

# commission du codex alimentarius<sup>F</sup>



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

ORGANISATION  
MONDIALE  
DE LA SANTÉ



BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Avril 2002

ALINORM 3/11

## PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

### COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Vingt-cinquième session

Rome (Italie), 30 juin – 5 juillet 2003

### RAPPORT DE LA CINQUIÈME SESSION DU COMITÉ DU CODEX SUR LE LAIT ET LES PRODUITS LAITIERS

*Wellington (Nouvelle-Zélande), 8-12 avril 2002*

*Note: La lettre circulaire CL 2002/11-MMP est incluse dans le présent document.*

# commission du codex alimentarius



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

ORGANISATION  
MONDIALE  
DE LA SANTÉ



BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

**CL 2002/11-MMP**  
**Avril 2002**

- AUX:** Services centraux de liaison avec le Codex  
Organisations internationales intéressées
- DU:** Secrétaire, Commission du Codex Alimentarius  
Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires  
FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome (Italie)
- OBJET:** **DISTRIBUTION DU RAPPORT DE LA CINQUIÈME SESSION DU COMITÉ DU CODEX SUR  
LE LAIT ET LES PRODUITS LAITIERS (ALINORM 03/11)**

Le rapport ci-joint de la cinquième session du Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers (CCMMP) sera examiné par le Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius, à sa cinquantième session (Rome, 26-28 juin 2002), et par la Commission du Codex Alimentarius, à sa vingt-cinquième session (Rome, 30 juin-5 juillet 2003)

**PARTIE A: QUESTIONS SOUMISES À LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS POUR ADOPTION  
AUX ÉTAPES 8 OU 5/8 À SA VINGT-CINQUIÈME SESSION**

***Projets de normes et textes apparentés à l'étape 8***

- Projet de norme révisée pour la crème et les crèmes préparées (ALINORM 03/11, Annexe II)
- Projet de norme révisée pour les produits à base de lait fermenté (ALINORM 03/11, Annexe III)
- Projet de norme révisée pour les poudres de lactosérum (ALINORM 03/11, Annexe IV)

***Projets de normes et textes apparentés à l'étape 5/8***

- Projet d'appendice sur la croûte, les traitements de surface et les enrobages de fromage – Norme générale Codex pour le fromage (ALINORM 03/11, Annexe VI)

Les gouvernements et organisations internationales intéressées souhaitant proposer des amendements ou formuler des observations sur les textes susmentionnés, doivent s'adresser, conformément au Guide concernant l'examen des normes aux étapes 5/8 ou 8 de la procédure d'élaboration des normes Codex (*Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius*, douzième édition, pp. 19-30) au Secrétaire, Commission du Codex Alimentarius, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome (Italie) (télécopie, +39 06 57054593; adresse électronique, [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org)), **au plus tard le 31 mars 2003**

**PARTIE B: QUESTIONS SOUMISES AU COMITÉ EXÉCUTIF DE LA COMMISSION DU CODEX  
ALIMENTARIUS POUR ADOPTION À L'ÉTAPE 5**

- Avant-projet d'amendement de la section 3.3 (Composition) de la Norme générale Codex pour le fromage (ALINORM 03/11, Annexe V);

- Avant-projet de norme pour le lait écrémé concentré sucré avec graisse végétale/mélange de lait écrémé concentré sucré avec graisse végétale (ALINORM 03/11, Annexe VIII);
- Avant-projet de norme pour le lait écrémé concentré non sucré avec graisse végétale/mélange de lait écrémé concentré non sucré avec graisse végétale (ALINORM 03/11, Annexe IX);
- Avant-projet de norme pour le lait écrémé en poudre avec graisse végétale/mélange de lait écrémé en poudre avec graisse végétale (ALINORM 03/11, Annexe X)

Les gouvernements et organisations internationales intéressées sont invitées à formuler des observations sur les documents sus-mentionnés et les adresser, conformément à la procédure d'élaboration des normes Codex et textes apparentés à l'étape 5 (*Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius*, douzième édition, page 22), au Secrétaire, Commission du Codex Alimentarius, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome (Italie) (télécopie, +39 06 57054593; adresse électronique, [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org)), **au plus tard le 31 mai 2002.**

**PARTIE C: DEMANDES D'OBSERVATIONS À L'ÉTAPE 3 ET D'INFORMATIONS**

- Avant-projet de norme révisée pour le fromage de lactosérum (ALINORM 03/11, Annexe XII)
- Autres méthodes d'analyse et d'échantillonnage pour le lait et les produits laitiers (ALINORM 03/11, par. 116)

Les gouvernements et organisations internationales intéressées sont invitées à formuler des observations sur l'Avant-projet de norme révisée pour le fromage de lactosérum (voir Annexe XII au présent rapport) et sur d'autres méthodes d'analyse et d'échantillonnage pour le lait et les produits laitiers et à les adresser à Mme Laurie Knight, Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers, MAF Policy, Ministry of Agriculture and Forestry, P.O. Box 2526 Wellington, Nouvelle-Zélande (télécopie +64 4 474 4265 – adresse électronique: [knightl@maf.govt.nz](mailto:knightl@maf.govt.nz) avec copie au Secrétaire, Commission du Codex Alimentarius, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome (Italie) (télécopie, +39 06 57054593; adresse électronique, [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org)), **au plus tard le 30 Novembre 2002.**

## RÉSUMÉ ET CONCLUSIONS

A sa cinquième session, le Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers est parvenu aux conclusions suivantes:

### Questions soumises à la Commission du Codex Alimentarius à sa vingt-cinquième session:

Le Comité a recommandé l'adoption à l'étape 8 des projets de norme suivants:

- Projet de norme révisée pour la crème et les crèmes préparées (par. 36, Annexe II);
- Projet de norme révisée pour les produits à base de lait fermenté (par. 61, Annexe III);
- Projet de norme révisée pour les poudres de lactosérum (par. 74, Annexe IV);

Le Comité a soumis à la Commission pour adoption aux étapes 5/8 le Projet d'appendice sur la croûte, les traitements de surface et les enrobages de fromage à la Norme générale Codex pour le fromage (par. 84, Annexe VI).

### Questions soumises au Comité exécutif à sa cinquantième session:

Le Comité a recommandé l'adoption à l'étape 5 des avant-projets de norme et textes apparentés suivants:

- Avant-projet d'amendement de la section 3.3 "Composition" de la Norme générale Codex pour le fromage (par. 79, Annexe V);
- Avant-projet de norme pour le lait écrémé concentré sucré avec graisse végétale/mélange de lait écrémé concentré sucré avec graisse végétale (par. 111, Annexe VIII);
- Avant-projet de norme pour le lait écrémé concentré non sucré avec graisse végétale/mélange de lait écrémé concentré non sucré avec graisse végétale (par. 111, Annexe IX);
- Avant-projet de norme pour le lait écrémé en poudre avec graisse végétale/mélange de lait écrémé en poudre avec graisse végétale (par. 111, Annexe X);

Le Comité est convenu de proposer au titre de nouvelles activités l'élaboration des projets suivants :

- Projet de norme pour le fromage fondu (par. 102);
- Projet de modèle de certificat d'exportation pour le lait et les produits laitiers (par. 121);
- Projet de norme révisé pour le fromage de lactosérum (par. 130, Annexe XII).

Le Comité a demandé au Comité exécutif de donner son avis sur la proposition visant à réviser les Directives Codex pour la conservation du lait cru par le système de la lactoperoxydase (CAC/GL 13-1991) et le cas échéant de décider quel organe du Codex devrait entreprendre une telle révision (par. 13).

### Questions intéressant la Commission:

En outre, le Comité:

- a fait sienne l'opinion émise par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants (CCFAC) à sa trente-quatrième session (mars 2002), selon laquelle il convenait de supprimer la limite maximale pour le plomb de 0,05 mg/kg dans la Norme Codex pour le beurre (par. 7);
- a décidé de séparer la liste des additifs alimentaires spécifiques et des concentrations maximales correspondantes du Projet de norme révisée pour les produits à base de lait fermenté; et est convenu qu'un groupe de rédaction examinerait et arrêterait cette liste pour diffusion, observations complémentaires et examen ultérieur à sa prochaine session (par. 55);
- est convenu de réviser les avant-projets de norme pour les fromages individuels pour diffusion à l'étape 3 et examen ultérieur à sa sixième session (par. 96);
- est convenu de réviser à nouveau l'Avant-projet de norme révisée pour les pâtes à tartiner (par. 99);
- est convenu d'une liste révisée des méthodes d'analyses requises aux fins de conformité du lait et des produits laitiers (par. 116, Annexe XI); et de demander des observations sur d'autres méthodes d'analyse et d'échantillonnage pour le lait et les produits laitiers (par. 116);
- a reporté à sa prochaine session l'examen de l'élaboration d'un Avant-projet de norme Codex pour le Parmesan (par. 126);
- a demandé de préparer un document de travail sur l'élaboration éventuelle d'une annexe à la Norme générale Codex pour le fromage qui couvrirait les principes et dispositions nécessaires pour la désignation et l'étiquetage des descriptions des fromages (par. 129).

## TABLE DES MATIERES

	<i>Pages</i>
RÉSUMÉ ET CONCLUSIONS.....	iv
LISTE DES SIGLES.....	vii
RAPPORT DE LA CINQUIEME SESSION DU COMITE DU CODEX SUR LE LAIT ET LES PRODUITS LAI TIERS.....	1
ETAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX.....	19
	<i>Paragraphes</i>
INTRODUCTION.....	1
ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR.(Point 1 de l'ordre du jour).....	2-5
QUESTIONS SOUMISES PAR LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET D'AUTRES COMITES DU CODEX (Point 2 de l'ordre du jour).....	6-13
Comité du Codex sur les Additifs alimentaires et les Contaminants.....	7-9
Comité du Codex sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires.....	10
Directives Codex pour la conservation du lait cru par le système fondé sur la lactopéroxydase (CAC/GL 13-1991).....	11-13
PROJET DE NORME CODEX REVISEE SUR LES CREMES, LES CREMES FOUETTEES ET LES CREMES FERMENTEES (Point 3a de l'ordre du jour).....	14-36
PROJET DE NORME CODEX REVISEE POUR LES PRODUITS A BASE DE LAIT FERMENTE (Point 3b de l'ordre du jour).....	37-62
PROJET DE NORME REVISEE POUR LES POUDRES DE LACTOSERUM (Point 3c de l'ordre du jour).....	63-74
AVANT-PROJET D'AMENDEMENT A LA NORME GENERALE CODEX POUR LE FROMAGE (Point 4a de l'ordre du jour).....	75-84
i. Section 3.3 « Composition ».....	75-79
ii. Appendice sur la croûte de fromage, les traitements de surface et les enrobages de fromage.....	80-84
AVANT-PROJET DE NORMES REVISEES POUR LES FROMAGES INDIVIDUELS (Point 4b de l'ordre du jour).	85-96
AVANT-PROJET DE NORME REVISEE POUR LES PATES A TARTINER A BASE DE PRODUITS LAITIERS (Point 4c de l'ordre du jour).....	97-99
AVANT-PROJET DE NORME POUR LE FROMAGE FONDU (TENEUR MINIMALE EN FROMAGE) (Point 4d de l'ordre du jour).....	100-103
AVANT-PROJETS DE NORMES POUR LES PRODUITS DANS LESQUELS LES CONSTITUANTS DU LAIT SONT REPLACES PAR LES CONSTITUANTS NON LAITIERS (Point 4e de l'ordre du jour).....	104-112
METHODE D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONAGE POUR LES PRODUITS LAITIERS (Point 5 de l'ordre du jour).....	113-116
DOCUMENT DE TRAVAIL SUR LE MODELE DE CERTIFICAT D'EXPORTATION POUR LES PRODUITS LAI TIERS (Point 6 de l'ordre du jour).....	117-122
PROPOSITION CONCERNANT UNE NOUVELLE NORME POUR LE PARMESAN (Point 7a de l'ordre du jour)..	123-126
PROPOSITION CONCERNANT UNE NOUVELLE NORME POUR LES SPECIALITES DE FROMAGE (Point 7b de l'ordre du jour).....	127-129
AUTRES QUESTIONS ET TRAVAUX FUTURS (Point 8 de l'ordre du jour).....	130-131
DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION (Point 9 de l'ordre du jour).....	132-133

## LISTE DES ANNEXES

	<i>Pages</i>
ANNEXE I : Liste des participants.....	21
ANNEXE II : Projet de norme révisée pour la crème et les crèmes préparées.....	35
ANNEXE III: Projet de norme révisée pour les laits fermentés.....	41
ANNEXE IV : Avant-projet de norme révisée pour les poudres de lactosérum.....	46
ANNEXE V : Avant-projet d'amendement à la norme générale Codex pour le fromage – Section 3.3 « Composition ».....	50
ANNEXE VI : Avant-projet d'amendement à la norme générale Codex pour le fromage – Appendice sur la croûte, la surface et les enrobages de fromage.....	51
ANNEXE VII : Indications relatives à l'inclusion de détails dans les normes du Codex pour les variétés individuelles de fromage (pour usage interne du CCMMP exclusivement).....	52
ANNEXE VIII : Avant-projet de norme pour le [lait écrémé concentré sucré avec graisse végétale/mélange de lait écrémé concentré sucré avec graisse végétale].....	54
ANNEXE IX : Avant-projet de norme pour le [lait écrémé concentré non sucré avec graisse végétale/mélange de lait écrémé concentré non sucré avec graisse végétale].....	57
ANNEXE X : Avant-projet de norme pour le [lait écrémé en poudre avec graisse végétale/mélange de lait écrémé en poudre avec graisse végétale].....	60
ANNEXE XI : Méthodes d'analyse et d'échantillonnage pour les produits laitiers.....	64
ANNEXE XII : Avant-projet de norme révisée du Codex pour les fromages de lactosérum.....	71

**LISTE DES SIGLES UTILISÉS DANS LE PRÉSENT RAPPORT**

AOAC	Association des chimistes analytiques officiels
CAC/GL	Commission du Codex Alimentarius/ Directives
CAC/RCP	Commission du Codex Alimentarius/ Code d'usages international recommandé
CCMMP	Comité du Codex sur le lait et le produits laitiers
CCFAC	Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants
CCFL	Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires
CCMAS	Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage
CCFICS	Comité du Codex sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires
CCEXEC	Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius
CL	Lettre circulaire
CRD	Document de séance
CE	Communauté européenne
FAO	Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture
MGES	Matière grasse sur extrait sec
BPF	Bonne pratique de fabrication
GSFA	Norme générale Codex pour les additifs alimentaires
JECFA	Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires
FIL	Fédération internationale de laiterie
SIN	Système international de numérotation
ISO	Organisation internationale de normalisation
OIE	Office International des Epizooties
OMS	Organisation mondiale de la santé

## **RAPPORT DE LA CINQUIÈME SESSION DU COMITÉ DU CODEX SUR LE LAIT ET LES PRODUITS LAITIERS**

### **INTRODUCTION**

1. Le Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers (CCMMP) a tenu sa cinquième session à Wellington (Nouvelle-Zélande), du 8 au 12 avril 2002, à l'aimable invitation du Gouvernement de la Nouvelle-Zélande. La session a été présidée par M. Steve Hathaway, directeur de l'élaboration des programmes au sein de la Food Assurance Authority du ministère de l'Agriculture et des Forêts. Étaient présents 135 délégués représentant 33 États membres, un État non membre et quatre organisations internationales. La liste des participants est jointe au présent rapport dont elle constitue l'Annexe 1.

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

2. Le Comité a adopté l'ordre du jour provisoire tel que proposé. Il est convenu d'examiner le document de travail sur le modèle de certificat pour les produits laitiers (point 6 de l'ordre du jour) directement après le point 4 (Avant-projet de normes révisées à l'étape 4). Le Comité est par ailleurs convenu d'examiner une proposition de révision de la Norme Codex pour le fromage de lactosérum (CRD 1) au point 8 de l'ordre du jour (Autres questions et travaux futurs). Il a noté que les modifications rédactionnelles apportées au Projet de norme révisée pour la poudre de lactosérum seraient examinées au point 3c et est convenu que les discussions sur le fromage fondu (point 4d) s'appuieraient sur le document CRD 13.

3. Répondant aux préoccupations exprimées par le Président quant à l'étendue et à la complexité des questions soumises au Comité pour examen, le Secrétariat du Codex a rappelé que la Commission avait précisé que les travaux scientifiques horizontaux devaient continuer d'être prioritaires ; que les travaux relatifs aux normes sur les produits (c-à-d. verticales) devraient le cas échéant être réduits en faveur des normes horizontales ou générales ; et que l'actualisation des normes actuelles sur les produits et le transfert d'informations entre les normes sur les produits et les normes générales applicables devraient être effectués sans tarder.

4. À cet égard, le Secrétariat du Codex a suggéré que le Comité pourrait rationaliser ses travaux et leur donner un ordre de priorité en s'appuyant rigoureusement sur les critères Codex régissant l'établissement des priorités des travaux, lesquels stipulent que les organes du Codex doivent justifier leurs activités en se fondant sur des paramètres spécifiques liés à la protection de la santé du consommateur et à la promotion du commerce international.

5. Le Comité a par ailleurs noté que l'Article 1 des Statuts de la Commission du Codex Alimentarius comprenait la promotion et la coordination de tous les travaux en matière de normes alimentaires entrepris par des organisations internationales gouvernementales et non gouvernementales. À cet égard, le Comité a été informé que le Comité du Codex sur les principes généraux examinera la question du développement de la collaboration du Codex avec d'autres organisations internationales, conformément aux instructions<sup>2</sup> de la Commission du Codex Alimentarius à sa vingt-quatrième session. Le Comité a été informé que cet examen inclurait la révision éventuelle de références spécifiques à d'autres organisations internationales (par exemple, Fédération internationale de laiterie) dans le Manuel de procédure du Codex Alimentarius (Procédure unique pour l'élaboration des normes Codex et des textes apparentés).

### **QUESTIONS SOUMISES PAR LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET D'AUTRES COMITÉS DU CODEX (Point 2 de l'ordre du jour)<sup>3</sup>**

6. Le Comité a pris note des questions découlant de la vingt-quatrième session de la Commission du Codex Alimentarius et d'autres comités du Codex concernant le Cadre stratégique de la Commission, l'Avant-projet de plan à moyen terme pour 2003-2007 et le Plan d'action du président ; les politiques de la Commission du Codex Alimentarius en matière d'analyse des risques ; l'examen des avant-projets de normes et textes apparentés ; l'examen des propositions de travaux futurs et d'interruption des travaux en cours ; et

---

<sup>1</sup> CX/MMP 02/1

<sup>2</sup> ALINORM 01/41, par. 31.

<sup>3</sup> CX/MMP 02/2



l'élaboration de l'Avant-projet de Code d'usages en matière d'hygiène pour le lait et les produits laitiers par le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire.

#### **COMITÉ DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES ET LES CONTAMINANTS**

7. Le Comité a déclaré partager l'opinion<sup>4</sup> émise par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants (CCFAC) à sa trente-quatrième session (mars 2002), selon laquelle il fallait supprimer la limite maximale pour le plomb de 0,05 mg/kg dans la Norme Codex pour le beurre étant donné le faible apport alimentaire que représente cette denrée.

8. Le Comité a été informé que le CCFAC avait examiné<sup>5</sup> à sa trente-quatrième session, à la demande<sup>6</sup> de la Commission, les limites maximales en plomb définies par le Codex pour le lait (0,02 mg/kg) et la matière grasse du lait (0,1 mg/kg). À sa trente-quatrième session, la CCFAC a décidé d'inviter les délégations à soumettre leurs observations sur le besoin de définir une limite maximale pour le plomb dans la matière grasse du lait, pour examen à sa prochaine session.

9. Concernant la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires, le Comité a noté que les décisions<sup>7</sup> prises par le CCFAC à sa trente-quatrième session au sujet de la relation entre cette norme et les normes Codex sur les produits devraient être examinées dans le cadre de l'élaboration des normes sur le lait et les produits laitiers. Celles-ci concernaient notamment les principes généraux de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires ainsi que les rôles respectifs du Secrétariat du Codex, des comités du Codex sur les produits et du CCFAC. Le Comité a noté que ces délibérations du CCFAC pourraient entraîner la révision du préambule de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires et qu'il devrait en tout état de cause continuer de se conformer à la section du Manuel de procédure du Codex Alimentarius concernant les relations entre les comités s'occupant de produits et les comités s'occupant de questions générales.

#### **COMITÉ DU CODEX SUR LES SYSTÈMES D'INSPECTION ET DE CERTIFICATION DES IMPORTATIONS ET DES EXPORTATIONS ALIMENTAIRES**

10. Le Comité a noté que les Directives pour une présentation générique des certificats officiels et l'établissement et la délivrance des certificats (ALINORM 01/30A, Annexe II) adoptées par la Commission du Codex Alimentarius à sa vingt-quatrième session seraient examinées au point 6 de l'ordre du jour (Document de travail sur le modèle de certificat d'exportation pour les produits laitiers).

#### **DIRECTIVES CODEX POUR LA CONSERVATION DU LAIT CRU PAR LE SYSTÈME FONDÉ SUR LA LACTOPEROXYDASE (CAC/GL 13-1991)**

11. Le Comité a pris note des activités de la FAO liées à l'application des Directives Codex pour la conservation du lait cru par le système de la lactoperoxydase (CAC/GL 13-1991) et notamment de la demande d'examen de leur amendement par un groupe d'experts de la FAO<sup>8</sup>.

12. Le Comité a noté que les directives Codex ne devaient être utilisées que lorsque la réfrigération du lait cru était impossible ou insuffisante et qu'en tout état de cause le lait ou les produits laitiers fabriqués en utilisant le système de la lactoperoxydase ne devraient pas faire l'objet d'échanges internationaux. Le Comité a noté que les informations données par les Directives étaient utiles pour certains pays en développement. Il a par ailleurs observé qu'il serait peut-être plus logique que ce texte soit examiné par le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire, étant donné que ces directives sont liées à l'élaboration de l'avant-projet de Code d'usages en matière d'hygiène pour le lait et les produits laitiers. Le Comité a également noté que le texte proposé contenait d'importantes omissions et des erreurs typographiques.

13. Le Comité n'a pas eu la possibilité d'examiner le texte en détail. Il a fait remarquer que les directives ne concernaient pas des produits destinés au commerce international et que le Comité exécutif pourrait fournir des conseils quant à leur révision proposée au sein du Codex ou en dehors de celui-ci et, le cas échéant, décider de l'organe du Codex qui devrait être chargé d'une telle révision.

<sup>4</sup> ALINORM 03/12, par. 135.

<sup>5</sup> ALINORM 03/12, par. 136-137.

<sup>6</sup> ALINORM 01/41, par. 121.

<sup>7</sup> ALINORM 03/12, par. 42-55.

<sup>8</sup> CX/MMP 02/2 - Annexe 1

**PROJET DE NORME CODEX RÉVISÉE SUR LES CRÈMES, LES CRÈMES FOUETTÉES ET LES CRÈMES FERMENTÉES (Point 3a de l'ordre du jour)<sup>9</sup>**

14. À sa quatrième session, le CCMMP est convenu de transmettre<sup>10</sup> l'avant-projet de Norme sur les crèmes, les crèmes fouettées et les crèmes fermentées (ALINORM 01/11, Annexe VI) au Comité exécutif pour adoption préliminaire à l'étape 5.

15. Le CCMMP a par ailleurs invité la FIL à remanier le texte compte tenu des délibérations et des observations écrites formulées ainsi que celles soumises à l'étape 6 après adoption par le CCEXEC, pour examen à la présente session.

16. À sa quarante-septième session, le Comité exécutif a adopté<sup>11</sup> l'avant-projet de norme présenté par le CCMMP et a invité, par lettre circulaire CL 2000/15-GEN, les délégations à soumettre leurs observations à l'étape 6. Le Comité a examiné le projet de norme révisé par la FIL (CX/MMP 02/3, Annexe II) à l'étape 7.

**TITRE DE LA NORME**

17. Le Comité est convenu d'adopter le nouveau titre « Projet de norme révisée pour les crèmes et les crèmes préparées » afin de rendre compte de l'élargissement de la gamme des produits appartenant à la catégorie des crèmes préparées.

**SECTION 1 - CHAMP D'APPLICATION**

18. Le Comité a été informé que le domaine d'activité du Codex Alimentarius comprenait les normes s'appliquant à tous les principaux produits alimentaires transformés, semi-transformés ou crus destinés au consommateur et que les matières utilisées dans la transformation ultérieure en produits alimentaires devraient être incluses lorsque cela est nécessaire dans le cadre des travaux du Codex.

19. Certaines délégations étaient d'avis que les crèmes et les crèmes préparées destinées à une transformation ultérieure ne devraient pas être incluses dans la norme et pourraient faire l'objet d'une nouvelle norme. Il a toutefois été noté que certains aspects de la norme s'appliquaient également à des produits destinés à une transformation ultérieure. Le Comité a donc décidé de conserver le texte proposé. Les délégations argentine et hollandaise se sont opposées à cette décision.

**SECTION 2.4.2 - CRÈME À FOUETTER**

20. Le Comité a ajouté un membre de phrase au début de la deuxième phrase afin de préciser que la crème devant être utilisée par le consommateur final devrait être préparée afin d'en faciliter le fouettage. Le Comité a donc décidé de supprimer « [par le consommateur final] ».

**SECTION 2.4.4 - CRÈME FOUETTÉE**

21. Le Comité a précisé que la crème fouettée était de la crème liquide, de la crème reconstituée ou de la crème recombinée. Il a par ailleurs décidé de ne pas prendre en compte la proposition visant à élaborer une définition pour la crème épaissie.

**SECTION 2.4.5 - CRÈME FERMENTÉE**

22. Le Comité est convenu de préciser que la crème fermentée est le résultat de l'action de micro-organismes « appropriés » et non pas « spécifiques ».

**SECTION 2.4.6 - CRÈME ACIDIFIÉE**

23. Le Comité a approuvé la définition proposée.

---

<sup>9</sup> CX/MMP 02/3 et observations de l'Argentine, du Canada, de la Colombie, de la République tchèque, du Danemark, du Japon, de la Nouvelle-Zélande, de la Pologne, du Royaume-Uni, des États-Unis et de la FIL (CX/MMP 02/3 Add.1) ; de l'Égypte (CRD 12) ; de la France (CRD 6) ; de l'Allemagne (CRD 10) ; de l'Inde (CRD 14) ; de l'Italie (CRD 9) ; des Philippines (CRD 18) ; de la Suisse (CRD 4) ; de la Thaïlande (CRD 15) ; de l'Uruguay (CRD 8) ; et de la CE (CRD 7).

<sup>10</sup> ALINORM 01/11, par. 60.

<sup>11</sup> ALINORM 01/3, Annexe IV

**SECTION 3.2 - INGRÉDIENTS AUTORISÉS**

24. Le Comité est convenu d'ajouter la poudre de lait à la liste des ingrédients dont l'utilisation est autorisée dans les produits pour lesquels des agents stabilisants et/ou épaississants sont justifiés. Il est par ailleurs convenu de supprimer les crochets entourant les mots « chlorure de sodium », une substance répertoriée comme ingrédient autorisé dans la crème fermentée et la crème acidifiée.

**SECTION 4 - ADDITIFS ALIMENTAIRES**

25. Le Comité a été informé que la liste des additifs alimentaires figurant à l'Annexe VI du document ALINORM 01/11 avait été approuvée sans modification par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants à sa trente-troisième session (ALINORM 01/12A, par. 42).

26. Le Comité a noté que la version révisée (CX/MMP 02/3, Annexe II) de la section sur les additifs alimentaires préparée par la FIL contenait un tableau générique de classes fonctionnelles d'additifs alimentaires et de catégories de produits ainsi qu'une liste remaniée d'additifs alimentaires spécifiques accompagnés des concentrations maximales d'utilisation.

27. Le Comité a rappelé que le Manuel de procédure du Codex Alimentarius précisait que toutes les dispositions relatives aux additifs alimentaires devaient être confirmées par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants sur la base des justifications technologiques fournies par les comités de produits. Le Comité a toutefois noté que la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires couvrait l'utilisation d'additifs au sens général, à savoir ceux utilisés dans tous produits alimentaires, que ces produits aient ou non fait l'objet d'une norme Codex.

28. Le Comité a examiné plusieurs présentations possibles en ce qui concerne la section de la norme sur les additifs alimentaires, notamment un tableau générique, un tableau générique accompagné d'une liste spécifique d'additifs alimentaires, ou encore, plus classiquement, une liste d'additifs alimentaires spécifiques accompagnés des concentrations maximales autorisées.

