

# commission du codex alimentarius **F**



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

ORGANISATION  
MONDIALE  
DE LA SANTÉ



BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00153 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

**ALINORM 10/33/11**

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

### **COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS**

*Trente-troisième session  
Genève, Suisse, 5-9 juillet 2010*

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

*Auckland, Nouvelle-Zélande  
1er – 5 février 2010*

NOTE: Le présent rapport contient la lettre circulaire CL 2010/4-MMP

# commission du codex alimentarius **F**



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

ORGANISATION  
MONDIALE  
DE LA SANTÉ



BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00153 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

CX 4/100.2

CL 2010/4-MMP  
Février 2010

**AUX:** Services centraux de liaison avec le Codex  
Organisations internationales intéressées

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

**OBJET:** **DIFFUSION DU RAPPORT DE LA NEUVIÈME SESSION DU COMITÉ DU CODEX SUR LE LAIT ET LES PRODUITS LAITIERS (ALINORM 10/33/11)**

Le rapport de la neuvième session du Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers sera examiné par la Commission du Codex Alimentarius à sa trente-troisième session (Genève, Suisse, 5-9 juillet 2010).

**QUESTIONS SOUMISES À LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS POUR ADOPTION À SA TRENTE-TROISIÈME SESSION**

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

1. **Projet d'amendement de la Norme Codex pour les laits fermentés (CODEX STAN 243-2003), concernant les boissons à base de lait fermenté (par. 39 et Annexe II)**

## **Autres**

2. **Liste mise à jour de méthodes d'analyse et d'échantillonnage des normes Codex pour le lait et les produits laitiers (voir par. 62 et Annexe III),**
3. **Listes révisées d'additifs alimentaires figurant dans les normes pour le lait et les produits laitiers (voir par. 74 et Annexe IV),**
4. **Modèle révisé de certificat d'exportation pour le lait et les produits laitiers (CAC/GL 67-2008) (voir par. 95 et Annexe V),**
5. **Section révisée portant sur les contaminants figurant dans des normes pour le lait et les produits laitiers (voir par. 105).**

Les gouvernements et organisations internationales souhaitant présenter des observations relatives aux documents ci-dessus sont invités à le faire par écrit, **de préférence par courrier électronique**, à l'adresse ci-dessous : Secrétariat, Commission du Codex Alimentarius, Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie (**de préférence** par courriel : [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org) ou par télécopie : +39 06 57054593) **avant le 30 avril 2010.**

## Table des matières

Résumé et conclusions .....	page iii
Liste des sigles .....	page v
Rapport de la 9 <sup>ème</sup> session du Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers .....	page 1
État d'avancement des travaux .....	page 16
<b>Paragraphe</b>	
Introduction .....	1- 2
Adoption de l'ordre du jour (Point 1 de l'ordre du jour) .....	3- 7
Questions soumises par la Commission du Codex Alimentarius et d'autres comités et groupes spéciaux du Codex (Point 2 de l'ordre du jour) .....	8-25
Projet d'amendement de la <i>Norme Codex pour les laits fermentés</i> (CODEX STAN 243-1003) concernant les boissons à base de lait fermenté (Point 3 de l'ordre du jour) .....	26-39
Rapport du groupe de travail physique sur l'avant-projet de norme pour le fromage fondu (Point 4 de l'ordre du jour) .....	40-42
Limites maximales pour les extraits de rocou dans les normes Codex pour le lait et les produits laitiers (réponses à la CL 2008/2-MMP, Partie B) (Point 5 de l'ordre du jour) .....	43-44
Autres questions et travaux futurs (Point 6 de l'ordre du jour)	
Rapport du groupe de travail FIL/ISO sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage du lait et des produits laitiers (Point 6a de l'ordre du jour) .....	45-62
Présentation incohérente des dispositions sur les additifs alimentaires dans les normes Codex pour le lait et les produits laitiers (Point 6b de l'ordre du jour) .....	63-76
Cohérence entre le <i>Modèle de certificat d'exportation pour le lait et les produits laitiers</i> (CAC/GL 67-2008) et le <i>Modèle générique de certificat officiel</i> (Annexe des <i>Directives pour la conception, l'établissement, la délivrance et l'utilisation des certificats officiels génériques</i> (CAC/GL 38-2001)) (Point 6c de l'ordre du jour).....	77-95
Autres questions .....	96-109
Date et lieu de la prochaine session (Point 7 de l'ordre du jour).....	110-111
<b><u>Annexes</u></b>	
<b>Annexe I :</b> Liste des participants .....	page 17
<b>Annexe II :</b> Projet d'amendement de la <i>Norme pour les laits fermentés</i> (CODEX STAN 283-2003) concernant les boissons à base de lait fermenté .....	page 29
<b>Annexe III :</b> Liste mise à jour des Méthodes d'analyse et d'échantillonnage des normes Codex pour les produits laitiers .....	page 32
<b>Annexe IV :</b> Listes révisées d'additifs alimentaires figurant dans les normes pour le lait et les produits laitiers .....	page 42
<b>Annexe V:</b> <i>Modèle révisé de certificat d'exportation pour le lait et les produits laitiers</i> (CAC/GL 67-2008).....	page 71

## RÉSUMÉ ET CONCLUSIONS

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

### Questions pour la Commission du Codex Alimentarius

#### **Questions pour adoption / Approbation**

##### Projets et Avant-projets de normes et textes apparentés aux étapes 8 et 5/8 de la Procédure

Le Comité est convenu de transmettre l'Avant-projet d'amendement de la *Norme pour les laits fermentés* (CODEX STAN 243-2003) concernant les boissons à base de lait fermenté à la Commission du Codex Alimentarius pour adoption à l'étape 8 (voir par. 39 et Annexe II).

##### Autres questions pour adoption

Le Comité est convenu de transmettre les textes ci-dessous à la Commission pour adoption :

- Liste mise à jour de méthodes d'analyse et d'échantillonnage des normes Codex pour le lait et les produits laitiers (voir par. 62 et Annexe VII),
- Listes révisées d'additifs alimentaires figurant dans les normes pour le lait et les produits laitiers (voir par. 74 et Annexe IV),
- *Modèle révisé de certificat d'exportation pour le lait et les produits laitiers* (CAC/GL 67-2008) (voir par. 95 et Annexe V),
- Section révisée portant sur les contaminants figurant dans des normes pour le lait et les produits laitiers (voir par. 105).

##### Révocation

Le Comité est convenu de recommander à la Commission de révoquer les textes suivants :

- *Norme générale pour le fromage fondu et le fromage fondu pour tartine* (CODEX STAN 286-1978),
- *Norme générale pour les préparations à base de fromage fondu* (CODEX STAN 287-1978), et
- *Norme générale pour le fromage fondu et le fromage fondu pour tartine portant un nom de variété* (CODEX STAN 285-1978 (voir par. 41).

##### Abandon de travaux

Le Comité est convenu d'abandonner les travaux sur l'Avant-projet de norme pour le fromage fondu (voir paragraphe 41).

##### Ajournement *sine die*

Le Comité est convenu de proposer à la 33<sup>ème</sup> session de la Commission d'ajourner le Comité *sine die*, jusqu'à ce que la Commission décide d'entreprendre de nouveaux travaux (voir par. 111).

#### **Question d'intérêt**

##### Référence à l'application volontaire des dispositions figurant dans les normes Codex de produits

Le Comité est convenu de maintenir les annexes/appendices des 13 normes pour le lait et les produits laitiers et d'amender leurs titres et paragraphes d'introduction (voir par. 17).

### Questions soumises à d'autres Comités / Groupes spéciaux

##### Comité sur l'étiquetage des denrées alimentaires (CCFL)

Le Comité est convenu que les allégations nutritionnelles dans les normes pour le lait et les produits laitiers ne gagneraient pas à ce que le CCFL élabore des orientations horizontales à cet égard. (voir par. 24).

Comité sur les additifs alimentaires (CCFA)

Le Comité est convenu de demander au CCFA d'examiner des ajouts/modifications des *Noms de catégorie et système international de numérotation des additifs alimentaires (CAC/GL 36-1989)* (voir par. 71 et 73), et de fournir des précisions au sujet des lycopènes au CCFA (voir par. 75).

Comité du Codex sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires (CCFICS)

Le Comité a recommandé que le CCFICS tienne compte des particularités du *Modèle de certificat d'exportation pour le lait et les produits laitiers* lors de toute révision ultérieure du *Modèle générique de certificat officiel (Annexe des Directives pour la conception, l'établissement, la délivrance et l'utilisation des certificats officiels génériques (CAC/GL 38-2001))* (voir par 94).

Comité sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (CCMAS)

Le Comité a transmis des recommandations relatives à la révision des Directives sur les incertitudes de mesure au CCMAS (voir par. 109).

**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
CCFA	Comité du Codex sur les additifs alimentaires
CCFAC	Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants
CCFICS	Comité du Codex sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires
CCFL	Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires
CCGP	Comité du Codex sur les principes généraux
CCMAS	Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage
CCMMP	Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers
CL	Lettre circulaire
CRD	Document de séance
FAO	Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture
MGES	Matière grasse dans l'extrait sec
BPF	Bonnes pratiques de fabrication
NGAA	Norme générale Codex pour les additifs alimentaires
NGUTL	Norme générale pour l'utilisation de termes de laiterie
CLHR	Chromatographie liquide à haute résolution
FIL	Fédération Internationale de Laiterie
SIN	Système international de numérotation
ISO	Organisation internationale de normalisation
JECFA	Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires
ESDL	Extrait Sec Dégraissé du Lait
OIE	Organisation mondiale de la santé animale
OMS	Organisation mondiale de la santé

## INTRODUCTION

1. Le Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers (CCMMP) a tenu sa neuvième session à Auckland (Nouvelle-Zélande) du 1<sup>er</sup> au 5 février 2010, à l'aimable invitation du Gouvernement néo-zélandais. La session a été présidée par M. Steve Hathaway, directeur du Groupe scientifique de l'Autorité néo-zélandaise de sécurité sanitaire des aliments. Y ont participé 135 délégués représentant 34 états membres et une organisation membre, ainsi que cinq organisations internationales jouissant du statut d'observateur. La liste des participants, qui comprend les membres du secrétariat, est jointe au présent rapport dont elle constitue l'Annexe I.

### Répartition des compétences<sup>1</sup>

2. Le Comité a pris note de la répartition des compétences entre l'Union européenne et ses États membres, conformément aux termes du paragraphe 5 de l'Article II du Règlement intérieur de la Commission du Codex Alimentarius, telle que présentée dans le document CRD 1.

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

3. Le Comité est convenu d'examiner le point 6 (c) de l'ordre du jour — *Concordance entre le Certificat d'exportation pour le lait et les produits laitiers et le Modèle générique de certificat officiel* — après le point 2 de l'ordre du jour.

4. Le Comité est également convenu, lorsqu'il abordera les autres questions et travaux futurs (point 6 de l'ordre du jour), de se pencher sur les questions supplémentaires suivantes :

- nouvelles activités d'élaboration de normes sur les « fromages mous » faits d'un mélange de lait et d'huile/de graisse végétale, et sur les fromages fondus et fromages fondus pour tartine faits d'un mélange de fromage et d'huile/de graisse végétale (CRD 9) ;
- amendement de la *Norme Codex pour les laits fermentés* (CODEX STAN 243-2003) (CRD 4) ;
- examen de la section des normes Codex pour le lait et les produits laitiers portant sur les contaminants (CRD 2) ;
- examen des *Directives sur l'incertitude de mesure* (CAC/GL 50-2004) (CRD 18).

5. Le Comité est par ailleurs convenu d'aborder la question de la contribution de l'OIE à la neuvième session du CCMMP (MMP/9 INF/1) lors de l'examen du point 2 de l'ordre du jour.

6. Le Comité a adopté l'ordre du jour provisoire modifié tel qu'indiqué ci-dessus.

### Autres questions

7. Afin d'accélérer l'examen du point 6 (b) de l'ordre du jour — « *Présentation incohérente des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes Codex pour le lait et les produits laitiers* » — le Comité est convenu de constituer un groupe de travail intrasession dirigé par la Nouvelle-Zélande et travaillant uniquement en anglais, qui sera chargé de préparer des propositions, tel qu'indiqué dans le document CRD 14, en vue de leur examen en session plénière.

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

8. Le Comité a pris note des questions présentées dans le document CX/MMP 10/9/2 concernant les décisions pertinentes des 31<sup>ème</sup> et 32<sup>ème</sup> sessions de la Commission du Codex Alimentarius, de la 63<sup>ème</sup> session du Comité exécutif et d'autres comités. Le Comité a également noté que les questions suivantes seront examinées à d'autres points de l'ordre du jour :

<sup>1</sup> CRD 1 Ordre du jour explicatif – Répartition des compétences entre l'Union européenne et ses États membres;

<sup>2</sup> CX/MMP 10/9/1; CRD 14 (Proposition de mise sur pied d'un groupe de travail intrasession chargé d'examiner le point 6 (b) de l'ordre du jour : « Présentation incohérente des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes Codex pour le lait et les produits laitiers » — Nouvelle-Zélande, en anglais seulement.

<sup>3</sup> CX/MMP 10/9/2 ; CX/MMP 10/9/2 Add.1 ; CRD 2 (Observations de l'Inde, du Kenya, de la Thaïlande et de la FIL).

- Incohérence des noms des additifs alimentaires entre les normes pour le lait et les produits laitiers et les *Noms de catégories et le système international de numérotation* du Codex (CAC/GL 36-1989), au point 6b) de l'ordre du jour.
- Cohérence entre le *Modèle de certificat d'exportation pour le lait et les produits laitiers* (CAC/GL 67-2008) et le Modèle générique de certificat officiel (Annexe des *Directives Codex pour la conception, l'établissement, la délivrance et l'utilisation des certificats officiels génériques* (CAC/GL 38-2001), au point 6c) de l'ordre du jour ;
- Demande de clarification de la 29<sup>ème</sup> session du Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (CCMAS) concernant les méthodes de détermination de la natamycine dans le lait et les produits laitiers, au point 6a) de l'ordre du jour ; et
- Amendement de la Section sur les contaminants des normes pour le lait et les produits laitiers, au point 6 de l'ordre du jour (Autres questions et travaux futurs).

9. Sur d'autres questions, le Comité a formulé les observations et/ou pris les décisions suivantes :

### **Référence à l'application volontaire des dispositions figurant dans les normes Codex de produits**

10. Le Comité a pris note des informations générales fournies sur le statut des annexes des normes Codex, présentées aux sections 1.3, 1.4 et 1.5.4 du document ALINORM 09/32/8 « Amendements de normes Codex et de textes apparentés », préparé pour la 32<sup>ème</sup> session de la Commission du Codex Alimentarius. Le Comité a en particulier noté que les textes Codex sont destinés à être appliqués par les gouvernements, qu'ils sont de nature facultative et que le Manuel de procédure ne prévoit aucune disposition autorisant les comités du Codex ou la Commission à décider par qui ou comment les normes doivent être appliquées une fois adoptées.

11. Le Comité a examiné les trois options proposées dans le document CX/MMP 10/9/2. La majorité des délégations était d'avis que les informations figurant dans les annexes/appendices étaient utiles et devraient être conservées dans les normes (Option 2). Ces délégations étaient favorables au maintien des informations figurant dans les annexes/appendices car c'était le résultat de longs débats et d'un accord au sein du CCMMP ; ces délégations n'étaient par ailleurs pas favorables à la réouverture du débat sur leur contenu. Elles ont proposé de modifier le titre et le paragraphe introductif des annexes/appendices afin de préciser l'objet des dispositions qui y figurent.

12. Certaines délégations étaient d'avis que seules des informations dont l'utilité était généralement acceptée devraient être retenues.

13. D'autres délégations étaient d'avis que les annexes/appendices qui ne comprenaient que des « informations sur les procédés usuels de fabrication » (c'est-à-dire des annexes de normes sur des variétés individuelles de fromage) devraient être supprimées (Option 1) et que le contenu des annexes/appendices relatifs aux critères de qualité (c'est-à-dire les appendices des *Normes pour la caséine alimentaire et les produits dérivés* (CODEX STAN 290-1995), *pour les produits à base de matières grasses laitières* (CODEX STAN 280-1973) et *pour les laits en poudre et la crème en poudre* (CODEX STAN 207-1999) devraient être placés dans le corps du texte des normes (Option 3).

14. D'autres délégations ont appuyé la suppression des annexes/appendices, pour éviter toute confusion sur le statut de toutes les dispositions d'une norme et parce qu'il ne leur semblait pas approprié d'établir une distinction entre le statut de différentes sections d'une norme.

15. Les États-Unis d'Amérique, avec l'appui de quelques autres délégations, se sont déclarés favorables à la suppression de toutes les annexes/appendices (Option 1), estimant que leur contenu était incompatible avec le mandat du Codex de protéger les consommateurs et de garantir des pratiques commerciales loyales et pourrait entraver la loyauté des échanges. Cette délégation a indiqué que le Comité sur les principes généraux (CCGP) avait précisé que selon l'Accord sur les Obstacles Techniques au Commerce (OTC) de l'OMC, on considérerait que tous les textes Codex étaient des normes internationales. Compte tenu de l'intérêt des informations figurant dans les annexes/appendices, une délégation a proposé qu'elles soient rassemblées en dehors du Codex.

16. Une délégation a proposé à titre d'option le maintien du *statu quo* parce qu'il ressortait clairement des textes actuels que les annexes étaient destinées à être appliquées à titre facultatif par les partenaires commerciaux et n'étaient pas destinées aux gouvernements.

17. Après un long débat durant lequel la majorité des délégations a appuyé le maintien des annexes/appendices, le Comité est convenu de les conserver, de les désigner en tant qu'appendices et de modifier leur titre et le paragraphe introductif des 13 normes pour le lait et les produits laitiers comme suit :

Appendice – Informations complémentaires

*Les informations complémentaires ci-dessous ne modifient en rien les dispositions des sections précédentes, qui sont essentielles pour l'identité du produit, l'utilisation du nom de l'aliment et la sécurité sanitaire de l'aliment.*

18. L'Australie, le Canada, l'Inde, le Japon, le Mexique, la Nouvelle-Zélande, les États-Unis d'Amérique, et l'Uruguay ont exprimé des réserves quant à cette décision.

19. Les États-Unis d'Amérique ont réitéré leurs préoccupations concernant le maintien des appendices dans les normes, étant d'avis qu'elles traduisent l'absence d'accord international sur certaines dispositions figurant dans les dix normes portant sur des variétés individuelles de fromage, et que cette absence d'accord pourrait entraîner des pratiques commerciales déloyales, malgré tous les efforts déployés pour préciser l'objet des appendices. Ces préoccupations ont été partagées par l'Australie, le Costa Rica, le Japon, le Mexique et l'Uruguay.

20. L'Uruguay a proposé une révision des *Normes pour la caséine alimentaire et les produits dérivés* (CODEX STAN 290-1995), *les produits à base de matières grasses laitières* (CODEX STAN 280-1973) et *les laits en poudre et la crème en poudre* (CODEX STAN 207-1999) sur la base du contenu des annexes/appendices. Le Brésil, le Costa Rica et la Thaïlande ont appuyé cette proposition.

**Additifs alimentaires dans la Norme Codex pour les laits fermentés (CODEX STAN 243-2003)**

21. Le Comité est convenu de demander au groupe de travail intrasession sur l'incohérence des noms d'additifs alimentaires dans les normes pour le lait et les produits laitiers (*voir par. 7*) de donner suite à la demande de la 40<sup>ème</sup> session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA) concernant le type de lycopène utilisé pour définir une teneur maximale de 500 mg/kg pour les lycopènes dans les *Normes Codex pour les laits fermentés* (CODEX STAN 243-2003) et de fournir une justification technique de ces limites.

**Utilisation de noms courants normalisés modifiés dans les allégations nutritionnelles**

22. Le Comité a noté que la section 4.3.3 de la *Norme générale Codex pour l'utilisation de termes de laiterie NGUTL* (CODEX STAN 206-1999) fournit des orientations sur les modifications des produits laitiers et les prescriptions corrélatives en matière d'étiquetage. Il a par ailleurs été noté que, lors de l'élaboration et de la révision des normes pour les produits laitiers, le Comité avait soigneusement examiné les modifications de composition et de conformité avec les dispositions pertinentes contenues dans la *NGUTL* et les autres textes Codex existants.

23. Le Comité a estimé que la *NGUTL* associée aux normes pour le lait et les produits laitiers, à la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CODEX STAN 1-1985) et aux *Directives pour l'utilisation des allégations nutritionnelles* (CAC/GL 23-1997) fournissaient des orientations adéquates sur les noms normalisés modifiés aux fins d'allégations nutritionnelles concernant les produits laitiers.

24. Le Comité est convenu que les allégations nutritionnelles dans les normes pour le lait et les produits laitiers ne gagneraient rien à ce que le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires (CCFL) élabore des orientations horizontales à cet égard.

**Informations de l'Organisation mondiale de la santé animale (OIE)<sup>4</sup>**

25. Le Comité a pris note des informations figurant dans le document MMP/9 INF/1 sur les activités de l'OIE en rapport avec le travail du CCMMP, notamment : i) les activités du groupe de travail de l'OIE sur la Sécurité sanitaire des aliments d'origine animale pendant la phase de production, et la collaboration entre l'OIE et le Codex ; et ii) les évolutions récentes de l'OIE relatives au chapitre 5.10 du Code sanitaire de l'OIE pour les animaux terrestres sur les modèles de certificats vétérinaires pour le commerce international d'animaux vivants, d'œufs à couver et de produits d'origine animale, le chapitre 11.7 sur la tuberculose bovine, le chapitre 8.1 sur l'antrax ; et la création d'un groupe spécial sur la brucellose bovine.

---

<sup>4</sup> MMP/9 INF/1

**PROJET D'AMENDEMENT DE LA NORME CODEX POUR LES LAITS FERMENTÉS (CODEX STAN 243-2003) CONCERNANT LES BOISSONS À BASE DE LAIT FERMENTÉ (Point 3 de l'ordre du jour)<sup>5</sup>**

26. L'Indonésie, en sa qualité de présidente du groupe de travail physique qui s'est réuni le 31 janvier 2010, a présenté le rapport du groupe de travail, qui fait l'objet du document CRD 3 ; elle a expliqué que le groupe de travail avait résolu la question restée en suspens de la teneur minimale de lait fermenté, en adoptant une valeur minimale de 40 pour cent de lait fermenté, tout en prenant note des réserves exprimées par l'Allemagne, l'Autriche et le Brésil au sujet de cette décision. Le groupe de travail a examiné toutes les observations écrites soumises à l'étape 6, en particulier celles qui n'étaient pas favorables à une teneur minimale de 40 pour cent de lait fermenté et celles qui portaient sur les autres sections du projet d'amendement. Le groupe de travail a estimé que les propositions concernant l'*ayran*, et les gaz d'emballage et le CO<sub>2</sub> sortaient du cadre de son mandat et les a transmis à la plénière pour examen.

27. Concernant le rapport du groupe de travail, l'Espagne, s'exprimant au nom des États membres de l'Union européenne, a précisé que la proposition de modifier la section 7.1.4, mentionnée dans le document CRD 3, avait pour objectif d'éviter d'induire les consommateurs en erreur et pas uniquement d'établir une distinction entre les boissons à base de lait fermenté et les autres catégories visées par la norme, comme mentionné erronément dans le CRD 3. Cette délégation a en outre souligné que la modification proposée n'était pas liée à la suppression des crochets entourant la teneur minimale de lait fermenté à la section 2.4.

28. La Turquie, faisant référence à ses observations écrites consignées dans le document CRD 4, a recommandé l'inclusion de l'*ayran*, un produit à base de lait fermenté dont la composition diffère de celle des boissons à base de lait fermenté, notamment par une teneur plus élevée en protéines du lait. Cette délégation a souligné que la production totale d'*ayran* représente une part importante de la production globale de boissons à base de lait fermenté.

29. Le Comité a examiné les recommandations suivantes du groupe de travail :

**Suppression des crochets et adoption d'une teneur minimale de 40 pour cent de lait fermenté**

30. Le Comité a approuvé la suppression des crochets recommandée par le groupe de travail et l'adoption d'une teneur minimale de 40 pour cent de lait fermenté à la section 2.4. L'Allemagne, ainsi que l'Autriche, le Brésil, le Costa Rica, la Suisse et l'Uruguay, étaient d'avis qu'une teneur minimale de 50 pour cent d'ingrédients laitiers était essentielle pour protéger la nature même des produits laitiers (section 2.3 de la *Norme générale pour l'utilisation de termes de laiterie*) et ont donc réitéré leurs réserves concernant une teneur minimale de 40 pour cent de lait fermenté.

**Amendement de la section 7.1.4**

31. Le Comité a examiné l'amendement proposé à la section 7.1.4. Plusieurs délégations étaient d'avis que la nouvelle phrase proposée n'était pas nécessaire car des dispositions sur la déclaration des ingrédients figuraient déjà dans la section 4.2 de la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CODEX STAN 1-1995). Le Comité a fait observer que l'ajout de la phrase avait pour objet d'insister sur le besoin de déclarer l'eau dans la liste des ingrédients et le pourcentage de lait fermenté utilisé.

---

<sup>5</sup> ALINORM 08/31/11 Annexe IV ; CL 2008/23-MMP (Demande d'observations à l'étape 6) ; CX/MMP 10/9/3 Rev (Observations à l'étape 6 de l'Argentine, du Costa Rica, de Cuba, des États-Unis d'Amérique, du Guatemala, de l'Inde, de l'Indonésie, du Japon, de la Malaisie, du Mexique, de la Nouvelle-Zélande, du Paraguay, des Philippines, de la République démocratique populaire lao, de la République dominicaine, de Singapour, de la Thaïlande et de l'Uruguay) ; CX/MMP 10/9/3 Add.1 (Observations de l'Australie, de l'Iran, de la Malaisie et du Vietnam) ; CX/MMP 10/9/3 Add.2 (Observations des Philippines) ; CX/MMP 10/9/3 Add.3 (Document de travail pour la réunion du groupe de travail physique sur le projet d'amendement de la *Norme Codex pour les laits fermentés* (CODEX STAN 243-2003) concernant les boissons à base de lait fermenté) ; CRD 3 (Rapport du groupe de travail physique sur les projets d'amendement de la *Norme Codex pour les laits fermentés* (CODEX STAN 243-2003) concernant les boissons à base de lait fermenté) ; CRD 4 (Observations de l'Égypte, du Kenya, du Mali, du Royaume-Uni et de la Turquie) ; CRD 12 (Observations de l'Iran) ; CRD 15 (Observations de la République de Corée) ; CRD 17 (Observations de l'Iran et de la Turquie).

