



**Côte d'Ivoire - Normalisation**

**01 B. P.: 1872 Abidjan 01**

**Tél. : 20 01 10 74 / 22 41 17 91**

**Fax : 22 41 52 97**

**[info@codinorm.ci](mailto:info@codinorm.ci)**

**PROJET DE NORME  
IVOIRIENNE**

**PNI 4697** Novembre 2018

# LAIT ET PRODUITS LAITIERS

## UTILISATION DES TERMES DE LAITERIE

Décision d'homologation n°

*Imprimé par le Centre d'Information sur les Normes et  
la Réglementation de CODINORM*

Edition

*Droits de reproduction et de traduction  
Réservés à tous pays*

## Commission de Normalisation :

<b>PRESIDENCE</b>	:	
<b>REPRESENTANT</b>	:	
<b>SECRETARIAT</b>	:	CODINORM
<b>REPRESENTANTS</b>	:	

### MEMBRES

### REPRESENTANTS

SAPLED

FUN MILK

EUROLAIT S.A.

SAPROLAIT

PROSUMA

CARREFOUR

CCI-CI

FAC-CI

FACACI

Ministère du Commerce, de l'Industrie et  
de la Promotion des PME

Ministère des Ressources Animales et  
Halieutiques

Ministère de la Santé et de l'Hygiène  
Publique

Ministère de l'Industrie et des Mines

Programme National de Nutrition

LANADA

LANEMA

INSP

## SOMMAIRE

<b>AVANT-PROPOS</b>	<b>4</b>
<b>1 OBJET ET DOMAINE D'APPLICATION</b>	<b>5</b>
<b>2 REFERENCES</b>	<b>5</b>
<b>3 DEFINITIONS</b>	<b>5</b>
<b>3.1 Le Lait</b>	<b>5</b>
<b>3.2 Le Produit Laitier</b>	<b>5</b>
<b>3.3 Le Produit Laitier Composé</b>	<b>5</b>
<b>3.4 Le Produit Laitier Reconstitué</b>	<b>5</b>
<b>3.5 Le Produit Laitier Recombiné</b>	<b>6</b>
<b>3.6 Les termes de laiterie</b>	<b>6</b>
<b>4 PRINCIPES GÉNÉRAUX</b>	<b>6</b>
<b>5 UTILISATION DES TERMES DE LAITERIE</b>	<b>6</b>
<b>5.1 Critères généraux</b>	<b>6</b>
<b>5.2 Utilisation du terme Lait</b>	<b>6</b>
<b>5.3 Utilisation des noms des produits laitiers dans les normes Codex sur les produits</b>	<b>7</b>
<b>5.4 Utilisation des termes pour les produits laitiers reconstitués et recombines</b>	<b>7</b>
<b>5.5 Utilisation des termes pour les produits laitiers composés</b>	<b>7</b>
<b>5.6 Utilisation de termes de laiterie pour d'autres produits</b>	<b>7</b>
<b>6 ÉTIQUETAGE DES DENRÉES ALIMENTAIRES PRÉEMBALLÉES</b>	<b>8</b>

**AVANT PROPOS**

La présente norme ivoirienne est en concordance technique avec la norme CODEX STAN 206 – 1999 :  
Norme générale codex pour l'utilisation de termes de laiterie.

## 1 OBJET ET DOMAINE D'APPLICATION

La présente norme s'applique à l'utilisation de termes de laiterie en rapport avec des produits destinés à la consommation ou à un traitement ultérieur.

## 2 REFERENCES

Les documents suivants apportent un complément à la présente norme aux endroits indiqués dans le texte :

**NI 4623 : 1993** Lait et produits laitiers- Dénombrement des Micro-organismes Caractéristiques par la Technique de Comptage des Colonies à 37°C.

**NI 4635 : 1993** Laits et produits laitiers - Date de Péréemption - Critères Microbiologiques et composition des Produits laitiers.

**NI 4620 :** Lait et produits laitiers – Préparation des échantillons pour essai et des dilutions en vue de l'examen microbiologique.

**NI 4625 :** Lait et produits laitiers – Détermination de la teneur en matière grasse du lait fermenté – Méthode par extraction éthéro-chlorhydrique.

**NI 340 :** Etiquetage des denrées alimentaires préemballées.

## 3 DEFINITIONS

### 3.1 Le Lait

Le Lait est la sécrétion mammaire normale d'animaux de traite obtenue à partir d'une ou de plusieurs traites, sans rien y ajouter ou en soustraire, destiné à la consommation comme lait liquide ou à un traitement ultérieur.

