

**RAPPORT DE LA SIXIÈME SESSION DU  
COMITÉ MIXTE FAO/OMS  
D'EXPERTS GOUVERNEMENTAUX  
SUR LE CODE DE PRINCIPES  
CONCERNANT LE LAIT ET  
LES PRODUITS LAITIERS**

Tenue à Rome (Italie)  
17 - 21 juin 1963



ORGANISATION DES NATIONS UNIES POUR L'ALIMENTATION ET L'AGRICULTURE  
ORGANISATION MONDIALE DE LA SANTÉ





FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS  
ORGANISATION DES NATIONS UNIES POUR L'ALIMENTATION ET  
L'AGRICULTURE  
ORGANIZACION DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA AGRICULTURA Y  
LA ALIMENTACION  
Rome, Viale delle Terme di Caracalla. Cables: FOODAGRI, Rome. Tel. 3797

---



WORLD HEALTH ORGANIZATION  
ORGANISATION MONDIALE DE LA SANTÉ  
Genève, Palais des Nations. Câbles: UNISANTÉ, Genève. Tél. 33 10 00

Le Directeur-général de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture et le Directeur-général de l'Organisation mondiale de la santé ont l'honneur de vous envoyer Ci-joint un exemplaire du Rapport de la Sixième Session du Comité mixte PAO/OMS d'experts gouvernementaux sur le Code de principes concernant le lait et les produits laitiers qui a eu lieu à Rome du 17 au 21 juin 1963.

Ils se permettent d'attirer votre attention sur le "Résumé des points exigeant une décision de la part des gouvernements" qui se trouve à page 14.

ROME/GENEVE, le 19 juillet 1963

**Rapport de Réunion**  
**No AN 1963/5**  
**Juillet 1963**

RAPPORT DE LA  
SIXIEME SESSION DU COMITE MIXTE FAO/OMS D'EXPERTS  
GOUVERNEMENTAUX  
SUR LE  
CODE DE PRINCIPES  
CONCERNANT LE LAIT ET LES PRODUITS LAITIERS

Tenue à  
Rome, Italie  
17 - 21 juin 1963

Pour  
"RECAPITULATION DES QUESTIONS APPELANT UNE ACTION DES  
GOUVERNEMENTS"  
Voir page 14

## TABLE DES MATIERES

	<u>Page</u>
LISTE DES PARTICIPANTS	i
BUREAU DE LA SESSION ET SOUS-COMITE	viii
RAPPORT	1
RECAPITULATION DES QUESTIONS APPELANT UNE ACTION DES GOUVERNEMENTS	14
<u>NORME ADOPTEE PAR LE COMITE ET SOUMISE A NOUVEAU AUX GOUVERNEMENTS SOUS FORME REVISEE POUR ACCEPTATION</u>	
ANNEXE A - Norme NO. A. 7 - Fromage de Lactosérum	15
<u>TEXTE SOUMIS AUX GOUVERNEMENTS POUR OBSERVATIONS DETAILLEES</u>	
ANNEXE B - Projet de norme pour les fromages fondus (Processed cheese products)	16
ANNEXE C - Projet de norme pour le fromage préemballé	19
<u>PROCEDURE A SUIVRE POUR L'ETABLISSEMENT DE NORMES INTERNATIONALES INDIVIDUELLES POUR LES FROMAGES (Y COMPRIS LE FROMAGE DE LACTOSERUM ET LES FROMAGES FONDUS (PROCESSED CHEESE PRODUCTS))</u>	
ANNEXE D	20
<u>TABLEAU DE LA SITUATION RELATIVE AUX METHODES D'ECHANTILLONNAGE ET D'ANALYSE, ET MESURES RECOMMANDEES</u>	
ANNEXE E	24

## LISTE DES PARTICIPANTS

### DELEGUES

REPUBLIQUE FEDERALE  
D'ALLEMAGNE

Dr. Hans BOYSEN  
Ob. Reg. Rat  
Düsternbrookerweg 104-108  
Kiel (Allemagne)  
Dr. H. VAN. DE LOO (Expert)  
Meijerhofstrasse 6  
Hamburg - Hochkamp (Allemagne)  
Dr. W. GODBERSEN  
Federal Ministry of Food and Agriculture  
Bonn (Allemagne)

AUSTRALIE

M. Joseph R. BROWN  
Senior Dairy Produce Inspector  
Department of Primary Industry  
c/o Australia High Commissioner  
Australia House  
The Strand  
London S.W.2 (Royaume-Uni)

BELGIQUE

M. Paul R.V. JAMOTTE  
Chef de Travaux  
Station Laitière d'Etat  
Gembloux (Belgique)  
M. Jean Louis SERVAIS  
Ingénieur en Chef  
Directeur au Ministère de l'Agriculture  
6a Rue de la Charité  
Bruxelles (Belgique)

DANEMARK

M. K.P. ANDERSEN  
Mejerikontoret  
Aarhus (Danemark)  
M. C. VALENTIN HANSEN  
Agricultural Councillor  
Danish Embassy  
Viale del Poliulinico 129A  
Rome (Italie)  
M. P. KOCK HENRIKSEN  
Director  
Federation of Danish Dairy Associations  
Aarhus (Danemark)  
M. H. METZ  
Director  
Government Control of Dairy Products  
Christians Brygge 22 Copenhagen V  
(Danemark)

ESPAGNE

M. Guillermo ESCARDO  
Agregado Agrónomo  
Embajada de España en Italia  
Via Lima 23  
Rome (Italie)

M. Santiago MATALLANA  
Secretario Comité Nacional Lechero  
Conde Valle Suchil. 10  
Madrid 15 (Espagne)

ETATS-UNIS D'AMERIQUE

M. H.E. MEISTER (Délégué)  
Chief, Inspection and Grading Branch  
Dairy Division  
U.S. Department of Agriculture  
Washington D.C. (U.S.A.)

M.C.L. HUNTINGTON (Suppléant)  
Marketing Spécialist  
Foreign Agricultural Service  
U. S. Department of Agriculture  
Washington 25, D.C.(U.S.A)

Dr. W. HORWITZ (Expert)  
Staff Assistant  
Office of the Commissioner  
Food and Drug Administration  
Washington 25, D.C. (U.S.A.)

FRANCE

M. A. DESEZ  
Inspecteur divisionnaire de la Répression des  
Fraudes  
Ministère de l'Agriculture  
42bis rue de Bourgogne  
Paris 7e (France)

INDE

Shri Maharaj KRISHAN  
First Secretary  
Ministry of Food and Agriculture  
Embassy of India  
Rome (Italie)

ITALIE

Dr. Guido MARZANO  
Director of Division  
Ministry of Agriculture and Forestry  
Direzione Generale Tutela Economica Prodotti  
Agricoli  
Via XX Settembre  
Rome (Italie)

Dr. Rodolfo BARBATO  
Confederazione Generale Agricoltura Italiana  
Corso Vittorio Emanuele 101  
Rome (Italie)

M. Antonio MASUTTI (Adjoint)  
Associazione Italiana Lattiero-Casearia  
Via Muzio Clementi 70  
Rome (Italie)

M. Riccardo MONACELLI (Suppléant)  
Istituto Superiore di Sanità  
Rome (Italie)

M. R. OTTOALLI  
Vice-président  
ASSOCASEARI  
Via S. Sofia 8  
Milano (Italie)

M. G.P. ROBUSTELLI (Adjoint)  
Comité National Italien de la FAO  
Ministère de l'Agriculture et Forêts  
Via XX Settembre  
Rome (Italie)

M. V. SEPE  
Ministère de l'Agriculture et Forêts  
Via XX Settembre  
Rome (Italie)

Dr. F. ZAFARANA  
Comité National Italien de la FAO  
Ministère de l'Agriculture et Forêts  
Via XX Settembre  
Rome (Italie)

JAPON

M. Shunzo ITO  
First Secretary of Embassy  
Japanese Embassy  
Via Virgilio Orsini 18  
Rome (Italie)

KOWAÏT

Dr. M. Abdel Kader MOHAMED  
S.M.O. Preventive Health Service Section  
P.O. Box 637  
Kowait

NORVEGE

Prof. Rasmus MORK  
Vollebekk (Norvège)

NOUVELLE ZELANDE

Mr. James J. WALKER  
Inspector of Dairy Products  
St. Olaf House  
Tooley Street  
London S.E.1 (Royaume-Uni)

