par des entrepreneurs individuels, sur des marchés, y compris des marchés agricoles, doivent être accompagnés d'informations sur le site de production (adresse), ainsi que du nom et de la date de fabrication de ces produits.

25. Le lait et les produits de son traitement pré-conditionnés par unités destinées à la vente au détail et vendus en gros ou au détail sur le territoire de la Fédération de Russie doivent être marqués avec les informations suivantes :

- 1) nom de ces produits utilisant les notions définies à l'Article 4 des présentes et conforme aux exigences relatives à leur utilisation, prescrites par le présent Article ;
- 2) fraction de masse de matière grasse en pourcentage ;
- 3) fraction de masse de matière laitière grasse en pourcentage dans la phase grasse (pour les produits contenant du lait) ;
- 4) nom et localisation géographique du producteur (adresse, y compris pays et (ou) lieu d'origine des produits considérés) et organisme en Fédération de Russie habilité par le producteur à recevoir les plaintes des consommateurs sur le territoire de la Fédération de Russie (le cas échéant) concernant le lait et les produits de son traitement ;
- 5) marque (le cas échéant) du producteur du lait et des produits de son traitement ;
- 6) poids net ou volume de ces produits. Le poids net doit être indiqué pour ces produits s'ils ont une consistance sèche, dure, à tartiner ou visqueuse et plastique ou s'il n'existe aucune méthode permettant d'en mesurer la densité. Le volume ou le poids net (à la discrétion du producteur) doit être indiqué pour les produits ayant une consistance fluide s'il existe des méthodes permettant d'en mesurer la densité et (ou) du matériel de mesure par lots pour les produits en question ;
- 7) composition de ces produits, y compris leurs composants.

La liste des composants des produits devra être énumérée par ordre décroissant de leur fraction de masse lors de la fabrication du produit. Si un composant est un aliment composé de deux composants ou plus, il pourra être inclus sous son propre nom dans la composition des produits du traitement du lait. Les produits de crèmerie qui sont des constituants d'un produit de composants de crèmerie ou d'un produit contenant du lait apparaîtront sous leur propre nom dans la liste des composants. Les composants fonctionnellement nécessaires au procédé de production et qui ne sont pas un constituant du produit fini, seront indiqués après l'expression « à l'aide de ». La composition du produit devra indiquer le nom des aliments, des additifs alimentaires, des arômes et des composants de toute composition non traditionnelle.

Les composants des glaçages seront indiqués séparément ;

- 8) valeur nutritionnelle (teneur en matière grasse, protéines et glucides, y compris sucrose, du produit fini) en pourcentage ou en grammes par 100 grammes de produit, valeur calorique en calories ou kilocalories ;
- 9) teneur en micro-organismes (lactate, bifidobactéries et autres micro-organismes probiotiques, ainsi que levures – unités de formation de colonies par gramme d'un tel produit) dans un produit prêt fermenté ou ayant subi un processus de culture ;
- 10) teneur du produit fini enrichi en micro- et macro-éléments, vitamines et autres substances utilisées pour enrichir le produit, avec indication du ratio de substances ajoutées au produit par

rapport à la consommation journalière de ces substances et spécificités de l'utilisation du produit ;

11) informations sur la présence de composants obtenus à l'aide d'organismes génétiquement modifiés (si leur teneur est supérieure à 0,9%) ;

12) conditions de stockage du lait et des produits à base de lait (y compris avant ouverture des produits alimentaires pour enfants à base de lait en cas de stockage de paquets entamés, et obligatoirement après ouverture de ces paquets et, pour les produits périssables ayant une durée de conservation pouvant atteindre 30 jours - si les conditions de stockage de ces produits sont différentes pour les paquets entamés ou non entamés) ;

13) date de fabrication et date de conditionnement des produits à base de lait (si ces dates diffèrent) exprimées en nombres à deux chiffres - heure, date, mois (pour les produits périssables à base de lait dont la durée de conservation se mesure en heures), date, mois, année (pour les produits périssables à base de lait dont la durée de conservation est inférieure ou égale à 30 jours), mois, année (pour les produits non périssables à base de lait, y compris les produits en conserve) ;

14) date de péremption exprimée en nombre à deux chiffres – heure, date, mois (pour les produits périssables à base de lait dont la durée de conservation se mesure en heures), date, mois, année (pour les produits périssables à base de lait dont la durée de conservation est inférieure ou égale à 30 jours), mois, année (pour les produits non périssables à base de lait, y compris les produits en conserve) ; La date de péremption doit être indiquée après les mots « Expire le », « A consommer de préférence avant le » ou « A utiliser avant le ». La durée de conservation peut être exprimée en heures, en jours, en mois (« Durée de conservation 36 heures », « Durée de conservation 14 jours », « Durée de conservation 6 mois », « Valable 14 jours », « Valable 6 mois ») ;

15) méthodes et conditions de consommation des produits à base de lait (le cas échéant) ;

16) document d'après lequel le produit a été fabriqué et qui peut être utilisé pour l'identifier ;

17) informations sur la confirmation de la conformité du produit aux exigences des présentes ;

18) les informations sur la manière d'utiliser le lait entier en poudre ou le lait écrémé en poudre pour fabriquer le produit à base de lait concerné (les notions se trouvant à l'Article 4 des présentes) doivent figurer aux côtés du nom du type de produit à base de lait concerné, à l'avant du pack de vente au détail, inscrites en police et en corps identiques. Il n'est pas permis d'utiliser l'appellation « lait » sur un conditionnement de lait ou de produits du traitement du lait destiné à la commercialisation en cas d'utilisation de lait entier ou écrémé en poudre.

26. Les produits du traitement du lait, les produits du traitement du lait concentrés (condensés) et en poudre, doivent être marqués de manière à porter les informations complémentaires suivantes :

1) la date de production et la date de péremption des produits doivent être situées sur le dessus ou le dessous des boîtes de conserve ou des paquets. Si la date de péremption utilise la formulation « Expire le » ou « A utiliser avant le », à côté de cette formulation devra être indiqué le lieu où cette information peut être trouvée à l'aide des mots « Voir ligne un ou deux sur le dessus ou le dessous de la boîte » ou « Voir le dessus ou le dessous du paquet ». Si la date de péremption emploie les mots « Valable pendant » ou « Date limite de vente », à côté de cette date de péremption devra figurer la durée de conservation en mois et les mots « Date de fabrication en 1^{ère} ou 2^{ème} ligne sur le dessus ou au bas de la boîte » ou « Date de fabrication sur le dessus ou au bas du paquet » ;

2) type de sucres (sucrose, fructose, glucose, lactose) pour les produits du traitement du lait concentré (condensé) contenant du sucre.

27. Des informations pourront être inscrites sur l'enveloppe ou sur le revêtement d'un fromage à l'aide d'un colorant non-toxique ou d'étiquettes auto-adhésives dûment autorisées pour le contact avec les produits de crèmerie, ou par toute autre méthode envisageable. Le fromage, le fromage fondu, et les produits à base de fromage doivent porter les informations complémentaires suivantes :

1) marques d'assortiment ou nom de la variété de fromage (« Rossiiskiy », « Uglitchskiy », « Soulougouni », etc.) ;

2) fraction de masse de matière grasse (en équivalent de matière sèche) en pourcentage ;

3) type de principale microflore de présure et nature de l'origine des préparations aux enzymes provoquant la coagulation du lait ;

- 4) durée de conservation du fromage mou, mariné ou fondu ;
- 5) durée de conservation et durée de stockage (inférieure à la durée de conservation) des fromages extra-durs, moyennement durs, durs ou secs.

28. Les produits alimentaires pour bébés à base de lait doivent comporter les informations complémentaires suivantes :

- 1) conseils d'utilisation ;
- 2) conditions de préparation (le cas échéant), conditions de stockage et conditions d'utilisation après ouverture ;
- 3) âge des enfants auxquels sont destinés ces produits ;
 - a) dès la naissance - formules adaptées ;
 - b) plus de six mois – formules de suivi ;
 - c) plus de six mois – fromages frais et produits à base de fromage frais ;
 - d) plus de huit mois - produits de crèmerie non adaptés.

29. Les étiquettes des produits alimentaires laitiers destinés aux enfants doivent indiquer : « Pour enfants ». La taille des polices ne peut pas être inférieure à celle des principaux caractères figurant sur l'emballage. Les paquets de formules adaptées et les formules de suivi doivent porter l'avertissement : « Le lait maternel est meilleur pour Bébé ».

30. À l'exception des produits spécifiés à l'alinéa 28 du présent Article, les informations figurant sur les autres produits de crèmerie, produits de composants de crèmerie, et produits alimentaires pour enfants contenant du lait destinés aux bébés ou aux enfants d'âge pré-scolaire ou scolaire, doivent être conformes à la présente Loi Fédérale et aux documents réglementaires et (ou) techniques auxquels ces produits à base de lait sont conformes.

31. Les écarts admissibles quant à la valeur nutritionnelle des produits du traitement du lait par rapport à la valeur indiquée sur le conditionnement ou l'étiquette, ne doivent pas dépasser le niveau spécifié à l'Addendum 18 aux présentes. La valeur nutritionnelle étiquetée d'un produit du traitement du lait doit être basée sur les moyennes pondérées obtenues par la méthode de calcul basée sur des valeurs connues, ou des moyennes pondérées obtenues par les vérifications (essais) menées par le producteur sur le produit ou par la méthode de calcul basée sur les valeurs tabulées prises de sources officielles, ou par la méthode de calcul assortie d'une analyse de la valeur nutritionnelle des composants utilisés.

32. La quantité de substances ajoutées aux produits du traitement du lait enrichis sera indiquée en fonction de leur teneur en fin de durée de conservation du produit considéré. Du fait de la réduction naturelle de la teneur en vitamines des produits du traitement du lait pendant leur durée de conservation, cette teneur pourra être augmentée lors de la fabrication de ces produits, mais pas de plus de 50% pour les vitamines solubles dans les matières grasses et pas de plus de 100% pour les vitamines solubles dans l'eau par rapport aux paramètres déclarés.

Article 37. Règles d'étiquetage

1. Les étiquettes seront apposées sur chaque article des packs vendus au détail et (ou) des conteneurs d'expédition et placés au même endroit facile à lire. Les étiquettes devront être en langue russe. Les informations complémentaires pourront être données dans les langues officielles des républiques, dans les langues des peuples de la Fédération de Russie ou en langues étrangères. Les informations sur les produits du traitement du lait données dans d'autres langues devront être identiques à celles qui sont données en langue russe.
2. Les informations figurant sur les étiquettes devront être conformes à l'Article 36 des présentes. Le nom du produit du traitement du lait figurera sur l'étiquette située à l'avant du pack de vente au détail en lettres de corps 9,5 au moins, et sur le pack de vente au détail de volume ou de poids au moins égal à 100 millilitres (grammes) en lettres de corps 8,5 au moins. Si l'ensemble des informations nécessaires ne peuvent pas tenir sur l'étiquette, une partie d'entre elles pourra être placée sur un insert, à l'exception du nom du producteur, du nom du produit du traitement du lait, du poids ou du volume net, de la composition, de la valeur nutritionnelle, de la date de fabrication, de la durée de conservation ou de la durée de stockage, des conditions de stockage, du nom du document d'après lequel le produit a été fabriqué et du signe de conformité. En pareil cas, l'étiquette devra indiquer : « Informations complémentaires - voir insert ».
3. Pour le lait et les produits à base de lait proposés dans les points de vente de détail ou les établissements publics alimentaires, des inserts pour chaque unité de lait ou de produits du traitement du lait pré-conditionnés comprenant les informations consommateur en vertu de l'Article 36 des présentes pourront remplacer les étiquettes du conteneur d'expédition et (ou) du multipack et (ou) des grands paquets de vente au détail.

Chapitre 13. Exigences des normes internationales et des normes nationales

Article 38. Exigences des normes internationales

Les normes internationales applicables au lait et aux produits du traitement du lait, ainsi qu'à leur fabrication, leur stockage, leur expédition, leur vente et leur recyclage, seront mises en oeuvre comme le prescrit la législation de la Fédération de Russie sur la réglementation technique et sur la base du traité international de la Fédération de Russie.

Article 39. Exigences des normes nationales

Les normes nationales applicables au lait et aux produits du traitement du lait, ainsi qu'à leur fabrication, leur stockage, leur expédition, leur vente et leur recyclage, seront mises en oeuvre volontairement dans la partie qui ne soit pas en contradiction avec les exigences de la présente Loi Fédérale.

Article 40. Traités internationaux

Si le traité international de la Fédération de Russie, dûment ratifié en vertu de la législation de la Fédération de Russie, établit des règles autres que celles qui sont stipulées dans les présentes, les règles du traité international de la Fédération de Russie prévaudront.

Chapitre 14. Responsabilité en cas de non-conformité à la présente Loi Fédérale. Réparation de dommages

Article 41. Responsabilité en cas de non-conformité à la présente Loi Fédérale

1. Les producteurs (vendeurs, personnes sous contrat pour agir pour le compte d'un producteur étranger pour assurer la conformité des produits fournis aux exigences des présentes) seront tenus responsables par la législation de la Fédération de Russie pour tout non-respect des exigences des présentes.
2. Les employés de producteurs (de vendeurs, de personnes sous contrat pour agir pour le compte d'un producteur étranger pour assurer la conformité des produits fournis aux exigences des présentes) qui violent la présente Loi Fédérale seront tenus matériellement, disciplinairement et administrativement responsables en vertu de la législation de la Fédération de Russie.

Article 42. Réparation de dommages relatifs au non-respect des exigences de la présente Loi Fédérale

1. Les producteurs (vendeurs, personnes sous contrat pour agir pour le compte d'un producteur étranger pour assurer la conformité des produits fournis aux exigences des présentes) devront réparer les dommages infligés à la vie ou à la santé des citoyens, à la propriété des personnes physiques ou morales, à la propriété nationale ou municipale, à l'environnement, ou à la vie ou à la santé des animaux ou des plantes nés du non-respect des exigences des présentes en vertu de la législation de la Fédération de Russie.

