

DIRECTIVE DU CONSEIL

du 18 décembre 1975

relative au rapprochement des législations des États membres concernant certains laits de conserve partiellement ou totalement déshydratés destinés à l'alimentation humaine

(76/118/CEE)

LE CONSEIL DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté économique européenne, et notamment ses articles 43 et 100,

vu la proposition de la Commission,

vu l'avis de l'Assemblée ⁽¹⁾,vu l'avis du Comité économique et social ⁽²⁾,

considérant que, en vue de contribuer à la réalisation du marché unique des laits de conserve, de préciser les conditions de production afin de satisfaire aux exigences des consommateurs et de faciliter les relations commerciales sur la base d'une concurrence saine et loyale, il y a lieu de fixer des règles communes concernant la composition, l'emploi de dénominations réservées, les caractéristiques de fabrication et l'étiquetage des produits en question;

considérant, en effet, que les différences qui existent entre les dispositions nationales relatives à ces produits sont de nature à entraver la libre circulation et à créer des conditions de concurrence inégales;

considérant que la détermination de méthodes d'analyse relatives aux contrôles de critères de pureté des produits d'addition et de traitement utilisés dans la fabrication des laits de conserve ainsi que la détermination des modalités relatives au prélèvement des échantillons et des méthodes d'analyse nécessaires au contrôle de la composition et des caractéristiques de fabrication de ces laits sont des mesures d'application de caractère technique et qu'il convient d'en confier l'adoption à la Commission dans le but de simplifier et d'accélérer la procédure;

considérant que, dans tous les cas pour lesquels le Conseil confère à la Commission des compétences pour l'exécution de règles établies dans le domaine des denrées alimentaires, il convient de prévoir une procédure instaurant une coopération étroite entre les États membres et la Commission au sein du comité

permanent des denrées alimentaires institué par la décision du Conseil du 13 novembre 1969 ⁽³⁾ ;

considérant que l'application de certaines règles d'étiquetage prévues dans la présente directive ne peut être envisagée dans l'immédiat du fait des difficultés de compréhension qui en résulteraient pour les acheteurs;

considérant que, dans certains cas, il suffit d'introduire un délai supplémentaire au terme duquel la directive sera appliquée intégralement;

considérant que, dans d'autres cas, le maintien des dispositions nationales, assorti d'une clause de révision, s'impose;

considérant que, en attendant l'adoption d'une réglementation communautaire relative aux mentions de qualité applicables aux laits de conserve, les dispositions nationales en cette matière continuent de s'appliquer, mais que cette situation devra être revue au cas où un système communautaire n'aurait pu être établi dans le délai de trois ans,

A ARRÊTÉ LA PRÉSENTE DIRECTIVE :

Article premier

1. La présente directive concerne les laits de conserve partiellement ou totalement déshydratés définis à l'annexe.
2. Au sens de la présente directive, on entend par:
 - a) « lait partiellement déshydraté », le produit liquide obtenu directement par élimination partielle de l'eau du lait, du lait entièrement ou partiellement écrémé, ou d'un mélange des ces produits, éventuellement additionnés de crème, de lait totalement déshydraté, ou de ces deux produits, l'addi-

⁽¹⁾ JO n° C 65 du 5. 6. 1970, p. 47.

⁽²⁾ JO n° C 146 du 11. 12. 1970, p. 26.

⁽³⁾ JO n° L 291 du 29. 11. 1969, p. 9.

tion de lait totalement déshydraté ne dépassant pas, dans le produit fini, 25 % de l'extrait sec total provenant du lait; toutefois, les États membres peuvent maintenir sur leur territoire l'interdiction de produire et de commercialiser des laits partiellement déshydratés à partir de lait totalement déshydraté, si cette interdiction existait avant le 1^{er} octobre 1974.