32. Le Comité n'a pas appuyé la proposition d'une délégation de modifier la nouvelle phrase de sorte que l'exigence de déclaration du pourcentage de lait fermenté ne soit pas obligatoire si les consommateurs ne sont pas induits en erreur et, après quelques échanges de vues, il est convenu de conserver la phrase proposée.

33. Le Comité est par ailleurs convenu de supprimer la deuxième partie de la première phrase car la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées*, mentionnée antérieurement dans la norme, prévoit l'utilisation de noms d'usage courant.

### **Gaz d'emballage et CO<sub>2</sub>**

34. Concernant la proposition de l'Iran d'inclure le dioxyde de carbone (SIN 290) dans la liste des additifs alimentaires pour les boissons à base de lait fermenté, le Comité a noté que son utilisation était technologiquement justifiée en tant qu'agent de carbonatation. Le Comité est donc convenu d'inclure les « agents de carbonatation » dans le tableau répertoriant les catégories fonctionnelles d'additifs alimentaires dont l'utilisation est technologiquement justifiée dans les quatre catégories de boissons à base de lait fermenté et d'ajouter le dioxyde de carbone au niveau des BPF dans la liste des additifs alimentaires.

### **Autres**

35. Le Comité a réexaminé les propositions de l'Iran et de la Turquie concernant l'inclusion d'une phrase à la section 2.4 mentionnant l'*ayran* et le *doogh* en tant qu'exemples de boissons traditionnelles à base de lait fermenté et la modification de la section 3 (Composition) de façon à y inclure les critères de composition spécifiques à ces produits, tels que présentés dans le document CRD 17.

36. Le Comité n'a pas appuyé la proposition d'inclure ces deux exemples à la section 2.4, étant d'avis que cela désavantagerait le grand nombre d'autres boissons traditionnelles à base de lait fermenté (plus de 100) produites dans le monde. Le Comité a en outre noté qu'il était difficile de prévoir les critères de composition spécifiques de ces deux produits à la section 3 (Composition) sans rouvrir le débat sur les critères de composition des laits fermentés.

37. En rappelant la décision prise à sa huitième session de conclure les travaux sur les boissons à base de lait fermenté à la présente session (voir ALINORM 08/31/11, par. 49), le Comité est convenu de ne pas inclure de référence spécifique à l'*ayran* ou au *doogh* dans le projet d'amendement.

38. Le Comité était d'avis que des normes régionales pourraient être élaborées pour ces types de produits.

### **État d'avancement du projet d'amendement de la Norme Codex pour les laits fermentés (CODEX STAN 243-2003) concernant les boissons à base de lait fermenté**

39. Le Comité est convenu de soumettre le projet d'amendement à la 33<sup>e</sup> session de la Commission pour adoption à l'étape 8 et inclusion dans la *Norme Codex pour les laits fermentés* (voir Annexe II), en attendant l'approbation de la section sur l'étiquetage (section 7.1.4) et de la section révisée sur les additifs alimentaires (section 4) par les comités concernés.

### **RAPPORT DU GROUPE DE TRAVAIL PHYSIQUE SUR L'AVANT-PROJET DE NORME POUR LE FROMAGE FONDU (Point 4 de l'ordre du jour)<sup>6</sup>**

40. La Nouvelle-Zélande et la France, coprésidentes du groupe de travail physique, ont présenté le rapport du groupe de travail, qui fait l'objet du document CX/MMP 10/9/4. Elles ont informé le Comité que, malgré de longs débats, le groupe de travail physique n'a pu élaborer un texte correspondant au mandat qui lui avait été confié par la 8<sup>ème</sup> session (voir ALINORM 08/31/11, par. 72).

41. Compte tenu de l'impossibilité de faire avancer l'Avant-projet de Norme pour le fromage fondu, le Comité est convenu d'abandonner ce travail. Le Comité est en outre convenu de recommander à la 33<sup>ème</sup> session de la Commission de révoquer les normes suivantes, périmées et non utilisées par l'industrie :

- Norme générale Codex pour le fromage fondu et le fromage fondu pour tartine (CODEX STAN 286-1978) ;

---

<sup>6</sup> CX/MMP 10/9/4 ; CX/MMP 10/9/4 Add.1 (Observations de l'Union européenne) ; CRD 5 (Observations de l'Égypte, du Kenya, de l'Inde et du Mali)

- Norme générale Codex pour les préparations à base de fromage fondu (CODEX STAN 287-1978) ;  
et
- Norme générale Codex pour le fromage fondu et le fromage fondu pour tartine portant un nom de variété (CODEX STAN 285-1978).

42. La délégation de l'Inde a émis des réserves quant à la décision de révocation de normes Codex existantes pour les produits à base de fromage fondu.

#### **LIMITES MAXIMALES POUR LES EXTRAITS DE ROCOU DANS LES NORMES CODEX POUR LE LAIT ET LES PRODUITS LAITIERS (Point 5 de l'ordre du jour)<sup>7</sup>**

43. Le Comité a rappelé qu'il était convenu, lors de sa session précédente, de recommander l'adoption de teneurs maximales d'extraits de rocou à base de norbixine (SIN 160b ii) dans les normes individuelles pour les fromages afin d'éviter que l'absence de dispositions sur les extraits de rocou dans ces normes n'empêche leur utilisation. Le Comité avait également sollicité des observations concernant les teneurs maximales et leur justification technologique pour examen à la présente session<sup>8</sup>.

44. Le Comité a noté que les réponses à la lettre circulaire CL 2008/2-MMP partie B laissent conclure que les teneurs maximales adoptées font l'objet d'un consensus, et qu'aucune nouvelle proposition n'a été présentée. En conséquence, le Comité est convenu de maintenir les dispositions actuelles concernant les extraits de rocou à base de norbixine (SIN 160b ii) dans les normes adoptées.

#### **AUTRES QUESTIONS ET TRAVAUX FUTURS (Point 6 de l'ordre du jour)**

##### **RAPPORT DU GROUPE DE TRAVAIL FIL/ISO SUR LES MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE DU LAIT ET DES PRODUITS LAITIERS (Point 6a de l'ordre du jour)<sup>9</sup>**

45. L'observateur de la FIL, s'exprimant également au nom de l'ISO, a présenté le rapport du groupe de travail FIL/ISO sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage du lait et des produits laitiers figurant dans le document CX/MMP 10/9/6 et a informé le Comité que ce rapport comportait quatre parties :

- Partie I : un examen des observations soumises en réponse à la lettre circulaire CL 2008/2-MMP-Partie B et des recommandations à cet égard ;
- Partie II : un examen des méthodes devant figurer dans les normes en cours d'élaboration ;
- Partie III : des recommandations concernant la mise à jour des méthodes figurant dans les normes Codex pour le lait et les produits laitiers ; et
- Partie IV : un examen des méthodes AOAC soumises à la huitième session du CCMMP<sup>10</sup>.

46. L'observateur a suggéré que le Comité examine les parties I) et III) ensemble, puis séparément les parties II) et IV).

47. Concernant les parties I et III, l'observateur a expliqué que l'Annexe 1 du document CX/MMP/10/9/6 contenait des mises à jour des méthodes d'analyse et d'échantillonnage du lait et des produits laitiers figurant dans CODEX STAN 234 suite à : i) la révision de ces méthodes par la FIL/ISO ; ii) l'élaboration de nouvelles méthodes FIL/ISO applicables aux dispositions des normes du CCMMP ; iii) la demande de la 31<sup>ème</sup> session du CCMAS de préciser le type de méthode de détermination de la natamycine dans le fromage (et la croûte de fromage), la méthode CLHP étant recommandée comme Type II et la méthode d'absorption moléculaire comme Type III ; et iv) l'analyse FIL/ISO des observations reçues en réponse à la lettre circulaire CL 2008/2-MMP-Partie B.

---

<sup>7</sup> CL 2008/2-MMP Partie B (Demande d'observations et d'informations sur les teneurs maximales d'extraits de rocou à base de bixine (SIN 160b (i)) et de norbixine (SIN 160b (ii)) dans les normes pour les fromages individuels) ; CX/MMP 10/9/5 (Observations de l'Union européenne) ; CRD 10 (Observations de l'Inde et du Kenya).

<sup>8</sup> ALINORM 08/31/11, par. 16

<sup>9</sup> CL 2008/2-MMP Partie B (Demande d'observations et d'informations sur de nouvelles méthodes d'analyse et d'échantillonnage du lait et des produits laitiers) ; CX/MMP 10/9/6 (Rapport du groupe de travail FIL/ISO sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage du lait et des produits laitiers) ; CRD 6 (Observations du Mali, de la Thaïlande et de la FIL)

<sup>10</sup> ALINORM 08/31/11, par. 106

48. L'observateur a attiré l'attention du Comité sur les observations de la FIL/ISO concernant le type de méthode de détermination du sel dans le beurre par ISO 15648/FIL 179 : 2004 et ISO 1738/FIL 12 : 2004, tel que présenté dans le document CRD 6, qui recommande de conserver les types existants pour ces méthodes.

49. L'observateur a également recommandé d'ajouter les mots « de triglycérides » dans le principe relatif à la disposition « Pureté de la matière grasse laitière » pour le beurre, les matières grasses laitières à tartiner et les produits à base de matière grasse laitière.

50. L'observateur a enfin attiré l'attention du Comité sur le manque de cohérence dans la *Norme Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées* (CODEX STAN 234-1999) lorsque plusieurs analyses doivent être effectuées pour déterminer une disposition donnée. Par exemple, la disposition « matière grasse du lait dans l'extrait sec » relative aux « variétés individuelles de fromage » indique uniquement la méthode de détermination de la matière grasse mais pas celle de détermination de l'extrait sec. En revanche, la disposition « humidité du produit dégraissé » relative au « fromage à la crème » répertorie aussi bien la méthode de détermination de l'humidité que la méthode de détermination de la matière grasse totale puis indique, dans le principe, de calculer la disposition à partir de la teneur en matières grasses et de la teneur en humidité.

51. Une question connexe a été soulevée par la Thaïlande dans le document CRD 6 concernant l'évaluation de l'extrait sec dégraissé du lait (ESDL) dans les mélanges de lait écrémé concentré sucré et de graisse végétale et dans les mélanges à faible teneur en matière grasse de lait écrémé concentré sucré et de matière grasse végétale, car ces produits contiennent des sucres ajoutés alors que le principe de calcul ne les prévoit pas. La Thaïlande a également noté qu'il n'est pas évident de savoir quelle méthode utiliser lorsque des sucres autres que du sucrose sont ajoutés.

52. Le Comité a pris note de ces incohérences et, après quelques échanges de vues, a décidé qu'il convenait d'y remédier. Toutefois, compte tenu du temps nécessaire pour réaliser ce travail, le Comité est convenu de conserver le format actuel qui est satisfaisant pour les spécialistes.

### **Annexe 1**

53. Le Comité a décidé d'examiner l'Annexe 1 page par page et a accepté la majorité des modifications proposées. Outre quelques amendements rédactionnels mineurs, le Comité a formulé les observations et conclusions suivantes.

54. Après un long débat, le Comité est convenu que le principe de calcul de l'ESDL dans les produits sucrés pourrait être corrigé en modifiant le libellé comme suit : « Calcul à partir de la teneur totale en extraits secs, de la teneur en matière grasse et de la teneur en sucre », le cas échéant.

55. Le Comité a décidé de supprimer la méthode ISO 1737| FIL 13 : 2008 lorsqu'elle apparaît de manière répétitive pour la détermination de l'ESDL.

56. Concernant les observations de l'Inde au sujet de la modification des types initiaux des méthodes de détermination du sel dans le beurre, décrits à l'Annexe 1 du document CX/MMP 10/9/6, l'observateur a expliqué que : i) l'argument qu'une méthode de Type III est plus souvent utilisée qu'une méthode de Type II n'est pas nécessairement vrai, car dans la pratique les laboratoires utilisent une méthode prescrite par la législation nationale ou par l'industrie, qu'elle soit de Type II ou III. En ce qui concerne le sel dans le beurre, les tests prescrits à l'échelon national ou par l'industrie pourraient utiliser la méthode potentiométrique (ISO 15648/FIL179 : 2004) plutôt que la méthode Mohr (ISO 1738/FIL 12 : 2004) ; ii) le point de virage de la méthode Mohr repose sur un changement de couleur subjectif ; cette méthode est donc moins précise que la méthode potentiométrique, qui détermine avec plus de précision le point de virage à l'aide de différences de pH ( et qui n'est donc pas subjective). Par ailleurs, la méthode potentiométrique présente l'avantage d'être facilement automatisée (meilleur rendement), ce qui n'est pas le cas de la méthode Mohr. L'observateur a souligné qu'il s'agit-là d'une considération importante dans le contexte de la sélection de méthodes d'analyse, comme le mentionne le Manuel de procédure.

57. Le Comité est convenu d'ajouter les mots « de triglycérides » dans le principe relatif à la disposition « Pureté de la matière grasse laitière » pour le beurre, les matières grasses laitières à tartiner et les produits à base de matière grasse laitière respectivement, comme proposé par la FIL (*voir* par. 49).

58. Le Comité a adopté la Partie B « Méthodes d'échantillonnage par ordre alphabétique de catégories et de noms de produits » comme proposé dans le document CX/MMP 10/9/6.

## **Annexe 2**

59. Le Comité a décidé de supprimer les méthodes proposées pour les normes sur le fromage fondu car la révocation de ces normes a été suggérée (*voir par.* 41).

## **Annexe 3**

60. Le Comité a longuement débattu des utilisations proposées des méthodes AOAC utilisées pour déterminer les dispositions dans les normes pour le lait et les produits laitiers. Certaines délégations étaient d'avis que ces méthodes étaient utilisées couramment et traditionnellement dans diverses régions du monde et elles ont appuyé leur inclusion dans la norme CODEX STAN 234-1999. D'autres délégations étaient d'avis que l'on devrait accorder la préférence aux méthodes élaborées à l'échelon international et aux méthodes FIL/ISO actualisées.

61. Le Comité a examiné les méthodes AOAC proposées, répertoriées à l'Annexe 3 du document CX/MMP 10/9/6, et est convenu:

- D'inclure toutes les méthodes AOAC équivalentes aux méthodes FIL/ISO.
- De ne pas inclure les méthodes AOAC proposées pour le Type I en l'absence de données chiffrées précises, ou lorsqu'elles sont périmées ou non équivalentes à des méthodes FIL/ISO ; et
- D'inclure, en les séparant des méthodes FIL/ISO, plusieurs méthodes AOAC proposées pour le Type III en l'absence de méthodes FIL/ISO, et pour le Type IV en l'absence de données chiffrées précises ou lorsqu'elles ne sont pas équivalentes à des méthodes FIL/ISO.

## **Etat d'avancement des méthodes d'analyse et d'échantillonnage du lait et des produits laitiers**

62. Le Comité est convenu de soumettre la liste actualisée des méthodes d'analyse et d'échantillonnage du lait et des produits laitiers, y compris les méthodes de l'AOAC, à la 33<sup>ème</sup> session de la Commission pour adoption, sous réserve qu'elles soient approuvées par le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (*voir* Annexe III).

## **PRÉSENTATION INCOHÉRENTE DES DISPOSITIONS SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES DANS LES NORMES CODEX POUR LE LAIT ET LES PRODUITS LAITIERS (Point 6b de l'ordre du jour)<sup>11</sup>**

63. Prenant la parole en sa qualité de présidente du groupe de travail intrasession, la délégation de la Nouvelle-Zélande a présenté le rapport de ce groupe portant sur la présentation incohérente des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes Codex pour le lait et les produits laitiers (tel que repris dans le document CRD 19). Elle a indiqué que, conformément au mandat que lui avait confié le Comité (*voir par.* 7), elle a examiné les listes d'additifs alimentaires figurant dans 29 normes pour le lait et les produits laitiers, décrites dans le document CX/MMP 10/9/2 Add.1, et comparé ces listes à celle figurant dans le document *Noms de catégorie et Système international de numérotation* (CAC/GL 36-1989) du Codex afin de mettre en lumière les incohérences rédactionnelles. Le groupe de travail n'a pas pris en compte les dispositions sur les additifs alimentaires des normes Codex STAN 285-1978, STAN 286-1978 et STAN 287-1978, étant donné la décision du Comité de recommander la révocation de ces trois normes pour les fromages fondus (*voir par.* 41). Par ailleurs, les *Normes pour le fromage extra-dur à râper* (CODEX STAN 278-1978) et pour *les produits à tartiner gras et les mélanges de produits à tartiner* (CODEX STAN 256-2007) n'ont pas été prises en compte puisque la première ne contient pas de section sur les additifs et que la seconde sort du cadre du mandat établi par le Comité.

64. Son travail d'examen des listes d'additifs alimentaires a conduit le groupe de travail à cerner les incohérences particulières de la Partie 3 du document CX/MMP 10/9/2 Add. 1.

---

<sup>11</sup> CX/MMP 10/9/7 ; CX/MMP 10/9/2 par. 16-17 ; CX/MMP 10/9/2 Add.1 (Examen des incohérences dans les noms des additifs alimentaires dans les normes pour le lait et les produits laitiers et ceux de la nomenclature SIN — en anglais seulement) ; CRD 7 (Commentaires de l'Union européenne, de l'Inde, du Kenya, du Mali et de la FIL — en anglais seulement) ; CRD 19 (Rapport du Groupe de travail intrasession sur la présentation incohérente des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes Codex pour le lait et les produits laitiers — en anglais seulement).

65. Le Comité a souscrit aux modifications proposées par le groupe de travail et figurant dans l'Annexe 1 du document CRD 19, et est convenu, par souci de clarté, de réinsérer dans les tableaux des segments de texte sur les additifs alimentaires — par exemple : « pour le traitement en surface/croûte seulement » — qui avaient été déplacés vers les notes de bas de page.

66. Le Comité a noté que les teneurs maximales en nitrate de sodium (SIN 251) et en nitrate de potassium (SIN 252) sont fixées à 37 mg/kg dans les Normes pour le *Cheddar* (CODEX STAN 263-1966) et pour le *Danbo* (CODEX STAN 264-1966), alors qu'elles s'établissent à 35 mg/kg dans les Normes pour l'*Édam* (CODEX STAN 265-1966), le *Gouda* (CODEX STAN 266-1966), le *Havarti* (CODEX STAN 267-1966), le *Samsö* (CODEX STAN 268-1966), le *Tilsiter* (CODEX STAN 270-1968), le *Saint-Paulin* (CODEX STAN 271-1968), l'*Emmental* (CODEX STAN 269-1967) et le *Provolone* (CODEX STAN 272-1968). Il a indiqué que cette incohérence découle d'une différence dans la méthode employée pour les arrondis lors de la conversion des teneurs maximales de « nitrate de sodium » en « ions nitrate ». Pour assurer la cohérence de toutes ces normes individuelles pour les fromages, le Comité est convenu de rétablir à 35 mg/kg les teneurs maximales en nitrates de sodium et de potassium prescrites dans les Normes pour le *Cheddar* et le *Danbo*.

67. S'agissant des incohérences de fond relevées par le groupe de travail, le Comité est convenu de ce qui suit :

### **Groupes d'additifs figurant dans certaines normes sur les produits laitiers**

68. Le Comité a noté que les listes d'additifs alimentaires qui figurent dans un certain nombre de normes — par exemple, *Norme pour les laits en poudre et la crème en poudre* (CODEX STAN 207-1999) et *Norme de groupe pour les fromages non affinés, y compris les fromages frais* (STAN 221-2001) — contiennent des groupes d'additifs (nom et nomenclature SIN) dont certains n'ont pas été évalués par le JECFA — par exemple, les citrates de sodium (SIN 331) qui comprennent le citrate disodique monohydrogéné (SIN 331 (ii)).

69. Le Comité a noté que le Groupe de travail n'a pas pris en compte ce type d'incohérence qui sort du cadre de son mandat et qui aurait exigé une révision de la liste des additifs alimentaires. Il a également noté que le document CAC/GL 36-1989 comprend également des additifs alimentaires qui n'ont pas été évalués par le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA) et qui ne peuvent donc pas être utilisés dans les normes Codex.

70. Compte tenu du temps énorme qu'il faudrait consacrer à la correction de ces incohérences et étant donné que seuls des additifs alimentaires dont le JECFA a évalué la sécurité peuvent être utilisés, le Comité est convenu de conserver en l'état la liste des additifs alimentaires, aucune solution viable n'étant envisageable pour le moment.

### **Incohérences des catégories fonctionnelles**

71. Le Comité a noté que le gluconate de sodium (SIN 576) repris dans la *Norme de groupe pour les fromages non affinés, y compris les fromages frais* (CODEX STAN 221-2001) est considéré comme un stabilisant/épaississant et que cette fonction technologique n'est pas mentionnée dans le document CAC/GL 36-1989 pour cette substance. En conséquence, le Comité est convenu de demander au Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA) d'envisager l'inclusion de cette fonction pour le gluconate de sodium (SIN 576).

### **Description erronée d'un additif dans le document CAC/GL 36-1989**

72. Le Comité a noté que dans la version anglaise du document CAC/GL 36-1989 disponible sur le site web du Codex, le numéro SIN 1414 est attribué par erreur à l'hydroxypropyl amidon au lieu du phosphate de diamidon acétylé. Le Comité est donc convenu de demander au Secrétariat du Codex de corriger cette erreur.

### **Mention d'une catégorie fonctionnelle ne figurant pas dans le document CAC/GL 36-1989**

73. Le Comité a noté que la *Norme pour la caséine alimentaire et produits dérivés* (CODEX STAN 290-1995) comprend une catégorie fonctionnelle « agents neutralisants » qui ne figure pas dans le document CAC/GL 36-1989. Or, comme la catégorie fonctionnelle « régulateurs d'acidité » poursuit des objectifs technologiques semblables — par exemple, alcali, base, tampon, agent d'ajustement du pH — le Comité est convenu de supprimer la catégorie « agents neutralisants » et de transférer tous les additifs alimentaires associés à cette catégorie fonctionnelle dans celle des « régulateurs d'acidité ». Le Comité est en outre convenu de demander au CCFA d'envisager l'ajout de la catégorie fonctionnelle « régulateurs d'acidité » pour les carbonates de calcium (SIN 170), par souci de cohérence.

### **Etat d'avancement des listes d'additifs alimentaires figurant dans les normes pour le lait et les produits laitiers**

74. Le Comité est convenu de transmettre les listes révisées d'additifs alimentaires à la 33<sup>ème</sup> session de la Commission pour adoption, sous réserve de l'adoption des dispositions pertinentes par le CCFA (*voir* Annexe IV).

### **Demande de la 40<sup>ème</sup> session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires**

75. En réponse à une demande formulée par la 40<sup>ème</sup> session du CCFA de préciser le type de lycopène sur lequel repose la limite maximale pour les lycopenes (500 mg/kg) de la *Norme pour les laits fermentés* ainsi que les justifications techniques de cette limite (ALINORM 09/31/12, par. 47), le Comité est convenu de répondre au CCFA que :

- Les types de lycopène comprennent : le lycopène (synthétique) (SIN 160d (i)); le lycopène (tomate) (SIN 160d (ii)); et le lycopène (*Blakeslea trispora*) (SIN 160d (iii)) ; et
- La justification technique de cette limite est d'assurer une définition cohérente de la couleur des laits fermentés aromatisés et des boissons aromatisées à base de lait fermenté.

76. L'Union européenne, appuyée par la Suisse, a réitéré sa vive opposition à la concentration maximale proposée de lycopène à 500 mg/kg ; elle a mis l'accent sur le fait qu'une telle concentration ne se justifiait pas au plan technologique ; elle a insisté sur ses préoccupations quant à la sécurité sanitaire de l'utilisation de lycopenes à des concentrations si élevées et souligné qu'une précision du JECFA serait utile.

### **COHÉRENCE ENTRE LE MODÈLE DE CERTIFICAT D'EXPORTATION POUR LE LAIT ET LES PRODUITS LAITIERS (CAC/GL 67-2008) ET LE MODÈLE GÉNÉRIQUE DE CERTIFICAT OFFICIEL (ANNEXE DES DIRECTIVES POUR LA CONCEPTION, L'ÉTABLISSEMENT, LA DÉLIVRANCE ET L'UTILISATION DES CERTIFICATS OFFICIELS GÉNÉRIQUES (CAC/GL 38-2001)) (Point 6c) de l'ordre du jour<sup>12</sup>**

77. La Nouvelle-Zélande a présenté le document CX/MMP 10/9/8 et informé le Comité qu'une comparaison entre le *Modèle de certificat d'exportation pour le lait et les produits laitiers* (CAC/GL 67-2008) et le *Modèle générique de certificat officiel* avait révélé plusieurs différences. La délégation a fait observer que l'harmonisation de ces deux modèles nécessiterait l'élimination de ces différences en procédant à une révision approfondie du *Modèle de certificat d'exportation pour le lait et les produits laitiers*. La délégation a toutefois recommandé que le Comité s'interroge tout d'abord sur le besoin de conserver un modèle de certificat spécifique pour le lait et les produits laitiers compte tenu de l'adoption du *Modèle générique de certificat officiel*.

<sup>12</sup> CX/MMP 10/9/8 ; CX/MMP 10/9/2 par. 12 et 13 ; CRD 8 (Observations de l'Argentine, de l'Égypte, du Mali, des Philippines et de la FIL) ; CRD 11 (Observations de l'Inde et du Kenya) ; CRD 13 (Observations de l'Argentine et du Mali – Version anglaise uniquement) ; CRD 16 (Projet de modèle de certificat pour le lait et les produits laitiers) ; CRD 16 (Rev) (Projet révisé de modèle de certificat pour le lait et les produits laitiers).

78. Plusieurs délégations étaient d'avis que le *Modèle de certificat d'exportation pour le lait et les produits laitiers* avait été élaboré par le CCMMP suite à de longs débats et qu'il fournissait des informations utiles sur les particularités du commerce des produits laitiers. Elles ont donc recommandé d'harmoniser ce certificat avec le *Modèle générique de certificat officiel*<sup>13</sup>, ainsi que l'avait également recommandé la Commission du Codex Alimentarius.

