

**commission du codex alimentarius**

ORGANISATION DES NATIONS UNIES  
POUR L'ALIMENTATION  
ET L'AGRICULTURE

ORGANISATION MONDIALE  
DE LA SANTÉ

Via delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tél.: 52251 Télex:  
625852-625853 FAO | Câbles: Foodagri Rome Facsimile:

BUREAU CONJOINT;

(6)522.54593

---

**ALINORM 95/11**

**PROGRAMME FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES**

**COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS**  
**Vingt et unième session**  
**Rome. 3-8 juillet 1995**

**RAPPORT DE LA PREMIERE SESSION DU COMITE DU CODEX SUR LE LAIT ET**  
**LES PRODUITS LAITIERS**  
**Rome (Italie) 28 novembre - 2 décembre 1994**

**Note: La lettre circulaire Codex 1995/4-MMP est comprise dans le présent document.**

AUX: - Services centraux de liaison avec le Codex  
- Organisations internationales intéressées  
- Participants à la première session du Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers

DU: Chef du Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires  
FAO, viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome (Italie)

**OBJET: Distribution du rapport de la première session du Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers (ALINORM 95/11 )**

Veillez trouver ci-joint le rapport de la première session du Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers, qui sera examiné par la Commission du Codex Alimentarius à sa vingt et unième session, prévue à Rome du 3 au 8 juillet 1995.

**QUESTIONS SOUMISES A L'ADOPTION DE LA VINGT ET UNIEME SESSION DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS**

Les questions ci-après seront portées à l'attention de la vingt et unième session de la Commission du Codex Alimentarius, pour adoption:

**1. PROJETS DE NORMES POUR LES POUDRES DE SERUM ET POUR LA CASEINE ALIMENTAIRE ET PRODUITS DERIVES, A L'ETAPE 8 (ALINORM 95/11, par. 114 et Annexes II-III)**

Les gouvernements qui souhaitent proposer des amendements ou formuler des observations au sujet des projets de normes pour les poudres de sérum ainsi que pour la caséine alimentaire et produits dérivés doivent les adresser par écrit, conformément au Guide pour l'examen des normes à l'étape 8 de la Procédure d'élaboration des normes Codex, y compris déclarations éventuelles sur les incidences économiques (*Manuel de procédure du Codex Alimentarius*, huitième édition, pages 36-38), au Chef du Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome (Italie), **avant le 30 avril 1995.**

**2. AVANT-PROJETS DE NORMES REVISEES A L'ETAPE 5 (ALINORM 95/11, par. 114 et Annexes IV - X)**

Les gouvernements qui souhaitent proposer des amendements ou formuler des observations au sujet des incidences que pourraient avoir les avant-projets de normes révisées ou l'une quelconque de leurs dispositions sur leurs intérêts économiques doivent les adresser par écrit, conformément à la Procédure d'élaboration des Normes Codex et textes apparentés (étape 5) (*Manuel de procédure du Codex Alimentarius*, huitième édition, page 31), au Chef du Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome (Italie), **avant le 30 avril 1995.**

## RESUME ET CONCLUSIONS

A sa première session, le Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers est parvenu aux conclusions ci-après:

### QUESTIONS SOUMISES A L'EXAMEN DE LA COMMISSION OU DE SON COMITE EXECUTIF

Le Comité

- A recommandé l'adoption des projets de normes pour les poudres de sérum et pour la caséine alimentaire et produits dérivés (par. 114);
- A recommandé l'adoption des avant-projets de normes révisées, à l'étape 5, pour les produits suivants (par. 114):
  - Beurre
  - Produits à base de matière grasse laitière
  - Laits concentrés
  - Laits concentrés sucrés
  - Laits et crèmes en poudre
  - Fromage
  - Fromage de lactosérum;
- A recommandé d'entreprendre les nouvelles activités suivantes:
  - Elaboration de normes pour a) les produits laitiers fermentés ayant subi un traitement thermique après fermentation et b) les produits laitiers fermentés non traités thermiquement (par. 54);
  - Révision du Code de principes concernant le lait et les produits laitiers (par. 24, 31);
  - Définitions des traitements thermiques (par. 20);
  - Mentions nutritionnelles et qualitatives utilisées pour les produits laitiers (par. 21-22);
- A accepté, en principe, les méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées par le Groupe tripartite FIL/ISO/AOAC sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (par. 28);
- A décidé qu'à l'avenir, les méthodes d'analyse pour les produits laitiers seraient confirmées par le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage, ce qui nécessitera une modification de son mandat (par. 29);
- Est convenu qu'il resterait chargé d'élaborer la norme pour le beurre et qu'il s'intéresserait aussi aux normes pour d'autres produits à base de matière grasse laitière ou de mélanges de matière grasse laitières et d'autres graisses (par. 46, 82).

### AUTRES QUESTIONS INTERESSANT LA COMMISSION

Le Comité

- A renvoyé à l'étape 6 les projets de normes pour les fromages en saumure et les fromages non affinés (par. 114);
- A renvoyé à l'étape 3, pour ré vision et observations des gouvernements, les avant-projets de normes ré visées pour les produits suivants (par. 52-53, 114):
  - Fromages fondus
  - Crème
  - Yaourts

- Fromages (normes individuelles)\*
- Faute de temps, le Comité n'a pas examiné les normes individuelles pour les fromages.
- A confirmé l'actuelle définition des protéines du lait, à savoir azote total (méthode Kjeldahl) x 6,38 (par. 14);
- A approuvé la définition proposée pour les produits contenant des protéines du lait, aux fins de l'étiquetage, et a décidé de renvoyer cette question à l'examen du Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires (par. 15-16);
- A appuyé la proposition selon laquelle la normalisation de la teneur en protéines des laits soumis à des traitements de conservation devait être autorisée par la législation; a décidé de faire référence à la normalisation des protéines dans les avant-projets de normes révisées pour les laits concentrés, les laits concentrés sucrés et les laits et crèmes en poudre, dans l'attente d'un examen plus approfondi par les délégations et la FIL; est convenu de ne pas faire progresser au-delà de l'étape 5 les normes concernées par la normalisation des protéines, afin de permettre aux gouvernements de formuler un complément d'observations à leur sujet (par. 17-18, 72,88);
- A décidé que la définition des fromages contenant des protéines de lactosérum devrait figurer dans une nouvelle annexe au Code de principes intitulée "Désignations commerciales pour les produits non visés par des normes spécifiques" (par. 23);
- A demandé au Comité du Codex sur les résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments d'envisager s'il fallait prendre expressément en considération le transfert, dans les produits transformés, des médicaments vétérinaires présents dans le lait cru et, si oui, de quelle façon (par. 42);
- A demandé à la FIL d'examiner si le mot "acide" devait figurer dans la description du caséinate alimentaire et de donner son avis à ce sujet avant la 21e session de la Commission (par. 80);
- A demandé au Comité du Codex sur les graisses et les huiles de revoir l'Avant-Projet de norme pour les graisses à tartiner, sur la base des observations communiquées par la FIL et la FIAM, ainsi que des commentaires formulés en séance (par. 118);
- Est convenu de demander à la FIL, en sa qualité de conseiller technique du Comité, d'examiner les demandes adressées par le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire visant à revoir certains points du Code d'usages en matière d'hygiène pour les fromages non affinés et les fromages affinés à pâte molle et de rédiger un rapport qui sera examiné à sa prochaine session (par. 120).

## TABLE DES MATIERES

	<b>Paragrapes</b>
INTRODUCTION	1
OUVERTURE DE LA SESSION	2-8
ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR	9-10
QUESTIONS D'INTERET POUR LE COMITE	
Questions découlant de la 20e session de la Commission du Codex Alimentarius et des comités du Codex	11-12
Questions résultant des activités de la FIL	13-24
Questions résultant des activités d'autres organisations internationales	25-26
Rapport du Groupe de travail FIL/ISO/AOAC sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage	27-29
HARMONISATION DES PROCEDURES D'ELABORATION. D'ACCEPTATION ET AUTRES PROCEDURES AVEC CELLES DU CODEX	30-31
EXAMEN ET REVISION DES NORMES POUR LE LAIT ET LES PRODUITS LAITIERS/ EXAMEN DE PROJETS DE NORMES	
Rapport du Consultant de la FIL	32-43
Examen des avant-projets de normes révisées à l'étape 4 et des projets de normes à l'étape 7	44-114
EXAMEN DE L'AVANT-PROJET DE NORME POUR LES GRAISSES TARTINABLES ELABORE PAR LE CCFO	115-118
EXAMEN DE L'AVANT-PROJET DE CODE D'USAGES EN MATIERE D'HYGIENE POUR LES FROMAGES NON AFFINES ET LES FROMAGES AFFINES A PATE MOLLE, ELABORE PAR LE CCFH	119-121
AUTRES QUESTIONS ET TRAVAUX FUTURS	122-123
DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE REUNION	124

## ANNEXES

	<b>Pages</b>
ANNEXE I - LISTE DES PARTICIPANTS	26-36
ANNEXE II - PROJET DE NORME POUR LES POUDRES DE SERUM PORTE A L'ETAPE 8	37-40
ANNEXE III - PROJET DE NORME POUR LA CASEINE ALIMENTAIRE ET PRODUITS DERIVES PORTE A L'ETAPE 8	41-45
ANNEXE IV - AVANT-PROJET DE NORME REVISEE POUR LE BEURRE PORTE A L'ETAPE 5	46-48
ANNEXE V - AVANT-PROJET DE NORME REVISEE POUR LES PRODUITS A BASE DE MATIERE GRASSE LAITIERE PORTE A L'ETAPE 5	49-52
ANNEXE VI - AVANT-PROJET DE NORME REVISEE POUR LES LAITS CONCENTRES PORTE A L'ETAPE 5	53-56
ANNEXE VII - AVANT-PROJET DE NORME REVISEE POUR LES LAITS CONCENTRES SUCRES PORTE A L'ETAPE 5	57-60

ANNEXE VIII	- AVANT-PROJET DE NORME REVISEE POUR LES LAITS ET CREMES EN POUDRE PORTE A L'ETAPE 5	61-64
ANNEXE IX	- AVANT-PROJET DE NORME REVISEE POUR LE FROMAGE PORTE A L'ETAPE 5	65-68
ANNEXE X	- AVANT-PROJET DE NORME REVISEE POUR LE FROMAGE DE LACTOSERUM PORTE A L'ETAPE 5	69-71
ANNEXE XI	- RAPPORT DU GROUPE TRIPARTITE FIL/ISO/AOAC INTERNATIONAL SUR LES METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE	72-79

## INTRODUCTION

1. Le Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers a tenu sa première session au Siège de la FAO, à Rome, du 28 novembre au 2 décembre 1994, à l'aimable invitation du Gouvernement de la Nouvelle-Zélande. La réunion a été présidée par M. Russell Ballard, Directeur général du Ministère néo-zélandais de l'agriculture et des pêches. Y ont participé les délégués et observateurs de 39 pays, ainsi que les représentants de six organisations internationales. La liste des participants et des membres du Secrétariat figure à l'Annexe I du présent rapport.

### OUVERTURE DE LA SESSION (Point 1 de l'ordre du jour)

2. Après avoir souhaité la bienvenue aux délégués, son Excellence Mme J.C. Trotter, Ambassadeur de Nouvelle-Zélande en Italie et Représentante auprès de la FAO, a ouvert officiellement la session au nom de son gouvernement. Elle a déclaré que ce dernier était honoré de la confiance que lui ont manifestée les membres en décidant d'élire la Nouvelle-Zélande pour présider et accueillir le nouveau comité. Son pays fera de son mieux pour être digne de cette confiance.

3. Madame Trotter a déclaré qu'elle tiendrait compte des contributions de toutes les délégations, afin de s'assurer que les normes prenaient en considération les intérêts à la fois des producteurs et des consommateurs, des importateurs et des exportateurs, ainsi que des industries laitières développées et en développement. Le Codex a pour double objectif de protéger la santé du consommateur et de faciliter les échanges internationaux en garantissant la loyauté des pratiques commerciales. Ces objectifs sont importante pour les produits laitiers.

4. Après avoir rendu hommage à l'action menée par l'ancien Comité mixte FAO/OMS d'experts gouvernementaux sur le Code de principes concernant le lait et les produits laitiers ("Comité laitier"), Mme Trotter a déclaré que la Nouvelle-Zélande, qui avait participé activement aux travaux du précédent comité, demeurait résolument engagée aux côtés des organismes internationaux de normalisation. Son pays, dont l'industrie laitière ne bénéficiait d'aucune protection ni d'aucune subvention, envisageait les normes dans une perspective de libre-échange.

5. Madame l'Ambassadeur a rappelé aux délégués qu'avec la création de l'Organisation mondiale du commerce (OMC), de plus vastes possibilités s'offriraient à une intensification des échanges internationaux de produits laitiers qui, pour la Nouvelle-Zélande, devaient se caractériser par des pratiques loyales et des produits sains. Afin d'atteindre cet objectif et d'éviter ou de minimiser les effets négatifs des mesures sanitaires et phytosanitaires sur le commerce international, il importait que les normes révisées au cours de la session soient étayées par des principes et des preuves de caractère scientifique. L'OMC estimerait que les normes Codex étaient justifiées dans la mesure où elles étaient nécessaires pour protéger la santé humaine, ce qui conférerait aux délégations une lourde responsabilité.

6. Après avoir souhaité aux délégués un plein succès dans leurs travaux, Madame l'Ambassadeur a déclaré qu'elle se félicitait d'inaugurer le nouveau comité.

7. Répondant à cette allocution d'ouverture, M. H.W. Hjort, Directeur général adjoint de la FAO, a souhaité au nom du Directeur général de la FAO la bienvenue aux délégations présentes à cette première session du Comité, au Siège de la FAO à Rome. Il a remercié le gouvernement de la Nouvelle-Zélande d'avoir accepté la présidence du

Comité et il a également remercié les autres gouvernements qui s'étaient offerts d'accueillir le Comité. Après avoir retracé l'histoire du "Comité laitier", il a évoqué les succès obtenus grâce à une bonne coopération entre les experts gouvernementaux et les organisations internationales. Il a noté que cette coopération se poursuivait à la présente session.

8. Monsieur H.W. Hjort a rappelé que la FAO avait appuyé le principe selon lequel les aliments vendus dans le commerce devaient répondre à des normes appropriées, non seulement en vue de protéger le consommateur -encore que cet aspect soit d'une importance primordiale - mais aussi de garantir une meilleure nutrition et d'améliorer la production et les échanges agricoles. La FAO continuera d'accorder un soutien à ses pays membres, notamment en développement, afin qu'ils satisfassent aux obligations stipulées dans les textes de l'Uruguay Round et participent aux travaux du Codex qui sous-tendent les deux Accords: Accord relatif à Implication des mesures sanitaires et phytosanitaires et Accord sur les obstacles techniques au commerce. Il a également signalé que l'OMS avait pris des mesures pour associer le secteur sanitaire de ses pays membres aux activités du Codex, en raison de l'importance des accords de l'Uruguay Round pour les politiques en matière de santé publique.

#### **ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR (Point 2 de l'ordre du jour) <sup>1</sup>**

<sup>1</sup> CX/MMP 94/1.

9. Le Comité a adopté son ordre du jour provisoire, étant entendu que le point 5, Examen et révision des normes pour le lait et les produits laitiers, ainsi que le point 6, Examen de projets de normes, seraient examinés conjointement; en outre le point 9, Rapport du Groupe de travail FIL/ISO/AOAC sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage, sera discuté après le point 3 c), en tant que point 3 d).

#### **- Nomination des rapporteurs**

10. Le Comité a nommé Mme C. Chandler (Royaume-Uni) et M. J.M. Hochard (France) aux fonctions de rapporteurs du Comité.

#### **QUESTIONS D'INTERET POUR LE COMITE (Point 3 de l'ordre du jour)**

##### **a) QUESTIONS DECOULANT DE LA VINGTTEME SESSION DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET DES COMITÉS DU CODEX <sup>2</sup>**

<sup>2</sup> CX/MMP 94/2.

11. Le Comité a noté qu'à sa vingtième session, la Commission du Codex Alimentarius (juillet 1993) avait approuvé la modification du statut du Comité mixte FAO/OMS d'experts gouvernementaux sur le Code de principes pour le lait et les produits laitiers, qui est devenu le Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers avec le mandat suivant:

*Elaborer des normes et codes internationaux concernant le lait et les produits laitiers dans le cadre du Codex Alimentarius et du Code de principes concernant le lait et les produits laitiers.*

12. Le Comité a noté que les autres questions évoquées dans ce document étaient mentionnées pour information seulement ou seraient prises en considération lors de l'examen des points pertinents de l'ordre du jour.

##### **b) QUESTIONS RESULTANT DES ACTIVITES DE LA FIL <sup>3</sup>**

<sup>3</sup> CX/MMP 94/3.



13. Le Comité a décidé de concentrer ses débats sur les questions appelant une décision du Comité.

- **Définition des protéines du lait**

14. Après avoir examiné les bases scientifiques sur lesquelles repose la définition des protéines du lait, la FIL avait proposé que l'actuelle définition - Azote total (méthode Kjeldahl) x 6,38 - soit confirmé e par le Comité. Une majorité de délégations s'est prononcée en faveur du coefficient 6,38, tandis que certains pays ont manifesté leur préférence pour un coefficient uniforme dans tout le Codex. Le Comité a confirmé que l'actuelle définition devait être utilisée pour les protéines du lait.

- **Nomenclature, aux fins de l'étiquetage, des produits contenant des protéines du lait**

15. La FIL avait proposé l'insertion de deux définitions dans la section de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées traitant des noms de catégorie pour les ingrédients: une pour les protéines du lait et l'autre pour les produits contenant des protéines du lait.

16. Le Comité a approuvé la définition proposée dans le document CX/MMP 94/3 et a décidé de renvoyer la question devant le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires, pour examen.

- **Normalisation de la teneur en protéines des produits laitiers**

17. La FIL a proposé que la normalisation de la teneur en protéines des laits soumis à des traitements de conservation soit autorisée par la législation. Cela implique que certaines normes Codex devraient comprendre des dispositions sur la normalisation de la teneur en protéines, rédigées conformément aux suggestions figurant dans les projets de normes révisées pour ces produits, à savoir: Norme A-3 pour les laits concentrés, Norme A-4 pour les laits concentrés sucrés et Norme A-5/A-10 pour la crème en poudre et le lait en poudre. En ce qui concerne la normalisation de la teneur en protéines du lait et des autres produits laitiers, la FIL n'est pas encore parvenue à une décision définitive.

18. Le Comité a appuyé la proposition selon laquelle la normalisation de la teneur en protéines des produits laitiers soumis a un traitement de conservation (lait concentré, lait concentré sucré, lait en poudre et crème en poudre) devrait être autorisée par la législation, bien que certaines délégations se soient opposées à une telle normalisation par l'adjonction de constituants comme le lactose. Le Comité a décidé de procéder à une étude approfondie de la question lorsqu'il examinera les différentes normes au titre des points 5 et 6 de l'ordre du jour.

- **Définition des traitements thermiques**

19. Suite à une demande qui lui avait été adressée par le "Comité laitier" à sa vingt-deuxième session (1990), la FIL avait mis au point un projet de définition pour l'ultrapasteurisation, qui consiste en un traitement équivalent au traitement UHT mais sans conditionnement aseptique, assurant au produit une durée de conservation spécifié e sous réfrigération et lui permettant de satisfaire aux mêmes critères de composition que le lait UHT. Toutefois, la FIL a déconseillé l'emploi de ce terme et suggéré qu'il ne devrait être autorisé que lorsque cela était dé jà pré vu dans la législation nationale.

20. Le Comité a décidé d'inviter la FIL à préparer une liste complète des définitions qui seront examinées par le Comité à sa prochaine session. Si ces définitions obtiennent l'approbation du Comité, elles seront ensuite transmises au Comité du Codex sur

l'hygiène alimentaire pour confirmation. On a noté que les définitions proposées se référaient au lait de vache et que celles concernant les laits autres que le lait de vache devront faire l'objet d'un examen ultérieur.

- **Fromages à teneur en matière grasse "faible" et "réduite"**

21. Etant donné la nécessité de modifier les normes pour y introduire des variantes à teneur réduite en matière grasse, la FIL a élaboré des directives pour l'emploi des mentions "à teneur réduite" et "à faible teneur" en matière grasse dans le cas des normes individuelles internationales pour le fromage, tel qu'indiqué dans le document CX/MMP 94/3. Il a été proposé que les dispositions relatives à ces spécifications figurent dans la section sur l'étiquetage des normes individuelles pour les fromages.

22. Plusieurs délégations ont estimé que les allégations étant traitées selon une approche horizontale par le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires (CCFL), le Comité devrait confier cette question au CCFL. Toutefois, on a fait valoir qu'outre les mentions nutritionnelles mises au point par le CCFL, il existait des mentions de qualité spécifiques des produits laitiers. Le Comité est convenu d'inviter la FIL à préparer un document sur la rationalisation des allégations, nutritionnelles et de qualité, pour examen à sa prochaine session. Par la suite, ce texte devra être transmis au CCFL pour confirmation. Certaines délégations ont déclaré que les pré-occupations des consommateurs ainsi que l'opinion des gouvernements devraient être prises en considération dans ce document.

- **Fromages contenant des protéines de lactosérum**

23. La FIL avait été invitée en 1990 par le "Comité laitier" à mettre au point un projet de définition du fromage contenant des protéines de lactosérum (document CX/MMP 94/3). Le Comité a décidé que la définition ci-après figurerait dans une nouvelle annexe au Code de principes intitulée "Désignations commerciales pour les produits non visés par des normes spécifiques".

*Le fromage contenant des protéines de lactosérum est le produit solide, semi-solide ou à pâte molle, frais ou maturé, dans lequel le rapport protéines/caséine de lactosérum est supérieur à celui du lait; le produit est obtenu:*

- a) *par coagulation d'une ou plusieurs matières premières ci-après: lactosérum, lait ou mélange de lactosérum et de lait, avec ou sans adjonction d'autres matières premières d'origine lactée, grâce à l'action d'agents de coagulation appropriés; ou*
- b) *au moyen d'autres techniques de transformation, y compris la coagulation du lactosérum, avec ou sans adjonction d'autres matières premières d'origine lactée.*

*Cette définition englobe des fromages traditionnels à base de protéines de lactosérum tels que la Ricotta, le Requeson et la Mizithra, qui sont obtenus exclusivement par coagulation thermique en milieu acide et où le rapport protéines de lactosérum/caséine est supérieur à 1.*

- **Examen du Code de principes**

24. Lors de l'examen des normes pour les produits laitiers, la FIL a noté un certain nombre de points pertinents concernant le Code de principes pour le lait et les produits laitiers. En tenant compte de ces points, dont certains sont repris dans le document CX/MMP 94/5, la FIL a recommandé que le Code de principes soit révisé et elle a proposé de préparer une première révision. Le Comité est convenu de demander à la

FIL de revoir le Code de principes, qui sera examiné lors de la prochaine session du Comité.

**c) QUESTIONS RESULTANT DES ACTIVITES D'AUTRES ORGANISATIONS INTERNATIONALES**

25. Le représentant de la FAO a fait savoir au Comité que le Service de la viande et du secteur laitier était depuis longtemps associé aux activités du Codex consacrées aux codes et normes pour le lait et les produits laitiers et qu'il avait assuré le secrétariat technique du Comité mixte FAO/OMS d'experts gouvernementaux sur le Code de principes concernant le lait et les produits laitiers. Ce Service continuera de participer aux aspects techniques des travaux du nouveau Comité du Codex.

