

Республика Сенегал

Один Народ Одна Цель Одна Вера

Министерство Развития Сельского Хозяйства

**ПОСТАНОВЛЕНИЕ № 69-891 от 25 июля 1969 года, регулирующее
контроль над молоком и молочными продуктами, предназначенными для
потребления человеком**

ПРЕЗИДЕНТ РЕСПУБЛИКИ,

Принимая во внимание Конституцию, в частности, статьи 37 и 65;

Принимая во внимание закон от 16 апреля 1987 года, касающийся подавления мошенничества в сфере торговли сливочным маслом и маргарином;

Принимая во внимание закон от 29 июля 1934 года о защите молочных продуктов;

Принимая во внимание закон № 66-48 от 27 мая 1966 года, имеющий отношение к контролю над пищевыми продуктами и подавлению мошенничества;

Принимая во внимание Постановление от 11 января 1924 года, с изменениями, внесенными Постановлением от 17 января 1935 года, регулирующее условия обращения, продажи и экспорта натуральных продуктов французской Западной Африки;

Принимая во внимание Указ от 25 марта 1938 года, касающийся Положения об органах государственного регулирования для применения во французской Западной Африке и имеющего отношение к производству сливочного мороженого, мороженого и фруктового мороженого закона от 1 августа 1905 года о пресечении мошенничества;

Принимая во внимание Указ от 2 апреля 1938 года о режиме государственного регулирования, применяемого во французской Западной Африке Закона августа 1905 года о подавлении мошенничества в отношении стерилизованного, пастеризованного, концентрированного и сухого молока;

Принимая во внимание Декрет № 59-319 от 22 декабря 1959 года, касающегося отступлений от Постановления от 2 апреля 1938 года о ввозе и продаже сухого обезжиренного молока и полу-обезжиренного молока;

Принимая во внимание постановление № 63-456 от 5 июля 1963 года с внесенными в него поправками и дополнением Указом № 64-733 от 22 октября 1964 года, устанавливающим условия для ввоза молока;

Принимая во внимание постановление № 65-889 от 16 декабря 1965 года, касающееся названия консервированных продуктов;

Принимая во внимание постановление № 68-507 от 7 мая 1968 года, регулирующее контроль продуктов, предназначенных для потребления человеком или животными;

Принимая во внимание Декрет № 68-508 от 7 мая 1968 года, устанавливающий условия для расследования и регистрации нарушений Закона № 66-48 от 27 мая 1966 года о контроле над продовольственными товарами и подавлении мошенничества;

Принимая во внимание Приказ № 1829 от 12 июля 1945 года, регулирующий на территории Сенегала производство для продажи сыров;

Принимая во внимание Декрет № 4305 от 31 декабря 1946 года, регулирующий перевозку и продажу свежего или кислого молока в городах Дакар, Руфиск, Сент-Луи, Луга, Тиес, Диурбель, Каолак;

Принимая во внимание Декрет № 4308 от 31 декабря 1946 года, регулирующий перевозку и продажу продукции местного производства на территории Сенегала;

Принимая во внимание постановление № 1837 от 31 марта 1955 года, регулирующее продажу йогуртов (йогуртов) местного производства;

Принимая во внимание Общее постановление № 7942 от 13 мая 1957 года, устанавливающий правила сохранения и полу-консервации пищевых продуктов;

Принимая во внимание мнение Комиссии по контролю за пищевыми продуктами на ее заседании от 29 июня 1968 года;

Верховный апелляционный суд;

На основании отчета Министерства сельскохозяйственного развития.

ПОСТАНОВИЛО

РАЗДЕЛ ПЕРВЫЙ: МОЛОЧНЫЕ НАПИТКИ И НАПИТКИ НА ОСНОВЕ МОЛОКА

Статья 1ая: Название «молоко» без указания происхождения животного - это коровье молоко или молоко зебу.

Любое молоко, полученное от самки молочных пород, кроме коровы или зебу, должно указываться по под названием «молоко», за которым следует указание вида животного, которым оно было произведено; «Козье молоко», «Овечье молоко», «Верблюжье молоко» и т. д.

Статья 2: Не считаться молоком, пригодным для потребления человеком:

1. Молоко животных, страдающих от болезней, номенклатура которых будет дана в соответствии с приказом Министерства сельскохозяйственного развития;
2. Окрашенное, грязное молоко или молоко, имеющее неприятный запах;
3. Молоко, в результате доения, произведенного менее чем через семь дней после родов, и, главным образом, молоко, содержащее молозиво;
4. Молоко недоедающих и явно перегруженных животных.

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

1. Быть собрано и транспортироваться в емкостях, соответствующих положениям статьи 4 настоящего Указа;
2. Быть чистым и оставаться таким до момента продажи потребителю, и чистота проверяется посредством фильтрации через вату;
3. Быть охлажденным сразу после доения и храниться до момента продажи потребителю при температуре менее 15°, эти требования, однако, не применяются к молоку, продаваемому непосредственно потребителю в течение двух часов после окончания доения;
4. Происходить от здоровых животных, не страдающих вирусными заболеваниями.

Статья 4: Емкости, используемые для сбора и транспортировки молока, предназначенного для продажи в не пастеризованном виде для потребления человеком, должны:

1. Поддерживать в хорошем состоянии;
2. Перед использованием, быть чистыми и продезинфицированными, используемые ингредиенты должны быть разрешены Комитетом по контролю пищевых продуктов;
3. Если они предназначены для внехозяйственного транспорта, они также должны:
 - а. Содержать на ленте, полностью окружающей емкость, или на этикетке, надпись: «молоко не пастеризованное», хорошо различимыми буквами, высотой не менее 3 см;
 - б. Незамедлительно заполняться и охлаждаться, находиться в закрытом виде;
 - с. Не открываться с момента получения до продажи потребителю, за исключением случаев, когда молоко, для розничной продажи, собрано в рефрижераторном контейнере; в этом случае емкости можно открыть только во время переливания;
 - д. Во время принятия к перевозке, должны быть снабжены устройством (пломба, печать или другое), обеспечивающим соблюдение требований предписаний пункта с, приведенного выше; устройство должно иметь регистрационный номер, предусмотренный в статье 104 данного указа.

Предписания пункта 3° данной статьи не применяются к производителям, продающим непосредственно потребителю молоко, произведенное исключительно в их хозяйстве, при условии, что продажа осуществляется либо в самом хозяйстве, либо в помещении, где молоко может быть индивидуализировано.

Статья 5: Помимо производителей, продающих молоко непосредственно потребителю в пункте сбора, принадлежащем кооперативу, или одному из сборщиков, предусмотренным в пункте 2° настоящей статьи, молоко могут продавать в не пастеризованном виде для потребления человеком:

1. Пункты сбора, принадлежащие кооперативам животноводов при условии его продажи непосредственно потребителю в зоне сбора;
2. До даты, установленной приказом министра, отвечающего за сельскохозяйственное развитие, сборщики, собирающие менее 200 литров молока в день у производителей. Сборщиками считаются, в соответствии с положениями данного указа, все физические или юридические лица, кроме упомянутых выше сборщиков, служащих своего рода посредником между производителем и потребителем.

Статья 6: Пункты сбора и сборщики, предусмотренные в статье 5 настоящего Декрета, до начала их деятельности или, если речь идет о текущих операциях на момент публикации данного постановления, должны, не позднее, чем через месяц после данной даты сообщить о своей деятельности на Префекту их по месту их нахождения или месту регистрации.

Любые изменения условий эксплуатации должны быть задекларированы при тех же условиях;

Статья 7: Запрещается выставлять на продажу или продавать для потребления человеком молоко, непригодное для данных целей, полученное в результате смешивания молока, пригодного для употребления и непригодного для данных целей.

Запрещено хранить, выставлять, пускать в продажу или продавать:

- под названием «пастеризованное молоко» молоко, из которого не были удалены все патогенные микроорганизмы в соответствии с процедурой, утвержденной Комиссией по контролю за продуктами питания;
- под названием «стерилизованное молоко», молоко, содержащее живые микробы.

Статья 8: Молоко, полученное после стерилизации или пастеризации, может быть передано для потребления человеком в герметично закрывающихся емкостях, если оно имеет содержание жира, равное или превышающее 25 граммов на литр, или если данный показатель содержания ниже указанного в данном условии, в последнем случае торговое название продукта на контейнере должно содержать слова «полу-обезжиренное» или «обезжиренное» в зависимости от того, каким является содержание жира - от 25 до 12,5 г или менее 12,5 г/л. Данная пометка должна быть написана (за исключением любого другого указания, относящегося к содержанию жира), цветными хорошо различимыми буквами, размеры которых должны быть не менее 8 миллиметров для емкостей объемом более половины литра, и 5 миллиметров для емкости с равной или превышающей пол-литра.

Условия применения настоящей Статьи определяются Межведомственным постановлением.

Статья 9: Бутылки или тара одноразового использования, за исключением металлических емкостей, используемых для продажи молока, предназначенного для потребления человеком, должны содержать количество жидкости, равное одному литру, пол-литра, 25 центилитров или менее 25 центилитров, Упоминание об объеме должно быть написано хорошо различимым шрифтом на ёмкостях, какими бы они ни были.

В совместных решениях Министра по вопросам сельскохозяйственного развития и Министерства торговли указывается дата, с которой бутылки должны соответствовать указанным характеристикам сосудов, предусмотренных настоящей статьёй.

Статья 10: Запрещается добавлять в любой пропорции воду в молоко независимо от того, является ли она питьевой. Также исключено применение любой обработки, кроме фильтрования или термической обработки, способной привести изменения в физический или химический состав молока, если такой вид обработки не разрешен межминистерским соглашением.

Статья 11: Для очистки и дезинфекции приборов для обработки, транспортировки и сбыта молока, разрешается использование щелочных карбонатов, гипохлоритов, формалина и кислородсодержащей воды при условии, что после последующей промывки водой молоко не содержит следов используемых ингредиентов.

Статья 12: Название «ароматическое молоко» предназначено для стерилизованных, пастеризованных, гомогенизированных или не гомогенизированных напитков, с добавлением сахара или без него, с добавлением натуральных ароматических веществ.

Однако красители и вещества, которые могут быть использованы в таких напитках в качестве физических стабилизаторов, должны быть разрешены в соответствии с условиями, установленными Межведомственным постановлением.