2. Les producteurs (vendeurs, personnes sous contrat pour agir pour le compte d'un producteur étranger pour assurer la conformité des produits fournis aux exigences des présentes) devront, à leurs frais, remédier aux déficiences des produits du traitement du lait, les expédier vers le lieu de correction de ces déficiences et les retourner aux consommateurs, et recycler les produits du traitement du lait de mauvaise qualité et les produits qui ne sont pas conformes aux exigences des présentes.

Chapitre 15. Dispositions finales

Article 43. Dispositions finales

1. La régulation technique relative à l'utilisation des locaux de production, du matériel et des moyens de transport sera effectuée conformément aux documents réglementaires et (ou) techniques et (ou) aux codes de pratique avant l'entrée en vigueur des lois fédérales sur la réglementation technique de la production, du stockage, de l'expédition, de la vente et du recyclage des aliments.

2. Avant l'entrée en vigueur de la présente Loi Fédérale, le Gouvernement de la Fédération de Russie rédigera et approuvera les règles et les méthodes de contrôle (test) et de mesure du lait et des produits à base de lait, ainsi que les règles de sélection d'échantillons à contrôler (tester) et mesurer, qui sont nécessaires à la mise en oeuvre de la présente Loi Fédérale.

3. Le lait et les produits à base de lait mis en circulation en Fédération de Russie feront l'objet d'une confirmation de conformité obligatoire, comme cela est stipulé dans les présente, à compter de la date d'entrée en vigueur de la présente Loi Fédérale.

4. Les dispositions de la Loi de la Fédération de Russie N° 4979-I du 14 mai 1993 « Sur la santé animale », de la Loi Fédérale N° 52-Φ3 du 30 mars 1999 « Sur le contrôle de la santé publique et des maladies » et de la Loi Fédérale N° 29-Φ3 du 2 janvier 2000 « Sur la qualité et la sécurité des aliments » relatives à l'évaluation et à la confirmation de conformité du lait et des produits à base de lait et aux exigences obligatoires concernant la production, le stockage, l'expédition, la vente et le recyclage, cesseront de s'appliquer à compter de la date d'entrée en vigueur de la présente Loi Fédérale.

Article 44. Entrée en vigueur de la présente Loi Fédérale

La présente Loi Fédérale entrera en vigueur dans les six mois suivant sa publication officielle.

Le Président
Fédération de Russie

D. Medvedev

**NIVEAUX ADMISSIBLES
DE SUBSTANCES POTENTIELLEMENT DANGEREUSES DANS LE LAIT CRU
ET LA CRÈME CRUE**

Produits	Substances potentiellement dangereuses	Niveaux admissibles, mg/kg (L), ne pas dépasser
Lait cru, crème crue	Éléments toxiques :	
	Plomb	0,1
	Arsenic	0,05
	Cadmium	0,03
	Mercure	0,005
	Mycotoxines :	
	Aflatoxine M1	0,0005
	Antibiotiques :	
	Chloramphénicol (chloramphénicol)	Interdit
	Groupe des tétracyclines	Interdit
	Streptomycine	Interdit
	Pénicilline	Interdit
	Substances inhibantes	Interdites
	Pesticides (en équivalent matière grasse) :	
	Hexachlorocyclohexane (isomères alpha, beta, gamma)	0,05 (1,25 pour la crème)
	DDT <1> et ses métabolites	0,05 (1,0 pour la crème)
Radionucléides :		
Césium 137	100 Bq/L	
Strontium-90	25 Bq/L	

<1> DDT - dichloro-diphényle trichloréthylène, insecticide.

**NIVEAUX ADMISSIBLES
DE MICRO-ORGANISMES DE CELLULES SOMATIQUES DANS LE
LAIT CRU ET LA CRÈME CRUE**

Produits	QMAMAnF <1>, CFU <2>/cm ³ (g), ne pas dépasser	Poids du produit (g, cm ³), dans lequel ne sont pas permis		Nombre de cellules somatiques, en 1 cm ³ (g), ne pas dépasser
		CGB <3> (coliformes)	pathogènes, y compris salmonelles	
Lait cru				
qualité premium	1 x 10 ⁵	-	25	2 x 10 ⁵
première qualité	5 x 10 ⁵	-	25	1 x 10 ⁶
seconde qualité	4 x 10 ⁵	-	25	1 x 10 ⁶
Crème crue				
qualité premium	5 x 10 ⁵	-	-	-
première qualité	4 x 10 ⁶			

<1> QMAMAnF - quantité de micro-organismes aérobies mésophiles et anaérobies facultatifs. <2> KOE – unités de formation de colonies.
<3> CGB – Bactéries du groupe E. coli.

**NIVEAUX ADMISSIBLES DE SUBSTANCES POTENTIELLEMENT DANGEREUSES
DANS LES PRODUITS DU TRAITEMENT DU LAIT**

Groupe de produits	Substances potentiellement dangereuses	Niveaux admissibles, mg/kg (L, dm ³), ne pas dépasser
Tous produits du traitement du lait	Mycotoxines : Aflatoxine M1 Antibiotiques : Chloramphénicol (chloramphénicol) Groupe des tétracyclines Streptomycine Pénicilline	0,0005 Interdit Interdit Interdit Interdit
Lait à boire et crème à boire, babeurre, petit-lait du lait, produits liquides à base de lait fermenté (ayran, lait acidophile, varenetz, kéfir, kumiss et produit à base de kumiss, yogourt, lait coagulé, ryazhenka), crème fraîche, produits de composants de crèmerie basés dessus, produits traités à la chaleur après fermentation	Éléments toxiques : Plomb Arsenic Cadmium Mercure Pesticides (en équivalent matière grasse) : Hexachlorocyclohexane (isomères alpha, beta, gamma) DDT et ses métabolites Radionucléides : Césium 137 Strontium-90 Nombre de peroxydes dans le lait à boire et la crème à boire stérilisée Valeur acide des produits liquides à base de lait fermenté (excepté pour ayran, kumiss et produits à base de kumiss)	0,1 0,05 0,03 0,005 0,05 (pour la crème, la crème fraîche – 1,25) 0,05 (pour la crème, la crème fraîche 1,0) 100 Bq/L 25 Bq/L 4,0 mmol d'oxygène actif/kg de matière grasse 100 degrés Thörner
Fromages frais, matière sèche du fromage frais, fromages frais granuleux, barre de fromage de fromage frais, produits à base de fromage frais, produits de composants de crèmerie basés dessus, matière sèche de l'albumine, produits des protéines de lait à tartiner, y compris ceux qui sont traités à la chaleur après fermentation	Éléments toxiques : Plomb Arsenic Cadmium Mercure Pesticides (en équivalent matière grasse) : Hexachlorocyclohexane (isomères alpha, beta, gamma) DDT et ses métabolites Radionucléides : Césium 137 Strontium-90 Valeur acide des fromages frais et des produits à base de fromage frais	0,3 0,2 0,1 0,02 1,25 1,0 100 Bq/L 25 Bq/L 150 degrés Thörner
Lait, crème, babeurre, petit-lait, produits de composants de crèmerie à base de petit-lait, concentré et condensé avec du sucre, lait condensé stérilisé, lait en boîte et produits en boîte à base de composants de crèmerie	Éléments toxiques : Plomb Arsenic Cadmium Mercure Étain Chrome	0,3 0,15 0,1 0,015 Pour les marchandises en conserve Pour les marchandises en conserve dans un conteneur en chrome – 0.5

	Pesticides (en équivalent matière grasse) Hexachlorocyclohexane (isomères alpha, beta, gamma) DDT et ses métabolites Radionucléides : Césium 137 Strontium-90	 1,25 1,0 300 Bq/kg 100 Bq/kg
Produits de crèmerie, composants de crèmerie en poudre, produits sublimés (lait, crème, produits à base de lait fermenté, boissons, mélanges pour glace, petit-lait, babeurre, lait écrémé)	Dans équivalent de produit Éléments toxiques : Plomb Arsenic Cadmium Mercure Pesticides (en équivalent matière grasse) : Hexachlorocyclohexane (isomères alpha, beta, gamma) DDT et ses métabolites Radionucléides : Césium 137 Strontium-90	 0,1 0,05 0,03 0,005 1,25 1,0 500 Bq/kg 200 Bq/kg
Concentrés de protéines du lait, lactulose, sucre du lait, caséine, caséinates, Hydrolyzates de protéines du lait	Éléments toxiques : Plomb Arsenic Cadmium Mercure Pesticides (en équivalent matière grasse) : Hexachlorocyclohexane (isomères alpha, beta, gamma) DDT et ses métabolites Radionucléides : Césium 137 Strontium-90	 0,3 1,0 0,2 0,03 1,25 1,0 300 Bq/kg 80 Bq/kg
Fromage, produits à base de fromage (extra-dur, dur, semi-dur, mou) fondu, petit-lait-albumine, pâtes de fromage sèches, sauces	Éléments toxiques : Plomb Arsenic Cadmium Mercure Benzo(a)pyrène Pesticides (en équivalent matière grasse) : Hexachlorocyclohexane (isomères alpha, beta, gamma) DDT et ses métabolites Radionucléides : Césium 137 Strontium-90	 0,5 0,3 0,2 0,03 Pour les produits fumés – 0,001 1,25 1,0 50 Bq/kg 100 Bq/kg
Beurre, pâte de beurre de lait de vache, matière grasse du lait	Paramètres de dégradation oxydative : Acidité de phase grasse Éléments toxiques : Plomb Arsenic Cadmium Mercure	2,5 degrés Kettstofer ² (pour le beurre et la pâte avec composants – 3,5 degrés Kettstofer) 0,1 (pour les produits à base de 0,1 0,03 (pour les produits à base de chocolat –0,2) 0,03

² NdT : en dépit de nos recherches, ces degrés semblent être uniquement employés en Russie. Nous n'avons pas trouvé l'équivalent non-russe de ces degrés.

	<p>Cuivre Fer Étain</p> <p>Pesticides (en équivalent matière grasse) :</p> <p>Hexachlorocyclohexane (isomères alpha, beta, gamma) 1,25</p> <p>DDT et ses métabolites 1,0</p> <p>Radionucléides :</p> <p>Césium 137 200 Bq/kg (pour les matières grasses)</p> <p>Strontium-90 60 Bq/kg (pour les matières grasses du lait – 80)</p>	<p>Pour les produits réservés – 0,4 Pour les produits réservés – 1,5 Pour le beurre stérilisé dans un conditionnement en étain – 200</p>
<p>Matière grasse laitière et végétale en pâte à tartiner, mélange fondu laitier et végétal</p>	<p>Paramètres de dégradation oxydative :</p> <p>Nombre de peroxydes dans la phase grasse</p> <p>Acidité de la phase grasse</p> <p>Éléments toxiques :</p> <p>Plomb 01 (pour les produits à base de 0,1)</p> <p>Arsenic 0,03 (pour les produits à base de chocolat – 0,2)</p> <p>Cadmium 0,03</p> <p>Mercuré 0,03</p> <p>Cuivre Pour les produits réservés – 0,4</p> <p>Fer Pour les produits réservés – 1,5</p> <p>Nickel Pour les produits contenant des matières grasses hydrogénées – 0,7</p> <p>Pesticides (en équivalent matière grasse) :</p> <p>Hexachlorocyclohexane (isomères alpha, beta, gamma) 1,25</p> <p>DDT et ses métabolites 1,0</p> <p>Radionucléides :</p> <p>Césium 137 100</p> <p>Strontium-90 80</p>	<p>10 mmol d'oxygène actif/kg</p> <p>2,5 degrés Kettstofer (pour les pâtes à tartiner contenant des composants – 3,5 degrés Kettstofer)</p>
<p>Tous types de laits glacés et de glaces à base de lait</p>	<p>Éléments toxiques :</p> <p>Plomb 0,1</p> <p>Arsenic 0,05</p> <p>Cadmium 0,03</p> <p>Mercuré 0,005</p> <p>Pesticides (en équivalent matière grasse) :</p> <p>Hexachlorocyclohexane (isomères alpha, beta, gamma) 1,25</p> <p>DDT <1> et ses métabolites 1,0</p> <p>Radionucléides :</p> <p>Césium 137 100 Bq/kg</p> <p>Strontium-90 25 Bq/kg</p>	
<p>Ferments, levains et micro-organismes probiotiques pour la fabrication de produits à base de lait fermenté, de beurre fermenté, de fromage</p>	<p>Éléments toxiques :</p> <p>Plomb 0,1 / 1,0</p> <p>Arsenic 0,05 / 0,2</p> <p>Cadmium 0,03 / 0,2</p> <p>Mercuré 0,005 / 0,03</p>	<p>Pour les produits liquides (y compris pour les produits en poudre)</p>
<p>Supports de culture - à base de</p>	<p>Éléments toxiques :</p>	

		0,3 1,0 0,2 0,03 1,25 1,0
		160 Bq/kg 80 Bq/kg
Préparations à base d'enzymes	Éléments toxiques : Plomb Arsenic	10,0 3,0
Produits de composants de crèmerie et produits contenant du lait, dont la teneur en composants d'origine non lactée est supérieure à 35%	Les exigences relatives aux niveaux admissibles d'éléments toxiques, de mycotoxines, d'antibiotiques, de pesticides, de radionucléides, ainsi qu'à la sécurité microbiologique et aux paramètres de dégradation oxydative, tiendront compte de la teneur en, et du ratio de, composants lactés et non-lactés, ainsi que des types de, et des teneurs en, substances potentiellement dangereuses qui y sont contenues	

<1> DDT - dichloro-diphényle trichloréthylène, insecticide.

Notes. 1. Les niveaux admissibles de pesticides, d'antibiotiques, de sulphanilamides et d'additifs alimentaires dont les propriétés antibiotiques ne sont pas stipulées dans les présentes, seront dûment contrôlés en vertu de la législation sur la qualité et la sécurité alimentaire de la Fédération de Russie.

2. Si des méthodes chimiques sont employées pour identifier la pénicilline, la streptomycine et les antibiotiques de ce groupe, ainsi que les antibiotiques du groupe des tétracyclines, une norme active sera utilisée pour reformuler leur teneur réelle en unités par gramme.

