



**AUX :** Points du contact du Codex  
Organisations internationales intéressées

**DU :** Secrétariat, Commission du Codex Alimentarius  
Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires  
00153 Rome, Italie

**OBJET :** **Demande d'observations à l'étape 3 sur l'avant-projet de norme pour les poudres de perméat de lait**

**DATE LIMITE :** **31 décembre 2015**

**OBSERVATIONS :**

<b>Destinataire :</b>	<b>Avec copie au:</b>
Point de contact du Codex pour la Nouvelle-Zélande Ministry for Primary Industries Wellington Nouvelle-Zélande Courriel : <a href="mailto:codexNZ@mpi.govt.nz">codexNZ@mpi.govt.nz</a>	Secrétariat Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie Courriel : <a href="mailto:codex@fao.org">codex@fao.org</a>

## GÉNÉRALITÉS

1. À l'occasion de sa 38<sup>e</sup> Session, la Commission du Codex Alimentarius (CAC38) a approuvé de nouveaux travaux destinés à élaborer une norme pour les poudres de perméat de lait<sup>1</sup>. La Commission est convenue d'établir un groupe de travail électronique (GTe), animé par le Danemark et chargé de préparer un avant-projet de norme pour diffusion ultérieure à l'étape 3. Le GTe était ouvert à tous les membres et observateurs et travaillait uniquement en anglais (REP15/CAC par 90-91). Le rapport du GTe constitue l'annexe II du présent document.
2. En tant que pays hôte du CCMMP et en s'appuyant sur les observations reçues à l'étape 3, la Nouvelle-Zélande déterminera s'il y a lieu d'organiser la réunion du GTP acceptée par la CAC38, ou si l'avant-projet de norme est prêt pour progresser dans la procédure par étapes.

## DEMANDE D'OBSERVATIONS

3. Les membres et observateurs du Codex sont invités à soumettre leurs observations à l'étape 3 sur l'avant-projet de norme sur les produits à partir de perméat de lait (Annexe I), selon les indications reprises ci-dessus.
4. Ces observations devraient être transmises par le point de contact du Codex ou par le biais des organisations internationales ayant le statut d'observateur auprès de la Commission du Codex Alimentarius. Les observations devraient être formulées conformément aux orientations générales pour la soumission d'observations (Annexe III) et devraient être présentées dans un fichier Word pour en faciliter l'analyse et leur compilation.

<sup>1</sup> Pour toute référence, voir le document de projet ([CX/CAC 15/38/6 Annexe 1](#))

**AVANT-PROJET DE NORME POUR LES POUDRES DE PERMÉAT DE LAIT**  
**(N16-2015)**  
**(à l'étape 3)**

## 1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique aux poudres de perméat de lait, conformes à la description figurant à la section 2 de la présente norme et destinées à un traitement ultérieur et/ou à servir d'ingrédient pour d'autres aliments.

## 2. DESCRIPTION

**Les poudres de perméats de lait** sont des produits laitiers séchés qui se caractérisent par leur forte teneur en lactose :

- a) Produits à partir de perméats obtenus en séparant dans la mesure de ce qui est pratiquement faisable, avec un filtre à membrane, la matière grasse et la protéine laitière, mais pas le lactose, de lait, de lactosérum<sup>2</sup>, de crème<sup>3</sup> et/ou de babeurre doux, et/ou de matières premières similaires, et/ou
- b) Obtenu grâce à d'autres procédures de préparation impliquant la séparation de la matière grasse laitière et de la protéine laitière mais pas du lactose, des mêmes matières premières recensées en (a) et menant à un produit fini dont la composition est la même que celle figurant en section 3.3.

**La poudre de perméat de lactosérum** est la poudre de perméat laitier produite à partir de perméat de lactosérum. On obtient le perméat de lactosérum en séparant la protéine de lactosérum mais pas le lactose, de lactosérum.

**La poudre de perméat de lait** est la poudre de perméat laitier produite à partir de perméat de lait<sup>4</sup>.

## 3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

### 3.1 Matières premières

**Poudres de perméats laitiers** : Du perméat de lait, du perméat de lactosérum, du perméat de crème, du perméat de babeurre doux et/ou de produits laitiers similaires qui contiennent du lactose.

**Poudre de perméat de lactosérum** : Perméat de lactosérum

**Poudre de perméat de lait** : Perméat de lait

### 3.2 Ingrédients autorisés

Des auxiliaires technologiques sans danger et adéquats ; notamment des régulateurs de l'acidité employés pour améliorer l'efficacité du procédé, par exemple les taux d'écoulement et la prévention d'encrassement dans les conduits.