Статья 13: Емкости, содержащие ароматизированное молоко, должны содержать следующие данные, указанные разборчивым шрифтом:

1. Торговое наименование «ароматизированное молоко», а также, где это необходимо, слово «гомогенизированное». Однако, молоко, ароматизированное шоколадом или какао, может быть выставлено на продажу под названием «шоколадное молоко» или «какао-молоко», за которым следует слово «пастеризованное» или «стерилизованное».
2. Указание относительно содержания жира выражается в граммах на литр. Это примечание должно быть указано с названием продукта и должно иметь те же размеры шрифта, что и те, которые используются для названия, когда продукт имеет тот же вид, что и натуральное молоко; эти размеры могут быть уменьшены наполовину, если внешний вид напитка явно отличается от вида натурального молока;
3. Упоминание об используемом ароматическом веществе;

4. Имя или фирменное наименование производителя или, за неимением, продавца, а также его адрес; эти данные могут быть заменены указанием идентификационного номера.
5. Объем в центилитрах;
6. Указание времени стерилизации в случае стерилизованного молока и периода использования в условиях, установленных межведомственным постановлением.

РАЗДЕЛ II: ПАСТЕРИЗОВАННОЕ МОЛОКО

Статья 14: Пастеризация заключается в прогревании молока, осуществляемом в специальном устройстве или группе соответствующих устройств, используемых надлежащим образом в соответствии с принципом, утвержденным Управлением животноводства после заключения Комиссии по контролю за пищевыми продуктами. С настоящего момента, рассматриваются как одобренные применяемые методы обработки в следующих пределах:

- нагревание при температуре 63°C в течение по меньшей мере 30 минут;
- мгновенный нагрев до 95°C.

Для промежуточных температур решение Министерства сельскохозяйственного развития будет принято по предложению Комиссии по контролю пищевых продуктов, если это необходимо для уточнения продолжительности нагрева.

В течение всего периода пастеризации температура не должна опускаться ни в одной точке молочной массы ниже минимального уровня, необходимого для принятого процесса.

С целью контроля функционирования, оборудование для пастеризации должно быть оборудовано температурными регистраторами.

Министерство сельскохозяйственного развития устанавливает своим постановлением:

1. Характеристики использования и эксплуатации регистраторов температуры;
2. Условия, в которых делаются выписки о результатах, записанных контрольным устройством;
3. Способы управления записывающими устройствами.

Графики должны быть датированы и классифицированы в хронологическом порядке; они должны храниться в течение шести месяцев и в течение всего этого периода предоставляться по требованию агентов, уполномоченных с целью осуществления контроля. Сразу же после пастеризации молоко должно быть охлаждено во всех точках и менее чем за час, до температуры ниже 6°C. Министерство сельскохозяйственного развития может санкционировать на ограниченный период времени, детальность цехов, специально предназначенных для охлаждения при температуре от 6°C до 13°C.

Данные разрешения не могут быть предоставлены цехам, поставляющим пастеризованное фасованное молоко.

Любая обработка молока, отличная от методов, указанных выше, должна быть признана эффективной и по меньшей мере подобной с точки зрения вопросов гигиены Управлением животноводства и утвержденная Межведомственным постановлением.

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

До момента продажи потребителю оно должно:

- Быть неукоснительно чистым, что должно быть подтверждено фильтрационным тестом через вату;
- Без патогенных микробов, отсутствие таких микробов должно быть подтверждено тестами, предусмотренными постановлением, указанным в статье 106 ниже;
- Не содержать более 200 000 живых микробов на кубический сантиметр;
- Выдерживаться при температуре, ниже или равной 10°C, за исключением специального и временного отступления, предоставленного приказом Министра сельскохозяйственного развития.

Емкости, используемые для перевозки «пастеризованного молока», должны:

1. Иметь вместимость, превышающую один литр, во избежание любой путаницы с емкостями, используемыми для перевозки пастеризованного фасованного молока;
2. Быть в надлежащем состоянии;

3. Перед каждым использованием, быть чистыми и продезинфицированными; используемые ингредиенты должны были быть утверждены Дирекцией животноводства после заключения Комиссии по контролю за продуктами питания;
4. После наполнения, сразу же быть закрыты и оставаться закрытыми до момента продажи потребителю при соблюдении следующих двух случаев:
 - молоко, содержащееся в ёмкостях, должно быть распределено в емкости меньшего объема для доставки в розничную продажу; в этом случае открытие емкостей должно осуществляться исключительно на молочных цехах или на складах, специально используемых для этой цели, и новые емкости должны быть закрыты и оборудованы устройствами, предусмотренными выше;
 - молоко собирается розничным торговцем в охлаждаемый бак; в этом случае емкости могут быть открыты только во время переливания;
5. Сразу же быть закрыты, быть оснащенными устройством (пломбой, печатью или другим) для обеспечения соответствия требованиям пункта 4 настоящей статьи; устройство должно иметь идентификационный номер, указанный в статье 13 настоящего указа, и дату поставки, причем она должна происходить не позднее, чем через двадцать четыре часа после окончания последней обработки.

Статья 16: Пастеризованное фасованное молоко до момента продажи потребителю должно:

- Быть неукоснительно чистым, что должно быть подтверждено фильтрационным тестом через вату;
- Без зародышей патогенных микробов, отсутствие таких микробов должно быть подтверждено тестами, предусмотренными постановлением, указанным в статье 106 ниже
- Представить негативную реакцию при проверке на наличие индологенных бактерий на кубический сантиметр;
- Содержать не более 30.000 живых микробных зародышей на кубический сантиметр;
- Содержаться при температуре менее или равной 10°C, за исключением случая, предусмотренного в статье 22 данного постановления;
- Фасоваться на месте последней обработки по очистке.

Емкости, используемые для транспортировки пастеризованного молока, должны:

1. Иметь вместимость один литр, или пол-литра, или четверть литра, или менее четверти литра;
2. Перед каждым использованием, быть чистыми и продезинфицированными; используемые ингредиенты должны быть разрешены Управлением животноводства или Комиссией по контролю за продуктами питания;
3. Сразу же после наполнения, механически закрыты с помощью герметичного и стерильного устройства, которое сохраняет молоко от всех загрязнений и которое нельзя использовать более одного раза.

Емкости или их закрывающие устройства должны быть снабжены надписью «пастеризованное фасованное молоко» или «пастеризованное фасованное», содержать регистрационный номер цеха переработки и дату поставки в розничную торговлю, причем доставка осуществляется в течение двадцати четырех часов после окончания последней обработки.

Статья 17: Любое физическое или юридическое лицо, желающее эксплуатировать завод по переработке молока, должно соответствовать положениям статьи 104, приведенной ниже.

Статья 18: Молоко, предназначенное для потребления человеком, упомянутое в данном постановлении, имеет право, в зависимости от обстоятельств, только на наименование «сырое молоко» или «пастеризованное молоко» или «пастеризованное фасованное молоко» без какого-либо добавления, способного привести к уверенности в превосходстве качества, включая медицинскую характеристику.

Статья 19: Пастеризованное или стерилизованное молоко, полученное путем восстановления порошкообразного молока, должно быть продано под заголовком «восстановленное пастеризованное молоко» или «восстановленное стерилизованное молоко», без дополнительной спецификации вида или происхождения, которые могут повлиять на покупателя в отношении качества готового продукта.

Статья 20: Независимо от статьи 19 настоящего постановления, пастеризованное или стерилизованное молоко, нормализованное путем добавления порошка сухого молока, до половины сухого экстракта продукта, полученного в результате этой нормализации, не должно содержать слов «восстановленное».

Продление данного исключения должно быть разрешено каждый год путем межведомственного постановления.

Статья 21: Продажа потребителю должна осуществляться:

1. Если речь идет о сыром молоке, через двадцать четыре часа после окончания доения;
2. Если речь идет о пастеризованном молоке, не позднее дня, следующего за днем поставки;
3. Если речь идет о фасованном пастеризованном молоке, не позднее второго дня после доставки в розничную торговлю до 10 часов утра.

Статья 22: Если продажа не осуществляется на ферме производителя, сбыт потребителю должен проходить исключительно в магазинах или специально предназначенных для этого помещениях.

Несмотря на положения предыдущего абзаца, разрешена доставка на дом в закрытых ёмкостях, которые содержащихся до момента передачи потребителю при температуре, ниже или равной 15 градусам:

1. Фасованного пастеризованного молока;
2. Сырого молока, перевозимого в ёмкостях, отвечающих требованиям статей 15 и 16 настоящего постановления.

РАЗДЕЛ III: СГУЩЕННОЕ МОЛОКО

Статья 23: Наименование «сгущенное молоко без сахара», «частично обезжиренное сгущенное молоко без сахара», «обезжиренное сгущенное молоко без сахара», «сгущенное молоко с сахаром», «частично обезжиренное сгущенное молоко с сахаром», «обезжиренное сгущенное молоко с сахаром» предназначено для жидких или полупастообразных продуктов с добавлением сахара (сахарозы), в пропорции, соответствующей обычной практике, где примечание «с сахаром» указывается на этикетке или на емкости в результате концентрации цельного молока или частично обезжиренного молока или обезжиренного молока, предназначенного для потребления человеком.

Запрещается использовать другие наименования, кроме этих, упомянутых в этом разделе, для обозначения этих продуктов.

Сохранение продуктов, содержащих сахар, определенных в данном разделе, должна осуществляться путем объединения двух следующих методов:

1. Фасовка в емкости, герметичные для проникновения жидкостей, газов и микроорганизмов;
2. Термическая обработка или обработка любыми другими способами, разрешенными совместным решением министерств, ответственных за Сельскохозяйственное развитие и Здравоохранение. Результатом данной обработки должно быть уничтожение или полное ингибирование, с одной стороны, ферментов, а с другой стороны – микроорганизмов и их токсинов, присутствие или распространение которых может изменить продукт питания или сделать его непригодным для потребления человеком.

Статья 24: Емкости, содержащие продукты, упомянутые в предыдущей статье, должны быть заполнены и герметично закрыты производителем; они должны быть переданы потребителю нетронутыми. В случае розничной торговли они должны содержать не более 5 кг продукта.

На клейкой этикетке, прикрепленной к ёмкостям или на самих ёмкостях, должно быть указано следующее:

- наименование продукта;
- название или фирменное наименование компании или знак, а также адрес изготовителя, или, за неимением, название или фирменное наименование, или товарный знак, а также адрес продавца;
- масса нетто товара, выраженная в граммах;
- содержание жира на 100 г продукта;
- степень концентрации, выраженная в весе в граммах кипяченой воды, которую следует добавить к продукту, чтобы получить объем, указанный в литрах и центилитрах, равный объему молока или частично обезжиренного молока, или обезжиренного молока, из которого получен продукт, содержащийся в данной емкости.

Степень концентрации указывается по следующей формуле:

«Добавляя к содержимому данной упаковки (данной емкости) граммов кипяченой воды, получают литров центилитров молока с содержанием граммов жира на литр или частично обезжиренного молока, с содержанием граммов жира на литр - или обезжиренного молока.»