**NIVEAUX ADMISSIBLES
DE MICRO-ORGANISMES DANS LES PRODUITS DU TRAITEMENT DU LAIT
LORS DE LEUR MISE EN CIRCULATION**

Produit, Groupe de produits	QMAMAnF <1>, CFU ² /cm ³ (g), ne pas dépasser	Poids du produit (g, cm ³), dans lequel ne sont pas permis				Levure (L), Moisissure
		CGB <4> (coliformes)	Pathogènes, y compris salmonelles	Staphylocoque doré	Listeria monocytogenes	
1	2	3	4	5	6	7
1. Lait à boire, crème à boire, boissons à base de lait ou de crème, petit-lait du lait, babeurre, produits traités à la chaleur basés dessus, y compris : lait à boire en conditionnement pour la vente au détail, y compris pasteurisé	1 x 10 ⁵	0,01	25	1	25	-
stérilisé, ultra-pasteurisé (UPT) (avec embouteillage aseptisé)	Exigences relatives à la stérilité industrielle : 1) après chauffage thermostatique à une température de 37° Celsius pendant 3-5 jours, aucun défaut visible ni signe de dégradation (conditionnement gonflé, changement d'aspect, etc.), aucun changement de goût ni de consistance ; 2) les changements suivants sont permis après chauffage thermostatique : a) l'acidité titrable ne doit pas dépasser 2 degrés Thörner ; b) QMAMAnF ne doit pas dépasser 10 CFU/cm ³ (g)					
ultra-pasteurisé (sans embouteillage aseptisé)	100	10,0	100	10,0	25	-
Cuit au four	2,5 x 10 ³	1,0	25	-	25	-
aromatisé, enrichi en vitamines, en macro-, micro-éléments, en lactulose et en prébiotiques	Conformément aux exigences prescrites pour le lait à boire traité à la chaleur par différentes méthodes					
en flacons et en bidons	2 x 10 ⁵	0,01	25	0,1	25	-
Crème et produits à base de crème, y compris :						
en conditionnement pour la vente au détail, y compris pasteurisé	1 x 10 ⁵	0,1	25	1	25	-
Stérilisé	Exigences relatives à la stérilité industrielle : 1) après chauffage thermostatique à une température de 37° Celsius pendant 3-5 jours, aucun défaut visible ni signe de dégradation (conditionnement gonflé, changement d'aspect, etc.), aucun changement de goût ni de consistance ; 2) les changements suivants sont permis après chauffage thermostatique : a) l'acidité titrable ne doit pas dépasser 2 degrés Thörner ; b) QMAMAnF ne doit pas dépasser 10 CFU/cm ³ (g)					
Enrichi	1 x 10 ⁵	0,1	25	1	25	-

Fouetté	1×10^5	0,1	25	0,1	25	-
en flacons, citernes	2×10^5	0,01	25	0,1	25	-
Boissons, cocktails, kisels à base de lait, de crème, de babeurre et de petit-lait ; gelées, sauces, crèmes, puddings, mousses, pâtes, soufflés pasteurisés, à base de lait, de crème, de babeurre et de petit-lait	1×10^5	0,1	25	1	25	-
2. Produits liquides à base de lait fermenté, crème fraîche et produits à base de crème fraîche, y compris les produits liquides à base de lait fermenté, y compris dont la durée de conservation n'excède pas 72 heures						
sans composants	Micro-organismes de lactate au moins 1×10^7	0,01 0,01	25 25	1 1	- -	- -
avec composants						
dont la durée de conservation est supérieure à 72 heures :						
sans composants	Micro-organismes de lactate au moins 1×10^7	0,01	25	1	-	L-50 <4> M-50
avec composants		0,01	25	1	-	L-50 M-50
enrichi aux bifidobactéries et autres micro-organismes probiotiques, y compris le yogourt	Bifidobactéries et (ou) autres micro-organismes probiotiques, au moins 1×10^6 en tout	0,1	25	1	-	L-50 <4> M-50

Crème fraîche et produits à base de crème fraîche, y compris avec des composants	Pour la crème fraîche, micro-organismes de lactate au moins 1×10^7	0,001 – pour la crème fraîche, 0,1 pour les produits à base de crème fraîche pressuris	25	1	-	Pour les produits dont la durée de conservation est supérieure à 72 heures – L-100 M-100
Produits de crèmerie et à base de composants de crèmerie fermentés et traités à la chaleur, y compris :	-	1,0	25	1	25	L-50 M-50
sans composants	-	1,0	25	1	25	L-50 M-50
avec composants	-	1,0	25	1	25	L-50 M-50
3. Fromage frais, matière sèche du fromage frais, produits à base de fromage frais, produits basés dessus, y compris : dont la durée de conservation n'excède pas 72 heures	Micro-organismes de lactate, au moins 1×10^6	0,001	25	0,1	-	L-50 M-50
sans composants	-	0,001	25	0,1	-	L-100
avec composants	-	0,001	25	0,1	-	M-50
dont la durée de conservation ne peut pas excéder 72 heures sans composants	-	0,01	25	0,1	-	L-100 M-50
avec composants	-	0,01	25	0,1	-	L-100 M-50
congelés	*	0,01	25	-	-	L-100 M-50
Produits à base de fromage frais traités à la chaleur, y compris avec composants	-	0,1	25	1	-	50 total
4. Masse d'albumine du petit-lait de lait, produits basés dessus, à l'exception de ceux qui sont obtenus par fermentation	2×10^5	0,1	25	0,1	-	L-100 M-50
5. Lait, crème, beurre, produits de crèmerie, produits de composants de crèmerie basés dessus, produits concentrés et condensés, produits de crèmerie ou à base de composants de crèmerie en boîte, y compris :						

lait condensé, concentré, crème condensée, stérilisée, produits de crèmerie, produits à base de composants de crèmerie, produits condensés	Exigences relatives à la stérilité industrielle : 1) après chauffage thermostatique à une température de 37° Celsius pendant 3-5 jours, aucun défaut visible ni signe de dégradation (conditionnement gonflé, changement d'aspect, etc.), aucun changement de goût ni de consistance ; 2) les changements suivants sont permis après chauffage thermostatique : a) l'acidité titrable ne doit pas dépasser 2 degrés Thömer ; b) QMAMAnF ne doit pas dépasser 10 CFU/cm ³ (g) 3) exigences supplémentaires applicables aux produits pour enfants – absence de micro-organismes de lactate lors de l'ensemencement de l'échantillon des spores et du levain					
lait, crème condensée avec sucre en paquet pour la vente au détail, y compris :						
sans composants	2 x 10 ⁴	1,0	25	-	-	-
avec composants	2 x 10 ⁴	1,0	25	-	-	-
lait, crème condensée avec sucre dans conteneur d'expédition	4 x 10 ⁴	1,0	25	-	-	-
babeurre, petit-lait condensé avec ou sans sucre	5 x 10 ⁴	1,0	25	-	-	-
cacao, café naturel, café avec lait condensé ou crème avec sucre	3,5 x 10 ⁴	1,0	25	-	-	-
6. Produit de crèmerie et produits à base de composants de crèmerie en poudre, sublimés (lait, crème, produits de crèmerie fermentés, boissons, mélanges pour glace, petit-lait, babeurre, lait écrémé), y compris :	5 x 10 ⁴	0,1	25	1	-	-
lait de vache entier en poudre	5 x 10 ⁴	0,1	25	1	-	-
lait écrémé en poudre : pour consommation directe	5 x 10 ⁴	0,1	25	1	-	-
pour traitement industriel	1 x 10 ⁵	0,1	25	1	-	-
boissons lactées en poudre	1 x 10 ⁵	0,01	25	1	-	M-50
crème en poudre et crème en poudre avec sucre	7 x 10 ⁴	0,1	25	1	-	-
petit-lait de lait en poudre	1 x 10 ⁵	0,1	25	1	25	L-50 M-100

mélanges en poudre pour glace	5 x 10 ⁴	0,1	25	1	-	-
produits à base de lait fermenté en	1 x 10 ⁵	0,1	25	1	-	L-50 M-100
babeurre, substitut de lait entier (en poudre)	5 x 10 ⁴	0,1	25	1	-	L-50 M-100
7. Concentrés de protéines de lait, caséine, sucre de lait, caséinates, hydrolysats de protéines de lait en poudre, y compris :						
caséinates	5 x 10 ⁴	0,1	25	-	-	-
concentré de protéines de petit-lait	5 x 10 ⁴	1,0	25	1,0	-	-
concentré d'albumine et de caséine	2,5 x 10 ³	1,0	25	1	-	-
protéine du lait, caséines	1 x 10 ⁴ clostridia sulfito-réducteurs par 0,01 g non autorisés	1,0	50	1	-	L-10 M-50
sucre de lait raffiné	1 x 10 ³	1,0	25	1	-	L-50 M-100
sucre de lait comestible (lactose	1 x 10 ⁴	1,0	25	1		L-50 M-100
concentré de lactulose	1 x 10 ³	1,0	50	1	-	L-50 M-100
8. Fromages, produits à base de fromage (extra-durs, durs, semi-durs, mous), fondus, petit-lait-albumine, en poudre, pâtes de fromage, sauces, y compris :						
fromages, produits à base de fromage (extra-durs, durs, semi-durs, mous):						
sans composants	-	0,001	25	0,001	25	-
avec composants	-	0,001	25	0,001	25	-
fromage fondu :						
sans composants	5 x 10 ³	0,1	25	-	-	L-50 M-50
avec composants	1 x 10 ⁴	0,1	25	-	-	L-100 M-100
produits à base de fromage fondus	1 x 10 ⁴	0,1	25	-	-	L-100 M-100
saucés au fromage, pâtes	1 x 10 ⁴	0,1	25	-	-	-
fromages, produits à base de fromage secs	5 x 10 ⁴	1,0	25	-	-	-

fromage, produit à base de fromage, fromage à base d'albumine de petit-lait fumés	1 x 10 ⁴	0,1	25	-	-	
9. Beurre, pâte de beurre de lait de vache, matière grasse du lait, y compris :	Non contrôlé dans le beurre fermenté					
beurre de lait de vache : crémeux (crème douce, crème aigre, salé, non salé), y compris :						
sans composants	1 x 10 ⁵	0,01	25	0,1	25	100 total
avec composants	1 x 10 ⁵	0,01	25	0,1	25	L-100 M-100
de marque, y compris Vologda	1 x 10 ⁴	0,1	25	-	25	M-50
stérilisé	Exigences relatives à la stérilité industrielle : 1) après chauffage thermostatique à une température de 37° Celsius pendant 3-5 jours, aucun défaut visible ni signe de dégradation (conditionnement gonflé, changement d'aspect, etc.), aucun changement de goût ni de consistance ; 2) les changements suivants sont permis après chauffage thermostatique : a) l'acidité de la phase grasse ne doit pas dépasser 0,5 degrés Kettstoffer ; b) l'acidité titrable ne doit pas dépasser 2 degrés Thörner ; b) QMAMAnF ne doit pas dépasser 100 CFU/cm ³ (g)					
beurre cuit au four	1 x 10 ³	1,0	25			M-200
beurre en poudre	1 x 10 ⁵	0,01	25	0,1	25	100 total
matière grasse du lait	1 x 10 ³	1,0	25			M-200
pâte de beurre, y compris : sans composants	2 x 10 ⁵	0,01	25	0,1	25	L-100 M-100
avec composants	2 x 10 ⁵	0,001	25	0,1	25	L-100 M-100
10. Pâte à tartiner, mélange fondu	1 x 10 ⁵	0,01	25	0,1	25	L-100 M-100
11. Lait glacé, glace crémeuse, plombière, avec graisse végétale, tartes, pâtisseries, desserts faits à partir de glace, mélanges, glaçages pour glace :						
glace durcie, y compris avec composants	1 x 10 ⁵	0,01	25	1	25	-
glace molle, y compris avec composants	1 x 10 ⁵	0,1	25	1	25	-
mélanges liquides pour glace molle	3 x 10 ⁴	0,1	25	1	25	-
12. Ferments (levain et micro-organismes probiotiques pour la fabrication de produits à base de						

lait fermentés, de beurre fermenté et de fromage), y compris :						
levains symbiotiques (liquides) pour kéfir	1×10^8	3,0	100	10		-
levains de culture purs (y compris levains liquides)	1×10^8 Pour les levains concentrés au moins 1×10^{10}	10,0	100	10		-
congelé, en poudre	1×10^9 Pour les levains concentrés au moins 1×10^{10}	1,0	10	1		-
13. Préparations à base d'enzymes, y compris :						
initiant la coagulation du lait ; d'origine animale	1×10^4	1,0 E. coli par 25	25 clostridia sulfito-réducteurs par 0,01 g	-		-
d'origine végétale	5×10^4	1,0	25	-		-
d'origine microbienne	5×10^4 Ne doit pas contenir de formes viables de producteurs de ferments	1,0	25	-		-
14. Milieux de culture en poudre à base de lait pour la culture des levains et des microflores probiotiques	5×10^4	0,01	25 clostridia sulfito-réducteurs par 0,01 g	-		-
15. Produits contenant du lait	Le facteur d'exigence dans la teneur et les composants du ratio de produits lactés et non-lactés					

<1> QMAMAnF - quantité de micro-organismes aérobies mésophiles et anaérobies facultatifs.

<2> KOE – unités de formation de colonies.

<3> CGB – Bactéries du groupe E. coli.

<4> Présence de levure en fin de durée de conservation, au moins 1×10^4 pour l'ayran et le kéfir, au moins 1×10^5 pour le kumiss ; La présence de levure est tolérée dans les produits fabriqués à l'aide de levure dans le levain.