Lorsqu'il arrête les critères de qualité prévus à l'article 11 paragraphe 1 sous d), et au plus tard deux ans après la notification de la présente directive, le Conseil décide du maintien ou non de ces possibilités d'interdiction ;

- b) « lait totalement déshydraté », le produit solide obtenu directement par élimination de l'eau du lait, du lait totalement ou partiellement écrémé, de la crème ou d'un mélange de ces produits, et dont la teneur en eau est inférieure ou égale à 5 % en poids du produit fini.

3. La conservation des produits définis à l'annexe est obtenue :

- i) pour les produits visés au point 1 sous a) à d), par stérilisation au moyen d'un traitement par la chaleur ;
- ii) pour les produits visés au point 1 sous e) à g), par addition de saccharose (sucre mi-blanc, sucre blanc ou sucre blanc raffiné) ;
- iii) pour les produits visés au point 2, par déshydratation.

Article 2

Les États membres prennent toutes les dispositions utiles pour que les produits définis à l'annexe ne puissent être commercialisés que s'ils répondent aux définitions et règles prévues dans la présente directive et son annexe.

Article 3

1. Les dénominations visées à l'annexe sont réservées aux produits qui y sont définis et doivent être utilisées dans le commerce pour les désigner.

2. En outre, peuvent être réservées, par les États membres intéressés et sur leur territoire, les dénominations ci-après :

- a) « evaporated milk » en Irlande et au Royaume-Uni, pour désigner un lait concentré contenant, en poids, au moins 9 % de matière grasse et 31 % d'extrait sec total provenant du lait ;
- b) « kondenseret kaffefløde » au Danemark, « kondensierte Kaffeesahne » en Allemagne et « panna da caffè » en Italie, pour désigner le produit défini à l'annexe point 1 sous d) ;
- c) « flødepulver » au Danemark, « Rahmpulver » et « Sahnepulver » en Allemagne, pour désigner le produit défini à l'annexe point 2 sous d).

3. Au terme d'un délai de cinq ans à compter de la notification de la présente directive, le Conseil, sur proposition de la Commission, peut décider la modification ou l'abrogation des dispositions prévues au paragraphe 2.

Article 4

Sans préjudice des dispositions à arrêter par la Communauté en matière de santé et d'hygiène pour ce qui concerne les produits de base visés à l'article 1^{er} paragraphe 2, ceux-ci doivent être soumis à un traitement par la chaleur correspondant au moins à une pasteurisation si le procédé de fabrication des produits visés à l'article 1^{er} paragraphe 1 n'inclut pas un traitement équivalent.

Article 5

1. Seul est autorisé, pour la fabrication des produits définis à l'annexe point 1 sous a) à d), le traitement au moyen de:

- bicarbonates de sodium et de potassium,
- E 331 citrates de sodium (sels de sodium de l'acide citrique),
- E 332 citrates de potassium (sels de potassium de l'acide citrique),
- E 339 orthophosphates de sodium (sels de sodium de l'acide orthophosphorique),
- E 340 orthophosphates de potassium (sels de potassium de l'acide orthophosphorique),
- chlorure de calcium,
- E 450 polyphosphates de sodium et de potassium :
- a) biphosphates ;
- b) triphosphates s'il s'agit de laits concentrés traités à ultra haute température (UHT) ;

- c) polyphosphates linéaires (ne comportant pas plus de 8 % de composés cycliques) s'il s'agit de laits concentrés à ultra haute température (UHT) :
- à condition que la quantité totale de ces additions calculée dans le produit fini ne soit pas supérieure en poids à :
 - 0,2 % pour les produits dont la matière sèche totale ne dépasse pas 28 %,
 - 0,3 % pour les produits dont la matière sèche totale dépasse 28 % ;
 - à condition que, dans les laits concentrés traités à ultra haute température (UHT), la teneur totale en triphosphates et polyphosphates linéaires, exprimée en P_2O_5 , ne soit pas supérieure en poids à 0,1 % ;
 - à condition que la teneur totale en phosphate ajouté exprimée en P_2O_5 ne soit pas supérieure à 0,1 % pour les produits dont la matière sèche totale ne dépasse pas 28 % et ne soit pas supérieure à 0,15 % pour les produits dont la matière sèche totale dépasse 28 %.