PAYS-BAS

Mr. Th. C.J.M. RIJSSENBECK (Chef de la

délégation)  
Director of Animal Husbandry  
Ministry of Agriculture and Fisheries  
1 v.d. Boschstraat 4  
The Hague (Pays-Bas)

Mr. G.H. HIBMA  
Secretary, Centrale Zuivelcommissie  
Jan van Nassastraat 85  
The Hague (Pays-Bas)

Mr. H.P. RADIER  
Secretary, Dairy Marketing Board  
Hoenstraat 5's Gravenhage  
The Hague (Pays-Bas)

Dr. C. SCHIERE  
Director  
Inspection Institute for Milk and Milk Products  
56 L.V. Meerderveert  
The Hague (Pays-Bas)

Dr. J.G. VAN GINKEL  
Director Government Dairy Station  
12B Vreewykstraat  
Leiden (Pays-Bas)

POLOGNE

Mr. Mieczyslaw GLODZ  
Vice President  
Polish Dairy Cooperatives Association  
Hoza 66/68  
Warszawa (Pologne)

Prof. Dr. E. PIJANOWSKI  
Agricultural University  
Department of Food and Agricultural Industries  
M. Rakowiecka 8  
Warsaw 12 (Pologne)

ROYAUME-UNI

Mr. G.O. KERMODE  
Principal  
Food Standards Division  
Ministry of Agriculture, Fisheries and Food  
Great Westminster House  
Horseferry Road  
London S.W.1 (Royaume-Uni)

Dr. A.L. PROVAN  
Chief Chemist  
Milk Marketing Board  
Thames Ditton  
Surrey (Royaume-Uni)

Mr. O.A. ROBERTSON  
Principal  
Milk and Milk Products Division

Ministry of Agriculture, Fisheries and Food  
Great Westminster House  
Horseferry Road  
London S.W.1 (Royaume-Uni)

Mr. F.C. WHITE  
National Association Of Creamery Proprietors  
Grading Service  
Amberley House  
Norfolk Street, Strand  
London W.C.2 (Royaume-Uni)

SUEDE

Dr. B.W. LJUNO  
Director  
Svenska Mejeriernas Riksförening  
Post Box  
Stockholm (Suède)

SUISSE

Dr. E. ACKERMANN  
Monbijoustrasse 36  
Bern (Suisse)

Dr. P. BORGEAUD  
A.F.I.C.O. S.A.  
La Tour-de-Peilz  
Vaud (Suisse)

M.. Guido BURKHALTER  
Dipl. Ing. Agr.  
Monbijoustrasse 45  
Bern (Suisse)

M. C. LANDOLT  
Directeur  
Schlosstrasse 2  
Langnau - Emmental (Suisse)

M. O. LANGHARD  
Directeur de l'Union Suisse de Fromage  
Monbijoustrasse 128  
Berne (Suisse)

THAILANDE

Mr. Yos BUNNAG  
Deputy Director-General  
Department of Science, Ministry of Industry  
Rama VI Road  
Bangkok (Thaïlande)

OBSERVATEURS

ARGENTINE

M. V.C. BRUNINI  
Agricultural Adviser  
Embassy of Argentina  
Rome (Italie)

LIGUE DES ETATS ARABES

Mr. Zouher KARBANI  
Representative of League of Arab States in  
Rome  
6, Ple Belle Arti  
Rome (Italie)

Mr. Mohamed ASSAAD  
League of Arab States  
6, Ple Belle Arti  
Rome (Italie)

FEDERATION EUROPEENNE DE  
ZOOTECHE

Dr. K. KALLAY  
Secretary General  
Corso Trieste 67  
Rome (Italie)

SOCIETE INTERNATIONALE DE  
LAITERIE

Mr. W.P. CROCKER  
c/o The Nestlé Company Ltd.  
St. George's House  
Wood Street  
London E.C.2 (Royaume-Uni)

FEDERATION INTERNATIONALE DE  
LAITERIE

Prof. A.M. GUERALT  
Président, F.I.L.  
10 rue Ortélius  
Bruxelles 4 (Belgique)

Prof. Dr. H. MULDER  
President, Study Commission, F.I.L.  
10 rue Ortélius  
Bruxelles (Belgique)

M. Pierre STAAL  
Secrétaire général, F.I.L.  
10, rue Ortélius  
Bruxelles 4 (Belgique)

FEDERATION INTERNATIONALE DES  
ASSOCIATIONS DE LA MARGARINE

Mr. A. BAKKER  
President  
Raamweg 44  
The Hague (Pays-Bas)

Mr. D.F. GROOS  
Secretary  
Raamweg 44  
The Hague (Pays-Bas)

ORGANISATION INTERNATIONALE  
DE NORMALISATION

Dr. J.G. VAN GINKEL  
Director  
Government Dairy Station  
12 B Vreewykstraat  
Leiden (Pays-Bas)

Mr. S. BOELSMA  
Government Dairy Station  
12 B Vreewykstraat  
Leiden (Pays-Bas)

COMMUNAUTE ECONOMIQUE  
EUROPEENNE

Dr. S. VENTURA  
Direction Générale de l'Agriculture  
12, Avenue de Broqueville  
Bruxelles (Belgique)

CONSEIL PERMANENT DE LA  
CONVENTION INTERNATIONALE DE  
STRESA

Dr. Francesca ZAFARANA  
Comité National Italien de la FAO  
c/o Ministère de l'Agriculture  
Via XX Setteimbri  
Rome (Italie)

ASSOCIATION DES CHIMISTES  
AGRICOLES OFFICIELS DE  
L'AMERIQUE DU NORD  
PERSONNEL DE LA FAO

Dr. W. HORWITZ  
Box 540, Benjamin Franklin Station  
Washington 4, D.C. (U.S.A.)

Dr. K.V.L. KESTEVEN  
Directeur de la Division de la  
Production et de la Santé Animales

Dr. R. TENTONI  
Spécialiste des Questions Laitières  
Sous-Division du Lait  
Division de la Production et de la Santé  
Animales

Dr. G.D. KAPSIOTIS  
Technologiste Alimentaire  
Sous-division de la Science et de la  
Technologie Alimentaire

M. F.H. TOWNSHEND  
Chargé du Programme  
sur les Normes Alimentaires

#### BUREAU DE LA SESSION ET SOUS-COMITES

Le bureau de la session a été ainsi constitué:

PRESIDENT :	Dr. W. LJUNG (Suède)
VICE-PRESIDENTS :	M. J.R. BROWN (Australie) M. H.E. MEISTER (Etats-Unis d'Amérique)
RAPPORTEUR :	M. F.C. WHITE (Royaume-Uni)

Sous-Comité des Méthodes de prélèvement d'échantillons et d'analyse :

PRESIDENT :	Dr. W. HORWITZ
-------------	----------------

## RAPPORT

### ETENDUE DE LA PARTICIPATION DES GOUVERNEMENTS

1. Lors de sa sixième \*session tenue en juin 1963, le Comité a analysé les réponses des 55 pays suivants aux questions formulées succinctement au paragraphe 21 du rapport de sa cinquième session.