26. Les activités de ce Service couvrent tous les aspects du développement des secteurs de la viande et des produits laitiers dans les pays membres. Une part importante de ces activités est consacré e à l'amélioration de la qualité des produits indigènes<sup>4</sup> et des techniques utilisées pour leur production. La FAO a récemment publié un document détaillé sur les produits laitiers indigènes. Bien que ces produits ne représentent pas actuellement un important volume dans le commerce international, il ne pourrait s'agir que d'une question de temps pour que des considérations de nature commerciale justifient leur incorporation dans les normes Codex et, par conséquent, dans les travaux du Comité.

<sup>4</sup> *The Technology of Traditional Milk Products in Developing Countries* (1990), ISBN-92-5-102899-0.

**d) RAPPORT DU GROUPE DE TRAVAIL FIL/ISO/AOAC SUR LES METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE<sup>5</sup>**

<sup>5</sup> Document de séance N° 1 (relatif au point 9 de l'ordre du jour) joint en annexe au rapport (Annexe XI).

27. Les activités conduites par ce Groupe tripartite depuis la vingt-deuxième session du Comité mixte FAO/OMS d'experts gouvernementaux sur le Code de principes concernant le lait et les produits laitiers (1990) ont été exposées par son Président. Le Groupe a présenté au Comité deux séries de méthodes: 1) les méthodes d'analyse figurant dans la partie 1 (Annexe XI), qui lui ont été soumises pour adoption; 2) des méthodes d'analyse et d'échantillonnage adressées au Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (CCMAS), pour confirmation. Certaines délégations ont regretté que ces méthodes aient été distribuées uniquement en séance, car elles n'ont pas disposé du temps nécessaire pour les étudier.

28. Le Comité a accepté, en principe, les méthodes d'analyse énumérées dans la Partie 1 de l'Annexe XI, et décidé qu'elles devaient être soumises à la Commission du Codex Alimentarius, à sa vingt et unième session, pour adoption. Le Comité a toutefois exprimé des réserves, estimant que les autorités nationales devraient avoir la possibilité d'étudier de manière approfondie les méthodes proposées par le Groupe tripartite avant la session de la Commission.

29. Le Comité a décidé qu'à l'avenir, il conviendrait d'inviter le CCMAS à confirmer les méthodes d'analyse pour les produits laitiers. On a toutefois reconnu que, pour ce faire, il faudrait modifier le mandat du CCMAS qui, actuellement, ne pré voit pas la confirmation des méthodes d'analyse pour les produits laitiers. Il a été convenu que le CCMAS et la Commission seraient informés en conséquence.

**HARMONISATION DES PROCEDURES D'ELABORATION, D'ACCEPTATION ET AUTRES PROCEDURES AVEC CELLES DU CODEX (Point 4 de l'ordre du jour)<sup>6</sup>**

<sup>6</sup> CX/MMP 94/4.

30. Le Comité a noté que le document décrivait les changements à apporter aux procédures de l'ancien "Comité laitier" à la suite de la modification de son statut en Comité de la Commission du Codex Alimentarius. Le Comité a été informé qu'en sa qualité de comité du Codex créé en vertu de l'Article IX(l)(b) i, il était chargé d'élaborer des projets de normes soumis à la Commission pour adoption. On a également noté que les normes publiées étaient adressées aux gouvernements pour acceptation, conformément aux Principes généraux du Codex Alimentarius. Compte tenu de ce qui précède, les procédures du Comité seront réalignées sur celles du Codex. On a fait observer que la procédure d'acceptation du précédent Comité laitier ne prévoyait pas la modalité de libre distribution. Les pays devront donc revoir leur position en ce qui concerne les acceptations qu'ils avaient précédemment notifiées.

31. Le Comité avait auparavant invité la FIL à réviser le Code de principes concernant le lait et les produits laitiers (voir par. 24). Il a été proposé qu'à l'occasion de cette révision, la référence relative aux acceptations soit supprimée du Code, car elle figurait déjà dans les sections pertinentes du Manuel de procédure.<sup>7</sup>

<sup>7</sup> Manuel de procédure du Codex Alimentarius, huitième édition, p. 44-60 ss

## **EXAMEN ET REVISION DES NORMES POUR LE LAIT ET LES PRODUITS LAITIERS (Point 5 de l'ordre du jour)/EXAMEN DE PROJETS DE NORMES (Point 6 de l'ordre du jour)**

### **a) RAPPORT DU CONSULTANT DE LA FIL<sup>8</sup>**

<sup>8</sup> CX/MMP 94/5 (Partie 1), 94/5-Add. 1, 2, 3, document de séance N° 2.

32. Le Comité a observé une minute de silence à la mémoire du regretté Ron Dicker, qui a procédé à l'examen et à la révision de toutes les normes et de tous les projets de normes pour les produits laitiers.

33. Le Comité a décidé d'examiner, dans le cadre de ce point de l'ordre du jour, toutes les questions de caractère général concernant la totalité des avant-projets et projets de normes révisés, car les observations formulées par les gouvernements portent sur pratiquement tous les paragraphes du rapport.

### **- Présentation des normes (par. 7-11 du document CX/MMP 94/5, Partie 1)**

34. Le Comité a noté que les normes révisées seraient divisées, chacune, en deux grandes sections: le corps de la norme comprendrait les dispositions de caractère essentiel concernant la sécurité des aliments, la protection du consommateur et les facteurs essentiels de composition; une annexe contiendrait un complément d'informations sur la composition du produit et d'autres facteurs, qui ne sont généralement pas réglementés par les pouvoirs publics mais fournissent des renseignements utiles aux importateurs et aux exportateurs.<sup>9</sup>

<sup>9</sup> ALINORM 93/33, Annexe VI.

35. Le Comité est convenu d'insérer au début des normes suivies d'une annexe la déclaration ci-après, qui a déjà été approuvée par le Comité du Codex sur les Principes généraux (CCGP), afin de distinguer entre le statut de l'annexe et celui du texte principal:

*L' Annexe à la présente norme comprend les critères de qualité et de composition, qui ont été approuvés sur le plan international pour faciliter les échanges commerciaux et qu'il est vivement recommandé aux commerçants d'utiliser, au besoin, comme base de leurs contrats de vente et d'achat. Cependant, cette Annexe ne fait pas partie de la norme et, par conséquent, son*

*acceptation n'est pas automatique lors de l'adoption de la norme par les gouvernements.*

A la suite de cette décision, la phrase figurant en tête des annexes, dans les documents CX/MMP 94/5 et 94/6, sera supprimée.

36. Le Comité était saisi d'une proposition visant à transférer dans le corps de la norme les dispositions ci-après, qui figurent actuellement en annexe: méthodes de fabrication qui caractérisent effectivement certains produits; dimension et forme du produit, quand celles-ci en sont une caractéristique essentielle; enfin, pays dont le produit est originaire. Le Comité a noté que les deux premières dispositions s'appliquaient uniquement aux normes individuelles sur les fromages. Il a donc décidé de renvoyer le débat à ce sujet au moment de l'examen de ces normes. En ce qui concerne la troisième disposition sur le pays d'origine, le Comité a été partagé entre deux avis contradictoires: maintenir cette disposition dans la section sur l'étiquetage ou la déplacer. Après quelque discussion, le Comité est convenu de différer l'examen de cette question jusqu'au moment où il abordera les normes individuelles.

- **Facteurs essentiels de composition et de qualité (CX/MMP 94/5 Partie 1, par. 12)**

37. Le Comité a décidé d'ajouter deux nouveaux alinéas: "Matières premières" et "Ingrédients autorisés" et de renuméroter en conséquence les dispositions relatives aux facteurs essentiels de composition et de qualité .

- **Dispositions relatives aux additifs alimentaires (CX/MMP 94/5 Partie 1, par. 13-17)**

38. Le Comité a décidé d'ajouter la déclaration ci-après dans les dispositions relatives aux additifs alimentaires de toutes les normes:

*Seuls les additifs alimentaires mentionnés dans l'annexe (ou dans la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires lorsque celle-ci aura été adoptée) peuvent être utilisés dans les limites fixées.*

Par conséquent, la déclaration suivante qui figure dans les annexes des normes visées serait supprimée:

*Les informations ci-après seront incorporées en temps utile dans la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires; la présente annexe n'aura alors plus de raison d'être.*

- **Hygiène (par. 17 du document CX/MMP 94/5, Partie 1)**

39. Le Comité s'est demandé lequel de ces deux textes devait être incorporé dans les dispositions d'hygiène: le texte figurant dans les normes Codex ou le texte proposé par la FIL<sup>10</sup>. Plusieurs délégations se sont vivement pré occupées du fait qu'une référence aux codes d'usages dans la disposition d'hygiène d'une norme pourrait rendre obligatoire l'application des codes ainsi mentionnés. Le Comité a été informé que l'Accord relatif à l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires<sup>11</sup> contenait un paragraphe sur le principe "d'équivalence", selon lequel les membres étaient tenus de reconnaître le caractère équivalent des mesures prises par d'autres membres, même si ces dernières étaient différentes des leurs ou de celles appliquées par les autres membres faisant commerce du même produit, s'il était objectivement démontré que de telles mesures permettaient d'atteindre un niveau approprié de protection sanitaire. Par conséquent, on a fait observer que même s'il était fait référence aux Principes généraux d'hygiène alimentaire, les gouvernements conserveraient une certaine latitude pour

appliquer toute mesure qu'ils jugeraient utile pour atteindre le même objectif. En outre, on a rappelé que dans la section sur le *Plan de présentation des normes*<sup>12</sup>, il était stipulé qu'un texte standard devait être utilisé et que "des références devraient également être faites aux codes d'usages applicables en matière d'hygiène". En outre, il faut établir une nette distinction entre les codes d'usages en général et les éventuelles parties des codes qui doivent être considérées comme obligatoires.

<sup>10</sup> CX/MMP 94/5-Add. 3, p.14.

<sup>11</sup> CL 1994/3-GEN, p. 3.

<sup>12</sup> *Manuel de procédure du Codex Alimentarius, huitième édition, p. 87.*

40. Il a été convenu d'utiliser le texte figurant dans le Manuel de procédure du Codex Alimentarius (8ème édition) - Rapports entre les comités s'occupant de produits et les comités s'occupant de questions générales, partie iii) de la section sur l'hygiène alimentaire.

- **Contaminants (par. 18 du document CX/MMP 94/5, Partie 1)**

41. Le Comité est convenu d'incorporer les textes ci-après, respectivement pour les métaux lourds et pour les résidus de pesticides:

*Métaux lourds*

*Les produits visés par les dispositions de la présente norme doivent être conformes aux limites maximales fixées par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants.*

*Résidus de pesticides*

*Les produits visés par les dispositions de la présente norme doivent être conformes aux limites maximales de résidus fixées par le Comité du Codex sur les résidus de pesticides.*

42. Le Comité a reconnu qu'il pouvait y avoir un transfert de médicaments vétérinaires à partir du lait cru dans les produits traités et, par conséquent, il a demandé au Comité du Codex sur les résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments d'estimer si ce risque devait être pris expressément en considération et, si oui, de quelle façon.

- **Étiquetage (par. 19-21 du document CX/MMP 94/5, Partie 1)**

43. On a proposé de mettre au point une déclaration spécifique, telle celle proposée par la FIL ("Le nom du produit peut être utilisé exclusivement pour les produits conformes à la présente norme"), de manière à protéger les noms des produits contre toute utilisation abusive. Toutefois, on a fait valoir qu'une telle déclaration n'était pas conforme au mode de présentation Codex ("Le nom du produit doit être ...") et que cet aspect était déjà pris en considération dans la section intitulée "Acceptation des normes Codex intéressant des produits", qui se trouve dans les Principes généraux du Codex Alimentarius<sup>13</sup>. A la suite d'un long débat, le Comité a noté que cette question avait déjà été examinée par le Comité du Codex sur les Principes généraux à sa septième session (CCGP, 1976) et que la présentation Codex pour l'étiquetage avait été approuvée non seulement par le CCGP mais également par les conseillers juridiques de la FAO et de l'OMS. Le Comité a également été informé que tout amendement aux mentions d'étiquetage du Codex devrait être ensuite confirmé par le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires. Afin de ne pas retarder la progression des projets de normes, le Comité est donc convenu d'utiliser le plan de présentation des normes Codex, mais de refuser le texte proposé par la FIL, où le verbe "peut" remplace "doit".

La délégation de la France a exprimé des réserves au sujet de la décision du Comité . Celui-ci est alors convenu que les textes ci-après devraient figurer dans la section d'étiquetage des normes:

*Denrées alimentaires pré emballées*

*Les produits pré emballés visés par les dispositions de la présente norme doivent être étiquetés conformément à la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires pré emballées. (Codex Stan 1-1985).*

*Récipients non destinés à la vente au détail*

*Les renseignements requis aux sections 4.1 à 4.8 de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires pré emballées et, au besoin, les instructions d'entreposage doivent figurer soit sur le récipient soit dans les documents d'accompagnement. Toutefois, le nom du produit, l'identification du lot, ainsi que le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballleur, doivent être indiqués sur le récipient ou, à défaut, sur le produit lui-même. L'identification du lot et le nom et l'adresse peuvent être remplacés par une marque d'identification, à condition que cette dernière puisse être clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.*

*Nom du produit*

*Le nom du produit doit être ...*

*Lait provenant d'animaux autres que la vache*

*Lorsque, pour la fabrication du produit ou d'une partie quelconque du produit on utilise du lait autre que du lait de vache, un ou plusieurs mots désignant l'animal ou les animaux d'où provient ce lait devront être insérés immédiatement avant ou après le nom du produit, mais cette précision n'est pas nécessaire si son omission ne risque pas d'induire le consommateur en erreur.*

<sup>13</sup> Manuel de procédure du Codex Alimentarius, huitième édition p. 44.

**b) EXAMEN DES AVANT-PROJETS DE NORMES REVISEES A L'ETAPE 4 ET DES PROJETS DE NORMES A L'ETAPE 7 <sup>14 15</sup>**

<sup>14</sup> CX/MMP 94/6, 94/6-Add. 1, 2, 3, Document de séance 3

<sup>15</sup> CX/MMP 94/5, 94/5-Add. 1, 2, 3, Document de séance 2.

44. Le Comité a poursuivi l'examen des observations relatives aux normes individuelles en suivant une approche horizontale, point par point.

**- Généralités**

**Beurre (A-1)**

45. Le Comité a accepté la proposition du consultant selon laquelle le titre de la Norme A-I devrait être "Beurre". Le beurre de lactosérum est couvert par la norme étant donné qu'il est mentionné dans le domaine d'application.

46. Le Comité s'est demandé s'il incombait au CCMMP ou au Comité du Codex sur les graisses et les huiles (CCFO) de mettre au point la norme sur le beurre. Il a décidé que l'élaboration de la norme pour le beurre devrait être confiée au CCMMP, car ce produit relève du mandat du Comité laitier (voir aussi par. 82). Certaines délégations ont estimé que, le CCFO ayant déjà inclus le demi-beurre et le beurre trois-quarts (ou allégé) dans son Projet de norme pour les graisses tartinables, il semblait logique que

tous les beurres soient confiés au CCFO. On s'est également demandé si les mélanges contenant de la graisse laitière et d'autres matières grasses devraient être pris en considération. Le Comité est convenu que le CCMMP devait être chargé d'élaborer la norme pour le beurre et s'intéresser aux normes pour d'autres produits à base de matière grasse laitière ou de mélanges de matière grasse laitière et d'autres graisses. Le Comité a décidé de porter son avis à l'attention de la Commission.

#### Produits à base de matière grasse laitière (A-2)

47. Le Comité est convenu de conserver le titre proposé par le Consultant, à savoir Produits à base de matière grasse laitière.

#### Laits concentrés (A-3)/Laits concentrés sucrés (A-4)

48. Le Comité a accepté les titres plus concis proposés par le Consultant pour les normes ci-dessus.

#### Laits en poudre (A-5)/Crèmes en poudre et lait en poudre riche en matière grasse (A-10)

49. Le Comité a accepté la proposition de la FIL visant à fusionner les normes A-5 pour les laits en poudre et A-10 pour les crèmes en poudre et le lait en poudre riche en matière grasse. Les normes fusionnées feront l'objet d'un dé bat sous le titre commun de Norme pour les laits et crèmes en poudre.

#### Fromage (A-6)

50. Le Comité n'a pas formulé d'observations au sujet du titre.

Note: Les normes parvenues à l'étape 8 ou à l'étape 5 figurent en annexe au présent rapport (Annexe II-X). Faut de temps, le Comité n'a pu examiner les normes individuelles pour les fromages.

#### Fromage de lactosérum (A-7)

51. Le Comité a accepté la proposition de la FIL de mettre le titre anglais de cette norme au singulier, à savoir "Whey Cheese".

#### Fromages fondus (A-8)/Crème (A-9)

52. Le Comité a examiné la proposition de la FIL visant à différer jusqu'à sa prochaine session l'étude des normes pour les fromages fondus et la crème, afin de permettre à la FIL de poursuivre ses travaux à leur sujet. Certaines délégations ont appuyé la proposition de la FIL, tandis que d'autres ont estimé que ces normes pouvaient être examinées, étant donné qu'elles existent déjà . Les avis étant partagés, il a été décidé d'examiner ces normes plus tard au cours de la session.<sup>16</sup>

<sup>16</sup> Toutefois, faute de temps, le Comité n'a pu examiner les normes à sa présente session.

#### Yaourts et produits dérivés (A-11)

53. Le Comité a accepté la proposition selon laquelle le yaourt et les produits dérivés traités thermiquement après fermentation étant des produits complètement différents, ils ne sauraient être pris en considération conjointement dans une même norme. En outre, il a été proposé de remanier les deux normes (celle pour le yaourt et celle pour le yaourt aromatisé et les produits traités thermiquement après fermentation), en regroupant dans une seule norme tous les types de yaourts contenant des microorganismes spécifiques viables, tandis que les produits dérivés traités thermiquement après fermentation feraient l'objet d'une autre norme.



54. La FIL a été prié e de fournir des renseignements sur le volume du commerce international des produits laitiers fermentés et d'élaborer des avant-projets de normes - l'un pour les laits fermentés (y compris yaourt) contenant des microorganismes spécifiques viables) et l'autre pour les produits laitiers fermentés traités thermiquement après fermentation.

Poudres de sérum (A-15)/Fromages en saumure (A-17)/Caséine alimentaire et produits dérivés (A-18)

55. Les observations parvenues au sujet de ces trois normes n'appelaient aucune décision du Comité.

Fromages non affinés (A-19)

56. Le Comité s'est demandé si les produits visés par cette Norme devaient être examinés avec les normes individuelles pour les fromages (normes "C") plutôt qu'avec les normes "A", puisqu'il s'agit de fromage. Après un débat à ce sujet, le Comité est parvenu à la conclusion que la Norme A-19 devait demeurer inchangé e et que le nom "fromages non affinés" proposé par le Consultant était acceptable.

- **Champ d'application**

57. Le Comité a approuvé les textes ci-après pour la section "Champ d'application" des normes suivantes"\*:

\* Les passages en italique ont été approuvés par le Comité en vue de leur incorporation dans les normes correspondantes.

Beurre (A-1)

58. *La présente norme s'applique au produit destiné à la consommation directe ou à une transformation ultérieure, conformément aux définitions figurant à la Section 2 de la norme.*

Produits à base de matière grasse laitière (A-2)

59. *La présente norme s'applique à la matière grasse laitière anhydre, à l'huile de beurre anhydre, à l'huile de beurre et au ghee destinés à un traitement ultérieur ou à l'usage culinaire, conformément aux définitions figurant à la Section 2 de la norme.*

Laits concentrés (A-3)

60. *La présente note s'applique aux laits concentrés destinés à la consommation directe ou à un traitement ultérieur, conformément aux définitions figurant à la Section 2 de la norme.*

Laits concentrés sucrés (A-4)

61. *La présente norme s'applique aux laits concentrés sucrés destinés à la consommation directe ou à un traitement ultérieur, conformément aux définitions figurant à la Section 2 de la norme.*

Laits et crèmes en poudre (A-5/A-10)

62. *La présente norme s'applique aux laits et aux crèmes en poudre destinés à la consommation directe ou à un traitement ultérieur, conformément aux définitions figurant à la Section 2 de la norme.*

Fromage (A-6)

63. *La présente norme s'applique à tous les produits destinés à la consommation directe ou à un traitement ultérieur, conformément à la définition du fromage figurant à la Section 2 de la norme. Sous réserve des dispositions de la norme, les normes applicables aux différents variétés de fromage, ou à des groupes de variétés de fromage, peuvent contenir des dispositions plus spécifiques que celles figurant dans la norme.*

Fromage de lactosérum (A-7)

64. *La présente norme s'applique à tous les produits, destinés à la consommation directe ou à un traitement ultérieur, conformément à la définition du fromage de lactosérum qui figure à la Section 2 de la norme. Sous réserve des dispositions de la norme, les normes applicables aux diverses variétés de fromage de lactosérum peuvent contenir des dispositions qui sont plus spécifiques que celles de la norme.*

Poudres de sérum (A-15)

65. Le Comité a accepté la proposition du Consultant avec un amendement visant à supprimer le mot "doux", à savoir: "La présente norme s'applique aux poudres de sérum et de sérum acide de qualité alimentaire".

Fromages en saumure (A-17)

66. *La présente norme s'applique aux fromages en saumure destinés à la consommation directe. Quand des normes internationales individuelles contiennent des dispositions plus spécifiques que celles figurant dans la norme, ces dispositions s'appliquent à la variété concernée.*

Caséine alimentaire et produits dérivés (A-18)

67. *La présente norme s'applique aux produits destinés à la consommation directe ou à un traitement ultérieur, conformément aux définitions de la caséine acide à usage alimentaire, de la caséine présure alimentaire et du caséine alimentaire figurant à la Section 2 de la norme.*

Fromages non affinés (A-19)

68. *La présente norme s'applique aux fromages non affinés, destinés à la consommation directe ou à un traitement ultérieur. Sous réserve des dispositions de la norme, les normes applicables aux différents variétés de fromage non affiné peuvent contenir des dispositions plus spécifiques que celles figurant dans la norme.*

- **Description**

69. Afin de permettre au Comité de mener à bien ses travaux au sujet de ces normes dans les délais disponibles, le Comité a décidé d'examiner uniquement les normes suivantes:

Beurre	A-1
Produits à base de matière grasse laitière	A-2
Laits concentrés	A-3
Laits concentrés sucrés	A-4
Laits et crèmes en poudre	A-5/A-10
Fromage	A-6
Fromage de lactosérum	A-7
Poudres de sérum	A-1S
Caséine alimentaire et produits dérivés	A-18

### Beurre (A-1)

70. Le Comité a examiné une proposition visant à indure le "beurre de cuisine" et le "beurre concentré" dans la section Description, en fixant une teneur maximale en matière grasse. Cette proposition a toutefois été refusée. Le Comité a noté que l'emploi de telles expressions était autorisé aux termes de l'Article 2.3 du Code de principes.<sup>17</sup> Le Comité a accepté la définition ci-après proposée pour le beurre dans la section Description, qui est conforme à la modification du Champ d'application précédemment envisagé e (voir par. 58).

<sup>17</sup> Codex Alimentarius, Volume XVI, p. 5, l'Article 2.3 est libellé comme suit: "Les dé nominations utilisées pour désigner les produits laitiers peuvent aussi être employées conjointement avec un ou plusieurs mots pour désigner le type, la classe qualitative, l'origine et/ou l'utilisation envisagé e de ces produits laitiers, ou pour décrire le traitement physique auquel ils ont été soumis ou les modifications qu'ils ont subies dans leur composition, conformément aux dispositions du paragraphe 3 de l'Article 1er et du paragraphe 2 de l'Article 2".