79. D'autres délégations étaient d'avis que le *Modèle de certificat d'exportation pour le lait et les produits laitiers* devrait être révoqué et que des orientations spécifiques concernant le lait et les produits laitiers devraient être élaborées en vue de leur inclusion dans le *Modèle générique de certificat officiel*.

80. Après quelques échanges de vues, le Comité est convenu de conserver le *Modèle de certificat d'exportation pour le lait et les produits laitiers*, de l'aligner sur le *Modèle générique de certificat officiel* et de centrer le débat sur les propositions préparées par la FIL (CRD 16 et CRD 16 (Rev)).

81. Le Comité a généralement souscrit aux modifications proposées dans les documents CRD 16 et CRD 16 (Rev) et, outre quelques commentaires rédactionnels, a formulé les observations et décisions suivantes.

### **Introduction et champ d'application**

82. Le Comité a décidé d'ajouter une phrase pour préciser que le modèle de certificat devrait être lu conjointement avec les *Directives Codex pour la conception, l'établissement, la délivrance et l'utilisation de certificats officiels génériques* (CAC/GL 38-2001).

83. Le Comité a décidé de placer le point « Champ d'application » immédiatement après « l'Introduction ».

### **Utilisation du modèle de certificat d'exportation pour le lait et les produits laitiers**

84. Le Comité a décidé d'adopter la numérotation utilisée dans CAC/GL 38-2001. Le texte a donc été amendé et réorganisé par souci de cohérence avec le *Modèle générique de certificat officiel*.

### **Identification des produits alimentaires**

85. Le Comité a décidé de supprimer les mots : i) « espèces », inutile et déjà couvert par le « nom de l'aliment » ; et ii) « abattoir », inapproprié dans le cas du lait et des produits laitiers.

### **Nom du produit**

86. Le Comité a modifié la première phrase pour préciser que le nom du produit devrait cadrer avec le nom de l'aliment et le nom commercial (le cas échéant), tel qu'il figure sur l'étiquette, sans pour autant répéter toutes les informations figurant sur l'étiquette.

### **Type d'emballage**

87. Le Comité a supprimé la référence à la « Recommandation No. 21 du Centre des Nations Unies pour la facilitation du commerce et les transactions électroniques » pour permettre une utilisation plus souple du certificat tout en reconnaissant que l'utilisation de cette recommandation n'était pas une pratique courante lors de la certification du lait et des produits laitiers.

### **Pays d'expédition**

88. Le Comité a noté que le *Modèle générique de certificat officiel* utilisait le terme « pays » alors que le terme « pays d'expédition » figurait dans les autres textes élaborés par le Comité sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires (CCFICS) et dans le *Modèle de certificat d'exportation pour le lait et les produits laitiers* et que les deux notes explicatives étaient fort semblables. Le Comité a noté que la note explicative préalablement élaborée par le CCMMP et utilisée dans le *Modèle de certificat d'exportation pour le lait et les produits laitiers* précisait clairement que l'autorité compétente en matière de certification était fondamentalement responsable de « vérifier et de certifier la conformité entre les produits et les attestations » alors que ce concept était uniquement implicite dans l'explication donnée par le CCFICS pour « pays ». Après quelques échanges de vues, le Comité a décidé de conserver la référence à « pays d'expédition », tel que défini dans le document CAC/GL 67-2008, plutôt que d'utiliser le terme « pays ».

---

<sup>13</sup> ALINORM 09/32/REP, par. 12.

**Pays d'origine**

89. Le Comité a noté que le *Modèle générique de certificat officiel* définissait le pays d'origine comme « pays dans lequel les produits ont été produits, fabriqués ou emballés » tandis que l'Organisation mondiale des douanes et la *Norme générale du Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CODEX STAN 1-1985) définissait le pays d'origine comme le pays où la dernière « transformation substantielle ou une transformation qui en change la nature » a été effectuée. Le Comité a donc décidé de supprimer l'« emballage » de la note explicative car il ne constitue pas une « transformation substantielle » dans le cas du lait et des produits laitiers. La note explicative amendée stipule : « Pays d'origine : Le cas échéant, nom du pays dans lequel les produits ont été produits ou fabriqués ».

**Pays de destination**

90. Le Comité a décidé d'ajouter le « pays de destination » dans la note de bas de page sur les codes pays de l'ISO à deux lettres, identique à celle figurant pour le « pays d'origine ».

**Attestation**

91. Le Comité a décidé d'ajouter un texte explicatif sur l'attestation, comme proposé dans le document CRD 16 (Rev) et de modifier le libellé de la première phrase.

**Logotype/En-tête**

92. Le Comité a noté que les cases « pays d'expédition », « nom du produit », « nature du produit », « date de fabrication » et « date de durabilité minimale » et « attestation » étaient spécifiques au lait et aux produits laitiers. Il a donc jugé que leur inclusion dans le *Modèle de certificat d'exportation pour le lait et les produits laitiers* était justifiée malgré leur absence dans le *Modèle générique de certificat officiel*.

93. Le Comité a décidé d'ajouter la note de bas de page « Quand demandé par le pays importateur » pour la case « Date de fabrication » et la note de bas de page « Quand demandé par le pays importateur comme indiqué dans la section 4.7.1 de la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* » pour la case « Date de durabilité minimale ».

94. À l'issue des débats sur ce point de l'ordre du jour, le Comité a recommandé que le CCFICS tienne compte des particularités du *Modèle de certificat d'exportation pour le lait et les produits laitiers* lors de toute révision ultérieure du *Modèle générique de certificat officiel* (Annexe des *Directives pour la conception, l'établissement, la délivrance et l'utilisation des certificats officiels génériques* (CAC/GL 38-2001)). La révocation du *Modèle de certificat d'exportation pour le lait et les produits laitiers* pourrait être envisagée lorsque ces révisions auront été réalisées et que les particularités du lait et des produits laitiers auront été dûment prises en compte.

**État d'avancement du *Modèle de certificat d'exportation pour le lait et les produits laitiers* (CAC/GL 67-2008)**

95. Le Comité est convenu de soumettre le *Modèle de certificat d'exportation pour le lait et les produits laitiers* (CAC/GL 67-2008) à la 33<sup>ème</sup> session de la Commission pour adoption finale (voir Annexe V).

**AUTRES QUESTIONS****Nouveaux travaux proposés par l'Égypte sur l'élaboration d'une norme pour le fromage tendre fait d'un mélange de lait et d'huile/de graisse végétale et d'une norme pour le fromage fondu et le fromage fondu pour tartine fait d'un mélange de fromage et d'huile/de graisse végétale<sup>14</sup>**

96. L'Égypte a décrit brièvement les nouveaux travaux proposés et qui étaient présentés dans le document CRD 9. Elle a expliqué que le fromage tendre préparé à partir d'un mélange de lait et d'huile/de graisse végétale est fabriqué en grandes quantités en Égypte et exporté dans de nombreux pays. Il lui paraissait donc très important d'élaborer des normes internationales pour ces types de produits afin de protéger le consommateur et de faciliter le commerce. La délégation a ajouté que les nouveaux travaux proposés étaient conformes aux Critères régissant l'établissement des priorités des travaux et qu'ils répondaient aux buts et objectifs du Plan stratégique 2008-2013 de la Commission du Codex Alimentarius. L'Égypte a retiré sa proposition d'entreprendre des nouveaux travaux sur l'élaboration d'une norme pour le fromage fondu et le fromage fondu pour tartine fait d'un mélange de fromage et d'huile/de graisse végétale compte tenu de la décision du Comité de révoquer les normes sur le fromage fondu (*voir par. 41*).

97. Cette proposition n'ayant bénéficié d'aucun appui, le Comité est convenu de ne pas entreprendre de nouveaux travaux sur l'élaboration de ces normes.

**Amendement de la Norme Codex pour les laits fermentés (CODEX STAN 243-2003)<sup>15</sup>**

98. En présentant cette question, la Turquie a rappelé que les dispositions concernant le yaourt avaient été intégrées dans la *Norme pour les laits fermentés* (CODEX STAN 243-2003) en 2003 et que depuis, beaucoup de pays avaient affiché une tendance à la hausse de la consommation de produits naturels et exempts d'additifs comme le yaourt. La délégation a noté que le yaourt était un des produits de lait fermenté les plus vendus dans le monde, et a suggéré d'amender la *Norme pour les laits fermentés* afin d'y inclure différents types de yaourt tels que le yaourt sans additif et à teneur plus élevée en protéines et en extrait sec nécessaires pour maintenir la structure du yaourt ferme. La délégation a ajouté qu'une norme internationale assurerait l'application de pratiques commerciales loyales à l'échelle internationale et l'harmonisation des normes nationales. Elle a donc proposé d'entreprendre un nouveau travail de révision de la *Norme pour les laits fermentés* (CODEX STAN 243-2003).

99. Cette proposition n'ayant bénéficié d'aucun appui, le Comité est convenu de ne pas entreprendre de nouveaux travaux de révision de la *Norme Codex pour les laits fermentés*.

100. Le Comité était d'avis que l'élaboration de normes régionales pour ces types de produits pouvait être envisagée.

**Examen de la section contaminants des normes pour le lait et les produits laitiers<sup>16</sup>**

101. L'observateur de la FIL a rappelé que la 32<sup>ème</sup> session de la Commission était convenue de remplacer les dispositions sur les contaminants (pesticides compris) de toutes les normes du Codex par les dispositions normalisées qui figurent dans le Manuel de procédure et de renvoyer la question aux comités compétents si des questions techniques en résultaient et exigeaient plus que des changements de forme dans la section sur les contaminants. L'observateur jugeait que le libellé adopté par la Commission pour les dispositions sur les contaminants risquait de ne pas s'appliquer au lait et aux produits laitiers.

102. Le Comité a examiné la proposition de la FIL présentée dans le document CRD 2.

103. La Thaïlande a émis l'opinion que tous les contaminants figurant dans les deux paragraphes de la section 5 devraient faire référence au « produit ».

104. Le Comité a pris note des changements apportés récemment aux procédures adoptées par le Comité du Codex sur les résidus de pesticides (CCPR) pour le calcul des concentrations maximales de résidus de pesticides qui pourraient s'appliquer au lait entier et à la matière grasse laitière.

---

<sup>14</sup> CRD 9 (Préparé par l'Égypte)

<sup>15</sup> CRD 4 (Préparé par la Turquie)

<sup>16</sup> CRD 2 (Préparé par la FIL)

105. Après quelques échanges de vue, le Comité est convenu de soumettre le texte qui suit à la 33<sup>ème</sup> session de la Commission aux fins d'adoption et d'inclusion dans les Normes pour le lait et les produits laitiers, sous réserve de l'approbation des comités du Codex pertinents.

**À inclure dans la section 5 des normes pour les produits laitiers :**

*Les produits visés par les dispositions de la présente norme doivent être conformes aux limites maximales de contaminants prescrites pour ces produits dans la Norme générale du Codex pour les contaminants et les toxines dans les aliments (CODEX STAN 193-1995).*

*Le lait utilisé pour la fabrication des produits visés par les dispositions de la présente norme doit être conforme aux limites maximales de contaminants et de toxines prescrites pour le lait dans la Norme générale du Codex pour les contaminants et les toxines dans les aliments (CODEX STAN 193-1995) ainsi qu'aux limites maximales de résidus de médicaments vétérinaires ou de pesticides prescrites pour le lait par le CAC.*

**À inclure dans la section 5 des normes CODEX STAN 250-2006, 251-2006 et 252-2006 :**

*Les produits visés par les dispositions de la présente norme doivent être conformes aux limites maximales prescrites pour les contaminants dans ces produits par la Norme générale du Codex pour les contaminants et les toxines dans les aliments (CODEX STAN 193-1995).*

*Le lait utilisé pour la fabrication des produits visés par les dispositions de la présente norme doit être conforme aux limites maximales de contaminants et de toxines prescrites pour le lait dans la Norme générale du Codex pour les contaminants et les toxines dans les aliments (CODEX STAN 193-1995) ainsi qu'aux limites maximales de résidus de médicaments vétérinaires ou de pesticides prescrites pour le lait par le CAC.*

*Les huiles/grasses végétales utilisés pour la fabrication des produits visés par les dispositions de la présente norme doivent être conformes aux limites maximales de contaminants et de toxines prescrites pour les huiles/grasses dans la Norme générale du Codex pour les contaminants et les toxines dans les aliments (CODEX STAN 193-1995) ainsi qu'aux limites maximales de résidus de pesticides prescrites pour les huiles/grasses par le CAC.*

106. La délégation de la Thaïlande a émis des réserves quant à cette décision.

**Révision des Directives concernant l'incertitude de mesure (CAC/GL 50-2004)<sup>17</sup>**

107. Faisant référence à l'avant-projet de directives révisées sur l'incertitude de mesure en cours d'élaboration dans le cadre des travaux du Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (CCMAS), l'observateur de la FIL a fait part de préoccupations quant à cette révision car, de l'avis de la FIL, l'approche en cours d'examen compromettrait l'un des objectifs du Codex, à savoir d'assurer des pratiques loyales dans le commerce des denrées alimentaires. De l'avis de la FIL, la méthode d'évaluation fondée sur un échantillon unique risquait d'accroître la probabilité de rejet de lots conformes d'une part et de l'approbation de lots non conformes d'autre part. Le problème se pose en particulier pour le commerce des produits laitiers puisque le taux d'erreur découlant de l'utilisation de plusieurs méthodes d'analyse pour les critères de composition des produits laitiers est significatif, comparativement au taux d'erreur global.

108. L'observateur a ajouté que la proposition de procédure d'acceptation des produits fondée sur l'approche de l'incertitude de mesure, actuellement examinée par le CCMAS, présentait un risque accru de décisions incorrectes concernant la conformité des lots aux spécifications de produit du Codex. En conséquence, la FIL a proposé au Comité de saisir le CCMAS des préoccupations du CCMMP à cet égard.

109. Certaines délégations ont souscrit à cette proposition. Ainsi, après quelques échanges de vue, le Comité est convenu de transmettre au CCMAS les recommandations suivantes :

- Les plans d'échantillonnage devraient s'appuyer sur des principes statistiques valides permettant de répondre aux exigences d'un commerce international équitable du lait et des produits laitiers ; et
- L'approche de l'évaluation des produits fondée sur l'incertitude de mesure devrait prendre en compte l'ensemble des particularités du lait et des produits laitiers.

---

<sup>17</sup> CRD 18 (Préparé par la FIL).

**DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION (Point 7 de l'ordre du jour)**

110. Le Comité a noté que les travaux que lui avait confiés la Commission sont désormais achevés et il est donc convenu de proposer à la 33<sup>ème</sup> session de la Commission d'ajourner le Comité *sine die*, jusqu'à ce que la Commission décide d'entreprendre de nouveaux travaux.

111. Le Comité a noté qu'après cet ajournement, les travaux portant sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires pour le lait et les produits laitiers se poursuivraient au sein du Comité sur les additifs alimentaires.

## ÉTAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX

Objet	Étape	Mesures à prendre par:	Document de référence (ALINORM 10/33/11)
Avant-projet d'amendement de la norme Codex pour les laits fermentés (CODEX STAN 243-2003) concernant les boissons à base de lait fermenté	8	33 <sup>ème</sup> CAC	Par. 39 et Annexe II
Avant-projet de norme pour les fromages fondus	abandonné	33 <sup>ème</sup> CAC	Par. 72
Méthodes d'analyse et d'échantillonnage devant figurer dans les normes pour le lait et les produits laitiers, y compris les normes AOAC	-	33 <sup>ème</sup> CAC	Par. 62 et Annexe III
Listes révisées d'additifs alimentaires figurant dans les normes pour le lait et les produits laitiers	-	33 <sup>ème</sup> CAC	Par. 74 et Annexe IV
Modèle révisé de certificat d'exportation pour le lait et les produits laitiers (CAC/GL 67-2008)	-	33 <sup>ème</sup> CAC	Par. 95 et Annexe V

**Annexe I**

**LIST OF PARTICIPANTS  
LISTE DES PARTICIPANTS  
LISTA DE PARTICIPANTES**

**Chairperson:** Dr Steve HATHAWAY  
**Président:** New Zealand Food Safety Authority  
**Presidente:** PO Box 2835 Wellington  
 NEW ZEALAND  
 Tel: +64 4 8942519  
 Fax: +64 4 894 2530  
 Email: [steve.hathaway@nzfsa.govt.nz](mailto:steve.hathaway@nzfsa.govt.nz)

**AUSTRALIA - AUSTRALIE**

Slava ZEMAN  
 Manager Europe North Asia Section  
 Export Standards Branch  
 Food Division  
 Biosecurity Services Group  
 Department of Agriculture, Fisheries and Forestry  
 GPO Box 858  
 Canberra ACT 2601  
 AUSTRALIA  
 Tel: +61 2 62725027  
 Fax: +61 2 62724389  
 Email: [slava.zeman@aqis.gov.au](mailto:slava.zeman@aqis.gov.au)

Dennis THOMAS  
 Principal Food Technologist  
 Food Standards Australia New Zealand  
 PO Box 7186  
 Canberra BC  
 ACT 2610  
 AUSTRALIA  
 Tel: +61 2 62712222  
 Fax: +61 2 62712278  
 Email: [dennis.thomas@foodstandards.gov.au](mailto:dennis.thomas@foodstandards.gov.au)

Carol BATE  
 Regulatory Manager Australia  
 Fonterra Australia Pty Ltd  
 327 Ferntree Gully Road  
 Mt Waverley  
 Victoria 3149  
 AUSTRALIA  
 Tel: +61 3 85411588  
 Fax: +61 3 85411462  
 Email: [carol.bate@fonterra.com](mailto:carol.bate@fonterra.com)

Karen ARMITAGE  
 Manager, Supply Chain Regulatory Affairs  
 Dairy Australia  
 Level 5 IBM Tower  
 60 City Road  
 Southbank, Victoria 3006  
 AUSTRALIA  
 Tel: +61 3 96943723  
 Fax: +613 96943833  
 Email: [karmitage@dairyaustralia.com.au](mailto:karmitage@dairyaustralia.com.au)

**AUSTRIA - AUTRICHE**

Karl SCHOBER  
 Deputy Head of Division  
 Federal Ministry of Agriculture, Forestry,  
 Environment and Water Management  
 A-1012 Vienna  
 Stubenring 12  
 AUSTRIA  
 Tel: +431 711002844  
 Fax: +431 711002972  
 Email: [karl.schober@lebensministerium.at](mailto:karl.schober@lebensministerium.at)

**BRAZIL – BRÉSIL - BRASIL**

Luciana MENEGHETTI DOS SANTOS MARASCHIN  
 Head of Dairy Products Inspection Division  
 Ministry of Agriculture, Livestock & Food Supply/Inspection  
 Department of Inspection of Animal Origin Products/Dairy  
 Products Inspection Division  
 Esplanada dos Ministerios, Bloco "D", Ed. Anexo "A"-4 o  
 Ander-Sala 438/70043-900-Brasilia  
 BRAZIL  
 Tel: +55 61 32182192  
 Fax: +55 61 32182672  
 Email: [Luciana.meneghetti@agricultura.gov.br](mailto:Luciana.meneghetti@agricultura.gov.br)

Mayara SOUZA PINTO  
 Official Veterinary  
 Ministry of Agriculture, Livestock & Food Supply/Inspection  
 Department of Inspection of Animal Origin Products/Dairy  
 Products Inspection Division  
 Esplanada dos Ministerios, Bloco "D", Ed. Anexo "A"-4 o  
 Ander-Sala 444/70043-900-Brasilia  
 BRAZIL  
 Tel: +55 61 32182192  
 Fax: +55 61 32182672  
 Email: [mayara.pinto@agricultura.gov.br](mailto:mayara.pinto@agricultura.gov.br)

Carla SUSANA RODRIGUES  
 Official Veterinary  
 Ministry of Agriculture, Livestock & Food Supply/Inspection  
 Department of Inspection of Animal Origin Products/Dairy  
 Products Inspection Division  
 Esplanada dos Ministerios, Bloco "D", Ed. Anexo "A"-4°  
 Ander-Sala 444/70043-900-Brasilia  
 BRAZIL  
 Tel: +55 61 32182192  
 Fax: +55 61 32182672  
 Email: [Carla.rodrigues@agricultura.gov.br](mailto:Carla.rodrigues@agricultura.gov.br)

#### **CANADA - CANADÁ**

Gail DANIELS  
 Chief Dairy Program  
 Canadian Food Inspection Agency  
 1400 Merivale Road  
 Tower 1, Floor 4  
 Ottawa, Ontario  
 K1A 0Y9  
 CANADA  
 Tel: +613 773 6214  
 Fax: +613 773 6282  
 Email: [gail.daniels@inspection.gc.ca](mailto:gail.daniels@inspection.gc.ca)

Kathy TWARDER  
 National Manager  
 Consumer Protection Division  
 Canadian Food Inspection Agency  
 1400 Merivale Road  
 Tower 2, Floor 6  
 Ottawa, Ontario  
 K1A 0Y9  
 CANADA  
 Tel: +613 7735489  
 Fax: +613 7735603  
 Email: [kathy.twarder@inspection.gc.ca](mailto:kathy.twarder@inspection.gc.ca)

Donald SNYDER  
 Chair, Dairy Technical Committee  
 Dairy Processors Association of Canada  
 76 Margaret Ave. N.  
 Waterloo, Ontario  
 N2J 3P9  
 CANADA  
 Tel: +519 8556968  
 Fax: +519 8856968  
 Email: [dknyder@kw.igs.net](mailto:dknyder@kw.igs.net)

#### **COSTA RICA**

Silvia JOHANNA  
 Nino Villamizar  
 Medico Veterinario  
 Ministerio de Agribultura y Ganaderia-Servicio Nacional de  
 Salud Animal (SENASA)  
 903-1260  
 San Jose de Costa Rica  
 COSTA RICA  
 Tel: +506 22608648/88283356  
 Email: [snino@senasa.go.cr](mailto:snino@senasa.go.cr)

Marco Antonio AGUILAR BOGANTES  
 Licenciado en Tecnologia de Alimentos  
 Asesor Technico  
 179-4060 Alajuela  
 COSTA RICA  
 Tel: +506 24373400  
 Fax: +506 24373410

#### **DENMARK – DANEMARK - DINAMARCA**

Stinne von Seelen HAVN  
 Head of Section  
 The Danish Veterinary and Food Administration  
 Mørkhøj Bygade 19  
 DK-2860 Søborg  
 DENMARK  
 Tel: +45 33 956224  
 Fax: +45 33 956001  
 Email: [svsh@fvst.dk](mailto:svsh@fvst.dk)

Jørgen HALD  
 Food Quality Director  
 Danish Agriculture and Food Council  
 Frederiks Alle 22  
 DK-8000 Aarhus C  
 DENMARK  
 Email: [jhc@lf.dk](mailto:jhc@lf.dk)

#### **EGYPT – ÉGYPTE - EGIPTO**

Mohamed ABD EL-SALAM  
 Professor of Dairy Products  
 National Research Centre  
 Dairy Department  
 National Research Centre  
 El-Behoth St, Dokki, Cairo  
 EGYPT  
 Tel: +201 23502030  
 Fax: +202 33370931  
 Email: [mo\\_salam38@yahoo.com](mailto:mo_salam38@yahoo.com)

Tarek EL-HOUBY  
 R&D Director  
 Nile Company For Food Industries  
 Kombera, Imbaba – Giza  
 EGYPT  
 Tel: +202 38900401-6  
 Fax: +202 38900408-9  
 Email: [tarekelhouby@enjoy-eg.com](mailto:tarekelhouby@enjoy-eg.com)

Mohamed Abd El-Rahman KHALIFA  
 Food Standards Senior Specialist  
 Egyptian Organization for Standardization and Quality (EOS)  
 16, Tadreeb El-Modarrebeen St.  
 Ameriya, Cairo  
 EGYPT  
 Tel: +202 22845531  
 Fax: +202 22845504  
 Email: [moi@idsc.net.eg](mailto:moi@idsc.net.eg)

#### **EUROPEAN UNION (MEMBER ORGANIZATION) – UNION EUROPÉENNE – UNIÓN EUROPEA**

Jerome LEPEINTRE  
 Acting Head of Unit  
 European Commission  
 Rue Froissart 101  
 B-1049 Brussels  
 BELGIUM  
 Tel: +32 2993701  
 Fax: +32 22998566  
 Email: [jerome.lepeintre@ec.europa.eu](mailto:jerome.lepeintre@ec.europa.eu)

Stephane BRION  
 European Commission  
 101 rue Froissard  
 1040 Brussels  
 BELGIUM  
 Tel: +32 22984968  
 Email: [stephane.brion@ec.europa.eu](mailto:stephane.brion@ec.europa.eu)

**FRANCE - FRANCIA**

Karine SIMBELIE  
 Inspecteur  
 Ministère de l'Economie, des Finances et de l'Industrie  
 DGCCRF – Bureau D3  
 59 Boulevard Vincent Auriol  
 75703 Paris Cedex13  
 FRANCE  
 Tel: +33 1 44972840  
 Fax: +33 1 44973048  
 Email: karine.simbelie@dgccrf.finances.gouv.fr

Aurelie FRANCHI  
 Ministère de L'alimentation, de l'agriculture et de la pêche  
 (DGPAAT)  
 3 rue Barbet de Jouy  
 75 349 Paris 07  
 FRANCE  
 Tel: +33 14 9555471  
 Fax: +33 14 959554074  
 Email: aurelie.franchi@agriculture.gouv.fr

Thierry GESLAIN  
 Centre National Interprofessionnel de l'Economie Laitiere  
 (CNIEL)  
 42, rue de Chateaudun  
 75314 Paris Cedex 09  
 FRANCE  
 Tel: +33 1 49707105  
 Fax: +33 1 42806345  
 Email: filfrance-alf@cniel.com

Jean-Claude GILLIS  
 ATLA  
 42 rue de Chateaudun  
 75314 Paris Cedex 09  
 FRANCE  
 Tel: +33 1 49707268  
 Fax: +33 1 42806365  
 Email: trs@atla.asso.fr