29. S'appuyant sur les travaux d'une groupe de rédaction qui s'est réuni pendant la session, le Comité a souscrit, en principe, à l'utilisation d'un tableau générique fondé sur les classes fonctionnelles d'additifs alimentaires et les catégories de produits alimentaires. À cet égard, le tableau proposé par la FIL a été simplifié afin de prendre en compte les classes fonctionnelles d'additifs alimentaires et les catégories de denrées alimentaires figurant dans la norme révisée. Le Comité a par ailleurs souligné qu'il importait que la norme contienne une liste d'additifs alimentaires spécifiques accompagnés des concentrations maximales autorisées. Il est donc convenu de conserver la liste des additifs alimentaires approuvée par le CCFAC.

**SECTION 5 - CONTAMINANTS**

30. Le Comité a noté que les contaminants devraient également inclure les sources de contamination autres que les métaux lourds (radionucléides par exemple). Le Comité est par conséquent convenu que les Sections 5.1 (Métaux lourds) et 5.2 (Résidus de pesticides) devraient être fusionnées et simplifiées comme suit : « Les produits visés par les dispositions de la présente Norme doivent être conformes aux limites maximales fixées pour les contaminants et les résidus de pesticides et de médicaments vétérinaires par la Commission du Codex Alimentarius ».

**SECTION 7.1 - NOM DU PRODUIT**

31. Le Comité est convenu de clarifier le sens du premier paragraphe de cette section afin de préciser que le nom du produit devrait être conforme à celui utilisé à la Section 2 de la norme et devrait également tenir compte de la Section 7.1.3 s'appliquant aux crèmes recombinaées ou reconstituées.

32. La décision de supprimer le « yaourt » à la Section 7.1.1. a été prise dans le contexte des modifications apportées à la section 3.3 de la norme sur le lait fermenté (teneur maximale en matière grasse laitière relevée à 15 %).

33. En ce qui concerne la Section 7.1.2, le Comité a longuement délibéré sur la teneur en matière grasse laitière à inclure dans le cadre des allégations nutritionnelles : certaines délégations se sont exprimées en faveur de 30% ou moins tandis que d'autres étaient disposées à accepter une teneur de 40%. A titre de solution de compromis, le Comité est convenu que aux fins des allégations nutritionnelles, la teneur de 30% constituerait la référence. Il est par ailleurs convenu que la désignation des crèmes fermentées comportant des allégations nutritionnelles devrait être jugée acceptable dans le pays de vente au détail.

34. Le Comité a révisé la Section 7.1.4 afin de préciser qu'une description appropriée du traitement thermique appliqué, conforme aux définitions établies par la Commission du Codex Alimentarius, devrait figurer, soit dans le nom, soit dans une position évidente dans le même champ de vision, lorsque l'absence d'un tel étiquetage risque d'induire le consommateur en erreur.

#### **SECTION 7.2 – DÉCLARATION DE LA TENEUR EN MATIÈRE GRASSE LAITIÈRE**

35. La délégation malaisienne, appuyée par la Corée, l'Inde, l'Indonésie, l'Iran, et la Thaïlande, était d'avis que la norme devrait contenir des dispositions distinctes pour l'étiquetage des ingrédients d'origine animale, tels que la gélatine et la présure, afin que des groupes spécifiques de consommateurs puissent acheter les denrées concernées en toute connaissance de cause. Notant que les textes Codex existants en matière d'étiquetage comportaient des dispositions répondant à cette question, le Comité n'a pas appuyé cette proposition.

#### **État d'avancement du Projet de norme révisée pour la crème et les crèmes préparées**

36. Le Comité a soumis le Projet de norme révisée pour la crème et les crèmes préparées à la Commission du Codex Alimentarius pour adoption finale à l'étape 8 lors de sa vingt-cinquième session (voir Annexe II). Il a noté que les dispositions de la norme relatives à l'étiquetage étaient subordonnées à l'agrément du Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires. Le Comité a par ailleurs noté que les additifs alimentaires ayant déjà été approuvés par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants, il n'était pas nécessaire de les examiner à nouveau. Le Secrétariat du Codex est toutefois convenu d'informer le CCFAC de la nouvelle procédure adoptée par le CCMMP au sujet de l'utilisation d'un tableau générique d'additifs alimentaires.

#### **PROJET DE NORME CODEX RÉVISÉE POUR LES PRODUITS A BASE DE LAIT FERMENTÉ (Point 3b de l'ordre du jour)<sup>12</sup>**

37. À sa quatrième session, le CCMMP est convenu de transmettre<sup>13</sup> l'Avant-projet de norme pour les produits à base de lait fermenté (ALINORM 01/11, Annexe VII) au Comité exécutif pour adoption préliminaire à l'étape 5.

38. Le CCMMP a par ailleurs invité la FIL à remanier le texte compte tenu des délibérations et des observations écrites formulées ainsi que de celles soumises à l'étape 6 après adoption par le CCEXEC, pour examen à la présente session.

39. À sa quarante-septième session, le Comité exécutif a adopté<sup>14</sup> l'avant-projet de norme présenté par le CCMMP et a invité, par lettre circulaire CL 2000/15-GEN, les délégations à soumettre leurs observations à l'étape 6. Le Comité a examiné à l'étape 7 le projet de norme révisé par la FIL (CX/MMP 02/4, Annexe).

#### **SECTION 2.1 – LAIT FERMENTÉ**

40. Le Comité a par ailleurs clarifié le sens du terme « coagulation » figurant à la fin de la première phrase de la définition du *lait fermenté* en ajoutant l'expression « précipitation isoélectrique ». Il a décidé de préciser que les ferments doivent être viables, actifs et abondants dans le produit « à la date de durabilité minimale ».

41. Reconnaissant que l'utilisation du terme « modifié » pouvait laisser penser qu'il s'agissait de produits ou d'ingrédients génétiquement modifiés, le Comité a remplacé le titre de la catégorie « yaourt modifié » par « yaourt à base d'autres ferments » dans cette section ainsi que dans le reste du texte.

42. Le Comité a décidé d'insérer une référence générique portant sur les « Cultures de *Streptococcus thermophilus* et toute espèce de *Lactobacillus* » afin d'accorder une certaine souplesse au niveau des cultures autorisées dans la fabrication des yaourts à base d'autres ferments.

<sup>12</sup> CX/MMP 02/4 et observations de l'Argentine, du Canada, de la Colombie, de la République tchèque, du Danemark, de l'Italie, du Japon, de la Nouvelle-Zélande, de la Pologne, du Royaume-Uni, des États-Unis et de la FIL (CX/MMP 02/4 Add.1) ; de Cuba (CRD5) ; de l'Égypte (CRD 12) ; de la France (CRD 6) ; de l'Allemagne (CRD 10) ; de l'Inde (CRD 14) ; de Maurice (CRD 16) ; de la Suisse (CRD 4) ; de la Thaïlande (CRD 15) ; de l'Uruguay (CRD 8) ; de la CE (CRD 7) et des Philippines (CRD 18).

<sup>13</sup> ALINORM 01/11, par. 73.

<sup>14</sup> ALINORM 01/3, Annexe IV

**SECTION 2.2 - LAIT FERMENTÉ CONCENTRÉ**

43. Le Comité a confirmé que le lait fermenté concentré était un lait fermenté dans lequel la teneur en protéines a été augmentée à 5,6% minimum.

**SECTION 2.3 - LAITS FERMENTÉS AROMATISÉS**

44. Le Comité a noté que dans certains pays les ingrédients non-laitiers représentaient jusqu'à 60% des ingrédients du lait fermenté aromatisé ; il a donc été suggéré qu'il n'était pas pratiquement envisageable d'inclure un pourcentage spécifique. Le Comité a toutefois fait observer que le lait devrait être le principal ingrédient du lait fermenté aromatisé et a en conséquence décidé que la teneur maximale en ingrédients non-laitiers des laits fermentés aromatisés devrait être égale à 50% (m/m). Considérant que l'adoption d'une teneur de 50% en ingrédients non-laitiers équivalait à redéfinir le produit, les délégations indienne, italienne, mexicaine, polonaise et suisse n'ont pas appuyé cette décision.

**SECTION 3.1 - MATIÈRES PREMIÈRES**

45. Le Comité a ajouté aux matières premières acceptables « l'eau potable utilisée lors de la reconstitution ou de la recombinaison ».

**SECTION 3.2 - INGRÉDIENTS AUTORISÉS**

46. Certaines délégations ont estimé que la gélatine et l'amidon ne devraient pas être autorisés comme ingrédients dans les laits fermentés, jugeant que ces produits laitiers étaient perçus par les consommateurs comme des produits alimentaires « purs ». La délégation italienne a par ailleurs fait observer que la gélatine pouvait provoquer des troubles gastro-intestinaux chez certains groupes de population. Le Comité a toutefois noté l'opinion que la gélatine et l'amidon étaient nécessaires pour garantir la stabilité des laits fermentés transportés sur de longues distances et qu'en tout état de cause ces ingrédients étaient précisés dans l'étiquetage des produits.

47. Le Comité a donc décidé d'autoriser l'utilisation de la gélatine et de l'amidon dans les laits fermentés thermisés après fermentation et dans les laits fermentés aromatisés. Il a en outre décidé que ces ingrédients pourraient être utilisés dans les laits fermentés nature lorsque cela était autorisé par la législation nationale. La Section a par ailleurs été développée afin de préciser que ces ingrédients ne pouvaient être ajoutés que dans des quantités fonctionnellement nécessaires en conformité avec les bonnes pratiques de fabrication.

**SECTION 3.3 - COMPOSITION**

48. Le Comité a décidé de modifier la teneur en matière grasse du lait (% m/m) pour le yaourt, le yaourt à base d'autres ferments et le lait acidophile qui devra être inférieure à 15% . Il a par ailleurs réduit à 0,3% l'acidité titrable minimale relative au lait fermenté, exprimée en pourcentage d'acide lactique (% m/m). Les délégations indienne et italienne e sont opposées à la modification de la teneur en matière grasse du lait.

49. Le Comité a par ailleurs précisé que les critères microbiologiques étaient valides jusqu'à la date de durabilité minimale et que la conformité aux critères microbiologiques spécifiés dans le tableau devait être vérifiée au moyen de tests analytiques effectués sur le produit après stockage dans les conditions spécifiées sur l'étiquette. La délégation australienne a demandé de ramener la somme des micro-organismes de  $10^7$  à  $10^6$ .

50. Le Comité a noté que la proposition d'ajouter une colonne pour les « boissons au yaourt » serait examinée au titre d'une activité distincte lors d'une réunion ultérieure, ces produits n'entrant pas dans le champ d'application de la norme actuelle.

**SECTION 4 - ADDITIFS ALIMENTAIRES**

51. Le Comité a noté que la version révisée de la section sur les additifs alimentaires préparée par la FIL contenait un tableau générique de classes fonctionnelles d'additifs alimentaires et de catégories de produits ainsi qu'une nouvelle liste d'additifs alimentaires spécifiques accompagnés des concentrations maximales d'utilisation.

52. Compte tenu de ses délibérations antérieures sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires du Projet de norme révisée Codex pour les crèmes, les crèmes fouettées et les crèmes fermentées (point 3a de l'ordre du jour), le Comité a approuvé l'inclusion d'un tableau générique fondé sur les classes fonctionnelles d'additifs alimentaires et les catégories de produits alimentaires. À cet égard, les classes fonctionnelles

«agents antiagglomérants» et «affermissants» ont été supprimées du tableau, jugeant que ces additifs n'étaient utilisés que dans les composants non-laitiers composites (par exemple, céréales) conditionnés de manière indépendante et accompagnant le produit.

53. Par ailleurs, l'utilisation d'agents stabilisants et épaississants a été ajoutée à la catégorie des laits fermentés nature, en précisant que cette utilisation, si elle est autorisée par la législation nationale en vigueur dans le pays de vente au consommateur final, est limitée aux produits reconstitués ou recombinaison. Compte tenu de la révision en cours du système de catégories de denrées alimentaires dans le contexte de la Norme générale pour les additifs alimentaires, le Comité a par ailleurs décidé de supprimer du tableau les notes de bas de page faisant référence à des catégories spécifiques de denrées alimentaires.

54. Il a été noté que le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants n'avait pas entériné la nouvelle liste d'additifs alimentaires spécifiques et les concentrations correspondantes proposées dans la norme. Compte tenu des difficultés rencontrées lors de la présente session en ce qui concerne les additifs spécifiques et les concentrations utilisées, le Comité a décidé, à titre temporaire, que la liste proposée serait présentée à part.

55. Le Comité a décidé qu'un groupe de rédaction présidé par l'Australie, avec la collaboration de l'Argentine, du Danemark, de la France, de l'Allemagne, de la Nouvelle-Zélande, de l'Espagne, de la Suisse, des États-Unis, de la Communauté européenne et de la Fédération internationale de laiterie, examinerait et arrêterait la liste des additifs alimentaires spécifiques et les concentrations maximales correspondantes pour diffusion, observations complémentaires et examen ultérieur à la prochaine session du CCMMP. En prenant cette décision, le Comité est convenu que ce groupe de rédaction tiendrait compte des délibérations du Comité relatives au point 2 et au présent point de l'ordre du jour ainsi que des observations écrites formulées.

#### **SECTION 5 – CONTAMINANTS**

56. Le Comité est convenu de modifier cette section conformément aux décisions susmentionnées relatives au point 3a de l'ordre du jour (voir par. 30).

#### **SECTION 7.1 – NOM DU PRODUIT**

57. La délégation canadienne a estimé que le paragraphe 4 de la sous-section 7.1.1 est trop restrictif pour couvrir le yaourt glacé produit et vendu sur le plan international. Le Comité a toutefois décidé de conserver le paragraphe proposé.

58. La délégation espagnole, s'exprimant au nom des Etats Membres de l'Union européenne, a proposé à titre de compromis, le texte suivant qui remplacerait la troisième phrase de la Section 7.1.2 : « En l'absence d'une telle législation et d'autres désignations ayant un antécédent d'usage courant, le produit doit être désigné: lait fermenté ayant subi un traitement thermique ». Cependant, le critère de l'antériorité n'entrant pas normalement dans la compétence du codex, le texte suivant a été accepté :

7.1.2 « Les produits obtenus à partir de lait(s) fermenté(s) ayant subi un traitement thermique après fermentation seront désignés par « Lait fermenté ayant subi un traitement thermique » Lorsque le consommateur risque d'être induit en erreur par cette désignation, les produits doivent être désignés conformément à la législation nationale en vigueur dans le pays de vente. En l'absence d'une telle législation ou d'autres désignations d'usage courant, le produit doit être désigné : « lait fermenté ayant subi un traitement thermique ».

59. La Section 7.1.4 a également été clarifiée afin de préciser que les produits auxquels seuls des édulcorants nutritifs à base de glucides ont été ajoutés pourront être désignés « \_\_\_\_\_ édulcoré » en remplaçant les espaces par l'expression « lait fermenté » ou une autre désignation prévue à la Section 7.1.1.

60. L'Inde, appuyée par la France, l'Italie et la CE, ayant fait observer que l'étiquetage de produits contenant des édulcorants non nutritifs à base de glucides devrait spécifier qu'ils ne sont pas recommandés pour les enfants, le Secrétariat du Codex a précisé que, sauf cas particuliers (par exemple, normes répondant à des besoins nutritionnels ou diététiques spéciaux), les normes Codex n'étaient généralement pas élaborées pour des groupes de population particuliers. Il a en outre été rappelé que l'utilisation des additifs alimentaires relevait du Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants et qu'elle n'était accordée qu'après examen et calcul scientifiques portant sur l'exposition due à toutes les sources alimentaires.

### **État d'avancement du Projet de norme révisée pour les laits fermentés**

61. Le Comité a avancé à l'étape 8 le Projet de norme révisée pour les laits fermentés pour adoption finale par la Commission du Codex Alimentarius à sa vingt-cinquième session (voir Annexe III). Il a noté que les dispositions de la norme relatives à l'étiquetage étaient subordonnées à la confirmation du Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires.

62. Le Comité a en outre noté que la liste des additifs alimentaires spécifiques et des concentrations maximales correspondantes que le groupe de rédaction est chargé d'examiner serait soumise à la confirmation du Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants avant d'être insérée dans la norme.

### **PROJET DE NORME RÉVISÉE POUR LES POUDRES DE LACTOSÉRUM (Point 3c de l'ordre du jour)<sup>15</sup>**

63. A sa quatrième session, le CCMMP est convenu de transmettre<sup>16</sup> l'avant-projet de norme pour les poudres de lactosérum (ALINORM 01/11, Annexe VIII) au Comité exécutif pour adoption préliminaire à l'étape 5.

64. Le CCMMP a par ailleurs invité la FIL à remanier le texte compte tenu des débats du Comité et des observations écrites présentées ainsi que celles formulées à l'étape 6 après adoption par le CCEXEC, pour examen à la présente session.

65. A sa quarante-septième session, le Comité exécutif a adopté<sup>17</sup> l'avant-projet de norme présenté par le CCMMP et a invité, par lettre circulaire CL 2000/15-GEN, les délégations à soumettre leurs observations à l'étape 6. Le Comité a examiné le projet de norme remanié par la FIL (CX/MMP 02/5) sur lesquelles ont été basées les discussions à l'étape 7.

#### **SECTION 3.3 - COMPOSITION**

66. Le Comité est convenu de remanier complètement les dispositions relatives à la composition des poudres de lactosérum et de sérum acide sur la base de la proposition présentée par la FIL (CRD 17). Les nouvelles dispositions présentent des paramètres de teneur minimale, maximale et de référence sous forme de tableau. Le Comité est aussi convenu d'inclure l'acidité titrable comme alternative au pH.

#### **SECTION 4 - ADDITIFS ALIMENTAIRES**

67. Le Comité a été informé que le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants avait confirmé à sa trente-troisième session (ALINORM 01/12A, paragraphe. 34), la liste d'additifs alimentaires figurant à l'Annexe VIII du document ALINORM 01/11. Cependant, la teneur maximale de 100mg/kg proposée pour le peroxyde de benzoyle (INS 928) n'a pas été confirmée par le CCFAC parce que le Comité mixte FAO/OMS d'experts sur les additifs alimentaires (JECFA) n'avait pas établi, à sa cinquante-cinquième session, de dose journalière admissible pour ce composé. A sa cinquante-cinquième session, le JECFA a recommandé une concentration de traitement admissible de 0-40 mg/kg pour la farine, notant qu'il n'était pas en mesure de se prononcer sur l'acceptabilité d'autres utilisations proposées du peroxyde de benzoyle en raison du manque d'informations sur la toxicité et la dose.

68. Suite à la décision ci-dessus, le CCFAC, à sa trente-quatrième session, a inscrit le peroxyde de benzoyle dans sa Liste d'additifs alimentaires, de contaminants et de substances toxiques d'origine naturelle à examiner en priorité par le JECFA (ALINORM 03/12, Annexe XVI) afin que les données identifiées par le JECFA à sa cinquante-cinquième session puissent être prises en compte.

69. Le Comité est convenu en principe que les agents de blanchiment sont nécessaires pour la fabrication de poudres de lactosérum et, au vu de la récente décision du CCFAC, a décidé de maintenir la teneur maximale de 100 mg/kg pour le peroxyde de benzoyle entre crochets en attendant que le JECFA et le CCFAC prennent une décision finale sur son statut. Il a également été convenu que le texte entre crochets

<sup>15</sup> CX/MMP 02/5 et observations de l'Argentine, du Canada, de la République tchèque, du Danemark, de la Pologne, des États-Unis, de la FIL (CX/MMP 02/5 Add.1), de la France (CRD 6), de l'Allemagne (CRD 10) ; de l'Inde (CRD 14), de la Suisse (CRD 4) ; de la Thaïlande (CRD 15); de l'Uruguay (CRD 8) , de la CE (CRD 7) et de la FIL (CRD 17).

<sup>16</sup> ALINORM 01/11, par. 87-97.

<sup>17</sup> ALINORM 01/3, Annexe IV

serait supprimé par le Comité au moment de l'adoption dans le cas où une décision définitive quant à son inclusion n'aurait pas été prise. Le Comité a décidé de ne pas inclure le peroxyde d'hydrogène, celui-ci étant considéré comme un auxiliaire technologique

#### **SECTION 5 – CONTAMINANTS**

70. Le Comité a été informé que le CCFAC, à sa trente-troisième session, n'avait pas confirmé la teneur maximale proposée de 1 mg/kg pour le plomb (ALINORM 01/12A, paragraphe. 102). Le CCFAC est convenu qu'en raison de l'adoption d'une limite maximale pour le plomb dans le lait, il n'était pas nécessaire de fixer des limites spécifiques pour le plomb dans les produits laitiers. Le CCMMP a donc fait sienne la décision du CCFAC et supprimé la teneur maximale spécifique de 1 mg/kg pour le plomb.

71. Le Comité est par ailleurs convenu de modifier la présente Section en vertu des décisions prises au point 3a de l'ordre du jour (par. 30)

#### **SECTION 7.1 – NOM DU PRODUIT**

72. Le Comité est convenu de remanier et de réorganiser complètement la section sur la base de la proposition présentée par la FIL dans le document CRD 17 afin d'inclure des dispositions concernant l'utilisation de qualificatifs tels que le terme « doux » sur les étiquettes.

#### **ANNEXE**

73. Notant que les facteurs de qualité facultatifs de l'Annexe à la Norme ne relevaient pas du mandat de la Commission du Codex Alimentarius, le Comité a entièrement supprimé l'Annexe. Cette décision a par ailleurs entraîné la suppression du paragraphe d'introduction de la Norme concernant l'aspect volontaire de l'observation de ces dispositions.

#### **État d'avancement du Projet de norme révisée pour les poudres de lactosérum**

74. Le Comité a transmis le Projet de norme révisée pour les poudres de lactosérum à l'étape 8 (voir Annexe IV) pour adoption définitive par la Commission du Codex Alimentarius, à sa vingt-cinquième session. Il a noté que les dispositions de la norme relatives à l'étiquetage devaient être confirmées par le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires.

#### **AVANT-PROJET D'AMENDEMENT À LA NORME GÉNÉRALE CODEX POUR LE FROMAGE (Point 4a de l'ordre du jour)<sup>18</sup>**

##### **I. COMPOSITION**

75. Conformément à la demande de la Commission du Codex Alimentarius, à sa vingt-troisième session, d'envisager de stipuler une teneur minimale en protéines figurant dans la Norme générale Codex pour le fromage, le CCMMP est convenu à sa quatrième session de diffuser une nouvelle Section 3.3 intitulée « Composition » pour observations à l'étape 3. Il invitait la FIL à rassembler des données sur la teneur en protéines du fromage pour examen à sa prochaine session<sup>19</sup>.

76. Le Comité a examiné s'il y avait lieu d'établir une teneur minimale en protéines, ainsi que la méthodologie pour exprimer cette teneur (sur la masse « telle quelle » ou sur la matière sèche) et une valeur pour cette teneur. Le Comité a examiné trois possibilités, à savoir : l'établissement d'une teneur spécifique ; le principe selon lequel cette teneur devrait être supérieure à la teneur du lait utilisé dans la production du fromage ; et l'absence de disposition en la matière.

77. Certaines délégations se sont opposées à l'établissement d'une teneur minimale en protéines dans la norme en raison de l'absence de justification technologique et du risque de perturbation des échanges. D'autres se sont exprimées en faveur d'une valeur numérique minimale afin d'assurer la loyauté des pratiques suivies dans les échanges commerciaux. À cet égard, il a été noté que l'adoption de la valeur numérique proposée (à savoir 6 %) pour la teneur minimale en protéines (sur la masse « telle quelle » et sur la matière sèche) risquait de ne pas s'appliquer à certaines catégories de fromages. En conséquence, certaines

<sup>18</sup> ALINORM 01/11, Annexe IX et Annexe X ; observations de la République tchèque, de la Nouvelle-Zélande, de l'Espagne et du Royaume-Uni (CX/MMP 02/6) ; de la Colombie (CRD 3) ; de l'Allemagne (CRD 10) ; de l'Inde (CRD 14) ; des Philippines (CRD 14) ; de la CE (CRD 7) ; et de la FIL (CRD 13).

<sup>19</sup> ALINORM 01/11, par. 19



délégations ont proposé de réviser le texte sur la composition afin d'inclure le principe que la teneur en protéines du fromage devrait être supérieure à la teneur en protéines du lait utilisé dans la production du fromage.

78. Recherchant un compromis, le Comité est convenu d'utiliser le texte suivant : « Le principe selon lequel le processus de fabrication du fromage entraîne une concentration des protéines du lait devrait être respecté, avec pour corollaire que la teneur en protéines du fromage devrait être sensiblement supérieure à celle du lait utilisé dans la fabrication du fromage. » La délégation japonaise s'est dite préoccupée par le fait que la définition utilisée pour le lait ne semblait pas conforme à celle utilisée dans la Norme générale pour les termes de laiterie.

### **État d'avancement de l'Avant-projet d'amendement de la Section 3.3 (Composition) de la Norme générale Codex pour le fromage**

79. Le Comité est convenu d'avancer l'Avant-projet d'amendement à la Norme générale Codex pour le fromage (Section 3.3 - Composition) à l'étape 5 pour adoption par le Comité exécutif à sa cinquantième session (voir Annexe V).

## **II. APPENDICE SUR LA CROÛTE DE FROMAGE, LES TRAITEMENTS DE SURFACE ET LES ENROBAGES DE FROMAGE**

80. À sa 47<sup>e</sup> session, le Comité exécutif a approuvé en tant que nouvelle activité la demande émise à la 4<sup>e</sup> session du CCMMP d'élaborer un Avant-projet d'appendice sur la croûte de fromage, les traitements de surface et les enrobages de fromage révisant la Norme générale Codex pour le fromage<sup>20</sup>.

### **CROÛTE DE FROMAGE**

81. Le Comité a clarifié la définition du « fromage sans croûte » en précisant qu'il était affiné en utilisant une pellicule d'affinage. Il a par ailleurs supprimé la référence à l'utilisation de sacs plastique.

### **ENROBAGES DE FROMAGE**

82. Le Comité est convenu d'ajouter l'exemple des pellicules d'affinage à la fin du premier point et a supprimé la dernière phrase de cette section.

83. Il a pris acte que la demande relative à un étiquetage spécifique et à des informations claires quant à la comestibilité ou à la non comestibilité des enrobages de fromage serait examinée à la prochaine session.

### **État d'avancement de l'Avant-projet d'appendice sur la croûte de fromage, les traitements de surface et les enrobages de fromage de la Norme générale Codex pour le fromage**

84. Le Comité est convenu de soumettre l'Avant-projet d'amendement à la Norme générale Codex pour le fromage – Appendice sur la croûte de fromage, les traitements de surface et les enrobages de fromage (voir Annexe VI) à la 25<sup>e</sup> session de la Commission du Codex Alimentarius pour adoption finale aux étapes 5/8 (avec omission des étapes 6 et 7).

## **AVANT-PROJET DE NORMES RÉVISÉES POUR LES FROMAGES INDIVIDUELS (Point 4b de l'ordre du jour)<sup>21</sup>**

85. À sa 4<sup>e</sup> session, le CCMMP a demandé<sup>22</sup> à la FIL de réviser les Normes Codex pour les fromages individuels en tenant compte des recommandations du groupe de travail *ad hoc* sur les fromages, des observations écrites soumises et des délibérations de la session. Le Comité est par ailleurs convenu que la FIL pourrait recenser une série de principes concernant l'établissement d'une teneur minimale absolue en matière grasse et définir le niveau de détail de chaque norme, pour examen à sa prochaine session.

<sup>20</sup> ALINORM 01/3, Annexe III

<sup>21</sup> CX/MMP 02/7-partie 1 ; CX/MMP, 02/7 partie 2 ; observations du Canada, de la République tchèque, du Danemark, de la Nouvelle-Zélande, de la Pologne, du Royaume-Uni, des États-Unis et de la FIL (CX/MMP 02/7 - Add 1); de la Colombie (CRD 3) ; de Cuba (CRD 5) ; de la France (CRD 6) ; de l'Allemagne (CRD 10) ; de l'Inde (CRD 14) ; de l'Italie (CRD 9) ; des Philippines (CRD 18) ; de la Suisse (CRD 4) ; de l'Uruguay (CRD 8) ; et de la CE (CRD 7).

