

Республика Сенегал

Один Народ Одна Цель Одна Вера

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО РАЗВИТИЯ

ДЕКРЕТ №69-891 25 июля 1969, регламентирующий контроль молока и молочных продуктов, предназначенных для потребления человеком

ПРЕЗИДЕНТ РЕСПУБЛИКИ,

Учитывая конституцию, именно ее статьи 37 и 65;
Учитывая закон от 16 апреля 1987 относительно наказания за фальсификацию в торговле маслом и при изготовлении маргарина;
Учитывая закон от 29 июня 1934, относящийся к защите молочных продуктов;
Учитывая закон № 66-48 от 27 мая 1966, относящийся к контролю продуктов питания и наказанию за фальсификацию;
Учитывая декрет от 11 января 1924, измененный декретом от 17 января 1935, регламентирующий условия обращения, продажи и экспорта натуральных продуктов французской западной Африки;
Учитывая декрет от 25 марта 1938, касающийся предписания государственных ведомств для применения, во французской западной Африке и в отношении того, что касается различных видов сливочного мороженого, мороженого и видов шербета, закона от 1-ого августа 1905, о наказании за фальсификацию;
Учитывая декрет от 2 апреля 1938, касающегося предписания государственных ведомств для применения, во французской западной Африке, закона от 1-ого августа 1905 о наказании за фальсификацию в отношении стерилизованного, пастеризованного, концентрированного молока и молока в виде порошка;
Учитывая декрет № 59-319 от 22 декабря 1959, касающегося отступления от декрета от 2 апреля 1938 относительно импорта и продажи обезжиренного сухого молока и полуобезжиренного;
Учитывая декрет № 63-456 от 5 июля 1963, измененного и дополненного декретом № 64-733 от 22 октября 1964, устанавливающего условия импорта молока;
Учитывая декрет № 65-889 от 16 декабря 1965 относительно наименования пищевых консервов;
Учитывая декрет № 68-507 от 7 мая 1968, регламентирующего контроль продуктов, предназначенных для питания человека или животного;
Учитывая декрет № 68-508 от 7 мая 1968, устанавливающего условия поиска и констатации нарушений закона № 66-48 от 27 мая 1966, относящегося к контролю продуктов питания и к наказанию за фальсификацию;
Учитывая постановление №1829 от 12 июля 1945, регламентирующего на территории Сенегала изготовление сыров для продажи;
Учитывая постановление № 4305 от 31 декабря 1946, регламентирующего транспортировку и продажу молока, свежего или кислого в городах Дакар, Рюфиск, Сент-Луи, Луга, Тиес, Дюрбель, Каолак;
Учитывая постановление № 4308 от 31 декабря 1946, регламентирующего доставку и продажу сыров местного изготовления на территории Сенегала;
Учитывая постановление № 1837 от 31 марта 1955, регламентирующего продажу йогуртов местного изготовления;
Учитывая общее постановление № 7942 от 13 августа 1957, устанавливающего определенный порядок для консервов и пищевых презервов;
Учитывая уведомление комиссии по контролю продуктов питания на ее заседании 29 июня 1968;
Заслушав Верховный суд;
О докладе министра сельского развития,

ПОСТАНОВЛЯЕТ

АКТ ПЕРВЫЙ: МОЛОКО И НАПИТКИ НА ОСНОВЕ МОЛОКА

Статья 1: Наименование "молоко", без указания происхождения вида животных, сохранено для коровьего молока или молока зебу.

Любое молоко, происходящее от молочной самки, иной чем корова или зебу должно быть обозначено наименованием "молоко", с указанием вида животного, от которого оно происходит; "козье молоко", « молоко овцы », « молоко верблюдицы », и т.д.

24

Статья 2: Не может быть рассмотрено как молоко для потребления человеком:

1. Молоко, происходящее от животных, пораженных болезнями, номенклатура которых будет дана постановлением министра сельского развития;
2. Окрашенное, грязное или с плохим запахом молоко;
3. Молоко от дойки, произведенной менее семи дней после родов, и как правило, молоко, содержащее молозиво;
4. Молоко, происходящее от плохо накормленных животных и очевидно, переутомленных.

Статья 3: Молоко, предназначенное для продажи в сыром виде для потребления человеком должно:

1. Быть собранным и транспортированным в емкостях, соответствующих предписаниям статьи 4 настоящего декрета;
2. Быть чистым и им оставаться до момента продажи потребителю, его чистота проверяется фильтрацией сквозь вату;
3. Незамедлительно быть охлажденным после дойки и содержаться в таком состоянии до момента продажи потребителю, при температуре ниже 15 °, эти предписания однако не применяются к молоку, напрямую проданному потребителю в течение двух часов после дойки;
4. Происходить от здоровых животных, не зараженных заразными болезнями.

Статья 4: Емкости, использованные для сбора и для доставки молока для продажи в сыром виде, для потребления человеком, должны:

1. Содержаться всегда в хорошем состоянии;
2. До использования, быть чистыми и быть стерилизованными, используемые компоненты должны быть разрешены комиссией по контролю качества продуктов питания;
3. Если они предназначены для транспортировки вне эксплуатации, они должны кроме того:
 - a. Иметь полосы, вокруг всей емкости или на этикетке с надписью: "сырое молоко", ясно видимыми буквами, не менее 3 см высотой;
 - b. Сразу же, после заполнения и охлаждения, быть закрытыми;
 - c. Не быть открытыми со момента принятия к перевозке до продажи потребителю, за исключением случая, когда молоко, для розничной продажи, было собрано в резервуаре-рефрижераторе; в данном случае емкости могут быть открыты только во время переливания
 - d. Во время принятия к перевозке они должны быть снабжены средством (пломба, печать или другая), позволяя убедиться в соблюдении предписания вышеупомянутого абзаца c; данное средство должно иметь регистрационный номер, предусмотренный в статье 104 настоящего декрета.

Предписания пункта 3 настоящей статьи не применяются к производителям, напрямую продающим потребителю молоко, исключительно произведенное в своем хозяйстве, с той оговоркой, что продажа имела место либо в самом хозяйстве, либо на складе, где это молоко может быть индивидуализировано.

Статья 5: Кроме продающих производителей либо напрямую потребителю, либо в пункте сбора, принадлежащем кооперативу, либо одному из сборщиков, предусмотренных в пункте 2 настоящей статьи, могут продавать молоко в сыром виде для потребления человеком только:

1. Пункты сбора, принадлежащих кооперативам животноводов, при условии прямой продажи потребителю в своем районе сбора;
2. До даты, зафиксированной постановлением Министра сельского развития, сборщиков, собирающих менее 200 литров молока в день у производителей. Рассматриваются как сборщики, в соответствии с настоящим декретом, любые физические или юридические лица, помимо пунктов сбора вышеупомянутых, целевые, являющиеся посредником между производителем и потребителем.

Статья 6: Посты сбора и сборщики, предусмотренные в статье 5 настоящего декрета, должны, до начала своих операций или, если идет речь о текущих операциях к дате публикации настоящего декрета, самое позднее месяц после этой даты, заявить о своей деятельности Префекту по месту нахождения или проживания.

Любые изменения в условиях хозяйства должны быть заявлены на тех же условиях;

21

Статья 7: Запрещено выставить на продажу или продавать, для потребления человеком, молоко, непригодное к этому употреблению или молоко полученное путем смешивания молока для данного потребления с молоком, непригодным к этому употреблению.

Запрещено содержать, показывать, выставлять на продажу или продавать:

- под наименованием "пастеризованное молоко", молоко, которое не было очищено от любых патогенных микробов способом, одобренным комиссии по контролю продуктов питания;
- под наименованием "стерилизованное молоко", молоко, содержащее живые микробы.

Статья 8: Молоко может, после санации, или пастеризации быть представлено для потребления человеком в герметично закрытых емкостях, если оно имеет содержание жира, равное или выше 25 г на литр или если это содержание ниже при условии, в этом последнем случае, что в наименовании на продажу, на емкостях содержалась бы пометка «полубезжиренное» или «обезжиренное», согласно чему содержание жира- между 25 и 12,5 г или ниже 12,5 г на литр. Эта пометка должна быть написанной (за исключением любого другого указания, относящегося к содержанию жира), ясно видимыми буквами темного цвета, размеры которых не менее 8 мм для емкостей с объемом больше пол-литра и 5 мм для емкостей, равных или меньших по объему пол-литра.

Условия применения настоящей статьи будут определены межведомственным постановлением.

Статья 9: Бутылки или безвозвратные тары, за исключением металлических коробок, использованных для продажи молока, предназначенного для потребления человеком, должны будут содержать количество жидкости, равной литру, половине литра, 25 сантিলитрам или ниже 25 сантিলитров.

Пометка действительного объема должна быть указана четкими буквами на емкостях, какими бы они ни были.

Совместные постановления Министра сельского развития и Министра торговли установят дату, начиная с которой бутылки должны будут иметь характеристики емкостей согласно мер измерения, предусмотренных настоящей статьей.

Статья 10: Запрещено добавление, в любой пропорции, воды в молоко, и не важно питьевая вода или нет.

Также запрещено применение любой обработки, иное чем фильтрование или термические способы очистки, способные изменить физический или химический состав молока, если эта обработка не разрешена межведомственным постановлением.

Статья 11: Разрешено для очистки и дезинфекции аппаратов, служащих для манипуляций, для доставки и для сбыта молока, применение щелочных карбонатов, гипохлоритов, формалина и перекиси водорода, при условии, что благодаря последующим ополаскиваниям, в молоке не осталось следов использованных ингредиентов.

Статья 12: Наименование «ароматизируемое молоко» предназначено для стерилизуемых, пастеризованных, гомогенизированных напитков или не гомогенизированных, сладких или не сладких, с добавлением натуральных ароматических веществ.

Однако, красители и вещества, которые могут быть использованы в этих напитках в качестве физического стабилизатора могут быть разрешены, согласно условий, зафиксированных межведомственным постановлением.

Статья 13: Емкости, содержащие ароматизированное молоко, должны иметь следующие указания ясно видимыми буквами:

1. Наименование продажи «ароматизированное молоко», сопровождаемое, если потребуется, словом «гомогенизированное». Однако, ароматизированные продукты, посредством шоколада или какао, могут быть выставленными на продажу под наименованием "молоко с шоколадом" или «молоко, содержащее какао», с последующим указанием "пастеризованное" или "стерилизованное".
2. Пометка о содержании жира выражена в граммах на литр. Эта пометка должна быть приложена к наименованию продаваемого продукта и написана буквами тех же размеров как те, что использованы для наименования, когда продукт представляет тот же вид, что и вид натурального молока; эти размеры могут наполовину быть меньше, в случае если вид напитка определенно отличается от вида натурального молока;
3. Пометка использованной ароматической субстанции;

- 29
4. Имя или фирменное наименование производителя или, за неимением, продавца, так же как его адрес; эти реквизиты могут быть заменены указанием его ИПП.
 5. Действительный объем в сантитрах;
 6. Указание времени стерилизации, в случае стерилизованного молока и периода использования согласно условий, установленных межведомственным постановлением.

