

Chapitre 04

Lait et produits de la laiterie; oeufs d'oiseaux; miel naturel; produits comestibles d'origine animale, non dénommés ni compris ailleurs

Lait concentré

additionné de sucre, présenté sous forme d'un liquide constitué d'environ 51 % de lait concentré et 49 % de saccharose.

Application des Règles générales pour l'interprétation du Système harmonisé 1 et 6. 304.64.2004.2

Mots-clés: condensé / déshydraté / sucre / saccharose

0402.9910

Ayran

boisson au yoghourt; liquide blanc, constitué de lait écrémé, de crème, de sel et de cultures de bactéries pour la fabrication de yoghourts, sans adjonction d'eau, non aromatisée ni additionnée de fruits ou de cacao, conditionnée pour la vente au détail. *Les produits similaires additionnés d'eau sont rangés sous le numéro 2202.*

Voir aussi la décision "Ayran", n° 2202.9990.

311.11.1588.2017.6

Mots-clés: boisson au yoghourt / yoghourt liquide / yaourt à boire / yogourt / non dilué / turc / Turquie / culture de bactéries / culture de yoghourt

**0403.2011/
2029**

Poudre de lait spéciale

constituée de composants naturels du lait mais présentant une composition différente de celle du lait naturel; poudre de couleur crème, séchée sur cylindre, constituée de lait entier, de lactosérum, de lait maigre et de dextrose. 3101.56.2014.4

Mots-clés: dextrose / lactosérum / lait en poudre

**0404.9011,
0404.9019**

Colostrum bovin recueilli dans les 24 heures après le vêlage

sous forme de liquide congelé composé, en poids, de 18 - 25 % de matières solides, de 4 - 5 % de matières grasses et de 10 - 15 % de protéines dont environ 50 % de la teneur en protéines sont constitués par des immunoglobulines (IgG). Le produit est présenté en vrac et n'est ni traité ni altéré avant importation.

Application des Règles générales pour l'interprétation du Système harmonisé 1 et 6. 710108.34.2016.3

Mots-clés: premier lait / immunoglobuline / protéine

**0404.9081/
0404.9089**

Mélange à base de graisse butyrique

sous forme d'émulsion du type eau dans l'huile ayant l'aspect du beurre et pouvant être tartiné, utilisé dans l'industrie alimentaire et contenant les ingrédients suivants (teneur en poids): huile butyrique 68,75 %, sucre 17 %, eau 13 % et caséine 1,25 %. 304.3.1998.2

Mots-clés: beurre / émulsion / huile / pâte à tartiner

**0405.2011,
0405.2091**

Mélange à base de graisse butyrique

sous forme d'émulsion du type eau dans l'huile, utilisé dans l'industrie alimentaire et contenant les ingrédients suivants (teneurs en poids): matières grasses 70,4 % (matières grasses sur matière sèche 97,8 %), protéines 1,06 % (protéines sur matière sèche 1,5 %), lactose 1,3 %, humidité 28 %. Cette pâte à tartiner laitière est parfois dénommée "fromage frais à teneur élevée en matières grasses".

Application des Règles générales pour l'interprétation du Système harmonisé 1 (Note 3 b) du Chapitre 4) et 6. 304.33.2002.2

Mots-clés: émulsion / huile / grasse / pâte à tartiner / fromage frais

0405.2011,
0405.2091

Mélange à base de graisse butyrique

sous forme d'émulsion du type eau dans l'huile, utilisé dans l'industrie alimentaire et contenant les ingrédients suivants (teneurs en poids) : matières grasses 72,5 % (matières grasses sur matière sèche 98,8 %), protéines 0,996 % (protéines sur matière sèche 1,4 %), lactose 1,4 %, humidité 26,6 %. Cette pâte à tartiner laitière est parfois dénommée "fromage frais à teneur élevée en matières grasses".

Application des Règles générales pour l'interprétation du Système harmonisé 1 (Note 3 b) du Chapitre 4) et 6. 304.34.2002.2

Mots-clés: émulsion / huile / pâte à tartiner / fromage frais

0405.2011,
0405.2091

Beurre concentré (beurre fondu)

pour utilisation dans l'industrie des denrées alimentaires; masse jaune, grasse, constituée de graisse butyrique pure (teneur en poids de matières grasses du lait excédant 95 %), sans autres ingrédients. 3101.2255.2013.12

Mots-clés: graisse butyrique

0405.9010/
9090

Beurre noisette

utilisé à des fins culinaires (pour affiner les mets, etc.); masse brune, grasse, constituée de beurre brun par traitement thermique. 3101.1452.2015.3

Mots-clés: graisse alimentaire / beurre brun / Maillard

0405.9010/
9090

Mélange de matières grasses du lait

Masse jaune clair, grasse, constituée d'une fraction de graisse de lait (fraction de stéarine) et de beurre concentré, conditionnée en cartons de 25 kg doublés de sachets en feuilles de polyéthylène. 3101.2255.2013.15