<sup>22</sup> ALINORM 01/11, par 83

86. Le Comité a examiné le Rapport n°. 1 intitulé « Établissement de la teneur minimale absolue en matière grasse dans l'extrait sec pour les variétés individuelles de fromage » et le Rapport n°. 2 intitulé « Révision des détails des normes portant sur les variétés individuelles de fromage » figurant dans le document CX/MMP 02/7- partie 1.

**ÉTABLISSEMENT DE LA TENEUR MINIMALE ABSOLUE EN MATIÈRE GRASSE DANS L'EXTRAIT SEC POUR LES VARIÉTÉS INDIVIDUELLES DE FROMAGE**

87. Le Comité a examiné les deux approches proposées dans le Rapport n° 1 concernant l'établissement d'une teneur minimale absolue en matière grasse : l'une fondée sur une approche technologique et l'autre sur une approche de marché (arbre de décision).

88. Certaines délégations se sont déclarées d'avis que l'approche de marché était fondée sur des critères arbitraires et que l'établissement d'une teneur minimale absolue en matière grasse pour certaines variétés de fromage (par exemple, mozzarella et cheddar) pourrait être compromise par la « modélisation » des données et donc produire des valeurs inacceptables. Le Comité est convenu que l'établissement d'une teneur minimale absolue en matière grasse pour certaines variétés de fromages nécessitait d'autres approches plus spécifiques que l'approche de marché. Il a toutefois noté que les minima absolus répertoriés dans le Rapport no. 1 étaient acceptables pour la majorité des variétés.

89. Le Comité a examiné les valeurs des teneurs minimales absolues en matière grasse devant apparaître dans les normes individuelles proposées dans l'Annexe du Rapport n°. 1. Il a été convenu de ne pas examiner la norme pour le Parmesan et de modifier les valeurs concernant les variétés de fromage suivantes :

Cheddar	22 % MGES (au lieu de 1 %)
Danbo	20% MGES
Édam	30% MGES
Gouda	30% MGES
Havarti	30% MGES
Samsø	30% MGES
Emmental	45% MGES
Tilsiter	30% MGES
Saint-Paulin	40% MGES
Provolone	45% MGES
Cottage cheese	0 % de matière grasse totale m/m (au lieu de 4%)
Cottage cheese à caillé sec	Non spécifié
Coulommiers	40% MGES
Fromage à la crème	[25% / 40% MGES]
Camembert	30% MGES
Brie	40% MGES
Mozzarella (basse teneur en humidité)	18 % MGES (au lieu de 2 %)
Mozzarella (forte teneur en humidité)	20% MGES

90. Il a en outre été convenu d'examiner la question de la teneur minimale absolue en matière grasse relative au fromage à la crème lors des discussions sur les normes individuelles, notamment en raison des différents sens donnés à l'expression « fromage à la crème » dans les pays anglophones et non anglophones.

**RÉVISION DES DÉTAILS DES NORMES PORTANT SUR LES VARIÉTÉS INDIVIDUELLES DE FROMAGE**

91. Le Comité a examiné l'application des « Indications relatives à l'inclusion de détails dans les normes Codex pour les variétés individuelles de fromage » (Annexe 1 du Rapport n° 1) en vue de la révision ultérieure des Normes pour les fromages individuels et de la révision des détails présentés à l'Annexe II du Rapport n° 1.

92. Le Comité a généralement appuyé les principes présentés dans l'Annexe I. Certaines délégations étaient d'avis que pour faciliter les échanges et informer les consommateurs, les détails figurant dans les normes pour les fromages individuels devraient être limités à des descriptions précises des aspects uniques et essentiels de fromages spécifiques. Certains pays se sont déclarés préoccupés quant aux différences possibles concernant les détails figurant au sein d'une même norme au sujet des produits destinés à la consommation directe d'une part, et des produits destinés à une transformation ultérieure d'autre part. D'autres délégations ont fait part de leurs réserves quant à l'application du Principe 3a qui irait à l'encontre des principes du Codex.

93. Le Comité a examiné l'Annexe II du Rapport n° 2 « Révision des détails actuellement couverts dans les normes du Codex pour les variétés individuelles de fromage ». Les tableaux ont suscité les observations suivantes :

- Technologie - Norme pour le Cheddar (C-1). Les détails technologiques spécifiques relatifs à la température devraient être conservés. Il a toutefois été noté que ce détail n'était pas mesurable dans le produit final.
- Procédure d'affinage – Le Comité a pris acte des préoccupations relatives à la spécification de ce détail pour les fromages destinés à une transformation ultérieure.
- Agents d'affinage spécifiques - Les détails relatifs aux agents d'affinage spécifiques devraient apparaître dans les normes et non pas dans l'Annexe.
- Traitements du caillé à des fins de contrôle des caractéristiques du produit final - Norme pour l'Emmental (C-9). Il a été proposé de supprimer la valeur de 50° C et d'examiner d'autres combinaisons température/temps produisant le même résultat.
- Procédure de salage – Ajouter le salage en saumure aux Normes pour l'Édam (C-4) et le Gouda (C-5).

94. Faute de temps, le Comité n'a pu examiner le Rapport n° 3 intitulé « Remaniement de l'Avant-projet de normes pour les variétés individuelles de fromage » ni le document CX/MMP 02/7- partie 2.

**État d'avancement de l'Avant-projet de normes révisées pour les fromages individuels**

95. Le Comité est convenu d'appliquer les « Indications relatives à l'inclusion de détails dans les normes Codex pour les variétés individuelles de fromage » en vue de la révision ultérieure des normes pour les fromages individuels et a annexé ce document au présent rapport (Annexe VII), étant entendu qu'il était uniquement destiné à l'usage interne du Comité et qu'il dépassait le cadre de la procédure d'élaboration des normes Codex.

96. Le Comité est en outre convenu que la FIL réviserait les avant-projets de normes pour les variétés de fromages individuelles en se fondant sur les observations susmentionnées, les observations écrites soumises à la présente session et les « Indications relatives à l'inclusion de détails dans les normes Codex pour les variétés individuelles de fromage » pour diffusion à l'étape 3 et examen ultérieur à la 6<sup>e</sup> session du CCMMP.

**AVANT-PROJET DE NORME RÉVISÉE POUR LES PÂTES À TARTINER À BASE DE PRODUITS LAITIERS (Point 4c de l'ordre du jour)<sup>23</sup>**

97. À sa 4<sup>e</sup> session, le CCMMP n'a pas examiné en détail l'Avant-projet de norme pour les pâtes à tartiner à base de produits laitiers et est convenu<sup>24</sup> d'aligner le projet de norme sur la Norme Codex pour le beurre et

<sup>23</sup> CX/MMP 02/8 ; observations de l'Argentine, du Canada, de la République tchèque, du Danemark, du Japon, de la Nouvelle-Zélande, de la Pologne, du Royaume-Uni, des États-Unis et de la FIL (CX/MMP 02/8 - Add 1) ; de Cuba (CRD 5) ; de la France (CRD 6) ; de l'Allemagne (CRD 10) ; de l'Inde (CRD 14) ; de la Suisse (CRD 4) ; de la Thaïlande (CRD 15) ; de l'Uruguay (CRD 8) ; et de la CE (CRD 7).

l'Avant-projet de norme sur les matières grasses tartinables et les mélanges tartinables, en tenant compte de la Norme générale pour l'utilisation de termes de laiterie. À sa 4<sup>e</sup> session, le CCMMP a demandé à la FIL de remanier cette norme pour distribution et observations à l'étape 3 et examen ultérieur à la présente session.

98. Le Comité a examiné l'avant-projet de norme révisée et a émis des observations générales concernant l'inclusion d'additifs non autorisés dans le beurre et le besoin de réviser les dispositions relatives au nom du produit afin de s'assurer que la désignation « beurre » n'était pas utilisée d'une manière pouvant induire le consommateur en erreur.

#### **État d'avancement de l'Avant-projet de norme révisée pour les pâtes à tartiner à base de produits laitiers**

99. Le Comité est convenu de renvoyer l'Avant-projet de norme révisée pour les pâtes à tartiner à l'étape 2 pour révision par un groupe de rédaction dirigé par la Commission européenne, avec l'assistance de l'Argentine, de la France, de l'Allemagne, de l'Irlande, de l'Italie, de la Nouvelle-Zélande, de la Suisse et du Royaume-Uni, pour diffusion et observations à l'étape 3 et examen ultérieur à la 6<sup>e</sup> session du CCMMP.

#### **AVANT-PROJET DE NORME POUR LE FROMAGE FONDU (TENEUR MINIMALE EN FROMAGE) (Point 4d de l'ordre du jour)<sup>25</sup>**

100. À sa 4<sup>e</sup> session, le CCMMP est convenu<sup>26</sup> de continuer d'étudier la possibilité de fixer une teneur minimale absolue en fromage pour les fromages fondus ou d'autres solutions et a décidé d'obtenir des informations et des données complémentaires ainsi que des observations sur les deux autres propositions recensées par le Groupe de travail ad hoc sur les fromages. Il est en outre convenu que la France, les États-Unis et la FIL recueilleraient et présenteraient ces informations à la présente session.

101. Le Comité a été informé que les réponses au questionnaire diffusé avec la lettre circulaire 2001/20-MMP ont indiqué que la teneur minimale de fromage dans le fromage fondu et les préparations à base de fromage fondu n'était généralement pas spécifiée et ne fournissaient pas un appui explicite en faveur de l'une ou l'autre des deux propositions. Le Comité a en conséquence examiné les autres solutions proposées dans le document CRD 13.

#### **État d'avancement de l'Avant-projet de norme pour le fromage fondu**

102. Le Comité est convenu du besoin d'élaborer une norme pour le fromage fondu uniquement (produits et préparations à base de fromage fondu non compris). Il est convenu qu'un groupe de rédaction dirigé par la FIL, avec l'assistance de l'Argentine, de l'Australie, de l'Autriche, du Canada, de la France, de l'Allemagne, de la Grèce, de l'Inde, de l'Iran, de l'Irlande, de la Nouvelle-Zélande, de la Suisse, du Royaume-Uni et des États-Unis, préparerait un Avant-projet de norme pour le fromage fondu qui spécifierait les ingrédients et les techniques de transformation, ainsi que certains critères de composition supplémentaires avec des dispositions en matière d'étiquetage relatives à la teneur en fromage dans le but d'informer le consommateur. Le Comité est convenu que la norme ne devrait pas spécifier de teneur minimale en fromage. Les délégations australienne, néo-zélandaise et étasunienne se sont interrogées sur la nécessité d'élaborer une telle norme.

103. Le Comité est convenu de diffuser l'Avant-projet de norme pour le fromage fondu pour observations à l'étape 3 et examen ultérieur à sa 6<sup>e</sup> session, en attendant que le Comité exécutif approuve ces travaux à sa 50<sup>e</sup> session en tant que nouvelle activité.

---

<sup>24</sup> ALINORM 01/11, par. 74-75

<sup>25</sup> CX/MMP 02/9 ; CX/MMP 02/9, Add. 1 ; observations de la Colombie (CRD 3) ; de l'Allemagne (CRD 10) ; et de la FIL (CRD 13).

<sup>26</sup> ALINORM 01/11, par. 77

**AVANT-PROJETS DE NORMES POUR LES PRODUITS DANS LESQUELS LES CONSTITUANTS DU LAIT SONT REMPLACÉS PAR DES CONSTITUANTS NON LAITIERS (Point 4e de l'ordre du jour)<sup>27</sup>**

104. À sa 4<sup>e</sup> session, le CCMMP est convenu<sup>28</sup> qu'en attendant l'approbation de cette nouvelle activité par le Comité exécutif, un groupe de rédaction élaborerait un Avant-projet de normes Codex pour le lait écrémé concentré avec graisse végétale, le lait concentré sucré avec graisse végétale et lait écrémé en poudre avec graisse végétale, étant entendu que les titres de ces normes seraient examinés lors des délibérations y afférentes. Il a également été convenu qu'en marge de l'élaboration de ces normes, le groupe de rédaction rassemblerait des informations (voir CL 2001/16-MMP) sur les réglementations nationales et les noms de produits actuels ainsi que d'autres données pertinentes.

105. Suite à la 4<sup>e</sup> session du CCMMP, le Comité exécutif a approuvé à sa 47<sup>e</sup> session<sup>29</sup> l'élaboration des avant-projets de normes, étant entendu que les questions relatives à la désignation des produits devraient être abordées. Le Comité a examiné les Avant-projets de normes préparés par le groupe de rédaction (CX/MMP 02/10- Partie 2) à l'étape 4.

106. En présentant les Avant-projets de normes, la délégation malaisienne a rappelé que le groupe de rédaction s'était réuni en octobre 2001 pour examiner la justification et l'élaboration ultérieure des trois normes dans lesquelles les constituants du lait sont remplacés par des constituants non laitiers. Il a été noté que les options relatives au champ d'application des normes comprenaient les noms de produits proposés dans le rapport de la 4<sup>e</sup> session du CCMMP (Normes Codex pour le lait concentré sucré avec graisse végétale, le lait écrémé concentré avec graisse végétale et le lait écrémé en poudre avec graisse végétale) ainsi que les mêmes titres contenant les mots « Mélanges de... » précédant le nom de chaque produit. Le groupe de rédaction a par ailleurs rappelé la possibilité d'utiliser des noms de produits contenant les mots « remplacés par » ainsi que celle d'utiliser d'autres noms en conformité avec la législation du pays de vente des produits. Le groupe de rédaction a en outre révisé les sections relatives aux additifs alimentaires (Section 4), à l'étiquetage (Section 7) et aux méthodes d'analyse et d'échantillonnage (Section 8).

107. Certaines délégations se sont déclarées d'avis que les noms de produits ne devraient pas comprendre de référence aux termes de laiterie tels que lait, poudre de lait, etc. risquant d'induire le consommateur en erreur alors que ces produits sont destinés à remplacer le lait et les produits laitiers traditionnels. Il a par ailleurs été noté qu'en tout état de cause la Norme générale Codex pour l'utilisation de termes de laiterie (CODEX STAN 206-1999) interdisait l'utilisation des termes de laiterie pour d'autres produits (Section 4.6). Il a également été noté que les noms de produits devraient refléter les paramètres descriptifs de la Section 2 selon lesquels ces produits étaient fabriqués à base de mélanges de laits avec des graisses végétales soumis à une transformation ultérieure.

108. D'autres délégations étaient d'avis que les informations soumises et préparées à l'appui de l'élaboration d'une norme répondaient largement aux critères Codex régissant l'établissement des priorités des travaux applicables aux produits, y compris un important volume de production et d'échanges entre pays, des réglementations nationales diverses risquant d'entraver le commerce international et un marché potentiel substantiel. Il a en outre été noté que la section actuelle de la norme relative à l'étiquetage prévoyait l'utilisation d'autres noms de produits à condition qu'ils soient autorisés par la réglementation nationale du pays de vente au détail.

109. Faute de temps, le Comité n'a pu examiner les normes individuelles que de manière générale et n'a pas pu les considérer dans le détail. Le Comité a toutefois noté qu'elles devraient être révisées en se fondant sur d'autres textes Codex généraux et les décisions antérieures du Comité. Il a précisé que cette révision

<sup>27</sup> Observations soumises en réponse à la lettre circulaire CL 2001/16-MMP par l'Argentine, le Canada, la République tchèque, le Danemark, la France, l'Allemagne, l'Inde, la Malaisie, les Pays-Bas, la Norvège, Singapour, l'Espagne, la Suisse, la Thaïlande, les USA, la CE (CX/MMP 02/10 – Partie 1) et observations soumises en réponse au document CX/MMP 02/10 – Partie 2 par l'Argentine, le Canada, le Danemark, la Nouvelle-Zélande, la Pologne, le Royaume-Uni, les USA (CX/MMP 02/10 – Add. 1), la Colombie (CRD 3), Cuba (CRD 5), la France (CRD 6), l'Allemagne (CRD 10), l'Inde (CRD 14), l'Italie (CRD 9), la Malaisie (CRD 2), les Philippines (CRD 18), la Suisse (CRD 4), l'Uruguay (CRD 8), la CE (CRD 7) et la FIL (CRD 13).

<sup>28</sup> ALINORM 01/11, par. 28 et 30.

<sup>29</sup> ALINORM 01/3, par. 43 et Annexe III.

nécessiterait l'inclusion d'un texte normalisé à la Section 6 (Hygiène) et le remaniement de la Section 5 (Contaminants) en se fondant sur les décisions prises au point 3a de l'ordre du jour (voir par. 30).

110. Certains pays ont en outre fait observer que la Section 1 (Champ d'application) devrait être développée afin d'inclure les produits destinés à une transformation ultérieure, comme cela avait été le cas pour les autres normes sur les produits laitiers. Il a par ailleurs été suggéré que les Sections 3.2 et 3.3 devraient être harmonisées et que l'utilisation des extraits et des additifs alimentaires répertoriés devraient faire l'objet d'un examen ultérieur. Il a en outre été proposé que l'utilisation du terme « compensé » devrait être limité aux régions où sa signification était familière aux consommateurs. Il a aussi été proposé de supprimer la phrase entre [ ] au deuxième paragraphe de la section 7.1.1.

**État d'avancement des Avant-projets de normes pour le lait concentré sucré avec graisse végétale/les mélanges de lait concentré sucré avec graisse végétale ; le lait écrémé concentré avec graisse végétale/les mélanges de lait écrémé concentré avec graisse végétale ; et le lait écrémé en poudre avec graisse végétale/les mélanges de lait écrémé en poudre avec graisse végétale.**

111. Le Comité a transmis l'Avant-projet de norme pour le lait concentré sucré avec graisse végétale/les mélanges de lait concentré sucré avec graisse végétale (Annexe VIII) ; le lait concentré écrémé avec graisse végétale/les mélanges de lait concentré écrémé avec graisse végétale (Annexe IX); et le lait écrémé en poudre avec graisse végétale/les mélanges de lait écrémé en poudre avec graisse végétale (Annexe X) pour adoption préliminaire à l'étape 5 par le Comité exécutif, à sa cinquantième session. Les délégations danoise, indienne et italienne ont émis des réserves au sujet de cette décision.

112. Le Comité est convenu que suite à l'adoption par le CCEXEC à l'étape 5, un groupe de rédaction dirigé par la Malaisie, avec l'assistance de l'Australie, de la France, de l'Allemagne, de l'Inde, de l'Italie, du Mexique, de la Nouvelle-Zélande, de la Thaïlande, de la CE et de la FIL, préparerait des versions révisées des avant-projets de normes en se fondant sur les délibérations susmentionnées, les observations formulées par écrit à la présente session et les observations qui seront formulées à l'étape 6 après adoption par le CCEXEC. Les textes révisés ainsi que les observations formulées à l'étape 6 suite à l'adoption par le CCEXEC seraient diffusés pour examen à la sixième session du CCMMP.

**MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE POUR LES PRODUITS LAITIERS (Point 5 de l'ordre du jour)<sup>30</sup>**

113. Le Comité a rappelé que lorsque les comités du Codex incorporent dans une norme de produits des dispositions sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage, exception faite des méthodes d'analyse et d'échantillonnage associées à des critères microbiologiques, ils doivent les soumettre au CCMAS. Il a en outre rappelé que lorsque des comités du Codex adoptent des dispositions relatives à des méthodes microbiologiques d'analyse et d'échantillonnage devant servir à la vérification des spécifications d'hygiène, ces méthodes doivent être soumises au Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire.<sup>31</sup>

114. Le représentant de la Fédération internationale de laiterie a présenté le rapport du groupe de travail FIL/ISO/AOAC sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage. Il a été noté que ce document fournissait une liste<sup>32</sup> des méthodes d'analyse et d'échantillonnage requises dans le cadre des dispositions contenues dans les projets et avant-projets de normes pour le lait et les produits laitiers en cours d'examen par le Comité. Le Comité a apporté plusieurs révisions mineures à la liste des méthodes proposées et a également ajouté une référence au fromage à pâte extra-dure à râper dans les méthodes relatives à la matière grasse laitière sur extrait sec et à l'extrait sec (extrait sec total).

115. Le Comité a en outre noté l'état d'avancement des approbations relatives aux méthodes d'analyse liées au lait et aux produits laitiers ainsi qu'une série de questions concernant ces méthodes et découlant de la vingt-troisième session du Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (CCMAS) (ALINORM 01/23, Annexe IV). Toutefois, les demandes spécifiques du CCMAS n'ont pu être examinées faute de temps.

<sup>30</sup> Rapport du groupe de travail FIL/ISO/AOAC sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (CX/MMP 02/11) et observations spontanées formulées par l'Inde (CRD 14).

<sup>31</sup> Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius, 12<sup>e</sup> édition, pages 102-105.

<sup>32</sup> CX/MMP 02/11, Annexe.

### **État d'avancement des méthodes d'analyse pour le lait et les produits laitiers**

116. Le Comité a transmis la liste révisée des méthodes d'analyse requises dans le cadre des dispositions des normes de produits pour le lait et les produits laitiers (voir Annexe XI) au Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage pour adoption. Le Comité est par ailleurs convenu de demander des observations sur d'autres méthodes d'analyse et d'échantillonnage pour le lait et les produits laitiers par lettre circulaire jointe au présent rapport et d'examiner les propositions soumises au point Autres questions et travaux futurs de l'ordre du jour de sa prochaine session.

### **DOCUMENT DE TRAVAIL SUR LE MODELE DE CERTIFICAT D'EXPORTATION POUR LES PRODUITS LAITIERS (Point 6 de l'ordre du jour)<sup>33</sup>**

117. À sa quatrième session, le CCMMP est convenu en principe<sup>34</sup> d'examiner dans l'avenir un document de travail sur l'élaboration éventuelle d'un certificat d'exportation pour les produits laitiers. Dans un premier temps, le Comité était convenu de solliciter des avis sur l'approche considérée comme la plus appropriée pour l'élaboration de ce certificat et sur ses objectifs, son champ d'application, les définitions particulières nécessaires ainsi que les principes et critères généraux y relatifs.

118. Le Comité est par ailleurs convenu de confier à un groupe animé par la Suisse avec le concours de l'Argentine, de l'Australie, du Danemark, de la France, de l'Allemagne, de l'Inde, de la Nouvelle-Zélande, des États-Unis, de la CE et de la FIL, la rédaction d'un document de travail qui serait examiné à sa cinquième session à la lumière des observations écrites soumises, des informations reçues en réponse à la lettre circulaire et d'autres informations émanant des comités s'occupant des questions générales concernés en tant que de besoin.

119. Le Comité a été informé qu'à sa vingt-quatrième session, la Commission du Codex Alimentarius<sup>35</sup> avait adopté les Directives Codex pour une présentation générique des certificats officiels et l'établissement et la délivrance des certificats sur la base d'un texte présenté par le Comité du Codex sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires (CCFICS). En avançant le texte aux fins d'adoption par la Commission, le CCFICS est convenu, à sa neuvième session, que les questions concernant la santé animale et végétale, bien que ne relevant pas directement des directives, devraient être prises en compte lorsqu'elles ont un impact direct sur la qualité et la sécurité sanitaire des aliments des animaux et des plantes.<sup>36</sup>

120. Le Comité a par ailleurs noté que le mandat de la Commission du Codex Alimentarius visait principalement la protection de la santé des consommateurs ainsi que la coordination de tous les travaux entrepris en matière de normes alimentaires par des organisations internationales gouvernementales et non gouvernementales. A cet égard, le projet de plan à moyen terme de la Commission pour la période 2003-2007 prévoyait l'intégration dans le Codex Alimentarius des normes et autres recommandations de l'OIE concernant la gestion des pathologies d'origine alimentaire (et vice-versa).

### **État d'avancement de l'Avant-projet de modèle de certificat d'exportation pour le lait et les produits laitiers**

121. Le Comité est convenu d'élaborer un Avant-projet de modèle de certificat d'exportation pour le lait et les produits laitiers, sous réserve de son approbation en tant que nouvelle activité par le Comité exécutif, à sa cinquantième session. Le Comité a demandé à un groupe de rédaction animé par la Suisse avec le concours de l'Argentine, de l'Australie, du Danemark, de la France, de l'Allemagne, de l'Inde, de l'Irlande, de la Malaisie, des Pays-Bas, de la Nouvelle-Zélande, de l'Espagne, du Royaume-Uni, des États-Unis et de la FIL, de rédiger un avant-projet de Modèle de certificat d'exportation pour le lait et les produits laitiers qui serait diffusé pour observations et examen ultérieur par le CCMMP à sa sixième session.

<sup>33</sup> CX/MMP 02/12 et observations formulées en réponse à la lettre circulaire CL 2001/10-MMP par l'Argentine, l'Australie, le Canada, Cuba, la République tchèque, le Danemark, l'Allemagne, l'Inde, la Nouvelle-Zélande, Singapour, les États-Unis, la FIL (CX/MMP 02/12-Add. 1), l'Inde (CRD 14) et l'Uruguay (CRD 8).

<sup>34</sup> ALINORM 01/11, par. 124-130.

<sup>35</sup> ALINORM 01/41, Annexe IV.

<sup>36</sup> ALINORM 01/30, par. 4 – 30 et Annexe II.

122. Le Comité a insisté sur le fait que le certificat devrait privilégier les questions concernant la santé humaine et ne tenir compte des questions de santé animale que dans la mesure où elles concernaient directement la protection des consommateurs. Il a également été convenu que le nouveau document ne devrait pas aller à l'encontre aux Directives Codex pour une présentation générique des certificats officiels et l'établissement et la délivrance des certificats et devrait tenir compte des travaux entrepris dans ce domaine par d'autres organisations internationales. Le Comité s'est également engagé à informer le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire de ses travaux en la matière.

**PROPOSITION CONCERNANT UNE NOUVELLE NORME POUR LE PARMESAN (Point 7a de l'ordre du jour)<sup>37</sup>**

123. À sa quatrième session, le CCMMP est convenu<sup>38</sup> que les discussions relatives à la possibilité d'élaborer une nouvelle norme individuelle pour le Parmesan seraient reportées à la présente session afin de décider s'il fallait ou non poursuivre les travaux sur la base d'un texte préliminaire figurant dans le document CX/MMP 00/18-Add. 1.

124. La délégation espagnole, s'exprimant au nom des États Membres de l'Union européenne présents à la session, a demandé que l'examen de l'élaboration d'une norme soit reporté au vu des négociations en cours au sein de la Communauté sur l'utilisation du terme « Parmesan ». Il a par ailleurs été suggéré que la Norme Codex pour le fromage à pâte extra-dure à râper (CODEX STAN C-35) soit révisée afin d'éviter le problème lié à la désignation de ce fromage.

125. D'autres délégations ont vigoureusement appuyé l'élaboration d'une Norme Codex pour le Parmesan et ont fait remarquer que les informations soumises et préparées à l'appui de l'élaboration d'une norme répondaient largement aux critères Codex régissant l'établissement des priorités des travaux applicables aux produits, notamment un important volume de production et d'échanges entre pays, des réglementations nationales diverses risquant d'entraver le commerce international et un marché potentiel substantiel. Il a par ailleurs été noté que, quelles que soient les négociations en cours au sein de la Communauté, une norme Codex s'appliquerait aux 165 États membres de la Commission du Codex Alimentarius.

**État d'avancement de la proposition d'élaboration d'une nouvelle norme pour le Parmesan**

126. Le Comité n'a pu aboutir à un consensus et a en conséquence reporté à sa prochaine session l'examen de l'élaboration d'un Avant-projet de norme Codex pour le Parmesan. La délégation des États-Unis s'est opposée à cette décision.

**PROPOSITION CONCERNANT UNE NOUVELLE NORME POUR LES SPÉCIALITÉS DE FROMAGE (Point 7b de l'ordre du jour)<sup>39</sup>**

127. À sa quatrième session, le CCMMP a demandé<sup>40</sup> à la France de fournir des informations complémentaires pour examen à sa présente session quant à l'élaboration éventuelle d'une norme pour les spécialités de fromage.

128. Certaines délégations se sont déclarées favorables à l'élaboration d'une norme. Plusieurs autres ont estimé qu'en dépit des informations recueillies à l'appui de l'élaboration d'une norme pour les « spécialités de fromage » la nature exacte du produit restait à préciser. Il a par ailleurs été suggéré d'inclure des dispositions spécifiques relatives à ces produits dans des révisions portant sur les sections d'étiquetage ou d'autres sections d'autres normes génériques pour les fromages.