Australie	République malgache
Autriche	Malaisie
Belgique	Mali
Bolivie	Malte
Birmanie	Ile Maurice
Cameroun	Népal
Canada	Pays-Bas
Ceylan	Nigeria
Chili	Norvège
Cuba	Philippines
Chypre	Pologne
Danemark	Portugal
France	Rhodésie et Nyassaland
République fédérale d'Allemagne	Sénégal
Ghana	Sierra Leone
Guatemala	République Somalie
Hong-Kong	Espagne
Inde	Afrique du Sud
Iran	République arabe syrienne
Irak	Salvador
Italie	Suède
Irlande	Suisse
Israël	Tanganyika
Corée	Togo
Koweït	Royaume-Uni
Laos	Etats-Unis d'Amérique
Luxembourg	Viet-Nam
	Zanzibar

\* Première session organisée sous les auspices conjoints de la FAO et de l'OMS, conformément à la recommandation de la Conférence mixte FAO/OMS sur les Normes Alimentaires, Genève, octobre 1962 (voir rapport de la Conférence, paragraphe 39),

2. Le Comité a pris note que les cinq pays ci-après avaient également communiqué leur acceptation du Code de principes:

Guatemala - Israël - Malaisie - Philippines - Togo

Le nombre d'acceptations du Code a ainsi été porté à 57. Les données détaillées relatives à toutes les acceptations seront fournies dans la quatrième édition du Code de principes (date de parution: automne 1963)•

#### NORME NO. A.4 - LAIT CONCENTRE SUCRE

3. Le Comité a étudié -une proposition du Secrétariat tendant à modifier le paragraphe 4 de la norme No. A.4 (1961) - Lait concentré sucré. La définition de ce produit admet l'addition de divers "sucres", ce qui implique la possibilité d'utiliser l'un quelconque des nombreux sucres disponibles qui se prêtent à cette fin. Par ailleurs,

tous les sucres n'ont pas le même pouvoir sucrant, ni ne présentent les mêmes propriétés technologiques et physiologiques; en outre, il y a parfois des différences de prix considérables d'un sucre à l'autre. Le sucre le plus utilisé dans la fabrication de ce produit étant le saccharose, le Comité adopté la disposition suivante afin de préciser le sens de la norme dans l'intérêt des consommateurs tout autant que des producteurs;

"4. Marquage et étiquetage

Lorsque des sucres autres que le saccharose sont utilisés, leur nom et leur pourcentage pondéral doivent être indiqués sur l'étiquette."

Cette disposition additionnelle est maintenant soumise aux gouvernements pour acceptation.

NORME NO. A.5 - LAITS EN POUUDRE

4. Le Comité a noté en outre que 32 acceptations additionnelles de la norme No. A.5 (1962) - Laits en poudre avaient été reçues, à savoir;

Australie	Irak	Nigeria
Bolivie	Iran	Norvège
Cameroun	Corée	Philippines
Canada	Koweït	Sierra Leone
Cuba	Laos	Sénégal
Chypre	Libéria	Afrique du Sud
Salvador	Luxembourg	Rhodesie du Sud
France	Madagascar	Suède
Ghana	Mali	République arabe syrienne
Guatemala	Ile Maurice	Thaïlande
	Népal	Viet-Nam

Le nombre total de gouvernements ayant accepté cette norme a ainsi été porté à 51.

NORME NO. A.6 - NORME GENERALE POUR LE FROMAGE

5. Tenant compte des commentaires reçus, le Comité a passé en revue les acceptations notifiées par 17 gouvernements au sujet de la Norme No. A.6 -Norme générale pour le fromage. Il a décidé de publier cette norme dans la quatrième édition du Code de principes, sous réserve des observations suivantes:
- a) Le fait que la teneur en eau n'est pas mentionnée au paragraphe 1.1 ne préjuge pas de la prise en considération de ce facteur dans telle ou telle des normes individuelles pour les fromages que le Comité pourrait élaborer ultérieurement,
  - b) Afin de couvrir l'utilisation éventuelle de lait reconstitué ou recombinaison dans le fromage, le Comité a décidé de donner le nouveau libellé ci-après à sa Décision n° 5, publiée dans la troisième édition du Code de principes:  
"Le Comité a décidé que toutes les normes adoptées dans le cadre du Code s'appliquent aux produits ainsi définis, quelle qu'en soit la méthode de fabrication."
  - c) Dans les cas où des normes internationales individuelles ont été établies pour des fromages, le terme "type" qui figure à la dernière ligne du

paragraphe 1.3 s'entend de tout, type de fromage dont la dénomination fait l'objet de ces normes.

- d) L'expression "tout autre indication claire du pays producteur", au paragraphe 1.4.1(a), s'entend de toute mention claire de l'adresse complète du fabricant ou du premier exportateur.
- e) Dans les versions française et espagnole du paragraphe 1.4.3, l'expression anglaise "full fat" doit être traduite littéralement "tout gras" et "todo graso" afin que les problèmes posés par cette dénomination apparaissent nettement.
- f) Le paragraphe 1.4.4 vise les types de fromages pressés à pâte dure, à pâte semi-dure ou persillés qui ne contiennent pas plus de 60 pour cent d'eau par rapport au poids du fromage vendu.
- g) Il est entendu que le paragraphe 1.4.2 ne s'applique pas lorsqu'une norme internationale individuelle pour un fromage en dispose autrement et, en particulier, sauf pour ce qui est de la teneur en matière grasse la plus élevée, chaque fois qu'une telle norme fixe plus d'une teneur minimum en matière grasse pour le fromage en question.

#### NORME NO. A.7 - FROMAGE DE LACTOSERUM

- 6. Le Comité décide de retirer la partie 2 (Fromage de lactosérum) de la norme No. A.6 et de lui donner la nouvelle rédaction qui figure à l'Annexe A, sous le titre distinct: Norme No. A.7 - Fromage de lactosérum. Cette norme est soumise à nouveau aux gouvernements pour acceptation, sous sa forme révisée.

#### PROJET DE NORME POUR LES FROMAGESPONDUS. (PROCESSED CHEESE PRODUCTS)

- 7. Le Comité a procédé à un examen préliminaire du projet de norme pour les fromagesfondus (processed cheese products), présenté par la FIL, et en a établi un texte révisé qui est reproduit à l'Annexe B et est actuellement soumis aux gouvernements pour observations détaillées. Il est entendu que le paragraphe 4.3 de ce projet de norme ne s'applique pas lorsqu'une norme internationale individuelle de composition en dispose autrement. En même temps, le Comité prie la FIL de lui soumettre aussitôt que possible un projet de norme couvrant des produits tels que les fromages "crème" pasteurisés et/ou homogénéisés qui sont fabriqués sans émulsifiants et qui, de ce fait, ne sont pas visés par le présent projet de norme pour les fromages fondus (processed cheese products).

S'agissant de la question des additifs dans les fromages fondus (processed cheese products), le Comité a formulé les commentaires suivants:

- a) Le Comité a étudié la question des émulsifiants en liaison avec la norme proposée par la FIL pour les fromages fondus (processed cheese products). Leur emploi a été jugé nécessaire pour assurer une bonne fabrication et, en conséquence, le Comité a examiné la nature et la dose des émulsifiants indiqués dans la norme proposée par la FIL (citrate et phosphates).
- b) En ce qui concerne la nature des émulsifiants, le Comité a noté que seuls étaient à retenir ceux qui figurent dans la liste générale officielle d'additifs autorisés qu'a établie le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires. Dans le cas des polyphosphates, on pense qu'ils ne sont pas absorbés tels quels dans l'organisme après ingestion par voie orale. En pratique, seuls les orthophosphates pénètrent dans la circulation, les effets

biologiques étant donc uniquement fonction de la dose d'orthophosphates absorbée. En d'autres termes, s'agissant de la détermination des tolérances, il conviendrait de considérer les polyphosphates comme des orthophosphates et de se baser sur leur teneur en phosphore.

- c) En ce qui concerne la dose des émulsifiants, le Comité estime que les quantités qui figurent dans la norme proposée par la FIL sont probablement dans les limites de tolérances d'absorption recommandées par le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires. En fait, ce Comité a recommandé pour les citrates une acceptation sans réserve et sans limite déterminée et, pour les phosphates (y compris les polyphosphates), une dose maximum de 30 mg par kg de poids corporel (sous forme de phosphore).
- d) Le projet de norme actuellement soumis aux gouvernements pour observations détaillées peut donc être accepté sans réserve du point de vue toxicologique, en ce qui concerne la nature et la dose des émulsifiants à utiliser. Il semble urgent de conclure à ce sujet un accord international de grande portée, compte tenu des perturbations considérables que le commerce international des fromages fondus (processed cheese products) risquerait autrement de subir.

#### PROJET DE NORME POUR LE FROMAGE PREEMBALLE

- 8. Le Comité a également examiné à titre préliminaire le projet de norme pour le fromage préemballé, présenté par la FIL, et en a établi un texte, révisé qui est reproduit à l'Annexe C et est actuellement soumis aux gouvernements pour observations détaillées.

#### ETABLISSEMENT DE NORMES INDIVIDUELLES POUR LES FROMAGES: PROCEDURE

- 9. Le Comité a examiné la procédure à suivre pour l'établissement de normes internationales individuelles pour les fromages, proposée par la FIL, et a adopté le texte révisé reproduit à l'Annexe D. Les gouvernements intéressés peuvent dès maintenant soumettre des demandes d'établissement de telles normes, conformément à cette procédure. Au sujet des paragraphes 2.2.2 et 2.2.3 de l'Annexe D, le Comité a précisé que l'absence du rapport requis de la FIL ne l'empêchera pas de procéder à l'examen de toute demande émanant d'un gouvernement.