Mots-clés: fraction de graisse de lait / fraction de stéarine / beurre concentré

0405.9010/
9090

Caillé de fromage frais ("Cagliata")

produit intermédiaire sous la forme d'une pâte non filée, molle, pouvant facilement être fragmentée en grains, obtenu par coagulation présure, autre coagulation enzymatique ou coagulation acide du lait et par élimination de la majeure partie du sérum; destiné à la fabrication de fromages (avant tout la Mozzarella). 3101.2384.2013.3

Mots-clés: pour la fabrication de Mozzarella

0406.1090

Fromage frais

composé de lait écrémé fermenté concentré (80 %), d'une préparation à base de fruit (fraise) (10 %), de sucre (7,6 %), d'amidon modifié, de graines de fraise, de concentré de jus de carotte noire, d'arôme naturel, d'épaississant, de concentré de minéraux du lait, de jus de citron concentré et de régulateurs d'acidité. Il contient également deux cultures de bactéries lactiques, à savoir *Lactobacillus bulgaricus* et *Streptococcus thermophilus*. La teneur en protéines de la partie laitière du produit est de 9,5 % (8,4 % dans le produit dans sa totalité). Durant le processus de production, le produit subit un léger « choc thermique » et on utilise un séparateur quark pour éliminer le lactosérum. En outre, un procédé de lissage est appliqué en vue d'améliorer la consistance du produit. Le produit est conditionné pour la vente au détail dans un récipient en matières plastiques d'un contenu net de 160 g et se compose de deux couches - la couche inférieure étant une préparation à base de fruit (fraise) et la couche supérieure présentant l'aspect d'un produit laitier de couleur blanche.

Application des Règles générales pour l'interprétation du Système harmonisé 1 et 6. 304.41.2014.3

Mots-clés: fermenté / préparation lactée / préparation de fruits / culture de bactéries / lactosérum / séparateur quark

0406.1090

Fromage «Mozzarella»

tranché en petites lamelles et enrobé d'épices, conditionné avec du salami "Pepperoni" dans un sachet en matières plastiques scellé, d'un poids net de 280 g, le fromage et le salami étant séparés par une feuille de papier sulfurisé. Le contenu du sachet correspond à une portion type pour une garniture pour pizza dite "extra-large" composée de 76 % de fromage "Mozzarella", de 22 % de salami "Pepperoni", d'environ 1 % d'épices, d'huile de canola et d'environ 1 % de silicate de calcium.

Les sachets sont présentés dans des boîtes par nombre de 65 et sont destinés à être utilisés dans l'industrie de la restauration (pizzerias).

Le salami "Pepperoni" présenté avec le fromage est classé séparément dans le n° 1601.

Application des Règles générales pour l'interprétation du Système harmonisé 1 et 6.

Voir aussi la décision "Salami «Pepperoni»", nos 1601.0011/0029.

304.68.2015.2

Mots-clés: garniture / pizza / salami / combinaison de denrées alimentaires / assortiment de marchandises

0406.1090

Skyr (fromage frais)

produit laitier islandais sous forme de masse blanche, obtenu à partir de lait écrémé et de certaines cultures bactériennes, même additionné de fruits, d'arômes, de sucre et d'autres édulcorants.

La fabrication est semblable à celle de la caillebotte (séparation du petit-lait). Le produit présente une teneur relativement élevée en protéines (env. 10 %).

3101.2405.2014.6

Mots-clés: produit laitier islandais / yaourt / yogourt / séré / quark / fromage blanc / avec lait écrémé

0406.1090

Fromage fondu

obtenu par traitement thermique de fromage broyé et mélangé à du beurre, de la poudre de lactosérum, du phosphate de sodium et de l'eau. Le produit est enfin moulé sous forme de blocs de 2 kg. 304.17.1997.2

Mots-clés: beurre / lactosérum / broyé / moulé

**0406.3010/
3090**

Produit composé de deux camemberts ronds

(7 cm de diamètre et 2 cm d'épaisseur), affinés à pâte molle et de saveur douce, recouverts de chapelure et précuits dans l'huile, enveloppés séparément dans du papier blanc plissé, réunis sous une feuille mince en matière plastique fermée hermétiquement et présentés sous un emballage avec deux portions de confiture d'airelles. 615.33.1994.2

Mots-clés: fromage à pâte molle / précuit / panné

0406.9019

Gelée royale

gelée nourricière avec laquelle les abeilles mellifères élèvent leur reine, constituée essentiellement de glucides, protéines, vitamines et oligo-éléments, propre à la consommation (denrée alimentaire de complément); fraîche ou séchée, sans adjonction d'autres ingrédients. 3101.1625.2010.2

Mots-clés: abeille / reine / complément alimentaire / aliment de complément

0410.9000

Propolis

mélange résineux naturel produit par les abeilles domestiques. Elle se présente sous la forme de substances collantes résineuses solides allant du jaune au brun foncé, contenant approximativement 50 % en poids de résines, 30 % en poids de cires et d'acides gras, 10 % en poids d'huiles essentielles, 5 % en poids de pollen, 5 % en poids d'autres matières organiques et de minéraux. Elle subit normalement une préparation ultérieure avant la consommation humaine.

Application des Règles générales pour l'interprétation du Système harmonisé 1 et 6. 710108.14.2019.3



Mots-clés: abeille / résine / cire / pollen / comestible

0410.9000