Lactose cristallin<sup>5</sup> dans la fabrication de produits précristallisés.

### 3.3 Composition

Critères	Poudre de perméat laitier	Poudre de perméat de lactosérum	Poudre de perméat de lait
Teneur minimale en lactose, anhydre <sup>(a)</sup>	76,0% (m/m)	76,0% (m/m)	76,0% (m/m)
Teneur maximale en protéines lactiques <sup>(b)</sup>	7,0 (m/m)	7,0 (m/m)	5,0 (m/m)
Teneur maximale en matière grasse laitière	1,5 (m/m)	1,5 (m/m)	1,5 (m/m)
Teneur maximale en cendres	14,0 (m/m)	12,0 (m/m)	12,0 (m/m)
Taux maximal d'humidité <sup>(c)</sup>	5,0 (m/m)	5,0 (m/m)	5,0 (m/m)

<sup>2</sup> Définition du lactosérum, voir la norme pour les poudres de lactosérum (CODEX STAN 289-1995)

<sup>3</sup> Définition de la crème, voir la norme pour la crème et les crèmes préparées (CODEX STAN 288-1976)

<sup>4</sup> Définition du perméat de lait, voir la norme pour les laits en poudre et la crème en poudre (CODEX STAN 207-1999)

<sup>5</sup> Définition du lactose, voir la norme pour les sucres (CODEX STAN 212-1999)

(a) Bien que les produits puissent contenir à la fois du lactose anhydre et du lactose monohydraté, la teneur en lactose est exprimée en tant que teneur en lactose anhydre. 100 parts de lactose monohydraté contiennent 95 parts de lactose anhydre.

(b) La teneur en protéines est égale à 6,38 multiplié par la quantité totale d'azote Kjeldahl déterminée.

(c) Le taux d'humidité n'inclut pas l'eau nécessaire à la cristallisation du lactose.

n.s. = non spécifié.

Conformément aux dispositions de la section 4.3.3 de la *Norme Générale pour l'utilisation de termes de laiterie*, (CODEX STAN 206-1999), la composition des poudres de perméat laitier visées par la présente norme peut être modifiée afin d'obtenir la composition voulue du produit final, par exemple la déminéralisation partielle. Toutefois, on estime que les modifications de la composition en deçà des minima ou au-delà des maxima spécifiées pour le lactose, la protéine du lait, la matière grasse laitière, les cendres et l'eau ne sont pas en conformité avec la section 4.3.3 de la *Norme Générale pour l'Utilisation des Termes de Laiterie*.

#### 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seules les catégories fonctionnelles indiquées dans le tableau ci-dessous peuvent être utilisées pour les catégories de produits spécifiées. A l'intérieur de chaque catégorie, et si le tableau l'autorise, seuls les additifs individuels employés conformément aux tableaux 1 et 2 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* de la catégorie d'aliment [**À déterminer**] peuvent être utilisés pour des aliments conformes à la présente norme.

<b>Catégorie fonctionnelle</b>	<b>Poudre de perméat laitier</b>	<b>Poudre de perméat de lactosérum</b>	<b>Poudre de perméat de lait</b>
Stabilisants	÷	÷	÷
Affermissants	÷	÷	÷
Émulsifiants	÷	÷	÷
Antiagglomérants	X	X	X
Antioxygènes	÷	÷	÷

X = L'utilisation d'additifs de cette catégorie est justifiée d'un point de vue technologique

÷ = L'utilisation d'additifs de cette catégorie n'est pas justifiée d'un point de vue technologique

##### **Liste des additifs individuels (à présenter au CCFA pour ajout dans la NGAA) :**

<b>N° SIN</b>	<b>Nom de l'additif</b>	<b>Limite maximale</b>
<b>Antiagglomérants :</b>		
170(i)	Carbonate de calcium	10 000 mg/kg seuls ou en combinaison
460(i)	Cellulose microcristalline (gel cellulosique)	
460(ii)	Cellulose en poudre	
470(i)	Sels d'acide myristique, palmitique et stéarique avec ammoniacque, calcium, potassium et sodium	BPF
470(ii)	Sels d'acide oléique avec calcium, potassium et sodium	BPF
504(i)	Carbonate de magnésium	10 000 mg/kg seuls ou en combinaison
530	Oxyde de magnésium	
542	Phosphate d'os	4 400 mg/kg
551	Silice amorphe	10 000 mg/kg seuls ou en combinaison
552	Silicate de calcium	

N° SIN	Nom de l'additif	Limite maximale
553(i)	Silicate de magnésium, synthétique	
553(iii)	Talc	
900a	Polydiméthylsiloxane	10 mg/kg
1442	Phosphate de diamidon hydroxypropylé	10 000 mg/kg

## 5. CONTAMINANTS

Les produits visés par les dispositions de la présente norme doivent être conformes aux limites maximales de contaminants prescrites pour ce produit dans la *Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale* (CODEX STAN 193-1995).