Notes. 1. Les normes sanitaires relatives aux paramètres de sécurité microbiologique des produits couvrent les groupes de micro-organismes suivants :

1) indicatifs pour la santé, auxquels se rattachent le nombre de colonies de micro-organismes aérobies mésophiles et de micro-organismes anaérobies facultatifs (QMAMAnF), les bactéries du groupe Escherichia coli – CGB (coliformes), les bactéries de la famille des entérobactéries (Enterobacteriaceae) et les entérocoques ;

2) micro-organismes opportunistes, auxquels se rattachent les bactéries du type E. coli, les staphylocoques dorés, les Proteus, les B. cereus, les clostridia sulfito-réducteurs et les Vibrio parahaemolyticus ;

3) micro-organismes pathogènes, y compris les salmonelles et les Listeria monocytogenes, ainsi que les bactéries de type Yersinia ;

4) micro-organismes de dégradation – levures, champignons de moisissure, micro-organismes de lactate ;

5) micro-organismes des microflores de levain et micro-organismes probiotiques (micro-organismes de lactate, micro-organismes de propionate, levures, bifidobactéries, bactéries acidophiles et autres) – contenus dans des produits ayant un niveau contrôlé de microflore biotechnologique et dans les produits probiotiques.

2. Les paramètres microbiologiques des produits alimentaire seront contrôlés pour la plupart des groupes de micro-organismes sur la base du principe alternatif – des normes sont introduites pour la masse d'un produit dans lequel ne sont pas autorisés les groupes d'E. coli, la plupart des micro-organismes opportunistes, ainsi que les micro-organismes pathogènes, y compris les salmonelles et les *Listeria monocytogenes*. Dans d'autres cas, la norme sera le nombre d'unités de formation de colonies par 1 g (ml) de produit (CFU/g, ml).

3. Dans la production de fromage par maturation de court terme, l'absence de staphylocoques dorés sera vérifiée aux entérotoxines.

**NIVEAUX ADMISSIBLES DE DÉTÉRIORATION OXYDATIVE ET SUBSTANCES
POTENTIELLEMENT DANGEREUSES CONTENUES DANS LES PRODUITS ALIMENTAIRES LACTÉS
POUR BÉBÉS**

Produit	Substances potentiellement dangereuses et paramètres de dégradation oxydative	Niveaux admissibles, mg/kg (L), ne pas dépasser (pour les produits en poudre contenus dans un équivalent de produit reconstitué)
Tous produits de crèmerie	Antibiotiques : Chloramphénicol Groupe des tétracyclines Pénicilline Streptomycine Mycotoxines : Aflatoxine M1 Radionucléides (dans un équivalent de produit prêt à l'emploi) : Césium 137 Strontium-90	Interdit Interdit Interdit Interdit ne doivent pas dépasser 0,00002 40 Bq/L 25 Bq/L
Formule nourrisson adaptée, mélanges lactés partiellement adaptés, y compris formules de suivi (en poudre, liquides, frais et fermentés), lait stérilisé, y compris enrichi en vitamines, lait pasteurisé, crème stérilisée, produits liquides à base de lait fermenté, y compris contenant des composants horticoles, lait en poudre pour l'alimentation des enfants, boissons lactées en poudre et liquides, produits à faible teneur en lactose ou sans lactose	Paramètre de dégradation oxydative Éléments toxiques : Plomb Arsenic Cadmium Mercure Pesticides (en équivalent matière grasse) : Hexachlorocyclohexane (isomères alpha, beta, gamma) DDT <1> et ses métabolites	4,0 mmol d'oxygène actif/kg de (pour produits en poudre) 0,02 0,05 0,02 0,005 0,02 0,01
Formules adaptées	Osomalité	290 – 320 mOsm/L
	Acidité	Ne pas dépasser 90 degrés Thörner pour les produits à base de lait fermenté
Mélanges de suivi (formules)	Osomalité	300 – 320 mOsm/L
	Acidité	Ne pas dépasser 90 degrés Thörner pour les produits à base de lait fermenté
Céréales au lait en poudre (à base de lait), instantanées	Éléments toxiques : Plomb Arsenic Cadmium Mercure Mycotoxines :	0,06 0,04 0,01 0,006

	Ochratoxine A Aflatoxine M1 Aflatoxine B1 Déoxynivalénol	0,0005 0,00002 0,00015 0,05 (pour les bouillies de blé et d'orge)
	Zearalenon	0,005 (pour les bouillies de maïs, de blé et d'orge)
	Toxine T-2	0,05
	Pesticides (en équivalent matière grasse) :	
	Hexachlorocyclohexane (isomères alpha, beta, gamma)	0,001
	DDT et ses métabolites	0,001
	Benzo(a)pyrène	0,2 mkg/g
	Infestation et pollution par la vermine du grain	Interdit
	Impuretés métalliques	3 x 10 ⁻⁴ , %, la plus longue mesure linéaire de particules individuelles ne doit pas dépasser 0,3 mm
Produits lactés en poudre	Éléments toxiques : Plomb Arsenic Cadmium Mercure Pesticides (en équivalent matière grasse) : Hexachlorocyclohexane (isomères alpha, beta, gamma) DDT et ses métabolites	0,15 0,15 0,06 0,15 0,05 0,03
Fromages frais, produits à base de fromage frais, y compris avec composants à base de fruits ou de légumes	Paramètre de dégradation oxydative Acidité Éléments toxiques : Plomb Arsenic Cadmium Mercure	4,0 mmol d'oxygène actif/kg de 100 degrés Thörner 0,02 0,15 0,06 0,015
	Pesticides (en équivalent matière grasse) : Hexachlorocyclohexane (isomères alpha, beta, gamma) DDT et ses métabolites	0,55 0,33

<1> DDT - dichloro-diphényle trichloréthylène, insecticide.

NIVEAUX ADMISSIBLES DE MICRO-ORGANISMES DANS LES PRODUITS ALIMENTAIRES LACTÉS POUR BÉBÉS, Y COMPRIS PRODUITS FABRIQUÉS DANS LES « CUISINES DE LAIT »

Produit, Groupe de produits	QMAMAnF, CFU/cm ³ (g), ne pas dépasser	Poids du produit (g, cm ³), dans lequel ne sont pas permis					Levure (L), Moisissure (M), CFU/cm ³ (g), ne pas dépasser
		CGB (coliformes)	E. coli	Pathogènes, y compris salmonelles et Listeria monocytogenes	Staphylocoque doré	B. Bacillus cereus, CFU/g	
1	2	3	4	5	6	7	8
Formules adaptées, notamment :							
Formules lactées instantanées, en poudre, insipides	2 x 10 ³ - pour les mélanges reconstitués à une température de 37-50° Celsius, 3 x 10 ³ – pour les mélanges reconstitués à une température de 70-85° Celsius. Dans les mélanges fermentés : micro-organismes acidophiles au moins 1 x 10 ⁷ (lorsqu'ils sont utilisés dans la fabrication du produit), bifidobactéries au moins 1 x 10 ⁶ (lorsqu'ils sont utilisés dans la fabrication du produit), micro-organismes de lactate au moins 10 x 10 ⁷	1,0	10	100	10	100	L-10 M-50
mélanges lactés liquides fabriqués par ultra-pasteurisation, avec embouteillage aseptisé	Exigences relatives à la stérilité industrielle : 1) après chauffage thermostatique à une température de 37° Celsius pendant 3-5 défaut visible ni signe de dégradation (conditionnement gonflé, changement d'aspect, etc.), aucun changement de goût ni de consistance ; pas de cellules bactériennes sur un spécimen microscopique ; 2) les changements suivants sont permis après chauffage thermostatique : a) l'acidité titrable ne doit pas dépasser 2 degrés Thörner ; b) QMAMAnF ne doit pas dépasser 10 CFU/cm ³ (g)						

mélanges liquides fermentés en bouteille aseptisée, y compris par utilisation de micro-organismes acidophiles ou de bifidobactéries	Micro-organismes de lactate au moins 1×10^7 , micro-organismes acidophiles au moins 1×10^7 (lorsqu'ils sont utilisés dans la fabrication du produit), bifidobactéries au moins 1×10^6 (lorsqu'ils sont utilisés dans la fabrication du produit)	3,0	10	50	10	-	L-10 M-10
Mélanges lactés partiellement adaptés, y compris :							
mélanges instantanés	2×10^3 – pour les mélanges reconstitués à une température de 37-50° Celsius, 3×10^3 – pour les mélanges reconstitués à une température de 70-85° Celsius	1,0	10	100	10	100	L-10 M-50
mélanges nécessitant un traitement à la chaleur	$2,5 \times 10^4$	1,0	-	50	1,0	200	L-50 M-100
formules adaptées stérilisées fabriquées dans les « cuisines de lait ³ »	1×10^2	10,0	10,0	100,0	10,0	-	-
mélanges pasteurisés reconstitués	500	10,0	10,0	100,0	10,0	20,0	-
lait stérilisé, y compris enrichi en vitamines	Exigences relatives à la stérilité industrielle : 1) après chauffage thermostatique à une température de 37° Celsius pendant 3-5 jours, aucun défaut visible ni signe de dégradation (conditionnement gonflé, changement d'aspect, etc.), aucun changement de goût ni de consistance ; 2) les changements suivants sont permis après chauffage thermostatique : a) l'acidité titrable ne doit pas dépasser 2 degrés Thörner ; b) QMAMAnF ne doit pas dépasser 10 CFU/cm ³ (g).						

³ NdT : en Russie, laboratoires de proximité (de quartier) qui fabriquent les produits pour nourrissons destinés à se substituer au lait de femme, ainsi que les formules de suivi.

lait stérilisé, crème fabriquée dans les « cuisines de lait », embouteillage non aseptisé	1×10^2	10,0	10,0	100,0	10,0	-	-
Produits liquides à base de lait fermenté, y compris avec utilisation de micro-organismes acidophiles ou de bifidobactéries	Micro-organismes de lactate au moins 1×10^7 , micro-organismes acidophiles au moins 1×10^7 (lorsqu'ils sont utilisés dans la fabrication du produit), bifidobactéries au moins 1×10^6 (lorsqu'ils sont utilisés dans la fabrication du produit)	3,0	10,0	50,0	10,0	-	L-10 M-10 levure pour kéfir 1×10^4
Produits à base de lait fermenté fabriqués dans les « cuisines de lait », embouteillage non aseptisé	Micro-organismes acidophiles, lorsqu'ils sont utilisés pour fabriquer le produit, au moins 1×10^7 , bifidobactéries, lorsqu'elles sont utilisées pour fabriquer le produit, au moins 1×10^6	3,0	10,0	50,0	10,0	-	-
Fromages frais, produits à base de fromage frais	Microflore typique pour le levain de fromage frais, sans cellules de microflore étrangère	0,3	1,0	50	1,0	-	L-10 M-10
Fromages frais, produits à base de fromage frais, pâte acidophile, pâte protéinée à faible teneur en lactose fabriqués dans les « cuisines de lait »	Caractéristique de microflore du levain de fromage frais, sans cellules de microflore étrangère	0,3	-	50	1,0	-	
Fromages frais enrichis en calcium fabriqués dans les « cuisines de lait »		100	1,0	-	50	1,0	-

Lait en poudre pour enfants, y compris :							
lait instantané	2 x 10 ³ – pour les mélanges reconstitués à une température de 37-50° Celsius, 3 x 10 ³ – pour les mélanges reconstitués à une température de 70-85° Celsius	1,0	10	100	10	100	L-10 M-50
lait nécessitant un traitement à la chaleur	2,5 x 10 ⁴	1,0	-	50	1,0	200	L-50 M-100
Lait pasteurisé, y compris avec une durée de conservation supérieure à 72 heures	1,5 x 10 ⁴	0,1	1,0	50	1,0	25	-
Boissons à base de lait en poudre et liquides pour enfants âgés de 6 mois à 3 ans, y compris :							
boissons liquides	1,5 x 10 ⁴	0,1	1,0	50	1,0	-	L-50 M-50
formules de suivi, y compris formules instantanées	2 x 10 ³ – pour les mélanges reconstitués à une température de 37-50° Celsius, 3 x 10 ³ – pour les mélanges reconstitués à une température de 70-85° Celsius	1,0	10	100	10	100	L-10 M-50
formules de suivi nécessitant un traitement à la chaleur après reconstitution	2,5 x 10 ⁴	1,0	-	50	1,0	-	L-50 M-100
Bouillies au lait en poudre, y compris :							
instantanées	1 x 10 ⁴	1,0	-	50	1,0	2 x 10 ²	L-50 M-100
nécessitant une	5 x 10 ⁴	0,1	-	50	-	-	L-100 M-200
Bouillies au lait stérilisées, prêtes à l'emploi	Exigences relatives à la stérilité industrielle : 1) après chauffage thermostatique à une température de 37° Celsius pendant 3-5 jours, aucun défaut visible ni signe de dégradation (conditionnement gonflé, changement d'aspect, etc.), aucun changement de goût ni de consistance ; 2) les changements suivants sont permis après chauffage thermostatique : a) l'acidité titrable ne doit pas dépasser 2 degrés Thörner ;						

b) QMAMAnF ne doit pas dépasser 10 CFU/cm ³ (g)							
Bouillies au lait prêtes à l'emploi fabriquées dans les « cuisines de lait »	1 x 10 ³	1,0	-	50	1,0	-	-
Produits à faible teneur en lactose ou sans lactose	2,5 x 10 ⁴	1,0	-	100	1,0	200	L-50 M-100
Produits à base de lait en poudre à teneur élevée en protéines	2,5 x 10 ⁴	0,3	-	50	1,0	-	L-50 M-100
Produits lactés en poudre	-	0,3	-	50	1,0	-	L-50 M-100
Lait en poudre pour enfants	2,5 x 10 ⁴	1,0		25	1,0	-	L-50 M-100

**NIVEAUX ADMISSIBLES DE DÉTÉRIORATION OXYDATIVE ET DE SUBSTANCES
POTENTIELLEMENT DANGEREUSES DANS LES PRODUITS LACTÉS ET À BASE DE
COMPOSANTS LACTÉS POUR ENFANTS D'ÂGE PRÉ-SCOLAIRE ET SCOLAIRE**