2. Seul est autorisé pour la fabrication des produits définis à l'annexe point 1 sous e) à g), le traitement au moyen :

- a) des substances énumérées au paragraphe 1, à condition que leur quantité totale dans le produit fini ne soit pas supérieure à 0,2 % en poids et que la teneur totale en phosphate ajouté, exprimée en P_2O_5 , ne dépasse pas 0,1 % ;
- b) de lactose en quantité non supérieure à 0,02 % en poids, le cas échéant additionné de phosphate tricalcique en quantité ne dépassant pas 10 % du lactose ajouté.

3. Seul est autorisé pour la fabrication des produits définis à l'annexe point 2, le traitement au moyen :

- a) des substances énumérées au paragraphe 1 :
 - à condition que leur quantité totale dans le produit fini ne soit pas, en poids, supérieure à 0,5 %, dont 0,2 % au maximum de bicarbonate de sodium et de potassium. Cette dernière quantité peut être de 0,3 % au maximum dans le cas des laits totalement déshydratés du type « Hatmaker » ou « Roller » autres que ceux destinés à être commercialisés au détail et pour la fabrication desquels aucune des autres substances énumérées au paragraphe 1

n'est utilisée ; toutefois, le Royaume-Uni peut autoriser la commercialisation au détail de ces laits sur son territoire ;

- à condition que la teneur totale en phosphate ajouté, exprimée en P_2O_5 , ne dépasse pas en poids 0,25 % ;

- b) d'acide L-ascorbique (E 300), d'ascorbate de sodium (E 301) et d'acide palmityl 6 L-ascorbique (E 304), seuls ou en mélange à la dose maximale en poids de 0,05 % exprimé en acide ascorbique.

4. Dans le cas où la dénomination des produits définis à l'annexe point 2 sous a), c) et d) fait référence à une dissolution instantanée, est en outre autorisé pour leur fabrication l'emploi de lécithines (E 322) à la dose maximale de 0,5 % en poids.

5. Le pourcentage d'un additif mentionné au présent article concerne la substance anhydre.

6. Les États membres peuvent autoriser sur leur territoire l'emploi d'additifs supplémentaires pour le lait totalement déshydraté utilisé dans des machines automatiques et expressément étiqueté comme tel.

7. Par dérogation aux paragraphes 1 à 3, les États membres peuvent autoriser sur leur territoire l'addition de vitamines aux produits définis à l'annexe.

Article 6

Sans préjudice des dispositions arrêtées en vertu de l'article 11 paragraphe 1, la teneur en lactates des produits définis à l'annexe ne doit pas être supérieure à 300 milligrammes pour 100 grammes d'extrait sec lactique dégraissé.

Article 7

1. Les seules mentions obligatoires à porter sur les emballages, récipients ou étiquettes des produits définis à l'annexe, mentions qui doivent être bien visibles, clairement lisibles et indélébiles, sont les suivantes :

- a) une des dénominations qui est réservée auxdits produits conformément à l'article 3 ;
- b) la mention « à dissolution instantanée » et une indication faisant référence à l'emploi de lécithine, accompagnant immédiatement la dénomination, dans le cas où il est fait usage de l'autorisation visée à l'article 5 paragraphe 4 ;
- c) le pourcentage de matière grasse du lait exprimé en poids par rapport au produit fini, sauf pour les

produits définis à l'annexe point 1 sous b) et f) et point 2 sous b), ainsi que le pourcentage d'extrait sec dégraissé provenant du lait pour les produits définis à l'annexe point 1 ;