АКТ II: ПАСТЕРИЗОВАННОЕ МОЛОКО

Статья 14: Пастеризация состоит в нагревании молока, осуществляемом в аппарате или группе аппаратов, соответствующих и правильно использованных согласно принципу, одобренному Управлением по животноводству, после уведомления комиссии по контролю продуктов питания.

Ныне считается одобренной обработка в следующих границах:

- нагрев до 63 ° в течение по крайней мере тридцати минут;
- мгновенный нагрев до 95 °.

Для промежуточных температур, постановление Министра сельского развития установит, по предложению комиссии по контролю продуктов питания, при необходимости, срок нагрева.

Во время всего срока пастеризации, температура не должна снизиться на какой-либо градус, какой бы она ни была масса молока, ниже минимума, требуемого для принятого способа.

Аппараты пастеризации, для контроля их работы, должны быть снабжены устройствами, регистрирующими температуру.

Министр сельского развития устанавливает посредством постановления:

1. Характеристики использования и функционирования записывающих устройств температуры;
2. Условия, в которых отмечены результаты, зарегистрированные аппаратами контроля;
3. Порядок контроля записывающих аппаратов.

Графики должны быть датированы и классифицированы в хронологическом порядке; они должны быть сохранены в течение шести месяцев и представлены в течение этого периода в соответствии с любым запросом агентов, уполномоченных для контроля. Незамедлительно, после пастеризации, молоко должно быть охлаждено, во всей своей массе и не менее, чем в течение часа, до температуры ниже 6 °. Министр сельского развития может разрешить, на ограниченный срок, в цехах обработки, специально для этого предназначенных, осуществлять охлаждение до температуры в диапазоне между 6 ° и 13 °.

Эти разрешения не могут быть даны цехам, поставляющих молоко пастеризованное, согласно определенных условий.

Любая обработка молока иная, чем выше определенные, должна быть признанной по крайней мере равной по эффективности с точки зрения гигиены, Управлением по животноводству и одобренной межведомственным постановлением.

Статья 15: « Пастеризованное молоко », на выходе из цеха обработки, не должно содержать более 100.000 зародышей живых микробов на кубический сантиметр.

До момента продажи потребителю, оно должно:

- Быть строго чистым, что подтверждается фильтрацией сквозь вату;
- Быть свободным от болезнетворных микробов, когда отсутствие этих зародышей подтверждается проверкой, определенной постановлением, предусмотренным ниже, в статье 106;
- Не должно содержать более 200.000 зародышей живых микробов на кубический сантиметр;
- Быть постоянно при температуре, ниже или равной 10 °, за исключением специального и временного отступления от норм, согласованного постановлением Министра сельского развития.

Тара, используемая для доставки « пастеризованного молока » должна:

1. Иметь объем больше литра, для того, чтобы избежать смешения с другой тарой, используемой для доставки молока, пастеризованного по определенным условиям;
2. Быть постоянно в хорошем, надлежащем состоянии;

3. До каждого использования, быть чистой и быть стерилизованной; использованные компоненты должны быть разрешены Управлением по животноводству, после уведомления комиссии по контролю продуктов питания;
4. Сразу же по заполнению, емкости должны быть закрыты и оставаться закрытыми до продажи потребителю, резерв, оговорка в двух следующих случаях:
 - молоко, содержавшееся в цистернах, должно быть распределенным в резервуары меньшего объема, для поставки в розничную продажу; в данном случае, открытие цистерн должно иметь место исключительно на молочных складах или на складах, служащих для этой цели, и новые резервуары должны быть закрытыми и также снабжены пломбой, печатью и т.п., как сказано выше;
 - молоко собрано розничным торговцем в охлажденном баке; в данном случае, емкости открываются только во время переливания;
5. Сразу же после закрытия, быть снабженными соответственно пломбой, печатью и т.п., позволяя убедиться в соблюдении предписания параграфа 4 настоящей статьи; данная пломба должно иметь номер идентификации, предусмотренный в статье 13 настоящего декрета и даты поставки, которая должна быть осуществлена не позднее суток, после завершения последней обработки.

Статья 16: Молоко, пастеризованное кондиционное, должно, до момента продажи потребителю:

- о быть строго чистым, что проверяется фильтрацией сквозь вату;
- о быть очищено от болезнетворных микробов, разрушенных пастеризацией, отсутствие этих зародышей микробов подтверждается проверкой, определяемой постановлением, указанным в статье 106 далее;
- о иметь отрицательную реакцию во время поиска индологенных бактерий на кубический сантиметр;
- о содержать не более 30.000 живых зародышей микробов на кубический сантиметр;
- о постоянно быть при температуре ниже или равной 10 °, за исключением случая, предусмотренного в статье 22 настоящего декрета;
- о быть кондиционным на месте последней обработки с целью очистки.

Резервуары, используемые для транспортировки кондиционного пастеризованного молока, должны:

1. Иметь объем либо 1 литр, либо пол-литра, либо четверть литра, либо менее чем четверть литра;
2. Перед каждым использованием быть чистыми и стерилизованными; использованные компоненты должны быть разрешены Управлением по животноводству или комиссией по контролю продуктов питания;
3. Сразу же после заполнения, автоматически быть закрытыми посредством устройства герметичного и стерильного, которое предохраняет молоко от любой грязи и которое бы не могло быть использовано более одного раза.

Резервуары или их устройство закрытия должны иметь пометку « кондиционное пастеризованное молоко » или « пастеризованное кондиционное », регистрационный номер цеха обработки и дата поставки розничному торговцу, эта поставка – в течение двадцать четырех часов, по окончании последней обработки.

Статья 17: Любое физическое или юридическое лицо, желающее использовать цех обработки молока должно придерживаться предписаний статьи 104 ниже.

Статья 18: Молоко, предназначенное для потребления человеком, целевое по настоящему декрету, имеет право, смотря по обстоятельствам, на наименование «необработанное молоко» или «пастеризованное молоко» или « пастеризованное кондиционное молоко», без какого-либо добавления, способного заставить поперить в его качественное превосходство, а именно медицинского характера.

Статья 19: Пастеризованное или стерилизуемое молоко, полученное восстановлением сухого молока, будет выставлено на продажу под наименованием «пастеризованное восстановленное молоко » или « восстановленное стерилизованное молоко » без другого уточнения природы или происхождения, способного оказывать влияние на покупателя в отношении качества готового продукта.

Статья 20: За исключением статьи 19 настоящего декрета, молоко, пастеризованное или стерилизуемое, нормализованное добавлением порошка снятого молока, в пределах меньше половины сухого экстракта продукта, образующегося в результате этой нормализации, не будет нести пометки "восстановленного". Продление этого отступления от правил возможно лишь при получении разрешения ежегодно посредством межведомственного постановления.

Статья 21: Продажа потребителю должна состояться:

1. Если идет речь о сыром молоке, в течение суток по окончания последней дойки;
2. Если идет речь о пастеризованном молоке, самое позднее на следующий день после дня доставки;
3. Если идет речь о кондиционном пастеризованном молоке, самое позднее на второй день, после поставки розничному торговцу, до 10 часов утра.

Статья 22: Если только такая продажа не происходит в самом хозяйстве производителя, продажа потребителю должна происходить исключительно в магазинах или пунктах, специально предназначенных для этой цели.

Несмотря на предписания предыдущего абзаца, разрешена доставка на дом в закрытых резервуарах, с поддерживаемой температурой, до момента передачи потребителю, ниже или равной 15 градусам:

1. кондиционного пастеризованного молока;
2. сырого молока, транспортируемым в емкостях, соответствующих предписаниям статей 15 и 16 настоящего декрета.

АКТ III: СГУЩЕННОЕ МОЛОКО

Статья 23: Наименования " несладкое сгущенное молоко ", " несладкое сгущенное, частично обезжиренное, молоко ", " сладкое сгущенное молоко ", " сладкое, частично обезжиренное сгущенное молоко ", "сладкое сгущенное обезжиренное молоко ", сохранены для жидких продуктов или полужидких, вязких, с сахаром (сахароза), в пропорции, соответствующей использованию, когда пометка "сладкое" вынесена на этикетку или емкость, происходящее из концентрации цельного молока или частично обезжиренного молока или снятого молока, что присуще потреблению человеком.

Запрещено использовать другие наименования иные чем те, что перечислены в настоящей статье, для обозначения этих продуктов.

Сохранение продуктов без сахара, определенных в настоящем названии, должно быть обеспечено комбинированным применением двух следующих методов:

1. Упаковка в емкости, не пропускающей жидкость, газы, микроорганизмы;
2. Теплообработка или обработка любым другим способом, разрешенным совместным постановлением Министров сельское развитие и здравоохранения. Эта обработка должна иметь следствием разрушение или ингибирование полное, с одной стороны, энзимов, с другой стороны, микроорганизмов и их токсинов, наличие или распространение которых могло бы ухудшить продукт или его сделать непригодным к потреблению человеком.

Статья 24: Емкости, содержащие продукты, целевые для предыдущей статьи, должны быть заполнены и герметично закрыты производителем; они должны быть врученными в нетронutom виде потребителю. В случае продажи в розничной торговле, они должны содержать максимум 5 кг продукта.

Должны быть указаны на наклеенной этикетке в емкостях или на них самих:

- наименование продукта;
- имя или наименование фирмы или марка, так же как и адрес изготовителя, или за именованием, имя или фирменное наименование или марка, так же как и адрес продавца;
- вес нетто товара, выраженный в граммах;
- содержание жира в 100 г продукта;
- степень концентрации, выраженная весом в граммах кипятка, который надо добавить к продукту, чтобы получить объем, указанный в литрах и сантিলитрах, равный объему молока или частично обезжиренного молока или обезжиренного молока, что составляет содержимое емкости.

Степень концентрации указана следующей формулировкой:

« Добавляя к содержанию этой коробки (этой емкости) граммов кипятка, получаем литров санлитров молока в граммов жира в литре или частично обезжиренного молока в граммов жира на литр - или обезжиренного молока ».

Эта формула дополнена, говоря о сладких продуктах, пометкой « не включая объем сахара, растворенного из расчета граммов на литр ».

Окончательный объем, указанный в этой формуле, измеренный при температуре 20 °, должен быть точно до 1%. Указания, относящиеся к наименованию продукта, к жирности и к весу нетто, должны быть записаны буквами размером, по крайней мере, равном размерам самых больших букв, то есть иными чем буквы товарного знака, фигурирующих на емкости или на этикетке и такого же типографского вида.

