

MINISTERE DES AFFAIRES ECONOMIQUES



Administration de la Qualité et de la Sécurité

Division Métrologie

Service de la Métrologie

***Réglementation
Métrologique***

**Arrêté royal du 18 mars 1980 relatif au
yaourt et autres laits fermentés
(MB 1980 04 24)**

- Texte coordonné -

tel que modifié par l'AR 1980 10 02 - MB 1980 10 11
tel que modifié par l'AR 1998 03 01 - MB 1998 07 03

Arrêté royal du 18 mars 1980 relatif au yaourt et autres laits fermentés (MB 1980 04 24).

*** tel que modifié par l'AR 1980 10 02 - MB 1980 10 11 ***

*** tel que modifié par l'AR 1998 03 01 - MB 1998 07 03 ***

*** tel que modifié par l'art. 5, § 9, 1°, AR 1998 03 01 - MB 1998 07 03 ***

Art. 1. *Pour l'application du présent arrêté, on entend par:*

1° lait fermenté : le produit non égoutté obtenu en faisant coaguler du lait écrémé, du lait demi-écrémé ou du lait entier, par ensemencement à l'aide de bactéries lactiques, éventuellement en association avec des levures.

Lors de la fabrication du lait fermenté, le lait de vache peut être remplacé par le lait d'autres mammifères.

Le lait fermenté peut être additionné d'un ou plusieurs des ingrédients suivants:

- a) lait concentré et lait totalement déshydraté;
- b) beurre;
- c) crème, crème à fouetter, crème diluée;
- d) caséine alimentaire;
- e) miel;
- f) sucres;
- g) fruits et légumes, frais ou sous forme de conserves, confiture, marmelade, gelée;
- h) jus de fruits, pulpe de fruits;
- i) vanille et autres épices utilisables;
- j) aromate ainsi que les produits aromatisants, à l'exclusion des substances aromatisantes artificielles, sans préjudice de la disposition sous k);
- k) éthylvanilline;
- l) gélatine alimentaire;
- m) amidons et féculs alimentaires

2° yaourt : le lait fermenté tel que défini sous 1°, obtenu essentiellement sous l'action simultanée de *Lactobacillus bulgaricus* et de *Streptococcus thermophilus* et dans lequel les deux espèces microbiennes spécifiques sont maintenues vivantes en quantité abondante jusqu'à la livraison au consommateur.

3° lait fermenté traité thermiquement : les denrées visées sous 1° et 2° qui ont subi, après fermentation, un traitement par la chaleur qui est suffisant pour en garantir la bonne conservation et qui détruit la flore microbienne spécifique.

Art. 2. § 1er. Il est interdit de fabriquer les denrées visées par le présent arrêté à partir de lait, le cas échéant mélangé avec les ingrédients mentionnés à l'article 1er, 1°, a), qui n'a pas subi, immédiatement avant l'ensemencement, un traitement par la chaleur tel que le lait satisfasse aux exigences bactériologiques prévues pour un lait pasteurisé.

§ 2. Les denrées visées par le présent arrêté doivent, immédiatement après leur fabrication, être portées à une température ne dépassant pas 7 °C.

§ 3. Les seuls procédés autorisés lors de la fabrication des denrées visées par le présent arrêté sont:

- a) les procédés visés à l'article 1er et au présent article;
- b) l'utilisation d'additifs autorisés par la réglementation en vigueur.

Art. 3. § 1er. Est interdit le commerce des denrées visées par le présent arrêté :

- 1° qui ne satisfont pas aux exigences prévues à l'article 2;
- 2° qui contiennent d'autres ingrédients que ceux prévus à l'article 1er.
- 3° auxquelles ont été ajoutés, exprimé en matière sèche dégraissée du lait, plus de 6 % des ingrédients cités à l'article 1er, 1°, a); dans cette teneur, ces mêmes ingrédients peuvent être remplacés par la caséine alimentaire, à concurrence de maximum 2 %, exprimé en matière sèche dégraissée du lait.
- 4° qui ne satisfont pas aux exigences prévues à l'annexe du présent arrêté;
- 5° qui contiennent moins de 70 % soit de lait fermenté soit de yaourt lorsque un ou plusieurs des ingrédients cités à l'article 1er, 1°, e) à h) ont été ajoutés à la denrée;
- 6° qui ne sont pas préemballées ou dont l'état de l'emballage n'est pas de nature à prévenir une contamination microbienne ou autre;
- 7° dont l'acidité titrable, exprimée en acide lactique, lors de la livraison au consommateur, est inférieure à 0,7 % pour les yaourts et à 6,0 % pour les autres laits fermentés; cette teneur est calculée sur la partie yaourt ou lait fermenté lorsque la denrée contient des ingrédients prévus à l'article 1er, 1°, e) à h);
- 8° dont la date limite de consommation, prévue à l'article 5, § 1er, 6°, est dépassée.

§ 2. Est interdit le commerce des denrées visées à l'article 1er, 1° et 2° :

- 1° qui ont subi un traitement par la chaleur, après fermentation;
- 2° dont la flore microbienne prévue à l'article 1er pour chacune de ces denrées n'est pas maintenue vivante jusqu'à la livraison au consommateur.