### 3.2 Le Produit Laitier

Un Produit Laitier est un produit obtenu à la suite d'un traitement quelconque du lait, qui peut contenir des additifs alimentaires et autres ingrédients fonctionnellement nécessaires au traitement.

### 3.3 Le Produit Laitier Composé

Un produit laitier composé est un produit dans lequel le lait, les produits laitiers ou les constituants du lait forment une partie essentielle en termes de quantité dans le produit final tel que consommé, à condition que les constituants non dérivés du lait ne soient pas destinés à remplacer totalement ou partiellement un quelconque constituant du lait.

### 3.4 Le Produit Laitier Reconstitué

On entend par produit laitier reconstitué le produit obtenu par addition d'eau au produit en poudre ou concentré, en quantité nécessaire pour rétablir le rapport approprié entre l'eau et les matières sèches.

### 3.5 Le Produit Laitier Re combiné

On entend par produit laitier re combiné le produit obtenu par combinaison de matières grasses laitières et de matières sèches laitières non grasses sous leur forme conservée, avec ou sans adjonction d'eau, pour obtenir la composition du produit laitier approprié.

### 3.6 Les termes de laiterie

Les termes de laiterie correspondent aux noms, appellations, symboles, images ou autres moyens de désigner le lait, ou les produits laitiers, ou de la suggérer directement, ou indirectement.

## 4 PRINCIPES GÉNÉRAUX

Les denrées alimentaires doivent être décrits ou présentés de façon à assurer des termes de laiterie réservés au lait et aux produits laitiers, à protéger le consommateur des risques de confusion ou d'erreur et à assurer des pratiques commerciales loyales.

## 5 UTILISATION DES TERMES DE LAITERIE

### 5.1 Critères généraux

- 5.1-1 Le nom du produit doit être déclaré conformément au **Chapitre 4.1** de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (**NI 340**).
- 5.1-2 Un ou plusieurs mots désignant l'animal ou, dans le cas d'un mélange, tous les animaux d'où provient le lait devront être insérés immédiatement avant ou après le nom du produit. Cette précision n'est pas nécessaire si son omission ne risque pas d'induire le consommateur en erreur.

### 5.2 Utilisation du terme Lait

- 5.2-1 Seul un produit répondant à la définition du Chapitre 3-1 peut être appelé « Lait ». Si un tel produit est mis en vente en tant que tel, il sera appelé « Lait cru » ou désigné par un autre terme approprié, s'il n'y a pas de risque d'erreur ou de confusion pour le consommateur.
- 5.2-2 Le lait qui a été modifié dans sa composition par l'addition et/ou le retrait de constituants du lait peut être identifié par un nom utilisant le terme « Lait », à condition qu'une description claire de la modification à laquelle le lait a été soumis soit placée à proximité immédiate du nom.
- 5.2-3 Nonobstant les dispositions du **Chapitre 5.2-2** de la présente norme, le lait qui a été ajusté du point de vue de la teneur en matière grasse et/ou protéines et qui est destiné à la consommation directe, peut également être appelé « Lait », à condition que :
- il ne soit vendu que dans les pays où un tel ajustement est autorisé;
  - les limites minimales et maximales de la teneur en matière grasse et/ou protéines (selon le cas) du lait ajusté soient spécifiées dans la législation du pays de vente. Dans ce cas, la teneur en protéines doit se situer dans les limites de variation naturelle en vigueur dans ce pays ;
  - l'ajustement a été effectué conformément aux méthodes autorisées par la législation du pays de vente et seulement par addition et/ou retrait de constituants du lait sans altérer le rapport entre les protéines de lactosérum et la caséine;
  - l'ajustement est déclaré conformément au **Chapitre 5.2-2** de la présente norme.