**GERMANY – ALLEMAGNE - ALEMANIA**

Marlies REIMANN  
 Federal Ministry of Food, Agriculture and Consumer  
 Protection  
 Rochusstr. 1, D-53123 Bonn  
 GERMANY  
 Tel: +49 228 99 529 4349  
 Fax: +49 228 99 529 3375  
 Email: marlies.reimann@bmelv.bund.de

Jörg W. RIEKE  
 Managing Director, German Dairy Association (MIV)  
 Jaegerstr, 51  
 10117 Berlin  
 GERMANY  
 Tel: +49 30 40 30 445-22  
 Fax: +49 30 40 30445-55  
 Email: rieke@milchindustrie.de

**INDIA - INDE**

Dilip RATH  
 Joint Secretary  
 Department of Animal Husbandry and Dairying  
 Ministry of Agriculture  
 Krishi Bhawan, New Delhi - 11001  
 INDIA  
 Tel: +91 11 233 87804  
 Fax: +91 11 233 86115  
 Email: dilip.rath@nic.in

Sunil BAKSHI  
 Senior Manager  
 National Dairy Development Board  
 Anand 388001  
 Gujarat  
 INDIA  
 Tel: +91 2692 226255  
 Fax: +91 2692 260157  
 Email: sbakshi@nddb.coop

**INDONESIA - INDONÉSIE**

Enny RATNANINGTYAS  
 Deputy Director for Programme  
 Directorate General of Agriculture and Chemical Industry,  
 Ministry of Industry.  
 Jl. Gatot Subroto Kav. 52-53, Lantai 17,  
 Jakarta 12950  
 INDONESIA  
 Tel: +62 21 5252236  
 Fax: +62 21 5252236  
 Email: andniratna@yahoo.com

F. G. WINARNO  
 Member of Indonesian National Codex Committee  
 PT Mbrio Biotekindo  
 INDONESIA  
 Tel: +62 251 332 403  
 Fax: +62 251 377 973  
 Email: fgw@mbrio-food.com

Bambang ERMAN  
 Head of Animal Biosecurity Division  
 Indonesia Agricultural Quarantine Agency  
 Ministry of Agricultural  
 Harsono RM No. 3  
 Ragunan South Jakarta 12250  
 E Building 5<sup>th</sup> Floor  
 INDONESIA  
 Tel: +62217813967  
 Fax: +62217813967  
 Email: bambang\_erman@yahoo.com

Sri YUNIANI  
 Deputy Director for Standardization and Technology,  
 Directorate General of Food Small and Medium Industry  
 Ministry of Industry  
 Jl. Gatot Subroto Dav 52-53  
 14 Floor Jakarta 12950  
 INDONESIA  
 Tel: +62 21 5253526  
 Fax: +62 21 5253526  
 Email: s\_yunianti@yahoo.com

Subandrio PURDHY  
Counsellor  
Embassy of the Republic of Indonesia  
70 Glen Road, Kelburn  
Wellington  
NEW ZEALAND  
Tel: +64 4 4758 697 ext 741  
Fax: +64 4 4759 374  
Email: rio\_pekayon@yahoo.com

**IRAN (ISLAMIC REPUBLIC OF) -  
IRAN (RÉPUBLIQUE ISLAMIQUE D') -  
IRÁN (REPÚBLICA ISLÁMICA DEL)**

Amir MORTAZAVIAN  
Head of Delegation and Assistant Professor of Dairy Science  
and Food Technology  
Department of Food Science and Technology, Faculty of  
Nutrition Sciences, Food Science and Technology, Shaheed  
Beheshti Medical University  
PO box 19395-4741  
Tehran  
IRAN  
Tel: +98 9127114977  
Fax: +98 2144134741  
Email: mortazvn@sbtmu.ac.ir, mortazvn@yahoo.com

Khosrow BARAZANDEGAN  
Food Research Group Manager of ISRI  
Institute Standard Industrial Research of Iran (ISRI)  
Karaj ISRI  
Postal Code: 31585-163  
IRAN  
Tel: +98 2612803889  
Fax: +982612806031  
Email: baraz\_1956@yahoo.ca

Amir TAHERIYEGANEH  
Deputy Director of Ran Codex Committee on Milk and Milk  
Products  
Ministry of Jihad-Agriculture  
Tehran – Iran  
Postal Code: 15875-4347  
IRAN  
Tel: +98 2164582302, 9121346402  
Fax: +98 2164582323  
Email: amm1349@yahoo.com

Hossein IZADI GHAEHFAROKHI  
Director General of Deputy for Livestock Affairs  
Ministry of Agriculture  
Tehran – Iran  
Postal Code: 15875-4347  
IRAN  
Tel: +98 2164582302  
Fax: +98 2164582323  
Email: amm1349@yahoo.com

Armin MAHDAVI  
Production Expert  
Production Exper  
Tehran Pegah Dairy Company  
4<sup>th</sup> Km of FATH Highway  
Tehran – Iran  
P.O.B 13185-14466  
IRAN  
Tel: +98 2166808372-9  
Fax: +98 2166808384  
Email: amahdavi@pegah.ir persiandairy2008@yahoo.com

Ebrahim ASAYESH  
Director of Khatoon Dairy Company  
Khatoon Dairy Company  
Industrial Zone  
Rasht  
IRAN  
Tel: +98 1313382408  
Fax: +98 1313382172  
Email: manager@saradairy.com

**ITALY – ITALIE - ITALIA**

Ciro IMPAGNATIELLO  
Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali  
Via 20 Settembre, 20  
ITALY  
Tel: +39 06 46656046  
Fax: +39 06 4880273  
Email: c.impagnatiello@politicheagricole.gov.it

**JAPAN – JAPON - JAPÓN**

Yuko KAWASHIMA  
Senior Director  
Milk and Dairy Products Division, Livestock Industry  
Department, Agriculture Production Bureau  
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries  
1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku  
Tokyo 100-8950  
JAPAN  
Tel: +81 3 67442127  
Fax: +81 3 3506 9578  
Email: yuko\_kawashima@nm.maff.go.jp

Haruyuki DEGUCHI  
Section Chief  
Standards and Evaluation Division, Department of Food  
Safety, Pharmaceutical and Food Safety Bureau, Ministry of  
Health, Labour and Welfare  
1-2-2 Kasumigaseki, Chiyoda-ku  
Tokyo 100-8916  
JAPAN  
Tel: +81 3 3595 2341  
Fax: +81 3 3501 4868  
Email: [codexj@mhlw.go.jp](mailto:codexj@mhlw.go.jp)

Shiro KAWABATA  
Technical Advisor  
Japan Food Hygiene Association  
2-6-1 Jinguumae, Shibuya-ku  
Tokyo 150-0001  
JAPAN  
Tel: +81 3 3403-2112  
Fax: +81 3 3403 2384  
Email: shirou\_kawabata@meiji-milk.com

Kaoru KOIDE  
Japanese National Committee of IDF  
Nyugyo-Kaikan, 1-14-19 Kudankita, Chiyoda-ku  
Tokyo 102-0073  
JAPAN  
Tel: +81 3 3264 3731  
Fax: +81 3 3264 3732  
Email: idfjapan@rapid.ocn.ne.jp

Osamu SUGANUMA  
 Japanese National Committee of IDF  
 Nyugyo-Kaikan, 1-14-19 Kudankita, Chiyoda-ku  
 Tokyo 102-0073  
 JAPAN  
 Tel: +81 3 3264 3731  
 Fax: +81 3 3264 3732  
 Email: idfjapan@rapid.ocn.ne.jp

Yoshiharu KUMA  
 Japan Food Hygiene Association  
 2-6-1 Jinguumae, Shibuya-ku  
 Tokyo 150-0001  
 JAPAN  
 Tel: +81 3 3403-2112  
 Fax: +81 3 3403 2384  
 Email: yoshiharu-kuma@yakult.co.jp

#### **KENYA**

Kimeto PAUL  
 Assistant Manager Food and Agriculture  
 Kenya Bureau of Standard  
 Box 50974-00200  
 Nairobi  
 KENYA  
 Tel: +254 (0) 20 605490 ext 411  
 Email: kimetop@kebs.org

Thomas ATHOO  
 Assistant Quality Assurance Officer  
 Kenya Bureau of Standard  
 Box 50974-00200  
 Nairobi  
 KENYA  
 Tel: +254 (0) 20 605490 ext 313  
 Email: athoot@kebs.org

#### **LIBYAN ARAB JAMAHIRIYA - JAMAHIRIYA ARABE LIBYENNE - JAMAHIRIJA ÁRABE LIBIA**

Ahmed ALZAGTAT  
 Head of Food Department  
 Food Department/Industrial Research Center (IRC)  
 P.O. Box 3633  
 Tripoli  
 LIBYA  
 Tel: +218 92561 0196  
 Fax: +218 21 369 0028  
 Email: alzagtat2000@yahoo.com

#### **MALAYSIA – MALAISIE - MALASIA**

Idris KADIR  
 Director of Livestock Commodity Development  
 Department of Veterinary Services Malaysia (DVS)  
 Wisma Tani, Block Podium 4GI, Presint 4  
 Federal Government Administrative Centre  
 62800 Putrajaya  
 MALAYSIA  
 Tel: +603 88702404  
 Fax: +603 88888178  
 Email: idrisk@dvs.gov.my

Mazlyn Mena MUSTAPHA  
 Manager, Public Relations and Science  
 Yakult (Malaysia) Sdn. Bhd.  
 Lot No. 7, Jalan Jururancang U1/21,  
 Section U1, Hicom Glenmarie Industrial Park,  
 40150 Shah Alam, Selangor Darul Ehsan  
 MALAYSIA  
 Tel: +603 55698960  
 Fax: +603 5569 8961  
 Email: mazlyn@yakult.com.my

#### **MAURITANIA - MAURITANIE**

Veer Abhimanyu PUNCHOO  
 Chief Agricultural Officer  
 Ministry of Agro-Industry Food Production and Security  
 4 Seide Gelle Street, Rose-Hill  
 MAURITIUS  
 Tel: +258 4274  
 Email: vpunchoo@mail.gov.au

#### **MEXICO – MEXIQUE - MÉXICO**

Ingrid MACIEL PEDROTE  
 Director de Normalización Internacional  
 Dirección General de Normas/ Secretaria de Economía  
 Ave. Puente de Tecamachalco #6  
 Col. Lomas de Tecamachalco,  
 Estado de Mexico. CP.53950  
 MEXICO  
 Tel: +52 55 57299480  
 Fax: +52 55 5520 9715  
 Email: imaciel@economia.gob.mx

Martha ALBARRÁN DIAZ  
 Subdirectora de Producción de Lacteos  
 Secretaria de Agricultura, Ganaderia, Desarrollo Rural, Pesca  
 y Alimentacion  
 Av. Municipio Libre No.377 – Piso-2 A  
 Col. Santa Cruz Atoyac  
 Del. Benio Juarez  
 03310  
 MEXICO D.F  
 Tel: +52 55 3871 1071  
 Fax: +52 55 3871 0000  
 Email: dic.dgg@sagarpa.gob.mx

Alfonso Moncada JIMÉNEZ  
 Vicepresident  
 Cámara Nacional de Industriales de la Leche (CANILEC)  
 Av. División del Norte 1419  
 Col. Santa Cruz Atoyac  
 Del. Benito Juárez  
 C.P. 03310  
 MEXICO  
 Tel: +52 55 5000 1405  
 Fax: +52 55 5601 0903  
 Email: amoji@prodigy.net.mx

Beatriz Haydee PELAYO CONSUEGRA  
 Asuntos Regulatorios  
 Consejo Agroempresarial de Mesoamerica y el Caribe  
 Pedro Santacilia No. 250 Col. Iztlaccihuatl  
 MEXICO D.F CP.03520  
 Tel: +52 55 5000 1484  
 Fax: +52 55 56010903  
 Email: bhpelayo@prodigy.net.mx  
 delfinbhpc@yahoo.com

**NETHERLANDS - PAYS-BAS - PAÍSES BAJOS**

Tjitske BOLT  
Policy Advisor / MA  
Ministry of Agriculture, Nature and Food Quality  
PO Box 20401  
2500 EK The Hague  
NETHERLANDS  
Tel: +31 70 378 4743  
Fax: +31 70 378 6123  
Email: t.r.bolt@minlnv.nl

Rini J.A. BOUWMAN  
Director  
COKZ - Netherlands Controlling Authority for Milk and  
Milk Products  
Kastanjelaan 7  
PO Box 250, NL-3830 AG Leusden  
NETHERLANDS  
Tel: +31 33 496 56 96  
Fax: +31 33 496 56 66  
Email: bouwman@kokz.nl

Rob OOST  
Ing.  
Dutch Dairy Board  
PO Box 755  
2700 AT Zoetermeer  
NETHERLANDS  
Tel: +31 79 368 15 16  
Fax: +31 79 368 19 51  
Email: r.h.oost@pz.agro.nl

**NEW ZEALAND -  
NOUVELLE ZÉLANDE -  
NUEVA ZELANDIA**

Ann HAYMAN  
Senior Programme Manager (Food Standards)  
New Zealand Food Safety Authority  
PO Box 2835  
Wellington  
NEW ZEALAND  
Tel: +64 4 894 2674  
Fax: +64 4 894 2675  
Email: ann.hayman@nzfsa.govt.nz

Carol BARNAO  
Director (Standards)  
New Zealand Food Safety Authority  
PO Box 2835  
Wellington  
NEW ZEALAND  
Tel: +64 4 894 2562  
Fax: +64 4 894 2501  
Email: carol.barnao@nzfsa.govt.nz

Raj RAJASEKAR  
Programme Manager (Codex)  
New Zealand Food Safety Authority  
PO Box 2835  
Wellington  
NEW ZEALAND  
Tel: +64 4 894 2576  
Fax: +64 4 894 2583  
Email: Raj.rajasekar@nzfsa.govt.nz

John VAN DEN BEUKEN  
Programme Manager (Composition)  
New Zealand Food Safety Authority  
PO Box 2835  
Wellington  
NEW ZEALAND  
Tel: +64 4 894 2581  
Fax: +64 4 894 2583  
Email: john.vandenbeuken@nzfsa.govt.nz

Keith JOHNSTON  
Principal Research Technologist  
Fonterra Co-operative Group Ltd  
Private Bag 11029  
Palmerston North  
NEW ZEALAND  
Tel: +64 21 465840  
Fax:  
Email: keith.johnston@fonterra.com

Stephen LEATHERLAND  
Regulatory Manager , Manufacturing  
Fonterra Co-operative Group Limited  
PO Box 11 029  
Palmerston North  
NEW ZEALAND  
Tel: +64 6 350 4662  
Fax: +64 6 356 1476  
Email: stephen.leatherland@fonterra.com

Dianne SCHUMACHER  
Regulatory Manager  
Fonterra Ingredients  
4 Oxford Terrace  
24 RD  
Stratford  
NEW ZEALAND  
Tel: +64 27 6123277  
Fax:  
Email: Dianne.schumacher@fonterra.com

Roger HALL  
Regulatory and Food Assurance Manager  
Fonterra Co-operative Group Limited  
PO Box 11 029  
Palmerston North  
NEW ZEALAND  
Tel: +64 6 350 4688  
Fax: +64 6 356 1476  
Email: roger.hall@fonterra.com

Melanie PAUGA  
Regulatory Adviser  
Fonterra Cooperative Group Ltd  
9 Princes Street  
Auckland  
NEW ZEALAND  
Tel: +64 9 374 9064  
Fax: +64 9 374 9195  
Email: mel.pauga@fonterra.com

Jenny CAMPBELL  
Regulatory Strategist  
Fonterra Cooperative Group Ltd  
9 Princes Street  
Auckland  
NEW ZEALAND  
Tel: +64 9 374 9517  
Fax: +64 9 374 9195  
Email: jenny.campbell@fonterra.com

John BLACK  
 Engineering and Facilities Manager  
 NZ National Committee, International Institute of  
 Refrigeration  
 Private Bag 93323  
 Otahuhu, Auckland  
 NEW ZEALAND  
 Tel: +64 9 250 3894  
 Fax: +64 9 276 0181  
 Email: blackj2@middlemore.co.nz

#### **NIGERIA - NIGÉRIA**

Yaya Adisa Olaitan OLANIRAN  
 Permanent Representative of Nigeria to Rome – based UN  
 Agencies  
 via Cassiodoro, 2/C, Rome  
 00193  
 ITALY  
 Tel: +39 06 689 6093  
 Fax: +39 06 687 7840  
 Email: nigeriapermrep@email.com

#### **PHILIPPINES - FILIPINAS**

Caroline DULLER  
 Food-Drug Regulation Officer II  
 Department of Health / Food and Drug Administration  
 Civic Drive  
 Filinvest Corporate City  
 Alabang, Muntinlupa City  
 1770  
 PHILIPPINES  
 Tel: +623 8072843  
 Fax: +632 8075411  
 Email: cacduller@yahoo.com

Judith A. PLATERO  
 Development Management Manager  
 Department of Agriculture  
 National Dairy Authority  
 BAI Compound  
 Visayas Ave., Diliman  
 Quezon City  
 PHILIPPINES  
 Tel: +632 926 0733  
 Fax: +632 926 8847  
 Email: japlatero@yahoo.com

Israel DELA CRUZ  
 Senior Science Research Specialist  
 Bureau of Agriculture and Fisheries Product Standards –  
 Department of Agriculture – Philippines Codex Contact Point  
 BAFPS, BPI Compound, Visayas Avenue  
 Diliman, Quezon City  
 PHILIPPINES  
 Tel: + 63 2 920 6131  
 Fax: +63 2 455 2858  
 Email: iqdelacruz@gmail.com

Rufino D. ESLAO, Jr  
 Department Head  
 Yakult Philippines Incorporated  
 1461 F. Agoncillo corner J. Escoda Streets  
 Emuita, Manila  
 PHILIPPINES  
 Tel: +63 25211722  
 Fax: +63 25235513  
 Email: raffyaurie@yahoo.com

#### **REPUBLIC OF KOREA - RÉPUBLIQUE DE CORÉE REPÚBLICA DE COREA**

Sung-Ok SONG  
 Deputy Director, DVM  
 Livestock Products Standards Division  
 National Veterinary Research and Quarantine Service  
 (NVRQS)  
 Ministry of Food, Agriculture, Forestry and Fisheries  
 (MIFAFF)  
 335 Joongangro, Manan-Gu, Anyang-City, Gyeonggi-Do  
 430-824

#### **REPUBLIC OF KOREA**

Tel: +82 31 467 1992  
 Fax: +82 31 467 1989  
 Email: songso@nvrqs.go.kr

#### **Jae-Woo PARK**

Assistant Director, DVM  
 Livestock Products Standards Division  
 National Veterinary Research and Quarantine Service  
 (NVRQS)  
 Ministry of Food, Agriculture, Forestry and Fisheries  
 (MIFAFF)

335 Joongangro, Manan-Gu, Anyang-City, Gyeonggi-Do  
 430-824

#### **REPUBLIC OF KOREA**

Tel: +82 31 467 1986  
 Fax: +82 31 467 1989  
 Email: jwpark@nvrqs.go.kr

#### **Jang-Hyuk AHN**

Head of Food Safety Center  
 Department Director/R&D Institute  
 Namyang Dairy Co, Ltd  
 #160, Bongan-Ri, Jangi-myoun, Gong ju City,  
 Chungnam, 314-914

#### **REPUBLIC OF KOREA**

Tel: +82 41 856 0381  
 Fax: +82 41 857 7933  
 Email: anh5470@daum.net, ppori5470@hotmail.com

#### **SAUDI ARABIA – ARABIE SAOUDITE - ARABIA SAUDITA**

#### **Hamad ALKANHAL**

Consultant  
 Saudi Food and Drug Authority  
 Food Science and Nutrition Department  
 PO Box 2460  
 Riyadh 11451  
 SAUDI ARABIA  
 Tel: +966 4678703  
 Fax: +9664678394  
 Email:hkanhal@ksu.edu.sa

#### **Al Faris ADNAN**

Agriculture Engineer  
 Ministry of Agriculture  
 Zip code 11162  
 SAUDI ARABIA  
 Tel: +966 555426106  
 Fax: +966 14044265  
 Email: adnan-f1954@hotmail.com

Swailem SAEED  
 Vet. Doctor  
 Directorate of Agriculture in Riyadh  
 Zip code 1116  
 SAUDI ARABIA  
 Tel: +966140 44515  
 Fax +966 14014196  
 Email: sssa111@hotmail.com

Alyousef MOHAMMED  
 Vet  
 Ministry of Agriculture  
 PO Box 88709  
 Riyadh 11672  
 SAUDI ARABIA  
 Tel: +966 506294397  
 Fax: +966 14044265  
 Email: m.alyosef@yahoo.com

#### **SPAIN – ESPAGNE - ESPAÑA**

Almudena DE ARRIBA HERVAS  
 Jefe de Servicio  
 Agencia Espanola de Seguridad Alimentaria y Nutricion  
 Ministerio de Sanidad y Politica Social  
 c/ Alcalá 56  
 28071 Madrid  
 SPAIN  
 Tel: +34 91 3380455  
 Email: aariba@msps.es

Yolanda GUTIERREZ LANZA  
 Jefe de Sedccion Tecnica  
 Ministerio de Medio Ambiente, y Medio Rural y Marino  
 Paseo Infanta Isabel, 1  
 28017 Madrid  
 ESPANA  
 Tel: +34 91 347 4529  
 Fax: +34 91 347 5728  
 Email: planificacion@alimentaria@marm.es  
 ygutierrez@mapya.es

Beatriz MARTINEZ ZAMORANO  
 Jefe de Servicio  
 Agencia Espanola de Seguridad Alimentaria y Nutricion  
 Ministerio de Sanidad y Politica Social  
 c/ Alcalá 56  
 28071 Madrid  
 SPAIN  
 Tel: +34 91 338 0400  
 Email: bmartinez@msps.es

Cesar CORTES  
 Head of Unit  
 Council of the European Union  
 175, Rue de la Loi  
 1048 Brussels  
 BELGIUM  
 Tel: +32 2 2826114  
 Fax: +32 2 2816198  
 Email: cesar.cortes@consilium.europa.eu

#### **SWEDEN – SUÈDE - SUECIA**

Karin BÄCKSTRÖM  
 Chief Government Inspector  
 Swedish National Food Administration  
 Box 622  
 SE – 751 26 Uppsala  
 SWEDEN  
 Tel: +46 18 17 55 00  
 Fax: +46 18 17 53 10  
 Email: codex@slv.se

#### **SWITZERLAND – SUISSE – SUIZA**

Christina BLUMER  
 Scientific Advisor  
 Federal Office for Public Health  
 Schwarzenburgstr. 165  
 CH-3003 Bern  
 SWITZERLAND  
 Tel: +41 31 322 95 67  
 Fax: +41 31 322 9574  
 Email: Christina.blumer@bag.admin.ch

Jean VIGNAL  
 Nestec Regulatory Affairs  
 Ar. H.Nestle 55  
 CH 1800 Vevey  
 SWITZERLAND  
 Tel: +41 21 924 3501  
 Fax: +41 21 924 4547

#### **TANZANIA - TANZANIE**

Claude John Shara MOSHA  
 Chief Standards Officer, Tanzania Bureau of Standards  
 PO Box 9524  
 Dar Es Salaam,  
 TANZANIA  
 Tel: +255 741 324495  
 Fax: +255 22 2450959  
 Email: claudemosha@tbstz.org  
 cjsmosha@yahoo.co.uk

#### **THAILAND – THAÏLANDE - TAILANDIA**

Pravee VIJCHULATA  
 Associate Professor  
 Kasetsart University  
 50 Paholyothin Road  
 Bangkok 10900  
 THAILAND  
 Tel: +66 2 579 3174  
 Fax: +66 2 579 1876  
 Email: agrpvv@ku.ac.th

Artaya KIATSOONTHON  
 Senior Veterinary Officer  
 Department of Livestock Development  
 Bureau of Livestock Products Quality Control  
 THAILAND  
 Tel: +66 2 967 9732  
 Fax: +66 2 967 9732  
 Email: artayak@dld.go.th

Siripong SANPOTE  
Corporate Regulatory and Scientific Affairs Manager  
Nestle (Thai) Ltd  
999/9 Ramai road  
Pathumuwan  
Bangkok 10330  
THAILAND  
Tel: +66 02 657 8255  
Fax: +66 02 613 1136  
Email: siripong.sanpote@th.nestle.com

Yupa LAOJINDAPUN  
Senior Standards Officer  
National Bureau of Agricultural Commodity and Food  
Standards  
50 Phaholyothin Road  
Ladyao Chatuchak  
Bangkok 10900  
THAILAND  
Tel: +662 561 2277 ext 1158  
Fax: +662 562 3373, 5613357  
Email: yupa@acfs.go.th

Niphaporn LAKSHANASOMYA  
Medical Scientist  
Bureau of Quality and Safety of Food  
Department of Medical Sciences  
88/7 Tiwanon Road  
Muang, Nionthaburi, 11000  
THAILAND  
Tel: +2951 0000 ext 99636, 988321  
Fax: +2951 1023  
Email: niphaporn.l@dmsc.mail.go.th

#### **TURKEY – TURQUIE - TURQUÍA**

R. Özlem ERALP  
Engineer  
Ministry of Agriculture and Rural Affairs-General  
Directorate of Protection and Control  
Tarım ve Koyisleri Bakanligi, Koruma ve Kontrol Genel  
Mudurlugu, Akay Cad.  
No. 3 Bakanliklar Ankara  
TURKEY  
Tel: +90 312 417 41 76 ext 6143  
Fax: +90 312 425 44 16  
Email: ozleme@kkgm.gov.tr

Nurcan KOCA  
Assistant Professor  
Ege University  
Ege University Food Engineering Department 35100  
Bornova Izmir  
TURKEY  
Tel: +902 323884000-3029  
Fax: +902 323427592  
Email: nurcan.koca@ege.edu.tr

Melek US  
Secretary General  
Union of Dairy, Beef, Food Industrialists and Producers of  
Turkey  
Coban Yildizi Sokak  
No. 1/14 06680 Cankaya  
Ankara  
TURKEY  
Tel: +903 12484774  
Fax: +903 124284746  
Email: melekus@setbir.org.tr