#### METHODES D'ECHANTILLONNAGE ET D'ANALYSE

- 10. Tenant compte d'une proposition faite par la FIL, le Comité a recherché les moyens les plus appropriés pour élaborer et publier des méthodes d'échantillonnage et d'analyse à utiliser dans le cadre du Code et a décidé d'appliquer à l'avenir les modalités décrites aux alinéas a) à h) ci-dessous. Elles visent essentiellement à tirer le meilleur parti possible de l'expérience de la FIL, de l'ISO et de l'AOAC et du soutien de leurs adhérents. La responsabilité de l'élaboration de chaque méthode incombera uniquement à ces trois organismes, tandis que le Comité aura le droit de formuler des commentaires au sujet de chaque méthode avant sa mise au point définitive ainsi que des recommandations touchant les possibilités d'emploi de la méthode dans le cadre du Code ou des normes de composition adoptées au titre du Code.

- a) Le Comité énonce ses besoins concernant l'échantillonnage et l'analyse nécessaires pour l'application du Code et des normes de composition qu' a adoptées ou qu'il étudie.
  - b) Le Comité invite la FIL à convenir en principe d'une méthode, conjointement avec l'ISO et l'AOAC, et à préparer une norme préliminaire.
  - c) La FIL soumet ensuite cette norme préliminaire au Secrétariat.
  - d) Le Secrétariat communique ce texte pour observations aux gouvernements de tous les Etats Membres de la FAO et de l'OMS.
  - e) Après réception des commentaires des gouvernements, le Secrétariat soumet le texte au Comité d'experts pour examen.
  - f) Le Secrétariat communique à la FIL, à l'ISO et à l'AOAC les observations du Comité d'experts.
  - g) La FIL, l'ISO et l'AOAC préparent et publient le textedéfinitif de la méthode et en transmettent un exemplaire au Secrétariat.
  - h) Le Secrétariat soumet le texte définitif aux gouvernements de tous les Etats Membres de la FAO et de l'OMS préalablement à son adoption par le Comité d'experts et à son acceptation par les gouvernements selon la procédure habituelle du Comité.
11. Le Comité a préparé un tableau indiquant la situation relative aux méthodes d'échantillonnage et d'analyse (voir Annexe E) et a fait à cet égard les observations ci-après:
- 1) Les méthodes qui sont considérées comme étant au stade "Définitif" et qui, ayant été acceptées par les gouvernements, sont déjà publiées dans le Code au titre de la série de normes "B", devraient demeurer à ce stade jusqu'à décision ultérieure du Comité. Il faudrait procéder à une révision des méthodes tous les trois ans en tenant compte des commentaires éventuellement reçus pendant cette période. Lors de la première révision, ces méthodes devraient être mises sous la forme adoptée par l'ISO.
  - 2) Les besoins relatifs aux méthodes se trouvant au stade a) devraient être soumises à la FIL pour mesures à prendre.
  - 3) La "Méthode normalisée pour la détermination de la teneur, en matière grasse du lait liquide normal d'après Röse-Gottlieb" et la "Méthode normalisée pour la détermination de la teneur en matière grasse du lait concentré sucré et non sucré d'après Rose-Gottlieb", qui sont jugées se trouver au stade e), doivent être considérées aptes à passer au stade f). Elles devraient en conséquence être transmises, avec les commentaires reçus, à la FIL, à l'ISO et à l'AOAC.
  - 4) La "Méthode normalisée pour la détermination de la teneur en matière sèche du fromage", la "Méthode normalisée pour la détermination de la teneur en eau du beurre" et la "Méthode normalisée pour la détermination de la teneur en sel du beurre" devraient être considérées comme étant au stade f) et, en conséquence, être transmises à la FIL, à l'ISO et à l'AOAC. Si ces organisations ne peuvent donner leur accord de principe à l'une quelconque de ces méthodes, la norme en cause devrait automatiquement revenir au stade b).

- 5) Chaque norme de composition publiée dans le cadre du Code doit contenir une indication des méthodes d'échantillonnage et d'analyse applicables élaborées selon la procédure décrite ci-dessus. Lorsqu' il approuvera une méthode, le Comité indiquera si elle est indispensable à l'application du Code ou d'une ou plusieurs normes de composition. Il indiquera également dans chaque cas s'il faut publier intégralement le texte de la méthode ou si une simple référence bibliographique suffit.
  - 6) L'étude de la question de la nécessité des méthodes microbiologiques est renvoyée à la prochaine session du Comité.
  - 7) Etant donné qu'aucune modification de fond n'a été proposée par les gouvernements pour le texte du projet de norme "Prélèvement d'échantillons de fromage" (partie de la norme No. B.1 (1962)), cette norme sera publiée avec de légères rectifications de forme dans la quatrième édition du Code de principes; elle constituera la partie F de la norme No. B.1 (1962/3).
12. Le Comité attire l'attention sur l'importance du rôle de l'ISO dans les travaux sur les méthodes d'échantillonnage et d'analyse et prie instamment l'ISO de simplifier ses procédures dans toute la mesure du possible afin de réduire les délais. Il tient à féliciter le Secrétariat de l'ISO TC/34/SC5 du travail accompli jusqu'ici dans ce domaine.

#### CONDITIONS A OBSERVER EN MATIERE D'HIGIENE DU LAIT

13. Lors de sa cinquième session en 1962, le Comité a recommandé (voir Rapport, paragraphe 13) l'établissement de codes de pratiques concernant les conditions d'hygiène auxquelles les fabriques de produits laitiers devraient répondre, ainsi que les méthodes d'inspection à appliquer, car de tels codes seraient particulièrement utiles pour les pays en voie de développement. Le Comité a également pris note avec satisfaction des possibilités de collaborer plus étroitement avec l'OMS dans le cadre du Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires. Depuis la cinquième session du Comité, la Conférence mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, qui s'est réunie à Genève du 1er au 5 octobre 1962, a recommandé (voir Rapport, paragraphes 46 et 58) d'accorder la priorité aux règles fondamentales d'hygiène alimentaire, plus particulièrement dans le cas des pays tropicaux en voie de développement.
14. Du double point de vue scientifique et technologique, l'établissement d'une définition de la qualité hygiénique du lait et des produits laitiers exigerait l'étude de la question dans son ensemble sous trois rubriques.
  - a) production laitière dans les fermes}
  - b) traitement du lait et des produits laitiers}
  - c) normes minimums acceptables d'hygiène pour le lait et les produits laitiers.
15. Chacune de ces rubriques comporte toute une série de problèmes ardues. En ce qui concerne par exemple la production laitière dans les fermes, il faudrait étudier de façon détaillée les points ci-après:
  - 1) définition de l'animal laitier sain;
  - 2) approvisionnement en eau propre;
  - 3) méthodes de traite compatibles avec l'hygiène;

- 4) stérilisation satisfaisante des récipients à lait;
- 5) filtration et réfrigération du lait;
- 6) épreuves à pratiquer dans les centres de ramassage pour décider si le lait doit être accepté ou non.

Il ne semble guère faire de doute cependant que, si un programme de cette envergure venait à être entrepris, les possibilités d'aboutir –à des résultats positifs dans un avenir immédiat seraient extrêmement faibles.

16. Le Comité estime qu'il convient de simplifier de manière radicale ce problème extrêmement difficile. A son avis, il faudrait commencer par n'en examiner que deux aspects:

- 1) Etablissement d'une liste de prescriptions fondamentales dont l'application serait recommandée dans le cadre du Code de principes. Dans cette liste seraient précisées les méthodes et conditions de travail compatibles avec l'hygiène' sur lesquelles devrait porter l'inspection des fabriques de produits laitiers et des lieux de vente de ces produits en vue de la délivrance d'un permis d'exploitation.
- 2) Définition du critère "propre à la consommation" pour le lait et les principaux produits laitiers.

17. Le Comité recommande donc de renvoyer ces deux points pour étude à un groupe de travail ad hoc mixte FAO/OMS dont la réunion serait préparée en coopération étroite avec la FIL et d'autres organismes intéressés. Les objectifs de cette réunion\* seraient les suivants:

\* Le Comité a été informé également que la FIL envisage d'organiser prochainement des journées d'études sur l'hygiène du lait.