Produit, Groupe de produits	Substances potentiellement dangereuses et paramètres de dégradation oxydative	Niveaux admissibles, mg/kg (L), ne pas dépasser (pour les produits en poudre - contenus dans un équivalent de produit reconstitué)
Tous produits de crèmerie	Antibiotiques : Chloramphénicol Groupe des tétracyclines Pénicilline Streptomycine Mycotoxines : Aflatoxine M1 Radionucléides : Césium 137 Strontium-90	Interdit Interdit Interdit Interdit 0,00002, pour le fromage – 0,00005 40 Bq/L 25 Bq/L
Lait stérilisé, ultra-pasteurisé, y compris enrichi en vitamines ; lait pasteurisé ; crème stérilisée ; produits liquides à base de lait fermenté, y compris enrichis ; crème fraîche ; lait en poudre pour enfants ; boissons à base de lait en poudre et de lait à boire ; produits à faible teneur en lactose ou sans lactose ; lait et crème condensés avec sucre ; lait et crème concentrés	Paramètre de dégradation oxydative Éléments toxiques : Plomb Arsenic Cadmium Mercure Pesticides (en équivalent matière grasse) : Hexachlorocyclohexane (isomères alpha, beta, gamma) DDT et ses métabolites	4,0 mmol d'oxygène actif/kg de matière grasse pour les produits ayant une teneur en matière grasse de plus de 5 g/100 g et les produits enrichis à l'huile végétale 0,02 0,05 0,02 0,005 0,02 0,01
Fromages frais et produits à base de fromage frais, y compris ceux traités à la chaleur après fermentation	Paramètre de dégradation oxydative Acidité Éléments toxiques : Plomb Arsenic Cadmium Mercure Pesticides (en équivalent matière grasse) : Hexachlorocyclohexane (isomères alpha, beta, gamma) DDT et ses métabolites	4,0 mmol d'oxygène actif/kg de matière grasse pour les produits ayant une teneur en matière grasse de plus de 5 g/100 g et les produits enrichis à l'huile végétale 150 degrés Thörner 0,02 0,15 0,06 0,015 0,55 0,33
Fromages frais et produits à base de fromage frais, y compris avec des composants horticoles	Éléments toxiques : Plomb Arsenic Cadmium Mercure	0,06 0,15 0,06 0,015

Bouillies de lait nécessitant une cuisson	Éléments toxiques :	
	Plomb	0,3
	Arsenic	0,2
	Cadmium	0,06
	Mercure	0,03
	Mycotoxines :	
	Aflatoxine B1	0,00015
	Déoxinivalénol	0,05 (pour le blé, l'orge)
	Zearalenon	0,005 (pour le maïs, le blé, l'orge)
Toxines T-2	0,05	
Pesticides (en équivalent matière grasse) :		
Hexachlorocyclohexane (isomères alpha, beta, gamma)	0,01	
DDT et ses métabolites	0,01	
Benzo(a)pyrène	Interdit (ne pas dépasser 0,2 mkg/g)	
Infestation et pollution par la vermine du grain	Interdit	
Impuretés métalliques	3 x 10 ⁻⁴ , %, la plus longue mesure linéaire de particules individuelles ne doit pas dépasser 0,3 mm	
Beurre, pâte de beurre premium	Acidité de la phase grasse	2,5 degrés Kettstofer (pour le beurre et la pâte avec composants – 3,5 degrés Kettstofer)
	Éléments toxiques :	
	Plomb	0,1
	Arsenic	0,1
	Cadmium	0,03
	Mercure	0,03
	Pesticides (en équivalent matière grasse) :	
Hexachlorocyclohexane (isomères alpha, beta, gamma)	0,2	
DDT et ses métabolites	0,2	
Fromage, produits à base de fromage (durs, semi-durs, mous, marinés) fondus, pâtes de fromage	Éléments toxiques :	
	Plomb	0,2
	Arsenic	0,15
	Cadmium	0,1
Mercure	0,03	
	Pesticides (en équivalent matière grasse) :	
	Hexachlorocyclohexane (isomères alpha, beta, gamma)	0,6
	DDT et ses métabolites	0,2
Composants d'origine non lactée	Doivent être conformes à la législation sur la qualité et la sécurité des aliments de la Fédération de Russie	

<1> DDT - dichloro-diphényle trichloréthylène, insecticide.

**NIVEAUX ADMIS DE MICRO-ORGANISMES DANS LES PRODUITS DE CREMERIE ET LES
PRODUITS DE COMPOSANTS DE CREMERIE POUR LES ENFANTS D'AGE SCOLAIRE ET
PRESCOLAIRE**

Indice, Groupe de produits	QMAMAnF <1>, CFU <2>/cm ³ (ou CFU <2>/g), ne pas dépasser	Poids du produit (g, cm ³), dans lequel ne sont pas permis				Levure (L), Moisissure (M), CFU/cm ³ (ou CFU/g), ne pas dépasser
		CGB <3> (coliformes)	Pathogènes, y compris salmonelles	Staphylocoque doré	Listeria monocytogenes	
Lait pasteurisé en conteneur pour la vente au détail	1 x 10 ⁵	0,01	25	-	-	-
Crème pasteurisée en conteneur pour la vente au détail	1 x 10 ⁵	0,01	25	-	-	-
Lait cuit au four	2,5 x 10 ³	1,0	25	-	-	-
Lait et crème stérilisés, ultra-pasteurisés	Doivent être conformes aux exigences de stérilité industrielle applicables au lait et à la crème stérilisés, ultra-pasteurisés en conteneurs pour la vente au détail					
Produits liquides à base de lait fermenté, y compris le yogourt, ayant une durée de conservation n'excédant pas 72 heures	-	0,01	1,0	25	-	-
Produits liquides à base de lait fermenté, y compris le yogourt, ayant une durée de conservation supérieure à 72 heures	Micro-organismes de lactate au moins 1 x 10 ⁷ , non contrôlé pour les produits traités à la chaleur	0,1	1,0	25	-	L-5-M-50, excepté pour les boissons fabriqués à l'aide de ferments contenant des levures
Produits liquides à base de lait fermenté enrichis aux bifidobactéries et ayant une durée de conservation supérieure à 72 heures	Micro-organismes fermentés au moins 1 x 10 ⁷ ; bifidobactéries au moins 1 x 10 ⁶	0,1	1,0	25		L-50 M-50, excepté pour les boissons fabriqués à l'aide de ferments contenant des levures
Ryazhenka	-	1,0	1,0	25	-	
Crème fraîche et produits à base de crème fraîche	Pour la crème fraîche, micro-organismes de lactate au moins 1 x 10 ⁷	0,001, pour les produits traités à la chaleur – 0,01	1,0	25	-	L-50 M-50 – pour les produits ayant une durée de conservation supérieure à 72 heures
Beurre, pâte de beurre, fromages, lait en conserve	Conformément aux niveaux prescrits à l'Addendum 4 à la présente Loi Fédérale					
Produits utilisés pour fabriquer les produits alimentaires pour enfants :						

Lait en poudre avec 25% de fraction de masse de matière grasse, lait écrémé en poudre	$2,5 \times 10^4$	1,0	1,0	25	-	L-50 M-100
Concentré de protéines de petit-lait de lait obtenu par électrodialyse (ultrafiltration et électrodialyse)	1×10^4	1,0	1,0	25	-	L-10 M-50
concentré de protéines - glucides	1×10^4	1,0	1,0	50	-	L-10 M-50
module de glucides-protéines en poudre fabriqué à partir de petit-lait de fromage	$2,5 \times 10^4$	1,0	1,0	25	-	L-10 M-50
modules de glucides-protéines en poudre	$2,5 \times 10^4$	1,0	1,0	25	-	L-10 M-50
concentré de paracaséine liquide	-	3,0	1,0	25	-	L-50 M-50
concentré de paracaséine en poudre	-	1,0	1,0	25	-	L-50 M-50
caséocyte en poudre	1×10^4	1,0	1,0	25	-	L-10 M-50
Composant de lait en poudre sans matière grasse pour produits alimentaires en poudre pour enfants	$1,5 \times 10^4$	0,3	1,0	25	-	L-10 M-50
composant de lait en poudre avec extrait de malt (pour les produits alimentaires liquides pour enfants)	$1,5 \times 10^4$	1,0	1,0	25	-	L-10 M-50
concentré de protéines - glucides de composants de lait en poudre (pour les produits alimentaires destinés aux enfants)	$2,5 \times 10^4$	1,0	1,0	25	-	L-50 M-50
composant de lait en poudre sans matière grasse, sans traitement chimique (pour les produits alimentaires en poudre destinés aux enfants)	$2,5 \times 10^4$	1,0	1,0	25	-	L-50 M-50
beurre premium	1×10^4	0,1	1,0	25	L. monocytogènes en complément	M-100
sucre de lait raffiné	1×10^3	1,0	-	25	-	M-10
lactose comestible	1×10^4	1,0	1,0	25	-	M-100
concentré de lactose	1×10^3	1,0	-	50	-	M-100
concentré de lactulose	5×10^3	1,0	1,0	50	-	L-50 M-100

<1> QMAMAnF - quantité de micro-organismes aérobies mésophiles et anaérobies facultatifs. <2> KOE – unités de formation de colonies.
<3> CGB – Bactéries du groupe E. coli.

1. Paramètres d'identification du lait de vache cru

Dénomination du paramètre	Paramètres
Fraction de masse de matière grasse, %	2,8 – 6,0
Fraction de masse de protéine, %	au moins 2,8
Fraction de masse de matière sèche écrémée du lait	au moins 8,2
Consistance	Liquide homogène sans sédiments ni flocons
Goût et odeur	Goût et odeur propres, sans odeurs ni arrière-goûts étrangers extrinsèques au lait naturel frais. Un léger goût et une légère odeur de fourrage sont tolérés
Couleur	Blanc à crème clair
Acidité, degrés Thörner	16,0 – 21,0
Densité, kg/m ³ , au moins	1,027.0 (à une température de 20° Celsius et avec 3,5% de fraction de masse de matière grasse)
Température de congélation, degrés Celsius (utilisée en cas de mouillage suspecté)	ne doivent pas dépasser 0,520

2. Paramètres d'identification du lait cru d'animaux de ferme dans un lot

Animal	Composants du lait, % <1>					Densité à 20° Celsius	Acidité, degrés Thörner
	matière grasse	protéine	lactose	matières sèches, moyenne	minéraux		
Vache	2,8 – 6,0	2,8 – 3,6	4,7 – 5,6	13,0	0,7	1 027 - 1 030	16,0 - 21,0
Chèvre	4,1 – 4,3	3,6 – 3,8	4,4 – 4,6	13,4	0,8	1 030	17,0
Brebis	6,2 – 7,2	5,1 – 5,7	4,2 - 0,6	18,5	0,9	1 034	25,0
Jument	1,8 – 1,9	2,1 – 2,2	5,8 – 6,4	10,7	0,3	1 032	6,5
Chamelle	3,0 – 5,4	3,8 – 4,0	5,0 – 5,7	15,0	0,7	1 032	17,5
Bufflonne	7,5 – 7,7	4,2 – 4,6	4,2 – 4,7	17,5	0,8	1 029	17,0
Génisse	1,2 – 1,4	1,7 – 1,9	6,0 – 6,2	9,9	0,5	1 011	6,0

.....
<1> Les valeurs des paramètres pour l'identification du lait obtenu lors de traites différentes peuvent varier avec plus ou moins d'ampleur.

PARAMÈTRES D'IDENTIFICATION DE LA CRÈME CRUE

Paramètre	Valeurs
Fraction de masse de matière grasse, %	9,0 – 34,0
Acidité, degrés Thörner	14,0 – 19,0
Consistance	Uniforme homogène. Des grumeaux individuels de graisse sont tolérés
Goût et odeur	Goût et odeur prononcés de crème, de propreté, avec une touche de sucré Léger goût et odeur de fourrage tolérés
Couleur	Blanc avec une note de crème, uniforme
Densité, kg/m ³	1 020,0 – 968,0

**PARAMÈTRES D'IDENTIFICATION ORGANOLEPTIQUE
DES PRODUITS DU TRAITEMENT DU LAIT**

Produit du traitement du lait	Paramètres			
	aspect	consistance	goût et odeur	couleur
Lait à boire (entier, standardisé, reconstitué, recombinaé)	Liquide opaque	Liquide homogène non visqueux	Caractéristique du lait avec léger arrière-goût de traitement par ébullition. Un léger arrière-goût sucré est toléré	Blanc, pour le lait écrémé – léger ton de bleu, et pour le lait stérilisé - un léger ton crème clair est toléré
Crème à boire	Liquide opaque homogène	Homogène modérément visqueux	Caractéristique de la crème avec un léger arrière-goût de traitement par ébullition. Un léger arrière-goût salé et sucré est toléré	Blanc avec léger ton crème, totalement uniforme, crème clair pour la crème stérilisée
Ryazhenka, varenetz	Liquide homogène, en un bloc ou une multitude de petits morceaux, sans développement de gaz		Propre fermenté avec arrière-goût prononcé de pasteurisation	Crème légère uniforme
Acidophiline	Liquide visqueux homogène		Goût propre et fermenté, légèrement piquant	Blanc lait uniforme
Kéfir, produits liquides à base de lait fermenté	Liquide homogène, en un bloc ou une multitude de petits morceaux Le développement de gaz est toléré dans les produits fabriqués à l'aide de levures.		Goût propre et fermenté, légèrement piquant ou goût et odeur déterminés par des composants ajoutés Un arrière-goût de levure est toléré dans les produits fabriqués à l'aide de levures.	Blanc lait uniforme ou déterminé par des composants ajoutés
Yogourt	Liquide homogène, légèrement visqueux Semblable à de la gelée ou à de la crème avec stabilisant ajouté. Avec composants aromatisants lorsqu'ils sont ajoutés		Fermenté. Goût légèrement sucré lorsque du sucre ou des édulcorants sont ajoutés	Blanc lait uniforme ou déterminé par des composants ajoutés
Fromages frais, matière sèche du fromage frais, produits à base de fromage frais, fromage de fromage frais	Mou de type pâte à tartiner ou friable avec ou sans particules de protéines de lait visibles. Avec composants aromatisants lorsqu'ils sont ajoutés		Arrière-goût propre, fermenté de lait en poudre toléré. Goût légèrement sucré lorsque du sucre ou des édulcorants sont ajoutés	Blanc ou avec tonalité crème uniforme ou déterminé par les composants ajoutés
Crème fraîche	Masse visqueuse homogène avec surface brillante		Propre fermenté. Arrière-goût de beurre fondu toléré	Blanc avec une note de crème, uniforme