*Le beurre est un produit gras dé rivé exclusivement du lait sous forme d'une émulsion du type eau-dans-huile. Le beurre de lactosérum est un produit gras dé rivé entièrement ou partiellement du sérum, sous forme d'une émulsion du type eau-dans-huile, et ne contenant aucune matière grasse autre que celle provenant du lait.*

### Produits à base de matière grasse laitière (A-2)

71. Le Comité a approuvé la proposition de la Norvège comme suit:

*La matière grasse laitière anhydre, l'huile de beurre anhydre, l'huile de beurre et le ghee sont des produits gras obtenus exclusivement à partir du lait au moyen de procédés entraînant l'élimination quasi-totale de l'eau et de l'extrait sec non gras.*

### Laits concentrés (A-3)/Laits concentrés sucrés (A-41)/Laits et crèmes en poudre (A-5/A-10)

72. En ce qui concerne les laits concentrés, les laits concentrés sucrés et les laits et crèmes en poudre, on a noté qu'il était possible d'en normaliser la teneur en protéines (voir par. 17). Les délégations ont exprimé leurs préoccupations sur de nombreux points: faut-il fixer un rapport protéines de lactosérum/caséine? La teneur minimale en protéines du lait de l'extrait sec non gras doit-elle être de 34% ou de 35%? L'adjonction de lait en poudre doit-elle être limitée? Enfin, il faudrait avoir l'assurance que la méthode traditionnelle d'évaporation n'est pas exclue. Le Comité a approuvé le texte ci-après dans l'attente d'un examen ultérieur de la question par les délégations et la FIL.

### Laits concentrés (A-3)

*Les laits concentrés sont des produits laitiers obtenus par élimination partielle de l'eau contenue dans le lait. Leur teneur en matière grasse et/ou en protéines peut avoir été ajustée, uniquement pour satisfaire aux facteurs de composition figurant à la section 3 de la présente norme, par l'addition et/ou le retrait de constituants du lait d'une manière telle que cela ne modifie pas le rapport protéines de lactosérum/caséine du lait utilisé comme matière première.*

### Laits concentrés sucrés (A-4)

74. Il a été proposé de remplacer le mot "sucres" par "saccharose" dans la description des produits visés par la norme. Des opinions très divergentes ont été exprimées à ce sujet, mais la majorité des délégations se sont prononcées en faveur de cette proposition. Le Comité a donc décidé de remplacer le mot "sucres" par

"saccharose" dans la norme. Les délégations du Canada, du Royaume-Uni et des États-Unis d'Amérique ont exprimé des réserves au sujet de la décision du Comité .

75. Le Comité a accepté la description suivante pour les produits:

*Les laits concentrés sucrés sont des produits laitiers obtenus par élimination partielle de l'eau contenue dans le lait, avec adjonction de saccharose. Leur teneur en matière grasse et/ou en protéines peut avoir été ajustée, uniquement pour satisfaire aux critères de composition énoncés à la section 3 de la présente norme, par l'addition et/ou le retrait de constituants du lait d'une manière telle que cela ne modifie pas le rapport protéines de lactosérum/caséine du lait utilisé comme matière première.*

Laits et crèmes en poudre (A-5/A-10)

76. *Les laits et crèmes en poudre sont des produits laitiers obtenus par élimination de l'eau contenue dans le lait. Leur teneur en matière grasse et/ou en protéines peut avoir été ajustée, uniquement pour satisfaire aux critères de composition énoncés à la section 3 de la présente norme, par l'addition et/ou le retrait de constituants du lait, d'une manière telle que cela ne modifie pas le rapport protéines de lactosérum/caséine du lait utilisé comme matière première.*

Fromage (A-6)/Fromage de lactosérum (A-7)

77. Le Comité est convenu d'adopter les Descriptions proposées par la FIL.

Sérum en poudre (A-15)

78. Le Comité ayant précédemment décidé de modifier le Champ d'application de cette norme en supprimant l'adjectif "doux" dans l'expression "sérum doux", (voir par. 65), la description a été amendée en conséquence.

Caséine alimentaire et produits dérivés (A-18)

79. La délégation de la Norvège a proposé d'amender comme suit la description du caséinate alimentaire:

*Le caséinate alimentaire est le produit sec obtenu par action de neutralisants de qualité alimentaire sur une caséine [acide] alimentaire ou un caillé de caséine [acide] alimentaire...*

80. On a fait observer que le mot "acide" était ajouté pour éviter que le caséinate ne soit obtenu à partir de caséine-présure, ce qui donnerait une teneur en cendres trop élevée et, par conséquent, une teneur en protéines trop faible. Le Comité a demandé à la FIL d'examiner la déclaration de la délégation de la Norvège et de fournir des précisions sur cette question avant la prochaine session de la Commission.

- **Facteurs essentiels de composition et de qualité**

81. Le Comité, après avoir examiné plusieurs propositions concernant le libellé à utiliser dans la section sur les matières premières, a décidé d'utiliser le mot "lait" dans les normes ci-après, sauf indication contraire, étant donné que les laits autres que le lait de vache pouvaient être identifiés sur l'étiquette conformément aux dispositions de la section 7.1.1 des normes.

Beurre (A-1)

82. Le Comité a décidé de ne pas inclure le demi-beurre et le beurre trois-quarts dans la norme, dans l'attente d'une décision de la Commission sur le point de savoir

lequel de ces deux Comités - CCMMP ou CCFO - serait chargé d'élaborer des normes pour ce type de graisse tartinable (par. 46).

83. Le Comité a décidé de ne pas ajouter les épices et assaisonnements végétaux dans la section sur les ingrédients autorisés. On a reconnu que le beurre auquel de tels ingrédients étaient ajoutés appartenait à la catégorie des produits composés - laquelle, a-t-on fait observer, était pré vue dans le Code de principes.

84. Le Comité a amendé comme suit le texte concernant les bactéries lactiques inoffensives dans la section sur les ingrédients autorisés:

*cultures de bactéries lactiques inoffensives (levain)*

85. Après avoir examiné une proposition de la délégation du Botswana visant à autoriser l'emploi de sel iodé , le Comité est convenu de faire référence au sel de qualité alimentaire (qui peut être iodé ) dans la section sur les ingrédients autorisés.

Produits à base de matière grasse laitière (A-2)

86. Le Comité est convenu d'inclure une référence aux cultures de bactéries lactiques inoffensives dans la section sur les ingrédients autorisés.

87. Le Comité a décidé de transférer en annexe les dispositions concernant le goût, l'odeur et la texture, qui figurent à la section 3.3, Composition, car il s'agit de facteurs de qualité mais non de facteurs essentiels. Le Comité a noté que, dans le tableau de la norme sur les facteurs de composition (CX/MMP 94/5), les chiffres concernant la matière grasse laitière anhydre et l'huile de beurre anhydre étaient identiques, sauf en ce qui concerne l'oxygène dissous maximum. Le Comité a décidé de fusionner, dans le tableau, les colonnes relatives à la matière grasse laitière anhydre et à l'huile de beurre anhydre et de supprimer la rubrique concernant l'oxygène dissous, car aucune méthode d'analyse n'existait à ce sujet. La délégation de la France a cependant souhaité que l'on maintienne la distinction entre la matière grasse laitière anhydre et l'huile de beurre anhydre, car les méthodes de fabrication et la qualité de ces produits sont différentes en France. La version amendée du tableau est reproduite ci-après:

### 3.3 Composition

	Matière grasse laitière anhydre/Huile de beurre anhydre	Huile de beurre	Ghee
Teneur min. en m.g. laitière (% m/m)	99,8	99,6	99,6
Teneur max. en eau (% m/m)	0,1	0,3	0,3
<b>En Annexe</b>			
	Matière grasse laitière anhydre/Huile de beurre anhydre	Huile de beurre	Ghee
Teneur max. acides gras libres (% m/m en tant qu'acide oléique)	0,3	0,4	0,4
Teneur max. en peroxydes (milli-équivalents d'oxygène/kg de m.g.)	0,3	0,6	0,6

Saveur et odeur	Compatibles avec les exigences du marché après chauffage d'un échantillon à 40-45°C
Texture	En fonction de la température, de lisse avec de fins granulés à liquide

88. En ce qui concerne les trois normes ci-après, la question de la normalisation de la teneur en protéines a été examinée au par. 72. Le Comité a approuvé la composition suivante, dans l'attente d'un examen plus approfondi des matières premières et de la teneur minimale en protéines par les délégations. Le Comité est, en outre, convenu que les normes concernées par la normalisation des protéines ne devraient pas être portées au-delà de l'étape 5 de la procédure, afin de permettre aux gouvernements de formuler un complément d'observations à ce sujet. La délégation de l'Allemagne a exprimé des réserves sur l'application de la normalisation des protéines. La délégation de l'Espagne a exprimé des réserves au sujet de l'inclusion des constituants du lait dans les matières premières.

#### Laits concentrés (A-3)

##### 3.1 *Matières premières* *Lait et crème*

*Les constituants du lait ci-après sont autorisés aux fins d'ajustement:*

- *rétenant du lait \**
- *perméat du lait \**
- *lactose*
- *laits en poudre*
- *crèmes en poudre*
- *laits concentrés*

\* *la définition figure en Annexe à la présente norme.*

##### 3.2 *Composition*

*Teneur minimale en protéines du lait dans l'extrait sec dégraissé : 34% m/m*

#### Laits concentrés sucrés (A-4)

##### 3.1 *Matières premières* *Lait et crème*

*Les constituants du lait ci-après sont autorisés aux fins d'ajustement:*

- *rétenant du lait \**
- *perméat du lait \**
- *lactose (également aux fins de cristallisation)*
- *laits en poudre*
- *crèmes en poudre*
- *laits concentrés*
- *laits concentrés sucrés*

\* *la définition figure en Annexe à la présente norme.*

##### 3.2 *Composition*

*Teneur minimale en protéines du lait de l'extrait sec dégraissé : 34% m/m*

#### Laits et crèmes en poudres (A-5/A-10)

### 3.1 Matières premières

#### Lait et crème

Les constituants du lait ci-après sont autorisés aux fins d'ajustement:

- rétentat du lait \*
- perméat du lait \*
- lactose
- laits en poudre
- crèmes en poudre
- laits concentrés

\* la définition figure en Annexe à la présente norme.

### 3.2 Composition

Teneur minimale en protéines du lait dans l'extrait sec dégraissé : 34% m/m

Les définitions ci-après figurent en Annexe aux normes pour les laits concentrés, les laits concentrés sucrés et les laits et crèmes en poudre.

Le rétentat du lait est le produit obtenu après concentration des protéines du lait par ultrafiltration du lait, du lait partiellement écrémé ou du lait écrémé.

Le perméat du lait est le produit, composé essentiellement de lactosérum (eau, lactose, sels et minéraux), qui subsiste après élimination des protéines du lait et la matière grasse laitière contenues dans le lait, le lait partiellement écrémé ou le lait écrémé par ultrafiltration.

#### Fromage (A-6)

89. Le Comité a examiné cette disposition fondée sur la proposition de la FIL. Elle couvre toutes les additions possibles, y compris l'addition de substances aromatisantes comme les épices et ingrédients analogues. La délégation du Royaume-Uni a désapprouvé la proposition de la FIL visant à inclure ces substances aromatisantes, tandis que de nombreuses autres l'ont appuyée. Le Comité a accepté le texte proposé par la FIL, étant entendu que les cultures de bactéries lactiques inoffensives et les cultures d'autres microorganismes inoffensifs seraient regroupées. La délégation de l'Espagne a exprimé quelque inquiétude au sujet des produits composés.

#### Fromage de lactosérum (A-7)

90. Le Comité est convenu d'utiliser pour ce produit un texte analogue à celui de la norme pour le fromage, sauf pour la section relative aux ingrédients autorisés.

#### Poudres de sérum (A-15)

91. Le Comité a décidé de mettre en Annexe la Section 3.4, Facteurs de qualité et d'amender comme suit la table de composition:

### 3.3 Composition

	Poudre de sérum	Poudre de sérum acide
Teneur min. en lactose (anhydre)* (%)	61,0	61,0
Teneur min. en protéines (N Total x 6,38) (%)	11	10
Teneur max. en matière grasse (%)	2	2
Teneur max. en eau "libre" (%)	5,0	4,5

Teneur max. en cendres (%)	9,5	15,0
pH (en solution à 10%) (amendements en caractères gras)	> 5,1	< = 5,1

#### Caséine alimentaire et produits dérivés (A-18)

92. Pour sa discussion, le Comité s'est référé au tableau qui figure à la page 14 du document CX/MMP 94/6-Add. 3. Il est convenu d'ajouter les cultures de levain et la présure ou d'autres enzymes coagulantes appropriées inoffensives dans la section relative aux ingrédients autorisés. A propos de la composition, le Comité a décidé d'ajouter "teneur minimale en caséine de la protéine: 95% m/m". Le Comité a également décidé de renvoyer en annexe le texte sur la saveur et l'odeur ainsi que sur l'aspect physique. La teneur en cendres de la caséine-présure a été modifiée e comme suit de manière à refléter correctement la situation actuelle:

	Caséine présure	Caséine acide	Caséinates
Teneur min. en protéines de l'extrait sec (% m/m)			
(Protéines = Azote x 6,38)	84	90	88
Teneur min. en caséine de la protéine	95	95	95
Teneur max. en eau (% m/m)	12	12	8
Teneur max. en m.g. laitière (% m/m)	2,0	2,0	2
Teneur max. en sédiments (particules brûlées) (mg/25 g)	15	22,5	22,5 (séchage par atomisation) 81,25 (séchage sur cylindres)
Teneur en cendres (y compris P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> ) (% m/m)	7,5 (min)	2,5 (max)	
Teneur max. en lactose	1,0	1,0	1,0
Acidité libre max. (ml 0,1 N NaOH/g)	-	0,27	-
pH maximum	-	-	7,5

#### **En Annexe**

Saveur et odeur	Tout au plus quelques traces de saveurs et odeurs étrangères. Le produit doit être exempt de saveurs et odeurs désagréables.
Aspect physique	Couleur allant du blanc au crème pâle; le produit doit être exempt de grumeaux qui résistent à une pression lé gère.

- **Additifs alimentaires**
- **Hygiène**
- **Contaminants**

93. Le Comité avait déjà décidé d'utiliser des déclarations standards (voir par. 38, 40 et 41) pour les dispositions ci-dessus dans toutes les normes. Après avoir examiné



les concentrations maximales pour les métaux lourds dans les quatre normes, le Comité est convenu de fixer les concentrations maximales ci-après:

Beurre (A-1)

Plomb 0,05 mg/kg

(En annexe)

Fer 2,0 mg/kg

Cuivre 0,05 mg/kg

Produits à base de matière grasse laitière (A-2)

(En annexe)

Cuivre 0,05 mg/kg

Plomb 0,2 mg/kg

Poudres de sérum (A-15)

Cuivre 5mg/kg

Plomb 1 mg/kg

Fer - Poudres

séchées par  
atomisation 20 mg/kg

- Poudres séchées  
sur cylindres 50 mg/kg

Caséine alimentaire et produits dérivés (A-18)

Cuivre 5 mg/kg

Plomb 1 mg/kg

Fer 20 mg/kg (50 mg/kg pour le caséinate séché sur cylindres)

94. Le Comité a noté que la concentration maximale fixée pour le fer dans les produits à base de matière grasse laitière était bien inférieure à celle fixée pour le beurre, afin d'éviter que les graisses contenues dans ces produits ne s'oxydent. La délégation de la Pologne a informé le Comité que son pays allait élaborer des limites maximales pour le cadmium, le mercure et l'arsenic.

- **Etiquetage**

95. Outre l'emploi d'un texte standard (voir par. 43), le Comité est convenu que l'alinéa concernant la mention des espèces animales sur l'étiquette devrait figurer dans toutes les normes "A" pour les produits laitiers qui peuvent être obtenus à partir de lait autre que du lait de vache.

96. Le Comité s'est demandé s'il fallait faire ou non référence à la décision N° 5<sup>18</sup> dans les Avant Projets de normes révisées pour le beurre, les laits concentrés et les laits et crèmes en poudre. Il a décidé de ne pas y faire référence. La délégation du Brésil a exprimé une réserve en déclarant que le nom du produit devait indiquer si celui-ci avait été reconstitué ou recombinaison, si tel était le cas, et qu'il fallait donc faire référence à la décision N° 5. La délégation de l'Espagne a déclaré que, puisque le Code de principes autorisait l'emploi des mots "lait" ou "produit laitier" conjointement avec un ou plusieurs mots pour décrire les modifications subies dans la composition par addition ou extraction de constituants laitiers<sup>19</sup>, il était nécessaire de trouver un moyen pour qu'il en soit fait mention sur l'étiquette, notamment dans le cas des laits concentrés, des laits concentrés sucrés et des laits et crèmes en poudre, dont la teneur protéique a été normalisée. La

délégation de l'Allemagne a exprimé des réserves quant à l'absence de référence à la décision N° 5 dans le nouveau Projet de norme pour les laits et crèmes en poudre.

<sup>18</sup> Codex Alimentarius, Volume XVI, p. 13 - le texte de la décision N° 5 est le suivant:

Le Comité a décidé que toutes les normes adoptées dans le cadre du Code devaient s'appliquer aux produits ainsi définis, qu'ils soient obtenus à partir de lait, de lait reconstitué ou de lait recombinaison ou par reconstitution ou recombinaison des constituants du lait, à moins que le texte de la norme n'en dispose autrement. On entend par "(produit) reconstitué" le produit laitier obtenu par addition d'eau au (produit) sous sa forme déshydraté e ou concentré e, dans la proportion nécessaire pour rétablir le rapport spécifié eau/extrait sec. On entend par "(produit) recombinaison" le produit laitier obtenu par la combinaison des matières grasses laitières et de l'extrait sec laitier non gras, sous une ou plusieurs de leurs diverses formes, avec ou sans eau. Cette combinaison doit se faire de manière à rétablir le rapport spécifié du produit matière grasse/extrait sec non gras et extrait sec/eau.

<sup>19</sup> Codex Alimentarius, Volume XVI, p. 4. Il s'agit de l'Article 1.3 du Code de principes concernant le lait et les produits laitiers (voir aussi note 15), libellé comme suit: "La dénomination "lait" peut aussi être utilisée conjointement avec un ou plusieurs mots pour désigner le type, la classe qualitative, l'origine et/ou l'utilisation envisagée e du lait, ou pour décrire le traitement physique auquel il a été soumis ou les modifications qu'il a subies dans sa composition, à la condition que ces modifications soient limitées à l'addition et/ou à la soustraction de constituants naturels du lait."

97. Le Comité a également examiné d'autres questions d'étiquetage, norme par norme. Sauf indication contraire, le Comité a accepté les textes figurant dans les documents CX/MMP 94/5 et 94/6.

#### Beurre (A-1)

98. Certaines délégations ont suggéré d'inclure une déclaration sur la teneur en matière grasse, comme dans l'Avant-Projet de norme pour les graisses tartinables. Le Comité s'est cependant opposé à cette suggestion, car il avait déjà décidé de suivre la Norme générale sur l'étiquetage des denrées alimentaires.

#### Laits concentrés (A-3)

99. Le Comité ayant décidé d'incorporer le lait concentré demi-écrémé dans cette norme, il est également convenu d'ajouter la déclaration ci-après à la section 7.1: Nom du produit.

*Le lait concentré partiellement écrémé peut être appelé Lait concentré demi-écrémé lorsque la teneur en matière grasse laitière est de 4-4,5 % et la teneur minimale en extrait sec du lait de 24 % m/m.*

100. Le Comité est également convenu de conserver la section 7.2: Déclaration de la teneur en matière grasse.

#### Laits concentrés sucrés (A-4)

101. Le Comité ayant décidé d'incorporer le lait concentré sucré demi-écrémé dans la Norme, il est également convenu d'ajouter la déclaration ci-après à la section 7.1: Nom du produit.

*Le lait concentré sucré partiellement écrémé peut porter la désignation "Lait concentré sucre demi-écrémé" si la teneur en matière grasse laitière est de 4-4,5 % et la teneur minimale en extrait sec du lait de 28 % m/m.*

102. Le Comité a également décidé de conserver la section 7.2: Déclaration de la teneur en matière grasse et de supprimer la section 7.3: Déclaration des ingrédients, le mot "sucres" étant remplacé par "saccharose" (voir par. 74).

103. La délégation de l'Australie, appuyé e par la délégation de l'Egypte, a proposé qu'une déclaration soit ajoutée e indiquant que le produit ne convenait pas aux nourrissons. Le Comité a toutefois décidé de ne pas ajouter une telle déclaration.

#### Laits et crèmes en poudre (A-5/A-10)

104. Le Comité a noté que la section 7.1: Nom du produit, devrait mentionner les "crèmes en poudre". Le Comité est convenu de modifier comme suit le texte de la section 7.1 sur le lait demi-écrémé en poudre:

*Le lait partiellement écrémé en poudre peut porter la désignation "Lait demi-écrémé en poudre" à condition que la teneur en matière grasse laitière ne dépasse pas 16% m/m et ne soit pas inférieure à 14% (les chiffres amendés figurent en caractères gras).*

105. Le Comité a également décidé de conserver la section 7.2: Déclaration de la teneur en matière grasse.

#### Fromage (A-6)/Fromage de lactosérum (A-7)

106. La délégation de l'Allemagne a exprimé le souhait qu'un alinéa relatif au pays d'origine figure dans la disposition sur l'étiquetage. Le Comité, notant que les dispositions de ces normes différaient du texte standard Codex, a décidé de les transmettre au CCFL pour confirmation. On a fait observer que le tableau figurant dans la Norme A-6 pour le fromage était trop compliqué et le Comité a décidé d'inviter la FIL à simplifier ce tableau, qui sera examiné à la prochaine session.

#### Poudres de sérum (A-15)

107. Le Comité ayant décidé de modifier l'expression "sérum doux" en "sérum" (par. 65), il a également supprimé l'adjectif "doux" à la section 7.1.

#### Caséine alimentaire et produits dérivés (A-18)

108. Le Comité est convenu de modifier comme suit la partie de la section 7.1 se rapportant à la caséine présure alimentaire:

*Caséine-présure alimentaire, caractérisée par le procédé de séchage utilisé (les mots relatifs à la qualité étant supprimés).*

#### **- Annexes**

109. Le Comité a examiné uniquement les annexes des Projets de normes pour le beurre, les produits à base de matière grasse laitière, les poudres de sérum, ainsi que la caséine alimentaire et produits dérivés.

#### Beurre (A-1)

110. Le Comité a décidé de supprimer la curcumine de la liste des additifs, compte tenu de sa faible DJA. Après avoir envisagé la suppression des sels neutralisants, le Comité a décidé de les conserver car ceux-ci se justifiaient d'un point de vue technique dans la fabrication du beurre. La délégation française a demandé l'inclusion des antioxygènes pour le beurre destiné à un usage industriel. Le Comité a décidé de ne pas les faire figurer pour l'instant, mais il a demandé à la FIL d'étudier la question en vue de son examen à sa prochaine session. La délégation de la Suisse a exprimé des réserves au sujet de l'Annexe, car elle a estimé que le beurre ne devrait contenir aucun additif. De l'avis d'autres délégations, seuls devraient être autorisés comme additifs le  $\beta$ -carotène, le rocou et l'acide lactique.

#### Produits à base de matière grasse laitière (A-2)/Poudres de sérum (A-15)

111. Le Comité a accepté les Annexes des normes précitées, telles qu'elles figurent dans les documents CX/MMP 94/5 et 94/6.