- d) un qualificatif supplémentaire indiquant le procédé de déshydratation pour les produits définis à l'annexe point 2 ;
- e) pour les produits définis à l'annexe point 1, destinés à être livrés au consommateur final, une indication du mode d'emploi ; cette indication peut être remplacée par une information significative sur l'utilisation du produit lorsque celui-ci est destiné à être utilisé en l'état ; jusqu'à l'expiration de la période transitoire visée sous h), les États membres peuvent prescrire que si cette indication se réfère à des quantités exprimées en poids ou en volume, celles-ci soient également exprimées en équivalents en unités de mesure du système impérial ;
- f) pour les produits définis à l'annexe point 2, destinés à être livrés au consommateur final, les recommandations en ce qui concerne la méthode de dilution ou de reconstitution, y compris, sauf pour ceux de ces produits définis sous b), une indication sur la teneur en matière grasse du produit ainsi dilué ou reconstitué ; jusqu'à l'expiration de la période transitoire visée sous h), les États membres peuvent prescrire que si ces recommandations se réfèrent à des quantités exprimées en poids ou en volume, celles-ci soient également exprimées en équivalents en unités de mesure du système impérial ;
- g) la mention « UHT » ou « traitement à ultra haute température » pour les produits définis à l'annexe point 1 sous a) à d) lorsque ceux-ci ont été obtenus à la suite d'un tel traitement et conditionnés de manière aseptique ;
- h) le poids nominal exprimé en grammes ou en kilogrammes et, pour les produits liquides ou semi-liquides en bouteilles, le volume nominal exprimé en litres, centilitres ou millilitres ; jusqu'à l'entrée en vigueur des dispositions communautaires en la matière, les dispositions nationales relatives au mesurage et au marquage du poids nominal et du volume nominal sont applicables.

Jusqu'à l'expiration de la période transitoire pendant laquelle l'emploi des unités de mesure du système impérial figurant à l'annexe II de la directive 71/354/CEE ⁽¹⁾, modifiée en dernier lieu par l'acte d'adhésion ⁽²⁾, est autorisé dans la Communauté, l'indication du poids ou du volume nomi-

nal du contenu exprimé en unités de mesure du système international est accompagnée, si l'Irlande ou le Royaume-Uni le désirent pour les produits commercialisés sur leur territoire, par l'indication du volume ou du poids nominal du contenu exprimé en leurs équivalents en unités de mesure du système impérial calculées sur la base des taux de conversion suivants :

- 1 ml = 0,0352 fluid ounces,
- 1 l = 1,760 pints ou 0,220 gallons,
- 1 g = 0,0353 ounces (avoirdupois),
- 1 kg = 2,205 pounds ;

- i) le nom ou la raison sociale et l'adresse ou le siège social du fabricant, du conditionneur ou d'un vendeur établi dans la Communauté.

2. Les mentions visées au paragraphe 1 sous a) à d) et h) doivent figurer sur l'une des faces principales de l'emballage ou du récipient et dans le même champ visuel.

3. Par dérogation au paragraphe 1, les États membres peuvent :

- a) maintenir les dispositions nationales qui imposent l'indication :
- d'une liste des ingrédients,
 - d'une liste des additifs,
 - d'une mention concernant le datage,
 - de l'établissement de fabrication ou de conditionnement ; toutefois cette indication peut être donnée seulement en code,
 - du pays d'origine, cette mention ne pouvant toutefois être exigée pour les produits fabriqués à l'intérieur de la Communauté,
 - sous réserve du paragraphe 8, d'une recommandation particulière concernant l'utilisation pour les nourrissons des produits partiellement ou totalement écrémés lorsqu'ils sont commercialisés au stade de détail ;

- b) maintenir ou prévoir les dispositions nationales qui imposent l'indication d'une mention concernant le datage des produits définis à l'annexe point 1 sous a) à d), lorsque ceux-ci ont été obtenus à la suite d'un traitement à ultra haute température (UHT) et conditionnés de manière aseptique.