Glace	Portions de glace à une seule ou plusieurs couches de formes variées ou partiellement couvertes de glaçage (chocolat) ou sans glaçage (chocolat)	Épais. Homogène, sans grumeaux de graisse visibles, de stabilisant ou d'émulsifiant, de particules de protéines ou de lactose, de cristaux de glace. Avec composants aromatisants lorsqu'ils sont ajoutés. Dans la glace recouverte de glaçage, la structure du glaçage (chocolat) est homogène, sans particules visibles de sucre, de produits de cacao, de produits de crèmerie en poudre, avec des morceaux de noix et des miettes de gaufres ou d'autres composants lorsque ceux-ci sont employés	Goût propre, caractéristique du type de glace	Caractéristique du type de glace, uniforme à travers une couche unique de glace ou à travers chaque couche d'une glace multicouches. Pour la glace recouverte de glaçage, la couleur du revêtement est caractéristique du type de glaçage
Beurre cuit au four	Granuleux ou épais, homogène, sous forme fondue - transparent sans sédiments		Goût et odeur de la matière grasse du lait fondue, sans arrière-goût ni odeur étrangers	Jaune clair à jaune, uniforme
Beurre, pâte de beurre	Surface épaisse et uniforme, brillante lorsque découpée, d'apparence sèche. La surface peut être légèrement brillante ou quelque peu opaque, avec de minuscules gouttelettes d'humidité, insuffisamment épaisse, légèrement friable. Composants aromatisants présents lorsque ajoutés		Pour le beurre à base de crème douce et la pâte de beurre à base de crème douce – goût de crème prononcé et arrière-goût de pasteurisation, sans arrière-goûts ni odeurs étranges. Pour le beurre fermenté et la pâte de beurre fermenté – goût de crème prononcé avec arrière-goût fermenté, sans arrière-goûts ni odeurs étranges. Un arrière-goût de petit-lait est toléré pour le beurre de petit-lait et la pâte de beurre. Un léger arrière-goût de fourrage et (ou) de très légers arrière-goûts sont tolérés pour tous les types de beurres et de pâtes : de crème, de pasteurisation, de repasteurisation et d'huile végétale, fermentée	Jaune clair à jaune, homogène, uniforme

Fromage, produit de type fromage sec, y compris fondu	Forme du conditionnement. Consistance poudreuse ou dure, friable ou autre	Fromagé, avec odeur et arrière-goûts caractéristiques d'une marque de fromage spécifique	Blanc à jaune
Fromage, produit de type fromage, extra-dur	Forme variable. Consistance friable, granuleuse ou autre. Sans motif ou avec orifices de formes variables situées dans différents endroits. Composants aromatisants présents lorsque ajoutés	Fromagé, avec un goût doux-épicé diversement prononcé, caractéristique d'une marque de fromage spécifique	Jaune clair à jaune
Fromage, produits de type fromage, durs	Forme de barre, de cylindre ou autre forme aléatoire. Homogène, solide, légèrement friable ou autre consistance. Orifices grands, moyens ou petits, ou absence d'orifices. Composants aromatisants présents lorsque ajoutés	Fromagé, avec un goût doux-épicé diversement prononcé, caractéristique d'une marque de fromage spécifique	Jaune clair à jaune, uniforme
Fromage, produit à base de fromage, semi-durs	Forme de barre, cylindre haut ou bas, boule, ellipse ou autre forme aléatoire. Consistance homogène, élastique, plastique. Orifices de taille petite ou moyenne de formes diverses et en différents endroits, ou pas d'orifices du tout. Composants aromatisants présents lorsque ajoutés	Fromagé, aigre, légèrement épicé, piquant à des degrés divers, caractéristique d'une marque de fromage spécifique, ou autre goût ou odeur déterminé par l'ajout de composants aromatisants. En cas d'utilisation de moisissure ou de couche visqueuse - goût et odeur déterminés par le type de microflore de moisissure ou de couche visqueuse	Blanc à jaune clair, uniforme, marbré ou autre. Le fromage moisi doit avoir des sillons supplémentaires de moisissure. Le fromage moisi en surface doit présenter de la moisissure en surface.
Fromage, produit à base de fromage mou	Forme de bas cylindre ou autre forme aléatoire. Consistance molle plastique, légèrement élastique à soyeuse, à tartiner, onctueuse. Peut être légèrement friable, s'effriter. Pas de motif. Quelques orifices et espaces d'utilisation de moisissure de formes irrégulières tolérés. Composants aromatisants présents lorsque ajoutés	Fermenté ou fromagé, caractéristique d'une marque de fromage spécifique, ou autre goût et odeur déterminés par l'ajout de composants. En cas d'utilisation de moisissure ou de couche visqueuse - goût et odeur déterminés par le type de microflore de moisissure ou de couche visqueuse	Blanc à jaune clair Le fromage moisi doit avoir des sillons supplémentaires de moisissure, le fromage moisi en surface doit présenter de la moisissure en surface.
Fromage non parvenu à maturation, fromage à base de fromage frais	Forme du conditionnement. Consistance soyeuse, molle, plastique, à tartiner, entièrement homogène. Composants aromatisants présents lorsque ajoutés	Propre fermenté sans arrière-goûts ni odeurs étranges, ou caractéristiques d'une marque de fromage spécifique	Blanc à crème clair, uniforme
Fromage, produit à base de fromage fondu en tranches	Forme du conditionnement. Consistance dure, légèrement spongieuse à plastique, entièrement homogène, avec maintien de la forme après découpage. Composants aromatisants présents lorsque ajoutés	Propre, caractéristique d'une marque de fromage spécifique. Le fromage fumé doit avoir un arrière-goût de fumé	Blanc à jaune riche, uniforme Fromage fumé - jaune à marron clair Fromage doux – blanc à marron

Fromage, produit à base de fromage, de type pâte molle	Forme du conditionnement. Consistance molle plastique à soyeuse, à tartiner, crémeuse, entièrement homogène. Composants aromatisants présents lorsque ajoutés		Propre, caractéristique d'une marque de fromage spécifique	Blanc à jaune riche, uniforme Fromage doux – blanc à marron
Lait en poudre	Poudre homogène	Poudre sèche fine	Propre, typique du lait pasteurisé frais	Blanc avec légère tonalité crème
Crème en poudre	Poudre homogène	Poudre sèche fine	Propre, typique de la crème pasteurisée fraîche	Blanc avec légère tonalité crème
Lait concentré, crème concentrée	Liquide homogène	Liquide homogène, légèrement visqueux	Goût salé-sucré typique du lait cuit au four	Crème claire
Lait, crème condensé(e) avec sucre	Masse visqueuse homogène	Homogène, entièrement visqueux sans cristaux de sucre de lait visibles. Consistance farineuse et quantité négligeable de sédiments de lactose tolérée au bas du conteneur pendant le stockage	Propre, doux, avec goût prononcé de lait pasteurisé. Pour le lait condensé avec du sucre qui a subi un traitement supplémentaire à la chaleur - arrière-goût de caramel. Léger arrière-goût de fourrage toléré	Blanc avec une note de crème, uniforme. Marron lorsque traité à la chaleur ou fabriqué avec du café ou du cacao
Petit-lait	Liquide transparent ou semi-transparent	Liquide, homogène	Caractéristique du petit-lait, du petit-lait de fromage frais - goût aigrelet, du petit-lait de fromage - goût légèrement doux ou salé	Vert pâle
Babeurre	Liquide homogène sans sédiments ni flocons	Liquide, homogène	Caractéristique du babeurre aigre - goût fermenté. Arrière-goût de pasteurisation ou léger arrière-goût de fourrage toléré	Blanc à jaune pâle
Caséine	Poudre ou substance cristalline homogène	Poudre ou granules solides, sèches ou poreuses de forme quelconque	Sans sucre, goût neutre	Blanc à crème clair
Lactulose	Substance cristalline	Fins cristaux de forme homogène	Pas d'odeur, goût doux	Blanc
Concentré de lactulose	Liquide homogène, visqueux	Homogène, visqueux	Goût légèrement doux à aigre-doux. Arrière-goût et odeur de caramélisation tolérés	Jaune clair à jaune foncé
Matière grasse laitière et végétale en pâte à tartiner	Plastique homogène, consistance dense ou molle, surface mate ou légèrement brillante, d'apparence sèche		Goût crémeux, de crème douce ou de crème fermentée	Blanc à jaune clair, homogène
Mélange fondu crémeux et végétal	Granuleux ou homogène (dense ou mou)		Goût et odeur de matière grasse du lait fondue	Jaune clair à jaune, uniforme
Produits de crèmerie ou de composants de crèmerie, produits contenant du lait	Conforme à la description fournie par le producteur et au goût, à la couleur et (ou) ou à l'odeur déterminés par les composants aromatisants ajoutés et l'utilisation de glaçages ou d'autres produits alimentaires			

**PARAMÈTRES D'IDENTIFICATION PHYSICO-CHIMIQUE ET MICROBIOLOGIQUE DES PRODUITS
DU TRAITEMENT DU LAIT**

**1. Lait à boire, crème, produits à base de lait fermenté,
Produits du traitement du lait condensé, produits du traitement du lait en poudre**

Produit du traitement du lait	Paramètres			
	fourchette de fraction de masse, %			micro-organismes de lactate, micro-organismes probiotiques, levure en fin de durée de conservation
	matière grasse	protéine, au moins	RSMS <1>, au moins	
1	2	3	4	5
Lait à boire	0,1 – 8,9	2,8	8,2	-
Cocktails, boissons, gelées, puddings, mousses, pâtes, soufflés à base de lait	0,1 – 9,5			-
Crème, y compris à haute teneur en matière grasse	9,0 – 34,0	2,2	5,6	-
	35,0 – 58,0	1,2	3,6	
Produits à base de lait fermentés, à l'exception du yogourt, de la crème fraîche, des fromages frais, y compris produits contenant des bifidobactéries et d'autres micro-organismes probiotiques	0,1 – 8,9	2,8	7,8 – 9,5	micro-organismes de lactate – au moins 1×10^7 CFU. Pour les produits enrichis aux bifidobactéries et autres micro-organismes probiotiques, y compris le yogourt, bifidobactéries et (ou) autres micro-organismes probiotiques – au moins 1×10^6 CFU Levure en fin de durée de conservation de l'ayran - au moins : - 1×10^4 , pour le kumiss – 1×10^5 CFU
Yogourt	0,1 – 10,0	3,2, avec ajout de composants – 2,8	9,5, avec ajout de composants – 8,5	
Crème fraîche, produits à base de crème fraîche	9,0 – 58,0	1,2	3,6	micro-organismes de lactate pour la crème fraîche – au moins 1×10^7 CFU
Produits à base de fromage frais, matière sèche du fromage frais	0,1 – 35,0	8,0	13,5	-
Lait condensé stérilisé, y compris avec sucre	1,0 – 16,0	7,0	11,5	-
	1,0 – 16,0	7,0	14,0	
Lait concentré stérilisé	7,0 – 9,5	6,0	16,0	-
Crème stérilisée	25,0	2,6	5,3	-
Crème condensée avec sucre	19,0 – 20,0	8,0	18,0	-
Lait en poudre	1,0 – 26,0	16,0	69,0	-
Crème en poudre, y compris à haute teneur en matière grasse	42,0 – 45,0	20,0	53,0	-
	75,0 – 80,0	10,0	15,0	-

.....
<1> RSMS – matière sèche résiduelle du lait écrémé.

2. Beurre de lait de vache et pâte de beurre

	Fraction de masse, %			Acidité titrable du plasma du lait du produit, degrés Thörner		Acidité de la phase grasse, degrés Kettstofer, ne pas dépasser
	matière grasse	humidité	sel	crémeux doux	crémeux fermenté	
Lait cuit au four	Au moins 99,0	n'excède pas 1,0	-			4,0
Beurre, y compris :						
crémeux doux et crémeux fermenté ayant une teneur en matière grasse classique ; sans sel	80,0 – 85,0 compris	18,5 – 14,0	-	ne pas dépasser 26,0	40,0 – 65,0	4,0
salé	80,0 – 85,0 compris	17,5 – 13,0	1,0			
crémeux doux et crémeux fermenté à teneur réduite en matière grasse : sans sel	50,0 – 79,0 compris	46,0 – 19,5	-	30,0	40,0 – 65,0	4,0
avec sel	50,0 – 79,0 compris	45,0 – 18,5	1,0	30,0		
Pâte de beurre crémeuse douce et crémeuse fermentée : sans sel	39,0 – 49,0	56,0 – 47,0	-	33,0	40,0 – 65,0	4,0
	39,0 – 49,0	55,0 – 46,0	1,0			

**3. Matière grasse laitière et végétale en pâte à tartiner,
Mélange fondu crémeux et végétal**

Nom de produit	Fraction totale de masse de matière grasse, %	Fraction de masse de matière grasse du lait dans la phase grasse, %	Fraction de masse d'acide linoléique dans la matière grasse extraite du produit, %	Trans-isomères de fraction de masse d'acide oléique dans la matière grasse séparée du produit, dans équivalent de élaïdate de méthyle, %	Température de fonte de la matière grasse, °C, ne pas dépasser
Matière grasse laitière et végétale en pâte à tartiner	39 - 95	au moins 50	10,0 - 35,0	8,0	36
Mélange fondu laitier et végétal	au moins 99	au moins 50	10,0 - 35,0	8,0	36

4. Fromage, Produit à base de fromage <1>

Produits	Fraction de masse, %, de			
	humidité	humidité dans la matière sèche écrémée	matière grasse contenue dans la matière sèche	sel
Fromage, produit à base de fromage, en poudre	2,0 – 10,0	moins de 51,0	4,0 – 40,0 inclus.	2,0 – 6,0
Fromage, produit de type fromage extra-dur	30,0 – 35,0	moins de 51,0	1,0 – 60,0 et plus	1,0 – 3,0 inclus.
Fromage, produit de type fromage, dur	40,0 – 42,0	49,0 – 56,0 inclus.	1,0 – 60,0 et plus	0,5 – 2,5 inclus.
Fromage, produit de type fromage, moyennement dur	36,0 – 55,0	54,0 – 69,0 inclus.	1,0 – 60,0 et plus	0,5 – 4,0 inclus.
Fromage mou, produit à base de fromage, y compris fromage frais, fromage de fromage frais	30,0 – 80,0	plus de 67,0	1,0 – 60,0 et plus	0,4 – 5,0 inclus, pour le fromage mariné 5,0 – 7,0 inclus, pour le fromage non parvenu à maturation ou fromage à base de fromage frais 0,0 – 5,0

<1> La fraction de masse de protéines du fromage dont la fraction de masse de matière grasse est supérieure à 36% doit être d'au moins 16%.