### Caséine alimentaire et produits dérivés (A-18)

112. Le Comité a approuvé les amendements ci-après:
- supprimer la présure et les autres enzymes coagulantes, car le Comité avait déjà décidé de les inclure dans la section sur les ingrédients autorisés, qui figure dans le texte principal (voir par. 92);
  - transférer le lactosérum de fermentation lactique dans le texte principal;
  - ajouter les sels suivants (uniquement caséinates): citrate d'ammonium et de magnésium
  - phosphate d'ammonium, de calcium, de magnésium, de potassium et de sodium carbonate d'ammonium, de magnésium et de potassium.

### - **Appendices**

113. Le Comité a accepté l'Appendice de la Norme pour le beurre traitant des méthodes d'analyse.

### **Etat d'avancement des Avant-Projets et Projets de normes révisées**

114. Le Comité a décidé:
- de porter à l'étape 8 de la Procédure du Codex:  
le Projet de norme pour les poudres de sérum (A-15)  
le Projet de norme pour la caséine alimentaire et les produits dérivés (A-18)
  - de renvoyer à l'étape 6:  
le Projet de norme pour les fromages en saumure (A-17)  
le Projet de norme pour les fromages non affinés (A-19)
  - de porter à l'étape 5:  
l'Avant-Projet de norme révisée pour le beurre (A-I)  
l'Avant-Projet de norme révisée pour les produits à base de matière grasse laitière (A-2)  
l'Avant-Projet de norme révisée pour les laits concentrés (A-3)  
l'Avant-Projet de norme révisée pour les laits concentrés sucrés (A-4)  
l'Avant-Projet de norme révisée pour les laits et les crèmes en poudre (A-5/A-10)  
l'Avant-Projet de norme révisée pour le fromage (A-6)  
l'Avant-Projet de norme révisée pour le fromage de lactosérum (A-7)
  - de renvoyer à l'étape 3:  
l'Avant-Projet de norme révisée pour les fromages fondus (A-8)  
l'Avant-Projet de norme révisée pour la crème (A-9)  
l'Avant-Projet de norme révisée pour le yaourt (A-II)  
les Avant-Projets de normes révisées, individuelles ou de groupe, pour les fromages (C-1/C-35)

### **EXAMEN DE L'AVANT-PROJET DE NORME POUR LES GRAISSES TARTINABLES ELABORE PAR LE CCFO (Point 7 de l'ordre du jour)<sup>20</sup>**

<sup>20</sup> ALINORM 95/17, par. 80-117 et Annexe IX.

115. Le Comité a noté qu'à sa dix-neuvième session (1991), la Commission était convenue que le Comité du Codex sur les graisses et les huiles devrait élaborer une

norme pour toutes les graisses tartinables, en consultation avec le Comité directeur de l'ancien "Comité laitier", de la FIL et la FIAM. Il a également noté qu'en examinant l'avant-projet de norme dont il était saisi, le CCFO avait tenu compte des Directives pour les graisses tartinables mises au point par la FIL et la FIAM. Le Comité a été informé par l'observateur de la FIL qu'en préparant le texte à soumettre conjointement au CCFO, la FIL et la FIAM avaient eu pour objectif de mettre en place une structure harmonisée pour les trois types de produits ci-après:

- Produits exclusivement à base de matière grasse laitière
- Produits à base d'autres matières grasses (du type margarine)
- Mélanges à base de matière grasse laitière et non laitière

116. L'objectif était également de fixer, pour chacun des trois types, des intervalles de valeurs pour la teneur en matière grasse.

- Produits traditionnels contenant 80 % de matière grasse
- Produits 3/4 gras
- Produits 1/2 gras

117. L'Avant-Projet de norme pour les graisses tartinables mis au point par la quatorzième session du CCFO (1993) ne prenait pas en considération de façon adéquate, de l'avis des Représentants de la FIL et de la FIAM, les mélanges à base de matière grasse laitière et non laitière. De nombreuses délégations ont partagé l'avis de la FIL et de la FIAM en suggérant que l'Avant-Projet de norme comprenne trois et non deux catégories de produits. D'autres délégations ont estimé que les travaux relatifs aux mélanges de graisses tartinables ne relevaient pas du mandat du CCMMP, mais on a fait observer que la Commission avait demandé au CCFO d'élaborer cette norme en coopération avec le CCMMP.

118. Le Comité a examiné les problèmes soulevés et demandé au CCFO de revoir le Projet de norme, en tenant compte des observations de la FIL et de la FIAM et du rapport du présent Comité .

#### **EXAMEN DE L'AVANT-PROJET DE CODE D'USAGES EN MATIERE D'HYGIENE POUR LES FROMAGES NON AFFINES ET LES FROMAGES AFFINES A PATE MOLLE, ELABORE PAR LE CCFH (Point 8 de l'ordre du jour) <sup>21</sup>**

<sup>21</sup> ALINORM 95/13, par. 53-73 (particulièrement par. 59, 63 et 72) et Annexe V.

119. Le Comité a été informé que le CCFH lui avait transmis trois questions précises. Premièrement, en examinant les spécifications d'hygiène dans les aires de production et d'entreposage du lait, le CCFH avait proposé d'introduire dans le corps du texte les sections consacrées aux critères fondamentaux d'hygiène applicables à l'ensemble de la production laitière destinée à la transformation, qui figuraient auparavant en annexe au Code. Suite à cette proposition, le CCFH avait demandé au présent Comité d'examiner les questions soulevées, étant donné que cette proposition serait vraisemblablement reprise pour les autres codes d'usages en matière d'hygiène pour le lait et les produits laitiers. La seconde demande invitait le CCMMP à envisager la mise au point d'un modèle générique pour l'application du système HACCP au fromage non affiné et au fromage affiné à pâte molle, destiné à remplacer le modèle précédent qui n'a plus été jugé utilisable. La troisième demande invitait le CCMMP à examiner les aspects techniques du Code.

120. Le Président a été d'avis que le Comité n'était pas en mesure d'exécuter de manière satisfaisante les travaux demandés par le CCFH au cours de la présente session et il a proposé que la FIL, en sa qualité de conseiller technique du Comité , soit

invité e à examiner la demande du CCFH et établissee un rapport pour examen par le Comité à sa prochaine session. Le Comité a approuvé cette proposition.

121. L' Observateur de la Communauté Européenne a appelé l'attention du Comité sur le fait qu'à la vingt septième session du CCFH, trois Etats Membres avaient été priés de ré viser l'Avant-Projet à l'étape 3. L'Observateur s'est inquiété des problèmes que pourrait poser la création d'un second groupe de travail chargé d'examiner la même question.

#### **AUTRES QUESTIONS ET TRAVAUX FUTURS (Point 10 de l'ordre du jour)**

122. Le Comité est convenu de demander à la Commission d'approuver la mise en chantier des nouveaux travaux ci-après:

- i) Mise au point de normes pour a) les produits laitiers fermentés ayant subi un traitement thermique après fermentation, et b) les produits laitiers fermentés, non traités thermiquement;
- ii) Examen du Code de principes concernant le lait et les produits laitiers;
- iii) Définitions des traitements thermiques;
- iv) Mentions nutritionnelles et qualitatives utilisées pour les produits laitiers.

123. Le Comité a également décidé de poursuivre les activités ci-après:

- i) Examen des normes ré visées et des nouvelles normes aux étapes 6, 5 et 3.

Pour ce faire, il faudra examiner plus à fond ou éclaircir les aspects suivants:

- Révision ultérieure des Avant-Projets de normes pour les fromages fondus, la crème et, éventuellement, les yaourts et produits dé rivé s;
  - Normalisation des protéines de certains produits laitiers;
  - Emploi d'antioxygènes dans le beurre destiné à un usage industriel;
  - Liste d'additifs alimentaires devant figurer dans les normes pour les fromages;
  - Simplification du tableau figurant à la Section 7.1 "Nom du produit" de l'Avant Projet de norme ré visée pour le fromage;
  - Enrobages pour les fromages et leur prise en considération éventuelle dans les normes;
- ii) Préparation d'un rapport en réponse à la demande adressée par le CCFH au sujet de l'Avant-Projet de Code d'usages en matière d'hygiène pour les fromages non affinés et les fromages affinés à pâte molle.
  - iii) Travaux du Groupe tripartite sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage.

#### **DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION (Point 11 de l'ordre du jour)**

124. Le Comité a noté que sa deuxième session était provisoirement pré vue à Rome, du 27 au 31 mai 1996. Les dates définitives seront convenues entre le Gouvernement hôte et le Secrétariat du Codex.

Note: Faute de temps, le Comité n'a pu examiner à sa présente session les Annexes II à X. Au moment de l'adoption du rapport, une délégation a demandé que la distribution des documents de travail soit plus efficace.

Appendice I

ETAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX

Objet	Etape	Mesures à prendre par	Document
Projets de normes pour: - les poudres de sérum - la caséine alimentaire et produits dérivés	8	21ème session de la Commission	Annexe II Annexe III
Projets de normes pour: - les fromages en saumure - les fromages non affinés	6	Gouvernements	par. 114
Avant-Projets de normes ré visées pour: - le beurre - les produits à base de matière grasse laitière - les laits concentrés - les laits concentrés sucrés - les laits et crèmes en poudre - le fromage- le fromage de lactosérum	5	21ème session de la Commission	Annexe IV Annexe V Annexe VI Annexe VII Annexe VIII Annexe IX Annexe X
Avant-Projets de normes ré visées pour: - les fromages fondus - la crème - le yaourt **	3	FIL Gouvernements	par. 114 par. 52 par. 52 par. 53-54
Avant-Projet de norme pour: - les produits laitiers fermentés ayant subi un traitement thermique après fermentation - les produits laitiers fermentés non traités thermiquement	1	Quarante-deuxième session du Comité exécutif FIL	par. 53-54
Révision du Code de principes concernant le lait et les produits laitiers	1	Quarante-deuxième session du Comité exécutif FIL	par. 24, 31
Définitions des traitements thermiques	1	Quarante-deuxième session du Comité exécutif FIL	par. 19-20
Mentions nutritionnelles et qualitatives	1	Quarante-deuxième session du Comité exécutif FIL	par. 21-22
Code d'usages en matière d'hygiène pour les fromages non affinés et les fromages affinés à pâte molle	-	FIL	par. 120
Méthodes d'analyse et d'échantillonnage	-	Groupe tripartite FIL/ISO/AOAC sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage	par. 27-29

Nomenclature, aux fins de l'étiquetage, des produits contenant des protéines du lait	-	24ème session du CCFL	par. 15-16
Fromages contenant des protéines de lactosérum	-	Secrétariat FIL	par. 23

\*\* Lorsque la Commission aura approuvé l'élaboration des normes pour les laits fermentés, les yaourts y seront incorporés.



LIST OF PARTICIPANTS  
LISTE DES PARTICIPANTS  
LISTA DE PARTICIPANTES

**CHAIRMAN:** Russell BALLARD  
**PRESIDENT:** Director-General  
**PRESIDENTE:** Ministry of Agriculture and Fisheries  
P.O. Box 2526  
Wellington  
New Zealand

MEMBER COUNTRIES  
PAYS MEMBRES  
PAISES MIEMBROS

BELGIUM  
BELGIQUE  
BELGICA

ALBANIA  
ALBANIE

Hermann HOOYBERGHS  
Ingénieur en Chef  
Director du Service Products Animaux  
Ministère d' Agriculture  
Bolwerklaan 21  
B-1210 Brussels  
Belgium

Pasko PANDELI  
Minister Counsellor  
Alternate Permanent Representative to  
FAO  
Embassy of the Republic of Albania  
Via Asmara, 5  
00199, Roma

Roland VAN RENTERGHEM  
Head of Microbiology, Physics and  
Chemistry  
Section  
Government Dairy Research Station  
Rijkszuivelstation  
Brusselsesteenweg, 370  
B- 9090 Melle  
Belgium

ARGENTINA  
ARGENTINE

Ms María Cristina FERRARI  
Representante Permanente Adjunto  
Ante la  
FAO  
Ambasciata dell'Argentina  
Piazza dell'Esquilino 2  
Roma

BOTSWANA

Kereng V. MASUPU  
Principal Veterinary Officer  
Ministry of Agriculture  
National Veterinary Laboratory  
Private Bag 0035  
Gaborone  
Botswana

AUSTRALIA  
AUSTRALIE

San Choy NG  
Counsellor, Veterinary Services  
Australian Embassy  
6 to 8 Rue Guimard  
1040 Brussels  
Belgium

BRAZIL  
BRESIL  
BRASIL

Jorge NEDILSON  
Alternate Permanent Representative to  
FAO  
Brazilian Embassy  
Piazza Navona 14  
Rome

CANADA

John WAKELIN  
Associate Director  
Dairy and Processed Foods  
Agriculture and Agrifood Canada  
59 Camelot Court  
Nepean, Ontario  
Canada, KIA 049

Timothy FINKLE  
Assistant Director, Policy and  
Government Relations  
Dairy Farmers of Canada  
75 rue Albert  
Ottawa  
Canada

Dale TULLOCH  
Vice President  
National Dairy Council  
203-45 Argyle Avenue  
Ottawa  
Canada

CROATIA  
CROATIE  
CROACIA

Ms Jasmina HAVRANEK-LUKAC  
University Professor  
Faculty of Agriculture  
Dairy Science Department  
Svetosimunska 25  
Zagreb  
Croatia

CYPRUS  
CHYPRE  
CHIPRE

Phroso HADJILUCAS  
Standards Officer  
Commerce and Industry  
Ministry of Commerce and Industry -  
Cyprus  
Standards  
Nicosia, Cyprus

Mr. Chrysanthos LOIZIDES  
Agricultural Attaché  
Permanent Representation of Cyprus to  
FAO  
44 Piazza Farnese  
00180, Roma

CZECH REPUBLIC  
REPUBLIQUE TCHEQUE  
REPUBLICA CHECA

Mrs. Jarmila STIPKOVA  
Head of Department of Technology  
Milcom Servis A.S.  
V Olsiná ch75  
10098 Praha 10  
Czech Republic

Ms Hana VACHOUSKOVA  
Expert  
Milcom Servis A.S.  
Volsiná ch75  
Prague 10  
Czech Republic

DENMARK  
DANEMARK  
DINAMARCA

Poul Schmidt MADSEN  
Senior Veterinary Office  
Ministry of Agriculture  
Danish Veterinary Service  
Rolighedsvej 25  
DK-1958 Frederiksberg C  
Denmark

Jørgen Hald CHRISTENSEN  
Head of Section  
Danish Dairy Board  
Frederiksalle22  
8000 Aarhus, C  
Denmark

Thomas ELVENSØ  
Danish Veterinary Service  
Ministry of Agriculture  
Rolighedsvej 25  
DK-1958 Frederiksberg C  
Denmark

Sven Ove HANSEN  
Danish Dairy Board  
Frederiksalle 22  
8000 Aarhus C  
Denmark

Claus HEGGUM  
Head of Department  
Danish Dairy Board  
Frederiksalle 22  
8000 Aarhus  
Denmark

EGYPT  
EGYPTE  
EGIPTO

Mr. Abd EL-KADER HEFNY ABOU  
ARAB  
Assistant Professor of Dairy Technology  
Ministry of Agriculture (ARC)  
Animal Production Research Institute  
Giza  
Dokki  
Egypt

Adel ABOUL-NAGA  
Agricultural Counsellor  
Deputy Permanent Representative of  
Egypt to FAO  
Embassy of Egypt  
Via Salaria 267  
00199 Roma

Said Hamdy Abd ELMOOTY  
Dairy Engineer  
25 El Sowk Street  
El Ammira  
Cairo  
Egypt

Abd El Aziz RAYAN  
General Manager  
Juhayna Dairy Company  
11 Ekl Gehad Street  
Lebanon Square  
Mohandessian  
Egypt

FINLAND  
FINLANDE  
FINLANDIA

Esko UUSI-RAUVA  
National Veterinary and Food Research  
Institute  
P.O. Box 368  
00231 Helsinki  
Finland

Martti TUOKKO  
Senior Manager  
Valio Finnish Co-operative Dairies'  
Association  
Box 390  
00101 Helsinki  
Finland

FRANCE  
FRANCIA

Jean-Marie HOCHARD  
Inspecteur  
Direction Générale de la Concurrence,  
de la Consommation et de la Ré  
pression des Fraudes  
59 boulevard Vincent Auriol  
75012, Paris Cédex 13  
France

Mme Dominique BUREL  
C.N.I.E.L.  
Centre National Interprofessionnel de  
l'Economie Laitière  
34 rue de Saint-Pétersbourg  
75008 Paris Cédex 08  
France

Jean-Claude GILLIS  
ATLA  
Association de la Transformation  
Laitière Française  
34 rue de Saint-Pétersbourg  
75008 Paris Cédex 08  
France

Eric GRANDE  
Direction Droit Alimentaire  
BONGRAIN S.A.  
BP 10  
78041 Guyancourt  
France

Mlle Annette JUNG  
Responsable Affaires Réglementaires  
Groupe Danone  
15 avenue Galilée  
92350 Le Plessis Robinson  
France

Laurent LALOUX  
Laboratoire Central d'Hygiène  
Alimentaire  
CNEVA  
43 rue de Dantzig  
75015 Paris  
France

Mme Elisabeth MERCIER  
ONILAIT  
2 rue Saint-Charles  
75015 Paris  
France

Mme Huguette MEYER-CARON  
Chef, Département Qualité  
16 bd. Malheshesbes  
75008 Paris  
France

Daniel NAIRAUD  
Chargé de Mission  
Ministère de l'Agriculture  
Direction Générale de l'Alimentation  
175 rue du Chevaleret  
75646 Paris Cedex 13  
France

Mme M-C.PONSIN  
SYNDIFONTE  
Secrétaire Général Chambre Syndicate  
Française  
des Industriels  
Fondeurs de Fromages  
34 rue St. Petersbourg  
75382 Paris Cédex 08  
France

Pascale RAULT  
BONGRAIN  
78500 Guyancourt  
France

Jean-Christophe TOSI  
Direction Générale de l'Alimentation  
Ministère de l'Agriculture et de la Forêt  
175 rue du Chevaleret  
75013 Paris Cédex 13  
France

Mme Annick VENANT  
Laboratoire Central d'Hygiène  
Alimentaire  
CNEVA  
43 rue de Dantzig  
75015 Paris  
France

GERMANY  
ALLEMAGNE  
ALEMANIA  
Wolfgang HAESSEL  
Federal Ministry of Food, Agriculture  
and Forestry  
Rochusstr.1  
53123 Bonn  
Germany

J. BRÄUNIG  
Federal Institute for Consumer  
Protection and Veterinary Medicine  
Diedersdoifer Wy.l  
12277, Berlin  
Germany

Gerhard GNODTKE  
Chief Executive  
Association of German Margarine  
Industries  
Hans -Holbein-Str.6  
50389 Wesseling  
Germany

Thomas KÜTZEMEIER  
General Manager  
German Dairy Association  
53115  
Bonn  
Germany

Karl-HeinzKÜ HN  
Specialist for Food Law  
Deutsche Unilever GmbH  
Dammtor Wall 15  
0355 Hamburg  
Germany

GREECE  
GRECE  
GRECIA

Loukas THEOCHAROPOULOS  
Head of Milk, Milk Products Section  
Directorate of Livestock Production  
Ministry of Agriculture  
6 Kapnocoptiriou Street  
10176 Athens  
Greece

Ioannis ANTONOPOULOS  
Veterinarian  
Directorate of Veterinary Public Health  
Ministry of Agriculture  
2, Acharnon Str.  
10176 Athens  
Greece

HUNGARY  
HONGRIE  
HUNGRIA

Dr. Zoltá nHORVATH  
Veterinarian  
Director, National Meat and Milk Control  
Supervision  
Ministry of Agriculture  
Head of Milk, Milk Products Committee  
H-1135 Budapest  
Lehel u. 43-47  
Hungary

Mr. Zsigmond MATOCZA  
Researcher  
Hungarian Dairy Research Institute  
Ministry of Agriculture  
Bakáts u. 8  
H-1093 Budapest  
Hungary

INDIA  
INDE  
INDIA

Satvinder Jeet Singh SODHI  
Ministry of Agriculture  
Krisht Bhawan  
New Delhi  
India

IRAN (ISLAMIC REP. OF)  
IRAN (REP. ISLAMIQUE D')  
IRAN (REP. ISLAMICA DEL)

Ms. Mansureh SEDEHIESFAHANI  
Institute of Standard and Industrial  
Research of Iran  
P.O. Box 1136  
Teheran  
Iran

IRAQ

Kutaiba HASSAN  
Permanent Representative of Iraq to  
FAO  
Permanent Representation of Iraq to  
FAO  
ViadellaCamilluccia 355  
00135 Rome

IRELAND  
IRELANDE  
IRLANDA

Denis CORCORAN  
Senior Inspector  
Ministry of Agriculture, Food and  
Forestry  
Dairy Science Laboratory  
Model Farm Road  
Cork  
Ireland

ITALY  
ITALIE  
ITALIA

Roberto GIANGIACOMO  
Direttore Sezione  
Ministero delle Risorse Agricole  
Alimentari  
Via Lombardo 11  
20075  
Lodi  
Italy

Ms Bruna BIANCHI-SALVADORI  
Strada per Merlino 3  
Zelo Buon Persico  
Milano  
Italy

Ms Adriana BOCCA  
Chief of Lipidic Foodstuffs Department  
Istituto Superiore della Sanità ,43  
Viale Regina Elena 299  
Roma

Lionello BRESADOLA  
Comitato Italiano per il Codex  
Alimentarius  
Ministero delle Risorse Agricole  
Via Sallustiana 10  
Roma

Ettore CONI  
Istituto Superiore della Sanità  
Viale Regina Elena 299  
Roma

Gianfranco DE FELICE  
Ministero delle Finanze  
Via G.B. Tiepolo 13  
Rome

JAPAN  
JAPON

Ms. Noriko ISEKI  
Technical Officer  
Veterinary Sanitation Division  
Environmental Health Bureau  
Ministry of Health and Welfare  
2-2 Kasamigaseki 1-chome  
Chiyoda-ku  
Tokyo 100-45  
Japan

Tetsuji HIROTA  
Japanese National Committee of  
International  
Dairy Federation  
1-14-19 Kudan-Kita  
Chiyoda-ku  
Tokyo  
Japan

Hiroaki KAGI  
Japan International Dairy Federation  
1-14-19 Kudan-Kita  
Chiyoda-ku  
Tokyo  
Japan

Bunji KANZAKI  
Japan Food Hygiene Association  
6-1, Jingumae 2-chome  
Shibuya-ku  
Tokyo 150  
Japan

Kanji KAWAKAMI  
Alternate Permanent Representative of  
Japan to FAO  
Embassy of Japan  
Via Quintino Sella 60  
00187 Rome

Hideki SUZUKI  
Japan International Dairy Federation  
1-14-19, Kudan-kita  
Chiyoda-ku  
Tokyo  
Japan

MAURITIUS  
MAURICE  
MAURICIO

Denis CANGY  
Representative of the Ambassador to  
FAO  
Consulate of the Republic of Mauritius  
Via Alfredo Serranti 14  
00136 Rome

NETHERLANDS  
PAYS-BAS  
PAISES BAJOS

Hans VAN DERBAS  
Department for Animal Husbandry and  
Dairy  
Ministry of Agriculture, Nature  
Management and Fisheries  
P.O. Box 20401  
2500 EK The Hague  
Netherlands

Ludwig BERCHT  
Dutch Dairy Association  
P.O. Box 165  
2700 AD Zoetermeer  
Netherlands

Joris FRANCKEN  
Food Product Safety Affairs  
Ministry of Public Health, Welfare and  
Sports  
P.O. Box 3008  
2280 MK Rijswijk(ZH)  
Netherlands