4. Par dérogation au paragraphe 1, et sans préjudice des dispositions à arrêter par la Communauté en ce qui concerne les aliments diététiques, les États membres peuvent maintenir ou prévoir les disposi-

⁽¹⁾ JO n° L 243 du 29. 10. 1971, p. 29.

⁽²⁾ JO n° L 73 du 27. 3. 1972, p. 14.

tions nationales qui imposent l'indication des quantités de vitamines ajoutées.

5. Si les produits définis à l'annexe sont conditionnés en emballages ou récipients d'un poids nominal supérieur à 20 kilogrammes et ne sont pas commercialisés au détail, les indications visées au paragraphe 1 sous b) à h) peuvent ne figurer que sur les documents d'accompagnement.

6. Dans le cas où des produits pesant moins de 20 grammes par unité sont conditionnés dans un emballage extérieur, les indications exigées en vertu du paragraphe 1 sous b) à h) peuvent ne figurer que sur cet emballage extérieur.

7. Pendant un délai de 4 ans à compter de la notification de la présente directive et par dérogation au paragraphe 1 sous a), les États membres peuvent permettre que, sur les emballages, récipients ou étiquettes, la dénomination réservée soit accompagnée de la dénomination antérieurement utilisée selon les usages ou les dispositions nationales en vigueur au moment de la notification de la présente directive.

8. Dans un délai de trois ans à compter de la notification de la présente directive, le Conseil réexamine la dérogation prévue au paragraphe 3 sous a) dernier tiret sur la base d'un rapport de la Commission accompagné, le cas échéant, des propositions appropriées.

En tout état de cause, cette dérogation prend fin, en ce qui concerne les produits partiellement écrémés, cinq ans après la notification de la présente directive.

9. Les États membres s'abstiennent de préciser, au-delà de ce qui est prévu au paragraphe 1, les modalités selon lesquelles les indications prescrites audit paragraphe doivent être données.

Toutefois, les États membres peuvent interdire le commerce des produits définis à l'annexe si les indications visées au paragraphe 1 sous a) à g) ne figurent pas dans la ou les langues nationales sur l'une des faces principales de l'emballage ou, dans le cas visé au paragraphe 5, sur les documents d'accompagnement.

10. Les paragraphes 1 à 9 sont applicables sans préjudice des dispositions à arrêter par la Communauté en matière d'étiquetage.

Article 8

Les produits visés à l'article 1^{er}, destinés au commerce de détail, doivent être conditionnés par le fabricant ou le conditionneur dans des récipients

fermés, protégeant le produit de toute influence néfaste et devant être livrés intacts aux consommateurs.

Article 9

1. Les États membres prennent toutes les dispositions utiles pour que le commerce des produits visés à l'article 1^{er}, conformes aux définitions et règles prévues dans la présente directive et son annexe, ne puisse être entravé par l'application des dispositions nationales non harmonisées qui règlent la composition, les caractéristiques de fabrication, le conditionnement ou l'étiquetage de ces seuls produits ou des denrées alimentaires en général.

2. Le paragraphe 1 n'est pas applicable aux dispositions non harmonisées justifiées pour des raisons :

- de protection de la santé publique,
- de répression des tromperies, à condition que ces dispositions ne soient pas de nature à entraver l'application des définitions et règles prévues par la présente directive,
- de protection de la propriété industrielle et commerciale, d'indications de provenance, d'appellations d'origine et de répression de la concurrence déloyale.

Article 10

1. Si un État membre constate, sur la base d'une motivation circonstanciée en raison de nouvelles données ou d'une nouvelle évaluation des données existantes, intervenues depuis l'adoption de la directive, que l'emploi dans les produits définis à l'annexe de l'une des substances énumérées à l'article 5 ou le taux maximal pouvant être utilisé présente un danger pour la santé humaine, tout en étant conforme aux dispositions de la présente directive, cet État membre peut provisoirement suspendre ou restreindre sur son territoire l'application des dispositions dont il s'agit. Il en informe immédiatement les autres États membres et la Commission, en précisant les motifs justifiant sa décision.