Murat ARAT  
R&D Technology Manager  
SUTAS A.S  
Uluabat Koyu Karacabey  
Bursa  
TURKEY  
Tel: +902 246885272  
Fax: +902 246885186  
Email: muratar@sutas.com.tr

#### **UNITED STATES OF AMERICA - ÉTATS-UNIS D'AMÉRIQUE - ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA**

Duane R. SPOMER  
Food Defense Advisor  
Agricultural Marketing Service  
U.S. Department of Agriculture  
1400 Independence Avenue. SW  
Room 2750-South Building  
Washington, DC 20090  
UNITED STATES  
Tel: +202 720 1861  
Fax: +202 205 5772  
Email: duane.spomer@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  
UNITED STATES  
Tel: +1 301 436 1488  
Fax: +1 301 436 2632  
Email: john.sheehan@cfsan.fda.gov

Susan M SAUSVILLE  
Chief, Dairy Standardization  
Agricultural Marketing Service  
Dairy Programs  
US Department of Agriculture  
1400 Independence Avenue, SW  
Washington, DC 20250-0230  
UNITED STATES  
Tel: +1 202 7209382  
Fax: +1 202 720 2643  
Email: susan.sausville@usda.gov

Kenneth LOWERY  
International Issues Analyst  
US Codex Office  
Food Safety and Inspection Service  
US Department of Agriculture  
1400 Independence Avenue, SW  
Washington, DC 20250-0230  
UNITED STATES  
Tel: +1 202 690 4042  
Fax: +1 202 720 3157  
Email: Kenneth.lowery@fsis.usda.gov

Thomas M BALMER  
Executive Vice President  
National Milk Producers Federation  
2101 Wilson Boulevard, Suite 400  
Arlington, VA 22201  
UNITED STATES  
Tel: +1 703 243 6111  
Fax: +1 703 841 9328  
Email: tbalmer@nmpf.org

Russell BISHOP  
Director, Wisconsin Center for Dairy Research  
Professor, Department of Food Science  
University of Wisconsin – Madison  
1605 Linden Drive  
Babcock Hall  
Madison, WI 53706  
UNITED STATES  
Tel: +1 608 265 3696  
Fax: +1 608 262 1578  
Email: jrbishop@cdr.wisc.edu

Ann Mileur BOECKMAN  
Senior Counsel, Food Law  
Kraft Foods  
Northfield, IL 60093  
UNITED STATES  
Tel: +1 847 646 2862  
Fax: +1 847 646 4431  
Email: ann.boeckman@kraft.com

Robert BYRNE  
Director, Industry and Regulatory Affairs  
Schreiber Foods  
425 Pines Street  
Green Bay, WI 54301  
UNITED STATES  
Tel: +1 920 455 6481  
Fax: +1 902 455 2226  
Email: rbyrne@nmpf.org

Allen R. SAYLER  
Senior Director  
Regulatory Affairs and International Standards  
International Dairy Foods Association  
1250 H Street, NW, Suite 900  
Washington, DC 20050  
UNITED STATES  
Tel: +1 202 223 544  
Fax: +1 202 331 7820  
Email: asayler@idfa.org

#### **URUGUAY**

Daniela ESCOBAR  
Chemical Engineer, Senior Consultant  
Laboratorio Tecnológico del Uruguay  
Avenida Italia 6201  
Montevideo  
URUGUAY  
Tel: +598 2 6013724 ext 1164  
Fax: +598 2 6018554  
Email: descobar@latu.org.uy

#### **ZAMBIA - ZAMBIE**

Maputa Agnes KAMULETE  
Veterinary Research Officer  
Ministry of Livestock and Fisheries Department  
PO Box 32793  
Lusaka  
ZAMBIA  
Tel: +260 977 805930  
Fax: +260 211252608  
Email: makamulete@yahoo.com

#### **INTERNATIONAL NON-GOVERNMENTAL ORGANISATIONS ORGANISATIONS NON-GOUVERNEMENTALES INTERNATIONALES ORGANIZACIONES INTERNACIONALES NO GUBERNAMENTALES**

#### **EUROPEAN FOOD LAW ASSOCIATION (EFLA)**

David Pineda EREÑO  
European Food Law Association – EFLA Europe  
Rue de l'Association 50 – 1000 Brussels  
BELGIUM  
Tel: +32 2 218 14 70  
Fax: +32 2 219 73 42  
Email: eflabelgium@eas.be

Xavier LAVIGNE  
European Food Law Association – EFLA Europe  
Rue de l'Association 50 – 1000 Brussels  
BELGIUM  
Tel: +32 2 218 14 70  
Fax: +32 2 219 73 42  
Email: secretariat@efla-aeda.org

#### **INTERNATIONAL DAIRY FEDERATION (IDF)**

Michael HICKEY  
Irish National Committee of IDF  
Derryeigh  
Creggane, Charleville  
Co. Cork  
IRELAND  
Tel: +353 63 89392  
Fax: +353 63 89392  
Email: mfhickey@oceanfree.net

Deborah VAN DYK  
V.P. Emeritus  
Schreiber Foods, Inc.  
1890 Hawthorne Heights  
De Pere, WI 54115  
UNITED STATES  
Tel: +1 920 336 2310  
Email: still.dvd@gmail.com

Claus HEGGUM  
Chief Consultant  
Danish Agriculture & Food Council  
Udkaersvej 15  
DK – 8000 Aarhus C  
DENMARK  
Tel: +45 87 31 21 98  
Fax: +45 87 31 20 01  
Email: chg@lf.dk

Jaap EVERS  
 Fonterra Cooperative Group  
 Private Bag 11 029  
 Palmerston North  
 NEW ZEALAND  
 Tel: +64 6 350 46 13  
 Fax: +64 6 350 4676  
 Email: jaap.evers@fonterra.com

Christian ROBERT  
 Director General of the International Dairy Federation  
 80, Boulevard Auguste Reyers  
 B-1030 Brussels  
 BELGIUM  
 Tel: +33 2 733 98 88  
 Fax: +33 2 733 04 13  
 Email: crobert@fil-idf.org

Joerg SEIFERT  
 Technical Director  
 International Dairy Federation  
 Diamant Building  
 80, Boulevard Auguste Reyers  
 B - 1030 Brussels  
 BELGIUM  
 Tel: +322 706 8643  
 Fax: +322 733 0413  
 Email: jseifert@fil-idf.org

**INTERNATIONAL LIFE SCIENCES INSTITUTE  
 (ILSI)**

Hiroaki HAMANO  
 Executive Director, ILSI Japan  
 Kojimachi RK Bldg. 2-6-7  
 Chiyoda-ku  
 Tokyo, 1020083  
 JAPAN  
 Tel: +81 3 5215 3535  
 Fax: +81 3 5215 3537  
 Email: hhamano@ilsijapan.org

Ryouichi AKAHOSHI  
 General Manager, International Business Department  
 Yakult Honsa Co., Ltd  
 1-19, Higashi-Shinbashi 1-Chome, Manato-ku  
 Tokyo 105-8960  
 JAPAN  
 Tel: +81 3 3574 8922  
 Fax: +81 3 3574 8907  
 Email: ryouichi-akahoshi@yakult.co.jp

**INTERNATIONAL PROBIOTICS ASSOCIATION  
 (IPA)**

Ioannis MISOPOULOS  
 Director General  
 International Probiotics Association  
 Zentralstrasse 64  
 Zurich, 8003  
 SWITZERLAND  
 Tel: +41788683617  
 Fax: +41434569715  
 Email: ioannis@internationalprobiotics.org

Yuki MORITA  
 Technical Advisor  
 International Probiotics Association  
 Zentralstrasse 64  
 Zurich, 8003  
 SWITZERLAND  
 Tel: +31653440249  
 Fax: +41434569715  
 Email: ymorita@yakulteuropa.com

Bart DEGEEST  
 Technical Advisor  
 International Probiotic Association  
 Zentralstrasse 64  
 Zurich, 8003  
 SWITZERLAND  
 Tel: +32477353069  
 Email: bdegeest@yakult.be

Carine LAMBERT  
 Adviser YLFA International  
 International Probiotics Association  
 Rue de l'Association 32  
 B - 1000 Brussels  
 BELGIUM  
 Tel: +32 2 210 20 30  
 Email: C.lambert@ylfa-int.org

**INTERNATIONAL ORGANIZATION FOR  
 STANDARDIZATION (ISO)**

Rinus VAN SCHAİK  
 International Organization for Standardization  
 c/o QLIP NV  
 PO Box 292  
 NL -3830 AG Leusden  
 NETHERLANDS  
 Tel: +31 334 965641  
 Fax: +31 334 965666  
 Email: schaik@cokz.nl

**SECRETARIAT  
SECRETARIAT  
SECRETARÍA**

**CODEX SECRETARIAT**

Annamaria BRUNO  
Food Standards Officer  
Joint FAO/WHO Food Standards Programme  
Viale delle Terme di Caracalla  
00100 Rome  
ITALY  
Tel: +39 06 57056254  
Fax: +39 06 57054593  
Email: annamaria.bruno@fao.org

Jeronimas Maskeliunas  
Joint FAO/WHO Food Standards Programme  
Viale delle Terme di Caracalla  
00100 Rome  
ITALY  
Tel: +39 06 57056254  
Fax: +39 06 57054593  
Email: jeronimas.maskeliunas@fao.org

**NEW ZEALAND SECRETARIAT**

Phil FAWCET  
Senior Programme Manager (International Standards)  
New Zealand Food Safety Authority  
PO Box 2835  
Wellington  
NEW ZEALAND  
Tel: +64 4 894 2656  
Fax: +64 4 894 2675  
Email: phil.fawcet@nzfsa.govt.nz

Audrey TAULALO  
Executive Assistant (Science)  
New Zealand Food Safety Authority  
PO Box 2835  
Wellington  
NEW ZEALAND  
Tel: +64 4 894 2580  
Fax: +64 4 894 2530  
Email: audrey.taulalo@nzfsa.govt.nz

Caroline Trehitt  
Communications Assistant  
New Zealand Food Safety Authority  
PO Box 2835  
Wellington  
NEW ZEALAND  
Tel: +64 4 894 2484  
Fax: +64 4 894  
Email: caroline.trehitt@nzfsa.govt.nz

**Annexe II****AVANT-PROJET D'AMENDEMENT DE LA NORME POUR LES LAITS FERMENTÉS  
(CODEX STAN 243-2003) CONCERNANT LES BOISSONS À BASE DE LAIT FERMENTÉ**

*(à l'étape 8 de la procédure)*

*Nouvelle catégorie 2.4. à insérer dans la section 2 de la Norme comme suit :*

**2.4 BOISSONS À BASE DE LAIT FERMENTÉ**

Les boissons à base de lait fermenté sont des produits laitiers composés, selon la définition de la section 2.3 de la *Norme générale Codex pour l'utilisation des termes de laiterie* (CODEX STAN 206-1999), résultant du mélange de lait fermenté, tel que décrit à la section 2.1, d'eau potable avec ou sans adjonction d'autres ingrédients tels que du lactosérum, d'autres ingrédients non laitiers et des arômes. Les boissons à base de lait fermenté contiennent au minimum 40 pour cent (m/m) de lait fermenté.

D'autres micro-organismes que ceux constituant les cultures spécifiques (levain) spécifiées ci-dessus peuvent être ajoutés.

*Le texte souligné est à ajouter comme quatrième point et au cinquième point de la sous-section 3.2. comme suit :*

**3.2 INGRÉDIENTS AUTORISÉS**

- Cultures de micro-organismes inoffensifs, y compris ceux qui sont spécifiés à la section 2 ;
- Autres micro-organismes adéquats et inoffensifs (pour les produits visés à la section 2.4) ;
- Chlorure de sodium ;
- Ingrédients non laitiers tels qu'ils figurent dans la liste de la section 2.3 (Laits fermentés aromatisés) ;
- Eau potable (pour les produits visés à la section 2.4) ;
- Lait et produits laitiers (pour les produits visés à la section 2.4).
- Gélatine et amidon utilisés dans :
  - les laits fermentés ayant subi un traitement thermique après fermentation ;
  - Les laits fermentés aromatisés ;
  - les boissons à base de lait fermenté ; et
  - 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 les quantités fonctionnellement nécessaires régies par les bonnes pratiques de fabrication, en tenant compte toute utilisation des stabilisants/épaississants énumérés à la section 4. Ces substances peuvent être ajoutées avant ou après l'ajout des ingrédients non laitiers.

*Le texte souligné est à ajouter au premier paragraphe de la sous-section 3.3 comme suit:*

**3.3 COMPOSITION**

Dans les laits fermentés aromatisés et les boissons à base de lait fermenté, les critères énoncés ci-dessus s'appliquent 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.

*Le texte souligné est à ajouter au second paragraphe de la section 4 comme suit :*

**4. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

Conformément à la section 4.1 du préambule de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CODEX

STAN 192-1985), des additifs supplémentaires peuvent être présents dans les laits fermentés aromatisés et les boissons à base de lait fermenté à la suite d'un transfert provenant des ingrédients non-laitiers.

Catégorie fonctionnelle d'additif	Laits fermentés et boissons à base de lait fermenté		Laits fermentés ayant subi un traitement thermique après fermentation et boissons à base de lait fermenté ayant subi un traitement thermique après fermentation	
	Nature	Aromatisés	Nature	Aromatisés
Régulateurs d'acidité	-	X	X	X
Acides	-	⊗	⊗	⊗
Agents de carbonatation	X <sup>2</sup>	X <sup>2</sup>	X <sup>2</sup>	X <sup>2</sup>
Colorants	-	X	-	X
Émulsifiants	-	X	-	X
Exaltateurs d'arôme	-	X	-	X
Gaz d'emballage	-	X	X	X
Agents conservateurs	-	-	-	X
Stabilisants	X <sup>1</sup>	X	X	X
Edulcorants	-	X	-	X
Épaississants	X <sup>1</sup>	X	X	X

X = L'utilisation d'additifs appartenant à la catégorie est justifiée d'un point de vue technologique. Dans le cas de produits aromatisés, 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.

1 = 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.

2 = L'utilisation d'agents de carbonatation est technologiquement justifiée pour les boissons à base de lait fermenté uniquement.

*(La disposition suivante sur les additifs alimentaires devrait être ajoutée à la liste des additifs alimentaires autorisés pour les produits visés par la norme - voir Annexe VI du document ALINORM 08/31/1)*

<u>Agents de carbonatation</u>		
290	Dioxyde de carbone	BPF

*Le texte souligné est à ajouter à la sous-section 7.1.1 qui doit être amendée comme suit :*

## 7.1 NOM DU PRODUIT

*La phrase d'introduction de la sous-section 7.1.1, comme suit*

7.1.1 Le nom ~~de la denrée alimentaire~~ des produits visés aux sections 2.1, 2.2 et 2.3 devra être lait fermenté ou lait fermenté concentré selon le cas.

*La nouvelle sous-section suivante doit être insérée comme suit à la suite de la sous-section 7.1.3 et les sous-sections suivantes doivent être renumérotées en conséquence:*

7.1.4 Le nom des produits définis à la section 2.4 devra être boissons à base de lait fermenté ou ils peuvent être désignés par d'autres noms de variété autorisés par la législation nationale du pays dans lequel le produit

est vendu. En particulier, l'eau ajoutée en tant qu'ingrédient à du lait fermenté doit être déclarée dans la liste des ingrédients\* et le pourcentage de lait fermenté utilisé (m/m) devra figurer clairement sur l'étiquette. Lorsqu'ils sont aromatisés, la désignation devra contenir le nom de la (des) principale(s) substance(s) aromatisante(s) ou de l'arôme (des arômes) ajouté(s).

*\* Conformément aux dispositions de la section 4.2.1.5 de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (note de bas de page)*

*Le texte souligné est à ajouter à la sous-section 7.1.5 comme suit :*

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

**Annexe III****MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE DU LAIT ET DES PRODUITS LAITIERS****LISTE MISE À JOUR DES MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE DES NORMES CODEX POUR LES PRODUITS LAITIERS***(Pour adoption)*Les modifications figurent en **gras biffé** pour les suppressions et en **gras souligné** pour les ajouts.

<b>Produits</b>	<b>Dispositions</b>	<b>Méthode</b>	<b>Principe</b>	<b>Type</b>	<b>Observations du CCMMP</b>
Produits laitiers	Fer	NMKL 139 (1991) (Méthode générale Codex) <b>AOAC 999.10</b>	Spectrophotométrie d'absorption atomique	II	
Produits laitiers	Fer	FIL 103A:1986 / ISO 6732:1985 <b>AOAC 984.27</b>	Photométrie (bathophénanthroline)	IV	
			<b>Spectroscopie d'émission optique avec plasma couplé par induction</b>	<b>III</b>	
Mélange de lait concentré écrémé et de graisse végétale	Matière grasse totale	<del>ISO 1737/ FIL 13:2008 FH-13C:1987 / ISO 1737:1999</del> <b>AOAC 989.05</b>	Gravimétrie (Röse-Gottlieb)	IV	<i>Mise à jour de la méthode</i>
				<b>IV</b>	
Mélange de lait concentré écrémé et de graisse végétale	Extrait Sec Dégraissé du Lait (ESDL) <sup>1</sup>	FIL 21B:1987/ISO 6731:1989 et <del>ISO 1737/ FIL 13:2008 FH-13C:1987 / ISO 1737:1999</del> <b>AOAC 989.05</b>	Calcul à partir de la teneur totale en extraits secs et de la teneur en matière grasse	IV	<i>Mise à jour de la méthode</i>
			Gravimétrie (Röse-Gottlieb)	<b>IV</b>	
Mélange de lait concentré écrémé et de graisse végétale	Teneur en protéines du lait dans l'ESDL <sup>1</sup>	ISO 8968-1/2/FIL 20-1/2:2001 / <b>AOAC 991.20</b>	Titrimétrie (Kjeldahl)	IV	
Mélange à faible teneur en matière grasse de lait concentré écrémé et de graisse végétale	Matière grasse totale	<del>ISO 1737/ FIL 13:2008 FH-13C:1987 / ISO 1737:1999</del> <b>AOAC 989.05</b>	Gravimétrie (Röse-Gottlieb)	IV	<i>Mise à jour de la méthode</i>
				<b>IV</b>	

<sup>1</sup> Milk total solids and MSNF content include water of crystallization of lactose

<b>Produits</b>	<b>Dispositions</b>	<b>Méthode</b>	<b>Principe</b>	<b>Type</b>	<b>Observations du CCMP</b>
Mélange à faible teneur en matière grasse de lait concentré écrémé et de graisse végétale	MSNF <sup>1</sup>	FIL 21B:1987 / ISO 6731:1989 et <del>ISO 1737/ FIL 13:2008-FIL 13C:1987 / ISO 1737:1999</del> <b>AOAC 989.05</b>	Calcul à partir de la <b>teneur</b> totale en extraits secs et de la teneur en matière grasse  <b>Gravimétrie (Röse-Gottlieb)</b>	IV  <b>IV</b>	<i>Mise à jour de la méthode et mise à jour du principe</i>
Mélange à faible teneur en matière grasse de lait concentré écrémé et de graisse végétale	Teneur en protéines du lait dans l'ESDL <sup>1</sup>	ISO 8968-1/2/FIL 20-1/2:2001 / <b>AOAC 991.20</b>	Titrimétrie (Kjeldahl)	IV	
Mélange de lait écrémé et de graisse végétale en poudre	Matière grasse totale	<del>ISO 1736/FIL 9:2008-FIL 9C:1987 / ISO 1736:2000</del> <b>AOAC 989.05</b>	Gravimétrie (Röse-Gottlieb)	IV  <b>IV</b>	<i>Mise à jour de la méthode</i>
Mélange de lait écrémé et de graisse végétale en poudre	Eau <sup>2</sup>	ISO 5537/FIL 26:2004 <b>AOAC 927.05</b>	Gravimétrie, dessiccation à 87 °C <b>Gravimétrie, dessiccation à 100 °C</b>	IV <b>IV</b>	
Mélange de lait écrémé et de graisse végétale en poudre	Teneur en protéines du lait dans l'ESDL <sup>1</sup>	ISO 8968-1/2/FIL 20-1/2:2001 / <b>AOAC 991.20</b>	Titrimétrie (Kjeldahl)	IV	
Mélange à faible teneur en matière grasse de poudre de lait écrémé et de graisse végétale en poudre	Matière grasse totale	<del>ISO 1736/FIL 9:2008-FIL 9C:1987 / ISO 1736:2000</del> <b>AOAC 989.05</b>	Gravimétrie (Röse-Gottlieb)  <b>Gravimétrie (Mojonnier modifiée)</b>	IV  <b>IV</b>	<i>Mise à jour de la méthode</i>
Mélange à faible teneur en matière grasse de poudre de lait écrémé et de graisse végétale en poudre	Eau <sup>2</sup>	ISO 5537/FIL 26:2004 <b>AOAC 927.05</b>	Gravimétrie, dessiccation à 87 °C <b>Gravimétrie, dessiccation à 100 °C</b>	IV <b>IV</b>	
Mélange à faible teneur en matière grasse de poudre de lait écrémé et de graisse végétale en poudre	Teneur en protéines du lait dans l'ESDL <sup>1</sup>	ISO 8968-1/2/FIL 20-1/2:2001 / <b>AOAC 991.20</b>	Titrimétrie (Kjeldahl)	IV	
Mélange de lait concentré écrémé sucré et de graisse végétale	Matière grasse totale	<del>ISO 1737/ FIL 13:2008-FIL 13C:1987 / ISO 1737:1999</del> <b>AOAC 989.05</b>	Gravimétrie (Röse-Gottlieb)	IV  <b>IV</b>	<i>Mise à jour de la méthode</i>

<sup>2</sup> Water content excluding the crystallized water bound to lactose (generally known as “moisture content”)

<b>Produits</b>	<b>Dispositions</b>	<b>Méthode</b>	<b>Principe</b>	<b>Type</b>	<b>Observations du CCMMP</b>
Mélange de lait concentré écrémé sucré et de graisse végétale	Saccharose	ISO 2911 FIL 35:2004	Polarimétrie	IV	
Mélange de lait concentré écrémé sucré et de graisse végétale	Extrait Sec Dégraissé du Lait (ESDL) <sup>1</sup>	FIL 15B:1991 / ISO 6734:1989 <b>AOAC 990.19</b>	Calcul à partir de la teneur totale en extraits secs, <del>et</del> de la teneur en matière grasse <b>et de la teneur en sucre</b>	IV <b>IV</b>	<i>Mise à jour de la méthode et mise à jour du principe</i>
Mélange de lait concentré écrémé sucré et de graisse végétale	Teneur en protéines du lait dans l'ESDL <sup>1</sup>	ISO 8968-1/2 FIL 20-1/2:2001 / <b>AOAC 991.20</b>	Titrimétrie (Kjeldahl)	IV	
Mélange à faible teneur en matière grasse de lait concentré sucré écrémé et de graisse végétale	Matière grasse totale <= 8% m/m >= 1% m/m	<del>ISO 1737  FIL 13:2008-FIL 13C:1987 / ISO 1737: 1999</del> <b>AOAC 989.05</b>	Gravimétrie (Röse-Gottlieb)	IV <b>IV</b>	<i>Mise à jour de la méthode</i>
Mélange à faible teneur en matière grasse de lait concentré sucré écrémé et de graisse végétale	ESDL <sup>1</sup> >= 20% m/m	FIL 15B:1991 / ISO 6734:1989 <b>AOAC 990.19</b>	Calcul à partir de la <b>teneur</b> totale en extraits secs, <del>et</del> de la teneur en matière grasse <b>et de la teneur en sucre</b>	IV <b>IV</b>	<i>Mise à jour de la méthode et mise à jour du principe</i>
Mélange à faible teneur en matière grasse de lait concentré sucré écrémé et de graisse végétale	Teneur en protéines du lait dans l'ESDL <sup>1</sup>	ISO 8968-1/2  FIL 20-1/2:2001 / <b>AOAC 991.20</b>	Titrimétrie (Kjeldahl)	IV	
Beurre	Sel	ISO 1738 FIL 12:2004 <b>AOAC 960.29</b>	Titrimétrie (Mohr: détermination du chlorure, exprimé en chlorure de sodium)	III <b>IV</b>	
<b>Beurre</b>	<b>Pureté de la matière grasse laitière</b>	<b>ISO 17678 FIL 202:2010</b>	<b>Chromatographie liquide en phase gazeuse de triglycérides</b>	<b>I</b>	<i>Méthode dont l'ajout est proposé Voir note ci-dessous.</i>

*La méthode permet à l'utilisateur de déterminer si la matière grasse laitière a été frelatée (au-delà d'un certain degré). La portée de la méthode ne se limite pas au beurre et s'applique à de la matière grasse laitière extraite d'un ensemble de produits laitiers. En termes de pratiques de détection du frelatage, la présente norme est une méthode dont il est important de pouvoir disposer car il est pratiquement impossible de déduire des résultats quantitatifs à partir de la teneur en stérol des matières grasses végétales, puisqu'elles dépendent des conditions de production et de transformation. La détermination qualitative de matière grasse étrangère par les stérols est également ambiguë. Par ailleurs, et contrairement aux méthodes des stérols, cette norme a un champ d'application plus large que le simple frelatage avec des matières grasses végétales puisqu'elle détecte également le frelatage avec des matières grasses d'origine animale.*