Albert MEIJERING  
Department for Animal Husbandry and  
Dairy  
Ministry of Agriculture, Nature  
Management  
and Fisheries  
P.O. Box 20401  
2500 EK The Hague  
Netherlands

Rob OOST  
Commodity Board for Dairy Products  
P.O. Box 5806  
2280 HV Rijswijk(ZH)  
Netherlands

NEW ZEALAND  
NOUVELLE-ZELANDE  
NUEVA ZELANDIA

Philip R. FAWCET  
National Manager (Standards and  
Systems)  
(Dairy)  
MAF Regulatory Authority  
P.O. Box 2526  
Wellington  
New Zealand

Roger HALL  
Operations Manger  
New Zealand Dairy Board  
P.O. Box 417  
Wellington  
New Zealand

NORWAY  
NORVEGE  
NORUEGA

John RACE  
Head, International Liaison  
Norwegian Food Control Authority  
P.O. Box 8187 Dep  
N-0034 Oslo  
Norway

Mrs. Nora MENTZONI  
Norwegian Food Control Authority  
P.O. Box 8187 Dep  
N-0034 Oslo  
Norway

PHILIPPINES  
FILIPINAS

Noel DE LUNA  
Agricultural Attaché/Deputy Permanent  
Representative  
Philippine Embassy  
Via San Valentino 12  
00197 Rome

POLAND  
POLOGNE  
POLONIA

Cezary ORGANISCIAK  
Chief Expert  
Ministry of Agriculture and Food  
Economy  
ul Wspólna str. 30  
00-950 Warsaw  
Poland

Andrzej BARANOWSKI  
Food Technology Engineer  
Ministry of Agriculture and Food  
Economy  
ul Wspólna str. 30  
00-950 Warszawa  
Poland

Franciszek DORCZAK  
Chief of Dairy and Poultry Products  
Section  
Ministry of Foreign Economic Relations  
Quality Inspection Office  
32/34 Zurawai  
Warsaw  
Poland

Mrs. Maria WIELGOSZ  
Food Technology Engineer  
Ministry of Agriculture and Food  
Economy  
Chief of the Standardization Division  
ul Wspólna 30  
00-950 Warszawa  
Poland

ROMANIA  
ROUMANIE  
RUMANIA

Mrs. Alexandrina TOMA  
Chef laboratoire "Technologie du lait et  
des produits laitiers"  
Institut de Chimie Alimentaire  
rue Gârlei No. 1 - Secteur 1  
71576 Bucarest  
Romania

Mrs. Anisoara LAUDONIU  
Rechercheuse principale  
Institut de Chimie Alimentaire  
rue Gârlei No. 1 - Secteur 1  
71576 Bucarest  
Romania

SLOVAK REPUBLIC  
REPUBLIQUE SLOVAQUE  
REPUBLICA ESLOVACA

Mrs. Viera HERMANOVA  
Research Worker  
Dairy Research Institute  
Ministry of Agriculture  
Bratislava, Dobzovicova  
Slovak Republic

SPAIN  
ESPAGNE  
ESPANA

Ms. Maria Luisa AGUILAR  
Jefa de Sección  
Subdirección General de Higiene de  
los Alimentos  
Dirección General de Salud Pública  
Ministerio de Sanidad y Consumo  
Paseo del Prado  
Nº 18-20  
28014 Madrid  
España

Carlos ARANDA  
Representante Permanente  
Embajada de España (Oficina del  
Representante Permanente)  
Largo dei Lombardi 21  
00186 Roma

Jaime GARCIA BADIAS  
Representante Permanente Adjuto  
Embajada de España (Oficina del  
Representante Permanente)  
Largo dei Lombardi 21  
00186 Roma

Pedro BALLESTER  
Vicepresidente de la Federación  
Nacional de Industrias Lácteas  
Ayala,10  
28001 Madrid  
España



SWEDEN  
SUEDE  
SUECIA

Mrs. Karin WINBERG  
Government Inspector  
National Food Administration  
Box 622  
S-75126 Uppsala  
Sweden

Miss Gunilla JOHANSSON  
Development Manager Cheese and  
Edible Fats  
Panova-Arla  
S-105 46 Stockholm  
Sweden

SWITZERLAND  
SUISSE  
SUIZA

Pierre ROSSIER  
Head of Codex Alimentaris Section  
Federal Office of Public Health  
Haslerstrasse 16  
CH-3000 Berne 14  
Switzerland

Jan KRUSEMAN  
Nestec SA  
CH-1800 Vevey  
Switzerland

THAILAND  
THAILANDE  
TAILANDIA

Miss Churairat RONKRODEJANARAK  
Medical Scientist 8  
Ministry of Public Health  
Division of Food Analysis  
Department of Medical Sciences  
UODSE  
10100 Bangkok  
Thailand

Mrs. Malee JIRA WONGSY  
Food Control Division  
Food and Drug Administration  
Ministry of Public Health  
Tiwanon Rd,  
Nonthaburi  
11000 Thailand

Pinit KORSIEPORA  
Alternate Permanent Representative  
Royal Thai Embassy  
Via Zara 9  
00198 Rome

Sukontha NAEKAMANURAK  
Senior Scientist  
Ministry of Science, Technology and  
Environment  
Rama VI Rd.  
Bangkok 10400  
Thailand

YINGVANA SIRI  
Permanent Representative  
Royal Thai Embassy  
Via Zara 9  
00198 Rome

UNITED KINGDOM  
ROYAUME-UNI  
REINO UNIDO

Charles COCKBILL  
Head of Consumer Protection Division  
Ministry of Agriculture, Fisheries and  
Food  
Ergon House  
c/o Nobel House  
17 Smith Square  
London SW1P 3JR  
UK

Allan BUCHAN  
Head of Branch B  
Consumer Protection Division  
Ministry of Agriculture, Fisheries and  
Food  
Ergon House  
c/o Nobel House  
17 Smith Square  
London SW1P3JR  
UK

Mrs. Clare CHANDLER  
Branch A, Food Science Division II  
Ministry of Agriculture, Fisheries and  
Food  
Ergon House  
c/o Nobel House  
17 Smith Square  
London SW1P 3JR, UK

Miss Yvonne FINNEGAN  
Branch A, Food Science Division II  
Ministry of Agriculture, Fisheries and  
Food  
Nobel House  
17 Smith Square  
London SW1P 3JR  
UK

Miss Susan GOLLIGHER  
Senior Executive Officer  
Ministry of Agriculture, Fisheries and  
Food  
Milk and Milk Products Division  
10 Whitehall Place (East Block)  
London SW1A 2HH  
UK

Edmund KOMOROWSKI  
Technical Director  
Dairy Trade Federation  
19 Cornwall Terrace  
London NW14QP UK

Richard ROSS  
Legislation and Labelling Advisor  
St. Ivel Ltd.  
St. Ivel House  
Interface Business Park  
Wootton Bassett  
Swindon  
Wiltshire SW4 8QE  
UK

UNITED STATES OF AMERICA  
ETATS-UNIS D'AMERIQUE  
ESTADOS UNIDOS DE AMERICA

Ms. Diane D. LEWIS  
Dairy Products Marketing Specialist  
Dairy Division, AMS  
U.S. Department of Agriculture  
P.O. Box 96456  
Washington, DC 96456-6456  
USA

Jerry KOZAK  
Senior Vice President  
International Dairy Foods Association  
1250 H. Street, NW  
Suite 900  
Washington, DC 20008  
USA

Johnnie G. NICHOLS  
Nichols and Associates  
10236 Hampshire Green Avenue  
Fairfax, VA 22032-3218  
USA

Steven SIMMS  
National Dairy Expert  
Milk Safety Branch (HFF-346)  
Food and Drug Administration  
200 C Street, SW  
Washington, DC 20204  
USA

OBSERVER COUNTRIES  
PAYS OBSERVATEURS  
PAISES OBSERVADORS

MAURITANIA  
MAURITANIE

Mahinda SIRIWARDANA  
Technical Adviser  
Ministry of Health  
B.P. 5231  
Nouakchott  
Mauritania

UKRAINE  
UCRANIA

Yevhen KUZMIN  
2nd Secretary  
Embassy of Ukraine  
Via Guido d'Arezzo 7/9  
Rome

INTERNATIONAL ORGANIZATIONS  
ORGANISATIONS INTERNATIONALES  
ORGANIZACIONES INTERNACIONALES

AOAC INTERNATIONAL (AOAC)

Mrs. Margreet LAUWAARS  
AOAC International  
P.O. Box 153  
6720 AD Bennekom  
The Netherlands

EUROPEAN COMMUNITY (EC)

Commission:

Mrs. Olga DEMINE  
Administrateur principal  
Direction générale "Industrie"  
Commission des Communautés  
Européennes  
200 rue de la Loi  
Brussels 1049  
Belgique

Hermann GLAESER  
Principal Administrator  
EU - Commission  
Rue de la Loi 120  
B-1049 Brussels  
Belgium

Eric MARIN  
Expert  
Direction de l'Agriculture  
Commission de la Communauté  
Européenne  
200 rue de la Loi  
Bruxelles 1049  
Belgique

Council:

Christian FROIK  
Official  
European Communities  
The Council  
Rue de la Loi 170  
1048 Bruxelles  
Belgium

INTERNATIONAL DAIRY  
FEDERATION (IDF)  
FEDERATION INTERNATIONALE DE  
LAITERIE (FIL)

E. HOPKIN  
Secretary General  
International Dairy Federation  
41 Square Vergote  
1040 Brussels  
Belgium

J. Marc FREMY  
Head of Natural Toxin Unit  
Ministry of Agriculture and Fisheries  
L.C.H.A./CNEVA  
43 rue Dantzig  
F75015 Paris  
France

G. JOHANSSON  
Research Leader  
Scheelevaegen 18  
S-22070 Lund  
Sweden

Anders OTERHOLM  
President of Commission D  
International Dairy Federation  
Norwegian Dairies Association  
POB 9051 Grøenland  
N-0133 Oslo  
Norway

Jan T.M. WOUTERS  
Chairman PC/E IDF  
P.O. Box 20  
Nizo  
6710 BA Ede  
Netherlands

INTERNATIONAL FEDERATION OF  
MARGARINE ASSOCIATIONS (IFMA)

Karl-Heinz KÜ HN  
Rue de laLoi74-Bte 3  
B-1040 Bruxelles  
Belgium

INTERNATIONAL ORGANIZATION  
FOR STANDARDIZATION (ISO)

Marinus VAN SCHAİK  
Secretary  
ISO  
c/o COKZ  
P.O. Box 250  
NL 3830 AG Leusden  
Netherlands

Rob ZWART  
Nederlands Normalisatie-Instituut  
P.O. Box 5059  
2600 GB Delft  
Netherlands

MARINALG INTERNATIONAL (WORLD  
ASSOCIATION OF SEAWEED  
PRODUCERS)

J.J. PIOT  
Marinalg International  
85 bd. Haussmann  
75008 Paris  
France

NEW ZEALAND SECRETARIAT

G.H. BOYD  
Manager (International Affairs)  
MAF Agriculture Policy  
P.O. Box 2526  
Wellington  
New Zealand

B.C. BURGESS  
Chief Dairy Officer  
MAF Regulatory Authority  
P.O. Box 2526  
Wellington  
New Zealand

JOINT FAO/WHO SECRETARIAT

Alan W. RANDELL  
Senior Officer  
Joint FAO/WHO Food Standards  
Programme  
FAO  
Viale delle Terme di Caracalla  
00100 Rome, Italy

Ms. Yukiko YAMADA  
Food Standards Officer  
Joint FAO/WHO Food Standards  
Programme  
Viale delle Terme di Caracalla  
00100 Rome, Italy

George BAPTIST  
Food Standards Officer  
Joint FAO/WHO Food Standards  
Programme  
Viale delle Terme di Caracalla  
00100 Rome, Italy

**PROJET DE NORME POUR LES POUDRES DE SERUM (A-15)  
(porté à l'étape 8 de la procédure du Codex)**

L'Annexe à la présente norme comprend les critères de qualité et de composition, qui ont été approuvés sur le plan international pour faciliter les échanges commerciaux et qu'il est vivement recommandé aux commerçants d'utiliser, au besoin, comme base de leurs contrats de vente et d'achat. Cependant, cette annexe ne fait pas partie de la norme et, par conséquent, son acceptation n'est pas automatique lors de l'adoption de la norme par les gouvernements.

**1. CHAMP D'APPLICATION**

La présente norme s'applique aux poudres de sérum et de sérum acide de qualité alimentaire. Elle ne s'applique pas aux poudres préparées à partir de sérum neutralisé ou déminéralisé.

**2. DESCRIPTION**

Les poudres de sérum sont préparées par séchage par atomisation ou sur cylindres de sérum ou de sérum acide, dont on a éliminé la majeure partie de la graisse de lait.

Le sérum est le liquide séparé du caillé après la coagulation du lait, de la crème, du lait écrémé ou du babeurre durant la fabrication de fromage, de caséine ou de produits similaires, principalement par des enzymes du type "présure".

Le sérum acide est obtenu après coagulation du lait, de la crème, du lait écrémé ou du babeurre, principalement par des acides du type utilisé pour la fabrication de caséine acide alimentaire ou de fromage frais.

**3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE**

**3.1 Matières premières**

Sérum ou sérum acide de qualité alimentaire provenant du lait.

**3.2 Ingrédients autorisés**

Lactose cristallin comme auxiliaire technologique dans la fabrication de poudre de sérum pré cristallisé (non hygroscopique).

**3.3 Composition**

	Poudre de sérum	Poudre de sérum acide
Teneur minimale en lactose (anhydre)* (%)	61,0	61,0
Teneur minimale en protéines (N total x 6,38) (%)	11	10
Teneur maximale en matière grasse (%)	2	2
Teneur maximale en eau "libre" (%)	5,0	4,5
Teneur maximale en cendres (%)	9,5	15,0
pH (en solution à 10%)	> 5,1	< =5,1

\* Notes a) Bien que les poudres puissent contenir à la fois du lactose anhydre et du lactose monohydraté, la teneur en lactose est exprimé e en lactose anhydre

b) 100 parties de lactose monohydraté contiennent 95 parties de lactose anhydre.

#### **4. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

Seuls les additifs alimentaires mentionnés dans L'Annexe (ou dans la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires lorsque celle-ci aura été adoptée) peuvent être utilisés dans les limites fixées.

#### **5. CONTAMINANTS**

##### **5.1 Métaux lourds**

Les produits visés par les dispositions de la présente norme doivent être conformes aux limites maximales fixées par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants.

En particulier, les limites maximales ci-après sont applicables:

<b>Métal</b>	<b>Concentration maximale</b>
Cuivre	5 mg/kg
Plomb	1 mg/kg
Fer - poudres séchées par atomisation	20 mg/kg
- poudres séchées sur cylindres	50 mg/kg

##### **5.2 Résidus de pesticides**

Les produits visés par les dispositions de la présente norme doivent être conformes aux limites maximales de résidus fixées par le Comité du Codex sur les résidus de pesticides.

#### **6. HYGIENE**

**6.1** Il est recommandé que le produit visé par les dispositions de la présente norme soit préparé et manipulé conformément aux sections appropriées du Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969), et des autres Codes d'usages recommandés par la Commission du Codex Alimentarius qui concernent ce produit.

**6.2** Dans la mesure compatible avec les bonnes pratiques de fabrication, le produit doit être exempt de matières inadmissibles.

**6.3** Lorsqu'il est analysé selon des méthodes appropriées d'échantillonnage et d'examen, le produit:

- a) doit être exempt de microorganismes en quantités pouvant présenter un risque pour la santé ;
- b) doit être exempt de parasites pouvant présenter un risque pour la santé ;
- c) ne doit contenir aucune substance provenant de microorganismes en quantités pouvant présenter un risque pour la santé.

#### **7. ETIQUETAGE**

Les produits pré emballés visés par les dispositions de la présente norme doivent être étiquetés conformément à la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires pré emballées (CODEX STAN 1-1985).

## **7.1 Nom du produit**

Le nom du produit doit être:

Poudre de sérum de qualité alimentaire	Conformé ment aux facteurs de composition énoncés au par. 3.3
Poudre de sérum acide de qualité alimentaire	

**7.1.1** Le nom du produit doit être accompagné d'une indication du procédé de séchage, par exemple:

Poudre séchée sur cylindres  
Poudre séchée par atomisation

**7.1.2** Lorsque, pour la fabrication du produit ou d'une partie quelconque du produit, on utilise du lait autre que du lait de vache, un ou plusieurs mots désignant l'animal ou les animaux d'où provient ce lait, devront être insérés immédiatement avant ou après le nom du produit, mais cette précision n'est pas nécessaire si son omission ne risque pas d'induire le consommateur en erreur.

## **7.2 Etiquetage des récipients non destinés à la vente au détail**

Les renseignements requis aux Sections 4.1 à 4.8 de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires pré emballées et, au besoin, les instructions d'entreposage, doivent figurer soit sur le récipient, soit dans les documents d'accompagnement. Toutefois, le nom du produit, l'identification du lot, ainsi que le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballleur, doivent être indiqués sur le récipient ou, à défaut, sur le produit lui-même. L'identification du lot et le nom et l'adresse peuvent être remplacés par une marque d'identification, à condition que cette dernière puisse être clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.

## **8. METHODES D' ECHANTILLONNAGE ET D' ANALYSE**

### **8.1 Echantillonnage**

Selon les méthodes suivantes: FIL 113A:1990/ISO 5538:1987 ou FIL 50B:1985/ISO 707:1985/AOAC 968.12.

### **8.2 Détermination du lactose**

Selon la méthode FIL 79B:1991/ISO DIS 5765.

### **8.3 Détermination des protéines**

Selon la méthode FIL 92:1979 (confirmé e en 1986)/ISO 5549:1978.

### **8.4 Détermination de la matière grasse**

Selon la méthode FIL 9C: 1987/ISO 1736:1985/AOAC 989.05.

### **8.5 Détermination de l'eau "libre"**

Selon la méthode FIL 58:1970 (confirmé e en 1993)/ISO 2920:1974.

### **8.6 Détermination des cendres**

Selon la méthode FIL 90:1979 (confirmé e en 1986)/ISO 5545:1978.

## **Annexe**

### **ADDITIFS ALIMENTAIRES**

1. Additifs présents par suite de transfert en conséquence de leur utilisation, à des niveaux autorisés, dans la fabrication du fromage, de la caséine alimentaire et de produits analogues.
2. Agents antimousse de qualité alimentaire comme auxiliaires de fabrication.
3. Acide de qualité alimentaire comme auxiliaire de fabrication pour empêcher l'adhérence aux cylindres dans la fabrication des poudres séchées sur cylindres en quantités conforme aux bonnes pratiques de fabrication.
4. Agents fluidifiants de qualité alimentaire

## **Annexe**

### **AUTRES FACTEURS DE QUALITE**

#### **Aspect physique**

Couleur uniforme correspondant à celle du sérum dont la poudre provient. Exempt de grumeaux qui ne cèdent pas à une pression modéré e.

#### **Saveur et odeur**

Exempt de saveurs et d'odeurs étrangères.



**PROJET DE NORME POUR LA CASEINE ALIMENTAIRE ET  
PRODUITS DERIVES (A-18)  
(porté à l'étape 8 de la procédure du Codex)**

L'Annexe à la présente norme comprend les critères de qualité et de composition, qui ont été approuvés sur le plan international pour faciliter les échanges commerciaux et qu'il est vivement recommandé aux commerçants d'utiliser, au besoin, comme base de leurs contrats de vente et d'achat. Cependant, cette Annexe ne fait pas partie de la norme et, par conséquent, son acceptation n'est pas automatique lors de l'adoption de la norme par les gouvernements.

**1. CHAMP D'APPLICATION**

La présente norme s'applique aux produits destinés à la consommation directe ou un traitement ultérieur, conformément aux définitions de la caséine acide à usage alimentaire, de la caséine-présure alimentaire et du caséinate alimentaire figurant à la section 2 de la norme.

**2. DESCRIPTION**

La **caséine acide** à usage alimentaire est le produit obtenu par séparation, lavage et dessiccation du coagulum du lait écrémé précipité par un acide.

Le **caséinate alimentaire** est le produit sec obtenu par action de neutralisants de qualité alimentaire sur une caséine [acide] alimentaire ou un caillé de caséine [acide] alimentaire frais et soumis à un traitement thermique approprié .

La **caséine-présure alimentaire** est le produit obtenu par lavage et séchage du coagulum restant après séparation du sérum quand du lait écrémé a été coagulé par la présure ou par d'autres enzymes coagulantes.

**3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE**

**3.1 Matières premières**

Lait

**3.2 Ingrédients autorisés**

Cultures de bactéries lactiques inoffensives (levain)

Présure ou autres enzymes coagulantes appropriées et sans danger

Sérum de fermentation lactique

**3.3 Composition**

	<b>Caséine-présure</b>	<b>Caséine acide</b>	<b>Caséinates</b>
Teneur minimale en protéines de l'extrait sec (% m/m) (Protéines = azote x 6,38)	84	90	88
Teneur minimale en caséine de la protéine (% m/m)	95	95	95
Teneur maximale en eau (% m/m)	12	12	8
Teneur maximale en matière grasse laitière (% m/m)	2,0	2,0	2

	<b>Caséine-présure</b>	<b>Caséine acide</b>	<b>Caséinates</b>
Teneur maximale en sédiments (particules brûlées) (mg/25 g)	15	22,5	22,5 (séchage par atomisation) 81,5 (séchage sur cylindres)
Cendre (y compris P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> ) (% m/m)	7,5 (min)	2,5 (max)	-
Teneur maximale en lactose (% m/m)	1,0	1,0	1,0
Acidité libre maximale (ml 0,1 NN20H/g)	-	0,27	-
pH maximum	-	-	7,5

#### **4. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

Seuls les additifs alimentaires mentionnés dans l'Annexe (ou dans la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires, lorsque celle-ci aura été adoptée) peuvent être utilisés dans les limites fixées.

#### **5. CONTAMINANTS**

##### **5.1 Métaux lourds**

Le produit visé par les dispositions de la présente norme doit être conforme aux limites maximales fixées par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants.

En particulier, les limites ci-après sont applicables:

<b>Metal</b>	<b>Concentration maximale</b>
Cuivre	5 mg/kg
Plomb	1 mg/kg
Fer	20 mg/kg (50 mg/kg pour les caséinates séchés sur cylindres)

##### **5.2 Résidus de pesticides**

Les produits visés par les dispositions de la présente norme doivent être conformes aux limites maximales fixées par le Comité du Codex sur les résidus de pesticides.

#### **6. HYGIENE**

**6.1** Il est recommandé que le produit visé par les dispositions de la présente norme soit préparé et manipulé conformément aux sections appropriées du Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969) et des autres Codes d'usages recommandés par la Commission du Codex Alimentarius en ce qui concerne ce produit.

**6.2** Dans la mesure compatible avec les bonnes pratiques de fabrication, le produit doit être exempt de matières inadmissibles.

**6.3** Lorsqu'il est analysé selon des méthodes appropriées d'échantillonnage et d'examen, le produit:

- a) doit être exempt de microorganismes en quantités pouvant présenter un risque pour la santé;
- b) doit être exempt de parasites pouvant présenter un risque pour la santé;

- c) ne doit contenir aucune substance provenant de microorganismes en quantités pouvant présenter un risque pour la santé .

## **7. ETIQUETAGE**

Les produits pré emballés visés par les dispositions de la présente norme doivent être étiquetés conformément à la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires pré emballées (CODEX STAN 1-1985).