**État d'avancement de la proposition concernant une nouvelle norme pour les spécialités de fromage**

129. Le Comité a demandé à la FIL de préparer un document de travail, en collaboration avec la France, sur l'élaboration éventuelle d'une annexe à la Norme générale Codex pour le fromage (CODEX STAN A-6) qui

<sup>37</sup> Observations formulées en réponse au document CX/MMP 00/18 par le Danemark, l'Italie, les Pays-Bas, la Suisse, les USA, la FIL (CX/MMP 02/1 00/18-Add. 1), la France (CX/MMP 00/18-Add. 2), l'Allemagne (CRD 10) et la CE (CRD 7).

<sup>38</sup> ALINORM 01/11, par. 131-133.

<sup>39</sup> CX/MMP 02/13 et observations spontanées soumises par Cuba (CRD 5) et le Royaume-Uni (CRD11).

<sup>40</sup> ALINORM 01/11, par. 134-137.



couvrirait les principes et dispositions nécessaires pour la désignation et l'étiquetage des descriptions des fromages. Il a été demandé que ce document de travail tienne dûment compte des critères Codex régissant l'établissement des priorités des travaux ainsi que du mandat du CCMMP.

**AUTRES QUESTIONS ET TRAVAUX FUTURS (Point 8 de l'ordre du jour)**

130. A la suggestion de la Fédération internationale de laiterie (CRD 1) et dans l'attente de l'accord du Comité exécutif à sa cinquantième session, le Comité est convenu de diffuser l'Avant-projet de norme révisée pour les fromages de lactosérum (voir Annexe XII) pour observations à l'étape 3 et examen ultérieur à sa prochaine session.

131. Tous les points de l'ordre du jour ont été abordés.

**DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION (Point 9 de l'ordre du jour)**

132. Le Comité a pris acte que la sixième session du Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers devrait avoir lieu dans deux ans environ en Nouvelle-Zélande, sous réserve de consultations entre les secrétariats du Codex et du gouvernement hôte.

133. Certains pays ont évoqué la possibilité que la prochaine session du Comité se tienne à Rome (Italie). Le président est convenu d'aborder cette possibilité avec le Gouvernement néo-zélandais. La délégation italienne a offert de fournir un appui logistique et financier à cet égard.

## ETAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX

Objet	Etape	Mesures à prendre par:	Document de référence (ALINORM 03/11)
Projet de norme révisée pour la crème et les crèmes préparées	8	25e session de la Commission du Codex Alimentarius CCFAC, CCFL	Annexe II
Projet de norme révisée pour les produits à base de lait fermenté	8	25e session de la Commission du Codex Alimentarius CCFAC, CCFL	Annexe III
Avant-projet de norme révisée pour les poudres de lactosérum	8	25e session de la Commission du Codex Alimentarius CCFAC, CCFL	Annexe IV
Projet d'amendement à la norme générale Codex pour le fromage - Appendice sur la croûte, les traitements de surface et les enrobages de fromage	5/8	25e session de la Commission du Codex Alimentarius	Annexe VI
Avant-projet d'amendement de la norme générale Codex pour le fromage - Section 3.3 "Composition"	5	50e session CCEXEC 6e session CCMP	Annexe V
Avant-projet de norme pour le [lait concentré sucré avec graisse végétale / mélange de lait concentré sucré avec graisse végétale ]	5	50e session CCEXEC; Malaisie Gouvernements 6e session CCMP	Annexe VIII; par. 112
Avant-projet de norme pour le [lait écrémé concentré non sucré avec graisse végétale / mélange de lait écrémé concentré non sucré avec graisse végétale]	5	50e session CCEXEC; Malaisie Gouvernements 6e session CCMP	Annexe IX; par. 112
Avant-projet de norme pour le [lait écrémé en poudre avec graisse végétale / mélange de lait écrémé en poudre avec graisse végétale]	5	50e session CCEXEC; Malaisie Gouvernements 6e session CCMP	Annexe X; par. 112
Avant-projet de normes révisées pour les fromages individuels	2	FIL; Gouvernements; 6e session CCMP	Par. 95-96
Avant-projet de norme pour les pâtes à tartiner à base de produits laitiers	2	Commission européenne 6e session CCMP	Par. 99
Avant-projet de norme pour le fromage fondu	1,2	50e session CCEXEC; FIL Gouvernements 6e session CCMP	Par. 102-103
Avant-projet de modèle de certificat d'exportation pour le lait et les produits laitiers	1,2	50e session CCEXEC; Suisse Gouvernements 6e session CCMP CCFH	Par. 121-122

<b>Objet</b>	<b>Etape</b>	<b>Mesures à prendre par:</b>	<b>Document de référence (ALINORM 03/11)</b>
Avant-projet de norme révisée Codex pour les fromages de lactosérum	1,2	50e session CCEXEC Gouvernements 6e session CCMMP	Annexe XII Par. 130
Liste d'additifs alimentaires spécifiques pour le projet de norme révisée pour les produits à base de lait fermenté		Australie Gouvernements 6e session CCMMP	Par. 55
Méthodes d'analyse et d'échantillonnage pour les normes pour le lait et les produits laitiers		CCMAS Gouvernements	Annexe XI; Par. 116
Norme pour le Parmesan		6e session CCMMP	Par. 126
Norme pour les spécialités de fromage		FIL et France 6e session CCMMP	Par. 129

## LISTE DES PARTICIPANTS

**CHAIRPERSON:** Dr Steve Hathaway  
**PRESIDENT:** Director, Programme Development  
**PRESIDENTE:** Food Assurance Authority  
 Ministry of Agriculture and Forestry  
 PO Box 2526, Wellington  
 NEW ZEALAND  
 Tel: +64 6 867 1144  
 Fax: +64 6 868 5207  
 Email: [HathawayS@maf.govt.nz](mailto:HathawayS@maf.govt.nz)

**ARGENTINA**  
**ARGENTINE**

**Gabriela CATALANI**  
 Coordinator contact of CODEX in Argentina  
 Direcciom Relaciames Internacionales  
 Secretaria de Agricultura  
 Paseo Colóm 922-of 28 (1063) B.As. Argentina  
 Tel: 54 11 4349 2509 \ 2728  
 Fax: 54 11 4349 2244  
 Email: [gcatal@sagpya.mimproducciom.gov.ar](mailto:gcatal@sagpya.mimproducciom.gov.ar)

**Ricardo WEILL**  
 Director of Development of Products and Technology  
 Danone  
 Av. Berlin 50 (1854) Longehamps  
 Buenos Aires  
 ARGENTINA  
 Tel: +5411 4239 1714  
 Fax: +5411 4239 1881  
 Email: [rweill@dsa.danone.com](mailto:rweill@dsa.danone.com)

**AUSTRALIA**  
**AUSTRALIE**

**Mr Jim GRUBER**  
 Principal Food Technologist  
 Australian and New Zealand Food Authority  
 PO Box 7186  
 Canberra ACT 2600  
 AUSTRALIA  
 Tel: +61 2 6271 2226  
 Fax: +61 2 6271 2278  
 Email: [jim.gruber@aqis.gov.au](mailto:jim.gruber@aqis.gov.au)

**Mr Phillip GOODE**  
 Manager, International Policy  
 Australian Dairy Coperation  
 Locked Bag 104  
 Flinders Lane  
 Victoria 8009  
 AUSTRALIA  
 Tel: +61 3 9694 3817  
 Fax: +61 3 9694 3858  
 Email: [philg@adc.aust.com](mailto:philg@adc.aust.com)

**Mr Lyndon TAYLOR**  
 Food Sci Associates Pty Ltd  
 ‘Somerset’ RMB la  
 Mitchell Road  
 Wagga Wagga NSW 2650  
 AUSTRALIA  
 Tel: +61 2 6938 2060  
 Fax: +61 2 6921 3261  
 Email: [lyndon.taylor@bonlac.com.au](mailto:lyndon.taylor@bonlac.com.au)

**Ms Slava ZEMAN**  
 Manager, Processed Foods Policy Section  
 Australian Quarantine and Inspection Service  
 GPO Box 858  
 Canberra ACT 2601  
 AUSTRALIA  
 Tel: +61 2 6272 5027  
 Fax: +61 2 6271 6522  
 Email: [slava.zeman@aqis.gov.au](mailto:slava.zeman@aqis.gov.au)

**AUSTRIA**  
**AUTRICHE**

**Mr Karl SCHOBER**  
 Deputy of Division III / 6 Milk  
 Federal Ministry of Agriculture, Forestry, Environment  
 and Water Management  
 Stubenring 1, 1010 Vienna  
 AUSTRIA  
 Tel: +43 1 71100 2844  
 Fax: +43 1 71100 2901  
 Email: [karl.schober@bmlf.gv.at](mailto:karl.schober@bmlf.gv.at)

**BELGIUM**  
**BELGIQUE**  
**BELGICA****Mr Pierre BEIRENS**

Engineer-Director  
Ministry of Small Enterprises, Traders and Agriculture  
WTC III – DG 5 – Boulevard Simon Bolivar 30 – 1000  
Bruxelles  
BELGIUM  
Tel: +32 2 208 35 44  
Fax: +32 2 208 35 65  
Email: [Pierre.beirens@cmlag.fgov.be](mailto:Pierre.beirens@cmlag.fgov.be)

**BRAZIL**  
**BRESIL**  
**BRASIL****Mr Celso Roberto Versiani VELLOSO**

Chefe do Serviço de Inspeção de Leite e Derivados -  
Departamento de Inspeção de Produtos de Origem  
Animal - Ministério da  
Agricultura, Pecuária e Abastecimento.  
Endereço: Esplanada dos Ministérios, Anexo A, 4o.  
andar.  
CEP 70043-900  
Brasília/DF - Brasil  
Tel: +55 21 61218 - 2680 / 226 - 7577  
Fax: + 55 21 61218 - 2672  
Email: [velloso@agricultura.gov.br](mailto:velloso@agricultura.gov.br)

**Ivanise De Melo MACIEL**

First Secretary  
Brazilian Embassy  
10, Brandon Street  
Wellington  
New Zealand  
Tel: +64 4 4733516  
Fax: +64 4 473 3517  
Email: [imaciel@mre.gov.br](mailto:imaciel@mre.gov.br)

**CANADA****Ms Gail DANIELS**

Chief, Dairy Programs  
Canadian Food Inspection Agency  
59 Camelot Drive  
Nepean, Ontario  
K1A 0Y9  
CANADA  
Tel: +613 225 2342  
Fax: +613 228 6119  
Email: [gdaniels@inspection.gc.ca](mailto:gdaniels@inspection.gc.ca)

**Dr Réjean BOUCHARD**

Assistant Director  
Policy and Dairy Production  
Dairy Farmers of Canada  
75 Albert Street, Suite 101  
Ottawa, Ontario  
K1P 5E7  
CANADA  
Tel: +613 236 9997  
Fax: +613 236 0905  
Email: [rejeanb@dfc-plc.ca](mailto:rejeanb@dfc-plc.ca)

**Ms Kathy TWARDEK**

Food Programme Officer  
Bureau of Food Safety and Consumer Protection  
Canadian Food Inspection Agency  
59 Camelot Drive  
Nepean, Ontario  
K1A 0Y9  
CANADA  
Tel: +613 225 2342  
Fax: +613 228 6611  
Email: [twardekk@inspection.gc.ca](mailto:twardekk@inspection.gc.ca)

**CHINA, PEOPLES REPUBLIC OF**  
**CHINE****Li TIAM**

Engineer  
National Animal Husbandry and Veterinary Service  
Ministry of Agriculture, Peoples Republic of China  
B.20 Maizidianjie Chaeyang District, Beijing  
CHINA  
Tel: +86 10 6419 4645  
Fax: +86 10 6419 4611  
Email: [tiand.li@sohn.com](mailto:tiand.li@sohn.com)

**Chuanyi ZHANG**

Engineer / Project Officer  
Dairy Project Office,  
Ministry of Agriculture China  
B.20 Maizidianjie Chaeyang District, Beijing  
CHINA  
Tel: +86 10 6419 4420  
Fax: +86 10 6500 3222  
Email: [oldtomas\\_2000@yahoo.com](mailto:oldtomas_2000@yahoo.com)

**Prof Zhi Qiang ZHANG**

Professor  
Ministry of Health  
7 Pan Jia Yuan Nan Li  
CHINA  
Tel: +86 10 677 68526  
Fax: +86 10 677 11813  
Email: [dlz118@sohu.com](mailto:dlz118@sohu.com)

**Don Ying HE**

Director  
China Quality Inspection and Quarantine  
Perking  
CHINA  
Tel: +86 10 6599 4497

**Bin WU**

Officer  
China Quality Inspection and Quarantine Bureau  
Perking  
CHINA  
Tel: +86 10 6599 4497  
Email: [wnbin69@hotmail.com](mailto:wnbin69@hotmail.com)

**CZECH REPUBLIC/REPUBLIQUE  
TECHEQUE/REPUBLICA CHECA****Mrs Jarmila ŠTÍPKOVÁ**

Expert of Department of Technology and  
Standardisation  
Milcom servis, a.s.  
CZ-102 00 Praha 10  
Hostivařská 56  
CZECH REPUBLIC  
Tel: +420 2 748 66 750  
Fax: +420 2 748 68 236  
Email: [stipkova@milcom.cz](mailto:stipkova@milcom.cz)

**Mr Václav BÁRTA**

Expert of Department of Technology and  
Standardisation  
Milcom servis, a.s.  
CZ-102 00 Praha 10  
Hostivařská 56  
CZECH REPUBLIC  
Tel: +420 2 748 66 750  
Fax: +420 2 748 68 236  
Email: [barta@milcom.cz](mailto:barta@milcom.cz)

**DENMARK****DANEMARK  
DINAMARCA****Ms Alice SØRENSEN**

Deputy Head of Division  
Danish Veterinary and Food Administration  
Mørkhøj Bygade 19, 2860 Søborg  
DENMARK  
Tel: +45 33 95 6137  
Fax: +45 33 95 6298  
Email: [ais@fdir.dk](mailto:ais@fdir.dk)

**Mr Jørgen HALD CHRISTENSEN**

Head of Division  
Danish Dairy Board  
Frederiks Allé 22  
8000 Århus C.  
DENMARK  
Tel: +45 87 31 2000  
Fax: +45 87 31 2001  
Email: [jhc@mejeri.dk](mailto:jhc@mejeri.dk)

**FRANCE  
FRANCIA****Mr Jean-Marie HOCHARD**

Chef de Délégation Codex  
DGCCRF Ministère de l'Économie des Finances  
59 Bd Vincent Auriel 75 703 Paris Cedex 13  
FRANCE  
Tel: +0144 9727 14  
Fax: +0144 9730 48  
Email: [jean-marie.hochard@dgccrf.finances.gouv.fr](mailto:jean-marie.hochard@dgccrf.finances.gouv.fr)

**Mrs Dominique BUREL**

IDF National Secretary of FRANCE  
FIL – IDF FRANCE / ALF / CNIEL  
42 Rue de Châteaudun  
75314 PARIS DECEX 09  
FRANCE  
Tel: +33 149 707 105  
Fax: +33 142 806 345  
Email: [dburel-alf@cniel.com](mailto:dburel-alf@cniel.com)

**Mr Arnaud DE MIOLLIS**

Delegue General  
SYNDIFRAIS  
42, rue de Chateaudun 75314 PARIS cedex 09  
FRANCE  
Tel: +33 1 49 70 72 30  
Fax: +33 1 42 80 63 90  
Email: [ademiollis@syndifrais-syndelait.org](mailto:ademiollis@syndifrais-syndelait.org)

**Mrs Isabelle GILLES**

SYNDIFRAIS  
42, rue de Chateaudun 75314 PARIS cedex 09  
FRANCE  
Tel: +33 1 49 70 72 30  
Fax: +33 1 42 80 63 90  
Email: [igilles@ia-yog.org](mailto:igilles@ia-yog.org)

**Mr Jean-Claude GILLIS**

Chef du Service Scientifique Technique et  
Reglementaire  
ATLA  
42 rue de Chateaudun, 75009 Paris  
FRANCE  
Tel: +33 1 497 07268  
Fax: +33 1 428 06362  
Email: [trs@atla.asso.fr](mailto:trs@atla.asso.fr)

**Dr Eric GRANDE**

Regulation and Standardization Manager  
SOPARIND  
42, rue Rieussec  
78223 VIROFLAY CEDEX  
FRANCE  
Tel: +33 134 586 618  
Fax: +33 134 585 426  
Email: [eric.grande@lalliance.com](mailto:eric.grande@lalliance.com)

**Mr André KOZLOVSKY**

Legislation Manager  
SODIAAL  
170 bis Boulevard du Montparnasse – 75014 Paris  
FRANCE  
Tel: +33 1 44 10 90 16  
Fax: +33 1 42 79 85 25  
Email: [andre.kozlovsky@sodiaal.fr](mailto:andre.kozlovsky@sodiaal.fr)

**Mr Laurent LALOUX**

Head of Dairy Quality  
AFSSA  
10 rue Pierre Curie F-94700  
Maisons Alfort  
FRANCE  
Tel: +33 1 49 77 27 40  
Fax: +33 1 49 77 26 95  
Email: [l.laloux@afssa.fr](mailto:l.laloux@afssa.fr)

**Mrs Roseline LECOURT**

Chargée de Mission  
Ministère de l'Economie, des Finances et de l'Industrie  
59 boulevard Vincent Auriol – 75703 Paris Cedex 13  
FRANCE  
Tel: +33 1 44 97 34 70  
Fax: +33 1 44 97 30 37  
Email: [roseline.lecourt@dgccrf.finances.gouv.fr](mailto:roseline.lecourt@dgccrf.finances.gouv.fr)

**Mrs Huguette MEYER-CARON**

Chef Département Sécurité Alimentaire  
4 rue d' Anjou-75008 PARIS  
FRANCE  
Tel: +1 40 07 73 82  
Fax: +1 40 07 72 98  
Email: [hmeyercaron@fromageries.bel.fr](mailto:hmeyercaron@fromageries.bel.fr)

**Mr Jean-François MOLLE**

Director Food Safety, Regulatory and Environmental  
Affairs  
GROUPE DANONE  
7 rue de Téhéran 75381 PARIS cedex 08  
FRANCE  
Tel: +33 1 44 35 24 52  
Fax: +33 1 44 35 24 69  
Email: [jmolle@groupe.danone.com](mailto:jmolle@groupe.danone.com)

**Isabelle NUTI**

Chef du bureau du lait et des produits laitiers  
Ministère de L'Agriculture et de la Pêche  
3, rue Barbet de Jouy – 75349 Paris 07 SP  
FRANCE  
Tel: +33 1 49 55 46 11  
Fax: +33 1 49 55 49 25  
Email: [isabelle.nuti@agriculture.gouv.fr](mailto:isabelle.nuti@agriculture.gouv.fr)

**GERMANY****ALLEMAGNE****ALEMANIA****Mrs Eva BÜTTNER**

Federal Ministry of Consumer Protection, Food and  
Agriculture  
Rochusstr. 1 D-53123 Bonn  
GERMANY  
Tel.: +49-228 529 3319  
Fax: +49 228 529 4407  
Email: [Eva.Buettner@bmvel.bund.de](mailto:Eva.Buettner@bmvel.bund.de)

**Dr Hans BOEHM**

Head of Division of Food Hygiene and Food Trade  
Federal Ministry of Consumer Protection, Food and  
Agriculture  
Rochusstraße 1, D-53123 Bonn  
GERMANY  
Tel.: +49 228 529 4675  
Fax: +49 228 529 4944  
Email: [hans.boehm@bmvel.bund.de](mailto:hans.boehm@bmvel.bund.de)

**Dr Joerg W. RIEKE**

Dairy Industry Federation  
Adenauerallee 148  
D-53113 Bonn  
GERMANY  
Tel.: +49 228 959 6922  
Fax: +49 228 371 1535  
Email: [rieke@milchindustrie.de](mailto:rieke@milchindustrie.de)

**Mr. Gernot WERNER**

Dairy Industry Federation  
Adenauerallee 148  
D-53113 Bonn  
GERMANY  
Tel.: +49-228-959-6912  
Fax: +49-228-373-780  
Email: [werner@milchindustrie.de](mailto:werner@milchindustrie.de)

**GREECE**  
**GRECE**  
**GRECIA**

**Dr Anna POLYCHRONIADOU-ALICHANIDOU**

Professor  
Aristotle University of Thessaloniki  
Department of Food Science and Technology  
Aristotle University of Thessaloniki  
University Campus  
GR-54006 Thessaloniki  
GREECE  
Tel: +30 310 99 8794  
Fax: +30 310 99 8789  
Email: [annapoly@agro.auth.gr](mailto:annapoly@agro.auth.gr)

**HUNGARY**  
**HONGRIE**  
**HUNGRIA**

**Beáta KISS**

Director Corporate Affairs  
Danone Hungary LTD  
H-1106 Budapest  
Keresztúri út 210.  
HUNGARY  
Tel: +361 4322 885  
Fax: +361 4322 888  
Email: [beata\\_kiss@danonehu.danone.com](mailto:beata_kiss@danonehu.danone.com)

**INDIA**  
**INDE**

**Shri D.S. NEGI**

Joint Secretary  
(A & DD)  
Ministry of Agriculture  
Krishi Bhavan  
NEW DELHI  
Tel: 3387 804  
Email: [dsnegi@nic.in](mailto:dsnegi@nic.in)

**Sunil Kumar BAKSHI**

Senior Executive  
National Dairy Development Board  
Ananda – 388001  
Tel: 0091 2692 26257  
Email: [sbakshi@nddb.coop](mailto:sbakshi@nddb.coop)

**Dr Bhupendra Nath MATHUR**

Director  
National Dairy Research Institute  
Karnal 132001  
INDIA  
Tel: 0091 184 252 800  
Fax: 0091 184 250 042  
Email: [bnm@ndri.hry.nic.in](mailto:bnm@ndri.hry.nic.in)

**INDONESIA**  
**INDONESIE**

**Toary Fransiskus WORANG**

3<sup>rd</sup> Secretary Indonesian Embassy  
Indonesian Embassy  
70 Glen Road  
Kelburn  
Wellington  
NEW ZEALAND  
Tel: +64 4 475 8697  
Email: [tuama\\_1970@yahoo.com](mailto:tuama_1970@yahoo.com)

**Mrs Theatty G. ROCHMAUA**

Head of Processing Quality for Livestock Products  
Ministry of Agriculture  
J Harsono RM No: 3 Ragunan, PS Min664, JAKARTA  
INDONESIA  
Tel: 021 781 5880  
Fax: 021 788 42044  
Email: [theatty@deptan.go.id](mailto:theatty@deptan.go.id)

**Mrs Mirnawati SUDARWANTO**

Government Official  
Bogor Agriculture University  
JL Agatis, Darmaga-Bogor  
INDONESIA  
Tel: +0251 625588  
Fax: +0251 625588  
Email: [mwantu@hotmail.com](mailto:mwantu@hotmail.com)

**IRAN, ISLAMIC REPUBLIC OF**  
**IRAN, REPUBLIQUE ISLAMIQUE**  
**IRAN, REPUBLICA ISLAMICA**

**Mr Davoud NOSHADHAGHIRI**

Ministry of Jihad-e-Agriculture  
Tel: 98 21 879 0962  
Fax: 98 21 879 0961  
Email: [info@irandairy.com](mailto:info@irandairy.com)

**IRELAND**  
**IRLANDE**  
**IRLANDA**

**Mr Tim DALY**

Agricultural Inspector (Milk Products)  
Department of Agriculture, Food and Rural  
Development  
Agriculture House  
Kildare Street  
Dublin 2  
IRELAND  
Tel: +353 1 607 2019  
Fax: + 353 1 607 2848  
Email: [tim.daly@agriculture.gov.ie](mailto:tim.daly@agriculture.gov.ie)



**Mr Timothy CAMON**  
Agricultural Officer  
Food Safety Authority of Ireland  
Abbey Court  
Lower Abbey Street  
Dublin 1  
IRELAND  
Tel: +353 181 71300  
Fax: +353 181 71301  
Email: [info@fsai.ie](mailto:info@fsai.ie)

**ITALY**  
**ITALIE**  
**ITALIA**

**Dr Giuseppe AMBROSIO**  
Head of Department  
Ministry of Agriculture  
Via XX Settembre 20 – Rome  
ITALY  
Tel: +390 648 27034  
Fax: +390 648 19726  
Email: [gambrosio@politicheagricole.it](mailto:gambrosio@politicheagricole.it)

**Dr Leo BERTOZZI**  
Director of Parmigiano-Reggiano Cheese Consortium  
Parmigiano-Reggiano Cheese Consortium  
Via Kennedy 18 Reggioemilia  
ITALY  
Tel: +522 307 741  
Fax: +522 307 748  
Email: [staff@parmigiano-reggiano.it](mailto:staff@parmigiano-reggiano.it)

**Dr Bruna BIANCHI SALVADORI**  
President / Chief Scientist  
CENTRO SPERIMENTALE DEL LATTE S.P.A.  
Strada per Merlino 3 – 26839 Zelo Buon Persico (LO)  
ITALY  
Tel: +39 02 906 961  
Fax: +39 02 906 9699  
Email: [bruna.bianchi@cslitalia.it](mailto:bruna.bianchi@cslitalia.it)

**Mr Andrea BONATI**  
President of Parmigiano-Reggiano Cheese Consortium  
Parmigiano-Reggiano Cheese Consortium  
Via Kennedy 18 Reggioemilia  
ITALY  
Tel: +522 307 741  
Fax: +522 307 748  
Email: [staff@parmigiano-reggiano.it](mailto:staff@parmigiano-reggiano.it)

**Dr Silvia DE BERTOLDI**  
Ministero Politiche Agricole  
Via XX Settembre 20 – Rome  
ITALY  
Tel: +3906 466 551 91  
Email: [s.debertoldi@politicheagricole.it](mailto:s.debertoldi@politicheagricole.it)

**Ms Alessandra LIPPIELLO**  
Secretary of the Minister  
Ministry of Agriculture  
Via XX Settembre 20 – Rome  
ITALY  
Tel: +390 646 653 001  
Fax: +390 648 717 05  
Email: [a.lippiello@politicheagricole.it](mailto:a.lippiello@politicheagricole.it)

**Dr Brunella LO TURCO**  
Ministero Politiche Agricole  
Via Sallustiana 10  
Rome  
ITALY  
Tel: +390 646 656 512  
Fax: +390 648 802 73  
Email: [blturco@tiscali.it](mailto:blturco@tiscali.it)

**Prof Sergio VENTURA**  
Professor (Food Law) University Piacenza (IT)  
Ministry of Agriculture  
Via XX Settembre 20 – Rome  
ITALY  
Tel: +390 648 27034  
Fax: +390 648 19726

**Professor Luigi VERRINI**  
Consultant of Parmigiano-Reggiano Cheese Consortium  
Parmigiano-Reggiano Cheese Consortium  
Via Kennedy 18 Reggioemilia  
ITALY  
Tel: +522 307 741  
Fax: +522 307 748  
Email: [staff@parmigiano-reggiano.it](mailto:staff@parmigiano-reggiano.it)

**JAPAN**  
**JAPON**

**Mr Kenji OHARA**  
Deputy Director  
Milk and Dairy Products Division  
Livestock Industry Department  
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries  
Kasumigaseki 1-2-1, Chiyoda-ku  
Tokyo  
JAPAN  
Tel: +81 3 3501 1018  
Fax: +81 3 3506 9578

**Mr Kazuhiko TSURUMI**

Section Chief, Standards Division, Department of Food Safety,  
Pharmaceutical and Food Safety Bureau  
Department of Food Safety  
Ministry of Health, Labour and Welfare  
Kasumigaseki 1-2-2  
Chiyoda-ku  
Tokyo  
JAPAN  
Tel: +81 3 3595 2341  
Fax: +81 3 3501 4868  
Email: [turumi-kazuhiko@mhlw.go.jp](mailto:turumi-kazuhiko@mhlw.go.jp)

**Mr Michio IWANAMI**

First Secretary  
Embassy of Japan in New Zealand  
PO Box 6340  
Wellington  
NEW ZEALAND  
Tel: +64 4 473 1540  
Fax: +64 4 471 2951  
Email: [michio.iwanami@mofa.go.jp](mailto:michio.iwanami@mofa.go.jp)

**Mr Shunichi KUMEKAWA**

Technical Advisor  
Agriculture and Livestock Industries Corporation  
Oceanian Representative Office  
24<sup>th</sup> Level, 44 Market Street  
Sydney, N.S.W.2000  
AUSTRALIA  
Tel: +61 2 9299 4074  
Fax: +61 2 9290 2984

**Mr Akitoshi ITO**

Technical Advisor  
Japan Food Hygiene Association  
Jinguumae 2-6-1 Shibuya-Ku  
Tokyo 150-0001  
JAPAN  
Tel: +81 3 3403 2111  
Fax: +81 3 3478 0059