Le lait utilisé pour la fabrication des matières premières visées par la présente norme doit être conforme aux limites maximales de contaminants et de toxines prescrites pour le lait dans la *Norme générale Codex pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale* (CODEX STAN 193-1995) ainsi qu'aux limites maximales de résidus de médicaments vétérinaires ou de pesticides prescrites pour le lait par la CCA.

## 6. HYGIÈNE

Il est recommandé que le produit visé par les dispositions de la présente norme soit préparé et manipulé conformément aux sections appropriées des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CAC/RCP 1-1969), du *Code d'usages en matière d'hygiène pour le lait et les produits laitiers* (CAC/RCP 57-2004) et des autres textes pertinents du Codex tels que les Codes d'usages en matière d'hygiène et les Codes d'usages. Les produits devraient être conformes à tout critère microbiologique établi en conformité avec les *Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments* (CAC/GL 21-1997).

## 7. ÉTIQUETAGE

Outre les dispositions de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985) et de la *Norme générale pour l'utilisation de termes de laiterie* (CODEX STAN 206-1999), les dispositions spécifiques ci-après s'appliquent:

### 7.1 Nom de l'aliment

L'aliment portera le nom de **poudre de perméat laitier**. Les produits conformes aux descriptions pertinentes de la section 2 peuvent respectivement porter le nom de **poudre de perméat de lait** et de **poudre de perméat de lactosérum**.

S'il y a lieu dans le pays de vente, le nom peut être remplacé par la désignation de **poudre de \_\_\_\_\_ déprotéinisée riche en lactose**, en insérant dans l'espace le terme, laitier, de lait ou de lactosérum, selon qu'il convient en fonction de la nature du produit.

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

Les renseignements requis à la Section 7 de la présente norme et aux Sections 4.1 à 4.8 de la *Norme générale pour l'Étiquetage des Denrées alimentaires préemballées* (CODEX STAN 1-1985) et, au besoin, les instructions d'entreposage, doivent figurer soit sur le récipient, soit sur les documents d'accompagnement, exception faite du nom du produit, de l'identification du lot et des nom et adresse du fabricant ou de l'emballer qui doivent être indiqués sur le récipient. Toutefois, l'identification du lot et le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballer 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. MÉTHODES D'ÉCHANTILLONNAGE ET D'ANALYSE

Voir CODEX STAN 234-1999.

Le tableau ci-dessous est destiné à être transmis au CCMAS pour qu'il soit intégré dans CODEX STAN 234.

Dispositions	Méthode	Principe	Type
Lactose anhydre	ISO 5765-1/2   FIL 79-1/2 Lait sec, mélanges de glace et fromage fondu	Méthodes enzymatiques	II

<b>Dispositions</b>	<b>Méthode</b>	<b>Principe</b>	<b>Type</b>
	<i>secs – détermination de la teneur en lactose</i>		
<i>Matière grasse laitière</i>	<i>ISO 1736   FIL 009:2008 – Lait sec et produits à base de lait sec - Détermination de la teneur en matière grasse</i>	<i>Gravimétrie (Röse-Gottlieb)</i>	<i>I</i>
<i>Protéine du lait</i>	<i>ISO 8968   FIL 020-1:2014 – Lait et produits laitiers - Détermination de la teneur en azote – Partie 1</i>	<i>Titrimétrie, méthode Kjeldahl et calcul de la teneur en protéines brutes; La teneur en protéines est égale à 6,38 multiplié par la quantité totale d'azote Kjeldahl déterminée.</i>	<i>I</i>
<i>Eau*</i>	<i>ISO 5537   FIL 026:2004 – Lait sec - Détermination du taux d'humidité</i>	<i>Gravimétrie (dessiccation à 87 °C)</i>	<i>I</i>
<i>Cendres</i>	<i>À déterminer</i>		