Данная формулировка дополняется, в случае с продуктами, содержащими сахар, словами «не учитывая объем растворенного сахара из расчета граммов на литр».

Конечный объем, указанный в этой формуле, измеренный при температуре 20 ° С, должен точно соответствовать до 1 процента. Сведения, относящиеся к наименованию продукта, содержанию жира и о массе нетто, должны быть написаны шрифтом, имеющим размер, по меньшей мере равный размеру самого крупного шрифта, отличного от наименования торговой марки или коммерческой марки, указанной на емкости или на этикетке с тем же типографским видом.

Кроме того, емкости должны иметь надписи, сделанные хорошо различимым шрифтом, в соответствии с постановлением Министра торговли, с указанием страны происхождения, даты или места изготовления, типа продукта и изготовленной партии продуктов, указанных в данной статье, независимо от их происхождения.

Концентрированное молоко, принятое для импорта, должно, однако, отвечать следующим требованиям:

- a) После разбавления, представлять содержание жира не менее 34 граммов на литр, не учитывая объемы любых веществ, добавленных в соответствии с договоренностями.
- b) Насчитывать не более двух месяцев хранения с после выхода с завода и до момента отгрузки, и не содержать никаких колиформных бактерий и патогенных микробов.
- c) Иметь кислотный уровень, равный или ниже 0,32% молочной кислоты без добавления какого-либо антисептика. Однако этот показатель применим только для концентратов, содержащих сахар и только на стадии отгрузки.

РАЗДЕЛ IV: ПОРОШКООБРАЗНОЕ МОЛОКО И ДРУГИЕ ВИДЫ СУХОГО МОЛОКА

Статья 25: В соответствии с положениями статьи 28, приведенной выше, названия «порошкообразное молоко», «частично обезжиренное порошкообразное молоко», «обезжиренное порошкообразное молоко», «порошкообразное молоко с добавлением сахара», «обезжиренное порошкообразное молоко с добавлением сахара», предназначено для сухих продуктов с добавлением сахара (сахарозы) в предложении в соответствии с использованием, когда пометка «с добавлением сахара» указана на этикетке или на емкости, полученных в результате обезвоживания цельного молока, или частично обезжиренного, или обезжиренного молока, предназначенного для потребления человеком.

Запрещено использовать другие наименования, кроме тех, которые упомянуты в этой статье, для описания этих продуктов. Однако выражение «порошкообразный» может заменяться в этих названиях словом «сухой», за которым должно следовать примечание, указывающее на форму (порошок, гранулы, хлопья и т. д.), или же без такового.

Статья 26: Положения статьи 24 применяются к продуктам, указанным в настоящем разделе, с учетом следующих оговорок.

Чистый вес товаров выражается в граммах для розничной продажи и в килограммах для промышленных целей.

Указание степени концентрации продукта заменено инструкцией по использованию. Он задается одной из следующих формулировок:

a) Молоко порошкообразное без сахара:

«Добавив граммов порошка (содержимое емкости) к граммам кипяченой воды, получают литров центилитров молока с содержанием жира на литр - или частично обезжиренного молока с содержанием граммов жира на литр - или обезжиренного молока».

б) Порошкообразное молоко с добавлением сахара:

«Добавив граммов порошка (содержимое емкости) к граммам кипяченой воды, получают литров центилитров молока с содержанием жира на литр - или частично обезжиренного молока с содержанием граммов жира на литр - или обезжиренного молока, без учета объема растворенного сахара из расчета граммов на литр».

Конечный объем, указанный в формулах использования и измеренный при температуре 20°C должен быть точным до 1 процента, после вычета объема растворенного сахара.

Межведомственное постановление может издать предписание, о том, что дата изготовления или дата истечения срока годности должна наноситься хорошо читаемым шрифтом при маркировке определенных единиц фасовки, содержащих продукты, указанные в данной статье.

Положения настоящей статьи не распространяются на продукцию, продаваемую под любым наименованием, указанным в статье 28, приведенной ниже.

Статья 27: Продукты, указанные в Статье 28, не должны при открытии коробки или емкости содержать процент влаги выше 4 процентов.

Статья 28: Наименования:

- «Порошкообразное молоко для пищевой промышленности»;
- «Частично обезжиренное порошкообразное молоко для пищевой промышленности»;
- «Обезжиренное порошкообразное молоко для пищевой промышленности»;
- «Порошкообразное молоко с добавлением сахара для пищевой промышленности»;
- «Частично обезжиренное порошкообразное молоко с добавлением сахара для пищевой промышленности»;
- «Обезжиренное порошкообразное молоко с добавлением сахара для пищевой промышленности»

предназначены только для тех продуктов, определенных в статье 25, приведенной выше, которые предназначены только для использования при подготовке сложных пищевых продуктов различного характера, которые должны быть приготовлены и указаны в списке, установленном постановлением министерства.

Запрещается использовать любое другое наименование, кроме указанных в предыдущем разделе, для обозначения этих продуктов. Выражение «порошкообразное» может быть заменено словом «сухое», за которым должно следовать примечание, указывающее на форму (порошок, гранулы, хлопья и т. д.), или же без такового.

Статья 29: Продукты, продаваемые под одним из названий, перечисленных в статье 28, приведенной выше, должны быть упакованы в закрытые упаковки, содержащие не менее 25 кг продукта, и должны быть заполнены изготовителем и переданы неповрежденными пользователю.

Упаковка должна содержать следующую информацию:

- Наименование продукта;
- Наименование или фирменное наименование, или товарный знак и адрес производителя или, за неимением, наименование или юридическое наименование, или товарный знак и адрес продавца;
- Вес нетто, выраженный в килограммах;
- Пометка: «данный продукт нельзя продавать торговцам, розничным торговцам и розничным коммерсантам».

Кроме того, упаковка должна содержать следующую информацию:

- Содержание влаги на сто граммов продукта, выраженное в соответствии со следующей формулой:
« процентов влажности (на момент отправки с завода)»;

- Содержание жира на сто граммов продукта выражается по следующей формуле:

« процентов жиров (при отправки с завода)»;

Для продуктов с добавлением сахара, содержание сахарозы на сто граммов выражается следующей формулой:

«...процентов сахарозы (на момент отправки с завода)»;

Сведения, относящиеся к наименованию продукта, к чистому весу, к процентному содержанию влаги, жира и сахарозы, а также примечание, запрещающее продажу коммерсантами, розничными торговцами, розничным коммерсантам должны быть указаны шрифтом, по меньшей мере равным двум третям самого крупного шрифта, кроме товарного знака производителя или коммерсанта - указанного на упаковке и таким же типографских шрифтом.

В межведомственном постановлении может указываться, что дата изготовления или дата истечения срока годности может быть нанесена на этикетку некоторых упаковок, содержащих продукцию, указанную в данном пункте. Кроме того, упаковка должна иметь надпись, нанесенную хорошо читаемым шрифтом в соответствии с подробными с особенностями, уточненными министром сельскохозяйственного развития, с указанием страны происхождения, даты (года и месяца) и места производства продуктов, указанных в данном разделе, независимо от их происхождения.

Статья 30: Импорт и продажа молока в порошке в виде цельного, обезжиренного или полу-обезжиренного молока, разрешены в следующих условиях:

- (а) для розничной продажи в коробках не более 500 граммов;
- (б) Для промышленного порошкообразного молока размером не более 25 килограммов, в металлических бидонах или в 4-слойных крафт-мешках, двойных с полиэтиленовым пакетом или в двойных джутовых мешках с полиэтиленовым пакетом.

Ввоз промышленного сухого молока разрешается только в том случае, если он осуществляется лицензированными торговцами, утвержденными Министром торговли после консультаций с Министрами, ответственными за сельскохозяйственное развитие и Здравоохранение.

Эти коммерсанты сами должны выполнять восстановление под контролем службы подавления мошенничества.

РАЗДЕЛ V: КАЗЕИН

Статья 31: Название «казеин» предназначено для альбуминоида молока, полученного в результате сушки путем сушки после стекания и промывки творога, полученного в результате коагуляции полностью обезжиренного молока. Может рассматриваться как казеин для потребления человеком только казеин без неприятных запахов и неприятного вкуса, приготовленный из творога с хорошим качеством и в хорошем состоянии сохранения.

Статья 32: При приготовлении казеина разрешено использование бикарбоната натрия или фосфата натрия при условии, однако, что количество таких солей не превышает 8 процентов от веса сухого казеина

РАЗДЕЛ VI: СЛИВКИ

Статья 33: Наименование «сливки» предназначено только для молока, содержащего на 100 граммов 30 г жира с содержанием 1,8 г молочной кислоты на литр и сухой экстракт которого нежирной стадии не менее 8,5% от массы.

Статья 34: Если продукт содержит менее 30 грамм, но не менее 12 грамм жира на 100 грамм, выставлять на продажу или продавать только как «нежирная сметана».

«Нежирная сметана» должна быть подвергнута пастеризации или стерилизации, перед поступлением в розничную торговлю.

Она может поступать в розничную торговлю только в закрытых и запечатанных ёмкостях, которые с клейкой этикеткой, с наименованием «сметана» хорошо читаемым шрифтом одинакового размера и, по меньшей мере, один сантиметр высотой, указание «Нежирная» должно быть написано под словом «сметана». Кроме того, пометка о содержании жира должна быть обозначена тем же шрифтом.

Статья 35: Пастеризованные или стерилизованные сливки, под давлением азота должны быть расфасованы для продажи под наименованием «сливки под давлением» в герметичных емкостях, содержащих не более двух килограммов продукта. Он может быть дополнен натуральным ароматическим материалом, разрешенным стабилизатором в максимальной массе 0,1% и сахаром (сахарозой) в максимальной пропорции не более 15% по весу.

Внутренняя часть емкостей должна быть гладкой и не иметь неровностей или пустот, представляющих собой трудности при очистке. Материалы, из которых состоят емкости, должны соответствовать действующим положениям, как в отношении их состава, так и в отношении инертности по отношению к продукту, они также должны выдерживать стерилизацию.

Сливки должны вводиться только чистые и стерильные емкости

Статья 36: Емкости, содержащие «сливки под давлением», должны иметь надпись, выполненную хорошо читаемым шрифтом, наименование «Сливки под давлением», а затем слова «пастеризованные» или «стерилизованные», в зависимости от обстоятельств, эта надпись сопровождается, в случае необходимости, название натурального ароматического материала и словами «с добавлением сахара».

Статья 37: Емкости, содержащие сливки, соответствующие общему названию, упомянутому в статье 33 настоящего постановления, должны иметь следующие пометки, сделанные хорошо читаемым шрифтом:

- чистый вес сливок;
- дата фасовки с указанием дня месяца, за которой следует указание месяца, эти два элемента должны быть написаны арабскими цифрами и разделяться тире;
- наименование или фирменное наименование производителя;
- примечание «хранить в прохладном месте», в случае, если продукт был пастеризован, примечание «употребить в течение пяти дней с даты упаковки».