**Mr Bunji KANZAKI**

Director  
General Manager of Inspection & Research Dept.  
Japan Dairy Technical Association  
Nyugyo-Kaikan Building  
14-19 Kudan-kita 1-chome, Chiyoda-ku  
Tokyo 102 0073  
JAPAN  
Tel: +81 3 3264 1921  
Fax: +81 3264 1569  
Email: [bkanzaki@jdtta.or.jp](mailto:bkanzaki@jdtta.or.jp)

**Mr Masaru MATSUZAKI**

Technical Advisor  
The Japanese National Committee of IDF  
Kundankita 1-14-19 Chiyoda-KU  
Tokyo 102-0073  
Tel: +81 3 3264 3731  
Fax: +81 3 3264 3732

**Mr Naoki ORII**

Technical Advisor  
The Japanese National Committee of IDF  
Kundankita 1-14-19 Chiyoda-KU  
Tokyo 102-0073  
Tel: +81 3 3264 3731  
Fax: +81 3 3264 3732

**Mr Osamu SUGANUMA**

Technical Advisor  
The Japanese National Committee of IDF  
Kundankita 1-14-19 Chiyoda-KU  
Tokyo 102-0073  
Tel: +81 3 3264 3731  
Fax: +81 3 3264 3732

**REPUBLIC OF KOREA****REPUBLIQUE DE KOREE****REPUBLICA DE COREA****Sang Jin LEE**

Deputy Director  
National Veterinary Research Quarantine Service of MAF  
AnYang 6 dong anYang City Kyeong-gi Province  
KOREA  
Tel: +0082 31 467 19920  
Fax: +0082 31 467 1987  
Email: [sjlee@nvrqs.go.kr](mailto:sjlee@nvrqs.go.kr)

**Jung Mi LIM**

Manager  
Seoul Dairy Co-Operative  
137-7 Sang Bong Dong Jung Rang Giu, Seoul  
KOREA  
Tel: +0082 2 490 8606  
Fax: +0082 2 490 8619  
Email: [beauty119@seoulmilk.co.kr](mailto:beauty119@seoulmilk.co.kr)

**MALAYSIA**  
**MALAISIE**  
**MALASIA****Dr Vincent In Hooi NG**

Director Production  
Department of Veterinary Services Malaysia  
8<sup>th</sup> floor, Wisma Chase Perdana  
Off Jalan Semantan, Bukit Damansara  
50630 Kuala Lumpur  
MALAYSIA  
Tel: +603 254 0077  
Fax: +603 252 1871  
Email: [vincent@jph.gov.my](mailto:vincent@jph.gov.my)

**Mr Seak Seong CHEW**

Technology Manager  
Nestle Foods (M)  
25, Jalan Tandang  
Peti Surat 8081  
Pejabat Pos Kelana Jaua  
46781 Petaling Jaya, Selangor  
MALAYSIA  
Tel: +603 778 93802  
Fax: +603 778 33172  
Email: [seakseong.chew@my.nestle.com](mailto:seakseong.chew@my.nestle.com)

**Nor Aini Binti SUDIN**

Malaysian Palm Oil Board (MPOB)  
Ministry of Primary Industries  
PO Box 10620  
50720 Kuala Lumpur  
MALAYSIA  
Tel: +603 8925 9432 / 8928 2519  
Fax: +603 8925 9432  
Email: [noraini@mpob.gov.my](mailto:noraini@mpob.gov.my)

**MEXICO**  
**MEXIQUE****Dr Carlos M Garcia BOJALIL**

Director of Cattle, Sheep and Goat Development  
Ministry of Agriculture, Livestock, Rural  
Development, Food and Fisheries  
Recreo # 14-7<sup>o</sup> piso  
Col. Del Valle Actipan  
03230 Mexico, DE  
MEXICO  
Tel: 5524 34 56  
Fax: 5534 89 95  
Email: [cgarbo@sagar.gob.mx](mailto:cgarbo@sagar.gob.mx)

**Alfonso Moncada JIMENEZ**

Coordinator for National and International Standards,  
Food Group  
Av.Division del Norte 1419  
Col.Santa Cruz Atoyac  
03310 Mexico-D.F.  
MEXICO  
Tel: 5422 1450  
Fax: 5601 0903  
Email: [yakult\\_mexico@infosel.net.mx](mailto:yakult_mexico@infosel.net.mx)

**NETHERLANDS****PAYS BAS****PAISES BAJOS****Mr Gert STIEKEMA**

Ministry of Agriculture, Nature Management and  
Fisheries  
PO Box 20401  
2500 EK, The Hague  
NETHERLANDS  
Tel: +31 70 378 4235  
Fax: +31 71 378 6123  
Email: [o.t.j.stiekema@ih.agro.nl](mailto:o.t.j.stiekema@ih.agro.nl)

**Dr Ludwig BERCHT**

Dutch Dairy Association (NZO)  
PO Box 165  
2700AD Zoetermeer  
NETHERLANDS  
Tel: +31 79 34 30 302  
Fax: +31 79 34 30 320  
Email: [bercht@nzo.nl](mailto:bercht@nzo.nl)

**Mr Marinus BOUWMAN**

COKZ  
PO Box 250  
3830 AG, Leusden  
NETHERLANDS  
Tel: +31 33 496 5696  
Fax: +31 33 496 5666  
Email: [bouwman@cokz.nl](mailto:bouwman@cokz.nl)

**Mr Rob OOST**

Legislation and Quality Officer  
Dutch Dairy Board  
Louis Braillelaan 80  
NETHERLANDS  
Tel: +31 79 368 1516  
Fax: +31 79 368 1951  
Email: [r.h.oost@pz.agro.nl](mailto:r.h.oost@pz.agro.nl)

**NEW ZEALAND  
NOUVELLE ZELANDE  
NUEVA ZELANDIA****Mr Phil FAWCET**

National Manager Regulatory Standards  
Dairy and Plant Products Group  
MAF Food Assurance Authority  
PO Box 2526  
WELLINGTON

**Mr Roger HALL**

Regulatory Affairs Manager  
NZMP  
PO Box 417  
Wellington  
NEW ZEALAND  
Tel: +64 4 471 8830

**Ms Shiromani JAYASURIYA**

Regulatory Affairs Manager  
New Zealand Dairy Board  
P O Box 417  
WELLINGTON

**Mr Keith JOHNSTON**

Principal Research Technologist  
New Zealand Dairy Research Institute  
Private Bag 11 029  
PALMERSTON NORTH

**Mr Tim KNOX**

Director  
Dairy and Plant Products Group  
MAF Food Assurance Authority  
PO Box 2526  
WELLINGTON

**Ms Dianne SCHUMACHER**

NZMP  
Whareroa Road  
PO Box 444  
HAWERA

**Ms Shona SCOTT**

Programme Manager (Verification and  
Communication)  
Dairy and Plant Products Group  
MAF Food Assurance Authority  
PO Box 2526  
WELLINGTON

**Dr E Joan WRIGHT**

Counsel – Regulatory  
Fonterra Co-operative Group Ltd  
Private Bag 92 032  
AUCKLAND

**Mr Tony WRIGHT**

Laboratory Manager  
Tatua Co-operative Dairy Company  
Private Bag 800  
MORRINSVILLE

**PHILIPPINES  
FILIPINAS****Judith PLATERO**

Development Management Officer V  
National Dairy Authority  
BAI Compound  
Visayas Av.  
Diliman, Quezon City  
PHILIPPINES  
Tel: +632 926 0733  
Fax: +632 926 8847  
Email: [buhaynda@mail.com](mailto:buhaynda@mail.com)

**POLAND  
POLOGNE  
POLONIA****Ms Magdalena BONECKA**

Specialist  
Agricultural and Food Quality Inspection  
30 Wspólna Street  
00-930 Warsaw  
POLAND  
Tel: +4822 621 6421  
Fax: +4822 621 4858  
Email: [normy@cis.gov.pl](mailto:normy@cis.gov.pl)

**Mr Marek MURAWSKI**

Vice Chariman of Technical Committee No 35 Milk  
and Milk Products  
Polish Committee for Standardisation  
66/68 Hoza  
00-950  
Warsaw  
POLAND  
Tel: +22 628 7081  
Fax: +22 629 8253  
Email: [npk35milk@ant.pl](mailto:npk35milk@ant.pl)

**SAMOA****Namulauulu Dr M. Nuualofa Tuuau POTOI**

National Focal Point  
Samoa Codex Alimentarius and  
Director of Preventive Health Services, Samoa Health  
Private Mail Bag  
Apia  
SAMOA  
Tel: +685 2121 ext 376  
Fax: +685 21106  
Email: [nuualofatuuaupotoi@health.samoa.net.ws](mailto:nuualofatuuaupotoi@health.samoa.net.ws)

**SPAIN**  
**ESPAGNE**  
**ESPANA****Oscar HERNANDEZ**

Subdireccion General De Seguridad Alimentaria  
Ministerio De Sanidad Y Consumo  
Paseo Del Prado, 18 – 20  
SPAIN  
Tel: +00349 159 619 68  
Fax: +00349 159 644 87  
Email: [ohernandez@msc.es](mailto:ohernandez@msc.es)

**Beatriz FERNÁNDEZ-PELLO**

Ministerio de Agricultura  
Pesca y Alimentación  
Paseo Infanta Isabel, No 1 – 28014  
Madrid  
SPAIN  
Tel: +91 347 51 05  
Fax: +91 347 51 62  
Email: [bfernand@mapya.es](mailto:bfernand@mapya.es)

**Mirian IZQUIERDO**

Federación Nacional De Industrias Lacteas  
Calle De Ayala, N° 10 – 1° Izda 28001 – Madrid  
SPAIN  
Tel: +34 91 576 21 00  
Fax: +34 91 576 21 17  
Email: [info@fenil.org](mailto:info@fenil.org)

**Jose-Antonio MATEOS-GUARDIA**

Spanish National Committee  
Ayala, 10 / 28001 Madrid  
SPAIN  
Tel: +34 93 291 22 20 or +34 629 77 34 88  
Fax: +34 93 419 65 92  
Email: [jmateosg@danone.com](mailto:jmateosg@danone.com)

**SWAZILAND**  
**SWAZILANDIA****Mr Edmund DLAMINI**

Principal Environmental Health Officer  
Ministry of Health  
PO Box 5  
Mbabane  
SWAZILAND  
Tel: +268 404 2431  
Fax: +268 404 2084  
Email: [edmund50@hotmail.com](mailto:edmund50@hotmail.com)

**SWITZERLAND**  
**SUISSE**  
**SUIZA****Mrs Christina BLUMER**

Food Engineer  
Swiss Federal Office of Public Health  
CH-3003 Berne  
SWITZERLAND  
Tel: +0041 31 322 95 67  
Fax: +0041 31 322 95 74  
Email: [christina.blumer@bag.admin.ch](mailto:christina.blumer@bag.admin.ch)

**Mrs Awilo OCHIENG PERNET**

Responsible Codex Alimentarius  
Swiss Federal Office of Public Health  
Ch-3003 Berne  
SWITZERLAND  
Tel: +0041 31 322 00 41  
Fax: +0041 31 322 95 74  
Email: [awilo.ochieng@bag.admin.ch](mailto:awilo.ochieng@bag.admin.ch)

**Mr Mathias WOHLWEND**

Scientific collaborator, Food Scientist  
Swiss Federal Office for Agriculture  
Mattenhofstr. 5, 3003 Bern  
SWITZERLAND  
Tel: +41 31 324 9661  
Fax: +41 31 322 2634  
Email: [mathias.wohlwend@blw.admin.ch](mailto:mathias.wohlwend@blw.admin.ch)

**Dr Jean VIGNAL**

Regulatory Affairs  
Nestec Ltd  
Avenue Nestlé 55  
CH – 1800 Vevey  
SWITZERLAND  
Tel: +41 21 924 35 01  
Fax: +41 21 924 4547  
Email: [jean.vignal@nestle.com](mailto:jean.vignal@nestle.com)

**THAILAND**  
**THAILANDE**  
**TAILANDIA****Dr Suphsorn CHAYOVAN**

Dean  
Faculty of Animal Science  
Silpakorn University  
Sanamchan Palace, Nakornpathom 73000  
THAILAND  
Tel: +66 03 427 1547  
Fax: +66 03 421 9013  
Email: [suphsorn@su.ac.th](mailto:suphsorn@su.ac.th)

**Mr Pisit RANGSARITWUTIKUL**

Food Standards Officer  
Thai Industrial Standards Institute  
Tisi Rama VI Ratchathewee  
Bangkok  
THAILAND  
Tel: +66 02 202 3438  
Fax: +66 02 248 7987  
Email: [pisitr@tisi.go.th](mailto:pisitr@tisi.go.th)

**UNITED KINGDOM  
ROYAUME-UNI  
REINO UNIDO****Dr Dorian KENNEDY**

Grade 7  
Food Standards Agency  
Aviation House, 125 Kingsway, London WC2B6NH  
UNITED KINGDOM  
Tel: +20 727 681 64  
Fax: +20 727 681 93  
Email: [dorian.kennedy@foodstandards.gsi.gov.uk](mailto:dorian.kennedy@foodstandards.gsi.gov.uk)

**Dr Edward KOMOROWSKI**

Technical Director  
Dairy Industry Association Ltd  
19, Cornwall Terrace, London, NW14RP  
UNITED KINGDOM  
Tel: +20 748 672 44  
Fax: +20 748 747 34  
Email: [ekomorowski@dia-ltd.org.uk](mailto:ekomorowski@dia-ltd.org.uk)

**UNITED STATES OF AMERICA  
ETATS UNIS D'AMERIQUE  
ESTADOS UNIDOS DE AMERICA****Mr Duane R. SPOMER**

Associate Deputy Director for Standards and Grading  
Dairy Programs  
Agricultural Marketing Service  
U.S. Department of Agriculture  
1400 Independence Avenue, SW  
Room 2750 South Building  
Washington, DC 20090  
Tel: +202 690-0530  
Fax: +202 720-2643  
Email: [Duane.Spomer@usda.gov](mailto:Duane.Spomer@usda.gov)

**John C. MOWBRAY**

Regulatory Policy Analyst  
Office of Plant and Dairy Foods and Beverages  
Center for Food Safety and Applied Nutrition, HFS-306  
Food and Drug Administration  
Harvey W. Wiley Federal Building  
5100 Paint Branch Parkway  
College Park, MD 20740  
Tel: +301 436 1490  
Fax: +301 436 2632

**Mr Syed A. ALI**

Staff Officer  
U.S. Codex Office  
Food Safety and Inspection Service  
U.S. Department of Agriculture  
1400 Independence Avenue, SW  
Room 4861-South Building  
Washington, DC 20250  
Tel: +202 720-5261  
Fax: +202 720-3157  
Email: [syed.ali@usda.gov](mailto:syed.ali@usda.gov)

**Dennis M. KEEFE**

Acting Director, Division of Biotechnology and GRAS  
Notice Review  
Office of Food Additive Safety  
Center for Food Safety and Applied Nutrition, HFS-255  
Food and Drug Administration  
Harvey W. Wiley Federal Building  
5100 Paint Branch Parkway  
College Park, MD 20740  
Tel: +202 418 3113  
Fax: +202 418 3131  
Email: [dkeefe@cfsan.fda.gov](mailto:dkeefe@cfsan.fda.gov)

**Susan SAUSVILLE**

Dairy Product Marketing Specialist  
Agricultural Marketing Service  
U.S. Department of Agriculture  
1400 Independence Avenue, SW  
Room 2750 South Building  
Washington, DC 20090  
Tel: +202 720 7473  
Fax: +202 720 2643  
Email: [susan.sauville@usda.gov](mailto:susan.sauville@usda.gov)

**John F. SHEEHAN**

Director, Division of Dairy and Egg Safety  
Office of Plant and Dairy Foods and Beverages  
Center for Food Safety and Applied Nutrition, HFS-306  
Food and Drug Administration  
Harvey W. Wiley Federal Building  
5100 Paint Branch Parkway  
College Park, MD 20740  
Tel: +301 436 1488  
Fax: +301 436 2632

**Dr Rusty BISHOP**

Director / Professor  
Centre for Dairy Research  
University of Wisconsin - Madison  
1605 Linden Drive, Babcock Hall  
Madison, Wisconsin  
UNITED STATES OF AMERICA  
Tel: +608 265 3696  
Fax: +608 262 1578  
Email: [jrbishop@cdr.wisc.edu](mailto:jrbishop@cdr.wisc.edu)

**Dr Robert BYRNE**

Vice-President  
National Milk Producers Federation  
2101 Wilson Boulevard, Suite 400  
Arlington, VA 22201  
UNITED STATES OF AMERICA  
Tel: +703 243 6111  
Fax: +703 841 9328  
Email: [rbyrne@nmpf.org](mailto:rbyrne@nmpf.org)

**Mr Philippe CARADEC**

VP Regulatory Affairs  
The Dannon Company, Inc.  
120 White Plains Road  
Tarrytown, NY 10591  
Tel: +914 366 5784  
Fax: +914 366 0991  
Email: [philippe.caradec@danome.com](mailto:philippe.caradec@danome.com)

**Dr Warren S. CLARK**

Chief Executive Officer  
American Dairy Products Institute  
300 West Washington Street, Suite 400  
Chicago, IL 60606  
Tel: +312 782 4888  
Fax: +312 782 5299  
Email: [adpi@flash.net](mailto:adpi@flash.net)

**Mr Robert GARFIELD**

Senior Vice President  
Regulatory and Technical Affairs  
National Yoghurt Association  
2000 Corporate Ridge, Suite 1000  
McLean, Virginia 22102-7805  
UNITED STATES OF AMERICA  
Tel: +703 821 0770  
Fax: +703 821 1350  
Email: [rgarfield@affi.com](mailto:rgarfield@affi.com)

**Diane D. LEWIS**

Vice-President of Market Access and Regulatory  
Affairs  
U.S. Dairy Export Council  
2101 Wilson Boulevard, Suite 400  
Arlington, VA 22201  
Tel: +703 528 3049  
Fax: +703 528 3705

**Mr Allen R. SAYLER**

Director  
Regulatory Affairs and International Standards  
International Dairy Foods Association  
1250 H Street, NW, Suite 900  
Washington, DC 20050  
Tel: +202 220 3544  
Fax: +202 331 7820  
Email: [afaylen@idpa.org](mailto:afaylen@idpa.org)

**J. Edward THOMPSON**

Kraft Foods, Inc.  
Chief Food Law Counsel  
Three Lakes Drive  
Northfield, IL 60093  
Tel: +847 646 2492  
Fax: +847 646 4431 or 32  
Email: [jthompson@kraft.com](mailto:jthompson@kraft.com)

**Ms Deborah VAN DYK**

VP Industry & Regulatory Affairs  
Schreiber Food, Inc.  
425 Pine Street  
P.O. Box 19010  
Green Bay, WI 54307  
Tel: +920 437 7601  
Fax: +920 435 2226  
Email: [dvd@sfcicorp.com](mailto:dvd@sfcicorp.com)

**OBSERVER COUNTRIES****BELARUS****Professor Valery MUROKH**

Director  
Ministry of Health  
Republican Scientific – Practical Centre for Food  
Stuffs  
220013 Minsk  
P. Brovka Str 3  
BELARUSSIA  
Tel: +375 172 32 3093  
Fax: +375 172 32 5421  
Email: [fdcenter@anitex.by](mailto:fdcenter@anitex.by)

**Dr Natallia KALAMIYETS**

Deputy Director  
Ministry of Health  
Republican Scientific – Practical Centre for Food  
Stuffs  
220013 Minsk  
P. Brovka Str 3  
BELARUSSIA  
Tel: +375 172 32 3093  
Fax: +375 172 32 5421  
Email: [fdcenter@anitex.by](mailto:fdcenter@anitex.by)

**OBSERVER ORGANISATIONS****European Commission (EC)****Ms Carole MICMACHER-GRANDCOLAS**

European Commission  
Health and Consumer Protection Directorate-General  
B - 1049 Brussels  
BELGIUM  
Tel: 32 2 296 65 23  
Fax: +32 2 296 27 92  
Email: [carole.micmacher@cec.eu.int](mailto:carole.micmacher@cec.eu.int)

**European Union (EU)****Mr Kari TÖLLIKKÖ**

Principal Administrator  
Council of the European Union  
Rue de la Loi 175, B-1048 Brussels  
BELGIUM  
Tel: +32 2 285 7841  
Fax: +32 2 285 6198  
Email: [kari.tollikko@consilium.eu.int](mailto:kari.tollikko@consilium.eu.int)

**International Dairy Federation (IDF)****Mr. Thomas BALMER**

Senior Vice President  
National Milk Producers Federation  
2101 Wilson Boulevard, Suite 400  
Arlington, VA 22201  
USA  
Tel: +1 703 243 6111  
Fax: +1 703 841 9328  
Email: [tbalmer@nmpf.org](mailto:tbalmer@nmpf.org)

**Mr. Jaap M. EVERS**

New Zealand Dairy Research Institute  
Private Bag 11-029  
Palmerston North  
New Zealand  
Tel: +64 6 350 4649  
Fax: +64 6 356 1476  
Email: [jaap.evers@nzdri.org.nz](mailto:jaap.evers@nzdri.org.nz)

**Mr. Claus HEGGUM**

Head of Department  
Danish Dairy Board  
Frederiks Allé 22  
DK - 8000 Aarhus C  
Denmark  
Tel: +45 87 31 20 00  
Fax: +45 87 31 20 01  
Email: [ch@mejeri.dk](mailto:ch@mejeri.dk)

**Mr. Thomas KÜTZEMEIER**

Head of the IDF Delegation  
Verband der Deutschen Milchwirtschaft E.V.  
Meckenheimer Allee 137  
D-53115 Bonn  
Germany  
Tel: +49 228 98 24 30  
Fax: +49 228 98 24 320  
Email: [V.D.M.@t-online.de](mailto:V.D.M.@t-online.de)

**Mr. Joerg SEIFERT**

Technical Manager  
International Dairy Federation  
Diamant Building  
80, Boulevard Auguste Reyers  
B-1030 Brussels  
Belgium  
Tel: +322 706 86 43  
Fax: +322 733 04 13  
Email: [JSeifert@fil-idf.org](mailto:JSeifert@fil-idf.org)

**World Veterinary Association (WVA)****Dr Jim EDWARDS**

President  
World Veterinary Association  
c/o MAF  
PO Box 2526  
Wellington  
NEW ZEALAND  
Tel: +64 4 460 8758  
Fax: +64 4 460 8701  
Email: [edwardsj@maf.govt.nz](mailto:edwardsj@maf.govt.nz)

**CODEX SECRETARIAT****Mr David BYRON**

Food Standards Officer  
Joint FAO/WHO Food Standards Programme  
Room C-264  
FAO  
Viale delle Terme di Caracalla  
00100 Rome  
ITALY  
Tel: +39 06 57054419  
Fax: +39 06 57054593  
Email: [david.byron@fao.org](mailto:david.byron@fao.org)

**Ms Annamaria BRUNO**

Food Standards Officer  
Joint FAO/WHO Food Standards Programme  
Room C-272  
FAO  
Viale delle Terme di Caracalla  
00100 Rome  
ITALY  
Tel: +39 06 57056254  
Fax: +39 06 57054593  
Email: [annamaria.bruno@fao.org](mailto:annamaria.bruno@fao.org)



---

**NEW ZEALAND SECRETARIAT****Ms Carol BARNAO**

Programme Manager (Standards)  
Dairy and Plant Products Group  
MAF Food Assurance Authority  
PO Box 2526  
WELLINGTON  
Tel: +64 4 498 9876  
Fax: +64 4 474 4196  
Email: [barnoc@maf.govt.nz](mailto:barnoc@maf.govt.nz)

**Ms Laurie KNIGHT**

Policy Analyst, SPS/Codex  
MAF Policy  
PO Box 2526  
WELLINGTON  
Tel: +64 4 474 4293  
Fax: +64 4 474 4265  
Email: [knightl@maf.govt.nz](mailto:knightl@maf.govt.nz)

**Ms Cindy NEWMAN**

Conference Co-ordinator, SPS/Codex  
MAF Policy  
PO Box 2526  
WELLINGTON  
Email: [newmanc@maf.govt.nz](mailto:newmanc@maf.govt.nz)

**Ms Debra TUIFAOD**

Policy Analyst, SPS/Codex  
MAF Policy  
PO Box 2526  
WELLINGTON  
Email: [tuifaod@maf.govt.nz](mailto:tuifaod@maf.govt.nz)

**PROJET DE NORME RÉVISÉE POUR LA CRÈME ET LES CRÈMES PRÉPARÉES**

(Avancé à l'étape 8)

**1. CHAMP D'APPLICATION**

La présente norme s'applique à la crème et aux crèmes préparées destinées à la consommation directe ou à un traitement ultérieur, conformément à la description figurant à la section 2 de la présente norme.

**2. DESCRIPTION**

- 2.1 LA CRÈME** est le produit laitier fluide<sup>a</sup> plus ou moins riche en matière grasse qui se présente sous la forme d'une émulsion du type graisse-dans-lait écrémé et qui a été obtenue en la séparant physiquement du lait.
- 2.2 LA CRÈME RECONSTITUÉE** est la crème obtenue par la reconstitution des produits laitiers avec ou sans l'addition d'eau potable et avec les mêmes caractéristiques de produit fini que le produit décrit à la section 2.1.
- 2.3 LA CRÈME RECOMBINÉE** est la crème obtenue par la recombinaison des produits laitiers avec ou sans l'addition d'eau potable et avec les mêmes caractéristiques de produit fini que le produit décrit à la section 2.1.
- 2.4 LES CRÈMES PRÉPARÉES** sont les produits laitiers obtenus en soumettant la crème, la crème reconstituée et/ou la crème recombinaison à des traitements et des procédés appropriés pour obtenir les propriétés caractéristiques spécifiées ci-dessous.
- 2.4.1 La crème liquide préemballée** est le produit laitier fluide<sup>a</sup> obtenu en préparant et en emballant la crème reconstituée et/ou la crème recombinaison pour la consommation directe et/ou l'utilisation directe en tant que tel.
- 2.4.2 La crème à fouetter** est la crème liquide<sup>a</sup>, la crème reconstituée et/ou recombinaison qui est destinée à être fouettée. Lorsqu'elle est destinée au consommateur final, la crème devrait avoir été préparée de façon à faciliter le fouettage.
- 2.4.3 La crème emballée sous pression** est la crème fluide<sup>a</sup>, la crème reconstituée et/ou la crème recombinaison qui est emballée avec un gaz propulseur dans un récipient de propulsion sous pression, et qui devient de la crème fouettée lorsque distribuée par le récipient.
- 2.4.4 La crème fouettée** est la crème fluide<sup>a</sup>, la crème reconstituée ou la crème recombinaison dans lesquelles de l'air ou un gaz inerte a été incorporé sans inverser l'émulsion de type matière grasse dans le lait écrémé.
- 2.4.5 La crème fermentée** est le produit laitier obtenu par la fermentation de la crème, de la crème reconstituée et/ou recombinaison, par l'action de microorganismes appropriés, ce qui entraîne la réduction du pH avec ou sans coagulation. Lorsque la teneur en microorganisme(s) spécifique(s) est indiquée, directement ou indirectement, dans l'étiquetage ou à travers des allégations nutritionnelles au cours du processus commercial, ce(s) microorganisme(s) doivent être présent(s), viable(s), actif(s) et abondant(s) dans le produit à la date de durabilité minimale. Si le produit subit un traitement thermique après la fermentation, l'exigence portant sur la viabilité des micro-organismes ne s'applique plus.
- 2.4.6 La crème acidifiée** est le produit laitier obtenu par l'acidification de la crème, de la crème reconstituée et/ou recombinaison, par l'action d'acides et/ou de régulateurs d'acidité pour arriver à une réduction du pH avec ou sans la coagulation.

<sup>a</sup>) Fluide signifie pouvant être versé à des températures supérieures à la température de congélation.

### 3. FACTEURS ESSENTIELS DE QUALITÉ ET DE COMPOSITION

#### 3.1 MATIÈRES PREMIÈRES

##### Toutes crèmes et crèmes préparées :

Le lait qui peut avoir subi des procédés mécaniques et physiques avant le traitement de la crème.

##### En outre, en ce qui concerne les crèmes reconstituées ou recombinaées :

Beurre\*, produits à base de matière grasse laitière\*, laits et crèmes en poudre\* et eau potable.