Кроме того, емкости должны быть нестираемые буквы, следуя условиям, указанным постановлением Министра торговли, указанием страны происхождения, даты и места изготовления, подобно продукту и партии продуктов, целевых для настоящей статьи, каким бы ни было их происхождение.

Сгущенное молоко, допущенное для импорта, должно однако соответствовать следующим указаниям:

- a) иметь жирность, после растворения, как минимум 34 грамма на литр, не включая объемы веществ, добавленных в случае необходимости.
- b) Считать как максимум только два месяца хранения с момента выпуска продукции на фабрике до даты погрузки и которая должна быть очищена от колиформных бактерий, и любые болезнетворных микробов.
- c) Иметь кислотность, равную или ниже 0,32 % в молочной кислоте без добавления антисептика. Эта степень кислотности требуется однако только для сладкого сгущенного молока и на стадии выгрузки только.

АКТ IV: ПОЛПРОШКОВОЕ МОЛОКО И ДРУГОЕ СУХОЕ МОЛОКО

Статья 25: При условии положений статьи 28 ниже, наименования "порошковое молоко", « частично обезжиренное молоко в порошке », « обезжиренное молоко в порошке », " сладкое сухое молоко ", « обезжиренное молоко с сахаром » сохранены для продуктов, в сухом состоянии с сахаром (сахароза) в предложении, соответствующем обычаям, когда пометка "сладкое (с сахаром)" вынесена на этикетку или емкость, молоко из высушенного цельного молока или частично обезжиренного молока или обезжиренного молока, для потребления человеком.

Запрещено использовать другие наименования чем те, перечисленные в настоящей статье для обозначения этих продуктов. Однако выражение « в порошке » может быть заменено в этих наименованиях соответственно словом "сухое", за которым следует или не следует пометка, указывающая на способ представления (порошок, гранулы, и т.д.).

Статья 26: Положения статьи 24 применимы к продуктам, определенным в настоящем названии со следующей оговоркой.

Вес нетто товара выражен в граммах для розничных продаж и в кг для промышленного использования.

Указание степени концентрации продукта заменено указанием инструкции по применению.

Она дана одной из следующих формул:

a) *Сухое молоко без сахара:*

« Добавляя граммов этого порошка (содержимого этой емкости) в граммов кипятка получается литров санлитров молока в граммов жира на литр - или частично обезжиренное молоко в граммов жира на литр - или обезжиренного молока ».

b) Сухое молоко с сахаром:

« Добавляя граммов этого порошка (содержимого этой емкости) в граммов кипящей воды получается литров санлитров молока в граммов жира на литр - или частично обезжиренного молока, в граммов жира на литр - или обезжиренного молока, не включая объем растворенного сахара из расчета граммов на литр ».

Окончательный объем, указанный в формуле по применению и измеренный при температуре 20° должен быть точно до 1%, за вычетом объема растворенного сахара.

Межведомственное постановление сможет предписать, что дата изготовления или крайний срок использования будет вынесен в нестираемых буквах на этикетки некоторых особенных упаковок, содержащих продукты, целевые для настоящей статьи.

Постановления настоящей статьи не применимы к продуктам, проданным под одним из наименований, перечисленных в статье 28 ниже

Статья 27: Продукты, целевые для статьи 28, не должны содержать во время открытия коробки или сосуда, степени влажности, превышающей 4%.

Статья 28: Наименования:

- « Сухое молоко для пищевой промышленности »;
- « Частично обезжиренное молоко для пищевой промышленности »;
- « Обезжиренное сухое молоко для пищевой промышленности »;
- « Сухое молоко с сахаром для пищевой промышленности »;
- « Частично обезжиренное сухое молоко с сахаром для пищевой промышленности »;
- « Обезжиренное сухое молоко с сахаром для пищевой промышленности »

предназначены для тех из продуктов, определенных в статье 25 выше, которые предназначены исключительно для использования при изготовлении сложных пищевых продуктов разнообразной природы, являющихся предметом варки и фигурирующих в списке, установленным межведомственным постановлением.

Запрещено использовать другие наименования чем те, что указаны в настоящей статье для обозначения этих продуктов. Однако выражение « в порошке » может быть заменено в этих наименованиях соответственно словом "сухое" и с пометкой или без неё, указывающей способ предъявления (порошок, гранулы, и т.д.).

Статья 29: Продукты, продаваемые под одним из наименований, перечисленных в статье 28 выше, должны быть в закрытых упаковках, содержащих не менее 25 кг продукта. Они должны быть заполненными и закрытыми изготовителем и быть вручены в нетронутым виде пользователю.

Упаковки должны нести следующие указания:

- Наименование продукта;
- Имя или фирменное наименование или марка так же как адрес изготовителя или, за неимением, имя или фирменное наименование или марка, так же как и адрес продавца;
- Вес нетто товара, выраженный в кг;
- Пометка: « этот продукт не должен быть выставлен на продажу коммерсантами, розничными торговцами ».

Кроме того, упаковки должны иметь следующие указания:

- Степень влажности на сто граммов продукта, выраженная следующей формулировкой: « % влажности (франко-завод Инкотермс) »;

- Степень жирности на сто граммов продукта, выраженная следующей формулировкой: « % жирности (франко-завод) »;

Для продуктов с сахаром, содержание сахарозы на сто граммов выражено следующей формулировкой: « % сахарозы (франко-завод) »;

84

Указания, относящиеся к наименованию продукта, к весу нетто, к влажности, жирности и сахарозе, так же как и пометка, запрещающая продажу коммерсантами, розничными торговцами, должны быть напечатаны буквами, размеры которых по меньшей мере, равны двум третям размеров наиболее больших букв – отличных от букв товарного знака – пометка на упаковке, типографский вид тот же.

Межведомственное постановление сможет предписать то, что дата изготовления или крайний срок использования будут вынесены на этикетку некоторых особенных упаковок, содержащих продукты, целевые для настоящей статьи.

Кроме того, надпись на упаковке выполняется нестираемыми буквами, следуя условиям, которые будут уточнены постановлением Министра сельского развития, указание страны происхождения продукта, даты (год и месяц) и места изготовления продуктов, целевых для настоящего Акта, какое бы ни было их происхождение.

Статья 30: Импорт и продажа цельного, обезжиренного сухого молока или обезжиренного наполовину, разрешены на следующих условиях:

- а) Для розничной продажи в коробках по 500 грамм максимум;
- б) Для промышленного сухого молока по 25 кг ровно максимум, в металлических бидонах, или в сумках крафт в 4 слоя, помещенными в мешок из полиэтилена, или в мешках из джута, также помещенных в полиэтиленовый мешок.

Импорт промышленного сухого молока будет разрешен только коммерсантами, имеющими патент, имеющих разрешение от Министров торговли, сельского развития, здравоохранения.

Эти коммерсанты должны осуществить сами необходимую перестройку под контролем службы наказания за фальсификацию.

АКТ V: КАЗЕИН

Статья 31: Наименование "казеин" предназначено для альбуминоидного вещества молока, полученного путем высушивания после обезжиривания и промывки творога, получившегося из свертывания полностью обезжиренного молока. Может быть рассмотрен казеин годный для потребления человеком только тот, что без плохого запаха и без плохого вкуса, приготовленный из чистого творога и в хорошем состоянии хранения.

Статья 32: Разрешено применение в приготовлении казеина бикарбоната соды или фосфата соды, при условии однако, что количество этих использованных солей не превысит в общей сложности 8% веса сухого казеина.

АКТ VI: СЛИВКИ

Статья 33: Наименование "сливки" предназначено для молока, содержащего по меньшей мере на 100 граммов 30 граммов жира, кислотностью ниже 1,8г молочной кислоты на литр и сухой экстракт нежирной фазы не ниже 8,5% в весе.

Статья 34: Если продукт содержит менее 30 граммов, но не менее 12 грамм жира на 100 граммов, он может быть выставлен на продажу или продан только под наименованием "легкие сливки".

« Легкие сливки » должны быть подвергнуты пастеризации или стерилизации до продажи в розницу.

« Легкие сливки » могут быть выставлены на продажу в розницу только в закрытой и непроницаемой емкости, на которой прямо нанесена надпись или на приклееную этикетку " легкие сливки " ясно видимыми буквами тех же размеров и не менее 1 см высотой, слово «легкие» размещается ниже слова «сливки». Кроме того, указание жирности должно быть напечатано такими же буквами.

Статья 35: Пастеризованные или стерилизуемые сливки, под давлением окиси азота, должны быть оформлены для продажи под наименованием « сливки под давлением » в непроницаемых емкостях, содержащих максимум два кг сливок. Они могут быть с добавлением натурального ароматического вещества, со стабилизатором, разрешенным в весовой пропорции 0,1 % максимум и сахара (сахароза) в весовой пропорции 15 % максимум.

15

Внутренняя часть емкостей должна быть гладкой и не иметь ни неровностей, ни впадин, затрудняющих очистку. Материалы, из которых сделаны данные емкости должны соответствовать действующим постановлениям так же относительно своего состава, так и своей инертности по отношению к сливкам, емкости должны, кроме того, быть пригодными для стерилизации.

Сливки должны быть помещены только в емкости очищенные и стерильные.

Статья 36: Емкости, содержащие « сливки под давлением », должны иметь надпись ясно видимыми буквами «сливки под давлением» и с пометкой «пастеризованные» или «стерилизованные», смотря по обстоятельствам, это наименование сопровождается, если это имеет место, названием использованного натурального ароматического вещества, и слова «с сахаром».

Статья 37: Емкости, содержащие сливки, соответствующие общему наименованию, упомянутому в статье 33 настоящего декрета, должны иметь следующие указания в виде надписи четкими буквами:

- Вес нетто сливок;
- Дата упаковки в день месяца, далее месяц года, эти два элемента, нанесенные арабскими цифрами, отделенные знаком тире;
- Имя или наименование фирмы предпринимателя;
- Пометка "хранить в прохладном месте" вместе с пометкой, в случае если продукт был пастеризован, « Годен к употреблению в течение пяти дней с даты расфасовки ». В том случае, если слово «сливки» содержится в наименовании продуктов или напитков, приготовленных со «сливками под давлением», пометка «сливки под давлением» должна быть обязательно указана.

Статья 38: Когда есть слово «сливки» в наименовании продуктов и напитков для продажи, приготовленных со «сливками под давлением», пометка « в сливках под давлением » должна быть обязательно использованной.

АКТ VII: МАСЛО

Статья 39: Наименование "масло", с определением или без него, предназначено для продукта, полученного исключительно сбиванием, будь то сливки, либо молоко или его побочные продукты, и в достаточной мере не содержащий более молока и воду, путем разминания и промывкой, чтобы не содержать более 18г на 100 г, максимум не жирной массы, из которых 16г воды максимум.