Статья 38: Когда слово «сливки» используется для продажи продуктов и напитков, приготовленных со «сливками под давлением», должны быть обязательно сделаны пометки «сливки под давлением».

РАЗДЕЛ VII: СЛИВОЧНОЕ МАСЛО

Статья 39: Название «масло», с или без определения качества, должно быть отнесено к продукту, полностью полученному путем взбивания, либо из сливок, либо из молока или его побочных продуктов, с достаточной степенью удаления молока и воды, посредством размешивания и промывки, чтобы содержалось на 100 граммов не более 18 граммов нежирного материала, из которых максимум 16 граммов воды.

Статья 40: Разрешаются следующие перечисленные операции, которые предназначены исключительно для приготовления или сохранения масла:

- Окрашивание растительными красителями;
- Соление с применением коммерчески чистой соли, при условии, что доля соли не превышает 10 граммов на 100 граммов масла, а продукт поставляется в продажу или продается под названием «соленое масло». Также можно использовать название «полусоленое масло», но только при содержании менее 5 г на 100 г масла;
- Добавление к соли для соления масла небольшого количества коммерчески чистой селитры;
- Восстановление путем перемешивания с добавлением молока и воды и бикарбоната натрия. Тем не менее, масло, обработанное таким образом, должно продаваться только под названием «масло обновленное».

Статья 41: Запрещается использовать непищевую воду для мытья масла.

Для целей обогащения и дезинфекции приборов, используемых при приготовлении масла, разрешается использование продуктов, указанных в статье II, при условии, что в результате последующей промывки, масло не содержит следов используемых ингредиентов.

Также можно обрабатывать воду, используемую для мытья масла, физическими или химическими процессами, обычно используемыми государственными службами для очистки воды, предназначенной для потребления человеком.

РАЗДЕЛ VIII: СЫРЫ (ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ)

Статья 42: Наименование «сыр», в сопровождении или без сопровождения качественной характеристики или оригинальное название, предназначено для твердого или нетвердого продукта, полученного путем коагуляции молока, сливок, обезжиренного молока или их смешивания, а затем удаления жидкости, и содержащего по меньшей мере 23 г сухого вещества на 100 г сыра.

Статья 43: Запрещается хранить с целью продажи, предлагать для продажи или продавать для потребления в натуральном виде:

1. Сыры, приготовленные на основе молока, полностью или частично обезжиренного и содержащего менее 20 г жира на 100 г сыра после полной сушки, без примечания после наименования качественной характеристики «нежирный».
2. Сыры, произведенные на основе молока, отличного от молока коровы или зебу, без наименования, за которым следует указание видов животных, от которых получено молоко. Исключение сделано для сыра, для которого является постоянной практикой использование другого молока, кроме коровьего молока или зебу.

Статья 44: Качественная характеристика «жирный», «с жировой массой» и все наименования, указывающие на превосходство качества, предназначены для сыров, содержащих по меньшей мере 40 граммов жира на каждые 100 граммов сыра после полного высыхания.

Наименование сыра не может содержать слово «сливки» или сопровождаться качественной характеристикой «экстра жирный», если только указанный продукт не содержит по меньшей мере 45 граммов жира на 100 г сыра после полного высыхания.

Качественная характеристика «двойные сливки» предназначен для сыров, содержащих по меньшей мере 60 граммов жира на 100 граммов сыров после полной сушки.

Качественная характеристика «тройные сливки» предназначена для сыров, содержащих не менее 75 граммов жира на 100 граммов сыра после полного высыхания.

Статья 45: Разрешено:

- Добавление в процессе производства или созревания коммерчески чистой соли, ароматических веществ, специй, культур ферментов и плесени и растительных красителей;
- Возможная нейтрализация кислоты молока, предназначенного для производства сыров на условиях, которые будут установлены межведомственным решением;
- Добавление бикарбоната соды, используемого для посыпания сыров;
- Нанесение оболочки из цветного парафина или не цветного, сырной корки и ее окрашивание в соответствии с положениями, установленными Межведомственным указом;
- Добавление к расплавленным сырам во время их приготовления в пропорции, не превышающей 3 грамма на 100 г готового продукта, растворяющих и эмульгирующих солей и слабых органических кислот, перечень которых должен быть дан межведомственным решением;
- Добавление к расплавленной сырной массе в пропорциях, не превышающих 7,5% нежирной ветчины при условии, что количественное и качественное упоминание об этом добавлении приводится в продажном наименовании этих продуктов.

РАЗДЕЛ IX: СВЕЖИЕ СЫРЫ

Статья 46: Свежие сыры - это сыры, прошедшие длительное отделение жидкости, которые подвергаются только молочной ферментации, полученные на основе молока или сливок, подходящие для потребления человеком, которые, в данном случае, когда были нейтрализованы кислоты в соответствии с условиями, изложенными в статье 45, должны быть пастеризованы.

Статья 47: Термин «полу-соленый» предназначен для сыра, приготовленного из коровьего молока, которое было заквашено с сычужным ферментом, из однородной массы, подсолненного из расчета 2 на 100, содержащего не менее 40 граммов жира на 100 граммов сыра после полного высыхания, вес которого не должен быть менее 30 граммов на 100 граммов сыра.

Статья 48: Наименование «Съис» (Suisse) предназначено для свежего сыра с оболочкой, из однородной массы, мягкой, не соленый, круглой формы, массой приблизительно 60 граммов, приготовленного из козьего молока, заквашенного с добавлением сычужных ферментов и до свертывания - некоторого количества сливок, необходимого для содержания по меньшей мере 60 граммов жира на 100 граммов сыра после полного высыхания, вес сухого вещества должен составлять не менее 30 граммов на 100 граммов сыра.

Наименования «Деми Сьюис» (Demi Suisse) или «Пти Сьюис» (Petit Suisse) предназначены для сыра, определенного выше, но вес которого составляет около 30 граммов.

Сливки можно добавлять только свежествороженными, только при условии пастеризации.

РАЗДЕЛ X: СЫР ИЗ МЯГКОЙ МАССЫ И ПРЕССОВАННОЙ МАССЫ, НАЗЫВАЕМЫЕ ФЕРМЕНТИРОВАННЫМИ СЫРАМИ

Статья 49: Сыры из мягкой массы - это сыры, которые претерпели, независимо от молочной ферментации, другие виды ферментации, выдержанные, масса которых не сварена, не подвергалась прессовке, и которые в соответствующем случае, могут иметь внутренние формы плесени.

Статья 50: Прессованные сыры - это сыры, которые, независимо от молочной ферментации, подверглись другим видам ферментации, отделения жидкости, в результате разделения творога и образования зерна, подвергнутого одному или нескольким видам давления, и что, в случае отказа они могут иметь внутренние формы плесени.

РАЗДЕЛ XI: ПЛАВЛЕННЫЕ СЫРЫ

Статья 51: Сыры, упомянутые в этом разделе, являются продуктами плавления сыров и других молочных продуктов, включая сухое молоко, сливки и масло, казеин, молочная сыворотка, с добавлением или без добавления ароматизатора.

Статья 52: Наименование «плавленый сыр» предназначено для плавленого сыра с содержанием сухого вещества не менее 50% и содержанием жира не менее 40 г на 100 г продукта после полного высыхания.

Наименование «сыр бутербродный» предназначено для плавленого сыра с содержанием жира, указанным выше, но с содержанием влаги от 44 граммов до 50 граммов.

В указанных выше наименованиях слово «сыр» может быть заменено обозначением используемого сыра при условии, что используемый сыр, в соответствующих случаях, максимум 25% сыра аналогичных видов, и является единственным сырьем, использованным при приготовлении.

Наименование «Сливочный» или «Сливочный бутербродный» предназначено для плавленого

сыра, в котором названный сыр является единственным сырьем, составляя как минимум

50 граммов или 44 граммов сухого вещества на 100 граммов продукта и минимум 45 граммов жира на 100 граммов продукта после полной сушки, однако добавление масла и сливок разрешено в данном случае.

Статья 53: В соответствии с положениями статьи 55, приведенной ниже, запрещено хранить с целью продажи, выставления на продажу, плавленые сыры, который обладают внешними характеристикам сыра, полученного непосредственно в результате заквашивания с сычужными ферментами молока, обезжиренного молока, сливок или их смеси, если только эти сыры не имеют на корке пометку «расплавленная паста», нанесенную хорошо читаемым шрифтом, с повтором, в случае необходимости, чтобы каждый проданный в розницу кусок имел указанную надпись или достаточную ее часть.

Плавленые сыры, которые хранятся и перевозятся с целью продажи, выставления на продажу или продаваемые целым куском, должны иметь чистый вес продукта при выходе с завода.

РАЗДЕЛ XII: ПОЛОЖЕНИЯ, ИМЕЮЩИЕ ОТНОШЕНИЕ К ПРОДАЖЕ СЫРОВ

Статья 54. В соответствии с положениями статьи 56, приведенной ниже, сыр может храниться или перевозиться для продажи, выставлен на продажу или продан, только при наличии следующих пометок:

- Наименование сыра;
- Фамилии и адреса производителя, причем это упоминание может заменяться указанием регистрационного номера на условиях, определенных постановлением Министра, отвечающего за торговлю;
- место производства (отдел или регион) продукта;
- Минимальное содержание жира на 100 граммов сыра в сухом виде; данное указание будет даваться по формуле: «х процентов жира».

В соответствии с положениями статьи 56, приведенной ниже, сведения, касающиеся места изготовления сыра и его содержание жира должны быть написаны разборчивым шрифтом, по меньшей мере, в две трети размера наименования и того же типа.

Данные, относящиеся к содержанию жира и месту изготовления, не требуются в отношении сыров, имеющих право на обозначение происхождения.

Когда сыры предлагаются для продажи без обертки или упаковки, вышеуказанные сведения должны быть проставлены разборчивым шрифтом на корку сыра, продаваемого целиком, или быть написаны на жесткой этикетке, которая будет помещена на каждую целую головку сыра или на кусок, причем партия может содержать только сыры, к которым относится одно и то же наименование.

Статья 55: Сыры, сходные по форме или виду на те, которые определены в настоящем постановлении, и все другие неуточненные сыры с содержанием жира менее 40 процентов, могут храниться или перевозиться для продажи, предложены для продажи или проданы целиком, только с полосой темно-синего цвета, хорошо заметной, имеющей надпись белыми буквами крайней мере один сантиметр в высоту, показывающий содержание жира по следующей формуле: «х 100 процентов жира ».