### **7.1 Nom du produit**

Le nom du produit doit être:

Caséine acide alimentaire	Conformé ment à la description figurant au paragraphe 2 et aux facteurs de composition énoncés au paragraphe 3.
Caséinate alimentaire, qualifié par le nom du cation et le procédé de séchage utilisé (atomisation ou séchage sur cylindres)	
Caséine présure alimentaire, qualifiée par le procédé de séchage utilisé (séchage par atomisation ou sur cylindres)	

**7.1.1** Lorsque, pour la fabrication du produit ou d'une partie quelconque du produit, on utilise du lait autre que du lait de vache, un ou plusieurs mots désignant l'animal ou les animaux d'où provient ce lait devront être insérés immédiatement avant ou après le nom du produit, mais cette précision n'est pas nécessaire si son omission ne risque pas d'induire le consommateur en erreur.

### **7.2 Etiquetage des récipients non destinés à la vente au détail**

Les renseignements requis aux sections 4.1 à 4,8 de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires pré emballées et, au besoin, les instructions d'entreposage doivent figurer soit sur le récipient soit dans les documents d'accompagnement. Toutefois, le nom du produit, l'identification du lot, ainsi que le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballleur, doivent être indiqués sur le récipient ou, à défaut, sur le produit lui-même. L'identification du lot et le nom et l'adresse peuvent être remplacés par une marque d'identification, à condition que cette dernière puisse être clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.

## **8. METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE**

### **8.1 Echantillonnage**

Selon la méthode FIL 50B:1985/ISO 707:1985/AOAC968.12.

### **8.2 Détermination des protéines**

Selon la méthode FIL 92:1979 (confirmé e en 1986)/ISO 5549:1978.

### **8.3 Détermination de la teneur en eau**

Selon la méthode FIL 78C:1990/ISO CD 5550.

### **8.4 Détermination de la matière grasse laitière**

Selon la méthode FIL 127A: 1988/ISO 5543:1986.

### **8.5 Détermination des particules brûlées**

Selon la méthode FIL 107:1982/ISO 5739:1983.

### **8.6 Détermination des cendres**

Selon la méthode FIL 90:1979 (confirmé e en 1986)/ISO 5545:1978.

### 8.7 Détermination du lactose

Selon la méthode FIL 106:1982/ISO 5548:1980.

### 8.8 Détermination du cuivre

Selon la méthode FIL 76A.1980/ISO 5738:1980/AOAC960.40.

### 8.9 Détermination du plomb

Selon la méthode FIL 133A:(1992)/ISO DIS 6733.

### 8.10 Détermination du fer

Selon la méthode FIL 103A:1986/ISO 6732:1985.

## Annexe

### ADDITIFS ALIMENTAIRES

#### 1. Caséine acide alimentaire (aux fins de coagulation seulement)

Acide lactique  
Acide citrique  
Acide acétique  
Acide chlorhydrique  
Acide sulfurique  
Acide phosphorique

limités par les BPF

#### 2. Caséinates

##### Agents neutralisants facultatifs

Hydroxyde de sodium, de potassium de calcium, de magnésium et d'ammonium

##### Concentration maximale

limité e par les BPF

##### Agents tampons facultatifs

Carbonate de sodium, bicarbonate de sodium, sels de sodium, de calcium et de potassium des acides citrique, lactique et acétique  
Citrates d'ammonium et de magnésium  
Phosphate d'ammonium, de calcium, de magnésium, de potassium et de sodium  
Carbonate d'ammonium, de magnésium et de potassium

##### Concentration maximale

limité e par les BPF

**AUTRES FACTEURS DE QUALITE**

**Saveur et odeur**

Tout au plus, quelques traces de saveur et d'odeur étrangères.  
Le produit doit être exempt de saveurs et d'odeurs désagréables.

**Aspect physique**

Couleur allant du blanc au crème pâle. Le produit doit être exempt de grumeaux qui résisteraient à une pression légère.

**AVANT-PROJET DE NORME REVISEE POUR LE BEURRE (A-1)  
(porté à l'étape 5 de la procédure du Codex)**

L'annexe à la présente norme comprend les critères de qualité et de composition, qui ont été approuvés sur le plan international pour faciliter les échanges commerciaux et qu'il est vivement recommandé aux commerçants d'utiliser, au besoin, comme base de leurs contrats de vente et d'achat. Cependant, cette annexe ne fait pas partie de la norme et, par conséquent, son acceptation n'est pas automatique lors de l'adoption de la norme par les gouvernements.

**1. CHAMP D'APPLICATION**

La présente norme s'applique au produit destiné à la consommation directe ou à un traitement ultérieur, conformément aux définitions figurant à la section 2 de la norme.

**2. DESCRIPTION**

**Le beurre** est un produit gras dérivé exclusivement du lait sous forme d'une émulsion du type eau-dans-huile.

**Le beurre de lactosérum** est un produit gras dérivé entièrement ou partiellement du sérum, sous forme d'une émulsion du type eau-dans-huile, et ne contenant aucune matière grasse autre que celle provenant du lait.

**3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION DE QUALITE**

**3.1 Matières premières**

Lait

**3.2 Ingrédients autorisés**

Chlorure de sodium et sel de qualité alimentaire  
Cultures de bactéries lactiques inoffensives (levain)

**3.3 Composition**

Teneur minimale en matière grasse laitière	80% m/m
Teneur maximale en extrait sec non gras	2% m/m
Teneur maximale en eau	16% m/m

**4. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

Seuls les additifs alimentaires mentionnés dans l'annexe (ou dans la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires, lorsque celle-ci aura été adoptée) peuvent être utilisés dans les limites fixées.

**5. CONTAMINANTS**

**5.1 Métaux lourds**

Les produits visés par les dispositions de la présente norme doivent être conformes aux limites maximales fixées par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants.

En particulier, les limites ci-après sont applicables:

<b>Métal</b>	<b>Concentration maximale</b>
Plomb	0,05 mg/kg

## **5.2 Résidus de pesticides**

Les produits visés par les dispositions de la présente norme doivent être conformes aux limites maximales de résidus fixées par le Comité du Codex sur les résidus de pesticides.

## **6. HYGIENE**

**6.1** Il est recommandé que le produit visé par les dispositions de la présente norme soit préparé et manipulé conformément aux sections appropriées du Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969) et des autres Codes d'usages recommandés par la Commission du Codex Alimentarius qui concernent ce produit.

**6.2** Dans la mesure compatible avec les bonnes pratiques de fabrication, le produit doit être exempt de matières inadmissibles.

**6.3** Lorsqu'il est analysé selon des méthodes appropriées d'échantillonnage et d'examen, le produit:

- a) doit être exempt de microorganismes en quantités pouvant présenter un risque pour la santé;
- b) doit être exempt de parasites pouvant présenter un risque pour la santé;
- c) ne doit contenir aucune substance provenant de microorganismes en quantités pouvant présenter un risque pour la santé.

## **7. ETIQUETAGE**

Les produits pré emballés visés par les dispositions de la présente norme doivent être étiquetés conformément à la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires pré emballées (CODEX STAN 1-1985).

### **7.1 Nom du produit**

Le nom du produit doit être "beurre" ou "beurre de lactosérum", selon le cas.

**7.1.1** Lorsque, pour la fabrication du produit ou d'une partie quelconque du produit, on utilise du lait autre que du lait de vache, un ou plusieurs mots désignant l'animal ou les animaux d'où provient ce lait devront être insérés immédiatement ou après le nom du produit, mais cette précision n'est pas nécessaire si son omission ne risque pas d'induire le consommateur en erreur.

**7.1.2** Le beurre et le beurre de lactosérum peuvent porter sur l'étiquette une mention indiquant s'il s'agit de beurre salé ou de beurre non salé, conformément à la législation nationale<sup>1</sup>.

<sup>1</sup> Les gouvernements sont priés d'indiquer, lors de l'acceptation de la norme, quelles sont les dispositions en vigueur dans leur pays.

### **7.2 Etiquetage des récipients non destinés à la vente au détail**

Les renseignements requis aux sections 4.1 à 4.8 de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires pré emballées et, au besoin, les instructions d'entreposage, doivent figurer soit sur le récipient, soit dans les documents d'accompagnement. Toutefois le nom du produit, l'identification du lot, ainsi que le nom et l'adresse du

fabricant ou de l'emballleur, doivent être indiqués sur le récipient ou, à défaut, sur le produit lui-même. L'identification du lot et le nom et l'adresse peuvent être remplacés par une marque d'identification, à condition que cette dernière puisse être clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.

## **8. METHODES D'ECHANTILLONNAGE ET D'ANALYSE**

### **8.1 Echantillonnage**

Selon la méthode FIL 50B:1985/ISO 707:1985 AOAC 968.12.

### **8.2 Détermination de la teneur en matière grasse, en extrait sec dégraissé et en eau**

Selon la méthode FIL 80:1977/ISO 3727:1977/AOAC 920.116.

## **Annexe**

### **ADDITIFS ALIMENTAIRES**

<b>1. Colorants de qualité alimentaire</b>		<b>Concentration maximale</b>
Rocou		20 mg/kg (calculés en bixine)
$\beta$ -carotène		25mg/kg
<b>2. Sels neutralisants</b>	<b>Emploi</b>	<b>Concentration maximale</b>
Orthophosphate de sodium Carbonate de sodium Bicarbonate de sodium Hydroxyde de sodium Hydroxyde de calcium	Ces sels ne doivent être ajoutés que pour ajuster le pH	2000 mg/kg, seuls ou en combinaison, exprimés en tant que substances anhydres

## **Appendice**

### **1. AUTRES CONTAMINANTS**

Métaux lourds

<b>Métal</b>	<b>Concentration maximale</b>
Fer	2,0 mg/kg
Cuivre	0,05 mg/kg

### **2. AUTRES METHODES D'ANALYSE**

#### **2.1 Détermination de l'indice d'acide**

Selon la méthode FIL 6B:1989/ISO 1740:1975/AOAC 967.17.

#### **2.2 Détermination de l'indice de ré fraction**

Selon la méthode FIL 7A: 1969 (confirmé e en 1983)/ISO 1740/AOAC 969.18.

#### **2.3 Détermination de la teneur en sel**

Selon la méthode FIL 12B:1988/ISO 1738:1980/AOAC 960.29.



**AVANT-PROJET DE NORME REVISEE POUR LES PRODUITS A BASE DE  
MATIERE GRASSE LAITIERE (A-2)  
(porté à l'étape 5 de la procédure du Codex)**

L'Annexe a la présente norme comprend les critères de qualité et de composition, qui ont été approuvés sur le plan international pour faciliter les échanges commerciaux et qu'il est vivement recommandé aux commerçants d'utiliser, au besoin, comme base de leurs contrats de vente et d'achat. Cependant, cette annexe ne fait pas partie de la norme et, par conséquent, son acceptation n'est pas automatique lors de l'adoption de la norme par les gouvernements.

**1. CHAMP DUPLICATION**

La présente norme s'applique à la matière grasse laitière anhydre, à l'huile de beurre anhydre, à l'huile de beurre et au ghee destinés à un traitement ultérieur ou à l'usage culinaire, conformément aux définitions figurant à la Section 2 de la norme.

**2. DESCRIPTION**

La matière grasse laitière anhydre, l'huile de beurre anhydre, l'huile de beurre et le ghee sont des produits gras obtenus exclusivement à partir du lait au moyen de procédés entraînant l'élimination quasi-totale de l'eau et de l'extrait sec non gras.

**3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION DE QUALITE**

**3.1. Matières premières**

Lait

**3.2. Ingrédients autorisés**

Cultures de bactéries lactiques inoffensives (levain)

**3.3 Composition**

	Matière grasse laitière anhydre/huile de beurre anhydre	Huile de beurre	Ghee
Teneur minimale en matière grasse laitière (% m/m)	99,8	99,6	99,6
Teneur maximale en eau (% m/m)	0,1	0,3	0,3

**4. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

Seuls les additifs alimentaires mentionnés dans l'Annexe (ou dans la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires, lorsque celle-ci aura été adoptée) peuvent être utilisés dans les limites fixées.

**5. CONTAMINANTS**

**5.1 Métaux lourds**

Les produits visés par les dispositions de la présente norme doivent être conformes aux limites maximales fixées par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants.

## 5.2 Résidus de pesticides

Les produits visés par les dispositions de la présente norme doivent être conformes aux limites maximales de résidus fixées par le Comité du Codex sur les résidus de pesticides.

## 6. HYGIENE

**6.1** Il est recommandé que le produit visé par les dispositions de la présente norme soit préparé et manipulé conformément aux sections appropriées du Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969) et des autres Codes d'usages recommandés par la Commission du Codex Alimentarius qui concernent ce produit.

**6.2** Dans la mesure compatible avec les bonnes pratiques de fabrication, le produit doit être exempt de matières inadmissibles.

**6.3** Lorsqu'il est analysé selon des méthodes appropriées d'échantillonnage et d'examen, le produit:

- a) doit être exempt de microorganismes en quantités pouvant présenter un risque pour la santé;
- b) doit être exempt de parasites pouvant présenter un risque pour la santé;
- c) ne doit contenir aucune substance provenant de microorganismes en quantités pouvant présenter un risque pour la santé.

## 7. ETIQUETAGE

Les produits pré emballés visés par les dispositions de la présente norme doivent être étiquetés conformément à la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires pré emballées (CODEX STAN 1-1985).

### 7.1 Nom du produit

Le nom du produit doit être:

Matière grasse anhydre	Conformément aux facteurs de composition énoncés au paragraphe 3 et aux concentrations fixées pour les antioxygènes (voir Annexe de la présente norme)
Huile de beurre anhydre	
Huile de beurre	
Ghee	

**7.1.1** Lorsque, pour la fabrication du produit ou d'une partie quelconque du produit, on utilise du lait autre que du lait de vache, un ou plusieurs mots désignant l'animal ou les animaux d'où provient ce lait devront être insérés immédiatement avant ou après le nom du produit, mais cette précision n'est pas nécessaire si son omission ne risque pas d'induire le consommateur en erreur.

### 7.2 Etiquetage des récipients non destinés à la vente au détail

Les renseignements requis aux Sections 4.1 à 4.8 de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires pré emballées et, au besoin, les instructions d'entreposage, doivent figurer soit sur le récipient, soit dans les documents d'accompagnement. Toutefois, le nom du produit, l'identification du lot, ainsi que le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballleur, doivent être indiqués sur le récipient ou, à défaut, sur le produit lui-même. L'identification du lot et le nom et l'adresse peuvent être remplacés par une marque d'identification, à condition que cette dernière puisse être clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.

## 8. METHODES D'ECHANTILLONNAGE ET D'ANALYSE

### 8.1 Echantillonnage

Selon la méthode FIL 50B:1985/ISO 707:1985/AOAC 968.12.

### 8.2 Détermination de la teneur en matière grasse

Selon la méthode FIL 24:1964/ISO CD 8852.

### 8.3 Détermination de la teneur en eau

Selon la méthode FIL 23A: 1988/ISO CD 5536

### 8.4 Détection des graisses végétales

Selon la méthode FIL 32:1965/ISO 3595:1976/AOAC 955.34A, "Détection des graisses végétales par le test à l'acétate de phytostéryle" ou la méthode FIL 54:1979/ISO 3594:1976/AOAC 970.50A, "Détection des graisses végétales par chromatographie gaz-liquide des stérols" (méthode de référence).

## Annexe

### ADDITIFS ALIMENTAIRES

1 **Gaz inerte** avec lequel les récipients étanches à l'air sont balayés avant, pendant et après le remplissage avec le produit. L'anhydride carbonique n'est pas acceptable pour cet usage.

### 2 Antioxygènes

Les antioxygènes ci-après sont autorisés, avec ou sans synergistes, dans tous les produits excepté dans la matière grasse laitière anhydre.

<b>Antioxygènes</b>	<b>Concentration maximale</b>
Gallate de propyle	100 mg/kg
Butyl hydroxytoluène (BHT)	75 mg/kg
Butyl hydroxyanisole (BHA)	175 mg/kg
Toute combinaison de gallate de propyle, de BHA et de BHT, à condition que les limites ci-dessus ne soient pas dépassées	200 mg/kg
Tocophérols naturels et de synthèse	500 mg/kg
Palmitate d'ascorbyle	500 mg/kg, seuls ou en combinaison,
Stéarate d'ascorbyle	200 mg/kg
Thiodipropionate dilauryle	200 mg/kg
<b>Synergistes associés à des antioxygènes</b>	<b>Concentration maximale</b>
Acide citrique	Limité e par les BPF
Citrate de sodium	Limité e par les BPF
Mélange de citrate d'isopropyle	100 mg/kg

**1. AUTRES FACTEURS DE QUALITE**

	Matière grasse laitière anhydre/huile de beurre anhydre	Huile de beurre	Ghee
Teneur maximale en acides gras libres (% m/m en tant qu'acide oléique)	0,3	0,4	0,4
Teneur maximale en peroxydes (milli-équivalent d'oxygène/kg de matière grasse)	0,3	0,6	0,6
Saveur et odeur	Compatibles avec les exigences du marché après chauffage d'un échantillon à 40-45 ° C		
Texture	En fonction de la température, de lisse avec de fins granules à liquide		

**2. AUTRES CONTAMINANTS**

**Métaux lourds**

Les limites ci-après s'appliquent à la matière grasse laitière anhydre, à l'huile de beurre anhydre et à l'huile de beurre:

Métal	Concentration maximale
Cuivre	0,05 mg/kg
Fer	0,2 mg/kg

**3. AUTRES METHODES D'ANALYSE**

**3.2 Détermination de la teneur en acides gras libres (exprimé e en acide oléique)**

Selon la méthode FIL 6B:1989/ISO 1740:1975/AO AC 969.17.

La teneur en acides gras libres peut être calculé e en multipliant par 0,282 l'indice d'acide.

**3.3 Détermination de l'indice de peroxyde**

Selon la méthode FIL 74A:1991/ISO 3976:1977.

**3.5 Détermination de la teneur en cuivre**

Selon la méthode FIL 76A:1980/ISO 5738:1980/AOAC 960.40.

**3.6 Détermination de la teneur en fer**

Selon la méthode FIL 103A:1986/ISO 6732:1985.

**AVANT-PROJET DE NORME REVISEE POUR LES LAITS CONCENTRES (A-3)  
(porté a l'étape S de la procédure du Codex)**

L'annexe à la présente norme comprend les critères de qualité et de composition, qui ont été approuvés sur le plan international pour faciliter les échanges commerciaux et qu'il est vivement recommandé aux commerçants d'utiliser, au besoin, comme base de leurs contrats de vente et d'achat. Cependant, cette annexe ne fait pas partie de la norme et, par conséquent, son acceptation n'est pas automatique lors de l'adoption de la norme par les gouvernements.

**1. CHAMP D'APPLICATION**

La présente norme s'applique aux laits concentrés destinés à la consommation directe ou à un traitement ultérieur, conformément aux définitions figurant à la section 2 de la norme.

**2. DESCRIPTION**

Les laits concentrés sont des produits laitiers obtenus par élimination partielle de l'eau contenue dans le lait. Leur teneur en matière grasse et/ou en protéines peut avoir été ajustée, uniquement pour satisfaire aux facteurs de composition figurant à la section 3 de la présente norme, par l'addition et/ou le retrait de constituants du lait d'une manière telle que cela ne modifie le rapport protéines de lactosérum/caséine du lait utilisé comme matière première.

**3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE**

**3.1 Matières premières**

Lait et crème

Les constituants du lait ci-après sont autorisés aux fins d'ajustement:

- rétentat du lait \*
- perméat du lait \*
- lactose
- laits en poudre
- crèmes en poudre
- laits concentrés

\* la définition figure en annexe à la présente norme.

**3.2 Composition**

**Lait concentré**

Teneur minimale en matière grasse laitière	7,5% m/m
Teneur minimale en extrait sec du lait	25,0% m/m
Teneur minimale en protéines du lait dans l'extrait sec dégraissé	34% m/m

**Lait concentré écrémé**

Teneur maximale en matière grasse laitière	1,0% m/m
Teneur minimale en extrait sec du lait	20,0% m/m

Teneur minimale en protéines du lait dans l'extrait sec dégraissé 34% m/m

#### **Lait concentré partiellement écrémé**

Teneur en matière grasse laitière comprise entre 1,0% et 7,5% m/m  
Teneur minimale en extrait sec dégraissé 17,5%  
Teneur minimale en extrait sec du lait 20,0%  
Teneur minimale en protéines du lait dans l'extrait sec dégraissé 34 % m/m

#### **Lait concentré riche en matière grasse**

Teneur minimale en matière grasse laitière 15,0 % m/m  
Teneur minimale en extrait sec dégraissé 11,5 % m/m  
Teneur minimale en protéines du lait dans l'extrait sec dégraissé 34 % m/m

### **4. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

Seuls les additifs alimentaires mentionnés dans l'annexe (ou dans la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires, lorsque celle-ci aura été adoptée) peuvent être utilisés dans les limites fixées.

### **5. CONTAMINANTS**

#### **5.1 Métaux lourds**

Les produits visés par les dispositions de la présente norme doivent être conformes aux limites maximales fixées par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants.

#### **5.2 Résidus de pesticides**

Les produits visés par les dispositions de la présente norme doivent être conformes aux limites maximales de résidus fixées par le Comité du Codex sur les résidus de pesticides.

### **6. HYGIENE**

**6.1** Il est recommandé que le produit visé par les dispositions de la présente norme soit préparé et manipulé conformément aux sections appropriées du Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969), et des autres Codes d'usages recommandés par la Commission du Codex Alimentarius qui concernent ce produit.

**6.2** Dans la mesure compatible avec les bonnes pratiques de fabrication, le produit doit être exempt de matières inadmissibles.

**6.3** Lorsqu'il est analysé selon des méthodes appropriées d'échantillonnage et d'examen, le produit:

- a) doit être exempt de microorganismes en quantités pouvant présenter un risque pour la santé;
- b) doit être exempt de parasites pouvant présenter un risque pour la santé;
- c) ne doit contenir aucune substance provenant de microorganismes en quantités pouvant présenter un risque pour la santé .

## **7. ETIQUETAGE**

Les produits pré emballés visés par les dispositions de la présente norme doivent être étiquettes conformément à la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires pré emballées (CODEX STAN 1-1985).

### **7.1 Nom du produit**

Le nom du produit doit être:

Lait concentré		conformément aux facteurs de composition énoncés au par. 3
Lait concentré écrémé		
Lait concentré partiellement écrémé		
Lait concentré riche en matière grasse		

Le lait concentré partiellement écrémé peut être appelé "lait concentré demi-écrémé", lorsque la teneur en matière grasse laitière est de 4-4,5 pour cent et la teneur minimale en extrait sec du lait de 24 pour cent m/m.

**7.1.1** Lorsque, pour la fabrication du produit ou d'une partie quelconque du produit, on utilise du lait autre que du lait de vache, un ou plusieurs mots désignant l'animal ou les animaux d'où provient ce lait devront être insérés immédiatement avant ou après le nom du produit, mais cette précision n'est pas nécessaire si son omission ne risque pas d'induire le consommateur en erreur.

### **7.2 Déclaration de la teneur en matière grasse**

La teneur en matière grasse, exprimée en pourcentage du poids du produit, doit être déclarée pour tous les produits.

### **7.3 Etiquetage des récipients non destinés à la vente au détail**

Les renseignements requis aux Sections 4.1 à 4.8 de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires pré emballées et, au besoin, les instructions d'entreposage, doivent figurer soit sur le récipient, soit dans les documents d'accompagnement. Toutefois, le nom du produit, l'identification du lot, ainsi que le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballeur doivent être indiqués sur le récipient ou, à défaut, sur le produit lui-même. L'identification du lot et le nom et l'adresse peuvent être remplacés par une marque d'identification, à condition que cette dernière puisse être clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.