Статья 40: Разрешены далее перечисленные ниже операции, которые имеют целью только регулярное приготовление или консервацию масла:

- Окрашивание посредством растительных пигментов;
- Соление посредством коммерчески чистой соли, при условии, чтобы пропорция соли не превышает количества 10г на сто граммов масла и при условии, чтобы продукт был выставлен на продажу или продан под наименованием " соленое масло ". Наименование «полусоленое масло » может быть также использовано, но только когда содержание соли ниже 5 грамм на 100г масла;
- Добавление к соли, для соления масла, небольшого количества коммерчески чистой селитры;
- Восстановление разминанием с молоком и с водой, к которой добавлено некоторое количество бикарбоната соды.

Однако, так обработанное масло должно быть выставленным на продажу только под наименованием " восстановленное масло ".

Статья 41: Запрещено использовать, для промывки масла, не пригодную для питья воду. Разрешено, для очистки и дезинфекции аппаратов, служащих для приготовления масла, применить продукты, указанные в статье 11, при условии, что, благодаря последующим полосканиям, масло не содержит никаких следов использованных ингредиентов.

Также разрешена очистка воды, используемой для промывки масла, физическими или химическими способами, обычно используемыми общественными службами для очищения воды, предназначенной для потребления человеком.

АКТУШ: СЫРЫ (ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ)

Статья 42: Наименование "сыр", сопровождаемое или определением или придуманным наименованием предназначено для твердого продукта или не твердого, полученного свертыванием молока, сливок, обезжиренного молока или их смеси, далее выделение сыворотки, и содержащего минимум 23 грамма сухого вещества на 100 грамм сыра.

Статья 43: Запрещено хранить для продажи, выставлять на продажу или продавать для натурального потребления:

1. Сыры, приготовленные на молоке, полностью или частично обезжиренном и содержащего менее 20 грамм жира на 100 грамм сыра после полного высушивания, без указания в наименовании продаваемого сыра «сыр обезжиренный».

2. Сыры, предназначенные для продажи, приготовленные на молоке, не на коровьем молоке или молоке зебу, должны содержать в своем наименовании вид животного, от которого данное молоко.

Исключение сделано для сыров, которые постоянно изготавливаются не на коровьем молоке или молоке зебу.

Статья 44: Определение "Жирный", «с жирной массой» и любые наименования, указывающие качественное превосходство, сохранены для сыров, содержащих не менее 40 г жира в 100 г сыра после полного высушивания. Наименование сыра может содержать слово "сливки" или сопровождаться определением «особо жирный» только, если такой продукт содержит не менее 45 г жира на 100 г сыра после полного высушивания.

Определение "двойные сливки" сохранено для сыров, содержащих не менее 60 г жира в 100 г сыра после полного высушивания.

Определение "тройные сливки" сохранено для сыров, содержащих не менее 75 г жира в 100 г сыра после полного высушивания.

Статья 45: Разрешены:

- ◊ Добавление, в ходе изготовления или созревания, коммерчески чистой соли, ароматических веществ, пряностей, культур ферментов и плесени и растительных пигментов;
 - ◊ Вероятное раскисление молока, предназначенного для изготовления сыров на условиях, установленных межведомственным постановлением;
 - ◊ Добавление бикарбоната соды в соли, которая служит для посыпки сыры;
 - ◊ Глазирование, посредством парафина, окрашенного или нет, корки сыров и её окрашивание в соответствии с распоряжениями, установленными межведомственным постановлением;
 - ◊ Добавление в плавленый сыр, во время их приготовления, в пропорции, не более 3 г на 100 г готовых изделий, разлагающих солей-растворителей и эмульсионных солей и слабых органических кислот, список которой будет дан межведомственным постановлением;
 - ◊ Добавление в массу плавленого сыра, в пропорциях, которые не могут быть выше 7,5 % обезжиренной ветчины.
- При условии, что пометка этого добавления с указанием количества и качества будет в наименовании этих продуктов, предназначенных для продажи.

АКТ IX: СВЕЖИЕ СЫРЫ

Статья 46: Свежие сыры - сыры с медленным выделением сыворотки, подвергнутые только молочнокислому брожению, полученные на молоке или сливках, предназначенных для потребления человеком, которые в случае если они были раскислены на условиях, предусмотренных в статье 45, должны быть пастеризованными.

Статья 47: Наименование "полусоленный" предназначено для свежего сыра, изготовленного на коровьем молоке, с сычужным ферментом, однородная, твердая масса, соленость приблизительно 2%, содержит не менее 40 г жира в 100 г сыра после полного высушивания, и вес сухого вещества не должен быть ниже 30 г в 100 г сыра.

64

Статья 48: "Швейцарский"- наименование предназначено для свежего сыра, не соленой, однородной, мягкой массы, круглой формы, 60 г веса приблизительно, изготовленный на коровьем молоке, с сычужным ферментом и с добавлением, до свертывания, необходимого количества сливок, чтобы он содержал не менее 60 г жира на 100 г сыра после полного высушивания, вес сухого вещества не должен быть ниже 30 г на 100 г сыра.

Наименование " Полужвейцарский " или « Сливочный сырок (Petit Suisse) » предназначено для сыра, выше описанного, но вес которого равен приблизительно 30 г.

Сливки смогут быть добавлены к квашеному молоку только будучи пастеризованными.

АКТ X: МЯГКИЕ СЫРЫ И ПРЕССОВАННЫЕ СЫРЫ, НАЗЫВАЕМЫЕ ЗРЕЛЫМИ СЫРАМИ

Статья 49: Мягкий сыр – это сыр, подвергавшийся, независимо от молочнокислого брожения, другим брожениям, сходным, масса которого ни вареная, ни прессованная, и который, в крайнем случае, может содержать внутреннюю плесень.

Статья 50: Сыр прессованный – это сыр, подвергавшийся, независимо от молочнокислого брожения, другим брожениям, отжатый отделением свернувшегося молока и образованием зерна, в результате одного или нескольких прессований, сходных, и которые, в крайнем случае, могут содержать внутреннюю плесень.

АКТ XI: ПЛАВЛЕННЫЙ СЫР

Статья 51: Данные сыры - продукты плавления сыра, с добавлением, в случае необходимости, других молочных продуктов, а именно сухого молока, сливок, масла, казеина, сыворотки, с ароматическим веществом или без него.

Статья 52: Наименование "плавленый сыр" предназначено для плавленого сыра, содержание сухого вещества которого равно не менее 50% и жирность которого не менее 40 г на 100 г продукта после полного высушивания. Наименование « сыр для бутерброда » предназначено для плавленого сыра, жирность которого указана выше, но содержание сухого вещества которого в диапазоне между 44 и 50% только. В наименованиях вышеуказанных, слово "сыр" может быть заменено обозначением использованного сыра, при условии, чтобы этот сыр, дополненный, в случае необходимости, до 25 % максимум подобного вида сыром, составляет единственную основу продукта.

Наименование, « Сливки » или « Сливки для бутерброда » предназначено для плавленого сыра, в котором сыр, обозначенный в наименовании составляет единственную основу продукта, содержа как минимум 50 г или 44 г сухого вещества в 100 г продукта и жирность как минимум 45 г жира в 100 г продукта после полного высушивания, добавление масла и сливок однако остаются разрешенными.

Статья 53: При условии положений статьи 55 далее, запрещено хранить для продажи, выставлять на продажу или продавать плавленый сыр, который имел бы внешние характеристики сыра, полученного прямо закваской сычужным препаратом, от обезжиренного молока, от сливок или от их смеси, если только эти сыры не имеют на корке пометка «плавленная масса» ясно видимыми буквами, повторяющимися, в случае необходимости, чтобы каждый продаваемый кусок включал это указание или достаточную видимую часть его. Плавленый сыр, хранившийся и транспортируемый для продажи, выставленный на продажу или проданный в розницу, должен иметь указание веса нетто выпущенного продукта.

АКТ XII: ПОЛОЖЕНИЯ, ОТНОСЯЩИЕСЯ К ПРОДАЖЕ СЫРОВ

Статья 54: На основании положений статьи 56 далее никакой сыр не может храниться или быть транспортируемым для продажи, выставленные на продажу или проданные что сопровождаемый следующими указаниями:

- Наименование сыра;
- Имя и адрес изготовителя, эти данные могут быть указанием регистрационного номера, согласно условий, предусмотренных постановлением Министра торговли;
- Место изготовления (департамент или регион) продукта;
- Содержание жира минимальное на 100 г сыра, приведенного в сухое состояние; это указание будет дано формулировкой: « x процент жирности ».

На основании положений статьи 56 далее, указания касательно места изготовления сыра и его жирности должны быть напечатаны ясно видимыми буквами, размер которых составляет две трети букв наименования и иметь тот же типографский вид.

Указания, относящиеся к жирности и месту изготовления не требуются, если речь идет о сырах, имеющих право на надпись "appellation d'origine" (название продукта по месту его изготовления).

Когда сыры будут выставлены на продажу без обёртки, без упаковки, указания указанные выше будут, либо напечатаны нестираемыми буквами и ясно видимыми на корке головки сыра для продажи, либо напечатаны на жесткой этикетке, которая будет помещена на каждую головку сыра, или на каждую партию целых сыров, партия сыров состоит только из сыров одного наименования.

Статья 55: Сыры, напоминающие своей формой или своим видом те, что определены настоящим декретом, так же как любые другие сыры, не указанные, и жирностью ниже 40%, не могут храниться и транспортироваться с целью продажи, выставлены на продажу или продаваться целиком без темно-синей полосы, на которой нанесены буквы белого цвета, высотой не менее 1 см с указанием жирности и формулировкой: « x ... % жирности ».

Когда они будут выставлены на продажу после разрезания на куски, жесткая этикетка, о которой речь шла выше, помещается на головку или разрезаемые куски или на каждую партию целого сыра или отдельных кусков и по диагонали размещается темно-синяя лента, на которой ясно видимыми буквами, не менее 2 см высотой, указывается жирность, подобно следующей формулировке:

« X процент жирности ».

Природа использованного молока, если речь идет не о коровьем молоке, должна быть также указана надписью ясно видимой.

Статья 56: Сыры, не определенные по изготовлению и потребления местному или региональному не подпадают под положения статей 54 и 55 настоящего декрета, когда они изготовлены и проданы самими животноводами.

АКТ XIII: МОРОЖЕНОЕ И СЛИВОЧНОЕ МОРОЖЕНОЕ

Статья 57: Запрещено хранить с целью продажи, выставять на продажу или продавать, под каким-либо наименованием, продукты, готовые к потреблению, которые имеют вид мороженого и предназначены для такого же потребления, не отвечающие определениям настоящего декрета.