При выставлении на продажу после резки или разделения на куски, должна быть нанесена жесткая этикетка, предусмотренная в предыдущей статье, помещенную на каждую головку сыра или на каждый кусок партии целого сыра или в кусках, кроме того, по диагонали, на полосе заметного темно-синего цвета, белыми буквами, менее 2 см, данные о содержании жира по формуле: «Х процентов жира».

Тип используемого молока, если речь не идет о не о коровьем молоке, должен также обозначаться надписью очень четким шрифтом.

Статья 56: Сыры, которые не определены как сыры местного или регионального производства и потребления, не подпадают под действие положений статей 54 и 55 настоящего постановления, когда они производятся и продаются самими животноводцами.

РАЗДЕЛ XIII: МОРОЖЕНОЕ и СЛИВОЧНОЕ МОРОЖЕНОЕ

Статья 57: Запрещается хранить с целью продажи, предлагать на продажу или продавать под любым обозначением готовые к употреблению продукты, которые внешне выглядят как мороженое и предназначены для тех же целей, но не соответствуют определениям, данным этим постановлением.

Статья 58: Наименование «мороженое со сливками», «сливочное мороженое», «мороженое», предназначено исключительно для продуктов, полученных путем замораживания пастеризованной смеси молока, сливок и сахара (сахарозы), ароматизированные в соответствии с условиями, изложенными в статье 61, приведенной ниже, с помощью фруктов или фруктового сока, или одного из натуральных ароматизаторов, предусмотренного данной статьей. За этими наименованиями должно следовать указание используемых фруктов или ароматов.

Продукты, к которым они применяются, должны иметь как минимум на 100 граммов готовой продукции:

а) Когда используемый вкус является одним из натуральных ароматизаторов, указанных в пункте (б) статьи 61, приведенной ниже:

- 15 граммов сахарозы и 8 граммов жира; их сухой экстракт при 100 °С, в данном случае должен составлять не менее 33 граммов;

(б) Если речь идет о фруктовом мороженом или фруктовых соках

- 15 граммов сахарозы и 6 граммов жира; их сухой экстракт при 100 °С должен быть в данном случае равен 31 грамм.

Статья 59: Термин «мороженое, содержащее яйца», за которым следует название натурального вкуса, предназначается исключительно для продуктов, полученных путем замораживания пастеризованной смеси молока, яичных желтков и сахара (сахарозы).

Виды мороженого, к которым применяется это название, должны содержать не менее 20 граммов сахара (сахарозы) и 10 г яичных желтков на 100 граммов готового продукта.

Их сухой экстракт при 100 °С должен быть как минимум равным 31 грамму.

С даты, установленной совместным решением Министерств, отвечающих за сельскохозяйственное развитие и торговлю, мороженое, содержащее яйца должно содержать, помимо пропорций сахарозы и яичных желтков, упомянутых выше, 2,6 грамма жира на 100 граммов готового продукта и их сухой экстракт при 100 °С должен составлять не менее 33 граммов.

Статья 60: Названия «мороженое с.....» или «мороженое с сиропом.....», за которым следует название фруктов или природного аромата, предназначены исключительно для продуктов, полученных путем замораживания пастеризованной смеси питьевой воды и сахара (сахарозы), в которую могут быть добавлены молоко или пастеризованные сливки.

Содержание сахарозы в мороженом, указанное в этой статье, ни в коем случае не должно составлять менее 25 граммов на 100 г готовой продукции.

Их сухой экстракт при 100 °С должен составлять не менее 25 граммов.

Статья 61: Минимальные количества фруктов или ароматизаторов, которые должны использоваться для изготовления продуктов, упомянутых в предыдущих статьях, должны составлять на 100 граммов готового продукта:

а) Мороженое с обычными фруктами (клубника, абрикосы, малина и т. д.): 20 граммов свежих или замороженных фруктов, в виде мякоти или пюре или эквивалента в виде сока свежих фруктов, или пастеризованных, или концентрированных фруктовых соков;

б) Мороженое с натуральными ароматизаторами:

- Шоколад: 3 грамма массы или какао-порошка;
- Пралине: 5 г сладкого миндаля, или фундука, или смесь обоих видов орехов;
- Кофе: 4 грамма кофе в виде жареного зерна или концентрированной смеси соответствующего количества;
- Ваниль: 0,1 грамма ванили или эквивалент ванильного сахара или натуральной ванильной эссенции;
- Фисташки: 10 граммов фисташкового зерна, исключая любой другой продукт;
- Солод: 10 граммов солодового экстракта, содержащего 79% мальтозы;
- Карамель: 8 граммов карамелизированной сахарозы в дополнение к количествам, указанным в предыдущих статьях.

Статья 62: С органолептической точки зрения мороженое, мороженое со сливками, сливочное мороженое, ice cream, должны обладать однородной текстурой, натуральным и однородным цветом и характерными вкусом и ароматом заявленного вида категории.

Будет считаться непригодным для потребления все виды мороженого с ярко выраженным привкусом (соленый, металлический, гнилой, заплесневелый, прогорклый, сальный, горький) или несвойственный запах.

Кроме того, в любом случае объем готового к употреблению продукта не должен превышать двух процентов от общего объема различных составляющих.

Статья 63: Разрешены:

- Использование с целью замены свежего молока сгущенного молока (с содержанием сахара или без него) а также сухого молока (обезжиренного или нет) с добавлением некоторого количества питьевой воды, необходимой для восстановления исходного продукта;

- использование масла для замены нежирных сливок;
- добавление яичных желтков;
- Использование для замены желтков из свежих яиц, яичных желтков в порошках или хлопьях, или яичных желтков, прошедших заморозку или консервацию;
- использование фруктовой водки, ромов и несахариновых ликеров;
- окраска красителями, использование которых будет разрешено в кондитерских изделиях Министром, отвечающим за сельскохозяйственное развитие, после заключения Комиссии по контролю за пищевыми продуктами и которое будет использоваться в строгой дозировке, необходимой для получения необходимого окрашивания;
- Использование, в качестве стабилизатора, в пропорции, не превышающей 1% от веса готового продукта, пищевого желатина, яичного белка, агар-агар, порошка рожкового дерева или любого другого вещества, использование которого было утверждено решением Министра сельскохозяйственного развития после заключения Комитета по контролю за продуктами питания;
- Использование натуральных эссенций для усиления аромата, при условии, что это не приведет к сокращению количества полезных материалов, закрепленных в статье 61 настоящего постановления.

Данная смесь продуктов, упомянутых в предыдущих статьях, и их покрытие в виде однородного слоя шоколада или других продуктов, подходящих для этой цели.

Статья 64: Запрещены:

- Использование непитьевой воды как для очистки емкостей и бытовых приборов, так и для производства самого мороженого;
- использование любого жира, полученного не из молока;
- замена сахарозы любым другим подслащивающим веществом;
- использование синтетических ароматизаторов;
- Использование крахмала, картофельной муки, различных видов муки, и любых стабилизирующих или антисептических средств, или любых красителей, не разрешенных в соответствии с условиями, изложенными в статье 63, приведенной выше.

Статья 65: мороженое и сливочное мороженое не должны содержать:

- Ни одной кишечной палочки на миллилитр продукта;
- Ни одного патогенного зародыша, в частности, стафилококка, на 0,1 миллилитра продукта;
- Ни одной сальмонеллы на 25 миллилитров продукта.

Статья 66: Продукты, используемые для приготовления мороженого и сливочного мороженого, должны соответствовать следующим условиям.

Молоко, на момент использования изготовителем, если он не соответствует определению «пастеризованное молоко», определенному действующими нормами, должно пройти:

- Либо кипение при 100 ° в течение не менее четырех минут;
- Либо высокотемпературную пастеризацию при 82 - 85 ° C в течение как минимум пяти минут;
- Либо обработку любым другим юридически разрешенным процессом (- процессом, называемым высокотемпературным и т.д.).

Сливки во время их использования должны быть хорошего бактериологического качества; в этом случае они должны быть нагреты до минимальной температуры 72 ° C в течение не менее четырех минут.

Молоко и сливки, если они не используются в то время, которое следует за указанными выше процедурами, должны быть немедленно охлаждены и сохранены при температуре не выше 6 ° C, при 4 ° C или 2 ° C, в зависимости от того, когда происходит это использование, а именно в течение двадцати четырех часов, сорока восьми часов или шестидесяти часов.

Яйца, в момент их использования, должны быть пригодными для потребления человеком в соответствии с действующими правилами. Можно использовать только куриные яйца.

Если используются замороженные яйца, температура размораживания не должна превышать 10 ° С в массе. Следует размораживать только количество, необходимое для ежедневного производства.

Используемые фрукты должны быть спелыми, чистыми и без дефектов. Другое сырье, возможно входящее в процесс приготовления мороженого, должно быть чистым и без дефектов.

Статья 67: Смесь всех компонентов должна быть доведена, во всех частях, до температуры 65 ° С в течение по меньшей мере 30 минут или подвергаться любой другой обработке, имеющей эквивалентный эффект, которая была разрешена в соответствии с условиями, изложенными в статье 10 настоящего постановления.

Температуры, время нагрева и охлаждения должны измеряться с помощью оборудования в хорошем рабочем состоянии.

После замораживания и до доставки потребителям продукты, указанные в этом пункте, должны храниться в массе при температуре менее 10 ° С.

Статья 68: Забор образцов для бактериологического обследования и соответствующих исследований, имеющих отношение к:

- подсчету зародышей мезофильных аэробных микробов;
- поиску бактериальных форм кишечной палочки;
- поиску патогенных микробов, в частности, стафилококков;
- поиску сальмонеллы, осуществляется в соответствии с методами, которые заинтересованные стороны могут получить от Дирекции Животноводства.

Статья 69: Емкости, содержащие мороженое без упаковки, должны иметь отличительный знак, штампованный или отлитый в литейном цехе, с тем чтобы было известно имя изготовителя.

Кроме того, указанные емкости должны иметь на всех этапах сбыта этикетки или надписи, из которых становится известно название продукта в соответствии с условиями, изложенными в статьях 58 и 62 настоящего постановления.

Продавец должен проинформировать покупателя с помощью вывески, таблицы или любых других средств, о названии продуктов, указанных в предыдущем абзаце, и имени и адресе производителя в том случае, если он сам не является производителем.

Как только емкость опустошается, ее следует тщательно промыть, прежде чем возвращать производителю.

Емкости, содержащие мороженое или порции, должны содержать имя или фирменное наименование и адрес производителя, а также наименование продукта, содержащееся в литрах или количество отдельных частей. Украшение мороженого следует рассматривать как дополнение к объему.

Бумажные обертки отдельных частей должны иметь данные с указанием имени производителя и адрес его цеха или фабрики.