\* Le taux d'humidité exclut l'eau de cristallisation liée au lactose

## RAPPORT DU GROUPE DE TRAVAIL ÉLECTRONIQUE SUR L'AVANT-PROJET DE NORME POUR LES POUDRES DE PERMÉAT LAITIER

1. Au total, 18 pays et observateurs et 1 organisation observatrice non gouvernementale<sup>6</sup> se sont inscrits pour participer aux travaux du groupe de travail. La liste des membres et observateurs participants est reprise en Annexe 1.
2. Un 1er projet de la norme a été diffusé pour observations parmi tous les participants en août 2015. 5 pays membres et 1 organisation observatrice ont soumis des réponses.
3. Le président a passé en revue toutes les observations soumises et a amendé en conséquence le projet de norme.
4. Un avant-projet de norme a été préparé pour diffusion à l'étape 3.
5. Le présent rapport définitif et l'avant-projet de norme ont été soumis au CCMMP en octobre 2015.

### Résumé du passage en revue

6. Un nombre limité d'observations a été soumis par les membres du GTe en réponse au premier projet de la norme, ce qui indique un appui global pour le projet de norme dans son ensemble. Les observations soumises ont été passées en revue section par section et les justifications des amendements proposés du premier projet sont reprises ci-dessous.

#### Description

7. Une observation concernait la mention de la crème à l'alinéa (a). Même si la crème n'est actuellement pas utilisée en tant que matière première et qu'une quantité limitée sera disponible pour la production de perméat, il est utile de l'évoquer car le perméat obtenu à partir de la crème aura une composition similaire au perméat du lait. L'ajout du terme spécifique 'perméat de crème' n'est pas pertinent et un tel produit portera le nom de poudre de perméat laitier.
8. Quelques observations rédactionnelles ont été intégrées dans l'alinéa (b) et dans la définition de la poudre de perméat de lactosérum.
9. Un certain nombre d'observations évoquait la suppression de la référence à la filtration par membrane dans la description de la poudre de perméat de lactosérum. Un membre a suggéré la suppression de toute la deuxième phrase alors qu'un autre avançait la nécessité d'une définition pour le perméat de lactosérum. En conclusion, la partie essentielle de la description du perméat de lactosérum a été retenue alors que la référence à la filtration par membrane a été supprimée.
10. Plusieurs membres recommandaient la suppression de la deuxième phrase de la description de la poudre de perméat de lait. Cette recommandation a été reprise étant donné que le perméat de lait est déjà défini dans CODEX STAN 207-1999.

#### Ingrédients autorisés

11. Un membre a soumis une recommandation qui a été reprise, que les régulateurs de l'acidité soient repris à titre d'exemple d'un auxiliaire technologique adapté avec la justification technologique suivante:

*Pour séparer les composants du lactose en perméat laitier, les préparateurs profitent des propriétés moléculaires inhérentes des composants. Les deux propriétés critiques sont la taille des molécules (ou des micelles) et la charge nette à leur surface.*

- *Dans le cas d'une séparation par membrane, ces deux propriétés peuvent être inversées en changeant le pH de l'environnement soluble (l'eau). Par exemple, en rapprochant le pH de la protéine de lactosérum de 5,0, les protéines s'agglutinent en agrégats globulaires d'une plus grande taille que les protéines de lactosérum dans une solution à un pH de 7,0. Dans cet état, ils peuvent être plus aisément séparés des autres composants grâce à leur taille. Puisque cette agrégation est entièrement réversible, le rajustement du pH à 7,0 rétablit la protéine dans son état initial.*

---

<sup>6</sup> Allemagne, Argentine, Australie, Autriche, Canada, Chine, Danemark (présidence), Espagne, États-Unis d'Amérique, France, Grèce, Inde, Irlande, Japon, Norvège, Nouvelle-Zélande, Pays-Bas, Suisse, Uruguay et Fédération internationale de laiterie.