Статья 58: Наименования « сливочное мороженое », исключительно предназначено для продуктов, полученных замораживанием пастеризованной смеси молока, сливок и сахара (сахарозы), ароматизированного согласно условий, установленных статьей 61см. ниже, с помощью фруктов или фруктового сока, или одного из натуральных ароматизаторов, предусмотренных указанной статьей. После данного наименования должна обязательно следовать информация об используемых фруктах или ароматах.

39

Продукты, к которым применяется данное наименование, должны содержать, как минимум, на 100г готовых изделий:

а) Когда используемый аромат - один из натуральных ароматов, указанных в параграфе *b* статьи 61, см. ниже:

- 15 г сахарозы и 8 г жиров; их сухой экстракт, полученный при 100 С ° должен быть в этом случае, как минимум, равен 33 г;

б) Когда идет речь о мороженом с фруктами или фруктовым соком:

- 15 г сахарозы и 6 г жиров; их сухой экстракт, полученный при 100 С ° должен быть в этом случае, равен 31 грамму.

Статья 59: Наименование « мороженое на яичах », за которым следует название натурального аромата, исключительно предназначено для продуктов, полученных замораживанием пастеризованной смеси молока, желтков яиц и сахара (сахарозы).

Мороженое, к которому это наименование применяется, должно содержать не менее 20 грамм сахара (сахарозы) и 10 грамм желтков яиц, на 100 грамм готовых изделий.

Их сухой экстракт, полученный при 100 С ° должен быть равен, по меньшей мере, 31 г.

Начиная с даты, установленной совместным постановлением Министров соответственно ответственных за сельское развитие и торговлю, мороженое на яичах должно содержать, сверх пропорций сахарозы и желтков яиц указанных выше, 2,6 грамм жира на 100 грамм готовых изделий и сухой экстракт, полученный при 100 С ° должен быть равен, по меньшей мере, 33 г.

Статья 60: Наименование « мороженое с ... » или « мороженое в сиропе ... », за которым следует название фрукта или натурального аромата, исключительно предназначено для продуктов, полученных замораживанием пастеризованной смеси питьевой воды и сахара (сахарозы), к которой может быть добавлено молоко или пастеризованные сливки. Содержание сахарозы в мороженом, указанном в настоящей статье, не может быть никоим образом ниже 25 грамм на 100 грамм готовых изделий.

Их сухой экстракт, полученный при 100 С ° должен быть равен, по меньшей мере, 25 г.

Статья 61: Минимальные количества фруктов или ароматов, используемых при производстве продуктов, рассмотренных в предыдущих статьях, которые надо должны быть следующими на 100 грамм готовых изделий:

а) Мороженое с обычными фруктами (земляника, абрикосы, малина, и т.д.): 20 грамм свежих или замороженных плодов, в виде мякоти или пюре, или эквивалента в виде свежих или пастеризованных или концентрированных соков;

б) Мороженое с натуральными ароматами:

- Шоколад: 3 грамма массы или порошка какао;
- Пралине: 5 грамм мягкого миндаля или лесных орехов или смеси обоих;
- Кофе: 4 грамма кофе в виде поджаренных зерен или концентрированного настоя, в соответствующем количестве;
- Ваниль: 0,1 грамм ванили или эквивалента в ванильном сахаре или эссенции натуральной ванили;
- Фисташка: 10 грамм фисташек в виде зерен, за исключением любого другого продукта;
- Солод: 10 грамм экстракта солода с 79 % мальтозы;
- Карамель: 8 грамм карамелизованной сахарозы, сверх количества, предусмотренного в предыдущих статьях.

Статья 62: С органолептической точки зрения, сливочное мороженое должно будет иметь однородную структуру, чистый и единообразный цвет, вкус и характерный аромат категории и заявленного вида.

Считается непригодным к потреблению мороженое, имеющее ярко выраженное послевкусие, привкус (соленый, металлический, гнилой, плесневелый, прогорклый, сальный, горький) или необычный запах.

К тому же и во всех случаях, объем продукта, готового к потреблению, не должен будет быть выше в два раза общего объема различных компонентов.

Статья 63: Разрешены:

- Применение, чтобы заменить свежее молоко, сгущенного молока (с сахаром или без него), так же как и порошкового молока (обезжиренного или не обезжиренного), с добавлением необходимого количества питьевой воды, чтобы восстановить первоначальный продукт;
- Использование масла чтобы заменять сметану;
- Добавление желтков яиц ;
- Применение, чтобы заменять желтки свежих яиц, желтков яиц в порошке или в виде замороженных или консервированных яиц ;
- Использование фруктовой водки, рома, ликеров без сахараина;
- Окрашивание посредством красителей, применение которых будет разрешено в кондитерской промышленности Министром сельского развития после уведомления комиссии по контролю продуктов питания и которые будут использованы в строго необходимой дозе чтобы получить результат желаемого окрашивания;
- Применение, в качестве стабилизатора, в пропорции, не превышающей 1 % веса готового продукта, пищевого желатина, яичного белка, агар-агара, порошка плода цератонии или любой другой субстанции, использование которой будет разрешено постановлением Министра сельского развития после уведомления комиссии контроля продуктов питания;
- Применение натуральных эссенций, чтобы усиливать аромат, при условии что оно не повлечет уменьшение количества полезных веществ, указанных в статье 61 настоящего декрета.

Эта смесь продуктов, целевых для предыдущих статей и их глазирование, равномерным слоем шоколада или другим продуктом, используемого для данной цели.

Статья 64: Запрещено:

- Применение не питьевой воды, как для очистки емкостей и аппаратов так и для изготовления самого мороженого;
- Применение любого жира, не молочного происхождения;
- Замена сахарозы любым другим сахаросодержащим веществом;
- Применение синтетических ароматов;
- Применение крахмала, различной муки, так же как любого стабилизирующего или антисептического продукта или любого пигмента, не разрешенного впо условиям, предусмотренным выше, в статье 63.

Статья 65: Мороженое и сливочное мороженое не должно содержать:

- Более 300.000 аэробных мезофильных ростков, на миллилитр продукта, défoisonné;
- Более 100 колиформных бактерий на миллилитр продукта, défoisonné.

Кроме того, в них не должны быть:

- никакой *Escherichia coli* на миллилитр продукта, défoisonné;
- никаких болезнетворных микробов, в особенности стафилококк в 0,1 миллилитр продукта, défoisonné;
- никакой сальмонеллы на 25 миллилитр продукта, défoisonné.

Статья 66: Продукты, использованные для приготовления мороженого и сливочного мороженого, должны отвечать следующим условиям.

Молоко, во время использования его изготовителем, если оно не отвечает определению « пастеризованное кондиционное молоко », установленного действующим законодательством, должно подвергнуться:

- Или кипячению 100 ° в течение четырех минут по меньшей мере;
- Или высокой пастеризации в 82 - 85°C в течение по меньшей мере пяти минут;
- Или обработке любым другим разрешенным законным способом (-способом сверхвысокой температуры , и т.д.).

Сливки, во время их применения, должны быть высококачественными бактериологически; для этой цели, они должны подвергнуться нагреванию при температуре минимум 72°C в течение по крайней мере четырех минут. Молоко и сливки, если не использованы, в течение часа после вышеуказанной обработки, должны незамедлительно быть охлаждены и храниться при температуре наиболее равной 6°C, 4°C или 2°C, в зависимости от того, что это использование состоит в течение двадцати четырех часов, сорока восьми часов или семидесяти двух часов.

41

Используемые яйца должны быть годными для потребления человеком, в соответствии с действующим законодательством. Только куриные яйца могут быть использованы.
Если замороженные яйца использованы, температура размораживания не должна достигать более 10°C в массе. Следует разморозить только необходимое количество для изготовления в течение дня.
Использованные плоды должны быть зрелыми, чистыми и неиспорченными. Другое сырье, в случае необходимости, входящее в состав приготавливаемого мороженого, должно быть чистым и неиспорченным.

Статья 67: Смесь совокупности компонентов должна быть, во всех своих частях, при температуре 65°C в течение по крайней мере тридцати минут или подвергнута любой другой обработке с эквивалентным результатом, которая была бы разрешена по условиям, предусмотренным в статье 10 настоящего декрета. Температуры, времена нагревания и охлаждения должны быть измерены посредством аппаратов, хорошо работающих.
После замораживания и до поставки потребителям, продукты, целевые для настоящего АКТА, должны постоянно быть храниться в массе при температуре ниже 10°C.

Статья 68: Взятия образцов для бактериологического контроля и соответствующие исследования:

- По подсчету аэробных мезофильных ростков;
- По поиску бактерий, колиформных и *Escherichia coli*;
- По поиску болезнетворных микробов, в особенности стафилококков;
- По поиску сальмонелл, осуществляя исследования следуя методам, о которых заинтересованные лица могут узнать в Управлении по животноводству.

Статья 69: Емкости, содержащие виды мороженого вперемешку, должны будут иметь отличительный знак, либо штампованный, либо из литейного цеха, позволяющий узнать об имени производителя.
Кроме того, вышеупомянутые емкости должны будут нести на всех стадиях реализации этикетку или надпись, знакомящую с наименованием продукта продажи, согласно условий, закрепленных статьями 58 - 62 настоящего декрета.

Розничный торговец должен будет сообщить покупателям, при помощи объявления, вывески или любого другого средства, наименования продуктов, выставляемых на продажу, так же как имя и адрес изготовителя, в случае, если он не сам изготовитель.

Когда емкость будет пустой, её следует вымыть тщательно, прежде чем его вернуть изготовителю.
Коробки, содержащие мороженое или порции должны будут обязательно иметь указанное имя или наименование фирмы, адрес цеха изготовления, так же как наименование продукта, содержаемое в литрах, или количество индивидуальных порций. Оформление мороженого должно быть рассмотрено как дополнение к объему.

Оберточные бумаги индивидуальных порций должны быть с указанием имени изготовителя, и адрес его цеха или его завода.

Строго запрещено любому изготовителю или продавцу использовать емкости или упаковки, ему не принадлежащие и на которых было бы имя или марка другого изготовителя или продавца, а не того, кто действительно приготовил продукты, о которых идет речь.