- 1) examiner les rapports du Comité mixte FAO/OMS d'experts de l'hygiène du lait, les monographies pertinentes de la FAO et de l'OMS et toute autre documentation appropriée afin de donner aux secrétariats de ces deux Organisations des directives concernant l'élaboration du projet de code de pratiques qu'il est proposé d'établir;
- 2) rechercher les moyens les plus appropriés pour vérifier l'absence de bactéries pathogènes et/ou de toxines dans le lait et les produits laitiers. Il n'y aurait pas lieu à ce stade d'établir des tolérances générales, concernant par exemple le nombre total de bactéries, encore qu'il s'agisse là de facteurs importants dans l'appréciation complète du problème de l'hygiène. Il faudrait aussi s'employer tout particulièrement à s'assurer la coopération d'organismes des Etats-Unis compétents dans ce domaine.

Le Comité a appris que des crédits étaient déjà disponibles pour organiser en 1963 une réunion d'un tel groupe ad hoc. Les recommandations du groupe, éventuellement accompagnées d'un projet de texte du code de pratiques, seraient ensuite soumises au Comité pour examen lors de sa septième session en 1964.

## SUBSTANCES AJOUTÉES AUX PRODUITS LAITIERS

[Autres que les fromages fondus (processed cheese products) voir paragraphe 7 ci-dessus]

18. La Conférence mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires (Genève, 1-5 octobre 1962) a recommandé d'accorder un rang de priorité élevé aux additifs alimentaires (agents conservateurs, émulsifiants, colorants, etc.). Aussi a-t-elle proposé que l'un des principaux points de l'ordre du jour de la première session (juin 1963) de la Commission du Codex Alimentarius porte sur l'étude du problème posé par les additifs alimentaires, en vue de l'inclusion à bref délai dans le Codex de normes de pureté et de listes d'additifs autorisés.
19. On est en train d'établir une liste officielle d'agents antiseptiques, antioxydants et émulsifiants, fondée sur les rapports du Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires; cette liste sera soumise à l'attention de la Commission du Codex Alimentarius lors de sa première session. Une autre liste des colorants alimentaires sera probablement présentée lors de la prochaine session de la Commission.
20. Avant de pouvoir opérer une sélection parmi les additifs énumérés dans ces listes générales et déterminer ceux qui conviennent le mieux pour les produits laitiers, il importe de dégager les facteurs essentiels à prendre en considération dans le choix d'un additif pour ces produits et dans la fixation de sa concentration admissible:
  - a) Concentration efficace de l'additif alimentaire examiné, qu'exigerait une bonne pratique technologique.
  - b) Utilisations possibles de l'additif en question dans les denrées alimentaires autres que les produits laitiers.
  - c) Absorption journalière totale qu'entraînerait l'emploi de l'additif dans tous les aliments où son adjonction pourrait être utile, calculée sur la base de l'absorption moyenne des constituants alimentaires renfermant cet additif. Cette absorption moyenne devrait être calculée parmi des groupes démographiques appropriés, si possible d'après les résultats d'enquêtes nationales de consommation de denrées alimentaires.
  - d) Poids corporel moyen du groupe démographique intéressé (en général de 50 à 70 kg).
  - e) L'absorption théorique de l'additif en milligrammes par kilogramme de poids corporel et par jour, calculée en fonction des données précédentes, devrait ensuite être comparée aux niveaux acceptables d'absorption proposés par le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires. Si elle se trouve dans la zone d'absorption inconditionnelle, la situation est satisfaisante et la concentration proposée peut être acceptée. En revanche, si elle se situe dans la zone d'absorption conditionnelle, il faudra recueillir de nouvelles données scientifiques avant d'accepter la concentration proposée.
  - f) Les produits **alimentaires qui sont destinés spécifiquement pour la première enfance**. ne devraient contenir aucun additif, lorsque les procédés de fabrication permettent de s'en passer. Lorsque l'emploi d'un additif alimentaire est nécessaire dans un aliment pour la première enfance, le choix

de l'additif et la quantité à employer devraient être déterminés avec grand soin.

21. De toutes évidence, la réglementation des additifs alimentaires pose des problèmes extrêmement complexes. En outre, l'absence, jusqu'ici, de listes officielles internationales d'additifs qui soient susceptibles d'une acceptation générale, a conduit les gouvernements à prendre des mesures unilatérales; dans certains cas, on observe entre les méthodes adoptées dans divers pays des différences sensibles qui ont engendré des obstacles réels dans le commerce international.
22. Il est sans nul doute hautement souhaitable que les gouvernements fassent tout leur possible pour réaliser le maximum d'uniformité dans ce domaine. Les listes officielles internationales, dont l'établissement est proposé au paragraphe 19 ci-dessus, constitueront la base nécessaire à cet effet.
23. En ce qui concerne l'emploi des additifs dans le lait et les produits laitiers, un certain nombre de difficultés particulières se présentent. En effet, ces produits sont traditionnellement associés avec des normes élevées en matière d'authenticité et de pureté; en second lieu, ils sont très largement utilisés dans l'alimentation des nourissons et des enfants. En fait, ce sont les principaux aliments de la première partie de la vie.
24. D'autre part, s'il est nécessaire (comme il ressort des considérations précédentes) de restreindre l'emploi des additifs, il ne faut pas oublier que les populations de nombreux pays souffrent encore de la faim au sens le plus littéral du terme et il faut, en vue de leur apporter une aide alimentaire, fabriquer des produits laitiers qui puissent être transportés sur de longues distances et entreposés dans des conditions peu favorables. A cette fin, l'emploi d'antioxydants inoffensifs donnerait probablement à ces produits une durée de conservation appropriée.
25. Il faut donc rechercher un compromis entre la nécessité de protéger la santé des consommateurs et la nécessité d'autoriser des procédés de fabrication qui permettent de manufacturer des produits laitiers et de les distribuer aux populations qui en ont le plus grand besoin.
26. En conséquence, le Comité soumet les propositions suivantes à l'attention des gouvernements:
  - a) Les normes publiées jusqu'ici dans le cadre du Code couvrent l'emploi de "substances non dangereuses pouvant être nécessaires pour la fabrication". Il va de soi que ces substances, en l'occurrence les additifs, devraient être celles qui figureront dans les listes officielles qu'adoptera la Commission du Codex Alimentarius. Il est tout aussi évident que la concentration maximum de ces additifs sera déterminée compte tenu des considérations formulées au paragraphe 20 ci-dessus.
  - b) Toutefois, la liste officielle générale concerne les additifs utilisables pour toute la gamme des denrées alimentaires et il est bien entendu qu'elle n'autorise pas l'emploi de tous ces additifs dans les produits laitiers. Il ne devrait donc pas être difficile de déterminer sur la liste générale les additifs dont l'emploi dans les produits laitiers semble approprié.
  - c) Indépendamment des considérations technologiques, le choix de ces agents devrait s'appuyer sur les chiffres fixés pour leur acceptation inconditionnelle. Lorsque les facteurs technologiques s'équivalent, la préférence devrait aller

aux substances qui, compte tenu de leur emploi dans d'autres denrées alimentaires, sont le moins susceptibles d'entraîner une absorption maximum totale supérieure à celle fixée pour l'acceptation inconditionnelle.

- d) Etant donné que le Code n'exige pas explicitement la mention sur l'étiquette des substances non dangereuses nécessaires pour la fabrication, le problème de l'étiquetage pourrait, de l'avis du Comité, être résolu selon les principes suivants:
- 1) Produits pour lesquels des normes ont été publiées dans le cadre du Code: aucune indication sur l'étiquette ne devrait être obligatoire}
  - 2) Produits laitiers pour lesquels il n'a pas été publié de norme dans le cadre du Code: **une indication devrait en principe figurer sur l'étiquette.**
  - 3) Aliments pour **la première enfance**: aucun additif. Toutefois, lorsque des raisons technologiques inévitables rendent indispensable l'emploi d'un additif (c'est-à-dire d'une substance figurant sur la liste d'additifs autorisés pour les produits laitiers), sa présence et sa concentration devraient être signalées sur l'étiquette en caractères très apparents.
27. a) Le Comité recommande que les gouvernements examinent ce problème sous tous ses aspects et communiquent au Secrétariat leurs réactions aux propositions faites, en temps utile pour qu'elles puissent être communiquées et discutées à la prochaine session du Comité,
- b) Le Comité suggère en outre que les gouvernements et la FIL soumettent éventuellement au Secrétariat des propositions détaillées concernant les additifs (notamment les doses maximums d'emploi) à utiliser dans les produits laitiers, afin que le Comité puisse les examiner à la même session.