- *Dans le cas de la séparation par échange d'ions, l'ajustement du pH facilite l'adhérence de la protéine de lactosérum au substrat en résine et permet d'éliminer les autres composants par rinçage. Un deuxième ajustement facilite la séparation de la protéine de la résine de telle sorte qu'elle peut être récupérée sous sa forme pure pour déshydratation. Une fois de plus, puisque l'effet du pH sur la protéine est entièrement réversible, le rajustement du pH à 7,0 après ces étapes de la procédure de transformation rétablit la protéine dans sa conformation initiale.*

*La manipulation de la taille et de la charge des protéines présente d'autres avantages pour l'efficacité du procédé au-delà de la séparation de la protéine du lactosérum (et de ses autres produits). La manipulation du pH peut améliorer les taux d'écoulement et prévenir l'encrassement dans les conduits. Ainsi, de nombreux produits dérivés de lactosérum de fromage sont susceptibles d'avoir été soumis à un ajustement de leur pH à un certain stade de leur production par l'emploi d'acides et de bases de qualité alimentaire.*

### Composition

12. Un membre suggérerait une limite maximale pour le lactose afin de distinguer ces produits du produit désigné par le terme lactose (CODEX STAN 212-1999). La préoccupation selon laquelle du 'lactose' serait commercialisé sous la désignation de poudre de perméat laitier semble assez théorique étant donné que le prix du marché est supérieur pour des produits portant la désignation de lactose que pour des poudres de perméat.

13. La suggestion de plusieurs membres de changer la limite maximale du taux d'humidité à 5% a été acceptée par souci de cohérence avec d'autres normes pour des produits laitiers secs.

14. Les différentes suggestions de certains membres qui proposaient de changer les limites maximales respectives pour les cendres et la protéine du lait ont été soigneusement examinées et ont mené à la distinction entre les 3 catégories de produits reprises dans le tableau ci-dessous. La justification de l'abaissement de la limite maximale de protéine du lait dans la poudre de perméat de lait peut être ramenée au fait que la technologie est limitée à l'ultrafiltration telle qu'elle est spécifiée dans la définition du perméat de lait en CODEX STAN 207-1999.

### Additifs Alimentaires

15. Ainsi que l'indiquait un des membres, la Norme générale pour les additifs alimentaires (NGAA) ne comprend pas de catégorie(s) spécifique(s) pour les poudres de perméat laitier. Étant donné la nature de ces produits, il sera opportun d'examiner ces produits dans la NGAA au tableau 2, catégorie 1.5 [Lait et crème en poudre et produits similaires (nature)]. Une possibilité peut être d'établir une nouvelle sous-catégorie 1.5.3 [poudre de perméat laitier (nature)] pour des produits visés par cette norme.

16. Plusieurs membres ont recensé la nécessité d'additifs. En conséquence et conformément au document de projet, des catégories fonctionnelles justifiées du point de vue technologique ont été ajoutées dans un tableau et une liste d'additifs individuels adéquats au sein de ces catégories a été fourni pour présentation au CCFA et inclusion dans la NGAA. En tenant compte de la conclusion sur les régulateurs de l'acidité en tant qu'auxiliaire technologique (voir par 11), deux catégories fonctionnelles d'additifs alimentaires (antiagglomérants et séquestrants) ont été suggérées par des membres. La justification technologique a été fournie uniquement pour l'une de ces catégories (antiagglomérants) et seule cette catégorie a donc été ajoutée dans le tableau de l'avant-projet de norme. Un membre a suggéré de comparer les dispositions sur les additifs avec celles de la CODEX STAN 207-1999. Néanmoins, plusieurs des catégories fonctionnelles recensées pour les poudres de lait sont justifiées par la teneur en matière grasse de ces produits. Étant donné que les poudres de perméat laitier ne contiennent pratiquement pas de matière grasse, ces catégories d'additifs ne semblent pas être justifiées pour les poudres de perméat laitier. Ces différences par rapport aux poudres de lait ont été précisées par l'ajout de catégories autorisées pour d'autres produits secs à base de lait avec la mention qu'elles ne sont pas justifiées du point de vue technologique. Le texte qui précède le tableau a fait l'objet d'un amendement rédactionnel.

17. Un membre a fourni une liste d'antiagglomérants spécifiques sur la base de ceux qui sont actuellement spécifiés dans la NGAA pour les poudres de lait et le lactosérum en poudre. Cette liste a été ajoutée dans l'avant-projet de norme avec des amendements pour en permettre un examen plus avancé, mais à la fin de la procédure de rédaction, cette liste sera supprimée de la norme et envoyée au CCFA pour être ajoutée à la NGAA. Les modifications suivantes ont été apportées à la liste fournie :

- A la demande d'un autre membre, des antiagglomérants supplémentaires repris au tableau 3 de la NGAA ont été ajoutés, ainsi que SIN 470(i) et SIN 470 (ii).
- SIN 553 n'a pas été ajouté, car il s'agit d'un groupe d'additifs comprenant SIN 553(i), SIN 554(iii) ainsi que SIN 553(ii) (trisilicate de magnésium) qui n'a pas été évaluée par le JECFA. Étiquetage