Статья 70: Помещения для изготовления и хранения мороженого и сливочного мороженого должны отвечать следующим предписаниям:

- ◊ Стены и перегородки должны быть покрыты до потолка противоударными, непромокаемыми, негниющими, из твердых материалов, с гладкой поверхностью. Если расположены компоненты помещения один за другим, последовательно, они должны быть обязательно смежными;
- ◊ Размеры помещений должны быть достаточными, чтобы позволять выполнять работы в наилучших условиях гигиены и безопасности. Использование подвалов, так же как деталей без окна запрещено, за исключением, что эти помещения оснащены устройствами, допущенными для сохранения кондиционированного воздуха;
- ◊ Углы соединений стен между собой, с полом, с потолком, закруглены.
- ◊ Поверхности стен перегородок и потолки должны быть всегда содержаться в отличном состоянии чистоты посредством частого мытья;

- ◊ Пол должен быть из твердых материалов, таких как плитка или цемент, гладким или же иметь прочное и водонепроницаемое покрытие. Его следует мыть по крайней мере раз в день, сухое подметание запрещено;
- ◊ Сток вод промывки должен быть снабжен канализационным отверстием с решеткой, для того, чтобы не пропускать твердые тела и следует установить сифон или другое приспособление, аналогичного типа, чтобы не допустить обратное течение жидкости и не допускать зловония.
- ◊ Совокупность указанного должна быть соединена с подземной канализацией;
- ◊ Проветривание и вентиляция постоянно должны быть постоянны и осуществлять удаление паров, дымов и запахов;
- ◊ Отверстия и окна должны быть снабженными проволоочной сеткой с ячейками достаточного размера чтобы избежать проникновения насекомых;
- ◊ Любые другие меры должны быть приняты владельцами и руководителями, чтобы избежать проникновения насекомых и грызунов; операции по дезинфекции или уничтожение грызунов должны быть предприняты, в случае необходимости, соблюдая меры предосторожности чтобы избежать возможного контакта между используемыми пестицидами и продуктами питания;
- ◊ Доступ к этим помещениям к домашним животным запрещен; все помещения должны быть оснащены емкостями с питьевой водой;
- ◊ Промышленные сточные воды и воды промывки должны удаляться согласно предписаний, относящимся к мерам санирования помещений;
- ◊ Отходы и любой мусор должны быть помещаемы тотчас же в герметичные, закрытые и звуконепроницаемые емкости, убираемые и очищаемые не менее одного раза в день;

◊ Помещения, предназначенные для изготовления мороженого и сливочного мороженого не могут никоим образом служить жилищем.

Статья 71: Санитарно-техническое оборудование должно соответствовать условиям, а именно:

- ◊ Умывальники и души должны быть установлены в очень проветренном, светлом помещении, с плотным полом, расположенном вблизи рабочих мест. Они должны быть обеспечены теплой и холодной проточной водой;
- ◊ Учреждение должно предоставить необходимое мыло или за его неимением моющие средства или разрешенные заменители их, а так же как жесткие щетки для чистки ногтей;
- ◊ Для сушки рук, бумажные полотенца для однократного использования должны быть в наличии;
- ◊ Гардеробы должны быть установлены в специальном помещении, изолированном от цехов; они должны быть хорошо освещены и проветриваемы, постоянно должна поддерживаться чистота. Индивидуальные шкафы, предоставленные персоналу, должны соответствовать регламентированным предписаниям по работе в Сенегале, касающихся гигиены трудящихся;
- ◊ Туалеты должны быть вблизи рабочих помещений. Они должны быть с хорошей вентиляцией и устроены таким образом, чтобы от них не шел запах. Перегородки и пол с уклоном, из водонепроницаемых материалов, светлого цвета, должны обеспечить промывку большим количеством воды, а имеющийся сифон должен обеспечить вывод грязных вод;

◊ Туалетные комнаты должны быть хорошо освещены; их количество рассчитывается из того, что один туалет предназначен, как минимум, для двадцати человек. Высота перегородок, отделяющих туалеты, равна 2 метрам; Писсуары предусмотрены в достаточном количестве, по меньшей мере из расчета один на двадцат человек. Стоки выводятся в соответствии с санитарными предписаниями; Уход за туалетами должен осуществляться тщательно и регулярно; умывальник должен быть установленным в непосредственной близости.

Статья 72: Персонал производственного цеха должен придерживаться следующих обязанностей:

- Ношение соответствующей рабочей одежды, при периодической чистке; рабочая блуза светлых тонов и головной убор, полностью закрывающий волосы;
- Чистота тела в целом; руки, с короткими ногтями, должны быть вымыты до перед работой, использование лака для ногтей запрещено. Кроме того, запрещено плевать.

Статья 73: Производственное оборудование должно быть преимущественно стальным нержавеющей; никаких следов коррозии.

Рабочие столы должны иметь покрытие из легко моющихся твердых материалов; древесина запрещена. Они постоянно должны быть чистыми, их следует мыть не менее одного раза в день теплой водой, с добавлением разрешенного моющего средства.

Производственное оборудование должно быть легко сборно – разборным, чтобы этим обеспечить полное очищение; промывка в воде, с добавлением моющего средства, допущенного комиссией по контролю продуктов питания, затем дезинфекция и прополаскивание питьевой водой. Эта чистка осуществляется после каждого периода работы.

Чистка другого инвентаря происходит по мере его применения, в аналогичных условиях.

Тряпки для чистки всегда должны быть чистыми и часто заменяемые новыми. Их следует прокипятить в течение длительного времени перед новым использованием и никогда не использовать для других целей.

Оборудование и помещения должны быть подвергнутым полной дезинфекции, когда результаты бактериологических анализов выявляют наличие загрязнений.

Статья 74: Условия хранения продуктов для производственных целей- следующие:

- Портящиеся продукты, упакованные или нет, предназначенные для изготовления мороженого и сливочного мороженого должны храниться в защищенных, хорошо проветриваемых помещениях, не допуская в помещениях влажности и порчи, убитка, причиняемых насекомыми и грызунами. Они не должны храниться в помещениях, предназначенном для производства;
- Ником образом продукты не должны храниться прямо на земле, а должны быть помещены на полки, поддоны.

Статья 75: Хранение, производственные операции, продажа изготовленных продуктов осуществляются так, как следует ниже.

Во время продажи, мороженое и сливочное мороженое хранятся в холодильных установках, при температуре ниже 10°C, либо в отдельных упаковках, либо в закрытых емкостях. Каким бы ни было предъявление продуктов, с ними следует обращаться так, чтобы избежать какого-либо загрязнения.

Ложки, шпатели, формы и другие инструменты должны, между двумя использованиями, быть помещены в прозрачную емкость с крышкой, заполненной питьевой водой, проточной или обновляемой очень часто по меньшей мере, каждый час.

Ложки стерилизуются, по крайней мере раз в день, до использования.

Резервуары, предназначенные для заполнения питьевой водой, должны дезинфицироваться и прополаскиваться каждый день.

Вафли и рожки, предназначенные для сливочного мороженого, постоянно должны быть изолированы от любого контакта с внешней средой, вне производственных операций.

Хранение в той же охлаждающей установке любых продуктов питания, без закрытой упаковки, строго запрещено.

Мороженое и сливочное мороженое помещены в специальное отделение.

В случае случайного размораживания продуктов, они не должны быть выставлены на продажу для потребления, если только бактериологический анализ не обнаруживает, что они еще соответствуют положениям настоящего акта, касающегося бактериологического контроля мороженого и сливочного мороженого.

Статья 76: Обустройство помещений, выполненное ранее даты публикации настоящего декрета и не отвечающее предписаниям, предусмотренным в пунктах 2, 3, 4 статьи 70 относительно помещений изготовления и хранения мороженого и сливочного мороженого, должно быть соответственно изменено в течение максимум трех лет.

АКТ XIV: СКВАШЕННОЕ МОЛОКО И ЙОГУРТЫ

Статья 77: Наименование « сквашенное молоко (кефир) » предназначено для молочного продукта, приготовленного с молоком (обезжиренным или не обезжиренным) или сгущенным молоком или порошковым (обезжиренным или не обезжиренным), подвергнутым пастеризации, стерилизации или кипячению, гомогенизированным или не гомогенизированным, с посеянными молочными бактериями, принадлежащими виду или характерным видам каждого продукта, соединенных, в случае необходимости, в случае кефира, например, с дрожжами.

В случае применения сгущенного молока или порошкового (обезжиренного или не обезжиренного), к нему добавляется необходимое количество воды, чтобы восстановить молоко, содержание сухого вещества которого по меньшей мере равно содержанию сухого вещества нормального молока.

Свертывание бродящего молока не должно быть получено иными средствами чем те, которые основываются на деятельности используемых микроорганизмов. Их микробная флора должна поддерживаться живой до продажи потребителю и не должна содержать болезнетворных микробов. Количество свободной молочной кислоты, которое они содержат, не должно превышать 0,7 грамм на 100 грамм на выходе и менее 0,6 грамм на 100 грамм во время продажи потребителю. «Сквашенное молоко» должно храниться до продажи потребителю пригодной для того, чтобы избежать изменения данного продукта и данная температура устанавливается соответствующим межминистерским постановлением.

Статья 78: Разрешено добавление в «сквашенное молоко»:

- Сахара (сахарозы);
- Разрешенных пигментов;
- Натуральных ароматов;
- Мякоти или фруктового сока, меда или варенья, при условии, что «сквашенное молоко» составит не менее 70 % веса выставленного на продажу продукта.

Межведомственное постановление установит, в случае необходимости, условия приготовления и использования добавляемых продуктов, указанных в настоящей статье.

Статья 79: Емкости, в которых выставлено на продажу «сквашенное молоко» должны тщательно быть запломбированы. На этих емкостях или на пломбе, печати и т.п. должна иметься следующая надпись:

1. Имя или наименование фирмы изготовителя, так же как его адрес или регистрационный номер предприятия-изготовителя изготовления, согласно условий, определенных постановлением Министра торговли;
2. Наименование «сквашенное молоко» или другое используемое название по молочного продукта такого же типа обозначается буквами не менее 4 мм высотой;
3. Содержимое в сантитрах;
4. Крайний срок потребления в условиях, зафиксированных межведомственным постановлением;
5. Природа и количество добавленного сухого молока, если это добавление больше 5 грамм порошка на 100 грамм использованного молока;
6. Пометка «хранить в прохладном месте»;
7. Пометка «нежирное» следует за наименованием продажи, напечатана идентичными буквами, если содержание жира в продукте, рассчитанное по молочной части, ниже 1 % веса;
8. Возможное слово в наименовании «жирное», точнее в пометке, сопровождающей наименование продаваемого товара, если содержание жира, рассчитанное по молочной части, равно по крайней мере 3 % веса;
9. Пометка «сладкое (с сахаром)», «ванильное», или название использованного ароматического вещества, если «сквашенное молоко (кефир)» подслащено или ароматизировано;
10. Название использованного пигмента или пометка «натуральный краситель» - в том случае, если «сквашенное молоко» с добавлением разрешенного красителя;
11. В случае добавления мякоти или фруктового сока, меда или варенья, к наименованию продаваемого продукта добавляется соответствующая пометка.