Формально запрещено любому производителю или продавцу использовать контейнеры или упаковку, не принадлежащие ему, с нанесением названия или товарного знака продавца, кроме тех, кто действительно изготовил соответствующие продукты.

Статья 70: Помещения для производства и хранения мороженого и мороженого должны соответствовать следующим требованиям:

- Стены и перегородки должны быть покрыты до потолка твердыми материалом, ударопрочным, непроницаемым, стойким к гниению и с гладкими поверхностями. Если используются сборные элементы, они должны быть хорошо соединены;
- Размеры помещения должны быть достаточными, чтобы обеспечить выполнение работ в лучших гигиенических условиях и условиях безопасности. Использование подвалов и помещений без окон

запрещено. если только эти комнаты не оборудованы утвержденными устройствами для поддержания кондиционирования воздуха;

- Углы соединений перегородок между собой, с полом, с потолком, должны быть с закругленной канавкой;
- Поверхности стен перегородок и потолков должны всегда быть чистыми и содержаться в полной чистоте в результате частых уборок;

- Пол должен быть из твердого материала, например, плитка или цемент, гладкий или покрытым, с непроницаемым и твердым покрытием. Его нужно мыть, по крайней мере, один раз в день, сухое подметание не допускается;
- Утилизация промывочной воды должна обеспечиваться за счет устройства, снабженного проволочной сеткой или другим устройством, способным останавливать выброс твердых предметов и снабжаться сифоном или аналогичными устройствами, предотвращающими обратный ток жидкостей и неприятные запахи. Устройства должны быть подведены к подземным трубопроводам;
- Аэрация и вентиляция должны предоставляться непрерывно и обеспечивать эвакуацию конденсата, паров, дыма и паров;
- Проемы и окна должны быть снабжены проволочной сеткой достаточного размера, чтобы избежать проникновение насекомых;
- Все остальные меры должны приниматься владельцами и менеджерами во избежание проникновения насекомых и грызунов; операции по дезинфекции или дератизации должны быть предприняты, где это необходимо, с учетом всех необходимых мер предосторожности, чтобы избежать контакта между используемыми пестицидами и пищевыми продуктами;
- Запрещается доступ в эти помещения домашним животным;
- Все помещения должны быть снабжены питьевой водой;
- Остаточные и промывочные воды должны быть отведены в соответствии с положениями, касающимися дезинфекции;
- Остатки, отходы и обломки любого рода должны быть немедленно помещены в герметичные контейнеры с крышкой, звукопоглощающие и изготовленные из непроницаемых материалов, опустошаемые и очищаемые, по крайней мере, один раз в день;
- Помещения, предназначенные для изготовления мороженого и сливочного мороженого ни в коем случае нельзя использовать для проживания.

Статья 71: Санитарно-техническое оборудование должно соответствовать следующим условиям:

- Умывальники и душевые кабины должны быть установлены в светлых, хорошо проветриваемых комнатах, с непроницаемым полом, рядом с рабочим местом. Они должны быть снабжены горячей и холодной проточной водой;
- Учреждение должно предоставить необходимое мыло или, за неимением, моющие средства или разрешенные эквивалентные продукты, а также жесткие щетки для очистки ногтей;
- Для сушки рук должны использоваться одноразовые бумажные полотенца;
- Раздевалки должны быть установлены в специальной комнате, изолированной от цехов; они должны хорошо освещаться и проветриваться, постоянно поддерживаться в чистоте. Индивидуальные шкафчики, имеющиеся в распоряжении персонала, должны соответствовать положениям трудового регламента в Сенегале, касающимся здоровья работников;
- Дворовые уборные должны быть установлены вблизи рабочих помещений, с которыми они не должны связываться напрямую. Они должны хорошо проветриваться и быть хорошо обустроенными, чтобы не было никакого запаха. Стены и пол, изготовленные из водонепроницаемых и светлых материалов, должны выдерживать мойку проточной, иметь уклон и сифон для удаления грязных вод;
- Кабинки должны быть хорошо освещенными; их количество рассчитывается из расчета одной кабинки на двадцать человек. Высота перегородок, разделяющих кабинки, составляет 2 метра;
- Писсуары должны быть предусмотрены в достаточном количестве, по крайней мере, один на двадцать человек. Сточные воды должны отводиться в соответствии с санитарными правилами;
- Уборка и обслуживание дворовых туалетов должны быть обеспечены идеальным образом;
- Умывальник должен быть установлен в непосредственной близости.

Статья 72: Персонал цехов по изготовлению должен выполнять следующие обязанности:

- ношение соответствующей рабочей одежды, подлежащей периодической очистке и обновлению; светлый халат и прическа, с собранными волосами;
- общая чистота тела; руки с короткими ногтями, должны быть вымыты перед возобновлением работы, а использование лака для ногтей запрещено. Кроме того, запрещено плевать.

Статья 73: Производственное оборудование предпочтительно должно быть из нержавеющей стали; не должно быть никаких следов коррозии.

Рабочие столы должны иметь покрытие из твердых материалов, легко моющихся: использование древесины запрещено. Они всегда должны поддерживаться в чистоте и мыться, по крайней мере, один раз в день, горячей водой с добавлением разрешенного моющего средства.

18

Оборудование для изготовления должно легко демонтироваться для обеспечения полной очистки; промывания с добавлением моющего средства, допущенного комиссией по контролю пищевых продуктов, затем дезинфекцию и промывку питьевой водой. Эта очистка будет производиться после каждого периода работы.

Очистка другой утвари будет обеспечиваться по мере того, когда они используются в аналогичных условиях.

Ткани и предметы, используемые для уборки, должны быть чистыми и часто заменяться. Они должны подвергаться длительному кипячению перед любым новым использованием и никогда не использоваться для других целей.

Оборудование и помещения должны подвергаться полной дезинфекции, когда результаты бактериологического анализа указывают на наличие загрязнения.

Статья 74. Условия хранения продуктов, предназначенных для производства, следующие:

- Портящиеся продукты, упакованные или неупакованные продукты, предназначенные для производства мороженого и сливочного мороженого, должны храниться в охраняемых, ухоженных помещениях, в влагонепроницаемых помещениях, защищенных от вреда, причиняемого насекомыми и грызунами. Они не должны храниться в производственной комнате;
- Ни в коем случае не следует размещать продукты на земле, их следует размещать на полках, этажерках или поддонах.

Статья 75. Хранение, обработка, продажа готовой продукции осуществляется в соответствии с нижеизложенным. К моменту продажи, мороженое и сливочное мороженое хранятся в холодильном оборудовании при температуре ниже 10 ° C или в отдельных упаковках. То есть в закрытых ёмкостях. Независимо от их вида, они должны обрабатываться в условиях, которые предотвращают любое загрязнение.

Чайные ложки, шпатели, ножи и другие инструменты должны быть между двумя использования помещены в прозрачный контейнер с крышкой, наполненный питьевой водой или обновляться не реже одного раза в три часа.

Ложки стерилизуют, по крайней мере, один раз в день, перед использованием.

Ёмкости, предназначенные для питьевой воды, необходимо дезинфицировать и промывать ежедневно.

Вафли и конусы, предназначенные для заполнения мороженым, изолируются от любого контакта с внешней средой вне манипуляций.

Хранение в том же холодильном корпусе любого другого, нефасованного пищевого продукта, должно осуществляться в плотно закрытой упаковке.

Мороженое и сливочное мороженое помещаются в специальный отсек.

В случае случайного размораживания продуктов, такая продукция не должна поставаться в продажу для потребления, если только бактериологический анализ не вывит, что они соответствуют положениям данного раздела, касающимся бактериологического контроля мороженого и сливочного мороженого.

Статья 76: Оборудование, изготовленное до даты опубликования настоящего постановления, не соответствующее требованиям статей 2, 3 и 4 статьи 70 в отношении помещений для изготовления и хранения мороженого и сливочного мороженого, должно стать предметом всех необходимых корректировок в течение максимального периода в три года.

РАЗДЕЛ XIV: ФЕРМЕНТИРОВАННОЕ МОЛОКО И ЙОГУРТЫ

Статья 77: Наименование «ферментированное молоко» предназначено для молочного продукта, приготовленного на основе молока (обезжиренного или нет) или сгущенного молока, или порошкообразного (обезжиренного или нет), прошедшего пастеризацию, стерилизацию или кипячение, гомогенизированные или не гомогенизированные с молочнокислыми бактериями, которые присутствуют в видах, характерных для каждого продукта, например, для кефира, с дрожжами.

В случае использования сгущенного или порошкообразного молока (независимо от того, обезжиренное оно или нет), к нему добавляется некоторое количество воды, необходимое для восстановления молока с содержанием воды, по меньшей мере равное количеству нормального молока.

Коагуляция ферментированного молока не должна быть получена другими способами, кроме тех, которые являются результатом активности используемых организмов. Их бактериальная флора должна поддерживаться до тех пор, пока они не будут проданы потребителю и не должна содержать никаких зародышей патогенных микробов.

Количество молочной кислоты, которую они содержат, не должно превышать 0,7 граммов на 100 граммов во время выезда из цеха и менее 0,6 граммов на 100 граммов при продаже потребителю.

«Ферментированное молоко» должно поддерживаться до продажи потребителю при температуре, которая может препятствовать их изменению и которая будет установлена межведомственным решением.

Статья 78: Разрешается добавлять к «ферментированному молоку»:

- Сахар (сахарозу);
- Разрешенные окрашивающие продукты;
- Натуральные ароматизаторы;
- Фруктовую мякоть или сок, мед или варенье, при условии, что рассматриваемое «ферментированное молоко» состоит из не менее 70 % продукта, выставленного на продажу.

Межведомственное постановление по мере необходимости устанавливает условия для подготовки и использования дополнительных продуктов, указанных в настоящей статье.

Статья 79: Емкости, в которых «ферментированное молоко» выставляется на продажу, должны быть тщательно запечатаны. Эти емкости или их крышки должны иметь следующие признаки:

1. Наименование или фирменное наименование изготовителя и его адрес или идентификационный номер изготовителя, на условиях, определенных постановлением Министра торговли;
2. Наименование «ферментированное молоко» или привычное название типа «ферментированное молоко» с использованием шрифта высотой не менее 4 миллиметров;
3. Содержание в центилитрах;
4. Конечный срок потребления в соответствии с условиями, установленными межведомственным постановлением;
5. Характер и количество добавленного порошкового молока, если это добавление превышает 5 граммов порошка на 100 граммов используемого молока;
6. Слова «хранить в холоде»;
7. Пометка «нежирный» после продажного наименования, написанное тем же шрифтом, если содержание жира в продукте, рассчитанное на молочную часть, составляет менее 1% по весу;
8. Необязательным является упоминание «жирный», после продажного наименования, написанное тем же шрифтом, если содержание жира в продукте, рассчитанное на молочную часть, составляет менее 3% от веса;
9. В зависимости от обстоятельств, слова «с сахаром», «с ванилью» или название используемого ароматизатора, если «ферментированное молоко» содержит сахар или ароматизатор;
10. Название используемого окрашивающего вещества или термин «естественный краситель», если «ферментированное молоко» подверглось добавлению разрешенного окрашивающего вещества;
11. В случае добавления фруктовой мякоти или сока, меда или варенья, пометка о данной добавке присоединяется к продажному наименованию.