En outre pour les crèmes préparées décrites de la section 2.4.2 à la section 2.4.6 :

Le produit qui reste après le retrait de la matière grasse laitière à travers le barattage du lait et de la crème pour fabriquer du beurre et des produits à base de matière grasse laitière (souvent appelé babeurre), et qui peut avoir été concentré et/ou séché.

\* Pour les spécifications, voir les normes Codex correspondantes.

#### 3.2 INGREDIENTS AUTORISÉS

Seuls les ingrédients mentionnés ci-dessous peuvent être utilisés pour les objectifs et les catégories de produits spécifiés, et seulement dans les limites fixées.

Ne devant être utilisés que pour les produits pour lesquels les stabilisants et/ou les épaississants sont justifiés (voir le tableau de la section 4) :

- Les produits dérivés exclusivement du lait ou du lactosérum contenant au moins 35% (m/m) de n'importe quel type de protéine laitière (y compris la caséine et les protéines de lactosérum ainsi que tout produit résultant de leur concentration ou mélange) et les poudres de lait : ces produits peuvent être utilisés de la même manière que les stabilisants et les épaississants, à condition qu'ils ne soient ajoutés que dans les quantités fonctionnellement nécessaires et ne dépassant pas 20g/kg, et compte tenu de toute utilisation des stabilisants/épaississants énumérés à la section 4.
- Gélatine et amidons : Ces substances peuvent être utilisées de la même manière que les stabilisants, à condition qu'elles ne soient ajoutés que dans les quantités fonctionnellement nécessaires comme prévu par les bonnes pratiques de fabrication, et compte tenu de l'utilisation des stabilisants/épaississants énumérés à la section 4.

##### En outre : utilisables seulement dans les crèmes fermentées :

- Levains de microorganismes inoffensifs y compris ceux spécifiés à la section 2 de la norme pour les laits fermentés

##### En outre : utilisables seulement dans la crème fermentée et la crème acidifiée :

- Présure et autres enzymes coagulantes inoffensives et appropriées destinées à l'amélioration de la texture sans provoquer de coagulation enzymatique.
- Chlorure de sodium

#### 3.3 COMPOSITION

Matière grasse laitière : minimum 10% (% w/w)

Les modifications en matière de composition inférieures au minimum spécifié ci-dessus pour la matière grasse laitière ne sont pas considérées comme étant conformes à la section 4.3.3 de la norme générale du Codex pour l'utilisation des termes de laiterie (CODEX STAN 206-1999).

### 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seules les catégories d'additifs indiquées dans le tableau ci-dessous peuvent être utilisées pour les catégories de produits spécifiées. A l'intérieur de chaque catégorie d'additif, et lorsque autorisé en conformité avec le tableau, seuls les additifs individuels qui sont énumérés ci-après peuvent être utilisés et seulement dans le respect des limites spécifiées.

Les stabilisants et les épaississants, dont les amidons modifiés, peuvent être utilisés, seuls ou en combinaison, en conformité avec la définition des produits laitiers et uniquement dans la mesure de leur nécessité fonctionnelle, compte tenu de toute utilisation de la gélatine et de l'amidon telle qu'elle est établie à la section 3.2.

<i>Catégorie d'additifs :</i>	Stabilisants*	Régulateurs d'acidité*	Epaississants* et émulsifiants*	Gaz propulseurs
<i>Catégorie de produit :</i>				
<i>Crème liquide préemballée (2.4.1)</i>	X	X	X	-
<i>Crème à fouetter (2.4.2)</i>	X	X	X	-
<i>Crème emballée sous pression (2.4.3)</i>	X	X	X	X
<i>Crème fouettée (2.4.4) :</i>	X	X	X	X
<i>Crème fermentée (2.4.5)</i>	X	X	X	-
<i>Crème acidifiée (2.4.6)</i>	X	X	X	-

\* Ces additifs peuvent être utilisés pour assurer la stabilité et l'intégrité de l'émulsion, compte tenu de la teneur en matière grasse et de la durabilité du produit. S'agissant de la durabilité, il convient de faire particulièrement attention au niveau de traitement thermique utilisé, car l'utilisation de ces additifs n'est pas nécessaire pour certains produits qui ne sont pasteurisés qu'au minimum.

**X** = l'utilisation de ces additifs est justifiée d'un point de vue technologique

- = l'utilisation de ces additifs n'est pas justifiée d'un point de vue technologique

N° SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
<b>Stabilisants</b>		
170	Carbonates de calcium	Limité par les BPF
325	Lactate de sodium	
326	Lactate de potassium	
327	Lactate de calcium	
331	Citrates de sodium	
332	Citrates de potassium	
333	Citrates de calcium	
516	Sulfate de calcium	
<b>Régulateurs d'acidité</b>		
339	Phosphates de sodium	2 g/kg seul ou en combinaison, exprimé sous la forme P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>
340	Phosphates de potassium	
341	Phosphates de calcium	
450	Diphosphates	
451	Triphosphates	
452	Polyphosphates	
500	Carbonates de sodium	Limité par les BPF
501	Carbonates de potassium	
270	Acide lactique (L, D- et DL-)	
330	Acide citrique	

<b>Épaississants et émulsifiants</b>			
322	Lécithines	Limité par les BPF	
400	Acide alginique		
401	Alginate de sodium		
402	Alginate de potassium		
403	Alginate d'ammonium		
404	Alginate de calcium		
405	Alginate de propylène-glycol		
406	Agar-agar		
407	Carraghénane ou ses sels Na, K, NH <sub>4</sub>		
410	Gomme de caroube		
412	Gomme de guar	1 g/kg	
415	Gomme de xanthane		
418	Gomme gellane		
432	Monolaurate de polyoxyéthylène (20) sorbitane		
433	Monooléate de polyoxyéthylène (20) sorbitane		
434	Monopalmitate de polyoxyéthylène (20) sorbitane		
435	Monostéarate de polyoxyéthylène (20) sorbitane	Limité par les BPF	
436	Tristéarate de polyoxyéthylène (20) sorbitane		
440	Pectines		
460	Cellulose		
461	Méthylcellulose		
463	Hydroxypropylcellulose		
464	Hydroxypropylméthylcellulose		
465	Méthyléthylcellulose		
466	Carboxyméthylcellulose sodique		
471	Mono- et diglycérides d'acides gras		
472a	Esters d'acides acétiques et d'acides gras de glycérol	Limité par les BPF	
472b	Esters d'acides lactiques et d'acides gras de glycérol		
472c	Esters d'acides citriques et d'acides gras de glycérol		
508	Chlorure de potassium		
509	Chlorure de sodium		
1410	Phosphate de mono-amidon		Limité par les BPF
1412	Phosphate de diamidon estérifié avec du trimetaphosphate de sodium : estérifié à l'oxychlorure de phosphore		
1413	Phosphate de diamidon phosphaté		
1414	Phosphate de diamidon acétylé		
1420	Acétate d'amidon estérifié à l'anhydride acétique		
1422	Adipate de diamidon acétylé		
1440	Amidon hydroxypropyle		
1442	Phosphate de diamidon hydroxypropyle		
1450	Octényle succinate d'amidon sodique		
<b>Gaz propulseurs :</b>			
<b>A n'utiliser que dans les crèmes fouettées (dont les crèmes emballées sous pression)</b>			
290	Dioxyde de carbone	Limité par les BPF	
941	Azote		
942	Oxyde nitreux		

## 5. CONTAMINANTS

Les produits visés par les dispositions de la présente Norme doivent être conformes aux limites maximales fixées pour les contaminants et les résidus de pesticides et de médicaments vétérinaires par la Commission du Codex Alimentarius.

## 6. HYGIÈNE

**6.1** Il est recommandé que les produits visés par les dispositions de la présente norme soient préparés et manipulés conformément aux sections appropriées du Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rév. 3 -1997, *Codex Alimentarius*, Volume 1B), et aux autres textes pertinents du Codex, tels que les Codes d'usages en matière d'hygiène et les Codes d'usages.

**6.2** Depuis la production des matières premières jusqu'au point de consommation, les produits couverts par la présente norme devraient être soumis à une combinaison de mesures de contrôle pouvant inclure, par exemple, la pasteurisation, et celles-ci devraient se montrer en mesure de procurer le niveau approprié de protection de la santé publique.

**6.3** Les produits doivent satisfaire à tout critère microbiologique établi conformément aux Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les denrées alimentaires (CAC/GL 21-1997, *Codex Alimentarius*, Volume 1B).

## 7. ÉTIQUETAGE

Outre les dispositions de la Norme générale du Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rév.1-1991; *Codex Alimentarius*, Volume 1A) et la Norme générale pour l'utilisation de termes de laiterie (CODEX STAN 206-1999), les dispositions spécifiques ci-après s'appliquent :

### 7.1 NOM DU PRODUIT

7.1.1 Le nom du produit doit être celui spécifié dans la section 2 de la présente norme, selon le cas et compte tenu de la section 7.1.3. Cependant, la « crème liquide préemballée » peut avoir la désignation « crème » et les « crèmes emballées sous pression » peuvent être désignées par un autre terme descriptif qui fait référence à leur nature ou à l'usage auquel elles sont destinées ou qui fait référence à la « crème fouettée ». L'expression « crème préparée » ne devrait pas être appliquée en tant que dénomination.

Les produits couverts par la présente norme peuvent parfois être désignés par d'autres noms de variétés spécifiées dans la législation nationale du pays dans lequel le produit est fabriqué et/ou vendu, ou par un nom existant dans l'usage commun, à condition que ces désignations n'induisent pas le consommateur en erreur dans le pays de vente au détail en ce qui concerne le caractère et l'identité du produit.

En outre, les mentions portées sur l'étiquette, telles que la désignation de crèmes fermentées et les allégations de teneur, peuvent comprendre, lorsqu'approprié, une référence aux termes «Acidophilus», «kefir» et «kumys» à condition que le produit ait été fermenté par le(s) levain(s) spécifique(s) correspondant(s) spécifiés dans la section 2.1 de la norme Codex pour les laits fermentés et pourvu que le produit soit conforme avec les critères microbiologiques qui s'appliquent au lait fermenté correspondant, tel que spécifié par la section 3.3 de cette norme.

7.1.2 La désignation doit être accompagnée d'une indication, acceptable dans le pays de vente au détail, de la teneur en matière grasse, soit sous forme de valeur numérique soit par le biais d'un terme qualifiant, soit faisant partie du nom ou dans une position évidente dans le même champ de vision.

Les allégations nutritionnelles, si elles sont utilisées, devront être conformes aux directives Codex concernant l'emploi d'allégations relatives à la nutrition (CAC/GL 23-1997, *Codex Alimentarius*, Volume 1A). A cette seule fin, le niveau de 30 % de matière grasse laitière constitue la référence.

7.1.3 Les crèmes fabriquées par la recombinaison ou la reconstitution des ingrédients laitiers spécifiés aux sections 2.2 et 2.3 seront étiquetées « crème recombinaison » ou « crème reconstituée » ou par tout autre terme qualifiant explicite si le consommateur risque d'être induit en erreur par l'absence de cet étiquetage.

7.1.4 Une description appropriée du traitement thermique utilisé doit être donnée, soit en tant que partie intégrale du nom, soit dans une position évidente dans le même champ de vision, lorsque l'absence de cette indication risque d'induire le consommateur en erreur.

Lorsque l'étiquetage fait référence au(x) type(s) de traitement(s) thermique(s) utilisé(s), les définitions adoptées par devront être appliquées.

#### **7.2 DÉCLARATION DE LA TENEUR EN MATIÈRE GRASSE LAITIÈRE**

Si le consommateur risque d'être induit en erreur par son omission, la teneur en matière grasse laitière doit être déclarée d'une manière jugée acceptable dans le pays de vente au consommateur final, soit (i) en pourcentage de la masse ou du volume, soit (ii) en grammes par portion, précisés sur l'étiquette, à condition que le nombre de portions soit indiqué.

Si une teneur en matière grasse est indiquée par une valeur numérique en conformité avec la section 7.1.2, une telle indication peut constituer la déclaration de teneur en matière grasse, à condition que l'indication comprenne toute information supplémentaire ainsi que requise ci-dessus.

#### **7.3 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 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 et, en l'absence d'un tel récipient, sur le produit lui-même. 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 Alimentarius*, Volume 13.

## ANNEXE III

## PROJET DE NORME RÉVISÉE POUR LES LAITS FERMENTÉS

(Avancé à l'étape 8)

**1. CHAMP D'APPLICATION**

La présente norme s'applique aux laits fermentés, c'est-à-dire au lait fermenté, y compris les laits fermentés ayant subi un traitement thermique, les laits fermentés concentrés et les produits laitiers composés dérivés de ces produits, destinés à la consommation directe ou à un traitement ultérieur, conformément aux définitions de la section 2 de la présente norme.

**2. DESCRIPTION****2.1 LAIT FERMENTÉ**

Le **lait fermenté** est un produit laitier obtenu par la fermentation du lait, lequel peut avoir été fabriqué à base de produits obtenus à partir de lait avec ou sans modification de composition, dans la limitation des dispositions de la Section 3.3, par l'action de micro-organismes appropriés et résultant dans la réduction du pH avec ou sans coagulation (précipitation isoélectrique). Ces levains (micro-organismes) doivent être viables, actifs et abondants dans le produit à la date de durabilité minimale. Si le produit subit un traitement thermique après la fermentation, l'exigence portant sur la viabilité des micro-organismes ne s'applique plus.

Certains laits fermentés sont caractérisés par un/des levain(s) spécifique(s) utilisé(s) de la manière suivante pour la fermentation :

**Yaourt :** Cultures symbiotiques de *Streptococcus thermophilus* et *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus*.

**Yaourt à base d'autres ferments:** Cultures de *Streptococcus thermophilus* et toute espèce de *Lactobacillus*.

**Lait acidophile :** *Lactobacillus acidophilus*

**Kefir :** Levain préparé à partir de grains de kefir, *Lactobacillus kefiri*, espèces des genres *Leuconostoc*, *Lactococcus* et *Acetobacter* proliférant dans une relation spécifique étroite.

Les grains de Kefir constituent à la fois des levures de fermentation au lactose (*Kluyveromyces marxianus*) et des levures sans fermentation au lactose (*Saccharomyces unisporus*, *Saccharomyces cerevisiae* et *Saccharomyces exiguus*).

**Kumys :** *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus* et *Kluyveromyces marxianus*.

Des micro-organismes différents autres que ceux constituant la/les culture(s) spécifique(s) (levain) spécifiées ci-dessus, peuvent être ajoutés.

**2.2 LAIT FERMENTÉ CONCENTRÉ**

Le **lait fermenté concentré** est un lait fermenté dont la teneur en protéines a été augmentée avant ou après fermentation à un minimum de 5,6%. Les laits fermentés concentrés incluent les produits traditionnels comme le Stragisto (yaourt égoutté), Labneh, Ymer et Ylette.

**2.3 LAITS FERMENTÉS AROMATISÉS**

Les **laits fermentés aromatisés** sont des produits laitiers composés, comme définis dans la section 2.3 de la norme générale pour l'utilisation des termes de laiterie (CODEX STAN 206-1999) contenant un maximum de 50 % (w/w) d'ingrédients non laitiers (comme des hydrates de carbone nutritifs et non nutritifs, des fruits et légumes, ainsi que des jus, purées, pulpes, préparations et conserves dérivés de ces derniers, céréales, miel, chocolat, noix, café, épices et autres denrées alimentaires aromatisantes naturelles et inoffensives) et/ou d'arômes. Les ingrédients non laitiers peuvent être mélangés avant ou après fermentation.



### 3. FACTEURS ESSENTIELS DE QUALITÉ ET DE COMPOSITION

#### 3.1 MATIÈRES PREMIÈRES

- Lait et/ou produits dérivés du lait.
- Eau potable utilisée lors de la reconstitution ou de la recombinaison.

#### 3.2 INGRÉDIENTS AUTORISÉS

- Cultures de micro-organismes inoffensifs, y compris ceux qui sont spécifiés à la section 2 ;
- Chlorure de sodium ;
- Ingrédients non laitiers tels qu'ils sont listés dans la section 2.3 (Laits fermentés aromatisés).
- Gélatine et amidon utilisés dans :
  - les laits fermentés thermisés après fermentation
  - les laits fermentés aromatisés
  - les laits fermentés nature s'ils sont autorisés par la législation nationale en vigueur dans le pays de vente au consommateur final

à condition qu'ils ne soient ajoutés que dans des quantités fonctionnellement nécessaires en conformité avec les bonnes pratiques de fabrication, en tenant compte de toute utilisation des agents stabilisants/épaississants répertoriés à la Section 4. Ces substances peuvent être ajoutées soit avant soit après les ingrédients non laitiers.

#### 3.3 COMPOSITION

	<b>Lait fermenté</b>	<b>Yaourt, yaourt à base d'autres ferments et lait acidophile</b>	<b>Kefir</b>	<b>Kumys</b>
Protéine du lait <sup>a</sup> (% w/w)	min.2,7%	min.2,7%	min.2,7%	
Matière grasse du lait (% w/w)	inférieure à 10%	inférieure à 15%	inférieure à 10%	inférieure à 10%
Acidité titrable, exprimée en % d'acide lactique (% w/w)	min. 0,3%	min. 0,6%	min.0,6%	min.0,7%
Ethanol (% vol./m)				min.0,5%
Somme des micro-organismes constituant le levain défini à la section 2.1 (cfu/g, au total)	min 10 <sup>7</sup>	min 10 <sup>7</sup>	min 10 <sup>7</sup>	min 10 <sup>7</sup>
Micro-organismes étiquetés (ufc/g, total)	min 10 <sup>6</sup>	min 10 <sup>6</sup>		
Levures (ufc/g)			min 10 <sup>4</sup>	min 10 <sup>4</sup>

- La teneur en protéines est égale à 6,38 multipliée par la quantité totale d'azote Kjeldahl déterminée.
- S'applique lorsqu'une allégation nutritionnelle présente dans l'étiquetage fait référence à un micro-organisme spécifique (autre que ceux spécifiés dans la section 2.1 du produit en question) qui a été ajouté en tant que complément au levain spécifique.

En ce qui concerne les laits fermentés aromatisés, les critères énoncés ci-dessus ne s'appliquent qu'à la partie du lait fermenté. Les critères microbiologiques (basés sur la proportion de produit à base de lait fermenté) sont valides jusqu'à la date de durabilité minimale. Cette exigence ne s'applique pas aux produits ayant subi un traitement thermique après fermentation.

La conformité aux critères microbiologiques susmentionnés doit être vérifiée au moyen de tests analytiques effectués à « la date de durabilité minimale » sur le produit qui a été stocké dans les conditions spécifiées sur l'étiquette.

### 3.4 CARACTERISTIQUES ESSENTIELLES DE FABRICATION

L'élimination du lactosérum après fermentation n'est pas autorisée dans la fabrication des laits fermentés, sauf pour le lait fermenté concentré (section 2.2).

## 4 ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seules les catégories d'additifs indiquées dans le tableau ci-dessous peuvent être utilisées pour les catégories de produits spécifiées. A l'intérieur de chaque catégorie d'additif, et lorsque autorisé en conformité avec le tableau, seuls les additifs individuels qui sont listés peuvent être utilisés et seulement dans le respect des limites spécifiées.

En conformité avec la section 4.1 du préambule de la norme générale sur les additifs alimentaires (CODEX STAN 192 Rév. 2-1999), les additifs supplémentaires peuvent être présents dans les laits fermentés aromatisés à la suite du report des ingrédients non-laitiers.

	Laits fermentés		Laits fermentés ayant subi un traitement thermique après fermentation	
	Naturel	Aromatisé	Naturel	Aromatisé
<b>Catégorie d'additif :</b>				
Colorants	-	×	-	×
Édulcorants	-	×	-	×
Émulsifiants	-	×	-	×
Rehausseurs de saveur	-	×	-	×
Acides	-	×	×	×
Régulateurs d'acidité	-	×	×	×
Stabilisants	× <sup>1</sup>	×	×	×
Épaississants	× <sup>1</sup>	×	×	×
Agents conservateurs	-	-	-	×
Gaz d'emballage	-	×	×	×

X = L'utilisation d'additifs appartenant à la catégorie est justifiée d'un point de vue technologique. Dans le cas de produits aromatisants, les additifs sont justifiés d'un point de vue technologique dans la portion laitière.

- = L'utilisation d'additifs appartenant à la catégorie n'est pas justifiée d'un point de vue technologique.

<sup>1</sup> L'utilisation des additifs, si elle est autorisée par la législation nationale en vigueur dans le pays de vente au consommateur final, est limitée à la reconstitution et à la recombinaison.

## 5. CONTAMINANTS

Les produits visés par les dispositions de la présente Norme doivent être conformes aux limites maximales pour les contaminants et les résidus de pesticides et de médicaments vétérinaires fixées par la Commission du Codex Alimentarius.

## 6. HYGIÈNE

**6.1** Il est recommandé que les produits visés par les dispositions de la présente norme soient préparés et manipulés conformément aux sections appropriées du Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rév. 3 -1997, Codex Alimentarius, Volume 1B), et aux autres textes pertinents du Codex, tels que les Codes d'usages en matière d'hygiène et les Codes d'usages.

**6.2** Depuis la production des matières premières jusqu'au point de consommation, les produits couverts par la présente norme devraient être soumis à une combinaison de mesures de contrôle pouvant inclure, par exemple, la pasteurisation, et celles-ci devraient se montrer en mesure de procurer le niveau approprié de protection de la santé publique.

**6.3** Les produits doivent satisfaire à tout critère microbiologique établi conformément aux Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les denrées alimentaires (CAC/GL 21-1997, Codex Alimentarius, Volume 1B).

## 7. ÉTIQUETAGE

Outre les dispositions de la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rev.1-1991; *Codex Alimentarius*, Volume 1A) et la Norme générale pour l'utilisation de termes de laiterie (CODEX STAN 206-1999), les dispositions spécifiques ci-après s'appliquent :

### 7.1 NOM DU PRODUIT

7.1.1 Le nom du produit doit être lait fermenté ou lait fermenté concentré, selon le cas.

Toutefois, ces termes peuvent être remplacés par les désignations Yaourt, Lait acidophile, Kefir, Kumys, Stragisto, Labneh, Ymer et Ylette, à condition que le produit soit conforme aux dispositions spécifiques de cette norme. Le terme yaourt peut être orthographié de la manière la plus usuelle dans le pays de la vente au détail.

Le «Yaourt à base d'autres ferments» tel qu'il est défini dans la section 2 doit être nommé en associant un terme approprié avec le nom « yaourt ». Le terme retenu doit, pour le bénéfice du consommateur, décrire de façon précise et non ambiguë la nature de la modification intervenue dans le yaourt suite à la sélection de lactobacilli spécifiques pour la culture nécessaire à la fabrication du produit. Un tel changement peut inclure une différence marquée au sujet des organismes de fermentation, métabolites et/ou propriétés sensorielles du produit lorsque comparé au produit désigné simplement comme « yaourt ». Parmi les exemples de termes décrivant les différences de propriétés sensorielles on trouve « doux » ou « piquant ». L'expression « yaourt à base d'autres ferments » n'est pas considérée comme étant une dénomination.

Les termes spécifiques mentionnés ci-dessus peuvent être utilisés en conjonction avec l'adjectif « glacé » pourvu que (i) le produit subissant la congélation soit conforme aux exigences de la norme, (ii) les levains spécifiques puissent être réactivés en nombres raisonnables par décongélation et (iii) le produit glacé soit nommé en tant que tel et vendu pour la consommation directe seulement.

Les autres laits fermentés y compris le yoghourt doux ou laits fermentés concentrés peuvent être désignés par d'autres noms de variétés spécifiés dans la législation nationale du pays dans lequel le produit est vendu, ou par des noms existants dans le vocabulaire usuel à condition que ces désignations ne créent pas une impression trompeuse dans le pays de vente au détail quant aux caractéristiques et à l'identité du produit.

7.1.2 Les produits obtenus à partir de lait(s) fermenté(s) ayant subi un traitement thermique après fermentation seront désignés par « Lait fermenté ayant subi un traitement thermique » Lorsque le consommateur risque d'être induit en erreur par cette désignation, les produits doivent être désignés conformément à la législation nationale en vigueur dans le pays de vente. En l'absence d'une telle législation

ou d'autres désignations d'usage courant, le produit doit être désigné : « lait fermenté ayant subi un traitement thermique ».

7.1.3 La désignation des laits aromatisés fermentés composé doit contenir le nom des principale(s) substance(s) aromatisante(s) ou arômes ajouté(s).

7.1.4 Les laits fermentés auxquels seuls des édulcorants nutritifs à base de glucides ont été ajoutés seront désignés « \_\_\_\_\_ édulcoré » en remplaçant l'espace par « lait fermenté » ou une autre désignation prévue à la Section 7.1.1. Lorsque des édulcorants non nutritifs sont ajoutés pour remplacer partiellement ou totalement le sucre, la mention « édulcoré avec \_\_\_\_\_ » ou « sucré et édulcoré avec \_\_\_\_\_ » doit apparaître à proximité du nom du produit, l'espace étant remplacé par le nom des édulcorants artificiels.

7.1.5 Les noms relevant de la présente norme peuvent être utilisés dans la désignation, sur l'étiquette, dans les documents commerciaux et pour la publicité d'autres denrées alimentaires à condition qu'ils soient utilisés en tant qu'ingrédient dont les caractéristiques sont conservées à un degré suffisant pour éviter de tromper le consommateur.

## **7.2 DÉCLARATION DE LA TENEUR EN MATIÈRE GRASSE**

Si le consommateur risque d'être induit en erreur par son omission, la teneur en matière grasse laitière doit être déclarée d'une manière jugée acceptable dans le pays de vente au consommateur final, soit (i) en pourcentage de la masse ou du volume, soit (ii) en grammes par portion, précisés sur l'étiquette, à condition que le nombre de portions soit indiqué.

## **7.3 ÉTIQUETAGE DES RÉCIPIENTS NON DESTINÉS À LA VENTE AU DETAIL**

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 et, au besoin, les instructions d'entreposage, doivent figurer soit sur le récipient, soit sur 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'emballer doivent être indiqués sur le récipient. Cependant, 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 Alimentarius*, Volume 13.

## ANNEXE IV

**AVANT-PROJET DE NORME RÉVISÉE POUR LES POUDRES DE LACTOSÉRUM**

(Avancé à l'étape 8)

**1. CHAMP D'APPLICATION**

La présente Norme s'applique à la poudre de lactosérum et à la poudre de sérum acide destinées à la consommation directe ou à un traitement ultérieur, conformément à la description reprise à la Section 2 de cette Norme.

**2. DESCRIPTION**

Les **poudres de lactosérum** sont des produits laitiers obtenus par séchage du lactosérum ou du sérum acide.

Le **lactosérum** est le produit laitier liquide obtenu durant la fabrication du fromage, de la caséine ou de produits similaires par séparation du caillé après coagulation du lait et/ou des produits dérivés du lait. La coagulation est principalement obtenue par l'action d'enzymes de type présure.

Le **sérum acide** est le produit laitier liquide obtenu durant la fabrication du fromage, de la caséine ou de produits similaires par séparation du caillé après coagulation du lait et/ou des produits dérivés du lait. La coagulation est principalement obtenue par acidification.

**3. FACTEURS ESSENTIELS DE QUALITÉ ET DE COMPOSITION****3.1 MATIÈRES PREMIÈRES**

Lactosérum ou sérum acide

**3.2 INGRÉDIENTS AUTORISÉS**

Lactose cristallin\* dans la fabrication de la poudre de lactosérum précristallisée .

\* Pour la spécification, voir la norme Codex s'y rapportant.

**3.3 COMPOSITION****Poudre de lactosérum :**

Critère	Teneur minimale	Teneur de référence	Teneur maximale
Lactose <sup>(a)</sup>	Pas spécifiée (p.s.)	61,0 % m/m	p.s.
Protéines lactiques <sup>(b)</sup>	10,0 % (m/m)	Sans indication	p.s.
Matière grasse laitière	p.s.	2,0 % (m/m)	p.s.
Eau <sup>(c)</sup>	p.s.	p.s.	5,0 % m/m
Cendres	p.s.	p.s.	9,5 % m/m
pH (en solution à 10 %)*	> 5.1	p.s.	p.s.