Статья 80: Наименование «йогурт» предназначено для «сквашенного молока» полученного, согласно установившихся традиций, развитием одних молочных бактерий, *lactobacillus* и *streptococcus thermophilus*, которые должны одновременно быть засеяны и оказаться живыми в выставленных на продажу продуктах.

Количество свободной молочной кислоты, содержащееся в «йогурте» не должно быть менее 0,8 грамм на 100 грамм, во время продажи потребителю.

Статья 81: Положения статей 77 - 79 применимы к «йогуртам».

Статья 82: Баночки «йогуртов» должны будут обязательно иметь этикетку, с датой изготовления и крайний срок потребления.

Эти продукты изымаются из продажи самое позднее на шестой день их изготовления. Службе наказания за фальсификацию надлежит информировать каждый год предпринимателей, о сокращении этого срока, когда климатические условия обязывают это сделать в интересах клиентуры.

АКТ XV: ПРИЛОЖЕНИЯ

Напоминание наименований по происхождению, относящихся к некоторым иностранным сырам.

Статья 83: Наименование «Brie (Бри)» предназначено для мягкого сыра, круглой формы, изготовленного исключительно на коровьем молоке, закваска сычужным препаратом, масса не механического разминания, легко посоленный с поверхностной плесенью, содержащий жира не менее 40 г в 100 г сыра после полного высушивания, содержание которого в сухом веществе не должно быть ниже 44 г в 100 г сыра, и диаметр которых меняется от 16 до 40 см, в зависимости от величины форм, в которых он изготовлен. Однако, сыры, желающие использовать наименования "Brie de Melun" и "Brie de Montreuil" получены на основе деления сырной массы.

Статья 84: Наименование "Camembert (Камамбер)" - для мягкого сыра, не- делимой сырной массы, круглой формы, диаметра от 105 до 110 мм, изготовленного исключительно на коровьем молоке, закваска сычужным препаратом, в не растертой, легко посоленной массе, с внешней плесенью, содержащий жира не менее 40 г в 100 г сыра после полного высушивания, и общий вес сухого вещества которого не должен быть менее 110 г.

Статья 85: Наименование "Petit camembert (Малый камамбер)" предназначено для "Камамбера" меньшего диаметра, имеющего 80 - 85 мм в диаметре и общий вес сухого вещества которого не должен быть менее 60 г.

Статья 86: Наименование «Куломье» предназначено для мягкого сыра, неделимой сырной массы, круглой формы, диаметра от 125 до 150 миллиметров, изготовленного на коровьем молоке, закваска сычужным препаратом, в не растертой, легко посоленной массе, с внешней плесенью, содержащий жира не менее 40 г в 100 г сыра после полного высушивания и общий вес сухого вещества которого не должен быть менее 140 грамм.

Статья 87: Наименование «Pont l'Évêque (Пон Л'Эвек)» предназначено для мягкого сыра, квадратной формы от 105 до 115 мм диаметром, изготовленный исключительно на коровьем молоке, закваска сычужным препаратом, в растертой массе, с принудительным выделением сыворотки, легко посоленной, с промывкой корки, содержащей жира не менее 40 г в 100 г сыра после полного высушивания, и общий вес сухого вещества которого не должен быть менее 140 г.

Статья 88: Наименование «Pont l'Évêque (Пон Л'Эвек)» предназначено для «Пон Л'Эвек» меньшей формы, от 85 до 100 мм- боковая сторона и общий вес сухого вещества которого не должен быть менее 85 г.

Статья 89: Сыр, для которого желают использовать наименование "Maroilles" или "Marolles" должен иметь ниже указанные, определенные, характеристики: мягкий сыр, квадратной формы, исключительно изготовленный на коровьем молоке, закваска сычужным препаратом, в формах 13,5 см -боковая сторона, в массе, легко посоленной и бродившей, с промывкой корки, содержащий жира не менее 40 г в 100 г сыра после полного высушивания и содержание которого в сухом веществе не должно быть ниже 45 г в 100 г сыра.

Однако, наименования ниже указанные для «Marolles», продаваемого в розницу, имеющих тот же состав относительно жира, так и в сухом веществе, что и сухое вещество "Maroilles" и изготовленные:

- Для «Sorbais», в формах 12,5 см – боковая сторона;
- Для «Mignons», в формах 11,5 см – боковая сторона;
- Для «Quarts», в формах 8 см – боковая сторона.

Статья 90: Наименование "Bleu (Голубой)" предназначено для сыра, имеющего мягкую массу, растертую, зелеными пятнышками, засеянная или нет, бродящая и посоленная, содержащую жира не менее 40 г в 100 г сыра после полного высушивания и содержание которого в сухом веществе не должно быть ниже 50 г в 100 г сыра.

Это наименование, без указания вида животного, от которого происходит используемое молоко, предназначено для сыров, изготовленных исключительно на коровьем молоке.

Статья 91: Наименование « Bleu de chevre (Голубой козий) » предназначено для сыров, исключительно изготовленных на козьем молоке.

Статья 92: Наименование « Bleu de brebis (Голубой овечий) » предназначено для сыров, исключительно изготовленных на молоке овцы.

В случае смеси коровьего молока, козьего молока или молока овцы, за наименованием "Голубой " следует сделать пометку « молоко смеси».

Статья 93: Сыр, для которого желают использовать наименование "Munster (Мюнстер)" или "Géromé" должен иметь определенные характеристики: сыр из мягкой массы, круглой формы, 15 - 18 см в диаметре и 3- 6 см высотой, изготовленный исключительно, с закваской сычужным препаратом, на коровьем молоке, положенным это формует после предварительного деления свернутого и добычи части сыворотки, в не растертой, отжатой массе, легко посоленной, отточенной натираем корки, этой, обычно берущей оранжевый желтый оттенок очистке, содержащей по минимуму 40 грамм жира для 100 грамм сыра после полного высушивания, и содержание которой в сухом предмете не должно быть ниже 40 грамм для 100 грамм сыра.

Статья 94: Наименование « Saint-Paulin (Сен-Полен)» предназначено для сыра из прессованной не вареной массы, в виде маленького жернова, приблизительно 20 см диаметра, и 4- 6 см высотой, изготовленного исключительно на коровьем молоке, закваска сычужным ферментом, в массе - половина формы, не растерта, легко посоленная, с промывкой поверхности, жира не менее 40 г в 100 г сыра после полного высушивания и содержание которого в сухом веществе не должно быть ниже 44 г в 100 грамм сыра.

Статья 95: Сыр, для которого желают использовать наименование «Roblochon (Роблошон)» должен иметь определенные характеристики: сыр из массы прессованной, сырой, круглой формы, приблизительно 14 см диаметром, 3,5 см -высота и 500 г- вес, исключительно изготовленный на коровьем молоке, закваска сычужным ферментом, в однородной массе, не очень твердой, легко посоленной, с промывкой корки, которая становится шафранно желтой, содержащий жира не менее 45 г в 100 г сыра после полного высушивания и содержание которой в сухом веществе не должно быть ниже 45 г в 100 г сыра.

Статья 96: Сыр, для которого желают использовать наименование "Cantal (Канталь)" или « Furm du Cantal (Фурм Канталь) » должен иметь определенные характеристики: сыр, имеющий форму крупного цилиндра, разных размеров, в сухой корке, изготовленный исключительно на коровьем молоке, закваска сычужным ферментом, в твердой, сырой массе, два раза сжатой с измельчением сырного сгустка между этими прессованиями, посоленной, содержащей жира не менее 45 г в 100 г сыра после полного высушивания и содержание которого в сухом веществе, в очищенном сыре, не должно быть ниже 55 г в 100 г сыра и, в зрелом сыре 58 г в 100 г сыра.

Статья 97: Наименование «Gruyere (Грюер)» предназначено для сыра, исключительно изготовленного на коровьем молоке, закваска сычужным препаратом, в массе, твердой, сваренной, прессованной и посоленной на поверхности или в рассоле, массы цвета желтой слоновой кости, с «отвертием» размером доходящим до размера лесного ореха, в виде жерновов от 20 до 45 кг, диаметром от 40 до 70 см и высотой от края от 8 до 13 сантиметров, в крепкой, зернистой корке, желто-коричневого цвета, содержащего жира не менее 45 г в 100 г сыра после полного высушивания и содержание которого в сухом веществе не должно быть ниже 62 г в 100 г сыра.

Статья 98: Однако, сыр, для которого желают использовать наименование « Gruyere de Comité » или «Comité (Комитет)» может быть с «отвертием», достигающим размера маленькой вишни и весом до 55 кг.

44

Статья 99: Наименование "Emmenthal (Эмментальский)" или "Эмментальский сыр" предназначено для сыра, изготовленного исключительно на коровьем молоке, закуска сычужным препаратом, в массе, твердой, сваренной, прессованной и посоленной на поверхности или в рассоле, цвета бледно-желтой слоновой кости, с "отвешнем" размера минимум вишни, в виде жерновов от 45 до 130 кг, диаметра от 70 до 90 см и высоты от края от 13 до 25 см, в очищенной, крепкой и сухой или тертой корке, желтого цвета, золотисто-коричневого цвета, содержащего жира не менее 40 г в 100 г сыра после полного высушивания и содержание которого в сухом веществе не должно быть ниже 62 г в 100 г сыра.

АКТ XVI: ОБРАБОТКА МОЛОКА ПРИ «СВЕРХ ВЫСОКОЙ ТЕМПЕРАТУРЕ»

Статья 100: Согласно условий положений статьи 101, разрешено для термической обработки молока потребления, выставленного на продажу, применение способа названного «при сверх высокой температуре» (U.H.T), состоящего в том, чтобы нагревать молоко в течение очень короткого времени (порядка секунды) при температуре приблизительно 140 °-150°C однородной смесью молока и пара, и её охлаждать незамедлительно затем, оставляя в вакууме.

Статья 101: Каким бы ни был тип использованного аппарата, осуществляющий способ обработки, указанный в статье 100, следующие условия должны быть удовлетворены:

1. Пар, вступающий в контакт с молоком, не содержать никакой основы, способной навредить здоровью потребителей и должен произойти от генератора, использующего только питьевую воду;
2. Системы безопасности должны позволять подтверждать постоянно примерно в 0,2 %, содержания в сухом веществе молока, обработанного по отношению к предмету молока до обработки; это постоянство получено регулировкой сбыта молока так же как регулировкой разницы температур молока на вход и при выходе из аппарата, когда эти температуры были зарегистрированы во время всего срока обработки.

Статья 102: Молоко, предназначенное для потребления человеком, обработка которого осуществлена таким способом, как «Сверх высокая температура» или «Уперизация» имеют право лишь на наименование стерилизованного молока, за исключением любого другого добавления, способного заставить поверить в качественное превосходство, а именно в медицинский характер.