<b>Produits</b>	<b>Dispositions</b>	<b>Méthode</b>	<b>Principe</b>	<b>Type</b>	<b>Observations du CCMMP</b>
Fromage (et croûtes de fromage)	Natamycine	ISO 9233-1 FIL 140-1:2007	Spectrophotométrie d'absorption moléculaire	<b>III</b>	<i>Mise à jour du type (réponse au CCMAS. ALINORM 08/31/23 paragraphe 59)</i>
		ISO 9233-2 FIL 140-2:2007	Chromatographie en phase liquide à haute performance (CLHP/HPLC)	<b>II</b>	<i>Mise à jour du type (réponse au CCMAS. ALINORM 08/31/23 paragraphe 59)</i>
<b><u>Fromage</u></b>	<b><u>Chlorure de sodium</u></b>	<b><u>ISO 5943 FIL 88:2006</u></b>	<b><u>Potentiométrie (détermination du chlorure, exprimé en chlorure de sodium)</u></b>	<b>II</b>	<i>Méthode dont l'ajout est proposé</i>
Cottage Cheese	Extrait sec sans matière grasse	ISO 5534 FIL 4:2004 et <b><u>ISO 1735 FIL 5:2004</u></b>	Gravimétrie, dessiccation à 102 °C <b><u>Gravimétrie (Schmid-Bondzynski-Ratzlaff)</u></b>	IV <b>IV</b>	<i>Mise à jour de la méthode et mise à jour du principe</i>
		<b><u>AOAC 926.08 et AOAC 933.05</u></b>	<b><u>Gravimétrie, dessiccation à 102 °C / (étuve à vide)</u></b> <b><u>Gravimétrie (Mojonnier modifiée)</u></b>	<b>IV</b> <b>IV</b>	
			Calcul à partir de <b>la teneur</b> en extrait sec et de la teneur en matière grasse		
Cottage Cheese	Matière grasse laitière	ISO 1735 FIL 5:2004	Gravimétrie (Schmid-Bondzynski-Ratzlaff)	IV	
		<b><u>AOAC 933.05</u></b>	<b><u>Gravimétrie (Mojonnier modifiée)</u></b>	<b>IV</b>	
		ISO 8262-3 FIL 124-3:2005	Gravimétrie (Weibull-Berntrop)	IV	
Fromage, non affiné, y compris le fromage frais	Protéines	ISO 8968-1/2 FIL 20-1/2:2001/AOAC 991.20-991.23	Titrimétrie, Kjeldahl	I	<i>Mise à jour de la méthode</i>
La crème et les crèmes préparées	Protéine du lait	ISO 8968-1/2 FIL 20-1/2:2001/AOAC 991.20	Titrimétrie (Kjeldahl)	I	<i>Mise à jour de la méthode</i>
Crème	Matière grasse laitière	<b><u>ISO 2450 FIL 16:2008</u></b> <del><b><u>FIL 16C:1987</u></b></del> / <del><b><u>ISO 2450:1999</u></b></del>	Gravimétrie (Röse-Gottlieb)	I	<i>Mise à jour de la méthode</i>
Crèmes à teneur réduite en matière grasse laitière	Matière grasse laitière	<b><u>ISO 2450 FIL 16:2008</u></b> <del><b><u>FIL 16C:1987</u></b></del> / <del><b><u>ISO 2450:1999</u></b></del> AOAC 995.19	Gravimétrie	I	<i>Mise à jour de la méthode</i>

<b>Produits</b>	<b>Dispositions</b>	<b>Méthode</b>	<b>Principe</b>	<b>Type</b>	<b>Observations du CCMMP</b>
Cream cheese	Extrait sec	ISO 5534 FIL 4:2004	Gravimétrie, dessiccation à 102 °C <b>(four à circulation d'air forcée)</b>	IV	
		<b><u>AOAC 926.08</u></b>	<b><u>Gravimétrie, dessiccation à 100 °C / (étuve à vide)</u></b>	<b><u>IV</u></b>	
Cream cheese	Humidité du produit dégraissé	ISO 5534 FIL 4:2004	Gravimétrie, dessiccation à 102°C <b>(four à circulation d'air forcée)</b>	IV	
		<b><u>AOAC 926.08</u></b>	<b><u>Gravimétrie, dessiccation à 100 °C (étuve à vide)</u></b>	<b><u>IV</u></b>	
		ISO 1735 FIL 5:2004	Gravimétrie (Schmid-Bondzynski-Ratzlaff)	IV	
		<b><u>AOAC 933.05</u></b>	<b><u>Gravimétrie (Mojonnier modifiée)</u></b>	<b><u>IV</u></b>	
			Calcul à partir de la teneur en matière grasse et de la teneur en humidité	III	
<b><u>Matières grasses laitières à tartiner</u></b>	<b><u>Pureté de la matière grasse laitière</u></b>	<b><u>ISO 17678 FIL 202:2010</u></b>	<b><u>Chromatographie liquide en phase gazeuse de triglycérides</u></b>	<b><u>I</u></b>	<i>Méthode dont l'ajout est proposé Voir aussi les observations supra pour le beurre</i>
Produits à base de caséine comestible	Acides libres	ISO 5547 FIL 91:2008 <del>7</del>	Titrimétrie (extrait aqueux)	IV	<i>Mise à jour de la méthode</i>
Produits à base de caséine comestible ( <b><u>caséine présure</u></b> )	Cendres (y compris le P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )	ISO 5545 FIL 90:2008 <del>7</del>	Gravimétrie, calcination à 825 °C	<del>IV</del> <b><u>I</u></b>	<i>Mise à jour du produit et mise à jour du type. Il devrait s'agir d'une méthode de type I puisque les données chiffrées figurent dans la norme.</i>
<b><u>Produits à base de caséine comestible (caséine acide)</u></b>	<b><u>Cendres fixes (y compris le P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>)</u></b>	<b><u>ISO 5544 FIL 89:2008</u></b>	<b><u>Gravimétrie, calcination à 825 °C</u></b>	<b><u>I</u></b>	<i>Méthode dont l'ajout est proposé : voir observation ci-dessous.</i>

*Les deux méthodes ISO 5545|FIL 90:2008 et ISO 5544|FIL 89:2008 sont nécessaires pour couvrir toute la gamme des produits visés par « produits à base de caséine comestible ». La méthode adoptée ISO 5545|FIL 90:2008 est adaptée à des caséines obtenues par précipitation de présure et de caséinate, à l'exception du caséinate d'ammonium. L'ISO 5544|FIL 89 doit être utilisée pour les caséines acides, les caséinates d'ammonium et leurs mélanges avec de la caséine présure et avec des caséinates de type inconnu. L'acétate de magnésium est ajouté pour fixer le P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>; l'acétate de magnésium n'est pas nécessaire pour les caséines présure car il y a assez de minéraux dans ce type de produit pour lier le phosphore.*

Produits	Dispositions	Méthode	Principe	Type	Observations du CCMMP
Produits à base de caséine comestible	<del>Teneur en</del> <b>humidité Eau<sup>2</sup></b>	ISO 5550 FIL 78:2006	Gravimétrie (dessiccation à 102°C)	I	<i>Mise à jour de la disposition : La norme Codex pour les produits à base de caséine comestible fait référence à l'eau et comprend une note stipulant que "l'eau ne comprend pas l'eau de la cristallisation du lactose" Ainsi la disposition « Teneur en humidité » doit être remplacée par « Eau » avec un renvoi à la note de bas de page.</i>
Produits à base de caséine comestible	Plomb	NMKL 139 (1991) (Méthode générale Codex) / <b>AOAC 999.10</b>	Spectrophotométrie d'absorption atomique	III <b>IV</b>	
Laits concentrés	Matière grasse laitière	<del>ISO 1737  FIL 13:2008 FIL-13C: 1987 / ISO 1737:1999</del>	Gravimétrie (Röse-Gottlieb)	I	<i>Mise à jour de la méthode</i>
Laits concentrés	Protéines	ISO 8968-1/2 FIL 20-1/2:2001 AOAC 945.48H / AOAC 991.20	Kjeldahl, titrimétrie	I	<i>Mise à jour de la méthode</i>
Laits fermentés	Protéines	ISO 8968-1/2 FIL 20-1/2:2001 AOAC 991.20	Titrimétrie (Kjeldahl)	I	<i>Mise à jour de la méthode</i>
Laits fermentés	Matière grasse laitière	<b>ISO 1211 FIL 1:2010 FIL 1D:1996 / ISO 1211:1999 /</b> AOAC 905.02	Gravimétrie	I	<i>Mise à jour de la méthode</i>
Laits fermentés – Yaourt et produits à base de yaourt	<i>Lactobacillus delbrueckii</i> subsp. <i>bulgaricus</i> & <i>Streptococcus thermophilus</i>	ISO 7889 FIL 117:2003	Dénombrement des colonies à 37°C	I	
Laits fermentés	Acide lactique (acidité totale exprimée en	FIL 150:1991 / ISO 11869:1997	Potentiométrie, titrage à pH 8,30 Spectrophotométrie	<del>IV-I</del>	<i>Mise à jour du type : Cette méthode ne comprend pas de données chiffrées.</i>

<b>Produits</b>	<b>Dispositions</b>	<b>Méthode</b>	<b>Principe</b>	<b>Type</b>	<b>Observations du CCMMP</b>
	acide lactique)				<i>Elle doit donc être une méthode de type IV.</i>
Laits fermentés	Micro-organismes constituant le levain	<u>ISO 27205</u>   <u>FIL 149:2010 FIL 149A:1997</u> (Annexe A)	Dénombrement des colonies à 25°C, 30°C, 37°C et 45°C selon le levain	IV	<i>Mise à jour de la méthode</i>
<u>Laits fermentés</u>	<u>Lactobacillus acidophilus</u>	<u>ISO 20128</u>   <u>FIL 192:2006</u>	<u>Dénombrement des colonies à 37°C</u>	<u>I</u>	<i>Méthode dont l'ajout est proposé : La Norme Codex 243 comprend une disposition pour le Lactobacillus acidophilus dans du lait d'acidophilus</i>
<u>Laits fermentés</u>	<u>Unités de levures ou de moisissures formant des colonies</u>	<u>ISO 6611</u>   <u>FIL 94:2004</u>	<u>Dénombrement des colonies à 25°C</u>	<u>IV</u>	<i>Méthode dont l'ajout est proposé : La Norme Codex 243 comprend une disposition pour les levures par rapport aux Kéfir et Kumys.</i>
Lait et crèmes en poudre	Matière grasse laitière	<u>ISO 1736</u>   <u>FIL 9:2008</u> <del><u>FIL 9C:1987</u></del> / <u>ISO 1736:2000</u>	Gravimétrie (Röse-Gottlieb)	I	<i>Mise à jour de la méthode</i>
Lait et crèmes en poudre	Teneur en protéines (dans l'ESDL <sup>1</sup> )	ISO 8968-1/2 FIL 20-1/2:2001 / <u>AOAC 991.20</u>	Titrimétrie, digestion Kjeldahl	I	<i>Mise à jour de la méthode</i>
Lait et crèmes en poudre	<u>Indice de solubilité</u>	ISO 8156 FIL 129:2005	Centrifugation	I	<i>Mise à jour de la disposition</i>
Lait et crèmes en poudre	Eau <sup>2</sup>	ISO 5537 FIL 26:2004 <sup>3</sup>	Gravimétrie (dessiccation à <del>87</del> <b>102</b> °C)	<del>I-IV</del>	<i>Mise à jour du principe et mis à jour du type : La méthode a été validée pour les laits en poudre, elle devrait donc être du type I et non pas du type IV</i>
Produits à base de matière grasse laitière	Matière grasse laitière	FIL 24:1964	Gravimétrie (calcul à partir de la <u>teneur</u> d'extrait sec dégraissé et de la	IV	<i>Mise à jour du principe</i>

<sup>3</sup> The method has only been validated for milk powders, not for cream powders

Produits	Dispositions	Méthode	Principe	Type	Observations du CCMMP
<b>Produits à base de matière grasse laitière</b>	<b><u>Pureté de la matière grasse laitière</u></b>	<b><u>ISO 17678 FIL 202:2010</u></b>	teneur en eau) <b><u>Chromatographie liquide en phase gazeuse de triglycérides</u></b>	<b>I</b>	<i>Méthode dont l'ajout est proposé Voir note ci-dessous</i>
<i>La méthode permet à l'utilisateur de déterminer si la matière grasse laitière a été frelatée (au-delà d'un certain degré). La portée de la méthode ne se limite pas au beurre et s'applique à de la matière grasse laitière extraite d'un ensemble de produits laitiers. En termes de pratiques de détection du frelatage, la présente norme est une méthode dont il est important de pouvoir disposer car il est pratiquement impossible de déduire des résultats quantitatifs à partir de la teneur en stérol des matières grasses végétales, puisqu'elles dépendent des conditions de production et de transformation. La détermination qualitative de matière grasse étrangère par les stérols est également ambiguë. Par ailleurs, et contrairement aux méthodes des stérols, cette norme a un champ d'application plus large que le simple frelatage avec des matières grasses végétales puisqu'elle détecte également le frelatage avec des matières grasses d'origine animale.</i>					
Produits à base de matière grasse laitière	Eau	ISO 5536 FIL 23:2002 <del>9</del>	Titrimétrie (Karl Fischer)	II	<i>Mise à jour de la méthode Il est à noter que la disposition ne comprend pas de référence à la note de bas de page 2, ce qui est correct puisque les produits à base de matière grasse laitière contiennent une quantité négligeable d'ESDL (et donc de lactose) et que la méthode mesure toute l'eau, y compris toute l'eau provenant de la cristallisation du lactose.</i>
Produits laitiers obtenus à partir de laits fermentés ayant subi un traitement thermique après fermentation	Protéines	ISO 8968-1/2 FIL 20-1/2:2001 AOAC 991.20- <del>23</del>	Titrimétrie (Kjeldahl)	I	<i>Mise à jour de la méthode</i>
Mozzarella	Matière grasse laitière dans l'extrait sec – à forte teneur en humidité	ISO 1735 FIL 5:2004 <b><u>AOAC 933.05</u></b>	Gravimétrie après extraction par solvant	IV <b><u>IV</u></b>	<i>Mise à jour de la méthode et mise à jour du type.</i>
Mozzarella	Matière grasse	ISO 1735 FIL 5:2004	Gravimétrie après extraction par	IV	<i>Mise à jour de la méthode et</i>

Produits	Dispositions	Méthode	Principe	Type	Observations du CCMMP
	laitière dans l'extrait sec – à faible teneur en humidité	<u>AOAC 933.05</u>	solvant	<u>IV</u>	<i>mise à jour du type.</i>
<b>Produits à base de fromage fondu</b>	<b>Acide citrique</b>	<b>ISO/TS 2963 <del>FIL/RM 34:2006</del></b>	<b>Méthode enzymatique</b>	<b>IV</b>	
<b>Produits à base de fromage fondu</b>	<b>Acide citrique</b>	<b>AOAC 976.15</b>	<b>Photométrie</b>	<b>III</b>	
<b>Produits à base de fromage fondu</b>	<b>Matière grasse laitière</b>	<b>ISO 1735 <del>FIL 5:2004</del></b>	<b>Gravimétrie (Schmid-Bondzynski-Ratzlaff)</b>	<b>I</b>	
<b>Produits à base de fromage fondu</b>	<b>Phosphate, ajouté (exprimé en phosphore)</b>	<b>FIL 51B:1991</b>	<b>Calcul à partir de la teneur en phosphore et de la teneur en azote</b>	<b>IV</b>	<i>Mise à jour du principe</i>
<b>Produits à base de fromage fondu</b>	<b>Phosphore</b>	<b>FIL 33C:1987 / ISO 2962:1984</b>	<b>Spectrophotométrie (molybdate – acide ascorbique)</b>	<b>II</b>	
<b>Produits à base de fromage fondu</b>	<b>Sel</b>	<b>ISO 5943 <del>FIL 88:20064</del></b>	<b>Potentiométrie (détermination du chlorure, exprimé en chlorure de sodium)</b>	<b>II</b>	<i>Mise à jour de la méthode</i>
Lait concentré sucré	Matière grasse laitière	<u>ISO 1737  <del>FIL 13:2008-FIL 13C: 1987 / ISO 1737:1999</del></u>	Gravimétrie (Röse-Gottlieb)	I	<i>Mise à jour de la méthode</i>
Laits sucrés <del>et</del> concentrés	Protéines	ISO 8968-1/2  <u>FIL 20-1/2:2001</u> / AOAC 945.48H / AOAC 991.20	Kjeldahl, titrimétrie	I	<i>Mise à jour des produits et mise à jour de la méthode</i>
Fromages de lactosérum obtenus par concentration	Matière grasse laitière	<u>ISO 1854 <del>FIL 59:2008-FIL 59A:1986 / ISO 1854:1999</del></u>	Gravimétrie (Röse Gottlieb)	I	<i>Mise à jour de la méthode</i>
Fromages de lactosérum obtenus par concentration	Matière grasse laitière dans l'extrait sec	<u>ISO 1854 <del>FIL 59:2008-FIL 59A:1986 / ISO 1854:1999</del></u> et ISO 2920  <u>FIL 58:2004</u>	Gravimétrie (Röse Gottlieb) Gravimétrie, dessiccation à 88 °C Calcul à partir de la teneur en matière grasse et de la teneur en extrait sec	I I	<i>Mise à jour de la méthode</i>
Poudres de lactosérum	Cendres	ISO 5545  <u>FIL 90:2008</u> <del>7</del>	Four, 825°C	IV	<i>Mise à jour de la méthode</i>
Poudres de lactosérum	Matière grasse laitière	<u>ISO 1736 <del>FIL 9:2008-FIL 9C:1987 / ISO 1736:2000</del></u>	Gravimétrie (Röse-Gottlieb)	I	<i>Mise à jour de la méthode</i>
Poudres de lactosérum	Protéine du lait	ISO 8968-1/2  <u>FIL 20-1/2:2001</u> / AOAC 991.20	Titrimétrie, (Kjeldahl modifié)	I	<i>Mise à jour de la méthode</i>

Produits	Dispositions	Méthode	Principe	Type	Observations du CCMP
Poudres de lactosérum	Protéines (N total x 6,38)	<del>FIL 20-1/2:2001</del> / AOAC 991.20 <del>FIL 92:1979</del> / <b>ISO 5549:1978</b>	<del>Kjeldahl, titrimétrie</del> <del>Titrimétrie, digestion Kjeldahl</del>	<del>I-IV</del>	Mise à jour de la méthode, Mise à jour du principe Et mise à jour du type.
Poudres de lactosérum	Eau <sup>2</sup>	ISO 5537 FIL 26:2004 / <b>AOAC 927.05</b>	Gravimétrie (dessiccation à <b>87</b> 102°C)	I	Mise à jour de la disposition (note) et mise à jour du principe

## PARTIE B - MÉTHODES D'ÉCHANTILLONNAGE PAR ORDRE ALPHABÉTIQUE DE CATÉGORIES ET DE NOMS DE PRODUITS

Norme produit	Méthode d'échantillonnage	Notes	Observations du CCMP
<b>Lait et Produits laitiers</b>			
Produits laitiers	<del>FIL 50</del> <sup>10</sup> <del>ISO 707</del> - <b>ISO 707 FIL 50:2008</b>	Directives générales pour obtenir un échantillon provenant de lots en vrac	Mise à jour de la méthode
Produits laitiers	<del>FIL 113</del> <del>ISO 5538:2004</del> <b>ISO 5538 FIL 113:2004</b>	Contrôle par attributs	Mise à jour de la méthode
Produits laitiers	<del>Norme</del> FIL 136A:1992 ISO 8197:1988	Contrôle par mesures	Mise à jour de la méthode

<sup>10</sup> ~~Projet de norme à la disposition du public~~

**Annexe IV**

**LISTES RÉVISÉES D'ADDITIFS ALIMENTAIRES FIGURANT DANS LES NORMES CODEX  
POUR LE LAIT ET LES PRODUITS LAITIERS<sup>1</sup>  
(Pour adoption)**

**NORME POUR LES LAITS EN POUDRE ET LA CRÈME EN POUDRE (CODEX STAN 207-1999)**

N° SIN	Nom	Concentration maximale
<b>Stabilisants</b>		
331	Citrates de sodium	<b>5000 mg/kg</b> seuls ou en combinaison exprimés en tant que substances anhydres
332	Citrates de potassium	
<b>Agents raffermissants</b>		
508	Chlorure de potassium	Limitée par les BPF
509	Chlorure de calcium	Limitée par les BPF
<b>Régulateurs d'acidité</b>		
339	Phosphates de sodium	<b>5000 mg/kg</b> seuls ou en combinaison exprimés en tant que substances anhydres
340	Phosphates de potassium	
450	Diphosphates	
451	Triphosphates	
452	Polyphosphates	
500	Carbonates de sodium	
501	Carbonates de potassium	
<b>Émulsifiants</b>		
322	Lécithines ( <del>ou phospholipides de sources naturelles</del> )	Limitée par les BPF
471	Mono- et diglycérides d'acides gras	<b>2500 mg/kg</b>
<b>Antiagglomérants</b>		
170(i)	Carbonate de calcium	<b>10000 mg/kg</b> seuls ou en combinaison
341(iii)	<del>Ortho</del> Phosphate tricalcique	
343(iii)	<del>Ortho</del> Phosphate trimagnésique	
504(i)	Carbonate de magnésium	
530	Oxyde de magnésium	
551	Silice amorphe	
552	Silicate de calcium	
553	Silicate de magnésium	
554	Aluminosilicate de sodium	
556	Aluminosilicate de calcium	
559	Silicate d'aluminium	
<b>Antioxydants</b>		
300	Acide <del>L</del> -ascorbique ( <b>L</b> -)	<b>500 mg/kg</b> exprimés en tant qu'acide ascorbique
301	L-Ascorbate de sodium	
304	Palmitate d'ascorbyle	
320	Butyl-hydroxyanisol ( <del>BHA</del> )	<b>0.01% m/m 100 mg/kg</b>

**NORME DE GROUPE POUR LES FROMAGES EN SAUMURE (CODEX STAN 208-1999)**

N° SIN	Nom	Concentration maximale
<b>Régulateurs d'acidité</b>		
270	Acide lactique (L-, D- et DL-)	Limitée par les BPF
575	Glucono-delta-lactone ( <del>GDL</del> )	Limitée par les BPF

**NORME DE GROUPE POUR LES FROMAGES NON AFFINÉS, Y COMPRIS LE FROMAGE FRAIS (CODEX STAN 221-2001)**

N° SIN	Nom	Concentration maximale
<b>Acides</b>		
260	Acide acétique (glacial)	Limitée par les BPF
270	Acide lactique (L-, D- et DL-)	Limitée par les BPF
296	Acide malique (DL-)	Limitée par les BPF
330	Acide citrique	Limitée par les BPF
338	Acide OrthoPhosphorique	<b>2 g/kg</b> , exprimés sous la forme de P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>
507	Acide chlorhydrique	Limitée par les BPF
<b>Régulateurs d'acidité</b>		
170	Carbonates de calcium	Limitée par les BPF

<sup>1</sup> Les amendements rédactionnels sont mis en évidence de la manière suivante: suppressions en caractères ~~biffés~~ et ajouts en caractères **gras / soulignés**.

N° SIN	Nom	Concentration maximale
<b>260</b>	<b>Acide acétique (glacial)</b>	<b>Limitée par les BPF</b>
<b>270</b>	<b>Acide lactique (L-, D- et DL-)</b>	<b>Limitée par les BPF</b>
<b>296</b>	<b>Acide malique (DL-)</b>	<b>Limitée par les BPF</b>
<b>330</b>	<b>Acide citrique</b>	<b>Limitée par les BPF</b>
<b>338</b>	<b>Acide OrthoPhosphorique</b>	<b><del>2 g/kg exprimé sous forme de P<sub>2</sub>O<sub>5</sub></del> 880 mg/kg exprimés sous forme de phosphore</b>
500	Carbonates de sodium	Limitée par les BPF
501	Carbonates de potassium	Limitée par les BPF
<b>507</b>	<b>Acide chlorhydrique</b>	<b>Limitée par les BPF</b>
575	Glucono-delta-lactone ( <del>GDL</del> )	Limitée par les BPF
<b>Stabilisants/épaississants</b>		
Les stabilisants et épaississants, y compris les amidons modifiés, peuvent être utilisés en conformité avec la définition des produits laitiers et pour autant qu'ils soient nécessaires sur le plan fonctionnel compte tenu de l'utilisation de la gélatine et de l'amidon telle qu'il est disposé à la section 3.2.		
331	Citrates de sodium	Limitée par les BPF
332	Citrates de potassium	Limitée par les BPF
333	Citrates de calcium	Limitée par les BPF
339	Phosphates de sodium	<b>1540 mg/kg , seuls ou en combinaison, exprimés sous la formes de phosphore 3,5 g/kg, seuls ou en combinaison, exprimés sous forme de P<sub>2</sub>O<sub>5</sub></b>
340	Phosphates de potassium	
341	Phosphates de calcium	
450(i)	Diphosphate disodique	
450(ii)	Diphosphate trisodique	
541	Phosphate d'aluminium-sodium	
400	Acide alginique	Limitée par les BPF
401	Alginate de sodium	Limitée par les BPF
402	Alginate de potassium	Limitée par les BPF
403	Alginate d'ammonium	Limitée par les BPF
404	Alginate de calcium	Limitée par les BPF
405	Alginate de propylène-glycol	5 mg/kg
406	Agar-agar	Limitée par les BPF
407	Carraghénane et ses sels de Na, K, NH <sub>4</sub> (y compris la furcellerane)	Limitée par les BPF
410	Farine de graines de caroube	Limitée par les BPF
412	Gomme guar	Limitée par les BPF
413	Gomme tragacathe	Limitée par les BPF
415	Gomme xanthane	Limitée par les BPF
416	Gomme karaya	Limitée par les BPF
417	Gomme tara	Limitée par les BPF
440	Pectines	Limitée par les BPF
460	Celluloses	Limitée par les BPF
466	Carboxyméthyl-cellulose sodique ( <b>gomme cellulosique</b> )	Limitée par les BPF
576	Gluconate de sodium	Limitée par les BPF
<i>Amidons modifiés comme suit :</i>		
1400	Dextrines, amidon torréfié <del>blanc et jaune</del>	Limitée par les BPF
1401	Amidon traité à l'acide	Limitée par les BPF
1402	Amidon traité en milieu alcalin	Limitée par les BPF
1403	Amidon blanchi	Limitée par les BPF
1404	Amidon oxydé	Limitée par les BPF
1405	Amidons, traités aux enzymes	Limitée par les BPF
1410	Phosphate de mono-amidon	Limitée par les BPF
1412	Phosphate de diamidon <del>estérifié avec du trimétaphosphate de sodium ; estérifié à l'oxychlorure de phosphore</del>	Limitée par les BPF
1413	Phosphate de di-amidon phosphaté	Limitée par les BPF
1414	Phosphate de di-amidon acétylé	Limitée par les BPF
1420	Acétate d'amidon <del>estérifié à l'anhydride acétique</del>	Limitée par les BPF
<del>1421</del>	<del>Acétate d'amidon estérifié à l'acétate de vinyle</del>	<del>Limitée par les BPF</del>
1422	Adipate de di-amidon acétylé	Limitée par les BPF
1440	Amidon hydroxypropylé	Limitée par les BPF
1442	Phosphate de diamidon hydroxypropylé	Limitée par les BPF
<b>Colorants</b>		
100	Cucurmin (pour la croûte comestible du	Limitée par les BPF