\* ou acidité titrable (calculée en tant qu'acide lactique) < 0,35 %

**Poudre de sérum acide :**

Critère	Teneur minimale	Teneur de référence	Teneur maximale
Lactose <sup>(a)</sup>	p.s.	61,0 % m/m	p.s.
Protéines lactiques <sup>(b)</sup>	7,0 % (m/m)	p.s.	p.s.
Matière grasse laitière	p.s.	2,0 % (m/m)	p.s.
Eau <sup>(c)</sup>	p.s.	p.s.	4,5 % m/m
Cendres	p.s.	p.s.	15,0 % m/m
pH (en solution à 10 %)*	p.s.	p.s.	> 5.1

\* ou acidité titrable (calculée en tant qu'acide lactique) ≥ 0,35 %

- (a) Bien qu'il soit possible que les produits contiennent 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 multipliée par la quantité totale d'azote Kjeldahl déterminée.
- (c) La teneur en eau n'inclut pas l'eau nécessaire à la cristallisation du lactose.

Conformément aux dispositions de la section 4.3.3. de la Norme Générale pour l'utilisation de termes de laiterie, la composition des poudres de lactosérum peut être modifiée afin d'obtenir la composition voulue du produit final, par exemple la neutralisation ou la déminéralisation. Néanmoins, les modifications de la composition excédant les minima et les maxima spécifiés ci-dessus pour les protéines lactiques et l'eau ne sont pas considérées comme étant conformes à la Section 4.3.3.

#### 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seuls les additifs énumérés ci-dessous peuvent être utilisés dans les limites spécifiées.

SIN N°	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
<b>Stabilisants</b>		
331	Citrates de sodium	Limité par les BPF
332	Citrates de potassium	
500	Carbonates de sodium	
501	Carbonates de potassium	
<b>Agents raffermissants</b>		
508	Chlorure de potassium	Limités par les BPF
509	Chlorure de calcium	
<b>Régulateurs d'acidité</b>		
339	Phosphates de sodium	10 g/kg seuls ou en combinaison exprimés sous la forme P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>
340	Phosphates de potassium	
450	Diphosphates	
451	Triphosphates	
452	Polyphosphates	
<b>Agents antimottants</b>		
524	Hydroxyde de sodium	Limités par les BPF
525	Potassium hydroxide	
526	Hydroxyde de calcium	
170 (i)	Carbonate de calcium	10 g/kg seuls ou en combinaison
341 (iii)	Orthophosphate de calcium tribasique	
343 (iii)	Orthophosphate de magnésium tribasique	
460	Cellulose	
504 (i)	Carbonate de magnésium	
530	Oxyde de magnésium	
551	Dioxyde de silicium amorphe	
552	Silicate de calcium	
553	Silicates de magnésium	
554	Aluminosilicate de sodium	
556	Aluminosilicate de calcium	
559	Silicate d'aluminium	
1442	Phosphate de diamidon hydroxypropylé phosphate	

**Agents blanchissants**

[928	Peroxyde de benzoyl phosphate tricalcique, en tant que porteur de lactosérum liquide destiné aux produits séchés autres que les nourritures pour nourrissons]	[100 mg/kg, mais non autorisé dans les préparations en poudre pour nourrissons]
------	---	---

**5. CONTAMINANTS****5.1 MÉTAUX LOURDS**

Les produits visés par les dispositions de la présente norme doivent être conformes aux limites maximales pour les contaminants et les résidus de pesticides et de médicaments vétérinaires fixées par la Commission du Codex Alimentarius.

**6. HYGIÈNE**

**6.1** Il est recommandé que les produits visés par les dispositions de la présente norme soient préparés et manipulés conformément aux sections appropriées du Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rév. 3 -1997, *Codex Alimentarius*, Volume 1B), et aux autres textes pertinents du Codex, tels que les Codes d'usages en matière d'hygiène et les Codes d'usages.

**6.2** Depuis la production des matières premières jusqu'au point de consommation, les produits couverts par la présente norme devraient être soumis à une combinaison de mesures de contrôle pouvant inclure, par exemple, la pasteurisation, et celles-ci devraient se montrer en mesure de procurer le niveau approprié de protection de la santé publique.

**6.3** Les produits doivent satisfaire à tout critère microbiologique établi conformément aux Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les denrées alimentaires (CAC/GL 21-1997, *Codex Alimentarius*, Volume 1B).

**7. ÉTIQUETAGE**

Outre les dispositions de la norme générale du Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rév.1-1991 ; *Codex Alimentarius*, Volume 1A) et la norme générale pour l'utilisation des termes de laiterie (CODEX STAN 206-1999), les dispositions spécifiques suivantes s'appliquent :

**7.1 NOM DU PRODUIT**

Le nom du produit doit être :

Poudre de lactosérum  
Poudre de sérum acide

Conformément aux définitions énoncées à la Section 2 et aux compositions spécifiées dans la section 3.3

La désignation des produits dont la teneur en matière grasse et/ou en lactose est inférieure ou supérieure aux teneurs de référence spécifiées à la section 3.3 de la présente norme doit être accompagnée d'une description de la modification apportée ou de la teneur en matière grasse ou en lactose faisant partie du nom ou figurant dans une position évidente dans le même champ de vision.

Le terme « doux » peut être utilisé en conjonction avec le nom poudre de lactosérum pourvu que les caractéristiques de la poudre de lactosérum soit conforme aux critères suivants :

Teneur minimale en lactose	65 %
Teneur minimale en protéines	11 %
Teneur maximale en cendres	8,5 %
pH de la poudre en solution à 10%*	>6,0

\* ou une acidité titrable maximale de 0,16 % calculée en tant qu'acide lactique

## **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, Rév.1-1991; *Codex Alimentarius*, Volume 1A) et, au besoin, les instructions d'entreposage, doivent figurer soit sur le récipient, soit sur 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'emballer doivent être indiqués sur le récipient. 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 Alimentarius*, Vol. 13.



**AVANT-PROJET D'AMENDEMENT À LA NORME GÉNÉRALE CODEX  
POUR LE FROMAGE**

(Avancé à l'étape 5)

**3.3 Composition**

[Le principe selon lequel le processus de fabrication du fromage entraîne une concentration des protéines du lait devrait être respecté, avec pour corollaire que la teneur en protéines du fromage devrait être sensiblement supérieure à celle du lait utilisé dans la fabrication du fromage.]

## ANNEXE VI

**AVANT-PROJET D'AMENDEMENT À LA NORME GENERALE CODEX  
POUR LE FROMAGE (CODEX STAN A-6-1978, RÉV. 1-1999) : APPENDICE**

(avancé à l'étape 5/8)

**APPENDICE****CROÛTE DE FROMAGE**

Durant l'affinage du caillé de fromage pressé en milieu naturel ou dans un milieu où l'humidité de l'air et, éventuellement, sa composition, sont contrôlées, la surface externe du fromage se transformera en une couche semi-fermée à teneur en humidité plus faible. Il s'agit de la **croûte** de fromage. Elle est constituée d'une masse de fromage qui, au début de l'affinage, a une composition identique à celle de la partie interne du fromage. Dans de nombreux cas, le saumurage du fromage déclenche la formation de la croûte. Sous l'influence de la concentration de sel dans la saumure, de l'oxygène, du dessèchement et d'autres réactions, la croûte acquiert peu à peu une composition quelque peu différente de la partie interne du fromage et présente souvent un goût plus amer.

Pendant ou après l'affinage, la croûte du fromage peut être traitée ou colonisée naturellement avec des cultures de micro-organismes, telles que *Penicillium candidum* ou *Brevibacterium linens*. La couche obtenue, appelée parfois **morge**, constitue une partie de la croûte.

Le **fromage sans croûte** est affiné en utilisant une pellicule d'affinage. La partie externe de ce fromage ne forme pas de croûte à plus faible teneur en humidité, bien que l'influence de la lumière puisse naturellement provoquer quelque différence par rapport à la partie interne.

**SURFACE DU FROMAGE**

L'expression « **surface du fromage** » désigne la couche extérieure du fromage ou de parties du fromage, même dans les fromages en tranches, râpés et finement râpés. L'expression comprend la partie externe du fromage entier, qu'une croûte se soit formée ou non.

**ENROBAGES DE FROMAGE**

Le fromage peut être enrobé avant, durant ou après l'affinage. Lorsqu'on utilise un enrobage pendant l'affinage, cet enrobage a pour but de réguler la teneur en humidité du fromage et de protéger celui-ci contre les micro-organismes.

L'enrobage d'un fromage une fois l'affinage terminé vise à protéger le fromage de micro-organismes et d'autres agents contaminants, des chocs durant le transport et la distribution et/ou à lui donner un aspect particulier (par exemple coloré).

Il est très facile de distinguer l'enrobage de la croûte, étant donné que les enrobages sont faits de substance autre que le fromage et que, très souvent, il est possible d'enlever l'enrobage en le brossant, en le grattant ou en le pelant.

Le fromage peut être enrobé comme suit:

- Une pellicule, très souvent de l'acétate de polyvinyle, mais aussi d'autres matières artificielles ou des matières composées d'ingrédients naturels, qui aident à réguler l'humidité pendant l'affinage et protègent le fromage des micro-organismes (par exemple, pellicules d'affinage).
- Une couche, principalement de la cire, de la paraffine ou du plastique, qui est normalement étanche à l'humidité, pour protéger le fromage après l'affinage contre les micro-organismes et les chocs durant la vente au détail, et dans certains cas, pour donner au fromage un meilleur aspect.

**INDICATIONS RELATIVES A L' INCLUSION DE DÉTAILS DANS  
LES NORMES DU CODEX POUR LES VARIÉTÉS INDIVIDUELLES DE FROMAGE**  
(Pour usage interne du CCMMP exclusivement)

**1. LE MANUEL DE PROCEDURES DU CODEX**

Les normes doivent être ébauchées conformément au manuel de procédure du Codex. Notamment, le contenu de la norme doit :

- a. Protéger la santé du consommateur et assurer des pratiques loyales dans le commerce des denrées alimentaires.
- b. Décrire la nature (véritable identité) de l'aliment de façon adéquate, conformément à GSLPF et GSUDT.
- c. Contenir une description du produit en mentionnant le cas échéant :
  - i. les matières premières,
  - ii. toute référence nécessaire relative aux méthodes de fabrication,
  - iii. toutes les spécifications quantitatives et autres concernant la composition, y compris, le cas échéant, les caractéristiques d'identité,
  - iv. les spécifications relatives aux ingrédients obligatoires et facultatifs et
  - v. les facteurs qualité essentiels à la désignation, à la définition ou à la composition du produit dans le but de prévenir la fraude (tels que : qualité des matières premières, goût, odeur, couleur, texture, et critères qualitatifs de base du produit final).
- d. Être basé sur une science et une technologie saines et sur d'autres facteurs considérés comme légitimes pour atteindre les buts décrits dans les alinéas ci-dessus.

**2. PRINCIPES ET LIGNES DIRECTRICES A APPLIQUER AUX NORMES DU CODES POUR LES VARIÉTÉS INDIVIDUELLES DE FROMAGE**

**2.1 PRINCIPES DE BASE :**

- a. La véritable identité d'un fromage est décrite par un ensemble de critères ; l'absence de l'un de ces critères peut modifier l'identité de la variété de fromage. Dans un tel ensemble de critères, le type/concept d'un/des détail(s) nécessaire(s) à la description adéquate de la véritable identité d'une variété de fromage est celui qui :
  - i. Garantit les caractéristiques de la variété, soit directement soit indirectement, et/ou
  - ii. La différencie d'autres variétés de fromage régies par le Codex, ainsi que d'autres variétés dont l'importance sur le marché est significative.
- b. Le type/concept d'un détail doit être couvert (maintenu, modifié ou inclus) dans le corps de la norme si :
  - i. Une disposition horizontale nécessite une clarification par le biais d'une interprétation ou d'une spécification supplémentaire.
  - ii. Les autres informations relatives à la protection de la santé du consommateur et/ou promouvant des pratiques commerciales loyales justifient l'examen du type/concept d'un détail (ou d'un ensemble de détails).

**2.2 LIGNES DIRECTRICES RELATIVES A L'APPLICATION**

- a. Les types/concepts suivants doivent être évalués individuellement pour chaque variété de fromage :
  - i. Type de fromage

- ii. Texture de la masse du fromage (consistance, humidité)
  - iii. Apparence de la pâte (trous, couleur)
  - iv. Origine du lait
  - v. Apparence du fromage entier (description de la croûte, avec ou sans croûte, format, forme, dimensions, poids)
  - vi. Méthode(s) de fabrication spécifique(s) (affinage, étapes de traitement spéciales/uniques), y compris, le cas échéant, autre(s) méthode(s) de fabrication appropriée(s) garantissant un produit final équivalent
  - vii. Caractéristiques de goût spécifiques
- b. Les détails à inclure dans le corps de la norme doivent être formulés comme suit :
- i. Les critères formulés de façon à être en rapport avec la description du produit final doivent être privilégiés. Lorsque cela est impossible ou insuffisant, les critères peuvent être formulés différemment ou être complétés.
  - ii. Les critères mesurables (quantitatifs ou se référant à des échelles de référence établies) doivent être privilégiés. Lorsque cela est impossible, les critères doivent être formulés différemment.
  - iii. Les méthodes permettant de déterminer des critères d'identité quantitatifs (mesurables) doivent être identifiées le cas échéant
- c. Un type/concept de détail ne pouvant être couvert dans le corps d'une norme peut l'être dans l'annexe de la norme pour les applications non-gouvernementales si celui-ci reflète des méthodes établies par la pratique courante et/ou par la législation nationale.

### 3. APPROCHE PRATIQUE POUR LA RÉVISION DES NORMES EN COURS D'EXAMEN

- a. En tenant compte des révisions précédentes, il convient de considérer justifié l'inclusion en tant que concept du type/concept des détails actuellement inclus dans l'avant-projet de normes sur les normes individuelles (CX/MMP 00/12), bien que les formulations de chaque détail ne soient pas totalement adéquates dans tous les cas. Les propositions de suppression doivent prévoir une justification démontrant que les principes cités ci-dessus n'ont pas été respectés, notamment que l'identité de la variété ne souffrira pas de répercussions négatives du fait de cette suppression.
- b. Les détails actuellement inclus doivent être révisés à l'aide des principes spécifiés à la section 2.2.b ci-dessus.
- c. La même approche doit être utilisée pour une révision des détails actuellement disponibles en annexe des avant-projets de normes actuels, c'est à dire (i) pour déterminer si le concept/type de détail doit être conservé dans l'annexe ou en être supprimé ou encore, s'il doit être replacé dans le corps principal de la norme ; s'il est conservé (ii), il doit être formulé conformément à la section 2.2 ci-dessus.

## ANNEXE VIII

**AVANT-PROJET DE NORME POUR LE [LAIT ÉCRÉMÉ CONCENTRÉ SUCRÉ  
AVEC GRAISSE VÉGÉTALE/MÉLANGE DE LAIT ÉCRÉMÉ CONCENTRÉ SUCRÉ  
AVEC GRAISSE VÉGÉTALE]**

(Avancé à l'étape 5)

## 1. CHAMP D'APPLICATION

Cette norme s'applique au [lait écrémé concentré sucré avec graisse végétale/mélange de lait écrémé concentré sucré avec graisse végétale] destiné à la consommation directe, conformément à la description de la section 2 de cette norme.

## 2. DESCRIPTION

Le [lait écrémé concentré sucré avec graisse végétale/mélange de lait écrémé concentré sucré avec graisse végétale] est un produit composé de lait dont la matière grasse laitière a été totalement ou partiellement remplacée par une quantité équivalente d'huile végétale comestible, de graisse végétale comestible ou d'une combinaison des deux. La préparation du produit consiste en une recombinaison des constituants laitiers et d'eau potable avec adjonction de sucre ou en une élimination partielle de l'eau avec adjonction de sucre, dans le but de respecter les exigences de composition de la section 3 de cette norme.

## 3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

### 3.1 MATIÈRES PREMIÈRES

Lait et laits en poudre\*, autre extrait sec du lait, matières grasses/huiles\* végétales comestibles et produits à base de matière grasse laitière.\*

Les produits laitiers ci-après sont autorisés aux fins d'ajustement de la teneur en protéines :

- Rétenant du lait      Le rétenant du lait est un produit obtenu après concentration des protéines du lait par ultrafiltration du lait, du lait partiellement écrémé ou du lait écrémé ;
- Perméat du lait      Le perméat du lait est un produit obtenu après élimination des protéines du lait et de la matière grasse laitière contenue dans le lait, le lait partiellement écrémé ou le lait écrémé par ultrafiltration ; et
- Lactose\*              (Egalement aux fins de cristallisation)

\* Voir les dispositions des normes Codex concernant ces produits.

### 3.2 INGRÉDIENTS AUTORISÉS

- Eau potable
- Sucre
- Chlorure de sodium

Dans ce produit, le sucre est généralement du saccharose, mais il est également possible d'utiliser une combinaison de saccharose et d'autres sucres conformément aux bonnes pratiques de fabrication.

### 3.3 COMPOSITION

Teneur minimale en matière grasse	[7 - 8 %] m/m
Teneur minimale en extrait sec dégraissé du lait **	20 % m/m
Teneur minimale en protéines du lait dans l'extrait sec dégraissé du lait **	34 % m/m

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

Pour le [lait écrémé concentré sucré avec graisse végétale/mélange de lait écrémé concentré sucré avec graisse végétale], la teneur en sucre est restreinte par les bonnes pratiques de fabrication à une valeur

minimale qui préserve la qualité de conservation du produit et à une valeur maximale au-delà de laquelle une cristallisation du sucre risque de se produire.

#### 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les dispositions ci-après relatives aux additifs sont soumises à l'approbation du Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants et à leur incorporation dans la norme générale pour les additifs alimentaires.

Seuls les additifs alimentaires mentionnés ci-après peuvent être utilisés et ce, uniquement dans les limites fixées.

N° SIN	Nom	Concentration maximale
<b>Agents raffermissants</b>		
508	Chlorure de potassium	Limitée par les BPF
509	Chlorure de calcium	
<b>Stabilisants</b>		
331	Citrates de sodium	Limitée par les BPF
332	Citrates de potassium	
333	Citrates de calcium	
<b>Régulateurs d'acidité</b>		
170	Carbonates de calcium	Limitée par les BPF
339	Phosphates de sodium	Total combiné < 10g/kg
340	Phosphates de potassium	
341	Phosphates de calcium	
450	Diphosphates	
451	Triphosphates	
452	Polyphosphates	
500	Carbonates de sodium	Limitée par les BPF
501	Carbonates de potassium	
<b>Epaississants</b>		
407	Carraghénane	Limitée par les BPF
<b>Emulsifiant</b>		
322	Lécithines	Limitée par les BPF

#### 5. CONTAMINANTS

##### 5.1 MÉTAUX LOURDS

Les produits visés par les dispositions de la présente norme doivent être conformes aux limites maximales fixées par la Commission du Codex Alimentarius.

##### 5.2 RÉSIDUS DE PESTICIDE

Les produits visés par les dispositions de la présente norme doivent être conformes aux limites maximales de résidus fixées par la Commission du Codex Alimentarius.

#### 6. HYGIÈNE

**6.1** Il est recommandé que les produits visés par les dispositions de la présente norme soient préparés et manipulés conformément aux sections appropriées du Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rév. 3-1997) et des autres textes pertinents du Codex tels que les Codes d'usages en matière d'hygiène et les Codes d'usages.

**6.2** Les produits doivent satisfaire à tout critère microbiologique établi conformément aux Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les denrées alimentaires (CAC/GL 21-1997).

## **7. ÉTIQUETAGE**

Outre les dispositions de la norme générale du Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rév. 3-1999), les dispositions spécifiques ci-après s'appliquent.

### **7.1 NOM DU PRODUIT**

Le nom du produit doit être [lait écrémé concentré sucré avec graisse végétale/mélange de lait écrémé concentré sucré avec graisse végétale].

[D'autres noms peuvent être utilisés si cela est autorisé par la législation nationale dans le pays de vente. Par exemple, "filled milk concentré sucré".]

### **7.2 DÉCLARATION DE LA TENEUR EN MATIÈRE GRASSE**

La teneur totale en matière grasse doit être déclarée d'une manière jugée acceptable dans le pays de vente au consommateur final, soit (i) en pourcentage de la masse ou du volume, soit (ii) en grammes par ration, telle que quantifiée sur l'étiquette, à condition que le nombre de rations soit indiqué si l'absence d'une telle indication risque d'induire le consommateur en erreur.

[La présence de graisse végétale comestible et/ou d'huile végétale comestible doit apparaître sur l'étiquette, ainsi que le nom courant des légumes dont cette graisse ou huile est extraite.]

### **7.3 DÉCLARATION DE LA TENEUR EN PROTÉINES DU LAIT**

La teneur en protéines du lait doit être déclarée d'une manière acceptable dans le pays de vente au consommateur final, soit (i) en pourcentage de la masse ou du volume, soit (ii) en grammes par ration, telle que quantifiée sur l'étiquette, à condition que le nombre de rations soit indiqué si l'absence d'une telle indication risque d'induire le consommateur en erreur.

### **7.4 LISTE DES INGRÉDIENTS**

Nonobstant les dispositions de la section 4.2.1 de la norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rév. 3-1999), les produits laitiers uniquement utilisés aux fins de l'ajustement de la teneur en protéines ne doivent pas être déclarés.

### **[7.5 DÉCLARATION CONSULTATIVE**

Une déclaration indiquant que le produit ne convient pas aux nourrissons doit apparaître sur l'étiquette. Par exemple : « NE CONVIENT PAS AUX NOURRISSONS ».]

## **8. MÉTHODES D'ÉCHANTILLONNAGE ET D'ANALYSE**

### **8.1 ÉCHANTILLONNAGE**

Selon la norme FIL 50C:1995/ISO 7707:1997/AOAC 968.12.

### **8.2 DÉTERMINATION DE LA TENEUR TOTALE EN MATIÈRE GRASSE**

Selon la [norme FIL 1D:1996, 13C:1987/ ISO 1737:1985/AOAC 920.115].

### **8.3 DÉTERMINATION DE LA TENEUR TOTAL EN EXTRAIT SEC**

Selon la [norme FIL 15B:1982/ISO 6734:1991 ou AOAC 920.115D].<sup>1</sup>

### **8.4 DÉTERMINATION DE LA TENEUR TOTAL EN PROTÉINES DU LAIT**

La teneur en protéines est de 6,38 multiplié par la quantité totale d'azote Kjeldahl déterminée par AOAC 920.115G.

---

<sup>1</sup> Note du secrétariat : les deux méthodes étant de Type 1, une seule méthode doit être sélectionnée

**AVANT-PROJET DE NORME POUR LE [LAIT ÉCRÉMÉ CONCENTRÉ NON SUCRÉ  
AVEC GRAISSE VÉGÉTALE/MÉLANGE DE LAIT ÉCRÉMÉ CONCENTRÉ NON SUCRÉ  
AVEC GRAISSE VÉGÉTALE]**

(Avancé à l'étape 5)

## 1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique au [lait écrémé concentré non sucré avec graisse végétale/mélange de lait écrémé concentré non sucré avec graisse végétale], également connu sous le nom de [lait écrémé concentré non sucré avec graisse végétale/mélange de lait écrémé concentré non sucré avec graisse végétale], et destiné à la consommation directe, conformément à la description de la section 2 de la présente norme.

## 2. DESCRIPTION

Le [lait écrémé concentré non sucré avec graisse végétale/mélange de lait écrémé concentré non sucré avec graisse végétale] est un produit composé de lait dont la matière grasse laitière a été totalement ou partiellement remplacée par une quantité équivalente d'huile végétale comestible, de graisse végétale comestible ou d'une combinaison des deux. La préparation du produit consiste en une recombinaison des constituants laitiers et d'eau potable ou en l'élimination partielle de l'eau, afin de respecter les exigences de la section 3 de la présente norme.

## 3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

### 3.1 MATIÈRES PREMIÈRES

Lait et laits en poudre\*, autre extrait sec du lait, matières grasses/huiles\* végétales comestibles et produits à base de matière grasse laitière.\*

Les produits laitiers ci-après sont autorisés aux fins d'ajustement de la teneur en protéines :

- Rétentat du lait      Le rétentat du lait est un produit obtenu après concentration des protéines du lait par ultrafiltration du lait, du lait partiellement écrémé ou du lait écrémé ;
- Perméat du lait      Le perméat du lait est un produit obtenu après élimination des protéines du lait et de la matière grasse laitière contenue dans le lait, le lait partiellement écrémé ou le lait écrémé par ultrafiltration ; et
- Lactose\*

\* Voir les dispositions des normes Codex concernant ces produits.

### 3.2 INGRÉDIENTS AUTORISÉS

- Eau potable
- Chlorure de sodium

### 3.3 COMPOSITION

Teneur minimale en matière grasse	[6 - 8 %] m/m
Teneur minimale en extrait sec dégraissé du lait **	[17,5 - 20 %] m/m
Teneur minimale en protéines du lait dans l'extrait sec dégraissé du lait **	34 % m/m

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

## 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les dispositions ci-après relatives aux additifs sont soumises à l'approbation du Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants et à leur incorporation dans la norme générale pour les additifs alimentaires.



Seuls les additifs alimentaires mentionnés ci-après peuvent être utilisés et ce, uniquement dans les limites fixées.

N° SIN	Nom	Concentration maximale
<b>Agents raffermissants</b>		
508	Chlorure de potassium	Limitée par les BPF
509	Chlorure de calcium	
<b>Stabilisants</b>		
331	Citrates de sodium	Limitée par les BPF
332	Citrates de potassium	
333	Citrates de calcium	
<b>Régulateurs d'acidité</b>		
170	Carbonates de calcium	Limitée par les BPF
339	Phosphates de sodium	Total combiné < 10g/kg
340	Phosphates de potassium	
341	Phosphates de calcium	
450	Diphosphates	
451	Triphosphates	
452	Polyphosphates	
500	Carbonates de sodium	Limitée par les BPF
501	Carbonates de potassium	
<b>Epaississants</b>		
407	Carraghénane	Limitée par les BPF
<b>Emulsifiant</b>		
322	Lécithines	Limitée par les BPF

## 5. CONTAMINANTS

### 5.1 MÉTAUX LOURDS

Les produits visés par les dispositions de la présente norme doivent être conformes aux limites maximales fixées par la Commission du Codex Alimentarius.

### 5.2 RÉSIDUS DE PESTICIDE

Les produits visés par les dispositions de la présente norme doivent être conformes aux limites maximales de résidus fixées par la Commission du Codex Alimentarius.

## 6. HYGIÈNE

**6.1** Il est recommandé que les produits visés par les dispositions de la présente norme soient préparés et manipulés conformément aux sections appropriées du Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rév. 3-1997) et des autres textes pertinents du Codex tels que les Codes d'usages en matière d'hygiène et les Codes d'usages.

**6.2** Les produits doivent satisfaire à tout critère microbiologique établi conformément aux Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les denrées alimentaires (CAC/GL 21-1997).

## 7. ÉTIQUETAGE

Outre la disposition de la norme générale du Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rév. 3-1999), les dispositions spécifiques ci-après s'appliquent.

## **7.1 NOM DU PRODUIT**

Le nom du produit doit être [lait écrémé concentré non sucré avec graisse végétale/mélange de lait écrémé concentré non sucré avec graisse végétale].

[D'autres noms peuvent être utilisés si cela est autorisé par la législation nationale dans le pays de vente. Par exemple, "filled milk concentré stérilisé".]

## **7.2 DÉCLARATION DE LA TENEUR EN MATIÈRE GRASSE**

La teneur totale en matière grasse doit être déclarée d'une manière jugée acceptable dans le pays de vente au consommateur final, soit (i) en pourcentage de la masse ou du volume, soit (ii) en grammes par ration, telle que quantifiée sur l'étiquette, à condition que le nombre de rations soit indiqué si l'absence d'une telle indication risque d'induire le consommateur en erreur.

[La présence de matières grasses végétales comestibles et/ou d'huile végétale comestible doit apparaître sur l'étiquette, ainsi que le nom courant des légumes dont cette graisse ou huile est extraite].

## **7.3 DÉCLARATION DE LA TENEUR EN PROTÉINES DU LAIT**

La teneur en protéines du lait doit être déclarée d'une manière acceptable dans le pays de vente au consommateur final, soit (i) en pourcentage de la masse ou du volume, soit (ii) en grammes par ration, telle que quantifiée sur l'étiquette, à condition que le nombre de rations soit indiqué si l'absence d'une telle indication risque d'induire le consommateur en erreur.

## **7.4 LISTE DES INGRÉDIENTS**

Nonobstant les dispositions de la section 4.2.1 de la norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rév. 3-1999), les produits laitiers uniquement utilisés aux fins de l'ajustement de la teneur en protéines ne doivent pas être déclarés.