2. La Commission, dans les meilleurs délais, examine les motifs invoqués par l'État membre intéressé et procède à la consultation des États membres au sein du comité permanent des denrées alimentaires, puis elle émet sans tarder son avis et prend les mesures appropriées.

3. Si la Commission estime que des modifications à la directive sont nécessaires pour pallier les difficultés évoquées au paragraphe 1 et pour assurer la protection de la santé humaine, elle engage la procédure

prévue à l'article 12 en vue d'arrêter ces modifications ; dans ce cas, l'État membre qui a adopté des mesures de sauvegarde peut les maintenir jusqu'à l'entrée en vigueur de ces modifications.

Article 11

1. Le Conseil, sur proposition de la Commission, arrête :

- a) pour autant que de besoin, les critères de pureté des produits d'addition et de traitement visés à l'article 5 ;
- b) les critères hygiéniques, chimiques et physiques des produits définis à l'annexe ;
- c) les critères microbiologiques des produits définis à l'annexe ;
- d) les critères de qualité des laits totalement déshydratés, pouvant être employés pour la production des laits partiellement déshydratés selon l'article 1^{er} paragraphe 2 sous a).

2. Sont déterminées selon la procédure prévue à l'article 12 :

- a) les méthodes d'analyse nécessaires au contrôle des critères de pureté visés ci-dessus ;
- b) les modalités relatives au prélèvement des échantillons et les méthodes d'analyse nécessaires au contrôle de la composition et des caractéristiques de fabrication des produits définis à l'annexe.

Article 12

1. Dans le cas où il est fait appel à la procédure définie au présent article, le comité permanent des denrées alimentaires, institué par la décision du Conseil du 13 novembre 1969, ci-après dénommé le « comité », est saisi par son président, soit à l'initiative de celui-ci, soit à la demande du représentant d'un État membre.

2. Le représentant de la Commission soumet au comité un projet de mesures à prendre. Le comité émet son avis sur ce projet dans un délai que le président peut fixer en fonction de l'urgence de la question en cause. Il se prononce à la majorité de quarante et une voix, les voix des États membres étant affectées de la pondération prévue à l'article 148 paragraphe 2 du traité. Le président ne prend pas part au vote.

3. a) La Commission arrête les mesures envisagées lorsqu'elles sont conformes à l'avis du comité.

b) Lorsque les mesures envisagées ne sont pas conformes à l'avis du comité, ou en l'absence d'avis, la Commission soumet sans tarder au Conseil une proposition relative aux mesures à prendre. Le Conseil statue à la majorité qualifiée.

c) Si, à l'expiration d'un délai de trois mois à compter de la saisine du Conseil, celui-ci n'a pas statué, les mesures proposées sont arrêtées par la Commission.

Article 13

L'article 12 est applicable pendant une période de dix-huit mois à compter de la date à laquelle le comité a été saisi pour la première fois en application de l'article 12 paragraphe 1.

Article 14

La présente directive n'affecte pas les législations des États membres relatives aux mentions de qualité applicables aux produits visés à l'annexe et fabriqués sur leur territoire.

En l'absence de dispositions communautaires en la matière dans un délai de trois ans à compter de la notification de la présente directive, le Conseil réexamine les dispositions du présent article sur la base d'un rapport de la Commission accompagné, le cas échéant, des propositions appropriées.

Article 15

La présente directive ne s'applique pas :

- aux produits à caractère diététique ainsi qu'aux produits préparés spécialement pour les nourrissons et les enfants en bas âge, sans préjudice des dispositions à arrêter en la matière par la Communauté,
- aux produits destinés à être exportés hors de la Communauté.

Article 16

Dans un délai d'un an à compter de la notification de la présente directive, les États membres modifient, s'il y a lieu, leur législation pour se conformer à la présente directive. Ils informent immédiatement la Commission de ces modifications ainsi que des exceptions prévues par la présente directive dont ils font usage. La législation ainsi modifiée est appliquée aux produits mis pour la première fois dans le commerce dans les États membres au plus tard deux ans après cette notification.