#### EMPLOI DES MARQUES ET DENOMINATIONS COMMERCIALES

28. Le Comité a analysé les observations envoyées par 20 gouvernements sur l'emploi des marques et dénominations commerciales (voir Rapport de la 5ème session, paragraphe 12; De l'avis général, il ne serait pas possible d'interdire l'emploi, pour les produits visés par l'article 4 du Code, des dénominations commerciales établies pour les produits laitiers, en particulier lorsque ces dénominations constituent des marques commerciales protégées par la loi. Le Comité recommande instamment d'assurer la protection en indiquant la composition du produit par une inscription appropriée sur l'étiquette, conformément aux dispositions des articles 4.1 et 5 du Code considérés sous tous leurs aspects.

#### DESIGNATION DES IMITATIONS DE LAIT

29. A la demande du Secrétariat, le Comité a étudié une proposition\* visant à préciser les dénominations relatives aux imitations de lait. Ces produits sont utilisés dans les pays en voie de développement, car ils y sont utiles et actuellement avantageux sur le plan économique. D'autre part, le Comité estime que la dénomination "filled milk", d'un emploi actuellement généralisé pour les désigner, est incompatible avec le Code; la persistance de son **utilisation**, qui est de nature à induire le consommateur en erreur, a même fait obstacle dans quelques cas à l'acceptation du Code. Dans leur effort pour développer leur production laitière, de nombreux pays en voie de développement désirent assurer l'expansion de leur

industrie laitière grâce à l'emploi du lait écrémé en combinaison avec d'autres produits. Pour tenir compte de ce fait important et, par la même occasion, pour étendre le système de protection des consommateurs offert par le Code dans les marchés en expansion des pays en voie de développement, le Comité estime que les gouvernements pourront examiner la possibilité de résoudre ce problème en proposant, après consultation avec les divers secteurs intéressés, l'emploi d'une ou plusieurs dénominations génériques nouvelles. Dans tous les cas, l'emploi de ces appellations devrait s'accompagner de l'inscription sur l'étiquette des principales matières premières utilisées, conformément à l'Article 4.2 du Code.

\* Voir document ALINORM/MDS/63/21 du 28 mars 1963.

#### AMENDEMENT A L'ARTICLE 4.2(B) DU CODE

30. Le Comité attire l'attention sur une différence d'ordre rédactionnel entre la version anglaise et les versions française et espagnole de l'Article 4.2 (b) du Code et décide de modifier le texte anglais pour le rendre conforme aux textes français et espagnol. Dans la version anglaise de la quatrième édition du Code, l'expression "principal raw material" sera donc remplacée par "principal raw materials".

#### PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

31. En ce qui concerne la situation du Comité dans le cadre du nouveau Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, le Comité a été informé que le Secrétariat proposera\* à la Commission mixte FAO/OMS du Codex Alimentarius, dont la première session se tiendra à Rome, du 25 juin au 3 juillet 1963, que le Comité soit dorénavant considéré comme l'organe spécialisé de la Commission du Codex Alimentarius pour toutes les questions touchant au lait et aux produits laitiers. De cette façon, son rôle ne serait en rien modifié et, en même temps, le Comité serait étroitement associé à la Commission du Codex Alimentarius, notamment dans ses travaux sur les problèmes d'intérêt commun concernant les normes alimentaires (étiquetage, additifs, etc.).

\* La Commission du Codex Alimentarius a adopté cette proposition.

#### APPLICATION DU CODE ET DE SES NORMES CONNEXES

32. a) Le Comité invite le Secrétariat à poursuivre son action pour assurer la plus large application possible du Code et des normes adoptées dans le cadre de celui-ci. Les lettres adressées individuellement aux gouvernements et les circulaires spéciales ont donné de bons résultats, en particulier dans le cas de la Norme No. A.5 - Laites en poudre. Néanmoins, dans ce dernier cas, un ou deux gouvernements qui s'intéressent particulièrement à ces produits n'ont pas encore accepté la norme. Le Secrétariat est invité à appeler l'attention de tous les gouvernements intéressés sur les avantages que présente l'acceptation de ladite norme et des autres normes adoptées dans le cadre du Code.
- b) Cependant, tout en essayant d'obtenir l'acceptation la plus large possible du Code et de ses normes, le Comité se rend compte que les moyens pour faire appliquer aussi bien le Code que ses normes varient beaucoup d'un pays à l'autre. En conséquence, le Comité invite le Secrétariat à rechercher l'acceptation, aussi bien des pays producteurs que des pays importateurs, tout en encourageant en même temps par des contacts réguliers l'application effective du Code et de ses normes par tous les moyens appropriés pour le pays en cause. Le Comité invite en outre le

Secrétariat à lui soumettre à sa prochaine session une étude des mesures prises par les pays pour assurer l'application pratique du Code et de ses normes.

#### LIEU DES REUNIONS DU COMITE

33. Afin d'encourager une participation plus large des nombreux Etats Membres de la FAO ou de l'OMS qui s'intéressent à ses travaux, le Comité prie les gouvernements d'étudier l'opportunité de tenir une ou plusieurs réunions futures du Comité dans d'autres régions, par exemple l'Extrême-Orient, l'Amérique latine ou l'Afrique. Toute suggestion à cet effet devrait être adressée au Secrétariat.

#### RECAPITULATION DES QUESTIONS APPELANT UNE ACTION DES GOUVERNEMENTS

Paragraphe 3: Insertion d'un nouvel alinéa à la norme no. A.4.

- " 6 : Texte révisé de la norme no. A.7.
- " 7 : Observations sur le projet de norme pour les fromages fondus (processed cheese products).
- " 8 : Observations sur le projet de norme pour le fromage préemballé.
- " 9 : Etablissement de normes internationales individuelles pour le fromage.
- " 27 a) et b) : Substances ajoutées aux produits laitiers
- " 29 : Désignation des imitations de lait.
- " 32 : Application du Code et de ses normes connexes (des communications spéciales sur cette question seront envoyées aux gouvernements intéressés).
- " 33: Lieu des réunions du Comité.

<p>Les gouvernements sont priés de bien vouloir faire tenir leurs commentaires au Secrétariat avant le 15 décembre 1963.</p>
--

## ANNEXE A

### NORME ADOPTÉE PAR LB COMITE ET SOUMISE A NOUVEAU AUX GOUVERNEMENTS SOUS FORME REVISEE POUR ACCEPTATION

#### NORME HO. A.7 - FROMAGE DE LACTOSERUM

##### 1.1 Définition

Le fromage de lactosérum est le produit obtenu par

- a) Coagulation du sérum de lait, ou
- b) Concentration et mise en forme de sérum concentré,

avec ou sans addition de lait et de matières grasses provenant du lait.

##### 1.2 Normes pour l'exportation

1.2.1 La norme de composition pour le "fromage de lactosérum" est le pourcentage de matière grasse dans l'extrait sec.

1.2.2 La teneur minimum en matière grasse dans l'extrait sec pour le fromage de lactosérum "crème" est de 33 pour cent.

1.2.3 La teneur minimum en matière grasse dans l'extrait sec pour le fromage de lactosérum est de 10 pour cent.

1.2.4 Le fromage de lactosérum qui contient moins de 10 % de matière grasse dans l'extrait sec, doit être dénommé "fromage de lactosérum écrémé".

##### 1.3 Marquage et étiquetage

1.3.1 Le fromage de lactosérum et le fromage de lactosérum "crème" ou les emballages de ces fromages doivent porter la mention "fromage de lactosérum", le nom du pays producteur et la teneur minimum en matière grasse dans l'extrait sec.

1.3.2 L'indication de la teneur en matière grasse dans l'extrait sec et la mention "fromage de lactosérum" doivent figurer en lettres et en chiffres parfaitement nets et lisibles.

