

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

Notes

1. On considère comme «lait» le lait complet et le lait partiellement ou complètement écrémé.
2. Aux fins du n° 0405:
 - a) Le terme «beurre» s'entend du beurre naturel, du beurre de lactosérum ou du beurre "recombiné" (frais, salé ou rance même en récipients hermétiquement fermés) provenant exclusivement du lait, dont la teneur en matières grasses laitières est égale ou supérieure à 80 % mais n'excède pas 95 % en poids, la teneur maximale en matières solides non grasses du lait de 2 % en poids et la teneur maximale en eau de 16 % en poids. Le beurre n'est pas additionné d'émulsifiants mais peut contenir du chlorure de sodium, des colorants alimentaires, des sels de neutralisation et des cultures de bactéries lactiques inoffensives.
 - b) L'expression «pâtes à tartiner laitières» s'entend des émulsions du type eau-dans-l'huile pouvant être tartinées qui contiennent comme seules matières grasses des matières grasses laitières et dont la teneur en matières grasses laitières est égale ou supérieure à 39 % mais inférieure à 80 % en poids.
3. Les produits obtenus par concentration du lactosérum avec adjonction de lait ou de matières grasses du lait sont à classer dans le n° 0406 en tant que fromages à la condition qu'ils présentent les trois caractéristiques ci-après:
 - a) avoir une teneur en matières grasses du lait, calculée en poids sur extrait sec, de 5 % ou plus;
 - b) avoir une teneur en extrait sec, calculée en poids, d'au moins 70 % mais n'excédant pas 85 %;
 - c) être mis en forme ou susceptibles de l'être.
4. Le présent Chapitre ne comprend pas:
 - a) les produits obtenus à partir de lactosérum et contenant en poids plus de 95% de lactose, exprimés en lactose anhydre calculé sur matière sèche (n° 1702);
 - b) les produits provenant du remplacement dans le lait d'un ou plusieurs de ses constituants naturels (matière grasse du type butyrique, par exemple) par une autre substance (matière grasse du type oléique, par exemple) (n°s 1901 ou 2106);
 - c) les albumines (y compris les concentrats de plusieurs protéines de lactosérum, contenant, en poids calculé sur matière sèche, plus de 80% de protéines de lactosérum) (n° 3502) ainsi que les globulines (n° 3504).

Notes de sous-positions

1. Aux fins du n° 0404.10, le lactosérum modifié s'entend des produits consistant en constituants du lactosérum, c'est-à-dire du lactosérum dont on a éliminé totalement ou partiellement le lactose, les protéines ou les sels minéraux, ou auquel on a ajouté des constituants naturels du lactosérum, ainsi que des produits obtenus en mélangeant des constituants naturels du lactosérum.
2. Aux fins du n° 0405.10, le terme «beurre» ne couvre pas le beurre déshydraté et le ghee (n° 0405.90).