### 5.3 Utilisation des noms des produits laitiers

- 5.3-1 Seul un produit répondant aux dispositions d'une norme ivoirienne pour un produit Laitier peut être désigné par le nom spécifié dans la présente norme pour le produit concerné.
- 5.3-2 Nonobstant les dispositions du **Chapitre 5.3.1** de la présente norme et le Chapitre 4.1.2 de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (**NI 340**), un produit laitier peut être désigné par le nom spécifié dans ladite norme pour le produit laitier concerné, s'il a été fabriqué à partir de lait et que l'on a ajusté la teneur en matière grasse et/ou protéines en respectant les critères de composition prévus dans la norme pertinente.
- 5.3-3 Les produits qui ont été modifiés par l'adjonction et/ou le retrait de constituants du lait peuvent être désignés par un nom dans lequel l'appellation du produit laitier concerné est associée à une description claire de la modification à laquelle le produit laitier a été soumis, à condition que les caractéristiques essentielles du produit soient maintenues et que les limites des modifications de composition soient indiquées dans les normes concernées comme approprié.

### 5.4 Utilisation des termes pour les produits laitiers reconstitués et recombinaison

Le lait ou le produit laitier peut être désigné par une appellation spécifiée dans ladite norme ivoirienne pour le produit laitier pertinent lorsqu'il a été obtenu à partir de lait recombinaison ou reconstitué ou par recombinaison ou reconstitution de produits laitiers, conformément au Chapitre 4.1.2 de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (**NI 340**), s'il n'y a pas de risque de confusion ou d'erreur pour le consommateur.

### 5.5 Utilisation des termes pour les produits laitiers composés

Un produit répondant à la description du **Chapitre 3.3** peut être désigné par l'appellation « lait » ou par le nom réservé à un produit laitier le cas échéant, à condition qu'une description claire de tous les autres ingrédients le caractérisant (tels qu'aliments aromatisants, épices, fines herbes et arômes naturels) soit indiquée à proximité immédiate du nom.

### 5.6 Utilisation de termes de laiterie pour d'autres produits

- 5.6-1 Les appellations auxquelles il est fait référence dans les **Chapitres 5.2 à 5.5** ne peuvent être intéressées comme noms ou sur la déclaration d'étiquetage, que pour le lait, les produits laitiers ou les produits laitiers composés.
- 5.6-2 Toutefois, la disposition indiquée dans le **Chapitre 5.6-1** ne s'applique pas à l'appellation d'un produit dont la nature exacte est évidente selon l'usage traditionnel ou lorsque l'appellation est clairement utilisée pour décrire une qualité caractéristique du produit non laitier.
- 5.6-3 S'agissant d'un produit qui n'est ni du lait, ni un produit laitier, ni un produit laitier composé, aucune étiquette, aucun document commercial, matériel publicitaire ou autre forme quelconque de présentation au point de vente n'est utilisé s'il prétend, implique ou suggère que le produit est du lait, un produit laitier ou un produit laitier composé, ou s'il fait référence à un ou plusieurs de ces produits<sup>1</sup>.

<sup>1</sup> Sont exclus les noms descriptifs définis au Chapitre 4.1.1.3 de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées et les listes d'ingrédients définies au Chapitre 4.2.1.2 de la norme (NI 3500 : 2002) à condition que le consommateur ne soit pas induit en erreur.

5.6-4 Toutefois, en ce qui concerne les produits dont il est question au **Chapitre 5.6.3**, qui contiennent du lait ou un produit laitier, ou des constituants du lait, qui sont essentiels pour caractériser le produit, le mot lait ou le nom d'un produit laitier peut être utilisé dans la description du véritable nom du produit, à condition que les constituants non dérivés du lait ne soient pas destinés à remplacer totalement ou partiellement un quelconque constituant du lait. Pour ces produits, des termes de laiterie peuvent être utilisés seulement si le consommateur n'est pas induit en erreur.

Si toutefois le produit final est destiné à remplacer le lait, un produit laitier ou un produit laitier composé, un terme de laiterie ne doit pas être utilisé.

Pour les produits dont il est question au **Chapitre 5.6-3** qui contiennent du lait, un produit laitier ou un constituant du lait, qui ne sont pas essentiels pour caractériser le produit, le terme de laiterie ne peut être utilisé que dans la liste des ingrédients, conformément à la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (**NI 340**). Pour ces produits, des termes de laiterie ne peuvent pas être utilisés à d'autres fins.

## 6 ÉTIQUETAGE DES DENRÉES ALIMENTAIRES PRÉEMBALLÉES

Le lait, les produits laitiers, les produits laitiers composés préemballés sont étiquetés conformément au **Chapitre 4** de la Norme pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (**NI 340**), à moins qu'il n'en soit expressément prévu autrement dans une norme spécifique Ivoirienne ou dans le **Chapitre 5** de la présente norme.