## **8. METHODES D'ECHANTILLONNAGE ET D'ANALYSE**

### **8.1 Echantillonnage**

Selon la méthode FIL 50B:1985/ISO 707:1985/AOAC 968.12.

### **8.2 Détermination de la teneur en matière grasse**

Selon la méthode FIL 13C:1987/ISO 1737:1985/AOAC 920.115F.945.48G

### **8.3 Détermination de la teneur en extrait sec total**

Selon la méthode FIL 21B:1987/ISO 6731:1989/AOAC 925.23AF,920.107, 945.48D.

**ADDITIFS ALIMENTAIRES**

**Stabilisants**

Sels de sodium, de potassium et de calcium des acides:

- chlorhydrique
- citrique
- carbonique
- orthophosphorique
- polyphosphorique

Carragénine

**Concentration maximale**

2000 mg/kg seuls ou  
3000 mg/kg en combinaison  
exprimés en tant que substances  
anhydres

150 mg/kg

**Appendice**

**Définitions**

\* **Le rétentat du lait** est le produit obtenu après concentration des protéines du lait par ultrafiltration du lait, du lait partiellement écrémé ou du lait écrémé .

**Le perméat du lait** est le produit, composé essentiellement de lactosérum (eau, lactose, sels et minéraux) qui subsiste après élimination des protéines du lait et de la matière grasse litière contenues dans le lait, le lait partiellement écrémé ou le lait écrémé par ultrafiltration.



**AVANT-PROJET DE NORME REVISEE POUR LES LAITS CONCENTRES SUCRES  
(A-4)  
(Porté à l'étape 5 de la procédure du Codex)**

L'Annexe a la présente norme comprend les critères de qualité et de composition, qui ont été approuvés sur le plan international pour faciliter les échanges commerciaux et qu'il est vivement recommandé aux commerçants d'utiliser, au besoin, comme base de leurs contrats de vente et d'achat. Cependant, cette annexe ne fait pas partie de la norme et, par conséquent, son acceptation n'est pas automatique lors de l'adoption de la norme par les gouvernements.

**1. CHAMP D'APPLICATION**

La présente norme s'applique aux laits concentrés sucrés destinés à la consommation directe ou à un traitement ultérieur, conformément aux définitions figurant à la section 2 de la norme.

**2. DESCRIPTION**

Les laits concentrés sucrés sont des produits laitiers obtenus par élimination partielle de l'eau contenue dans le lait, avec adjonction de saccharose. Leur teneur en matière grasse et/ou en protéines peut avoir été ajustée, uniquement pour satisfaire aux critères de composition énoncés à la Section 3 de la présente norme, par l'addition et/ou le retrait de constituants du lait d'une manière telle que cela ne modifie pas le rapport protéines de lactosérum/caséine du lait utilisé comme matière première.

**3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE**

**3.1 Matières premières**

Lait et crème

Les constituants du lait ci-après sont autorisés aux fins d'ajustement:

- rétentat du lait \*
- perméat du lait \*
- lactose (également aux fins de cristallisation)
- laits en poudre
- crèmes en poudre
- laits concentrés
- laits concentrés sucrés

\* La définition figure en Annexe à la présente norme.

**3.2 Ingrédients autorisés**

Saccharose

**3.3 Composition**

**Lait concentré sucré**

Teneur minimale en matière grasse laitière	8,0% m/m
Teneur minimale en extrait sec du lait	28,0% m/m
Teneur minimale en protéines du lait dans l'extrait sec dégraissé	34% m/m

### **Lait concentré sucré écrémé**

Teneur maximale en matière grasse laitière	1,0% m/m
Teneur minimale en extrait sec du lait	24,0% m/m
Teneur minimale en protéines du lait dans l'extrait sec dégraissé	34% m/m

### **Lait concentré sucré partiellement écrémé**

Teneur en matière grasse laitière	comprise entre 1,0% et 8,0% m/m
Teneur minimale en extrait sec dégraissé	20,0% m/m
Teneur minimale en extrait sec du lait	24,0% m/m
Teneur minimale en protéines du lait dans l'extrait sec dégraissé	34% m/m

### **Lait concentré sucré riche en matière grasse**

Teneur minimale en matière grasse laitière	16,0% m/m
Teneur minimale en extrait sec dégraissé	14,0% m/m
Teneur minimale en protéines du lait dans l'extrait sec dégraissé	34% m/m

## **4. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

Seuls les additifs alimentaires mentionnés dans l'Annexe (ou dans la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires, lorsque celle-ci aura été adoptée) peuvent être utilisés dans les limites fixées.

## **5. CONTAMINANTS**

### **5.1 Métaux lourds**

Les produits visés par les dispositions de la présente norme doivent être conformes aux limites maximales fixées par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants.

### **5.2 Résidus de pesticides**

Les produits visés par les dispositions de la présente norme doivent être conformes aux limites maximales de résidus fixées par le Comité du Codex sur les résidus de pesticides.

## **6. HYGIENE**

**6.1** Il est recommandé que le produit visé par les dispositions de la présente norme soit préparé et manipulé conformément aux sections appropriées du Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969), et des autres Codes d'usages recommandés par la Commission du Codex Alimentarius qui concernent ce produit.

**6.2** Dans la mesure compatible avec les bonnes pratiques de fabrication, le produit doit être exempt de matières inadmissibles.

**6.3** Lorsqu'il est analysé selon des méthodes appropriées d'échantillonnage et d'examen, le produit:

- a) doit être exempt de microorganismes en quantités pouvant présenter un risque pour la santé;
- b) doit être exempt de parasites pouvant présenter un risque pour la santé

- c) ne doit contenir aucune substance provenant de microorganismes en quantités pouvant présenter un risque pour la santé .

## **7. ETIQUETAGE**

Les produits pré emballés visés par les dispositions de la présente norme doivent être étiquetés conformément à la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires pré emballées (CODEX STAN 1-1985).

### **7.1 Nom du produit**

Le nom du produit doit être:

Lait concentré sucré	Conformément aux facteurs de composition énoncés au paragraphe 3
Lait concentré sucré écrémé	
Lait concentré sucré partiellement écrémé	
Lait concentré sucré riche en matière grasse	

Le lait concentré sucré partiellement écrémé peut porter la désignation "lait concentré sucré demi-écrémé", si la teneur en matière grasse laitière est de 4-4,5% et la teneur minimale en extrait sec du lait de 28% m/m.

**7.1.1** Lorsque, pour la fabrication du produit ou d'une partie quelconque du produit, on utilise du lait autre que du lait de vache, un ou plusieurs mots désignant l'animal ou les animaux d'où provient ce lait devront être insérés immédiatement avant ou après le nom du produit, mais cette précision n'est pas nécessaire si son omission ne risque pas d'induire le consommateur en erreur.

### **7.2 Déclaration de la teneur en matière grasse**

La teneur en matière grasse, exprimée en pourcentage du poids du produit, doit être déclarée pour tous les produits.

### **7.3 Etiquetage des récipients non destinés à la vente au détail**

Les renseignements requis aux Sections 4.1 à 4.8 de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires pré emballées et, au besoin, les instructions d'entreposage, doivent figurer soit sur le récipient, soit dans les documents d'accompagnement. Toutefois le nom du produit, l'identification du lot, ainsi que le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballleur, doivent être indiqués sur le récipient ou, à défaut, sur le produit lui-même . L'identification du lot et le nom et l'adresse peuvent être remplacés par une marque d'identification, à condition que cette dernière puisse être clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.

## **8. METHODES D'ECHANTILLONNAGE ET D'ANALYSE**

### **8.1 Echantillonnage**

Selon la méthode FIL 50B:1985/ISO 707:1985/AOAC 968.12.

### **8.2 Détermination de la teneur en matière grasse**

Selon la méthode FIL 13C:1987/ISO 1737:1985/AOAC 920.115F,945.48G.

### **8.3 Détermination de la teneur en extrait sec total**

Selon la méthode FIL 15B:1982/ISO 6734:1991/ou AOAC 920.115D.

## Annexe

### ADDITIFS ALEMENTAIRES

#### Stabilisants

Sels de sodium, de potassium et de calcium des acides:

chlorhydrique  
citrique  
carbonique  
orthophosphorique  
polyphosphorique

Carragénine

#### Concentration maximale

2000 mg/kg seuls ou  
3000 mg/kg en combinaison  
exprimes en tant que substances  
anhydres

150 mg/kg

## Appendice

### 1. COMPOSITION

#### Teneur en saccharose

La proportion de saccharose pouvant être ajoutée au lait est limitée par les bonnes pratiques de fabrication et doit être comprise entre une valeur minimale susceptible de préserver la qualité de conservation du produit et une valeur maximale au-delà de laquelle le saccharose risque de se cristalliser. La quantité ajoutée doit être telle que le rapport  $(100 \times \% \text{ saccharose}) / (\% \text{ de saccharose} + \% \text{ d'eau})$  se situe entre 60,5% et 64,5%.

### 2. AUTRES METHODES D'ANALYSE

#### Détermination de la teneur en saccharose

Selon la méthode FIL 35 A: 1992, ISO 2911:1976, AOAC 920.115.

#### Définitions

\* Le **rétentat du lait** est le produit obtenu après concentration des protéines du lait par ultrafiltration du lait, du lait partiellement écrémé ou du lait écrémé.

Le **perméat du lait** est le produit, composé essentiellement de lactosérum (eau, lactose, sels et minéraux) qui subsiste après élimination des protéines du lait et de la matière grasse laitière contenues dans le lait, le lait partiellement écrémé ou le lait écrémé par ultrafiltration.

**AVANT-PROJET DE NORME REVISEE POUR LES LAITS ET CREMES EN POUVRE  
(A-5/A-10)  
(porté à l'étape 5 de la procédure du Codex)**

L'Annexe à la présente norme comprend les critères de qualité et de composition, qui ont été approuvés sur le plan international pour faciliter les échanges commerciaux et qu'il est vivement recommandé aux commerçants d'utiliser, au besoin, comme base de leurs contrats de vente et d'achat. Cependant, cette Annexe ne fait pas partie de la norme et, par conséquent, son acceptation n'est pas automatique lors de l'adoption de la norme par les gouvernements.

**1. CHAMP D'APPLICATION**

La présente norme s'applique aux laits et aux crèmes en poudre destinés à la consommation directe ou à un traitement ultérieur, conformément aux définitions figurant à la Section 2 de la norme.

**2. DESCRIPTION**

Les laits et crèmes en poudre sont des produits laitiers obtenus par élimination de l'eau contenue dans le lait. Leur teneur en matière grasse et/ou en protéines peut avoir été ajustée, uniquement pour satisfaire aux critères de composition énoncés à la section 3 de la présente norme, par l'addition et/ou le retrait de constituants du lait, d'une manière telle que cela ne modifie pas le rapport protéines de lactosérum/caséine du lait utilisé comme matière première.

**3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE**

**3.1 Matières premières**

Lait et crème

Les constituants du lait ci-après sont autorisés aux fins d'ajustement:

- rétentat du lait\*
- perméat du lait \*
- lactose
- laits en poudre
- crèmes en poudre
- laits concentrés

\* La définition figure en Annexe à la présente norme.

**3.2 Composition**

**Crème en poudre**

Teneur minimale en matière grasse laitière	50% m/m
Teneur maximale en eau	5% m/m
Teneur minimale en protéines du lait dans l'extrait sec dégraissé	34% m/m

### **Lait en poudre riche en matière grasse**

Teneur en matière grasse laitière	comprise entre 42% et 50% m/m
Teneur maximale en eau	5% m/m
Teneur minimale en protéines du lait dans l'extrait sec dégraissé	34% m/m

### **Lait entier en poudre**

Teneur en matière grasse laitière	comprise entre 26% et 42% m/m
Teneur maximale en eau	5% m/m
Teneur minimale en protéines du lait dans l'extrait sec dégraissé	34% m/m

### **Lait partiellement écrémé en poudre**

Teneur en matière grasse laitière	comprise entre 1,5% et 26% m/m
Teneur maximale en eau	5% m/m
Teneur minimale en protéines du lait dans l'extrait sec dégraissé	34% m/m

### **Lait écrémé en poudre**

Teneur maximale en matière grasse laitière	1,5% m/m
Teneur maximale en eau	5% m/m
Teneur minimale en protéines du lait dans l'extrait sec dégraissé	34% m/m

## **4. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

Seuls les additifs alimentaires mentionnés dans l'Annexe (ou dans la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires, lorsque celle-ci aura été adoptée) peuvent être utilisés dans les limites fixées.

## **5. CONTAMINANTS**

### **5.1 Métaux lourds**

Les produits visés par les dispositions de la présente norme doivent être conformes aux limites maximales fixées par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants.

### **5.2 Résidus de pesticides**

Les produits visés par les dispositions de la présente norme doivent être conformes aux limites maximales de résidus fixées par le Comité du Codex sur les résidus de pesticides.

## **6. HYGIENE**

**6.1** Il est recommandé que le produit visé par les dispositions de la présente norme soit préparé et manipulé conformément aux sections appropriées du Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969), et des autres Codes d'usages recommandés par la Commission du Codex Alimentarius qui concernent ce produit.

**6.2** Dans la mesure compatible avec les bonnes pratiques de fabrication, le produit doit être exempt de matières inadmissibles.

**6.3** Lorsqu'il est analysé selon des méthodes appropriées d'échantillonnage et d'examen, le produit:

- a) doit être exempt de microorganismes en quantités pouvant présenter un risque pour la santé;
- b) doit être exempt de parasites pouvant présenter un risque pour la santé;
- c) ne doit contenir aucune substance provenant de microorganismes en quantités pouvant présenter un risque pour la santé .

## **7. ETIQUETAGE**

Les produits pré emballés visés par les dispositions de la présente norme doivent être étiquetés conformément à la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires pré emballées (CODEX STAN 1-1985)

### **7.1 Nom du produit**

Le nom du produit doit être:

Crème en poudre	Conformément aux facteurs de compositions énoncés à la Section 3.2
Lait en poudre riche en matière grasse	
Lait entier en poudre	
Lait partiellement écrémé en poudre	
Lait écrémé en poudre	

Le lait partiellement écrémé en poudre peut porter la désignation "lait demi-écrémé en poudre" à condition que la teneur en matière grasse laitière ne dépasse pas 16% m/m et ne soit pas inférieure à 14% m/m.

Si la législation nationale l'autorise ou si le consommateur connaît le produit sous un autre nom dans le pays où il est vendu, le lait entier en poudre peut porter la désignation "lait non écrémé en poudre" et le lait écrémé en poudre peut porter la désignation "lait maigre en poudre".

**7.1.1** Lorsque, pour la fabrication du produit ou d'une partie quelconque du produit, on utilise du lait autre que du lait de vache, un ou plusieurs mots désignant l'animal ou les animaux d'où provient ce lait devront être insérés immédiatement avant ou après le nom du produit, mais cette précision n'est pas nécessaire si son omission ne risque pas d'induire le consommateur en erreur.

### **7.2 Déclaration de la teneur en matière grasse**

Le pourcentage, en poids, de matière grasse du lait partiellement écrémé en poudre doit être déclaré sur l'étiquette.

### **7.3 Etiquetage des récipients non destinés à la vente au détail**

Les renseignements requis aux Sections 4.1 à 4.8 de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires pré emballées et, au besoin, les instructions d'entreposage, doivent figurer soit sur le récipient, soit dans les documents d'accompagnement. Toutefois le nom du produit, l'identification du lot, ainsi que le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballleur, doivent être indiqués sur le récipient ou, à défaut, sur le produit lui-même . L'identification du lot et le nom et l'adresse peuvent être remplacés par une marque d'identification, à condition que cette dernière puisse être clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.

## **8. METHODES D'ECHANTILLONNAGE ET D'ANALYSE**

### **8.1 Echantillonnage**

Selon la méthode FIL 50B:1985/ISO 707:1985/AOAC 968.12.

### **8.2 Détermination de la teneur en matière grasse**

Selon la méthode FIL 9C:1987/ISO 1736:1985/AOAC 989.05.

### **8.3 Teneur en protéines**

Selon la méthode FIL 20B:1993/ISO CD 8968/AOAC 991.20-23 (6,38 x azote total par la méthode Kjeldahl).

### **8.4 Détermination de la teneur en eau**

Selon la méthode FIL 26A:1993/ISO CD 5537.1.

## **Appendice**

### **Définitions**

- \* Le rétentat du lait est le produit obtenu après concentration des protéines du lait par ultrafiltration du lait, du lait partiellement écrémé ou du lait écrémé  
Le perméat du lait est le produit, composé essentiellement de lactosérum (eau, lactose, sels et minéraux), qui subsiste après élimination des protéines du lait et de la matière grasse laitière contenues dans le lait, le lait partiellement écrémé ou le lait écrémé par ultrafiltration.



**AVANT-PROJET DE NORME REVISEE POUR LE FROMAGE (A-6)**  
**(porté à l'étape 5 de la procédure du Codex)**

**1. CHAMP D'APPLICATION**

La présente norme s'applique à tous les produits destinés à la consommation directe ou à un traitement ultérieur, conformément à la définition du fromage figurant à la section 2 de la présente norme. Sous réserve des dispositions de la norme, les normes applicables aux différents variétés de fromage, ou à des groupes de variétés de fromage, peuvent contenir des dispositions plus spécifiques que celles figurant dans la norme.

**2. DESCRIPTION**

**2.1** Le fromage est le produit frais ou affiné, de consistance solide ou semi-solide, dans lequel le rapport protéines de lactosérum/caséine ne dépasse pas celui du lait, et qui est obtenu:

- a) par coagulation complète ou partielle des matières premières suivantes: lait, lait écrémé, lait partiellement écrémé, crème, crème de lactosérum ou babeurre, seuls ou en combinaison, grâce à l'action de la présure ou d'autres agents coagulants appropriés et par égouttage partiel du lactosérum résultant de cette coagulation; et/ou
- b) par l'emploi de techniques de fabrication entraînant la coagulation du lait et/ou de matières provenant du lait, de façon à obtenir un produit fini ayant des caractéristiques physiques, chimiques et organoleptiques similaires à celles du produit défini au paragraphe a).

**2.1.1 Le fromage affiné** est du fromage qui n'est pas prêt à la consommation peu après sa fabrication, mais qui doit être maintenu pendant un certain temps à la température et dans les conditions nécessaires pour que s'opèrent les changements biochimiques et physiques caractéristiques du fromage.

**2.1.2 Le fromage affiné aux moisissures** est un fromage affiné où l'affinage est provoqué essentiellement par la prolifération de moisissures caractéristiques, dans la masse et/ou sur la surface du fromage.

**2.1.3 Le fromage frais ou non affiné** est du fromage qui est prêt à la consommation peu de temps après sa fabrication.

**3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE**

Les fromages qui portent une désignation correspondant à une norme internationale individuelle ou de groupe doivent être conformes aux spécifications figurant dans cette norme.

**3.1 Matières premières**

Seules sont autorisées les matières premières indiquées à la section 2 de la norme.

**3.2 Ingrédients autorisés**

- Cultures de bactéries lactiques inoffensives (levain) et cultures d'autres microorganismes sans danger;

- Présure ou autres enzymes coagulantes appropriées;
- Chlorure de sodium;
- Chlorure de calcium;
- Des substances aromatisantes non dérivées du lait, telles que les épices, peuvent être ajoutées en quantités telles qu'elles puissent être considérées uniquement comme des substances aromatisantes, à condition que ces substances ne soient pas destinées à prendre la place d'un constituant quelconque du lait et à condition que le fromage reste le constituant principal.

#### **4. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

**4.1** Seuls les additifs alimentaires mentionnés dans l'Annexe (ou dans la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires, lorsque celle-ci aura été adoptée) peuvent être utilisés dans les limites fixées.

**4.2** Dans le cas des fromages non visés par une norme Internationale individuelle ou de groupe, seuls peuvent être utilisés les additifs qui sont nécessaires d'un point de vue technologique et qui sont autorisés dans une norme internationale individuelle ou de groupe applicable à un type de fromage analogue, conformément aux caractéristiques énoncées à l'alinéa 7.1.1 ou, à défaut, à un type de fromage présentant les caractéristiques les plus proches.

#### **5. CONTAMINANTS**

##### **5.1 Métaux lourds**

Les produits visés par les dispositions de la présente norme doivent être conformes aux limites maximales fixées par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants.

##### **5.2 Résidus de pesticides**

Les produits visés par les dispositions de la présente norme doivent être conformes aux limites maximales de résidus fixées par le Comité du Codex sur les résidus de pesticides.

#### **6. HYGIENE**

**6.1** Il est recommandé que le produit visé par les dispositions de la présente norme soit préparé et manipulé conformément aux sections appropriées du Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969), et des autres Codes d'usages recommandés par la Commission du Codex Alimentarius qui concernent ce produit.

**6.2** Dans la mesure compatible avec les bonnes pratiques de fabrication, le produit doit être exempt de matières inadmissibles.

**6.3** Lorsqu'il est analysé selon des méthodes appropriées d'échantillonnage et d'examen, le produit:

- a) doit être exempt de microorganismes en quantités pouvant présenter un risque pour la santé;
- b) doit être exempt de parasites pouvant présenter un risque pour la santé;
- c) ne doit contenir aucune substance provenant de microorganismes en quantités pouvant présenter un risque pour la santé.

## 7. ETIQUETAGE

Les produits pré emballés visés par les dispositions de la présente norme doivent être étiquetés conformément à la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires pré emballées (CODEX STAN 1-1985).

### 7.1 Nom du produit

Seuls les produits conformes aux dispositions de la présente norme peuvent porter la désignation "fromage" ou "fromage frais", selon le cas. Seuls les produits conformes aux dispositions d'une norme internationale individuelle ou de groupe ou de la législation nationale, peuvent porter la désignation spécifique correspondante.

**7.1.1** Lorsqu'une norme internationale individuelle ou de groupe n'est pas applicable, ou que la composition du fromage n'est pas stipulée dans la législation nationale, le fromage peut être désigné conformément à la classification figurant dans le tableau ci-après, comme indiqué dans la législation nationale.

	Formule I		Formule II		Formule III
TEFD <sup>1</sup> (%)	Le présent élément de la dénomination sera	MGES <sup>2</sup>	Le second élément de la dénomination sera		Dé nomination d'après les principales caractéristiques d'affinage
< 51 49-56	Pâte extra dure Pâte dure	> 60 45-60	Extra gras Tout gras		1. Affiné a. principalement en surface b. principalement dans la masse
54-63 61-69 > 67	Pâte demi-dure Pâte demi-molle Pâte molle	25-45 10-25 < 10	Mi-gras Quart-gras Maigre		2. Affiné aux moisissures a. principalement en surface b. principalement dans la masse 3. Frais

<sup>1</sup> TEFD = Pourcentage de la teneur en eau dans le fromage dégraissé, c'est-à-dire:

$$\frac{\text{Poids de l'eau dans le fromage}}{\text{Poids total du fromage - matière grasse dans le fromage}} \times 100$$

<sup>2</sup> MGES = Pourcentage de la matière grasse dans l'extrait sec, c'est-à-dire:

$$\frac{\text{Teneur en matière grasse du fromage}}{\text{Poids total du fromage - eau dans le fromage}} \times 100$$

#### Exemple:

Soit, par exemple, un fromage ayant une TEFD de 57% et une MGES de 53% qui est affiné de la même manière que le Roquefort. Le nom serait alors:

Pâte demi-dure                      Tout gras                      Fromage affiné aux moisissures dans la masse  
(Formule I)                                      (Formule II)                                      (Formule III)

**7.1.2** Lorsque, pour la fabrication du produit ou d'une partie quelconque du produit, on utilise du lait autre que du lait de vache, un ou plusieurs mots désignant l'animal ou les animaux d'où provient ce lait devront être insérés immédiatement avant ou après le nom du produit. Toutefois, cette précision n'est pas nécessaire si son omission ne risque pas d'induire le consommateur en erreur ou si l'origine du lait est indiquée dans la norme internationale individuelle ou de groupe ou dans la législation nationale.