1.3.3 Tout fromage de lactosérum destiné à l'exportation ou son emballage, ainsi que les documents commerciaux qui s'y réfèrent, doivent porter le nom du pays de production, ainsi que l'indication du nom du fabricant ou de l'exportateur, en **langage** clair ou en code.

## ANNEXE B

### TEXTS SOUMIS AUX GOUVERNEMENTS POUR OBSERVATIONS DETAILLERS

#### PROJET DE NORMES POUR LES FROMAGES FONDUS (PROCESSED CHEESE PRODUCTS)

#### 1. Définition

**Les fromages fondus (processed cheese products) sont des produits laitiers obtenus par la fonte et l'émulsification d'une ou plusieurs sortes de fromage conformes à la Norme générale pour le fromage,**

#### 2. Additions autorisées

2.1 Agents dissolvants et émulsifiants sans danger dans une proportion ne dépassant pas, en pourcentage du poids du produit fini:

3 pour cent au maximum pour les agents inorganiques anhydres (par exemple les phosphates)

ou

4 pour cent au maximum pour les mélanges d'agents inorganiques anhydres et organiques anhydres (par exemple les citrates) à condition cependant que la proportion d'agents inorganiques anhydres ne dépasse en aucun cas 3 pour cent du poids du produit fini.

2.2 Lait et produits laitiers dans une proportion telle que le contenu en lactose anhydre ne dépasse pas 5 pour cent du poids du produit fini, à moins que l'adjonction soit déclarée selon les dispositions de l'alinéa 4.4 ci-dessous (étiquetage); toutefois, cette proportion ne doit en aucun cas dépasser 2,5 pour cent lorsque le produit décrit à l'alinéa 3.1 porte une dénomination conforme à l'alinéa 3.2.

2.3 Substances aromatisantes d'origine naturelle telles qu'épices, tomates, jambon maigre, etc., sous réserve:

a) que cette adjonction ne soit pas utilisée en vue de remplacer, en tout ou partie, l'un quelconque des constituants du lait;

b) que cette adjonction n'ait pour but que l'aromatisation et que l'extrait sec apporté par celle-ci ne dépasse en aucun cas 1/6 du poids de l'extrait sec total du produit fini;

c) que cette adjonction soit mentionnée dans la dénomination du produit conformément à l'alinéa 3.3.

#### 3. Dénominations

3.1 Les désignations "fromage fondu" ("processed cheese"), "denrée à base de fromage fondu" ("processed cheese food"), "fromage fondu à tartiner" ("spreadable processed cheese"), "fromage fondu maigre" ("low fat processed cheese") ou des désignations équivalentes prescrites par les législations ou usages nationaux doivent être employées - selon les dispositions des alinéas 3.5 à 3.8 ci-après -exclusivement pour désigner les produits définis au paragraphe 1 ci-dessus.

- 3.2 Les produits visés à l'alinéa 3.1 peuvent être désignés par un terme comportant une dénomination de fromage à condition, toutefois, qu'il n'y ait pas apport de substances prévues à l'alinéa 2.3 (substances aromatisantes) et qu'ils soient conformes aux dispositions des alinéas 2.2 (adjonctions de lait et de produits laitiers) et 3.4 (teneur minimum en matière grasse laitière).
- 3.3 Dans le cas d'un produit visé à l'alinéa 3.1 et aromatisé en conformité des dispositions de l'alinéa 2.3 (substances aromatisantes), la désignation doit comprendre la mention de la substance aromatisante ajoutée.
- 3.4 Les produits visés à l'alinéa 3.1 portant une dénomination de fromage doivent présenter une teneur minimum en matière grasse laitière (exprimée en pourcentage du poids de l'extrait sec du produit fini) au moins égale à celle prescrite ou normale pour le fromage dont la dénomination est utilisée.
- 3.5 Les produits visés à l'alinéa 3.1 qui pourraient être déclarés "tout gras" (conformément aux dispositions de l'alinéa 4.2.c) ou qui ont une teneur déclarée en matière grasse laitière de 40 pour cent au moins dans l'extrait sec total, doivent contenir un extrait sec total de 48 pour cent au moins, sauf si le produit porte une appellation de "fromage fondu à tartiner" ("spreadable processed cheese") ou une appellation équivalente, auquel cas l'extrait sec total doit être de 40 pour cent au moins.
- 3.6 Les produits visés à l'alinéa 3.1 qui ont une teneur déclarée en matière grasse laitière de 30 pour cent au moins dans l'extrait sec total doivent contenir au moins 35 pour cent d'extrait sec total.
- 3.7 Les produits visés à l'alinéa 3.1 qui ont une teneur déclarée en matière grasse laitière de 20 pour cent au moins dans l'extrait sec total doivent contenir au moins 33 pour cent d'extrait sec total.
- 3.8 Les produits visés à l'alinéa 3.1 qui ont une teneur déclarée en matière grasse inférieure à 20 pour cent dans l'extrait sec total doivent contenir au moins 33 pour cent d'extrait sec total et porter la déclaration "fromage fondu maigre" ("low fat processed cheese") ou une appellation équivalente dans la législation nationale.

#### 4. Marquage et étiquetage

Les emballages originaux d'un produit visé à l'alinéa 3.1 doivent porter en caractères parfaitement visibles les déclarations suivantes:

- 4.1 la dénomination du produit conformément au paragraphe 3;
- 4.2 sauf dans le cas où l'alinéa 4.3 est applicable, la teneur minimum en matière grasse laitière dans l'extrait sec total, si cette teneur est inférieure à 45 pour cent, dans les conditions suivantes:
  - a) la déclaration doit être exprimée en pourcentage pondéral de l'extrait sec total dans le produit fini;
  - b) cette déclaration ne devra être exprimée qu'en multiples de 5 pour cent, sauf dans le cas d'un produit visé à l'alinéa 3.1 répondant aux dispositions des alinéas 3.2 (dénomination d'un fromage) et 3.4 (teneur minimum en matière grasse laitière). Dans ce cas, la teneur

minimum déclarée en matière grasse laitière peut être celle du fromage dont la dénomination est reprise;

- c) l'expression "tout gras" ou son équivalent peut être employée pour un produit visé à l'alinéa 3.1 présentant une teneur minimum *en* matière grasse laitière de 45 pour cent dans l'extrait sec total, si elle est déjà d'un emploi traditionnel pour le type de fromage dont la dénomination est utilisée et en conformité du Code de principes;

- 4.3 il ne sera pas obligatoire de marquer la teneur minimum en matière grasse laitière pour un produit visé à l'alinéa 3.1 lorsque le type déclaré sur l'étiquette est conforme à une norme internationale de composition fixant la teneur minimum en matière grasse laitière et la teneur minimum en extrait sec total, adoptée dans le cadre du Code de principes, ou, jusqu'à ce qu'une telle norme internationale ait été adoptée, lorsque, en ce qui concerne exclusivement le marché intérieur, le type est conforme à la législation nationale qui définit sa composition;
- 4.4 la présence de lait ou de produits laitiers ajoutés, si la teneur en lactose anhydre, conformément aux dispositions de l'alinéa 2.7', dépasse 5 pour cent du poids total du produit fini ;
- 4.5 le poids net (au départ de l'usine), sauf sur les portions individuelles non prévues pour être vendues séparément;
- 4.6 le nom du fabricant ou du vendeur, sauf sur les portions individuelles non prévues pour être vendues séparément, cette indication pouvant alors être remplacée par une marque commerciale ou tout autre libellé permettant d'identifier le fabricant ou le vendeur;
- 4.7. le nom du pays producteur (uniquement pour l'exportation).

## ANNEXE C

### TEXTE SOUMIS AUX GOUVERNEMENTS POUR OBSERVATIONS DETAILLEES

#### PROJET DE NORME POUR LE FROMAGE PREEMBALLE

##### 1. Définition

Le fromage préemballé est un fromage prêt à la consommation, découpé en morceaux ou en tranches et emballé hors de la vue du consommateur, non pas pour des raisons de fabrication mais afin d'être mis en vente tel quel.

##### 2. Préparation et emballage

2.1 Le préemballage d'un fromage doit être effectué de telle manière que ce fromage, dans des conditions adéquates d'emmagasiner et de distribution, ne s'altère pas pendant une durée correspondant à sa commercialisation normale et à sa conservation normale chez le consommateur.