5. Fromage fondu <1 >

Nom de produit	Fraction de masse, %, de			
	matière grasse dans la matière sèche	humidité	sel de cuisine (excepté fromage doux)	sucrose (pour les fromages doux)
Fromage fondu, fromage en tranches	jusqu'à 54,0 inclus	35,0 – 70,0 inclus.	0,2 – 4,0 inclus.	jusqu'à 30,0 inclus
Fromage fondu pâteux	20,0 – 70,0 inclus.	35,0 – 70,0 inclus.	0,2 – 4,0 inclus.	
Fromage fondu, sec	jusqu'à 51,0 inclus	3,0 – 7,0 inclus.	2,0 – 5,0 inclus.	

<1> La fraction de masse de protéines du fromage dont la fraction de masse de matière grasse est supérieure à 36% doit être d'au moins 16%.

6. Glace

Types	Fraction de masse, % de		Fraction de masse, %, au moins		Acidité <3>, degrés Thörner, ne pas dépasser	Expansion suite au fouettage, %
	matière grasse du lait	RSMS <1>	sucrose ou sucre total (autre que lactose)	matières sèches		
Plombière	12,0 – 20,0	7,0 – 10,0	14,0	36	21	40 - 130
Crèmeux	8,0 – 11,5	7,0 - 11,0	14,0	32	22	40 - 110
Lait glacé	ne doivent pas dépasser 7,5	7,0 – 11,5	14,5	28	23	40 - 90
Lait glacé fermenté	ne doivent pas dépasser 7,5	7,0 – 11,5	17,0	28	90	40 - 90
Avec graisse végétale	ne doivent pas dépasser 12,0	7,0 – 11,0	14,0	29	22	40 – 110

.....
 <1> RSMS – matière sèche résiduelle du lait écrémé.

<2> Graisse végétale ou mélange de graisse végétale et de matière grasse du lait.

<3> L'acidité de la glace à l'arôme de crème brûlée, de chocolat, d'œuf, de blanc d'œuf ou de jaune d'œuf ne doit pas être supérieure à 24 degrés Thörner pour la plombière, 25 degrés Thörner pour le lait glacé et 26 degrés Thörner pour la glace au lait. La teneur en micro-organismes de lactate de la glace au lait fermenté doit être au moins égale à 1×10^6 .

PARAMÈTRES D'IDENTIFICATION PHYSICO-CHIMIQUE DES PRODUITS ALIMENTAIRES POUR BÉBÉS À BASE DE LAIT

1. Formules adaptées en poudre, liquides, insipides et fermentées pour nourrissons de la naissance à cinq mois (par 100 ml de produit prêt à l'emploi)

Critères et paramètres	Unités de mesure	Niveaux admissibles	
		contrôlés	marqués
Protéine	g	1,2 – 1,7	+
Protéines du petit-lait du lait	pourcentage de protéines totales, au moins	50	+
Matière grasse	g	3,0 – 4,0	+
Acide linoléique	pourcentage d'acides gras totaux, mg	14 – 20	+
Ratio d'alpha-tocophérol/d'acides gras polyinsaturés		400 - 800	
Glucides	g	6,5 – 8,0	+
Lactose	pourcentage de glucides totaux	au moins 65	+
Caséine	idem	40 - 50	+
Taurine	mg	4 - 6	+
Valeur calorique	Kcal/L	640 - 700	

2. Formules de suivi en poudre, liquides, insipides et fermentées pour bébés âgés de plus de six mois (par 100 ml de produit prêt à l'emploi)

Critères et paramètres	Unités de mesure	Niveaux admissibles	Obligation de marquage
Protéine	g	1,5 – 1,8	+
Protéines du petit-lait du lait	pourcentage de protéines totales, au moins	40	
Matière grasse	g	2,5 – 4,0	+
Acide linoléique	pourcentage d'acides gras totaux, mg	14 – 20	+
Idem		400 - 800	
Glucides	g	7,0 – 9,0	+
Lactose	pourcentage de glucides totaux, au moins	65	+
Valeur calorique	Kcal/L	640 – 750	+

Notes

1. La composition des protéines des formules adaptées doit être aussi proche que possible de celle des protéines du lait de femme.
2. Les matières grasses des formules adaptées ne doivent contenir ni huile de sésame, ni huile de graine de coton
3. La teneur en trans-isomères ne doit pas dépasser 3% de la teneur totale en matière grasse
4. La teneur en acides myristiques et lauriques ne doit pas dépasser 20% de la teneur totale en matière grasse.
5. La ratio acide linoléique sur acide alpha-tocophérol doit être compris entre 5 et 15.
6. La teneur en longues chaînes d'acides gras utilisées pour les formules enrichies ne doit pas dépasser 1% de la matière grasse pour les acides gras polyinsaturés en longues chaînes w-3 et 2% pour les acides gras polyinsaturés en longues chaînes w-6.
7. La teneur en acide eicosapentaénoïque ne doit pas dépasser la teneur en acide docosahexaénoïque.
8. La teneur en sucrose et (ou) en fructose ou la teneur cumulée des deux ne doit pas dépasser 20% de la teneur totale en glucides.
9. La maltodextrine et le maltose peuvent être utilisés en complément du lactose.

3. Formules lactées partiellement adaptées (en poudre, liquides, insipides ou fermentées) pour enfants âgés de plus de six mois (par 100 ml de produit prêt à l'emploi)

Critères et paramètres	Unités de mesure	Niveaux admissibles	Obligation d'étiquetage
Protéine	g	1,5 – 2,4	+
Protéines du petit-lait du lait	Pourcentage de protéines totales	20 - 50	
Matière grasse	g	2,5 – 4,0	+
Acide linoléique	Pourcentage d'acides gras totaux, au moins	14	
	g, au moins	400	
Glucides	g	6,0 – 9,0	+
Valeur calorique	kcal/L	520 - 820	+

4. Compléments alimentaires pour nourrissons (par 100 ml de produit prêt à l'emploi)

Critères et paramètres	Unités de mesure	Niveaux admissibles	Obligation d'étiquetage
Lait stérilisé, ultra-pasteurisé, y compris enrichi en vitamines et pasteurisé			
Protéine	g	2,8 – 3,2	+
Matière grasse	g	2,5 – 4,0 2,0 – pour l'alimentation prophylactique	+
Minéraux			
Calcium	mg	115 – 140	+
Produits liquides à base de lait fermenté, y compris contenant des enrichissements horticoles			
Protéine	g	2,0 – 3,2 ne pas dépasser 4,0 – pour l'alimentation prophylactique	+
Matière grasse	g	2,5 – 4,0 au moins 2,0 – pour l'alimentation prophylactique	+
Glucides, y compris sucre	g	4 – 12, 10	+
Valeur calorique	Kcal	45 – 106	
Cendre	g	0,5 – 0,8	
Calcium	mg	60 - 150	+
Acidité	Degrés Thörner, ne pas dépasser	100	-
Fromages frais et produits à base de fromage frais, y compris enrichis en produits horticoles			
Protéine	g	7 – 17	+
Matière grasse	g	3,0 – 15	+
Glucides, y compris sucre	g, ne pas dépasser	12, 10	
Valeur calorique	Kcal	102 – 250	
Minéraux			
Calcium	mg	120 – 200	+
Acidité	degrés Thörner, ne pas dépasser	150	-
Lait en poudre			
Protéine du lait	g	2,8 – 3,2	+
Matière grasse	g	2,5 – 4,0	+
Minéraux			
Calcium	mg	115 – 140	-
Boissons lactées en poudre et liquides			
Protéine	g	2,0 – 5,2	+
Matière grasse	g	1,0 – 4,0	+

Glucides, y compris sucre	g	7,0 – 12,0 6,0	
Minéraux			
Calcium	mg	105 - 240	+
Bouillies en poudre à base de lait nécessitant une cuisson			
Humidité	g, ne pas dépasser	8	+
Protéine	g	12 - 20	+
Matière grasse	g	10 - 18	+
Glucides, y compris sucre	g, ne pas dépasser	60 – 70 20	+
Bouillies en poudre à base de lait instantanées			
Protéine	g	12 - 20	+
	g, au moins - dans les bouillies qui doivent être reconstituées avec du lait de vache entier ou partiellement dilué	7	+
Matière grasse	g, au moins	10 – 18	+
	g, au moins – dans les bouillies qui doivent être reconstituées avec du lait entier dont la fraction de masse est inférieure à 25%, à condition que du beurre ou de l'huile végétale soit rajouté(e) aux bouillies reconstituées	5,0	
	g, au moins – dans les bouillies qui doivent être reconstituées avec du lait écrémé, à condition qu'elles soient reconstituées avec du lait entier ou que du beurre ou de l'huile végétale soit ajouté(e) aux bouillies reconstituées	0,5	
Glucides, y compris sucre	g	60 – 70, 20	+

**PARAMÈTRES D'IDENTIFICATION PHYSICO-CHIMIQUE
DES PRODUITS ALIMENTAIRES À BASE DE LAIT POUR ENFANTS D'ÂGE PRÉ-SCOLAIRE OU SCOLAIRE**

**1. Lait à boire, crème à boire, produits à base de lait fermenté,
Y compris yogourt et boissons à base de lait
(lait et crème à boire et en poudre traités à la chaleur)
(par 100 ml de produit prêt à l'emploi)**

Critères et paramètres	Unités de mesure	Niveaux admissibles	Obligation d'étiquetage
Protéine			+
lait, produits à base de lait fermenté	g	2,0 – 5,0	+
crème	g	2,7	+
Matière grasse			+
lait, produits à base de lait fermenté	g	1,5 – 4,0	
Crème	g	10 - 20	+
Glucides			
lait, produits à base de lait fermenté	g, ne pas dépasser	5,0 – 10,5, y compris sucre - 10	+
crème		10,1 – 19,9	+
Minéraux			
calcium	mg	105 - 240	+ pour les produits enrichis

**2. Fromage dur, semi-dur, mariné et fondu
pour enfants d'âge pré-scolaire ou scolaire
(par 100 ml de produit prêt à l'emploi)**

Critères et paramètres	Unités de mesure	Niveaux admissibles	Obligation d'étiquetage
Fraction de masse d'humidité	Pourcentage, ne pas dépasser	60	
Fraction de masse de matière grasse dans la matière sèche	Pourcentage, ne pas dépasser	50	+
Sels	g, ne pas dépasser	2	

**3. Produits à usage spécial
destinés à la thérapie nutritionnelle des nourrissons
(par 100 ml de produit prêt à l'emploi)**

Critères et paramètres	Unités de mesure	Niveaux admissibles	Obligation d'étiquetage
Produits à faible teneur en lactose ou sans lactose			
Protéine	g	1,2 – 2,0	+
Taurine	mg	4,0 – 5,0	
L-carnitine	mg	1,0 – 1,5	
Matière grasse	g	3,0 – 4,0	+
Acide linoléique	Pourcentage d'acides gras totaux	14 - 20	
	mg	400 - 800	
Glucides	g	6,5 – 8,0	+
Maltodextrine	g	5,0 – 6,0	

Lactose	g, ne pas dépasser	1,0	Dans les produits à faible teneur en lactose
	g	0,01	Dans les produits sans lactose
Valeur calorique	Kcal/L	640 - 700	

Addendum 15
à la Loi Fédérale sur la
« Réglementation technique
en matière de lait et de produits laitiers »

**FORMES DE MINÉRAUX ET DE VITAMINES
PERMIS POUR LA PRODUCTION DE PRODUITS ALIMENTAIRES POUR BÉBÉS À BASE DE LAIT**

Nom	Forme
Minéraux	
Calcium	Carbonate de calcium (E 170) Citrate de calcium trisubstitué (E 333) Citrate de calcium disubstitué (E 345) Gluconate de calcium (E 578) Glycérophosphate de calcium (E 383) Lactate de calcium (E 327) Orthophosphate de calcium (E 341)
Sodium	Citrate de sodium Chlorure de sodium (E 331)
Magnésium	Carbonate de magnésium (E 504) Chlorure de magnésium (E 511) Gluconate de magnésium (E 580) Sels de magnésium d'acide orthophosphorique (E 343) Sulfate de magnésium (E 518) Lactate de magnésium (E 329)
Potassium	Citrate de potassium (E 332) Lactate de potassium (E 326) Phosphate de potassium disubstitué (GOST 2493)
Fer	Gluconate de fer (II) (E 579) 7-hydrate de sulfate de fer (II) (GOST 4148) Lactate de fer (II) (E 585) Fumarate de fer (II) Diphosphate (pyrophosphate) de fer (II) Fer élémentaire
Cuivre	Carbonate de cuivre Citrate de cuivre Gluconate de cuivre Sulfate de cuivre (E 519)
Zinc	Acétate de zinc Sulfate de zinc Chlorure de zinc Lactate de zinc
Manganèse	Carbonate de manganèse
	Chlorure de manganèse Citrate de manganèse Gluconate de manganèse Sulfate de manganèse
Iode	L'iodure de potassium et la caséine iodée sont uniquement utilisés pour fabriquer du lait à boire pour les enfants âgés de plus de deux ans
Sélénium	Sélénite de sodium
Vitamines	
Rétinol (A)	Acétate de rétinol