*** tel que modifié par l' art. 16, 37°, a) - AR 1980 10 02 - MB 1980 10 11 ***

Art. 4. § 1er. Lors de la mise dans le commerce les denrées visées par le présent arrêté peuvent seules et doivent être désignées par une des dénominations prévues à l'annexe, sous B, 2 et correspondant aux normes de composition prévues pour chacune de ces denrées.
Le terme "yaourt" peut être remplacé par le terme "yog(h)ourt".

§ 2. Les dénominations prévues à l'annexe sous B, 2, a) à c) seront complétées par la mentions "traité thermiquement" lorsqu'il s'agit de la denrée visée à l'article 1er, 3°.

§ 3. Les dénominations prévues à l'annexe sous B, 2 seront accompagnées de l'indication du nom de l'espèce ou des espèces animales dont provient le lait, lorsque le lait utilisé est autre que du lait de vache.

§ 4. Est interdite toute autre indication relative à la nature ou à la qualité du lait utilisé que celles imposées ou autorisées par le présent arrêté.

§ 5. La denrée qui est désignée par une inscription ou de toute autre manière comme étant une denrée visée par le présent arrêté ou qui est péremptoirement détenue ou offerte en vente en tant que telle doit satisfaire aux exigences prévues dans le présent arrêté pour cette denrée.

§ 6. *** supprimé par l'AR 1980 10 02, art. 16, 37°, a) - MB 1980 10 11 ***

§ 7. La dénomination des laits fermentés autres que le yaourt peut être complétée par le nom usuel du type de lait fermenté, tel que "kéfir", "koumis", etc.

*** tel que modifié par l'art. 16, 37°, b) - AR 1980 10 02 - MB 1980 10 11 ***

Art. 5. § 1er. Il est interdit de mettre dans le commerce les denrées visées par le présent arrêté si celles-ci ne portent pas les mentions suivantes:

1° *** supprimé par l'art. 16, 37°, b) - AR 1980 10 02 - MB 1980 10 11 ***

2° *** supprimé par l'art. 16, 37°, b) - AR 1980 10 02 - MB 1980 10 11 ***

3° la teneur en matière grasse du produit, tel qu'il est mis dans la commerce, exprimée en pourcents en poids; cette mention sera apposée dans le même champ visuel que la dénomination ;

4° *** supprimé par l'art. 16, 37°, b) - AR 1980 10 02 - MB 1980 10 11 ***

5° la mention "conserver à max. 7 °C" pour les denrées visées à l'article 1er, 1° et 2° et pour les denrées visées à l'article 1er, 3°, pour autant que ces dernières n'aient pas été conditionnées de façon aseptique dans des emballages hermétiques;

6° *** supprimé par l'art. 16, 37°, b) - AR 1980 10 02 - MB 1980 10 11 ***

§2. *** supprimé par l'art. 16, 37°, b) - AR 1980 10 02 - MB 1980 10 11 ***

§3. *** supprimé par l'art. 16, 37°, b) - AR 1980 10 02 - MB 1980 10 11 ***

Art. 6. *** supprimé par l'art. 16, 37°, c) - AR 1980 10 02 - MB 1980 10 11 ***

Art. 7. Les infractions aux dispositions des articles 2 à 5 du présent arrêté sont recherchées, poursuivies et punies conformément à la loi du 24 janvier 1977 relative à la protection de la santé des consommateurs et ce qui concerne les denrées alimentaires et les autres produits.

Art. 8. Les infractions aux dispositions des articles 6 du présent arrêté sont recherchées, poursuivies et punies conformément à la loi du 28 mars 1975 relative au commerce des produits de l'agriculture, de l'horticulture et de la pêche maritime.

Art. 9. Le présent arrêté entre en vigueur le 1er jour du treizième mois qui suit celui de sa publication au Moniteur Belge.

Art. 10. Notre Ministre de la Santé publique et de l'Environnement et Notre Ministre de l'Agriculture sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté.

Donné à Bruxelles, le 18 mars 1980

BAUDOIN

Par le Roi :

Le Ministre de la Santé publique et de l'Environnement,

Le Ministre de l'Agriculture

Annexe

*** tel que modifié par l'art. 5, § 9, 2°, AR 1998 03 01 - MB 1998 07 03 ***

A. Exigences microbiologiques

1. Pour le yaourt et les autres laits fermentés, traités ou non thermiquement après fermentation:
(voir p. 5004 - MB 1980 04 24)
2. Pour le yaourt: (voir p. 5004 - MB 1980 04 24)

B. Exigences de composition

1. *** supprimée par l' art. 5, § 9, 2°, AR 1998 03 01 - MB 1998 07 03 ***
2. Dénominations et exigences normatives

	Teneurs en pourcent, calculées sur la partie lait fermenté	
Dénomination	Matière grasse	Matière sèche non butyrique grasse du lait
a) Lait fermenté	min. 3	min. 8,2
b) Lait partiellement écrémé fermenté	plus de 1 et < 3	min. 8,2
c) Lait écrémé fermenté	max. 1	min. 8,2
d) Yaourt entier ou yaourt	min. 3	min. 8,2
e) Yaourt partiellement écrémé	> 1 en < 3	min. 8,2
f) Yaourt maigre	max. 1	min. 8,2

Vu pour être annexé à Notre arrêté du 18 mars 1980.
BAUDOUIN

Par le Roi:
Le Ministre de la Santé publique et de l'Environnement