## **[7.5 DÉCLARATION CONSULTATIVE**

Une déclaration indiquant que le produit ne convient pas aux nourrissons doit apparaître sur l'étiquette. Par exemple : « NE CONVIENT PAS AUX NOURRISSONS ».]

## **8. MÉTHODES D'ÉCHANTILLONNAGE ET D'ANALYSE**

### **8.1 ÉCHANTILLONNAGE**

Selon la norme FIL 50C:1995/ISO 7707:1997/AOAC 968.12.

### **8.2 DÉTERMINATION DE LA TENEUR TOTAL EN MATIÈRE GRASSE**

Selon la [norme FIL 13C:1987/ISO1737:1985/AOAC 945.48G].

### **8.3 DÉTERMINATION DE LA TENEUR TOTAL EN EXTRAIT SEC**

Selon la [norme FIL 21B:1987/ISO 6731:1989/AOAC 925/23A].

### **8.4 DÉTERMINATION DE LA TENEUR EN PROTÉINES DU LAIT**

La teneur en protéines est de 6,38 multiplié par la quantité totale d'azote Kjeldahl déterminée par AOAC 945.48H.

**AVANT-PROJET DE NORME POUR LE [LAIT ÉCRÉMÉ EN POUDRE  
AVEC GRAISSE VÉGÉTALE/MÉLANGE DE LAIT ÉCRÉMÉ EN POUDRE  
AVEC GRAISSE VÉGÉTALE]**

(Avancé à l'étape 5)

## 1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique au [lait écrémé en poudre avec graisse végétale/mélange de lait écrémé en poudre avec graisse végétale] destiné à la consommation directe, conformément à la description de la section 2 de cette norme.

## 2. DESCRIPTION

Le [lait écrémé en poudre avec graisse végétale/mélange de lait écrémé en poudre avec graisse végétale] sont des produits composés de lait dont la matière grasse laitière a été totalement ou partiellement remplacée par une quantité équivalente d'huile végétale comestible, de matières grasse végétale comestible ou d'une combinaison des deux. La préparation du produit consiste en l'élimination partielle de l'eau afin de respecter les exigences de la section 3 de la présente norme.

## 3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

### 3.1 MATIERES PREMIERES

Lait et laits en poudre\*, autre extrait sec du lait, matières grasses/huiles\* végétales comestibles et produits à base de matière grasse laitière.\*

Les produits laitiers ci-après sont autorisés aux fins d'ajustement de la teneur en protéines :

- Rétentat du lait      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 ;
- Perméat du lait      Le perméat du lait est un produit obtenu après élimination des protéines du lait et de la matière grasse laitière contenue dans le lait, le lait partiellement écrémé ou le lait écrémé par ultrafiltration ; et
- Lactose\*

\* Voir les dispositions des normes Codex concernant ces produits.

### 3.2 COMPOSITION

**[Lait écrémé en poudre avec mgraisse végétale/Mélange de lait écrémé en poudre avec graisse végétale]**

Teneur minimale en matière grasse	26 % m/m
Teneur maximale en eau **	5 % m/m
Teneur minimale en protéines du lait dans l'extrait sec dégraissé du lait **	34 % m/m

\*\* La teneur en extrait sec dégraissé du lait et en extrait sec dégraissé comprend l'eau de cristallisation du lactose.

**[Lait partiellement écrémé en poudre avec graisse végétale/Mélange de lait partiellement écrémé en poudre avec graisse végétale]**

Teneur minimale en matière grasse	26 % m/m
Teneur maximale en eau **	5 % m/m
Teneur minimale en protéines du lait dans l'extrait sec dégraissé du lait **	34 % m/m

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

#### 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les dispositions ci-après relatives aux additifs sont soumises à l'approbation du Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants et à leur incorporation dans la norme générale pour les additifs alimentaires.

Seuls les additifs alimentaires mentionnés ci-après peuvent être utilisés et ce uniquement dans les limites fixées.

N° SIN	Nom	Concentration maximale
<b>Stabilisants</b>		
331	Citrates de sodium	Limitée par les BPF
332	Citrates de potassium	
<b>Agents raffermissants</b>		
508	Chlorure de potassium	Limitée par les BPF
509	Chlorure de calcium	
<b>Régulateurs d'acidité</b>		
339	Phosphates de sodium	Total combiné < 10g/kg
340	Phosphates de potassium	
450	Diphosphates	
451	Triphosphates	
452	Polyphosphates	
500	Carbonates de sodium	Limitée par les BPF
501	Carbonates de potassium	
<b>Emulsifiant</b>		
322	Lécithines (ou phospholipides de sources naturelles)	Limitée par les BPF
471	Mono- et diglycérides d'acides gras	
<b>Antiagglomérants</b>		
170 (i)	Carbonate de calcium	[Limitée par les BPF]
504 (i)	Carbonate de magnésium	
530	Oxyde de magnésium	
551	Oxyde de silicium amorphe	
552	Silicates de calcium	
553	Silicates de magnésium	
554	Aluminosilicate de sodium	
556	Aluminosilicate de calcium	
559	Silicate d'aluminium	
341 (iii)	Orthophosphate de calcium tribasique	Total combiné < 10 g/kg
343 (iii)	Orthophosphate de magnésium tribasique	
<b>[Antioxydants</b>		
300	Acide L-ascorbique	0,5 g/kg exprimés en tant qu'acide ascorbique
301	Ascorbate de sodium	
304	Palmitate d'ascorbyle	0,01 % m/m ]
320	Butylhydroxyanisol (BHA)	
321	Butylhydroxytoluène (BHT)	
319	Hydroquinone tertio-butylique (TBHQ)	

## **5. CONTAMINANTS**

### **5.1 MÉTAUX LOURDS**

Les produits visés par les dispositions de la présente norme doivent être conformes aux limites maximales fixées par la Commission du Codex Alimentarius.

### **5.2 RÉSIDUS DE PESTICIDE**

Les produits visés par les dispositions de la présente norme doivent être conformes aux limites maximales de résidus fixées par la Commission du Codex Alimentarius.

## **6. HYGIÈNE**

**6.1** Il est recommandé que les produits visés par les dispositions de la présente norme soient préparés et manipulés conformément aux sections appropriées du Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rév. 3-1997) et des autres textes pertinents du Codex tels que les Codes d'usages en matière d'hygiène et les Codes d'usages.

**6.2** Les produits doivent satisfaire à tout critère microbiologique établi conformément aux Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les denrées alimentaires (CAC/GL 21-1997).

## **7. ÉTIQUETAGE**

Outre les dispositions de la norme générale du Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985 Rév. 3-1999), les dispositions spécifiques ci-après s'appliquent.

### **7.1 NOM DU PRODUIT**

Le nom du produit doit être :

[Lait écrémé en poudre avec matières grasses végétales/Mélange de lait écrémé en poudre avec matières grasses végétales]

[Lait partiellement écrémé en poudre avec matières grasses végétales/Mélange de lait partiellement écrémé en poudre avec matières grasses végétales]

[D'autres noms peuvent être utilisés si cela est autorisé par la législation nationale dans le pays de vente. Par exemple, "filled milk en poudre".]

### **7.2 DÉCLARATION DE LA TENEUR EN MATIÈRE GRASSE**

La teneur totale en matière grasse doit être déclarée d'une manière jugée acceptable dans le pays de vente au consommateur final, soit (i) en pourcentage de la masse ou du volume, soit (ii) en grammes par ration, telle que quantifiée sur l'étiquette, à condition que le nombre de rations soit indiqué, si l'absence d'une telle indication risque d'induire le consommateur en erreur.

[La présence de matières grasses végétales comestibles et/ou d'huile végétale comestible doit apparaître sur l'étiquette, ainsi que le nom courant des légumes dont cette graisse ou huile est extraite.]

### **7.3 DÉCLARATION DE LA TENEUR EN PROTÉINES DU LAIT**

La teneur en protéines du lait doit être déclarée d'une manière acceptable dans le pays de vente au consommateur final, soit (i) en pourcentage de la masse ou du volume, soit (ii) en grammes par ration, telle que quantifiée sur l'étiquette, à condition que le nombre de rations soit indiqué, si l'absence d'une telle indication risque d'induire le consommateur en erreur.

### **7.4 LISTE DES INGRÉDIENTS**

Nonobstant les dispositions de la section 4.2.1 de la norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rév. 3-1999), les produits laitiers uniquement utilisés aux fins de l'ajustement de la teneur en protéines ne doivent pas être déclarés.

**[7.5 DÉCLARATION CONSULTATIVE**

Une déclaration indiquant que le produit ne convient pas aux nourrissons doit apparaître sur l'étiquette. Par exemple : « NE CONVIENT PAS AUX NOURRISSONS ».]

**8. MÉTHODES D'ÉCHANTILLONNAGE ET D'ANALYSE****8.1 ÉCHANTILLONNAGE**

Selon la norme FIL 50C:1995/ISO 7707:1997/AOAC 968.12.

**8.2 DÉTERMINATION DE LA TENEUR TOTALE EN MASSIERS GRASSES**

Selon la [norme FIL 13C:1987/ISO1737:1985/AOAC 945.48G].

**8.3 DÉTERMINATION DE LA TENEUR TOTALE EN EXTRAIT SEC**

Selon la [norme FIL 21B:1987/ISO 6731:1989/AOAC 925/23A].

**8.4 DÉTERMINATION DE LA TENEUR EN PROTÉINE DU LAIT**

La teneur en protéines est de 6,38 multiplié par la quantité totale d'azote Kjeldahl déterminée par AOAC 945.48H.

## ANNEXE XI

## MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE POUR LES PRODUITS LAITIERS

PRODUIT	DISPOSITION	METHODE	PRINCIPE	NOTE	TYPE	ETAT
<b>Pâtes à tartiner à base de produits laitiers (A-16)</b>	Matière grasse laitière < 80 % (m/m) > 10 % (m/m)	-	-	-		
	Matière grasse laitière (beurre trois-quarts gras) < = 61 (m/m) >= 59 % (m/m) (Beurre demi-gras) <= 41 % (m/m) >= 39 % (m/m)	ISO 17189   FIL194	Détermination directe de la teneur en matière grasse		II	
<b>Laits fermentés</b>	Matière grasse laitière < = 10 %	ISO 1736:2000				
	Acide lactique (lait fermenté) <=0,5 % (m/m) (Yaourt, yaourt à base d'autres ferments, yaourt lait acidophile >=0,6 % (m/m) (kumys) > = 0,7 % (m/m)	FIL 150:1991 ISO 11869:1997	Potentiométrie, titrage du pH 8,30	La question a été soulevée par le CCMAS (voir rapport ci-dessus).	I	NA
	Exigences pour l'acide lactique comme ci-dessus	AOAC 937.05	Spectrophotométrie (pour l'acide lactique dans le lait et les produits laitiers)	La question a été soulevée par le CCMAS (voir rapport ci dessus).	I	NA
	Protéines > = 2,7 % (m/m) (sauf kumys) >= [5,6 %] (m/m) (lait fermenté concentré)	ISO 8968-1   FIL 20-1:2001 AOAC 991.20-23	Titrimétrie, (Kjeldahl)	La méthode est applicable pour tous les types de produits laitiers mais validée seulement pour le lait.	I	A
	Ethanol > = 0,5 % (vol./m) (kumys)					





PRODUIT	DISPOSITION	METHODE	PRINCIPE	NOTE	TYPE	ETAT
	Protéine du lait >= 35 % (m/m)	ISO 8968-1   FIL 20-1:2001 AOAC 991.20	Titrimétrie, (Kjeldahl)	La méthode est applicable pour tous les types de produits laitiers mais validée seulement pour le lait.	I	
<b>Poudres de lactosérum</b>	Lactose (Poudre de lactosérum et poudre de lactosérum acide) >= 61,0 % (m/m)	ISO 5765-2   FIL 79-2:2002	Enzymatique, sur la moitié galactose		II	A
	Protéine du lait (poudre de lactosérum) >=[11,0] % (m/m) Poudre de lactosérum acide >=[7,0] % m/m	ISO 8968-1   FIL 20-1:2001 AOAC 991.20	Titrimétrie, (Kjeldahl modifié)	La méthode est applicable pour tous les types de produits laitiers mais validée seulement pour le lait.	I	
	Matière grasse laitière (Poudre de lactosérum, poudre de lactosérum acide) <= 2 %** (m/m)	FIL 9C:1987 (révisée en fonction de ISO 1736) ISO 1736:2000 AOAC 932.06	Gravimétrie (Röse Gottlieb)		II	A
	Eau (ne comprend pas l'eau de cristallisation du lactose) (poudre de lactosérum) <= 5 % (m/m) (Poudre de lactosérum acide) <= 45 % (m/m)	FIL 26A:1993		En cours de révision pour devenir ISO 5537   FIL 26	I	
	Cendre (poudre de lactosérum) >= 9,5 % (m/m)	FIL 90:1979 ISO 5545:1978	Four à 825°C		IV	A

---

\* recommandation

PRODUIT	DISPOSITION	METHODE	PRINCIPE	NOTE	TYPE	ÉTAT
<b>Fromages individuels</b>	Matière grasse laitière sur extrait sec					
	Min. Max.					
Cheddar (C-1)	$\geq 1$ % (m/m) Pas de restriction	FIL 5B:1986	Gravimétrie (Schmid-Bonzynski-Ratzlaff)	En cours de révision pour devenir ISO 1735   FIL 5	I	A
Danbo (C-3)	$\geq 20$ % (m/m) Pas de restriction	ISO 1735:1987				
Edam (C-4)	$\geq 30$ % (m/m) Pas de restriction	AOAC 993.05				
Gouda (C-5)	$\geq 30$ % (m/m) Pas de restriction	idem				
Havarti (C-6)	$\geq 30$ % (m/m) Pas de restriction	idem				
Samsøe (C-7)	$\geq 30$ % (m/m) Pas de restriction	idem				
Emmental (C-9)	$\geq 45$ % (m/m) Pas de restriction	idem				
Tilsiter (C-11)	$\geq 30$ % (m/m) Pas de restriction	idem				
St-Paulin (C-13)	$\geq 40$ % (m/m) Pas de restriction	idem				
Provolone (C-15)	$\geq 45$ % (m/m) Pas de restriction	idem				
Cottage Cheese (C-16)	$\geq 4$ % (m/m) Pas de restriction	FIL 126A:1988	Gravimétrie (Weibull-Berntrop)	En cours de révision pour devenir ISO 1735   FIL 5	II	NA
- Cottage cheese	Aucune $\leq 4$ % m/m	ISO 8262-3:1987				
- Cottage cheese caillé sec	$\geq 40$ % (m/m) Pas de restriction	AOAC				
Coulommiers (C-18)		FIL 5B:1986	Gravimétrie (Schmid-Bonzynski-Ratzlaff)			
Fromage à la crème (C-31)	$\geq [25/40]$ % (m/m) Pas de restriction	ISO 1735:1987				
Camembert (C-33)	$\geq 30$ % (m/m) Pas de restriction	AOAC 993.05				
Brie (C-34)	$\geq 40$ % (m/m) Pas de restriction	Idem				
Mozzarella	$\geq 20$ % (m/m) Pas de restriction	Idem				
- haute teneur en humidité	$\geq 2$ % (m/m) Pas de restriction	Idem				
- faible teneur en humidité		Idem				
Fromage extra-dur à râper (C-35)	$\geq 25$ % (m/m) Pas de restriction					

PRODUIT	DISPOSITION	METHODE	PRINCIPE	NOTE	TYPE	ÉTAT
<b>Fromages individuels</b>	Matière sèche (extrait sec total)					
Cheddar (C-1)	Fourchette allant de : >= 42-64 % (m/m)	FIL 4A:1982 ISO 5534:1985 AOAC - toutes les méthodes différent	Gravimétrie, dessiccation à 102°C	La question a été soulevée par le CCMAS (voir rapport ci dessus). En cours de révision pour devenir ISO 5534   FIL 4	II	A
Danbo (C-3)	>= 41-57 % (m/m)	Idem				
Edam (C-4)	>= 47-58 % (m/m)	Idem				
Gouda (C-5)	>= 48-62 % (m/m)	Idem				
Havarti (C-6)	>= 46-58 % (m/m)	Idem				
Samsøe (C-7)						
- Samsøe	>= 46-59 % (m/m)	Idem				
- Mini-Samsøe	>= 46-57 % (m/m)	Idem				
Emmental (C-9)	>= 60-63 % (m/m)	Idem				
Tilsiter (C-11)	>= 49-61 % (m/m)	Idem				
St Paulin (C-13)	>= 44-54 % (m/m)	Idem				
Provolone (C-15)	>= 51-56 % (m/m)	Idem				
Cottage Cheese (C-16)						
- Cottage cheese	>= 20 % (m/m)	Idem				
- Cottage cheese caillé sec	>= 24 % (m/m)	Idem				
Coulommiers (C-18)	Dans la fourchette allant de : >= 42-52 % (m/m)	Idem				
Fromage à la crème (C-31)	>= 25 %	Idem				
Camembert (C-33)	Dans la fourchette allant de : >= 38-51 % (m/m)	Idem				
Brie (C-34)	>= 42-51 % (m/m)	Idem				
Mozzarella						
- haute teneur en humidité	>= 24-38 % (m/m)	Idem				
- faible teneur en humidité	>= 31-53 % (m/m)					
Fromage extra-dur à râper (C-35)	>= 64-70 % (m/m)					

PRODUIT	DISPOSITION	METHODE	PRINCIPE	NOTE	TYPE	ETAT
<b>Fromage à la crème</b>	Humidité du produit dégraissé >= 67 % (m/m)	FIL 4A:1982 ISO 5534:1985 AOAC toutes méthodes  FIL 5B:1986 ISO 1735:1987 AOAC 993.5	Calcul, détermination de la teneur en matière grasse et en eau, calcul du produit dégraissé	Méthodes en cours de révision		
<b>[Lait concentré sucré avec graisse végétale/Mélange de lait concentré sucré avec graisse végétale]</b>	Teneur totale en matière grasse >= [7-8] % (m/m)	ISO 1737:1999 AOAC 920.115F	Gravimétrie (Röse Gottlieb)		II	A
	Echantillonnage	ISO 707 :1997 AOAC 970.27				
	La teneur en extrait sec dégraissé du lait (y compris l'eau de cristallisation du lactose) >= 20 % (m/m)	FIL 15B:1991 ISO 6734:1989  ISO 1737:1999	Calcul, détermination de la teneur en matière grasse et en eau, calcul de la teneur en extrait sec dégraissé	La question a été soulevée par le CCMAS (voir rapport ci dessus).	I	A
	Protéines du lait dans l'extrait sec dégraissé du lait >= 34 % (m/m)	AOAC 920.115G ISO 8968-1 + 3:2001 FIL 20-1 + 3:2001	Titrimétrie, (Kjeldahl)			
<b>[Lait écrémé concentré non sucré avec graisse végétale/Mélange de lait écrémé concentré non sucré avec graisse végétale]</b>	Teneur totale en matière grasse >= [6-8] % (m/m)	ISO 1737:1999 AOAC 945.48G	Gravimétrie (Röse Gottlieb)		II	A
	Teneur en extrait sec dégraissé du lait (y compris l'eau de cristallisation du lactose) >= [17,5-20] % (m/m)	FIL 21B:1987 ISO 6731:1989 AOAC 945.48D ISO 2450:1999	Calcul, détermination de la teneur en matière grasse et en eau, calcul de la teneur en extrait sec dégraissé			

PRODUIT	DISPOSITION	METHODE	PRINCIPE	NOTE	TYPE	ETAT
	Protéines du lait dans l'extrait sec dégraissé = 34 % (m/m)	AOAC 945.48H ISO 8968-1 + 3:2001 FIL 20-1 + 3:2001	Titrimétrie, (Kjeldahl)		I	A
	Echantillonnage	ISO 707 :1997 AOAC 970.27				
<b>[Lait écrémé en poudre avec graisse végétale/Mélange de lait écrémé en poudre avec graisse végétale] (à la fois pour les produits laitiers écrémés et les produits laitiers partiellement écrémés)</b>	Teneur totale en matière grasse ≥ 26 % (m/m)	FIL 9C (révisée en fonction de ISO 1736) ISO 1736:2000 AOAC 932.06	Gravimétrie (Röse Gottlieb)			
	Eau* ≤ 5 % (m/m)	En cours de révision pour devenir ISO 5537   FIL 26	Gravimétrie, dessiccation à 102°C	La méthode est pour l'extrait sec total du lait		
	Protéines du lait dans l'extrait sec dégraissé du lait*	ISO 8968-1+3:FIL 20-1+3:2001 AOAC 930.29A	Titrimétrie, (Kjeldahl)	La méthode est applicable pour tous les types de produits laitiers mais validée seulement pour le lait.	I	A
	Echantillonnage	ISPO 707:1997 AOAC 970.28				

\* Extrait sec du lait et extrait sec dégraissé du lait, y compris l'eau de cristallisation du lactose

## ANNEXE XII

**AVANT-PROJET DE NORME REVISEE DU CODEX  
POUR LES FROMAGES DE LACTOSÉRUM<sup>1</sup>****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 Codex applicables aux différentes variétés de fromage de lactosérum peuvent contenir des dispositions plus spécifiques que celles figurant dans la norme.

**2. DESCRIPTION**

2.1 Les fromages de lactosérum ~~est le~~ sont des produits solides, semi-solides ou à pâte molle principalement obtenus par l'un des procédés suivants : ~~la concentration du lactosérum, avec ou sans adjonction de lait, crème ou autres matières premières d'origine laitière, et par le moulage du produit concentré.~~

- (1) la concentration du lactosérum et le moulage du produit concentré ;
- (2) la coagulation à chaud du lactosérum avec ou sans adjonction d'acide.

Dans chaque cas, le lactosérum peut être préconcentré avant une opération de concentration supplémentaire du lactosérum ou de coagulation des protéines de lactosérum. Le procédé peut également comprendre l'adjonction de lait, de crème ou d'autres matières premières d'origine laitière avant ou après la concentration ou la coagulation. Le rapport protéine de lactosérum/caséine dans le produit obtenu par coagulation du lactosérum doit être supérieur à celui du lait.

Le produit obtenu par coagulation du lactosérum peut être affiné ou non affiné.

2.2 Le fromage obtenu par concentration du lactosérum est fabriqué par évaporation à chaud du lactosérum ou d'un mélange de lactosérum et de lait, de crème ou d'autres matières premières d'origine laitière, à un degré de concentration permettant au fromage d'avoir une forme stable. La teneur en lactose de ces fromages étant relativement élevée, leur couleur varie généralement du jaunâtre au marron et ils sont doux, cuit ou caramélisé de goût.

2.3 Le fromage obtenu par coagulation du lactosérum est produit par précipitation à chaud du lactosérum ou d'un mélange de lactosérum et de lait ou de crème, avec ou sans adjonction d'acide. La teneur en lactose de ces fromages est relativement faible, leur couleur varie du blanc au jaunâtre.

**3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ****3.1 MATIÈRES PREMIÈRES**

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

**3.2 INGREDIENTS AUTORISÉS**

Exclusivement utilisables pour les produits obtenus par coagulation du lactosérum:

- chlorure de sodium
- ferments de bactéries lactiques inoffensives

---

<sup>1</sup> Les amendements requis pour inclure les fromages obtenus par concentration du lactosérum sont rayés et soulignés.

#### 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seuls les additifs alimentaires mentionnés ci-après peuvent être utilisés pour les produits obtenus par concentration du lactosérum et uniquement aux taux spécifiés.

N° SIN	Nom	Concentration maximale
<i>Conservateurs</i>		
200	Acide sorbique	<u>1 g/kg exprimés en tant qu'acide sorbique</u>
201	Sorbate de sodium	
202	Sorbate de potassium	

Seuls les additifs alimentaires mentionnés ci-après peuvent être utilisés pour les produits obtenus par coagulation du lactosérum et uniquement aux taux spécifiés

N° SIN	Nom	Concentration maximale
<i>Régulateurs d'acidité</i>		
<u>260</u>	<u>Acide acétique glacial</u>	<u>limités par les BPF</u>
<u>332</u>	<u>Acide lactique</u>	
<u>296</u>	<u>Acide malique</u>	
<u>330</u>	<u>Acide citrique</u>	
<u>575</u>	<u>Glucono-delta-lactone</u>	
<i>Conservateurs</i>		
<u>200</u>	<u>Acide sorbique</u>	<u>3 g/kg exprimés en tant qu'acide sorbique</u>
<u>201</u>	<u>Sorbate de sodium</u>	
<u>202</u>	<u>Sorbate de potassium</u>	
<u>203</u>	<u>Sorbate de calcium</u>	
<u>234</u>	<u>Nisine</u>	<u>12,5 mg/kg</u>
<u>235</u>	<u>Pimaricine</u>	<u>2 mg/dm<sup>2</sup> de surface. Absente à 5mm de profondeur</u>
<u>280</u>	<u>Acide propionique</u>	<u>3g/kg exprimés en tant qu'acide propionique</u>
<u>281</u>	<u>Propionate de sodium</u>	
<u>282</u>	<u>Propionate de calcium</u>	

#### 5. CONTAMINANTS

##### 5.1 MÉTAUX LOURDS

Les produits visés par les dispositions de la présente norme doivent être conformes aux limites maximales fixées par la Commission du Codex Alimentarius.

##### 5.2 RÉSIDUS DE PESTICIDES

Les produits visés par les dispositions de la présente norme doivent être conformes aux limites maximales fixées par la Commission du Codex Alimentarius.

#### 6. HYGIÈNE

6.1 Il est recommandé que les produits visés par les dispositions de la présente norme soient préparés et manipulés conformément aux sections appropriées du Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3-1997) et des autres textes pertinents du Codex tels que les Codes d'usages en matière d'hygiène et les Codes d'usages.

6.2 Depuis la production des matières premières jusqu'au point de consommation, les produits couverts par la présente norme devraient être soumis à une combinaison de mesures de maîtrise pouvant inclure, par exemple, la pasteurisation, et celles-ci devraient se montrer en mesure de parvenir au niveau approprié de protection de la santé publique.

6.3 Les produits doivent satisfaire à l'un quelconque des critères microbiologiques établis conformément aux Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les denrées alimentaires (CAC/CL 21-1997).

## 7. ÉTIQUETAGE

Outre les dispositions de la Norme générale du Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rev. 1-1991 ; *Codex Alimentarius*, Volume 1A) et la Norme générale pour l'utilisation de termes de laiterie (CODEX STAN 206-1999), les dispositions spécifiques ci-après s'appliquent:

### 7.1 NOM DU PRODUIT

Le nom du produit doit être **fromage de lactosérum**. Cependant, lorsqu'on considère que ceci est nécessaire pour informer le consommateur, une description supplémentaire du fromage peut être donnée, comme, par exemple « fromage de protéines du lactosérum ». Toutefois, Les termes «fromage de lactosérum» peuvent être omis dans la désignation d'une variété individuelle de fromage de lactosérum réservée par une norme du Codex sur les fromages individuels et, à défaut, dans une appellation de variété précisée dans la législation nationale du pays dans lequel le produit est vendu, à condition que cette omission ne crée pas une impression trompeuse quant à la nature du produit.

Lorsque le produit n'est pas désigné par un autre nom ou par un nom de variété, mais par la désignation « fromage de lactosérum », cette désignation peut être accompagnée d'un terme descriptif tel que spécifié dans la Section 7.1.1 de la Norme générale Codex pour le fromage (CODEX STAN A-6, Rev. 1-1999).

Les fromages de lactosérum non affinés obtenus par concentration du lactosérum peuvent être désignés par leur teneur en matière grasse selon les dispositions de la Section 7.2.

Les fromages de lactosérum obtenus par coagulation du lactosérum peuvent également être désignés «fromages de lactosérum frais» à condition que cette omission ne crée pas une impression trompeuse quant à la nature du produit dans le pays où le produit est vendu au détail.

### 7.2 DÉCLARATION DE LA TENEUR EN MATIÈRE GRASSE LAITIÈRE

La teneur en matière grasse laitière doit être déclarée d'une manière jugée acceptable dans le pays de vente au consommateur final, soit : i) en pourcentage de la masse; ii) en pourcentage de matière grasse dans l'extrait sec; ou iii) en grammes par ration, telle que quantifiée sur l'étiquette, à condition que le nombre de rations soit indiqué.

Pour les fromages obtenus par concentration du lactosérum, la déclaration de teneur en matière grasse laitière ~~cette précision~~ 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.

### 7.3 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, Rev. 1-1991 : *Codex Alimentarius*, Volume 1A) 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 du 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 Volume 13 du *Codex Alimentarius*.