2.2 Les matériaux utilisés pour le préemballage des fromages ne doivent pas être nuisibles.

##### 3. Marquage et étiquetage

Outre les indications portées obligatoirement sur le fromage ou son emballage, en conformité de la Norme générale pour le fromage, les indications suivantes doivent figurer sur l'emballage des fromages préemballés:

- le nom du préemballeur ou du vendeur du fromage préemballé, en langage clair ou en code;
- la date du préemballage en langage clair ou en code;
- le poids net minimum.

## ANNEXE D

### PROCEDURE A SUIVRE POUR L'ETABLISSEMENT DE NORMES INTERNATIONALES INDIVIDUELLES POUR LES FROMAGES [Y COMPRIS LE FROMAGE DE LACTOSERUM ET LES FROMAGES FONDUS (PROCESSED CHEESE PRODUCTS)]

#### 1. Généralités

- 1.1 En introduisant dans le Code de principes, des normes internationales individuelles pour les fromages, le Code a pour but d'informer et de protéger le consommateur et s'efforce d'assurer l'usage loyal des dénominations des fromages sur le marché international.
- 1.2 Les normes internationales individuelles pour les fromages ne doivent pas contenir de dispositions qui s'opposeraient au progrès technique.
- 1.3 La formule de demande à remplir par le pays déposant (voir ci-après) comporte (alinéas 4.9 et 5.5) des espaces en blanc où ledit pays peut indiquer d'autres caractéristiques essentielles.

#### 2. Critères à utiliser

##### 2.1 Légitimation du pays déposant et documentation

- 2.1.1 Toute demande d'établissement d'une norme internationale individuelle pour un fromage doit être dûment motivée et accompagnée d'une documentation précise.
- 2.1.2 Il doit notamment ressortir de la documentation.
  - a) que la composition, la dénomination et, le cas échéant, les caractéristiques du fromage sont définies dans la législation du pays requérant;
  - b) que le pays requérant est un producteur important du fromage portant la dénomination en question;
  - c) que ce fromage, de par sa production et son exportation, revêt au point de vue quantité une importance internationale.
- 2.1.3 Lorsque, pour une même désignation fromagère, plusieurs demandes sont déposées par divers pays et comportent des caractéristiques différentes, les pays requérants seront invités à se mettre d'accord sur des critères uniformes.

##### 2.2 Soumission et examen des demandes

- 2.2.1 Les pays soumettent leur demande au Secrétariat.
- 2.2.2 Le Secrétariat transmet ces demandes:
  - a) aux gouvernements de tous les Etats Membres de la FAO et de l'OMS, pour observations}
  - b) à la FIL, pour examen et rapport.
- 2.2.3 Le Comité d'experts gouvernementaux examine la demande d'établissement d'une norme en tenant compte des observations envoyées par les gouvernements et des recommandations

éventuelles de la FIL. Lors de ses discussions concernant l'adoption de la norme, le Comité s'inspirera des critères formulés dans les paragraphes 2.1.1 à 2.1.3 ci-dessus. Après adoption, la norme sera soumise aux gouvernements de tous les Etats Membres de la FAO et de l'OMS pour acceptation selon la procédure habituelle du Comité.

**FORMULE\* DE DEMANDE POUR L'ETABLISSEMENT D'UNE NORME INTERNATIONALE INDIVIDUELLE POUR LE FROMAGE**

\* Voir plus loin la notice explicative.

1. **Désignation du fromage**
  - 1.1 Nom du fromage
2. **Pays déposant**
  - 2.1 Nom du pays
3. **Matières premières**
  - 3.1 Lait utilisé
  - 3.2 Additions autorisées
4. **Principales caractéristiques du fromage prêt à la consommation**
  - 4.1 Type
  - 4.2 Forme
  - 4.3 Dimension et poids
  - 4.4 Croûte - Consistance et aspect  
- Couleur
  - 4.5 Pâte - Texture et couleur
  - 4.6 Trous - Répartition  
- Forme  
- Grandeur  
- Aspect
  - 4.7 Teneur minimum en matière grasse dans l'extrait sec...%; s'il y a plus d'une teneur minimum, les indiquer toutes.
  - 4.8 Teneur maximum en eau ...%
  - 4.9 Autres caractéristiques essentielles
5. **Principales caractéristiques de la méthode de fabrication**
  - 5.1 Méthode de coagulation
  - 5.2 Traitement thermique
  - 5.3 Procédé de fermentation
  - 5.4 Procédé de maturation
  - 5.5 Autres caractéristiques essentielles

## NOTICE EXPLICATIVE

### 3.1 Lait utilisé

Lait de vache, de brebis, etc.

### 3.2 Additions autorisées

Produits aromatisants naturels, par exemple graines de cumin.

### 4.1 Type

Fromage à pâte dure, fromage à pâte mi-dure, fromage frais, fromage de lait acide.

### 4.2 Forme

Meule, cylindre, etc.

### 4.3 Dimensions et poids

Mentionner les tolérances.

### 4.4 Croûte

Consistance et aspect.

dure et sèche, dure et enduite de morge, molle et sèche, molle et emmorgée, molle et recouverte de moisissures "blanches, molle et recouverte de moisissures vertes, pas de croûte, etc.

### 4.5 Pâte

Texture: souple, ferme, dure, etc.

Couleur: marbrures de moisissures, etc.

### 4.6 Trous

Répartition : régulière, abondante, rare, pas de trous

Forme : ronde, irrégulière

Grandeur : grande, moyenne, petite, éventuellement : diamètre  
approximatif en mm

Aspect : mat, brillant

### 4.9 Autres caractéristiques essentielles

Saveur et goût, fromage à râper, teneur en sel, teneur en acides volatils, etc

### 5.1 Méthode de coagulation

Avec présure, avec acide lactique

### 5.2 Traitement thermique

Pâte cuite, demi-cuite, crue, éventuellement : détails de chauffage

ANNEXE E

TABLEAU SE LA SITUATION RELATIVE AUX METHODES  
D'ECHANTILLONNAGE ET D'ANALYSE, ET MESURES RECOMMANDEES

<u>Produit</u>	<u>Norme</u>	<u>Méthodes nécessaires</u>	<u>Texte publié dans*</u>	<u>Stade</u>
Beurre	A-1(1960)	Echantillonnage	B-1(1962) Partie E	DEFINITIF
		Matière-grasse	-	(a)
		Extrait sec dégraissé	-	(a)
		Eau	Annexe E(1962)	(e)
		Sel	Annexe P(1962)	(e)
Graisse de "beurre (déshydratée)	A-2(1960)	Echantillonnage	-	(a)
		Matière grasse	-	(a)
		Eau	-	(a)
Lait concentré	A-3(1961)	Echantillonnage	B-1(1962) Partie C	DEFINITIF
		Matière grasse	Annexe G(1962)	(e)
Lait écrémé concentré		Extrait sec	-	(a)
Lait concentré sucré	A-5(1961)	Echantillonnage	B-1(1962) Partie C	DEFINITIF
		Matière grasse	Annexe G(1962)	(e)
Lait, écrémé concentré sucré		Extrait sec	-	(a)
		Sucres	-	(a)
Laits en poudre	A-5(1961)	Echantillonnage	B-1(1962) Partie D	DEFINITIF
		Matière grasse	B-2(1962)	DEFINITIF
		Eau.	-	(a)
Lait liquide	-	Echantillonnage	B-1(1962) Partie B	DEFINITIF
		Matière grasse	Annexe C(1962)	(e)
Fromage	-	Echantillonnage	B-1(1962/63) Partie F	DEFINITIF
		Matière grasse	B-3(1962)	DEFINITIF
		Extrait sec	Annexe D(1962)	(a)
Fromage de lactosérum	-	Echantillonnage	-	(a)
		Matière grasse	-	(a)
		Extrait sec	-	(a)
Fromages fondus (processed cheese products)	-	Echantillonnage	-	(a)
		Matière grasse	-	(a)
		Extrait sec	-	(a)
		Lactose	-	(a)
		Emulsifiants	-	(a)
Code de principes	-	Acidité de la graisse de Leurre	B-4(1962)	DEFINITIF
		Indice de réfraction de la graisse de beurre	B-5(1962)	DEFINITIF

\* Les cotes "B-1, B-2" etc. renvoient aux textes déjà publiés dans le Code; le terme "Annexe ... (1962)" renvoie aux annexes du rapport de la 5ème Session du Comité (1962).