Статья 80: Наименование «йогурт» или «йогурт» (в другой орфографии) предназначено для «ферментированного молока», полученного с применением постоянных принятых практик, только в результате развития молочных бактерий *lactobacillus* и *streptococcus thermophilus*, которые должны быть посеяны одновременно и находиться в живом виде в продуктах, выставленных на продажу.

Количество свободной молочной кислоты, содержащейся в «йогурте» или «йогурте» (в другой орфографии), должно быть не менее 0,8 грамма на 100 граммов при продаже потребителю.

Статья 81: Положения статей 77-79 применяются к «йогурту» или «йогурту» (в другой орфографии).

Статья 82: Емкости «йогуртов» или «йогуртов» (в другой орфографии) должен иметь ярлык с указанием даты их приготовления и крайнего срока их потребления.

Эти продукты должны быть выведены из продажи не позднее шестого дня их подготовки. Департамент предотвращения мошенничества несет ответственность за информирование производителей каждый год об уменьшении этого срока, когда климатические условия того требуют в интересах потребителя.

20

РАЗДЕЛ XV: ПРИЛОЖЕНИЯ

Напоминание о наименованиях происхождения, относящихся к некоторым иностранным сырам.

Статья 83: Наименование «Бри» предназначено для сырной мягкой пасты, с неотделимым сырным зерном, округлой формы, произведенного исключительно из коровьего молока, заквашенного сычужным ферментом, с массой не замешанной механически, слегка подсоленной, с поверхностной плесенью, представляющей содержание по меньшей мере, 10 граммов жира на 100 граммов сыра после сушки, с содержанием сухого вещества не менее чем 44 грамма на 100 граммов сыра, диаметр которых составляет от 16 до 40 сантиметров в зависимости от размера в котором он сделан. Тем не менее, сыры, которые могут использовать название «Бри де Мелен» (Brie de Melun) и «Бри де Монтеро» (Brie de Montereau), получают из отделяемого сырного зерна.

Статья 84: Наименование «Камамбер» (Camembert) предназначено для мягкого сыра, с неотделяемым зерном, округлой формы диаметром от 105 до 110 миллиметров, изготовленного исключительно из коровьего молока, заквашенного сычужным ферментом, с массой, не вымешиваемой, слегка подсоленной, с поверхностной плесенью, содержащего не менее 40 граммов жира на 100 граммов сыра после полной сушки, и общий вес которого должен составлять не менее 110 г.

Статья 85: Название «Пти Камамбер» (Petit Camembert) предназначено для «Камамбера» уменьшенного диаметра, от 80 до 85 миллиметров в диаметре, а общий вес которого не должен превышать 60 граммов.

Статья 86: Название «Коуломье» (Coulommier) предназначено для сыра с мягкой массой с неотделимым сырным зерном, округлой формы, от 125 до 150 миллиметров в диаметре, изготовленного исключительно из коровьего молока, заквашенного сычужным ферментом, не смешанной массой, слегка подсоленного, с поверхностными формами плесени, содержащего не менее 40 г жира на 100 г сыра после полной сушки и общий вес сухой массы не должен быть менее 140 граммов.

Статья 87: Наименования «Пон д'Эвек» (Pont d'Evêque) предназначено для сыра с мягкой массой, квадратной формы от 105 до 115 миллиметров на боковой стороне, произведенного исключительно из коровьего молока, заквашенного сычужным ферментом, с вымешанной массой, со значительным просушиванием, слегка подсоленного, выдержанного после мытья корки, или без такового. Содержит не менее 40 граммов жира на 100 граммов сыра после полной сушки, а общая сухая масса которых не должна быть меньше 140 граммов.

Артикул 88: Наименование «Пти Пон д'Эвек» (Petit Pont d'Evêque) предназначено для сыра «Пон д'Эвек» с уменьшенной формой размером от 85 до 100 миллиметров, а общая масса сухого вещества должна быть не менее 85 граммов.

Статья 89: Сыр, который может пользоваться наименованием «Маруаль» (Maroilles) или «Мароль» (Maroles), должен иметь следующие характеристики: мягкий сыр, квадратной формы, изготовленный исключительно из коровьего молока, заквашенного сычужным ферментом, размером 13,5 см на боковой стороне, слегка подсоленный и ферментированный, выдержанный после мытья корки, содержащий по меньшей мере 40 граммов жира на 100 граммов сыра после полной сушки, а сухая масса которого не должна быть меньше 45 граммов на 100 граммов сыра.

Однако, следующие наименования предназначены для сыра «Мароль», проданного в куске, имеющего такой же состав в отношении жира, так и сухого вещества, как у сыра «Мароль» и изготовленного:

- для «Сорбе» (Sorbet), в формах 12,5 см на стороне;
- для «Миньон» (Mignon), в формах размером 11,5 см на стороне;
- Для «Кар» (Quabts), в формах размером 8 см на стороне.

Стать 90: Наименование «Блю» (Bleu) предназначено для сыра с мягкой массой, замешанного, приправленного резаной петрушкой, засеянного или нет, ферментированного и соленого, содержащего не менее 40 граммов жира на 100 граммов сыра после высушивания, а сухое вещество не должно быть менее 50 граммов на 100 граммов сыра.

Данное наименование, без указания вида животного, от которого получено используемое молоко, предназначено только для сыров, изготовленных только из коровьего молока.

Статья 91: Наименование «Блю де Шевр» (Bleu de chèvre) предназначено для сыров, изготовленных исключительно из козьего молока.

Статья 92: Наименование «Блю де бребис» (Bleu de brebis) предназначено для сыров, изготовленных исключительно из молока овец.

В случае использования смеси коровьего молока, козьего молока или молока овцы, за названием «Блю» должно следовать примечание «смесь молока».

Статья 93: Сыр, который может пользоваться названием «Мюнстер (Munster)» или «Жероме» (Géromé), должен обладать следующими характеристиками: сыр с мягкой массой, округлой формы, от 15 до 18 сантиметров в диаметре и от 3 до 6 сантиметров в высоту, производится исключительно из коровьего молока, заквашенного сычужным ферментом, помещенный в форму после предварительного отделения сырного зерна и удаления части сыворотки, с пастой со стекшей жидкостью, не замешанной, слегка подсоленный, выдержанный после протирания корки, имеющей обычно желто-оранжевый после созревания, содержащий не менее 40 граммов жира на 100 граммов сыра после полной сушки и вес сухого вещества которого не должен составлять менее 40 граммов на 100 граммов сыра.

Статья 94. Название «Сен-Полен» (Saint-Paulin) предназначено для сыра с прессованной невареной массой в виде небольшого куса диаметром около 20 сантиметров и высотой 4 или 6 сантиметров, изготовленного исключительно из коровьего молока, заквашенного сычужным ферментом, имеющего наполовину сформированную массу, слегка подсоленного, выдержанного после промывания поверхности, и содержащего не менее 40 граммов жира на 100 граммов сыра после полной сушки и масса сухого вещества которого не должна быть менее 44 граммов на 100 граммов сыра.

Статья 95: Сыр, который может использовать наименование «Роблошон» (Roblochon), должен иметь характеристики, описанные ниже: сыр с прессованной невареной массой округлой формы, имеющий диаметр около 14 см, он имеет высоту 3,5 см и вес 500 граммов, изготовлен исключительно из коровьего молока, заквашенного сычужным ферментом, с однородной массой, не слишком твердой, слегка подсоленный, выдержанный после промывки корки, которая приобретает желтый шафрановый цвет. Содержит не менее 45 граммов жира на 100 граммов сыра после полной сушки, а масса сухого вещества которого не должна быть меньше 45 граммов на 100 граммов сыра.

Статья 96: Сыр, который может использовать наименование «Канталь» (Cantal) или «Фурм дю Канталь» (Fourme de Cantal), должен иметь следующие характеристики: сыр, имеющий форму большого цилиндра различных размеров, с высохшей коркой, произведенный исключительно из молока коров, заквашенного сычужным ферментом, с твердой массой, невареной, дважды помещенный под пресс, с размалыванием сырного зерна между двумя помещениями под пресс, подсоленный, содержащий не менее 45 граммов жира на 100 граммов сыра после полной сушки и масса сухого вещества которого в отбеленном сыре не должна составлять менее 55 граммов на 100 граммов сыра, а в дозревшем сыре, 58 граммов на 100 граммов сыра.

Статья 97: Наименование «Грюйер» (Gruyère) предназначено для сыра, изготовленного исключительно из молока коров, заквашенного сычужным ферментом, с твердой вареной массой, прессованной и соленой поверхностью или в рассоле, от цвета слоновой кости до бледно-желтого цвета с «отверстием» размером до размера фундука, в виде головки от 20 до 45 килограммов диаметром от 40 до 70 сантиметров и высотой от 8 до 13 сантиметров, с натертой

коркой, твердый и зернистой, желтовато-коричневого цвета, содержащий не менее 45 граммов жира на 100 граммов сыра после сушки, а масса сухого вещества которого не должна быть меньше 62 граммов на 100 граммов сыра.

Статья 98: Однако, сыр, который может использовать наименование «Грюйер де Комите» (Gruyère de Comité) или «Комите» (Comité), может иметь «отверстие», достигающее размера маленькой вишни и вес до 55 килограммов.

Статья 99: Наименование «Эмменталь» (Emmental) или «Эмменталь» (Emmenthal) (в другой орфографии) используется для сыра, изготовленного исключительно из молока коров, заквашенного сычужным ферментом, с твердой вареной массой, прессованной и соленой поверхностью или в рассоле, от цвета слоновой кости до бледно-желтого цвета с «отверстием» размером до размера «вишни» в форме колеса от 45 до 130 килограммов, в диаметре от 70 до 90 сантиметров и высотой от 13 до 25 сантиметров, с натертой или протертой коркой, твердого и сухого, от желтого золотистого до коричневого цвета, с содержанием как минимум 10 граммов жира на 100 граммов сыра после полной сушки и содержанием сухого вещества не менее 62 граммов на 100 граммов сыра.