18. Sur recommandation d'un membre, une référence à la CODEX STAN 1 a été ajoutée. Deux membres ont présenté des observations sur une autre dénomination. L'un d'entre eux expliquait que même si le produit contient principalement du lactose, ces produits ne seront pas déclarés en tant que lactose dans la liste des ingrédients, mais en tant que poudre de perméat - un terme que de nombreux consommateurs ne comprennent pas. Ainsi, comme le recommandait ce membre, le libellé de l'autre désignation a été amendé en 'poudre de \_\_\_\_\_ déprotéinisée riche en lactose'. Un autre membre a demandé que tout autre nom autorisé par une législation nationale devrait être indiqué parmi les autres désignations. Il n'a pas été donné suite à cette demande car elle annihilerait toute la finalité de la norme produit Codex qui est d'associer des désignations spécifiques à des caractéristiques spécifiques (p.ex. description, composition, etc.).

#### Méthodes d'échantillonnage et d'analyse

19. L'année de la publication des méthodes a été supprimée conformément à la décision du CCMAS. Pour le lactose, la FIL a recommandé ISO 5765-1/2 | FIL 79-1/2 en remplacement d'ISO 22662 | FIL 198 (méthode HPLC). Pour la teneur en cendres, la FIL étudie actuellement les méthodes suivantes et prévoit de soumettre des renseignements supplémentaires à un stade ultérieur. USP29 NF 281, AOAC 930.30-1930 et NMKL 173:2005.

20. Un membre a demandé le recensement de méthodes AOAC équivalentes aux normes ISO/FIL. Cette question avait été débattue au cours de la 9<sup>e</sup> session du CCMMP et la conclusion suivante avait été convenue (par 61 de l'ALINORM 10/33/11) :

*Le Comité a examiné les méthodes AOAC proposées, répertoriées à l'Annexe 3 du document CX/MMP 10/9/6, et est convenu d'inclure toutes les méthodes AOAC équivalentes aux méthodes FIL/ISO, de ne pas inclure les méthodes AOAC proposées pour le Type I en l'absence de données chiffrées précises, ou lorsqu'elles sont périmées ou non équivalentes à des méthodes FIL/ISO et d'inclure, en les séparant des méthodes FIL/ISO, plusieurs méthodes AOAC proposées pour le Type III en l'absence de méthodes FIL/ISO et pour le Type IV en l'absence de données chiffrées précises ou lorsqu'elles ne sont pas équivalentes à des méthodes FIL/ISO.*

21. La documentation requise pour l'inclusion des méthodes AOAC selon la décision ci-dessus fait encore défaut et devrait être fournie pour permettre la poursuite de l'examen.

#### **Recommandation**

22. Il est recommandé de noter que le présent rapport marque la conclusion du travail du GTe et qu'un avant-projet de norme pour les poudres de perméat laitier a été élaboré.

23. Il est recommandé que cet avant-projet de norme pour les poudres de perméat de lait soit diffusé pour observations à l'étape 3.

## ORIENTATIONS GÉNÉRALES SUR LA PRÉSENTATION DES OBSERVATIONS

Afin de faciliter la compilation et la préparation d'un document d'observations plus facile à utiliser, les membres et les observateurs qui ne le font pas encore, sont priés de présenter leurs observations sous les intitulés suivants :

- (i) Observations générales
- (ii) Observations spécifiques

Les observations spécifiques devraient comprendre une référence à la section et/ou au paragraphe du document auquel l'observation se rapporte.

Lorsqu'ils proposent des changements de paragraphes spécifiques, les membres et observateurs sont priés de joindre une justification à leur proposition d'amendement. De nouveaux passages devraient être présentés en **caractères soulignés/gras** et les passages supprimés en ~~caractères barrés~~.

Afin de faciliter le travail des secrétariats chargés de compiler les observations, les membres et observateurs sont priés de s'abstenir d'utiliser un formatage de caractères en couleur ou en grisé, car les documents sont imprimés en noir et blanc, et de ne pas utiliser la fonction de suivi des modifications, car ce formatage est susceptible d'être perdu au moment où les observations sont rassemblées dans un document consolidé par copier/coller.

Afin de réduire le travail de traduction et pour faire des économies de papier, les membres et observateurs sont priés de ne pas reproduire des documents entiers, mais seulement les passages dont ils proposent l'amendement.