АКТ XVII: ПОЛОЖЕНИЯ, ОБЩИЕ ДЛЯ МОЛОКА И ДЛЯ МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ

Статья 103: Рассматривается как фальсификация, согласно статьи 12 закона №66-48 от 27 мая 1966 года, добавление в продуктах, определенных в настоящем декрете какой-либо субстанции, за исключением той, применение которой могло бы быть разрешено межведомственным постановлением.

Наименование для продажи должно, при условии, что не существует противоположных положений в этих постановлениях, с пометкой, указывающей без сокращения и четкими буквами, природу и значимость этих добавлений.

Объем веществ, добавленных, так же как объем разведенного сахара (сахарозы) не включены в объеме, указанном в формулировке разведения или в содержании инструкции по применению, которые должны быть на этикетке емкости.

Статья 104: Любой производитель, дистрибьютер или продавец оптовый или розничный молочных продуктов должен обратиться с ходатайством к Министру торговли за разрешением осуществлять свою деятельность. Запрос, составленный в двух экземплярах, содержит имя, адрес и название фирмы, предприятия, места изготовления продукта и характеристик оборудования и используемых материалов.

Решение Министра торговли принимается после уведомления комиссии по контролю продуктов питания. Постановление Министра торговли установит условия выдачи квитанции заявления и разрешения, которые следует предъявлять в любом запросе, так же как режим, применимый к уже существующим предприятиям. Это постановление также определит условия, в которых будут зарегистрированы цеха обработки молока.

48

Статья 105: Помещения для изготовления, хранения товара и продажи, используемое оборудование и условия работы с продуктами должны отвечать положениям гигиены, зафиксированные совместным постановлением Министра сельского развития и Министра здравоохранения.

Статья 106: Межведомственные постановления устанавливают бактериологический характер и условия гигиенического и бактериологического контроля молока и молочных продуктов, предназначенных для потребления человеком, а именно:

1. Взятие образцов, их идентификация, их охлаждение, их сохранение и их доставка в лабораторию для анализа;
2. Составление протокола взятия образцов и отчета по анализу;
3. Анализ, проводимый с участием заинтересованных лиц, предусмотренный в статье 114 настоящего декрета;
4. Описание способов взятия анализов.

Статья 107: Министр сельского развития составляет список сертифицированных лабораторий для бактериологических анализов молока и молочных продуктов, так же как и компетенции этих лабораторий.

Статья 108: Емкости и упаковки, содержащие продукты, определенные в настоящем декрете, представленные для продажи или продаваемые, не должны иметь такие внешние признаки, как выпуклости или следы протечки, что способно изменить свойства указанных продуктов.

На всех стадиях торговли, владельцы партий этих продуктов должны проверить отсутствие таких признаков.

Относительно стадии оптовой торговли и мелкооптовой торговли, вышеупомянутые проверки должны быть осуществлены, в любом случае, во время поставки покупателям.

Любая емкость или упаковка, внешний вид которой, кажется, указывает на изменение продукта, должна либо быть возвращена изготовителю, либо уничтожена, либо переработана.

Кроме того емкости со сгущенным молоком или сухим молоком, не должны содержать свинца или следы свинца там, где контакт с продуктом.

Статья 109: Запрещено добавлять в указаниях, касающихся емкостей надписей рекламного характера, рекомендующие применение, для питания малолетних детей или больных, продуктов, целевых для настоящего декрета.

Таблицы по разведению для искусственного кормления грудью детей в возрасте более четырех месяцев, должны быть вынесены на прикрепленные этикетки емкостей или на сами емкости.

Относительно тех из указанных продуктов, к которым применимы наименования:

- « Обезжиренное сгущенное молоко без сахара »;
- « Обезжиренное сгущенное молоко с сахаром »;
- « Сухое обезжиренное молоко »;
- « Сухое обезжиренное молоко с сахаром ».

Указания, запись которых предписана статьями 24 и 26, должны быть сопровождаемы пометкой: « Для младенцев только по предписанию врача »

Эта пометка должна быть напечатана буквами, размером как минимум в половину самых больших букв, тех, что означает фабричный или товарный знак – размещается на этикетке и имеет ту же типографскую печатную форму.

49

Статья 110: Положения настоящего декрета применимы к импортируемым продуктам. В результате, эти продукты могут храниться для продажи, быть выставленными для продажи или продаваемыми, только, если емкости или упаковки, в которых они содержатся, имеют указания на французском языке, предписанные по настоящему декрету.

Статья 111: Межведомственное постановление устанавливает условия импорта и использования следующих продуктов:

1. Медицинское молоко;
2. Молоко, используемое в кондитерских целях и производителями йогуртов;
3. Молоко, распределенное благотворительными организациями и международными организациями.

Это молоко должно будет в любом положении дел отвечать условиям гигиены предусмотренные настоящим декретом.

Статья 112: Межведомственные постановления, предусмотренные в настоящем декрете, за исключением специальных постановлений, совместно были составлены Министрами сельского развития, здравоохранения и торговли после уведомления комиссии по контролю продуктов питания. Это уведомление однако не требуется для постановлений относительно надписей и марок, которые должны фигурировать на счетах, на упаковках или на самих продуктах.

Статья 113: Санитарное надзор за продукцией, контроль обработки и хранения молока и молочных продуктов, предназначенных для потребления человеком, - в ведении Министров сельского развития и торговли.

Служба наказания за фальсификацию, ветеринарные службы и службы здоровья обмениваются на всех уровнях любой информацией, относящейся к гигиеническому качеству молока и молочных продуктов.

Когда мотивы санитарного и гигиенического порядка требуют этого, контроль может быть осуществлен совместно службой наказания подлогов и службой, отвечающей за здравоохранение или за животноводство.

Инструкции Министра сельского развития зафиксировать обязанности региональных служб, касающихся их полномочий в различных миссиях, заявленных в первом абзаце настоящей статьи.

При любом положении дел, констатация нарушений возлагается на уполномоченных агентов, на основании статьи 3 декрета №68-508, от 7 мая 1968.

Статья 114: Независимо от более строгих санкций, предписанных именно законом №66-48, от 27 марта 1966г., нарушения предыдущих положений могут быть наказаны административными санкциями, предупреждением и временным запретом продажи, так же как и санкциями службы наложения штрафов.

Кроме того, когда одно из предписаний настоящего декрета оказывается нарушенным, разрешение изготовлять или изменять данный продукт или же выставлять на продажу измененный или таким образом изготовленный продукт может быть изъят, согласно следующей процедуре.

Присягнувший агент компетентных служб или должностное лицо, имеющее полномочия по расследованию правонарушений, которое констатирует несоблюдение регламентации, уведомляет в письменном виде о предупреждении заинтересованному лицу. По истечении 15 дней, затем срока в один месяц, вслед за первым извещением, он возобновляет свой контроль и, если предыдущее предупреждение не имело результата, он уведомляет в письменном виде о втором, затем о третьем предупреждении.

Через неделю после третьего безрезультатного извещения, Префект постановляет о временном изъятии разрешения на изготовление, изменения или продажу данного или данных продуктов.

Это временное изъятие разрешения должно, под угрозой недействительности, подтверждаться в течение месяца Министром торговли, который устанавливает окончательный срок изъятия разрешения максимум до одного года.

В случае крайней необходимости и для защиты прямой и серьезной угрозы здравоохранению, Префект может предварительно забрать разрешение через двадцать четыре часа после первого предупреждения и его решение должно тогда быть подтверждено Министром торговли в срок до 8 дней.

Когда по истечении периода, зафиксированного для изъятия разрешения, заинтересованное лицо не придерживалось регламентации, разрешение изготовлять, изменять или продавать указанный продукт, аннулируется и ему не может быть выдано новое разрешение на срок до 5 лет.

Касательно нарушений регламентации относительно состава продуктов, целевых для настоящего декрета, и за исключением случая срочности, даже временное постановление об изъятии разрешения только через 8 дней после сообщения неблагоприятных результатов анализа, осуществленного вместе с заинтересованным лицом, продукта у заинтересованного лица, который подает заявку на данный анализ до извещения о втором предупреждении и он же оплачивает соответствующие расходы.

Статья 115: Настоящий декрет вступит в силу через два месяца после его публикации в официальном бюллетене.

Статья 116: Отменены любые постановления, противоположные постановлениям настоящего декрета, а именно:

- Декрет от 25 марта 1938г., касающийся предписаний государственных ведомств для применения во французской западной Африке и о том, что касается сливочных мороженных, мороженных и видов шербета по закону от 1-ого августа 1905г., о наказании за фальсификацию;
- Декрет от 2 апреля 1938, касающийся предписаний государственных ведомств для применения во французской западной Африке по закону от 1-ого августа 1905г. о наказании за фальсификацию относительно стерилизованного, пастеризованного, сгущенного молока и сухого молока
- Декрет №59-319 от 22 декабря 1959г.;
- Постановление №63-456 5 июля 1963г., измененного и дополненного декретом №64-733 от 22 октября 1964г.;
- Постановление №1829 от 12 июля 1945г.;
- Постановление №4305 от 31 декабря 1946г.;
- Постановление №4308 от 31 декабря 1946г.;
- Постановление №1837 от 31 марта 1955г.;
- Общее постановление №7942 от 13 августа 1957г..

Статья 117: Министру сельского развития, Министру торговли и Министру Индивидуального производства, и Министру государственного здравоохранения и социальных дел поручается, каждому, в соответствии с его обязанностями, выполнять настоящий декрет, который будет опубликован в официальной бюллетене.

Совершено в Дакаре, 25 июля
1969

Подпись

ЛЕОПОЛЬД СЕДАР СЕНГОР

57

Город Вологда, Вологодская область, восемнадцатого июля две тысячи семнадцатого года.

Перевод с французского языка на русский язык выполнен переводчиком Булановым Александром Васильевичем, 30 августа 1957 года рождения, паспорт 19 03 985426, выданный УВД г.Вологды 04 июля 2003 года, код подразделения 352-001, зарегистрированным по адресу: город Вологда, улица Новгородская, дом 9"а", квартира 43.

Переводчик

Буланов Александр Васильевич

Российская Федерация

Город Вологда, Вологодская область.

Восемнадцатого июля две тысячи семнадцатого года.

Я, Фартушнова Валентина Николаевна, нотариус по нотариальному округу город Вологда и Вологодский район Вологодской области, свидетельствую подлинность подписи переводчика Буланова Александра Васильевича.

Подпись сделана в моем присутствии.

Личность подписавшего документ установлена.

Зарегистрировано в реестре: № 3-2690

Взыскано государственной пошлины (по тарифу): 100 руб. 00 коп.

Уплачено за оказание услуг правового и технического характера:

300 руб. 00 коп.

В.Н. Фартушнова



[Handwritten signature of V.N. Fartushnova]