РАЗДЕЛ XVI: ОБРАБОТКА МОЛОКА «СВЕРХВЫСОКИМИ ТЕМПЕРАТУРАМИ»

Статья 100: В соответствии с положениями статьи 101, приведенной ниже, использование технологии «сверхвысокой температуры» (УНТ) допускается для термической обработки потребительского молока для продажи, и заключается в прогревании молока в течение очень короткого времени (порядка секунд) при температуре около 140-150 ° C путем тщательного смешивания молока и пара и охлаждения сразу после падения давления в вакууме.

Статья 101: Независимо от типа устройства, используемого в процессе обработки, упомянутого в статье 100, должны быть выполнены следующие условия.

1. Пар, контактирующий с молоком, не должен содержать ингредиентов, которые могут нанести вред здоровью потребителей и должны поступать от генератора, который использует только питьевую воду;
2. Системы безопасности должны быть способны обеспечить постоянство на 0,2% содержания сухого вещества обработанного молока по отношению к молоку до обработки; это постоянство достигается путем регулирования скорости потока молока, а также разницы в температуре молока на входе и выходе из машины, причем эти температуры регистрируются в течение всего периода обработки.

Статья 102: Молоко, предназначенное для потребления человеком, обработка которого осуществляется с применением процесса, называемого «Сверхвысокая температура» или «уперизация» имеют право только на название стерилизованного молока, исключая любое другое добавление, которое может создать впечатление превосходного качества, особенно медицинского характера.

РАЗДЕЛ XVII: ПОЛОЖЕНИЯ, ОБЩИЕ ДЛЯ МОЛОКА И МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ

Статья 103: Является фальсификацией, в соответствии со статьей 12 Закона № 66-48 от 27 мая 1966 года, добавление к продуктам, определенным в данном постановлении любого вещества за исключением тех, добавление которых может быть санкционировано межведомственным указом.

Наименование для продажи, если иное не предусмотрено в данном постановлении, должно сопровождаться примечанием, в котором без объяснения и видимых признаков указывается характер и объем этих дополнений.

Объем добавленных веществ и объем растворенного сахара (сахарозы) не включаются в объем, указанный в формуле разбавления, или в разделе инструкций для использования на этикетках емкостей.

Статья 104: Все производители, дистрибьюторы, оптовики или розничные торговцы молочными продуктами, должны обратиться в Министерство торговли для получения разрешения на осуществление деятельности. В заявке, составленной в двух экземплярах, указываются имена, адрес и фирменное наименование компании, место изготовления продукта и характеристики используемых объектов и оборудования.

Решение Министра торговли принимается после консультации с Комиссией по контролю за продуктами питания. В приказе Министра торговли указываются процедуры выдачи квитанции и разрешения на выдачу декларации, которые должны быть представлены на любую заявку, а также режим, применимый к существующим контрактам. Этот порядок также определит условия, при которых цеха по переработке молока будут внесены в реестр.

Статья 105: Помещения, предназначенные для производства, хранения и продажи, используемое оборудование и условия обращения с продуктами должны соответствовать санитарным предписаниям, установленным Совместным постановлением Министра сельскохозяйственного развития и Министра здравоохранения.

Статья 106: Межведомственные постановления устанавливают бактериологический характер и особенности гигиенического и бактериологического контроля над молоком и молочными продуктами, предназначенными для потребления человеком, в том числе:

1. Отбор проб, их идентификация, охлаждение, хранение и транспортировка в лабораторию для осуществления анализа;
2. Составление протокола процедуры забора и отчета об анализе;
3. Двусторонний анализ, предусмотренный в статье 114 настоящего постановления;
4. Описание режимов анализа.

Статья 107: Министр сельскохозяйственного развития устанавливает список утвержденных лабораторий для бактериологического анализа молока и молочных продуктов и юрисдикции таких лабораторий.

Статья 108: Емкости и тара, содержащие продукты, описанные здесь, выставлены на продажу или проданные, не должны содержать внешних признаков, таких как всплески или следы утечки, соответствующие изменению этих продуктов.

На всех этапах торговли, владельцы партий этой продукции должны проверять отсутствие таких признаков.

В случае оптовой и мелко-оптовой продажи, проверки, указанные выше, должны быть выполнены в любом случае во время доставки покупателям.

Любая емкость или упаковка, внешний вид которых указывает на изменение продукта, должна быть возвращена производителю, уничтожена или денатурирована.

Кроме того, емкости, содержащие сгущенное молоко или порошковое, не должны содержать свинец или следы свинца в части, контактирующей с продуктом.

Статья 109: Запрещается добавлять к сведениям, указанным на емкостях, уведомления рекламного характера, рекомендуя использование, для кормления младенцев или детей младшего возраста, больных, продуктов, указанных в данном постановлении.

Таблицы разведения для искусственного питания детей старше четырех месяцев должны быть нанесены на этикетках, прикрепленных к емкостям или на самих емкостях.

В отношении тех продуктов, к которым применяются наименования:

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

Данные, перечисленные в статьях 24 и 26, должны сопровождаться словами: «Употреблять в качестве продукта питания для младенцев только после медицинского заключения».

Это упоминание должно быть вписано шрифтом, по крайней мере равным по величине половине самых больших шрифтов - кроме товарного знака или торгового знака - и значиться на емкости или на этикетке с тем же хорошо читаемым шрифтом.

Статья 110: Положения настоящего постановления применяются к импортным товарам. Следовательно, эти продукты могут храниться для продажи, транспортироваться или продаваться только в том случае, если емкости или упаковки, содержащие данные продукты, имеют надписи на французском языке, с указанием предписаний данного постановления.

граммов:

Межведомственное постановление устанавливает особенности импорта и использования следующих продуктов

111: Межведомственное постановление устанавливает особенности импорта и использования следующих продуктов:

1. Медицинское молоко;
2. Молоко, используемое в кондитерской, при изготовлении печенья и йогуртов;
3. Молоко, распространяемое благотворительными организациями и международными организациями.

Такое молоко должно в любом случае соответствовать условиям здоровья и безопасности, изложенным в этом постановлении.

Статья 112: Межведомственные постановления, предусмотренные в этом Декрете, за исключением специальных положений, должны быть приняты совместно министрами, отвечающими за сельскохозяйственное развитие, общественное здравоохранение и торговле, после заключения Комиссии по контролю за продуктами питания. Это заключение не требуется для решений, касающихся надписей и примечаний, которые должны отображаться в счетах-фактурах, на упаковке или на самих продуктах.

Статья 113: Санитарный надзор за производством, контроль за обработкой и хранением молока и молочных продуктов для потребления человеком, также возлагается на Министров, ответственных за сельскохозяйственное развитие и Торговлю.

Служба предотвращения мошенничества, ветеринарные службы и медицинские службы обмениваются всей информацией о гигиеническом качестве молока и молочных продуктов на всех уровнях.

Если этого требуют медицинские и гигиенические соображения, контроль может осуществляться совместно службой предотвращения мошенничества и Департаментом здравоохранения или животноводства.

Инструкции министра развития сельскохозяйственных районов определяют функции региональных служб, находящихся под его руководством, в различных миссиях, упомянутых в первом абзаце настоящей статьи.

В любом случае обнаружение правонарушений должно осуществляться должностными лицами, уполномоченными в соответствии со статьей 3 декрета № 68-508 от 7 мая 1968 года.

Статья 114: Без ущерба для более суровых наказаний, установленных, в частности, Законом № 66-48 от 27 марта 1966 года, нарушения вышеуказанных положений могут подлежать административным взысканиям, применению временного запрета на продажу и простых наказаний со стороны полицейской службы наложения штрафов. Кроме того, если установлено, что какое-либо из положений этого постановления было нарушено, разрешение на производство или обработку соответствующего продукта или изготовление и переработку продукта, может быть отозвано в результате применения следующей процедуры.

Представитель компетентных органов или сотрудник судебной полиции, выявивший несоблюдение постановления, уведомляет в письменной форме заинтересованную сторону. По истечении 15-дневного периода, следующего за первым уведомлением, он должен возобновить контроль и, если предыдущее предупреждение не возымело действия, должен написать второе, а затем третье предупреждения.

Неделю спустя после третьего такого уведомления, Префект заявляет о предварительном отзыве разрешения на производство, обработку или поставку соответствующей продукции.

Этот предварительный отзыв должен, под угрозой недействительности, быть подтвержден в течение одного месяца Министерством торговли, что определяет окончательный отзыв разрешения на срок до одного года.

В случае срочности и с целью защиты здравоохранения, которое находится под прямой и серьезной непосредственной угрозой, Префект может предварительно санкционировать отзыв разрешения через двадцать четыре часа после первого предупреждения и его решение должно быть затем подтверждено Министром торговли в течение 8 дней.

Если по истечении срока, установленного для отзыва разрешения, соответствующая сторона не соблюдает правила, разрешение на производство, обработку или распоряжение соответствующего продукта является недействительным и новое разрешение не может быть выдано одному и тому же лицу в течение 5 лет.

За нарушения предписаний о составе продуктов, указанных в данном постановлении, и за исключением чрезвычайных ситуаций, отзыв разрешения, даже предварительный, будет объявлен только через 8 дней после сообщения неблагоприятных результатов проведенных двухсторонних анализов продукта предпринимателя, сделавшего запрос до второго уведомления, понесшего расходы в данной связи.

Статья 115: Настоящее постановление вступает в силу через два месяца после его появления в официальном бюллетене.

Статья 116: Упраздняются любые положения, противоречащие положениям настоящего постановления, в том числе:

- Указ от 25 марта 1938 года, касающийся режима государственного регулирования для применения в Западной французской Африке и в отношении сливочного мороженого, мороженого глюкозы и фруктового мороженого закона от 1 августа 1905 год о подавлении мошенничества;
- Указ от 2 апреля 1938 года о режиме государственного регулирования подачи заявления в Западной французской Африке закона от 1 августа 1905 года о пресечении мошенничества касательно стерилизованного, пастеризованного, сгущенного и порошкообразного молока
- Указ № 59-319 от 22 декабря 1959 года;
- Указ № 63-156 от 5 июля 1963 года с поправками, внесенными Указом № 64-733 от 22 октября 1964 года;
- Постановление № 1829 от 12 июля 1945 года;
- Постановление № 4305 от 31 декабря 1946 года;
- Постановление № 4308 от 31 декабря 19-16;
- Постановление № 1837 от 31 марта 1955 года;
- Общий приказ № 7942 от 13 августа 1957 года.

Статья 117: Министерство сельскохозяйственного развития, Министерство торговли и ремесел и Министерство здравоохранения и социальных дел несут ответственность в каждом случае за исполнение настоящего Указа, который должен быть опубликован в официальном бюллетене.

Составлено в Дакаре, 25 июля 1969 года
/подписано/

ЛЕОПОЛЬД СЕДАР СЕНГОР