## **7.2 Pays d'origine**

Le pays d'origine (c'est-à-dire le pays dans lequel le fromage a été fabriqué et non le pays d'où la variété tire son origine) doit être déclaré, compte tenu de la Section 4.5 de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires pré emballées. En particulier, un fromage qui porte un nom de variété sans être fabriqué dans le pays d'où provient cette variété doit porter l'indication du pays de fabrication, même s'il est vendu sur le territoire national.

## **7.3 Déclaration de la teneur en matière grasse**

Aux fins de l'étiquetage nutritionnel, la teneur en matière grasse exprimée en pourcentage massique doit être déclarée. Pour caractériser le produit, la teneur en matière grasse doit être indiquée soit en pourcentage massique, soit en pourcentage de l'extrait sec\*, comme indiqué dans la législation nationale.

## **7.4 Liste des ingrédients**

Les cultures de levain, la présure ou toute autre enzyme coagulante appropriée et sans danger, le chlorure de calcium et l'anhydride carbonique n'ont pas besoin d'être déclarés dans la liste des ingrédients.

## **7.5 Etiquetage des récipients non destinés à la vente au détail**

Les renseignements requis aux Sections 4.1 à 4.8 de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires pré emballées et, au besoin, les instructions d'entreposage, doivent figurer soit sur le récipient, soit dans les documents d'accompagnement. Toutefois, le nom du produit, l'identification du lot, ainsi que le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballleur, doivent être indiqués sur le récipient ou, à défaut, sur le produit lui-même. L'identification du lot et le nom et l'adresse peuvent être remplacés par une marque d'identification, à condition que cette dernière puisse être clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.

# **8. METHODES D'ECHANTILLONNAGE ET D'ANALYSE**

## **8.1 Echantillonnage**

Selon la méthode FIL 50B:1985/ISO 707:1985/AOAC 968.12.

## **8.2 Détermination de la teneur en matière grasse**

Selon la méthode FIL 5B:1986/ISO 1735-1987/AOAC 933.05.

## **8.3 Détermination de la teneur en extrait sec**

Selon la méthode FIL 4A:1982/ISO 5534:1985 ou AOAC 926.08.

\* La matière grasse dans l'extrait sec peut être indiquée comme pré fixe % MGES, suffixe % MGES ou suffixe +.

**AVANT-PROJET DE NORME REVISEE POUR LE FROMAGE DE LACTOSERUM  
(porté à l'étape 5 de la procédure du Codex)**

**1. CHAMP D'APPLICATION**

La présente norme s'applique à tous les produits destinés à la consommation directe ou à un traitement ultérieur, conformément à la définition du fromage de lactosérum figurant à la section 2 de la norme. Sous réserve des dispositions de la présente norme, les normes applicables aux différents variétés de fromage de lactosérum peuvent contenir des dispositions plus spécifiques que celles figurant dans la norme.

**2. DESCRIPTION**

Le fromage de lactosérum est le produit solide ou semi-solide obtenu par la concentration du sérum, avec ou sans adjonction de lait, crème ou autres matières premières d'origine laitière, et par le moulage du produit concentré .

**3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE**

Le fromage de lactosérum qui porte une désignation correspondant à une norme internationale individuelle ou de groupe doit être conforme aux spécifications figurant dans cette norme.

**3.1 Matières premières**

Seules sont autorisées les matières premières indiquées à la Section 2 de la norme.

**4. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

Seuls les additifs alimentaires mentionnés dans l'Annexe (ou dans la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires, lorsque celle-ci aura été adoptée) peuvent être utilisés dans les limites fixées.

**5. CONTAMINANTS**

**5.1 Métaux lourds**

Les produits visés par les dispositions de la présente norme doivent être conformes aux limites maximales fixées par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants.

**5.2 Résidus de pesticides**

Les produits visés par les dispositions de la présente norme doivent être conformes aux limites maximales de résidus fixées par le Comité du Codex sur les résidus de pesticides.

**6. HYGIENE**

**6.1** Il est recommandé que le produit visé par les dispositions de la présente norme soit préparé et manipulé conformément aux sections appropriées du Code d'usages international recommandé - Principe généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969) et des autres Codes d'usages recommandés par la Commission du Codex Alimentarius qui concernent ce produit.

**6.2** Dans la mesure compatible avec les bonnes pratiques de fabrication, le produit doit être exempt de matières inadmissibles.

**6.3** Lorsqu'il est analysé selon des méthodes appropriées d'échantillonnage et d'examen, le produit:

- a) doit être exempt de microorganismes en quantités pouvant présenter un risque pour la santé ,
- b) doit être exempt de parasites pouvant présenter un risque pour la santé;
- c) ne doit contenir aucune substance provenant de microorganismes en quantités pouvant présenter un risque pour la santé .

## **7. ETIQUETAGE**

Les produits pré emballés visés par les dispositions de la présente norme doivent être étiquetés conformément à la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires pré emballées (CODEX STAN 1-1985).

### **7.1 Nom du produit**

Seuls les produits conformes aux dispositions de la présente norme peuvent porter la désignation "fromage de lactosérum".

Cette désignation peut s'accompagner d'une indication de la teneur en matière grasse, comme suit:

#### **Teneur en matière grasse sur la base de l'extrait sec \*\***

Fromage de lactosérum à la crème	minimum 33%
Fromage de lactosérum	minimum 10% et moins de 33%
Fromage de lactosérum écrémé	moins de 10%

\*\* La teneur en extrait sec du fromage de lactosérum comprend l'eau de cristallisation du lactose.

Seuls les produits conformes aux dispositions de la présente norme peuvent porter la désignation "fromage de lactosérum". Seuls les fromages de lactosérum conformes à une norme internationale ou à la législation nationale peuvent porter la désignation spécifique figurant dans la norme correspondante ou dans la législation nationale.

**7.1.1** Lorsque, pour la fabrication du produit ou d'une partie quelconque du produit, on utilise du lait autre que du lait de vache, un ou plusieurs mots désignant l'animal ou les animaux d'où provient ce lait, devront être insérés immédiatement avant ou après le nom du produit, mais cette précision n'est pas nécessaire si son omission ne risque pas d'induire le consommateur en erreur.

### **7.2 Déclaration de la teneur en matière grasse**

Aux fins de l'étiquetage, la teneur en matière grasse exprimée en pourcentage massique doit être déclarée. Pour caractériser le produit, la teneur en matière grasse doit être exprimée soit en pourcentage massique, soit en pourcentage de l'extrait sec, comme indiqué dans la législation nationale.

### **7.3 Pays d'origine**

Le pays d'origine (c'est-à-dire le pays dans lequel le fromage de lactosérum a été fabriqué et non le pays d'où la variété tire son origine) doit être déclaré, compte de la section 4.5 de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires pré emballées. En particulier, un fromage de lactosérum qui porte un nom de variété sans être fabriqué dans le pays d'où provient cette variété doit porter l'indication du pays de fabrication, même s'il est vendu sur le territoire national.

#### **7.4 Etiquetage des récipients non destinés à la vente au détail**

Les renseignements requis aux sections 4.1 à 4.8 de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires pré emballées et, au besoin, les instructions d'entreposage, doivent figurer soit sur le récipient, soit dans les documents d'accompagnement. Toutefois le nom du produit, l'identification du lot, ainsi que le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballleur, doivent être indiqués sur le récipient ou, à défaut, sur le produit lui-même. L'identification du lot et le nom et l'adresse peuvent être remplacés par une marque d'identification, à condition que cette dernière puisse être clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.

### **8. METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE**

#### **8.1 Echantillonnage**

Selon la méthode FIL 50B:1985/ISO 707:1985/AOAC 968.12.

#### **8.2 Détermination de la teneur en matière grasse**

Selon la méthode FIL 59A:1986/ISO 1854:1987/AOAC 974.09.

#### **8.3 Détermination de l'extrait sec**

Selon la méthode FIL 58:1970 (confirmé e en 1993)/ISO 2920:1974.

**Annexe**

### **ADDITIFS ALIMENTAIRES**

Acide sorbique et ses sels de sodium ou de potassium: maximum 1 000 mg/kg calculés en tant qu'acide sorbique.

**RAPPORT DU GROUPE TRIPARTITE FIL/ISO/AOAC INTERNATIONAL SUR LES  
METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE**

**Méthodes soumises au CCMMMP**

1. Les représentants de la FIL, de l'ISO et de l'AOAC International se sont réunis à Rome le 26 novembre 1994 pour faire le point à propos des méthodes d'analyse requises pour le Code de Principes pour le lait et les produits laitiers et les normes connexes.

Etaient présents:

- Dr. J.T.M. Wouters (FIL), Président
- Dr. J.-M. Fré my (FIL)
- M. E. Hopkin (FIL)
- M. G. Johnsson (FIL)
- Dr. R. Lodi (FIL)
- Dr. L.J. Maturin (FIL)
- Mme M. Lauwaars (AOAC International)
- M. M. van Schaik (ISO)
- M. R. Zwart (ISO)
- Dr. Y. Yamada (Codex)

Les représentants de la FIL, de l'ISO et de l'AOAC International se sont rencontrés 3 ou 4 fois par an dans les années 1990 à 1994 pour faire le point des progrès réalisés dans l'élaboration de méthodes standardisées nouvelles ou ré visées et pour coordonner la publication de ces méthodes par les 3 organisations.

2. Au cours de la réunion de novembre 1994, on a examiné le rapport soumis à la 22e session du Comité laitier (1990) (Annexe XIV, 22e session) et l'évolution des méthodes soumises cette année là . Certaines méthodes non-disponibles à cette occasion furent mises au point dans l'intervalle et sont listées au tableau ci-après.

On a également, au cours de cette réunion, dressé la liste des méthodes requises dans le cadre du Code de Principes mais non encore disponibles. Il s'agit de méthodes dont il é st fait état dans les normes de composition mais dont la méthodologie n'a pas pu être normalisée ou qui reste à certains égards incomplète.

Pour les questions restées non-résolues, la situation actuelle est la suivante:

**Matière grasse laitière anhydre (Norme A-2)**

- |                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| - Teneur en matière grasse (méthode indirecte) | Une méthode (Norme (FIL 24:1964) a été mise au point par la FIL mais cette méthode n'a pas fait l'objet d'une étude interlaboratoires. Par ailleurs, la méthode Schmid-Bonzynski-Ratzlaff est équivalente ou supérieure à celle de la Norme FIL 24. La FIL, l'ISO et l'AOAC International devraient donc examiner si la méthode SBR est applicable à la matière grasse laitière anhydre et à des produits similaires. |
|------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|



- Teneur en oxygène dissous On propose d'éliminer la clause concernant l'oxygène dissous. En tous cas, il s'est avéré impossible de standardiser une méthode à ce sujet et cela n'en vaut sans doute pas la peine.

#### **Préparations à base de fromages fondus, etc (Norme A-8c)**

- Teneur en extrait sec dérivé du fromage Cette question a été soumise au groupe d'experts compétent (E601). Les normes de composition pour les fromages fondus sont par ailleurs susceptibles d'être révisées à un stade ultérieur. L'étude d'une méthode pourrait être remise à plus tard lorsqu'il aura pu être déterminé si une méthode est nécessaire dans le contexte des nouvelles normes de composition.

#### **Yaourt et yaourt sucré (Norme A-11a) et yaourt aromatisé (A-11b)**

- Sucres On n'a jusqu'à présent pas étudié de méthode pour le saccharose dans les yaourts. Les normes de composition pour ces produits étant susceptibles d'être révisées à un stade ultérieur, il conviendra de s'assurer qu'une méthode est requise, avant d'entamer les travaux. S'il s'avère qu'une méthode est nécessaire, on pourrait demander à la FIL, à l'ISO et à l'AOAC International de mettre à l'étude une méthode plus moderne (CLHP) que celle utilisée actuellement pour la détermination du saccharose dans le lait concentré sucré (méthode polarimétrique, B14).

#### **Cottage cheese (Norme C-16).**

- Teneur en matière grasse
  - Teneur en eau
- Pour l'une et pour l'autre, il faut encore déterminer quelle est la méthode, parmi celles existantes, qui serait éventuellement applicable. La Norme C-16 est susceptible d'être révisée à un stade ultérieur et la question devra être posée à nouveau lorsque l'on disposera du texte révisé.

3. Détermination des protéines végétales dans les protéines laitières: les travaux se poursuivent au niveau du Groupe d'experts compétent (E302) et se focalisent sur les protéines du soja (technique ELISA).
4. Le CCMMP est invité à adopter les méthodes - nouvelles et révisées - qui figurent dans la partie 1 de la liste ci-après, et d'examiner celles figurant dans la partie 2.
5. Procédure d'adoption des méthodes d'analyse requises par le CCMMP

Le rapport CX/MMP 94/4 qui traite de l'harmonisation des procédures du CCMMP avec celles du Codex, souligne le fait, au par. 1 f), que le Manuel de

procédure du Codex (8e édition, page 133) exclue nommément les méthodes du CCMMP du mandat du Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (CCMAS).

Il est proposé de réintégrer les méthodes standardisées du CCMMP dorénavant dans le giron du CCMAS.

Le CCMMP est invité à examiner la proposition ci-dessus et à transmettre les recommandations appropriées à la Commission du Codex Alimentarius.

6. Le Groupe tripartite exprime sa volonté d'aider le CCMMP concernant les méthodes d'analyse et d'échantillonnage de la même manière qu'il l'a fait pour l'ancien Comité laitier FAO/OMS.

**Notes:**

1. Dans la liste ci-dessous, au moment de leur publication, les textes cités étaient valables. Toutes normes sont sujettes à révision 5 ans après leur publication et ont pu être re-rédigées.
2. Un relevé complet des méthodes adoptées par la FIL, l'ISO et l'AOAC International a été publié dans le Bulletin de la FIL No. 286/1993 (4e Ed.).

**PARTIE 1 - NOUVELLES METHODES ET METHODES REVISEES SOUMISES A LA VINGT ET UNIEME SESSION DE LA COMMISSION FOUR ADOPTION**

<b>PRODUIT</b>	<b>DISPOSITION</b>	<b>METHODE</b>	<b>PRINCIPE</b>
Fromages A-6	Acide citrique	Nome FIL 34C: 1992, ISO CD 2963, Méthode enzymatique AOAC 976.15	
Fromages fondus A-8	Acide citrique	Nome FIL 34C:1992, ISO CD 2963, Méthode enzymatique AOAC 976.15	
Lait concentré sucré A-4	Saccharose	Norme FIL 35A: 1992, ISO 2911:1976, AOAC 920.115	Polarimétrie
Matière grasse laitière anhydre A-2	Indice de peroxyde	Nome FIL 74A:1991, ISO 3976:1977,	Photométrie, FeCl <sub>3</sub> /NH <sub>4</sub> CNS
Matière grasse laitière anhydre A-2	Indice de peroxyde	AOAC 965.33	Titrimétrie
Lait et produits laitiers	Echantillonnage	Nome FIL 113A: 1990, ISO 5538:87	Contrôle par attributs
Casénes et caséates A-12, 13	Eau	Nome FIL 78C: 1990, ISO CD 5550	Gravimétrie, dessiccation a 102° C
Laits secs, mélanges secs pour crèmes glacées A-5 (lait en poudre)	Lactose	Nome FIL 79BM991, ISO DIS 5765	Méthode enzymatique
Fromages fondus A-8	Lactose	Nome FIL 79B.1991, ISO DIS 5765	Méthode enzymatique
Lait concentré sucré A-8	Extrait sec total	Norme FIL 15B:1991, ISO 6784:1991	Gravimétrie, dessiccation à 102° C
Lait concentré sucré A-4	Extrait sec total	AOAC 920.115D	Gravimétrie, étuve sous vide
Lait	Point de congélation	Nome FIL 108B:1991, ISO 5764:87,	Cryoscope a thermistance

		AOAC 961.07, 990.22	
Lait et produits laitiers	Echantillonnage	Nome FIL 136A: 1992, ISO 8197:1988	Contrôle par variables
Lait et produits laitiers, cas particuliers	Matière grasse	Nome FIL 126:1988, ISO 8262/3:87	Méthode Weibull-Bemtrop
Caséines et caséinates A-12, 13	Matière grasse	Nome FIL 127A: 1988, ISO 5543:86	Méthode Schmidt-Bondzynski-Ratslaff
Caséines et caséinates A-12, 13	Teneurs en nitrates et en nitrites	Norme FIL 120:1984, ISO 8195:87	Méthode spectrométrique avec sulfanilamide et dichlorhydrate de N-éthylène diamine, après réduction au cadmium
Laits secs A-5	Teneurs en nitrates et en nitrites	Norme FIL 95A:1984, ISO 6736:82	Méthode spectrométrique avec sulfanilamide et dichlorhydrate de N-éthylène diamine, après réduction au cadmium
Poudre de sérum	Teneurs en nitrates et en nitrites	Norme FIL 97A:1984, ISO 6740:85	Méthode spectrométrique avec sulfanilamide et dichlorhydrate de N-éthylène diamine, après réduction au cadmium
Fromage de sérum A-7	Teneurs en nitrates et en nitrites	Norme FIL 96A:1987, ISO 6739:88	Méthode spectrométrique avec sulfanilamide et dichlorhydrate de N-éthylène diamine, après réduction au cadmium
Lait sec A-5 ( <i>lait</i> en poudre)	Teneurs en sodium et potassium	Norme FIL 119A: 1987, ISO 8070:87, AOAC 990.23	Spectrométrie d'émission de flamme
Fromages fondus A-8	Phosphate ajouté	Norme FIL 51B: 1991	Calcul
Fromage et croûte de fromage	Natamycine	Norme FIL 140A:1992, ISO 9233:91	Spectrométrie d'absorption

A-6C			moléculaire et chromatographie liquide a haute performance
Lait	Azote	Norme FIL 20B:1993, ISO CD 8968, Titrimétrie, Kjeldahl AOAC 990-23	
Lait concentré en boîte A-3	Plomb	Norme FIL 133A:1992, ISO DIS 6733	Spectrométrie
Caséines et caséinates A-12, 13	Plomb	Norme FIL 133A: 1992, ISO DIS 6733	Spectrométrie
Lait et produits laitiers	Composés organochlorés	Norme FIL 75C:1991, ISO CD 3890, (Nombreuses méthodes) AOAC 970.52	
Lait et produits laitiers	Résidus de pesticides organophosphorés	Norme FIL (projet), ISO CD 9275, AOAC 970.52	Chromatographie
Lait et produits laitiers	Diphényles polychlorés	Norme FIL 130A: 1990, ISO CD 8260, AOAC 970.52	(Méthodes diverses)
Lait et lait sec A-5 (lait en poudre)	Aflatoxine M,	Norme FIL 11 A: 1990, ISO CD 7923, AOAC 974.17,980.21,986.16	CCM ou CLHP
Fromages fondus A-8	Emulsifiants ajoutés a base de citrate	Norme FIL 52A: 1992, ISO DIS 12082	Calcul
Lait, lait en poudre, babeurre, babeurre en poudre, lactosérum, poudre de lactosérum A-5 (lait en poudre)	Activité phosphatasique	Norme FIL 63:1971 (rév.), E-Doc 422, ISO 3356:75	Photométrie, réactif de Gibbs sur le phénol libéré
Lait, lait en poudre, babeurre, babeurre en poudre, lactosérum, poudre de lactosérum A-5 (lait en poudre)	Activité phosphatasique	Norme FIL 82A:1987 (rév.), E-Doc 422, ISO DIS 6090.2, AOAC 991.24	Examen visuel ou spectrométrie pour la détection du p-nitrophénol libéré
Lait écrémé en poudre A-5	Teneur en vitamine A	Norme FIL 142:1990, ISO CD 120.80,	Colorimétrie ou CLHP

Lait traite thermiquement	Teneur en lactulose	Norme FIL E-Doc 401, ISO CD 12868	CLHP ou CGL
Yaourt A-11a)	Extrait sec total	Norme FIL E-Doc 436, ISO CD 13580	Gravimétrie, dessiccation à 102° C
Lait sec A-5	Teneur en eau	Norme FIL 26A:1993, ISO CD 5537.2	Gravimétrie, dessiccation à 102° C
Crème en poudre A-10	Teneur en eau	Norme FIL 26A:1993, ISO CD 5537.2	Gravimétrie, dessiccation & 102° C

**PARTIE 2 NOUVELLES METHODES SOUMISES AU GROUPE TRIPARTITE POUR EXAMEN**

<b>PRODUIT</b>	<b>DISPOSITION</b>	<b>METHODE</b>	<b>PRINCIPE</b>
Lait traité thermiquement	Lactulose	Norme FIL 147A:1994, ISO CD 11868	Méthode CLHP et chromatographie en phase gazeuse
Yaourt A-11 a)	Extrait sec total	Norme FIL 151:1991, ISO CD 13850	Gravimétrie, dessiccation à 102° C
Lait	Teneur en phosphore total	Normé FIL 428:1990, ISO 9874:1992	Spectrométrie avec formation de bleu de molybdène
Lait et produits laitiers	Résidus de pesticides organophosphorés	Norme FIL 144:1990. ISO CD 9275.2	Chromatographie
Yaourt A-II a)	Acidité titrable	Norme FIL 150:1991, ISO DIS 11869	Potentiométrie
Lait et produits laitiers	Teneur en calcium	Norme FIL 154:1992, ISO CD 10125	Méthode spectrométrique d'absorption atomique de flamme
Lait et boissons lactées	Phosphatase alcaline	Norme FIL 155:1992, ISO DIS 11816, AOAC 991.24	Fluorométrie
Lait et produits laitiers	Teneur en zinc	Norme FIL 156:1992, ISO DIS 11813	Spectrométrie d'absorption atomique de flamme
Matière grasse laitière et produits à base de matière grasse laitière A-2	Teneur en cholestérol	Norme FIL 159:1992, ISO CD 12078	
Matière grasse laitière et produits à base de matière grasse laitière A-2	Teneur en cholestérol	AOAC 926.76A	Chromatographie en phase gazeuse
Lait concentré en boîte A-3	Teneur en étain	Norme FIL 160:1992, ISO CD 9941	Spectrométrie (n'ayant pas fait l'objet d'études interlaboratoires)

Lait concentré en boîte A-3	Teneur en étain	AOAC 985.15	Spectrométrie
Graisse de beurre A-2	Teneur en antioxygènes	Norme FIL 165:1993, ISO CD 12079	Chromatographie en phase liquide
Lait et laits secs A-5 (lait en poudre)	Teneur en iodure	Norme FIL 167:1994, ISO CD 14378	CLHP de paires d'ions en phase inverse
Lait concentré en boîte A-3	Teneur en étain	Norme FIL 168:1994, ISO CD 14377	Spectrométrie d'absorption atomique sans flamme
Produits à base de matière grasse laitière A-2	Teneur en eau	Norme FIL 23A: 1988, ISO CD 5536	Méthode de Karl Fischer
Caséines et caséinates A-12, 13	Particules brûlées et corps étrangers	Norme FIL E-Doc 588 App.3 (1994) ISO CD 5739	Comparaison visuelle avec des disques étalons après filtration
Lait et lait en poudre A-5 (lait en poudre)	Aflatoxine M1	Norme FIL E-Doc 592 App.1 (1994)	Immunoaffinité, chromatographie et CLHP