	Palmitate de rétinol Béta carotène
Calciférol (D)	Ergocalciférol D2 Ergocalciférol D3
Tocophérol (E)	D-tocophérol DL – alpha-tocophérol D-alpha-tocophéryl
Thiamine (B1)	Hydrochlorure de thiamine Bromure de thiamine Mononitrate de thiamine Chlorure de thiamine
Riboflavine (B2)	Riboflavine Phosphate de sodium 5 riboflavine
Niacine (PP)	Nicotinamide Acide de nicotine
Pyridoxine (B6)	Hydrochlorure de pyridoxine Phosphate 5 de pyridoxine Dipalmitate de pyridoxine
Acide pantothénique	Pantothénate D de calcium Pantothénate D de sodium Dexpanthénol
Cyanocobalamine (B 12)	Cyanocobalamine Hydroxocobalamine
Acide folique (Bc)	Acide folique
Acide ascorbique (C)	Acide ascorbique L Ascorbate L de sodium Ascorbate L de calcium Acide ascorbique L de palmitoyle 6 (palmitate d'ascorbyle) Ascorbate de potassium
Vitamine K	Phylloquinone (phytoménadione)
Biotine	D-biotine
Choline	Chlorure de choline Citrates de choline Bitartrate de choline
Inosite	Préparation d'inosite
Carnitine	L-carnitine Hydrochlorure de carnitine L

Addendum 16
à la Loi Fédérale sur la
« Réglementation technique
en matière de lait et de produits laitiers »

**NIVEAUX ADMISSIBLES DE MINÉRAUX ET DE VITAMINES
DANS LES PRODUITS ALIMENTAIRES LIQUIDES POUR BÉBÉS À BASE DE LAIT ET DE COMPOSANTS DE
LAIT**

Nom	Unités de mesure	Paramètres	Obligation d'étiquetage
Formules adaptées			
Minéraux			
Calcium	mg/L	330 - 700	+
Phosphore	mg/L	150 - 400	+
Calcium/phosphore	ratio	1,2 – 2,0	
Potassium	mg/L	400 - 800	+
Sodium	mg/L	150 - 300	+
Potassium/sodium	ratio	2,5 - 3	
Magnésium	mg/L	30 - 90	+

Cuivre	mkg/L	300 - 600	+
Manganèse	mkg/L	10 - 300	+
Fer	mg/L	3 - 8	+
Zinc	mg/L	3 - 10	+
Chlorures	mg/L	300 - 800	+
Iode	mkg/L	50 - 150	+
Sélénium	mkg/L	10 - 40	+
Cendre	g/L	2,5 - 4	-
Vitamines			
Rétinol (A)	équiv-mkg/L	400 - 1000	+
Tocophérol (E)	mg/L	4 - 12	+
Calciférol (D)	mkg/L	7,5 - 12,5	+
Vitamine K	mkg/L	25 - 60	+
Thiamine (B1)	mkg/L	400 - 1 000	+
Riboflavine (B2)	mkg/L	500 - 1 500	+
Acide pantothénique	mkg/L	2 700 - 5 000	+
Pyridoxine (B6)	mkg/L	300 - 1 000	+
Niacine (PP)	mkg/L	2 000 -	+
Acide folique (Bc)	mkg/L	60 - 150	+
Cyanocobalamine (B12)	mkg/L	1,0 - 3,0	+
Acide ascorbique (C)	mg/L	55 - 150	+
Inosite	mg/L	20 - 60	+
Choline	mg/L	50 - 150	+
Biotine	mkg/L	10 - 40	+
L-carnitine	mg/L	10 - 20	+
Nucléotide (total de monophosphates - cytidine-, uridine-, adenosine-, guanosine- et inosine-5)	mg/L, ne pas dépasser	35	+
Formules de suivi, adaptées pour les bébés âgés de plus de six mois			
Minéraux			
Calcium	mg/L	400 - 800	+
Phosphore	mg/L	200 - 400	+
Calcium/phosphore	ratio	1,2 - 2,0	
Potassium	mg/L	500 - 900	+
Sodium	mg/L	150 - 300	+
Potassium/sodium	ratio	2 - 3	+
Magnésium	mg/L	50 - 100	+
Cuivre	mkg/L	400 - 1 000	+
Manganèse	mg/L	10 - 300	+
Fer	mg/L	7 - 14	+
Zinc	mg/L	4 - 10	+
Chlorures	mg/L	300 - 800	+
Iode	mkg/L	50 - 150	+
Sélénium	mkg/L	10 - 40	+
Cendre	g/L	2,5 - 5	-
Vitamines			
Rétinol (A)	équiv-mkg/L	400-1000	+
Tocophérol (E)	mg/L	4 - 12	+
Calciférol (D)	mkg/L	8 - 12,5	+
Vitamine K	mkg/L	25 - 60	+
Thiamine (B1)	mkg/L	400 - 1 000	+
Riboflavine (B2)	mkg/L	600 - 1 500	+
Acide pantothénique	mkg/L	3 000 - 5 000	+
Pyridoxine (B6)	mkg/L	400 - 1 000	+
Niacine (PP)	mkg/L	3 000 -	+
Acide folique (Bc)	mkg/L	60 - 150	+
Cyanocobalamine (B12)	mkg/L	1 - 3,0	+
Acide ascorbique (C)	mg/L	55 - 150	+

Choline	mg/L	50 - 150	+
Biotine	mkg/L	10 - 40	+
Inosite	mg/L	20 - 60	+
L-carnitine	mg/L	10 - 20	+
Nucléotide (total de monophosphates - cytidine-, uridine-, adenosine-, guanosine- et inosine-5)	mg/L, ne pas dépasser	35	+
Formules de suivi, partiellement adaptées			
Minéraux			
Calcium	mg/L	600 - 900	+
Phosphore	mg/L	200 - 600	+
Calcium/phosphore	ratio	1,2 – 2,0	
Potassium	mg/L	400 – 1 000	+
Sodium	mg/L	250 - 350	+
Magnésium	mg/L	50 - 100	+
Cuivre	mkg/L	400 - 1000	+
Manganèse	mkg/L	10 - 500	+
Fer	mg/L	5 - 14	+
Zinc	mg/L	4 - 10	+
Chlorures	mg/L	600 - 800	+
Iode	mkg/L	50 - 120	+
Cendre	g/L	4 - 5	-
Vitamines			
Rétinol (A)	équiv-mkg/L	400 - 800	+
Tocophérol (E)	mg/L	4 - 12	+
Calciférol (D)	mkg/L	7 - 15	+
Thiamine (B1)	mkg/L	400 – 1 000	+
Riboflavine (B2)	mkg/L	500 – 1 500	+
Acide pantothénique	mkg/L	2 500 – 5 000	+
Pyridoxine (B6)	mkg/L	400 – 1 000	+
Niacine (PP)	mkg/L	3 000 –	+
Acide folique (Bc)	mkg/L	60 - 150	+
Cyanocobalamine (B12)	mkg/L	1,5 – 3,0	+
Acide ascorbique (C)	mg/L	55 - 150	+
Bouillies en poudre à base de lait nécessitant une cuisson, bouillies instantanées au lait en poudre			
Minéraux			
Calcium	mg	400 - 600	
Sodium	mg, ne pas	500	
Fer	mg, pour aliments	6 - 10	
Iode	mkg, pour aliments	40 - 80	
Vitamines (dans des bouillies enrichies)			
Rétinol (A)	équiv-mkg/L	300 - 500	
Tocophérol (E)	mg	5 - 10	
Thiamine (B1)	mg	0,2 – 0,6	
Riboflavine (B2)	mg	0,4 – 0,8	
Niacine (PP)	mg	4 - 8	
Acide ascorbique (C)	mg	30 - 100	

L I S T E
DES ADDITIFS ET AROMATISANTS ALIMENTAIRES PERMIS POUR LA FABRICATION DE PRODUITS
ALIMENTAIRES POUR NOURRISSONS DURANT LA PREMIÈRE ANNÉE DE LA VIE ET LES ENFANTS
ÂGÉS DE UN À TROIS ANS

Additif alimentaire (Index E)	Produits alimentaires	Niveau maximum dans les produits alimentaires finis pour
Azote (E 941) Argon (E 938) Hélium (E 939) Dioxyde de carbone (E 290)	Compléments alimentaires	Conformément à la documentation technique du producteur
Acide alginique (E 400) Alginate de potassium (E 402) Alginate de calcium (E 404) Alginate de sodium (E 401) (séparément ou mélangés)	Desserts, puddings	500 mg/kg
Palmitate d'ascorbyl L (E 304) Concentré de tocophérol (E 306) Alpha-tocophérol (E 307) Gamma-tocophérol (E 308) Delta-tocophérol (E 309) (séparément ou mélangés)	Produits contenant des matières grasses	100 mg/kg
Acide ascorbique L (E 300) Ascorbate L de calcium (E 302) Ascorbate L de sodium 301) (séparément ou mélangé dans un équivalent d'acide ascorbique)	Produits à base de céréales contenant des matières grasses, y compris les biscuits et les biscottes	200 mg/kg
Hydroxyde de potassium (E 525) Hydroxyde de calcium (E 526) Hydroxyde de sodium (E 524) (uniquement pour réguler l'acidité active)	Compléments alimentaires	Conformément à la documentation technique du producteur
Gomme de guar (E 412) Gomme arabique (E 414) Gomme de caroube (E 410) Gomme de xanthane (E 415) Pectines (E 440) (séparément ou mélangés)	Compléments alimentaires	10 g/kg
Carbonates d'ammonium (E 503) Carbonates de potassium (E 501) Carbonates de sodium (E 500) (uniquement en tant qu'agent levant)	Compléments alimentaires	Conformément à la documentation technique du producteur
Carbonates de calcium (E 170) (uniquement pour réguler l'acidité active)	Compléments alimentaires	Conformément à la documentation technique du producteur
Acide citrique (E 300) Citrates de potassium (E 332) Citrates de calcium (E 333) Citrates de sodium (E 331) (séparément ou mélangés ; uniquement pour réguler l'acidité active)	Compléments alimentaires	Conformément à la documentation technique du producteur

Amidons modifiés :	Compléments alimentaires	50 g/kg
Adipate de diamidon acétylé (E 1422) Phosphate de diamidon acétylé (E 1414) Amidon acétylé (E 1420) Amidon oxydé acétylé (E 1451) Phosphate de diamidon (E 1412) Phosphate de monoamidon (E 1410) Amidon oxydé (E 1404) Phosphate de diamidon phosphaté (E 1413) Succinate d'octényl de sodium d'amidon (E 1450) (séparément ou mélangés)		
Acide lactique (E 270) Lactate de potassium (E 326) Lactate de calcium (E 387) Lactate de sodium (E 325) (séparément ou mélangés ; uniquement pour réguler l'acidité active)	Compléments alimentaires	Conformément à la documentation technique du producteur
Acide chlorhydrique (E 507)	Compléments alimentaires	Conformément à la documentation technique du producteur
Acide acétique (E 260) Acétate de potassium (E 261) Acétate de calcium (E 387) Acétate de sodium (E 262) (séparément ou mélangés ; uniquement pour réguler l'acidité active)	Compléments alimentaires	Conformément à la documentation technique du producteur
acide phosphorique o (E 339) (phosphate ajouté en équivalent P205 uniquement pour réguler l'acidité active)	Compléments alimentaires (à l'exception des produits à base de viande et de poisson partiellement préparés et de la charcuterie)	1 g/kg
Acide malique (E 296) (uniquement pour réguler l'acidité active) <2>	Compléments alimentaires	Conformément à la documentation technique du producteur
Arômes naturels	Compléments alimentaires	Conformément à la documentation technique du producteur

<1> Uniquement L(+) – formes d'acides lactiques, tartariques et maliques et leurs sels – peuvent être utilisés pour la fabrication de compléments alimentaires.

<2> L(+) – acide lactique obtenu à partir de souches de micro-organismes non-pathogènes et non-toxiques - peuvent être utilisés pour la fabrication de produits lactés fermentés.

Note. Il est permis d'utiliser des additifs alimentaires pour intégrer des produits alimentaires pour enfant dans un autre produit. La teneur en gomme arabique (E 414) de ces produits ne doit pas dépasser 150 g/kg, et la teneur en dioxyde de silicium amorphe (E 551) ne doit pas dépasser 10 g/kg. Dans le cadre de la vitamine B12, la mannite est autorisée dans l'alimentation pour enfants lorsqu'elle est utilisée en tant qu'agent porteur de dissolvant ; sa teneur en vitamine B12 ne doit pas dépasser 1 mg/kg de mannite. L'ascorbate de sodium (E 301) est autorisé dans le cadre du revêtement des préparations à base d'acides gras polyinsaturés. Les produits prêts à l'emploi ne doivent pas contenir plus de mg/kg de gomme arabique ou de 75 mg/kg d'ascorbate de sodium.

**SEUIL ADMIS DES ÉCARTS
DES PARAMÈTRES DE VALEUR NUTRITIONNELLE ÉTIQUETÉS D'UN PRODUIT FINI PAR RAPPORT
AUX VALEURS RÉELLES DE VALEUR NUTRITIONNELLE**

Paramètres de valeur nutritionnelle du produit fini	Seuil des écarts admis. +/-
Protéines, matière grasse, glucides, sucre, acides organiques, alcool, cellulose, acides gras	
moins de 10 g par 100 g de produit	+/- 10%
10 - 40 g par 100 g de produit	+/- 15%
plus de 40 g par 100 g de produit	+/- 6 g
Sodium, magnésium, calcium, phosphore, fer, zinc, vitamines C, B1, B2, B6, acide pantothénique, niacine, cholestérol	+/- 20%
Vitamines A, D, E, acide folique, B12, biotine, iode	+/- 30% (ne comprend pas la teneur relevée en vitamines dans la fabrication d'un produit fini)