Article 17

Les États membres sont destinataires de la présente directive.

Fait à Bruxelles, le 18 décembre 1975.

Par le Conseil

Le président

M. TOROS

ANNEXE

DÉNOMINATION ET DÉFINITION DES PRODUITS

1. Lait partiellement déshydratés auxquels s'applique la présente directive

a) *Lait concentré ou lait concentré non sucré, ou lait entier concentré*

Le lait partiellement déshydraté contenant en poids au moins 7,5 % de matière grasse et 25 % d'extrait sec total provenant du lait.

b) *Lait écrémé concentré, ou lait écrémé concentré non sucré*

Le lait partiellement déshydraté ne contenant, en poids, pas plus de 1 % de matière grasse et pas moins de 20 % d'extrait sec total provenant du lait.

c) *Lait partiellement écrémé concentré ou lait partiellement écrémé concentré non sucré*

Le lait partiellement déshydraté et contenant en poids plus de 1 % et moins de 7,5 % de matière grasse, et plus de 20 % d'extrait sec total provenant du lait, le seul lait pouvant être commercialisé au détail sous cette dénomination étant le lait partiellement déshydraté et contenant en poids de 4 à 4,5 % de matière grasse et au moins 24 % d'extrait sec total provenant du lait.

d) *Lait concentré riche en matière grasse, ou lait concentré non sucré riche en matière grasse*

Le lait partiellement déshydraté contenant en poids au moins 15 % de matière grasse et 26,5 % d'extrait sec total provenant du lait.

e) *Lait concentré sucré ou lait entier concentré sucré*

Le lait partiellement déshydraté additionné de saccharose (sucre mi-blanc, sucre blanc ou sucre blanc raffiné) et contenant en poids au moins 8 % de matière grasse et 28 % d'extrait sec total provenant du lait, le seul lait pouvant être commercialisé au détail sous cette dénomination étant le lait partiellement déshydraté additionné de saccharose et contenant en poids au moins 9 % de matière grasse et 31 % d'extrait sec total provenant du lait.

f) *Lait écrémé concentré sucré*

Le lait partiellement déshydraté additionné de saccharose (sucre mi-blanc, sucre blanc ou sucre blanc raffiné) et ne contenant, en poids, pas plus de 1 % de matière grasse et pas moins de 24 % d'extrait sec total provenant du lait.

g) *Lait partiellement écrémé concentré sucré*

Le lait partiellement déshydraté additionné de saccharose (sucre mi-blanc, sucre blanc ou sucre blanc raffiné) et contenant en poids plus de 1 % et moins de 8 % de matière grasse et plus de 24 % d'extrait sec total provenant du lait, le seul lait pouvant être commercialisé au détail sous cette dénomination étant le lait partiellement déshydraté additionné de saccharose (sucre mi-blanc, sucre blanc ou sucre blanc raffiné) et contenant en poids de 4 à 4,5 % de matière grasse et au moins 28 % d'extrait sec total provenant du lait.

2. Lait totalement déshydratés auxquels s'applique la présente directive

a) *Lait en poudre, lait entier en poudre, poudre de lait ou poudre de lait entier*

Le lait déshydraté contenant, en poids, au moins 26 % de matière grasse.

b) *Lait écrémé en poudre ou poudre de lait écrémé*

Le lait déshydraté contenant, en poids, au maximum 1,5 % de matière grasse.

c) *Lait partiellement écrémé en poudre ou poudre de lait partiellement écrémé*

Le lait déshydraté dont la teneur en matière grasse est supérieure à 1,5 % et inférieure à 26 % en poids.

d) *Lait en poudre riche en matière grasse ou poudre de lait riche en matière grasse*

Le lait déshydraté contenant, en poids, au moins 42 % de matière grasse.