N° SIN	Nom	Concentration maximale
	fromage)	
101	Riboflavine	Limitée par les BPF
140	Chlorophylles	Limitée par les BPF
141	Chlorophylles cupriques	15 mg/kg, seul ou en combinaison
160a(i)	<del>B</del> -Carotène, <b>beta-</b> , (synthétique)	25 mg/kg
160a(ii)	Carotènes, <b>beta-</b> , ( <del>extraits naturels légumes</del> )	600 mg/kg
160b(ii)	Extraits de rocou, sur base de norbixine	25 mg/kg
160c	Oléorésines de paprika	Limitée par les BPF
160e	<del>β</del> -apo-Caroténal, <b>beta-apo-8'</b> -	35 mg/kg
160f	Acide caroténoïque <del>β</del> -apo-8', ester méthylique ou éthylique <b>beta-apo-8'</b>	35 mg/kg
162	Rouge de betterave	Limitée par les BPF
171	Dioxyde de titane	Limitée par les BPF
<b>Agents de conservation</b>		
200	Acide sorbique	<b>1000 mg/kg</b> de fromage, seuls ou en combinaison exprimés sous forme d'acide sorbique
202	Sorbate de potassium	
203	Sorbate de calcium	
234	Nisine	12,5 mg/kg
280	Acide propionique	Limitée par les BPF
281	Propionate de sodium	Limitée par les BPF
282	Propionate de calcium	Limitée par les BPF
283	Propionate de potassium	Limitée par les BPF
<i>Pour le traitement de surface de la croûte seulement :</i>		
235	<del>Pimaricine (natamycine)</del> <b>Natamycine (pimaricine)</b>	2 mg/dm <sup>2</sup> de surface. absente à 5 mm de profondeur
<b>Agents moussants (pour les produits fouettés seulement)</b>		
290	Dioxyde de carbone	Limitée par les BPF
941	Azote	Limitée par les BPF
<b>Produits coupés, en tranches, râpés et râpés finement seulement (traitement de surface)</b>		
<b>Antiagglomérants</b>		
460	Celluloses	Limitée par les BPF
551	Silice amorphe	<b>10000 mg/kg</b> seuls ou en combinaison, les silicates sont calculés sous forme de dioxyde de silice
552	Silicate de calcium	
553	Silicate de magnésium	
554	Aluminosilicate de sodium	
556	Aluminosilicate de calcium	
559	Silicate d'aluminium	
560	Silicate de potassium	
<b>Agents de conservation</b>		
200	Acide sorbique	<b>1000 mg/kg</b> de fromage, seuls ou en combinaison exprimés sous forme d'acide sorbique
202	Sorbate de potassium	
203	Sorbate de calcium	
280	Acide propionique	Limitée par les BPF
281	Propionate de sodium	Limitée par les BPF
282	Propionate de calcium	Limitée par les BPF
283	Propionate de potassium	Limitée par les BPF
235	<del>Pimaricine (natamycine)</del> <b>Natamycine (pimaricine)</b>	20 mg/kg appliqués à la surface durant le malaxage et l'étirage

**NORMES POUR LES LAITS FERMENTÉS (CODEX STAN 243-2003)**

N° SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale
<b>Régulateurs d'acidité</b>		
334	Acide tartrique (L(+)-)	2000 mg/kg, en tant qu'acide tartrique
335(i)	Tartrate monosodique	
335(ii)	<del>Tartrate disodique</del> <b>Tartrate sodique L(+)</b>	
336(i)	Tartrate monopotassique	
336(ii)	Tartrate dipotassique	
337	Tartrate de potassium-sodium <b>L(+)-</b>	1500 mg/kg, en tant qu'acide adipique
355	Acide adipique	
356	Adipates de sodium	
357	Adipates de potassium	
359	Adipates d'ammonium	
<b>Colorants</b>		
100(i)	Curcumine	100 mg/kg

N° SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale
101(i)	Riboflavine, <b>synthétique</b>	300 mg/kg
101(ii)	Riboflavine 5'-phosphate sodique	
102	Tartrazine	300 mg/kg
104	Jaune de quinoléine	150 mg/kg
110	Jaune soleil FCF	300 mg/kg
120	Carmins	150 mg/kg
122	Azorubine ( <b>carmoisine</b> )	150 mg/kg
124	Ponceau 4R ( <b>Rouge de cochenille A</b> )	150 mg/kg
129	Rouge allura AC	300 mg/kg
132	Indigotine ( <b>Indigo carmine</b> )	100 mg/kg
133	Bleu brillant FCF	150 mg/kg
141(i)	Chlorophylles, complexes cupriques	500 mg/kg
141(ii)	Chlorophyllines, complexes cupriques, sels de <del>Na et de K</del> <b>sodium et de potassium</b>	
143	Vert solide FCF	100 mg/kg
150b	Caramel II- procédé au <b>sulfite</b> caustique	150 mg/kg
150c	Caramel III- procédé à l'ammoniaque	2000 mg/kg
150d	Caramel IV- procédé au <b>sulfite</b> ammoniacal	2000 mg/kg
151	Noir brillant PN	150 mg/kg
155	Brun HT	150 mg/kg
160a(i)	<del>Bêta</del> -Carotène, bêta- (synthétique)	100 mg/kg
160e	<del>bêta-apo-8'</del> -Caroténal, <b>bêta-apo-8'</b>	
160f	<del>Bêta-apo-8'</del> -Acide caroténoïque, ester de méthyle ou d'éthyle, bêta-apo-8'-	
160a(iii)	<del>bêta</del> -Carotènes, <b>bêta-</b> ( <i>Blakeslea trispora</i> )	
160a(ii)	<del>bêta</del> -Carotènes, <b>bêta</b> (légume)	600 mg/kg
160b(i)	Extraits de rocou, sur base de bixine	20 mg/kg en tant que bixine
160b(ii)	Extraits de rocou, sur base de norbixine	20 mg/kg en tant que norbixine
160d	Lycopènes	500 mg/kg
161b(i)	Lutéine de <i>Tagetes erecta</i>	150 mg/kg
161h(i)	Zéaxanthine ( <b>de synthèse</b> )	150 mg/kg
163(ii)	Extrait de peau de raisin	100 mg/kg
172(i)	Oxyde de fer noir	100 mg/kg
172(ii)	Oxyde de fer rouge	
172(iii)	Oxyde de fer jaune	
<b>Émulsifiants</b>		
432	Monolaurate de polyoxyéthylène (20) de sorbitane	3000 mg/kg
433	Monooléate de polyoxyéthylène (20) sorbitane	
434	Monopalmitate de polyoxyéthylène (20) sorbitane	
435	<b>Monostéarate</b> de polyoxyéthylène (20) sorbitane	
436	<b>Tristéarate</b> de polyoxyéthylène (20) sorbitane	
472e	Esters glycéroliques de l'acide diacétyltartrique et d'acides gras	
473	Esters de saccharose d'acides gras	5000 mg/kg
474	Sucroglycérides	5000 mg/kg
475	Esters polyglycéroliques d'acides gras	2000 mg/kg
477	Esters de propylène glycol d'acides gras	5000 mg/kg
481(i)	Stéaryl de sodium lactylé	10000 mg/kg
482(i)	Stéaryl de calcium lactylé	10000 mg/kg
491	Monostéarate de sorbitane	5000 mg/kg
492	Tristéarate de sorbitane	
493	Monolaurate de sorbitane	
494	Monooléate de sorbitane	
495	Monopalmitate de sorbitane	
900a	Polydiméthylsiloxane	
<b>Exaltateurs d'arôme</b>		
580	Gluconate de magnésium	BPF
620	Acide glutamique (L+)-	BPF
621	<b>L</b> -Glutamate monosodique, <del>L-</del>	BPF
622	<b>L</b> -Glutamate monopotassique, <del>L-</del>	BPF
623	<b>Di-L</b> -Glutamate de calcium ( <del>D, L-</del> )	BPF
624	<b>L</b> -Glutamate d'ammonium, <del>L-</del>	BPF
625	<b>Di-L</b> -Glutamate de magnésium	BPF
626	Acide guanylique, 5'-	BPF
627	<b>5'</b> -guanylate disodique, <del>5'-</del>	BPF
628	<b>5'</b> -guanylate dipotassique, <del>5'-</del>	BPF

N° SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale
629	<del>5'-guanylate de calcium, 5'</del>	BPF
630	Acide inosinique, 5'	BPF
631	<del>5'-inosinate disodique, 5'</del>	BPF
632	<del>5'-Inosinate dipotassique de potassium, 5'</del>	BPF
633	<del>5'-inosinate de calcium, 5'</del>	BPF
634	<del>5'-ribonucleotides calciques, 5'</del>	BPF
635	<del>5'-ribonucleotides disodiques, 5'</del>	BPF
636	Maltol	BPF
637	Ethyl-maltol	BPF
<b>Conservateurs</b>		
200	Acide sorbique	1000 mg/kg, en tant qu'acide sorbique
201	Sorbate de sodium	
202	Sorbate de potassium	
203	Sorbate de calcium	
210	Acide benzoïque	300 mg/kg, en tant qu'acide benzoïque
211	Benzoate de sodium	
212	Benzoate de potassium	
213	Benzoate de calcium	
234	Nisine	500 mg/kg
<b>Stabilisants et épaississants</b>		
170(i)	Carbonate de calcium	BPF
331(iii)	Citrate trisodique	BPF
338	Acide <del>Ortho</del> Phosphorique	1000 g/kg seuls ou en combinaison en tant que phosphore
339(i)	<del>Orthophosphate monosodique</del> <b>Phosphate de sodium dihydrogène</b>	
339(ii)	<del>Orthophosphate disodique</del> <b>Phosphate disodique d'hydrogène</b>	
339(iii)	<del>Ortho</del> Phosphate trisodique	
340(i)	<del>Orthophosphate monopotassique</del> <b>Phosphate de potassium dihydrogène</b>	
340(ii)	<del>Ortho</del> Phosphate dipotassique <b>d'hydrogène</b>	
340(iii)	<del>Ortho</del> Phosphate tripotassique	
341(i)	<del>Ortho</del> Phosphate <del>monocalcique</del> <b>de calcium dihydrogène</b>	
341(ii)	<del>Ortho</del> Phosphate <del>dicalcique</del> <b>de calcium d'hydrogène</b>	
341(iii)	<del>Ortho</del> Phosphate tricalcique	
342(i)	<del>Ortho</del> Phosphate <b>dihydrogène</b> d' <del>mono</del> ammonium	
342(ii)	<del>Ortho</del> Phosphate hydrogène de diammonium	
343(i)	<del>Ortho</del> Phosphate <b>Mono</b> magnésien	
343(ii)	<del>Ortho</del> Phosphate <b>hydrogène</b> de <del>di</del> magnésium	
343(iii)	<del>Ortho</del> Phosphate trimagnésique	
450(i)	Diphosphate disodique	
450(ii)	Diphosphate trisodique	
450(iii)	Diphosphate tétrasodique	
450(v)	Diphosphate tétrapotassique	
450(vi)	Diphosphate dicalcique	
450(vii)	Diphosphate biacide de calcium	
451(i)	Triphosphate pentasodique	
451(ii)	Triphosphate pentapotassique	
452(i)	Polyphosphate sodique	
452(ii)	Polyphosphate potassique	
452(iii)	Polyphosphate de sodium-calcium	
452(iv)	Phosphate calcique	
452(v)	Polyphosphate d'ammonium	
542	Phosphates d'os	
400	Acide alginique	BPF
401	Alginate de sodium	BPF
402	Alginate de potassium	BPF
403	Alginate d'ammonium	BPF
404	Alginate de calcium	BPF
405	Alginate de propylène-glycol	BPF
406	Agar-agar	BPF
407	Carragenane <b>et ses sels Na, K, NH<sub>4</sub>, Ca et Mg (y compris furcellarane)</b>	BPF
407a	Algues Eucheuma transformées ( <b>AET/PES</b> )	BPF
410	Farine de graines de caroube	BPF
412	Gomme guar	BPF
413	Gomme tragacathe	BPF
414	Gomme arabique ( <b>gomme d'acacia</b> )	BPF

N° SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale
415	Gomme xanthane	BPF
416	Gomme karaya	BPF
417	Gomme tara	BPF
418	Gomme gellane	BPF
425	Extrait de racine de Konjac	BPF
440	Pectines	BPF
459	<del>Bêta-</del> Cyclodextrine, <b>bêta-</b>	5 mg/kg
460(i)	Cellulose microcristalline ( <b>gel cellulosique</b> )	BPF
460(ii)	Cellulose en poudre	BPF
461	Méthylcellulose	BPF
463	Hydroxypropylcellulose	BPF
464	Hydroxypropylméthylcellulose	BPF
465	Méthyléthylcellulose	BPF
466	Carboxyméthyl-cellulose sodique ( <b>gomme cellulosique</b> )	BPF
467	Ethylhydroxyéthylcellulose	BPF
468	Carboximéthyl-cellulose <b>sodique</b> réticulée ( <b>gomme cellulosique réticulée</b> )	BPF
469	Carboximéthyl-cellulose sodique, hydrolysée par voie enzymatique ( <b>gomme cellulosique, hydrolysée par voie enzymatique</b> )	BPF
470(i)	Sels d'acide myristique, d'acide palmitique et d'acide stéarique avec de l'ammonium, du calcium, du potassium et du sodium	BPF
470(ii)	Sels d'acide oléique <b>avec du calcium, du potassium et du sodium</b> ( <del>Ca, K, Na</del> )	BPF
471	Mono- et diglycérides <b>d'acides gras</b>	BPF
472a	Esters acétiques des mono- et diglycérides d'acide gras	BPF
472b	Esters d'acides lactiques et d'acides gras de glycérol	BPF
472c	Esters d'acides citriques et d'acides gras de glycérol	BPF
508	Chlorure de potassium	BPF
509	Chlorure de calcium	BPF
511	Chlorure de magnésium	BPF
1200	Polydextroses	BPF
1400	Dextrines, amidon torréfié	BPF
1401	Amidon traité à l'acide	BPF
1402	Amidon traité en milieu alcalin	BPF
1403	Amidon blanchi	BPF
1404	Amidon oxydé	BPF
1405	<del>Amidon traité aux</del> Enzymes, <b>traités aux amidons</b>	BPF
1410	Phosphate de mono-amidon	BPF
1412	Phosphate de diamidon	BPF
1413	Phosphate de di-amidon phosphaté	BPF
1414	Phosphate de di-amidon acétylé	BPF
1420	Amidon acétylé	BPF
1422	Adipate de di-amidon acétylé	BPF
1440	Amidon hydroxypropylé	BPF
1442	Phosphate de diamidon hydroxypropylé	BPF
1450	Octényle succinate d'amidon sodique	BPF
1451	Amidon oxydé acétylé	BPF
<b>Edulcorants<sup>2</sup></b>		
420	<del>Sorbitols et sirop de sorbitol</del>	BPF
421	Mannitol	BPF
950	Acésulfame potassium	350 mg/kg
951	Aspartame	1000 mg/kg
952	Cyclamates	250 mg/kg
953	Isomalt ( <b>Isomaltulose hydrogénée</b> )	BPF
954	Saccharines	100 mg/kg
955	Sucralose ( <b>trichlorogalactosaccharose</b> )	400 mg/kg
956	Alitame	100 mg/kg
961	Néotame	100 mg/kg
962	Sel d'acésulfame-aspartame	350 mg/kg sur la base de l'équivalent en acésulfame de potassium
964	Sirop de polyglycitol	BPF

<sup>2</sup> L'utilisation d'édulcorants est réservée aux produits laitiers ou à base de dérivés du lait à apport énergétique réduit ou sans ajout de sucre.

N° SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale
965	Maltitols <del>et sirop de maltitol</del>	BPF
966	Lactitol	BPF
967	Xylitol	BPF
968	Erythritol	BPF

**NORME DU CODEX POUR UN MÉLANGE DE LAIT CONCENTRÉ ÉCRÉMÉ ET DE GRAISSE VÉGÉTALE (CODEX STAN 250-2006)**

N° SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale
<b>Émulsifiants</b>		
322	Lécithines	Limitée par les BPF
<b>Stabilisants</b>		
331(i)	Citrate biacide de sodium	Limitée par les BPF
331(iii)	Citrate trisodique	Limitée par les BPF
332(i)	Citrate biacide de potassium	Limitée par les BPF
332(ii)	Citrate tripotassique	Limitée par les BPF
333	Citrates de calcium	Limitée par les BPF
508	Chlorure de potassium	Limitée par les BPF
509	Chlorure de calcium	Limitée par les BPF
<b>Régulateurs d'acidité</b>		
170(i)	Carbonate de calcium	Limitée par les BPF
339(i)	<del>Orthophosphate monosodique</del> <b>Phosphate de sodium dihydrogène</b>	4400 mg/kg seuls ou en combinaison en tant que phosphore
339(ii)	<del>Orthophosphate disodique</del> Phosphate disodique d'hydrogène	
339(iii)	<del>Ortho</del> Phosphate trisodique	
340(i)	<del>Orthophosphate monopotassique</del> <b>Phosphate de potassium dihydrogène</b>	
340(ii)	<del>Ortho</del> Phosphate dipotassique <b>d'hydrogène</b>	
340(iii)	<del>Ortho</del> Phosphate tripotassique	
341(i)	<del>Ortho</del> Phosphate <del>monocalcique</del> <b>de calcium dihydrogène</b>	
341(ii)	<del>Ortho</del> Phosphate <del>dicalcique</del> <b>de calcium d'hydrogène</b>	
341(iii)	<del>Ortho</del> Phosphate tricalcique	
450(i)	Diphosphate disodique	
450(ii)	Diphosphate trisodique	
450(iii)	Diphosphate tétrasodique	
450(v)	Diphosphate tétrapotassique	
450(vi)	Diphosphate dicalcique	
450(vii)	Diphosphate biacide de calcium	
451(i)	Triphosphate pentasodique	
451(ii)	Triphosphate pentapotassique	
452(i)	Polyphosphate sodique	
452(ii)	Polyphosphate potassique	
452(iii)	Polyphosphate de sodium-calcium	
452(iv)	Polyphosphate calcique	
452(v)	Polyphosphate d'ammonium	
500(i)	Carbonate de sodium	Limitée par les BPF
500(ii)	Carbonate acide de sodium	Limitée par les BPF
500(iii)	Sesquicarbonate de sodium	Limitée par les BPF
501(i)	Carbonates de potassium	Limitée par les BPF
501(ii)	Carbonate acide de potassium	Limitée par les BPF
<b>Épaississants</b>		
407	Carragenane <del>et sels Na, K, NH<sub>4</sub>, Ca et Mg (et furcellarane)</del>	Limitée par les BPF
407a	Algues Eucheuma transformées ( <b>AET/PES</b> )	Limitée par les BPF

**NORME POUR UN MÉLANGE DE LAIT ÉCRÉMÉ ET DE GRAISSE VÉGÉTALE EN POUDRE (CODEX STAN 251-2006)**

N° SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale
<b>Stabilisants</b>		
331(i)	Citrate biacide de sodium	Limitée par les BPF
331(iii)	Citrate trisodique	Limitée par les BPF
332(i)	Citrate biacide de potassium	Limitée par les BPF
332(ii)	Citrate tripotassique	Limitée par les BPF
508	Chlorure de potassium	Limitée par les BPF
509	Chlorure de calcium	Limitée par les BPF

N° SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale
<b>Régulateurs de l'acidité</b>		
339(i)	<del>Orthophosphate monosodique</del> <b>Phosphate de sodium dihydrogène</b>	4400 mg/kg seuls ou en combinaison en tant que phosphore
339(ii)	<del>Orthophosphate disodique</del> <b>Phosphate disodique d'hydrogène</b>	
339(iii)	<del>Ortho</del> Phosphate trisodique	
340(i)	<del>Orthophosphate monopotassique</del> <b>Phosphate de potassium dihydrogène</b>	
340(ii)	<del>Ortho</del> Phosphate dipotassique <b>d'hydrogène</b>	
340(iii)	<del>Ortho</del> Phosphate tripotassique	
341(i)	<del>Ortho</del> Phosphate <del>monocalcique</del> de calcium dihydrogène	
341(ii)	<del>Ortho</del> <b>Phosphate dicalcique de calcium d'hydrogène</b>	
450(i)	Diphosphate disodique	
450(ii)	Diphosphate trisodique	
450(iii)	Diphosphate tétrasodique	
450(v)	Diphosphate tétrapotassique	
450(vi)	Diphosphate dicalcique	
450(vii)	Diphosphate biacide de calcium	
451(i)	Triphosphate pentasodique	
451(ii)	Triphosphate pentapotassique	
452(i)	Polyphosphate sodique	
452(ii)	Polyphosphate potassique	
452(iii)	Polyphosphate de sodium-calcium	
452(iv)	Polyphosphate calcique	
452(v)	Polyphosphate d'ammonium	
500(i)	Carbonate de sodium	Limitée par les BPF
500(ii)	Carbonate acide de sodium	Limitée par les BPF
500(iii)	Sesquicarbonate de sodium	Limitée par les BPF
501(i)	Carbonates de potassium	Limitée par les BPF
501(ii)	Carbonate acide de potassium	Limitée par les BPF
<b>Émulsifiants</b>		
322	Lécithines	Limitée par les BPF
471	Mono- et diglycérides d'acides gras	Limitée par les BPF
<b>Antiagglomérants</b>		
170(i)	Carbonate de calcium	Limitée par les BPF
504(i)	Carbonate de magnésium	Limitée par les BPF
530	Oxyde de magnésium	Limitée par les BPF
551	Silice amorphe	Limitée par les BPF
552	Silicate de calcium	Limitée par les BPF
553(i)	Silicate de magnésium ( <b>synthétique</b> )	Limitée par les BPF
553(iii)	Talc	Limitée par les BPF
554	Aluminosilicate de sodium	Limitée par les BPF
556	Aluminosilicate de calcium	Limitée par les BPF
559	Silicate d'aluminium	Limitée par les BPF
341(iii)	<del>Ortho</del> Phosphate tricalcique	4400 mg/kg seuls ou en combinaison en tant que phosphore
343(iii)	<del>Ortho</del> Phosphate trimagnésique	
<b>Antioxydants</b>		
300	Acide ascorbique (L-)	500 mg/kg en tant qu'acide ascorbique
301	Ascorbate de sodium	
304	Palmitate d'ascorbyle	80 mg/kg, seuls ou en combinaison, en tant que stéarate d'ascorbyle
305	Stéarate d'ascorbyle	
320	<del>Butyl-hydroxyanisole (BHA)</del>	100 mg/kg seuls ou en combinaison. Exprimés sur la base de graisse ou d'huile
321	<del>Butylhydroxytoluène (BHT)</del>	
319	<del>Butylhydroquinone tertiaire (TBHQ)</del>	

**NORME POUR UN MÉLANGE DE LAIT CONCENTRÉ ÉCRÉMÉ SUCRÉ ET DE GRAISSE VÉGÉTALE (CODEX-STAN 252-2006)**

N° SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale
<b>Émulsifiants</b>		
322	Lécithines	Limitée par les BPF
<b>Stabilisants</b>		
331(i)	Citrate biacide de sodium	Limitée par les BPF
331(iii)	Citrate trisodique	Limitée par les BPF

N° SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale
332(i)	Citrate biacide de potassium	Limitée par les BPF
332(ii)	Citrate tripotassique	Limitée par les BPF
333	Citrates de calcium	Limitée par les BPF
508	Chlorure de potassium	Limitée par les BPF
509	Chlorure de calcium	Limitée par les BPF
<b>Régulateurs de l'acidité</b>		
170(i)	Carbonate de calcium	Limitée par les BPF
339(i)	<del>Orthophosphate monosodique</del> <b>Phosphate de sodium dihydrogène</b>	4400 mg/kg seuls ou en combinaison en tant que phosphore
339(ii)	<del>Orthophosphate disodique</del> <b>Phosphate disodique d'hydrogène</b>	
339(iii)	<del>Ortho</del> Phosphate trisodique	
340(i)	<del>Orthophosphate monopotassique</del> <b>Phosphate de potassium dihydrogène</b>	
340(ii)	<del>Ortho</del> Phosphate dipotassique <b>d'hydrogène</b>	
340(iii)	<del>Ortho</del> Phosphate tripotassique	
341(i)	<del>Ortho</del> Phosphate <del>monocalcique</del> <b>de calcium dihydrogène</b>	
341(ii)	<del>Ortho</del> Phosphate <del>dicalcique</del> <b>de calcium d'hydrogène</b>	
341(iii)	<del>Ortho</del> Phosphate tricalcique	
450(i)	Diphosphate disodique	
450(ii)	Diphosphate trisodique	
450(iii)	Diphosphate tétrasodique	
450(v)	Diphosphate tétrapotassique	
450(vi)	Diphosphate dicalcique	
450(vii)	Diphosphate biacide de calcium	
451(i)	Triphosphate pentasodique	
451(ii)	Triphosphate pentapotassique	
452(i)	Polyphosphate sodique	
452(ii)	Polyphosphate potassique	
452(iii)	Polyphosphate de sodium-calcium	
452(iv)	Polyphosphate calcique	
452(v)	Polyphosphates d'ammonium	
500(i)	Carbonate de sodium	Limitée par les BPF
500(ii)	Carbonate acide de sodium	Limitée par les BPF
500(iii)	Sesquicarbonate de sodium	Limitée par les BPF
501(i)	Carbonates de potassium	Limitée par les BPF
501(ii)	Carbonate acide de potassium	Limitée par les BPF
<b>Épaississants</b>		
407	Carragenane <del>et sels Na, K, NH<sub>4</sub>, Ca et Mg (et furecellarane)</del>	Limitée par les BPF
407a	Algues Eucheuma transformées ( <b>AET/PES</b> )	Limitée par les BPF

**NORME POUR LES MATIÈRES GRASSES LAITIÈRES À TARTINER (CODEX STAN 253-2006)**

N° SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale
<b>Colorants</b>		
100(i)	Curcumine	5 mg/kg
160a(i)	<del>bêta</del> -Carotènes, <b>bêta-</b> (synthétique)	35 mg/kg seuls ou en combinaison
160a(iii)	<del>bêta</del> -Carotènes, <b>bêta-</b> (Blakeslea trispora)	
160e	<del>bêta-apo</del> -Carotenal, <b>bêta-apo-8'</b> -	
160f	Acide <del>bêta-apo-8'</del> -caroténique, ester <del>méthyle ou</del> éthyle, <b>bêta-apo-8'</b> -	
160b(i)	Extraits de rocou, base de bixine	20 mg/kg
<b>Émulsifiants</b>		
432	Monolaurate de polyoxyéthylène (20) de sorbitane	10000 mg/kg seuls ou en combinaison (Matières grasses laitières à tartiner destinées à la pâtisserie uniquement)
433	Monooléate de polyoxyéthylène (20) sorbitane	
434	Monopalmitate de polyoxyéthylène (20) sorbitane	
435	Monostéarate de polyoxyéthylène (20) sorbitane	
436	Tristéarate de polyoxyéthylène (20) sorbitane	
471	Mono- et diglycérides d'acides gras	Limitée par les BPF
472a	Esters glyceroliques de l'acide acétique et d'acides gras	Limitée par les BPF
472b	Esters glyceroliques de l'acide lactique et d'acides gras	Limitée par les BPF
472c	Esters glyceroliques de l'acide citrique et d'acides gras	Limitée par les BPF
472e	Esters glycéroliques de l'acide diacétyltartrique et d'acides gras	10000 mg/kg
473	Esters de saccharose d'acides gras	10000 mg/kg, matières grasses laitières à tartiner destinées à la pâtisserie uniquement.

N° SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale
474	Sucroglycérides	10000 mg/kg, matières grasses laitières à tartiner destinées à la pâtisserie uniquement.
475	Esters polyglycérols d'acides gras	5000 mg/kg
476	Esters polyglycérols d'acide ricinoléique interestérifié	4000 mg/kg
481(i)	Stéaryl de sodium lactylé	10000 mg/kg seuls ou en combinaison
482(i)	Stéaryl de calcium lactylé	
491	Monostéarate de sorbitane	10000 mg/kg seuls ou en combinaison
492	Tristéarate de sorbitane	
493	Monolaurate de sorbitane	
494	Monooléate de sorbitane	
495	Monopalmitate de sorbitane	
<b>Agents de conservation</b>		
200	Acide sorbique	2000 mg/kg seul ou en combinaison (en tant qu'acide sorbique) pour une teneur en matière grasse < 59 % et 1000 mg/kg seul ou en combinaison (en tant qu'acide sorbique) pour une teneur en matière grasse ≥ 59%
201	Sorbate de sodium	
202	Sorbate de potassium	
203	Sorbate de calcium	
<b>Stabilisants/épaississants</b>		
340(i)	<del>Ortho</del> Phosphate <del>monopotassique</del> <b>Phosphate de potassium dihydrogène</b>	880 mg/kg ; seuls ou en combinaison, en tant que phosphore
340(ii)	<del>Ortho</del> Phosphate dipotassique <b>d'hydrogène</b>	
340(iii)	<del>Ortho</del> Phosphate tripotassique	
341(i)	<del>Ortho</del> Phosphates <del>monocalciques</del> <b>de calcium dihydrogène</b>	
341(ii)	<del>Ortho</del> Phosphates <del>dicalciques</del> <b>de calcium d'hydrogène</b>	
341(iii)	<del>Ortho</del> Phosphate tricalcique	
450(i)	Diphosphate disodique	
400	Acide alginique	Limitée par les BPF
401	Alginate de sodium	Limitée par les BPF
402	Alginate de potassium	Limitée par les BPF
403	Alginate d'ammonium	Limitée par les BPF
404	Alginate de calcium	Limitée par les BPF
406	Agar-agar	Limitée par les BPF
405	Alginate de propylène-glycol	3000 mg/kg
407	Carragénane <del>et sels Na, K, NH<sub>4</sub>, Ca et Mg (et furcellarane)</del>	Limitée par les BPF
407a	Algues Eucheuma transformées (AET/PES)	Limitée par les BPF
410	Farine de graines de caroube	Limitée par les BPF
412	Gomme guar	Limitée par les BPF
413	Gomme tragacanth	Limitée par les BPF
414	Gomme arabe ( <b>gomme d'acacia</b> )	Limitée par les BPF
415	Gomme xanthane	Limitée par les BPF
418	Gomme gellane	Limitée par les BPF
422	Glycérol	Limitée par les BPF
440	Pectines	Limitée par les BPF
460(i)	Cellulose microcristalline ( <b>gel cellulosique</b> )	Limitée par les BPF
460(ii)	Cellulose en poudre	Limitée par les BPF
461	Méthyl-cellulose	Limitée par les BPF
463	Hydroxypropyl-cellulose	Limitée par les BPF
464	Hydroxypropyl-méthyl-cellulose	Limitée par les BPF
465	Méthyl-éthyl-cellulose	Limitée par les BPF
466	Carboxyméthyl-cellulose sodique ( <b>gomme cellulosique</b> )	Limitée par les BPF
500(i)	Carbonate de sodium	Limitée par les BPF
500(ii)	Carbonate acide de sodium	Limitée par les BPF
500(iii)	Sesquicarbonate de sodium	Limitée par les BPF
1400	Dextrine, amidon torréfié	Limitée par les BPF
1401	Amidon traité à l'acide	Limitée par les BPF
1402	Amidon traité en milieu alcalin	Limitée par les BPF
1403	Amidon blanchi	Limitée par les BPF
1404	Amidon oxydé	Limitée par les BPF
1405	Amidons traités aux enzymes	Limitée par les BPF
1410	Phosphate d'amidon	Limitée par les BPF
1412	Phosphate de diamidon	Limitée par les BPF
1413	Phosphate de diamidon phosphaté	Limitée par les BPF
1414	Phosphate de diamidon acétylé	Limitée par les BPF
1420	Acétate d'amidon	Limitée par les BPF

N° SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale
1422	Adipate de diamidon acétylé	Limitée par les BPF
1440	Amidon hydroxypropylé	Limitée par les BPF
1442	Phosphate de diamidon hydroxypropylé	Limitée par les BPF
<b>Régulateurs de l'acidité</b>		
325	Lactate de sodium	Limitée par les BPF
326	Lactate de potassium	Limitée par les BPF
327	Lactate de calcium	Limitée par les BPF
329	Lactate de magnésium (DL-)	Limitée par les BPF
331(i)	Citrate biacide de sodium	Limitée par les BPF
331(ii)	Citrate monoacide disodique	Limitée par les BPF
334	Acide tartrique (L(+)-)	5000 mg/kg, seul ou en combinaison en tant qu'acide tartrique
335(i)	Tartrate monosodique	
335(ii)	Tartrate <del>monosodique</del> <b>de sodium, L(+)-</b>	
336(i)	Tartrate monopotassique	
336(ii)	Tartrate dipotassique	
337	Tartrate de potassium-sodium <b>L(+)-</b>	
339(i)	<del>Orthophosphate monosodique</del> <b>Phosphate de sodium dihydrogène</b>	880 mg/kg, seuls ou en combinaison en tant que phosphore
339(ii)	<del>Orthophosphate disodique</del> <b>Phosphate disodique d'hydrogène</b>	
339(iii)	<del>Ortho</del> Phosphate trisodique	
338	Acide <del>Ortho</del> phosphorique	
524	Hydroxyde de sodium	Limitée par les BPF
526	Hydroxyde de calcium	Limitée par les BPF
<b>Antioxydants</b>		
304	Palmitate d'ascorbyle	500 mg/kg, en tant que stéarate d'ascorbyle
305	Stéarate d'ascorbyle	
<b>307a</b>	<del>d</del> -alpha-Tocophérols	500 mg/kg
<b>3067b</b>	Mélange de <del>e</del> Concentré de Tocophérols mélangés	
310	Gallate de propyle	200 mg/kg, seuls ou en combinaison: Hydroxyanisol butyle ( <del>BHA</del> , SIN 320), Hydroxytoluène butyle ( <del>BHT</del> , SIN 321) et Gallate de propyle (SIN 310) avec une concentration maximale totale de 200 mg/kg sur une base de graisse ou d'huile. Peut uniquement être utilisé dans les matières grasses laitières à tartiner destinées à la cuisson.
320	Hydroxyanisol butyle	200 mg/kg, seuls ou en combinaison: Hydroxyanisol butyle ( <del>BHA</del> , SIN 320), Hydroxytoluène butyle ( <del>BHT</del> , SIN 321) et Gallate de propyle (SIN 310) avec une concentration maximale totale de 200 mg/kg sur une base de graisse ou d'huile. Peut uniquement être utilisé dans les matières grasses laitières à tartiner destinées à la cuisson.
321	Hydroxytoluène butyle	75 mg/kg, seuls ou en combinaison: Hydroxyanisol butyle ( <del>BHA</del> , SIN 320), Hydroxytoluène butyle ( <del>BHT</del> , SIN 321) et Gallate de propyle (SIN 310) avec une concentration maximale totale de 200 mg/kg sur une base de graisse ou d'huile. Peut uniquement être utilisé dans les matières grasses laitières à tartiner destinées à la cuisson.
<b>Agents antimoussants</b>		
900a	Polydiméthylsiloxane	10 mg/kg, dans les matières grasses laitières à tartiner destinées à la friture uniquement.
<b>Exaltateurs d'arôme</b>		
627	5'-guanylate disodique	Limitée par les BPF
628	5'-guanylate dipotassique	Limitée par les BPF

**NORME POUR LA MOZZARELLA (CODEX STAN 262-2007)**

N° SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale
<b>Agents de conservation</b>		
200	Acide sorbique	1000 mg/kg seul ou en combinaison en tant qu'acide sorbique
201	Sorbate de sodium	
202	Sorbate de potassium	
203	Sorbate de calcium	
234	Nisine	12.5 mg/kg

N° SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale
235	<del>Pimaricine (natamycine)</del> <b>Natamycine (pimaricine)</b>	Ne dépassant pas 2 mg/dm <sup>2</sup> et non présente à une profondeur de 5 mm
280	Acide propionique	Limitée par les BPF
281	Propionate de sodium	
282	Propionate de calcium	
283	Propionate de potassium	
<b>Régulateurs de l'acidité</b>		
170(i)	Carbonate de calcium	Limitée par les BPF
<b>260</b>	<b>Acide acétique glacial</b>	<b>Limitée par les BPF</b>
261(i)	Acétate de potassium	Limitée par les BPF
261(ii)	Diacétate de potassium	Limitée par les BPF
262(i)	Acétate de sodium	Limitée par les BPF
263	Acétate de calcium	Limitée par les BPF
<b>270</b>	<b>Acide lactique (L-, D- et DL-)</b>	<b>Limitée par les BPF</b>
<b>296</b>	<b>Acide malique (DL-)</b>	<b>Limitée par les BPF</b>
325	Lactate de sodium	Limitée par les BPF
326	Lactate de potassium	Limitée par les BPF
327	Lactate de calcium	Limitée par les BPF
<b>330</b>	<b>Acide citrique</b>	<b>Limitée par les BPF</b>
<b>338</b>	<b>Acide orthophosphorique</b>	<b>880 mg/kg, en tant que phosphore</b>
350(i)	Malate acide de sodium, <b>DL-</b>	Limitée par les BPF
350(ii)	Malate de sodium, <b>DL-</b>	Limitée par les BPF
351(i)	Malate acide de potassium	Limitée par les BPF
351(ii)	Malate de potassium	Limitée par les BPF
352(ii)	Malate de calcium ( <b>D, L-</b> )	Limitée par les BPF
500(i)	Carbonate de sodium	Limitée par les BPF
500(ii)	Carbonate acide de sodium	Limitée par les BPF
500(iii)	Sesquicarbonate de sodium	Limitée par les BPF
501(i)	Carbonate de potassium	Limitée par les BPF
501(ii)	Carbonate acide de potassium	Limitée par les BPF
504(i)	Carbonate de magnésium	Limitée par les BPF
504(ii)	Carbonate acide de magnésium	Limitée par les BPF
<b>507</b>	<b>Acide chlorhydrique</b>	<b>Limitée par les BPF</b>
575	Glucono-delta-lactone	Limitée par les BPF
577	Gluconate de potassium	Limitée par les BPF
578	Gluconate de calcium	Limitée par les BPF
<b>Acides</b>		
260	Acide acétique glacial	Limitée par les BPF
270	Acide lactique (L-, D- et DL-)	Limitée par les BPF
296	Acide malique (DL-)	Limitée par les BPF
330	Acide citrique	Limitée par les BPF
338	Acide Orthophosphorique	880 mg/kg, en tant que phosphore
507	Acide chlorhydrique	Limitée par les BPF
<b>Stabilisants</b>		
331(i)	Citrate biacide de sodium	Limitée par les BPF
332(i)	Citrate biacide de potassium	Limitée par les BPF
333	Citrates de calcium	Limitée par les BPF
339(i)	<del>Orthophosphate monosodique</del> <b>Phosphate de sodium dihydrogène</b>	4400 mg/kg, seuls ou en combinaison, exprimé en tant que phosphore
339(ii)	<del>Orthophosphate disodique</del> <b>Phosphate disodique d'hydrogène</b>	
339(iii)	<del>Orthophosphate trisodique</del>	
340(i)	<del>Orthophosphate monopotassique</del> <b>Phosphate de potassium dihydrogène</b>	
340(ii)	<del>Orthophosphate dipotassique</del> <b>d'hydrogène</b>	
340(iii)	<del>Orthophosphate tripotassique</del>	
341(i)	<del>Orthophosphate monocalcique</del> <b>de calcium dihydrogène</b>	
341(ii)	<del>Orthophosphate bicalcique</del> <b>de calcium d'hydrogène</b>	
341(iii)	<del>Orthophosphate tricalcique</del>	
342(i)	<del>Orthophosphate dihydrogène d'monoammonium</del>	
342(ii)	<del>Orthophosphate hydrogène de diammonium</del>	
343(ii)	<del>Orthophosphate hydrogène de dimagnésium</del>	
343(iii)	<del>Orthophosphate trimagnésique</del>	
450(i)	Diphosphate disodique	
450(iii)	Diphosphate tétrasodique	

N° SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale
450(v)	Diphosphate tétrapotassique	
450(vi)	Diphosphate dicalcique	
451(i)	Triphosphate pentasodique	
451(ii)	Triphosphate pentapotassique	
452(i)	Polyphosphate sodique	
452(ii)	Polyphosphate potassique	
452(iv)	Polyphosphate calcique	
452(v)	Polyphosphate d'ammonium	
406	Agar-agar	Limitée par les BPF
407	Carragenane <del>et ses sels Na, K, NH<sub>4</sub>, Ca et Mg (y compris furcellarane)</del>	Limitée par les BPF
407a	Algues Euchema transformées (AET/PES)	Limitée par les BPF
410	Farine de graines de caroube	Limitée par les BPF
412	Gomme guar	Limitée par les BPF
413	Gomme tragacathe	Limitée par les BPF
415	Gomme xanthane	Limitée par les BPF
416	Gomme karaya	Limitée par les BPF
417	Gomme tara	Limitée par les BPF
440	Pectines	Limitée par les BPF
466	Carboxyméthyl-cellulose sodique ( <b>gomme cellulosique</b> )	Limitée par les BPF
<b>Colorants</b>		
140	Chlorophylles	Limitée par les BPF
141(i)	Chlorophylles, complexes cupriques	
141(ii)	Chlorophylles, complexes cupriques, sels de sodium et de potassium	5 mg/kg seuls ou en combinaison
171	Dioxyde de titane	Limitée par les BPF
<b>Antiagglomérants</b>		
460(i)	Cellulose microcristalline ( <b>gel cellulosique</b> )	Limitée par les BPF
460(ii)	Cellulose en poudre	Limitée par les BPF
551	Silice amorphe	
552	Silicate de calcium	
553(i)	Silicate de magnésium ( <b>synthétique</b> )	
554	Aluminosilicate de sodium	
556	Aluminosilicate de calcium	
559	Silicate d'aluminium	10000 mg/kg seuls ou en combinaison exprimé en tant que silice

**NORME POUR LE CHEDDAR (CODEX STAN 263-1966)**

N° SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale
<b>Colorants</b>		
101(i)	Riboflavine, <b>synthétique</b>	300 mg/kg
140	Chlorophylles	Limitée par les BPF
160a(i)	<del>Bêta</del> -Carotènes, <b>bêta</b> - (synthétique)	
160a(iii)	<del>bêta</del> -Carotènes, <b>bêta</b> - ( <i>Blakeslea trispora</i> )	
160e	<del>bêta</del> -apo-8'-Caroténal, <b>bêta</b> -apo-8'	
160f	<del>Bêta</del> -apo-8'-Acide caroténoïque, ester de méthyle ou d'éthyle, bêta-apo-8'-	35 mg/kg seuls ou en combinaison
160a(ii)	<del>bêta</del> -Carotènes, <b>bêta</b> - (légumes)	600 mg/kg
160b(ii)	Extraits de rocou, base de norbixine	25 mg/kg
<b>Agents de conservation</b>		
1105	Lysozyme	Limitée par les BPF
200	Acide sorbique	
201	Sorbate de sodium	
202	Sorbate de potassium	1000 mg/kg, sur la base de l'acide sorbique. Traitement de surface uniquement *
203	Sorbate de calcium	
234	Nisine	12,5 mg/kg
235	<del>Pimaricine (natamycine)</del> <b>Natamycine (pimaricine)</b>	2 mg/dm <sup>2</sup> Non présente à une profondeur de 5 mm. Traitement de surface uniquement *
251	Nitrate de sodium	<del>37</del> <b>35</b> mg/kg, seuls ou en combinaison, (calculé en tant que ion nitrate)
252	Nitrate de potassium	
280	Acide propionique	
281	Propionate de sodium	
283 <del>2</del>	Propionate de potassium <del>calcium</del>	3000 mg/kg Traitement de surface uniquement *
<b>Régulateurs de l'acidité</b>		
170(i)	Carbonate de calcium	Limitée par les BPF
504(i)	Carbonate de magnésium	Limitée par les BPF

N° SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale
575	Glucono-delta-lactone	Limitée par les BPF
<b>Antiagglomérants</b>		
460(i)	Cellulose microcristalline ( <b>gel cellulosique</b> )	Limitée par les BPF
460(ii)	Cellulose en poudre	Limitée par les BPF
551	Silice amorphe	10000 mg/kg seuls ou en combinaison Silicates calculés en tant que silice
552	Silicate de calcium	
553(i)	Silicate de magnésium ( <b>synthétique</b> )	
553(iii)	Talc	
554	Aluminosilicate de sodium	
556	Aluminosilicate de calcium	
559	Silicate d'aluminium	

(\*) Pour la définition des surfaces et des croûtes de fromage, voir l'annexe à la *Norme générale Codex pour le fromage* (CODEX STAN 283-1978).

#### NORME POUR LE DANBO (CODEX STAN 264-1966)

N° SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale
<b>Colorants</b>		
101(i)	Riboflavine, <b>synthétique</b>	300 mg/kg
140	Chlorophylles	Limitée par les BPF
160a(i)	<del>Bêta</del> -Carotènes, <b>bêta-</b> (synthétique)	35 mg/kg seuls ou en combinaison
160a(iii)	<del>bêta</del> -Carotènes, <b>bêta-</b> ( <i>Blakeslea trispora</i> )	
160e	<del>bêta apo 8'</del> -Caroténal, <b>bêta-apo-8'</b>	
160f	<del>Bêta apo 8'</del> -Acide caroténoïque, ester de méthyle ou d'éthyle, <b>bêta-apo-8'</b>	
160a(ii)	<del>bêta</del> -Carotènes, <b>bêta</b> (légumes)	600 mg/kg
160b(ii)	Extraits de rocou, base de norbixine	25 mg/kg
<b>Agents de conservation</b>		
1105	Lysozyme	Limitée par les BPF
200	Acide sorbique	1000 mg/kg, sur la base de l'acide sorbique. Traitement de surface uniquement *
201	Sorbate de sodium	
202	Sorbate de potassium	
203	Sorbate de calcium	
234	Nisine	12.5 mg/kg
235	<del>Pimaricine (natamycine)</del> <b>Natamycine (pimaricine)</b>	2 mg/dm <sup>2</sup> Non présente à une profondeur de 5 mm. Traitement de surface uniquement *
251	Nitrate de sodium	37.35 mg/kg, seuls ou en combinaison, (calculé en tant que ion nitrate)
252	Nitrate de potassium	
280	Acide propionique	3000 mg/kg Traitement de surface uniquement *
281	Propionate de sodium	
283	Propionate de potassium	
283	Propionate de potassium	
<b>Régulateurs de l'acidité</b>		
170(i)	Carbonate de calcium	Limitée par les BPF
504(i)	Carbonate de magnésium	Limitée par les BPF
575	Glucono-delta-lactone	Limitée par les BPF
<b>Antiagglomérants</b>		
460(i)	Cellulose microcristalline ( <b>gel cellulosique</b> )	Limitée par les BPF
460(ii)	Cellulose en poudre	Limitée par les BPF
551	Silice amorphe	10000 mg/kg seuls ou en combinaison Silicates calculés en tant que silice
552	Silicate de calcium	
553(i)	Silicate de magnésium ( <b>synthétique</b> )	
553(iii)	Talc	
554	Aluminosilicate de sodium	
556	Aluminosilicate de calcium	
559	Silicate d'aluminium	

(\*) Pour la définition des surfaces et des croûtes de fromage, voir l'annexe à la *Norme générale Codex pour le fromage* (CODEX STAN 283-1978).

#### NORME POUR L'ÉDAM (CODEX STAN 265-1966)

N° SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale
<b>Colorants</b>		
160a(i)	<del>Bêta</del> -Carotènes, <b>bêta-</b> (synthétique)	35 mg/kg seuls ou en combinaison
160a(iii)	<del>bêta</del> -Carotènes, <b>bêta-</b> ( <i>Blakeslea trispora</i> )	
160e	<del>bêta apo 8'</del> -Caroténal, <b>bêta-apo-8'</b>	
160f	<del>Bêta apo 8'</del> -Acide caroténoïque, ester de méthyle ou d'éthyle, <b>bêta-apo-8'</b>	

N° SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale
160a(ii)	<del>β</del> Carotènes, <b>β</b> (légumes)	600 mg/kg
160b(ii)	Extraits de rocou, base de norbixine	25 mg/kg
<b>Agents de conservation</b>		
1105	Lysozyme	Limitée par les BPF
200	Acide sorbique	1000 mg/kg, sur la base de l'acide sorbique. Traitement de surface uniquement *
201	Sorbate de sodium	
202	Sorbate de potassium	
203	Sorbate de calcium	
234	Nisine	
235	<del>Pimaricine (natamycine)</del> <b>Natamycine (pimaricine)</b>	2 mg/dm <sup>2</sup> Non présente à une profondeur de 5 mm. Traitement de surface uniquement *
251	Nitrate de sodium	35 mg/kg seuls ou en combinaison (calculé en tant que ion nitrate)
252	Nitrate de potassium	
280	Acide propionique	3000 mg/kg Traitement de surface uniquement *
281	Propionate de sodium	
<del>283</del>	Propionate de potassium	
<b>Régulateurs de l'acidité</b>		
170(i)	Carbonate de calcium	Limitée par les BPF
504(i)	Carbonate de magnésium	Limitée par les BPF
575	Glucono-delta-lactone	Limitée par les BPF
<b>Antiagglomérants</b>		
460(i)	Cellulose microcristalline (gel cellulosique)	Limitée par les BPF
460(ii)	Cellulose en poudre	Limitée par les BPF
551	Silice amorphe	10000 mg/kg seuls ou en combinaison Silicates calculés en tant que silice
552	Silicate de calcium	
553(i)	Silicate de magnésium ( <b>synthétique</b> )	
553(iii)	Talc	
554	Aluminosilicate de sodium	
556	Aluminosilicate de calcium	
559	Silicate d'aluminium	

(\*) Pour la définition des surfaces et des croûtes de fromage, voir l'annexe à la Norme générale Codex pour le fromage (CODEX STAN 283-1978).

#### NORME POUR LE GOUDA (CODEX STAN 266-1966)

N° SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale
<b>Colorants</b>		
160a(i)	<del>β</del> Carotènes, <b>β</b> - (synthétique)	35 mg/kg seuls ou en combinaison
160a(iii)	<del>β</del> Carotènes, <b>β</b> - ( <i>Blakeslea trispora</i> )	
160e	<del>β</del> apo-8'-Caroténal, <b>β</b> -apo-8'	
160f	<del>β</del> apo-8'-Acide caroténoïque, ester de méthyle ou d'éthyle, <b>β</b> -apo-8'	
160a(ii)	<del>β</del> Carotènes, <b>β</b> (légumes)	600 mg/kg
160b(ii)	Extraits de rocou, base de norbixine	25 mg/kg
<b>Agents de conservation</b>		
1105	Lysozyme	Limitée par les BPF
200	Acide sorbique	1000 mg/kg, sur la base de l'acide sorbique. Traitement de surface uniquement *
201	Sorbate de sodium	
202	Sorbate de potassium	
203	Sorbate de calcium	
234	Nisine	
235	<del>Pimaricine (natamycine)</del> <b>Natamycine (pimaricine)</b>	2 mg/dm <sup>2</sup> Non présente à une profondeur de 5 mm. Traitement de surface uniquement *
251	Nitrate de sodium	35 mg/kg seuls ou en combinaison (calculé en tant que ion nitrate)
252	Nitrate de potassium	
280	Acide propionique	3000 mg/kg Traitement de surface uniquement *
281	Propionate de sodium	
<del>283</del>	Propionate de potassium	
<b>Régulateurs de l'acidité</b>		
170(i)	Carbonate de calcium	Limitée par les BPF
504(i)	Carbonate de magnésium	Limitée par les BPF
575	Glucono-delta-lactone	Limitée par les BPF
<b>Antiagglomérants</b>		
460(i)	Cellulose microcristalline (gel cellulosique)	Limitée par les BPF
460(ii)	Cellulose en poudre	Limitée par les BPF
551	Silice amorphe	10000 mg/kg

552	Silicate de calcium	seuls ou en combinaison Silicates calculés en tant que silice
553(i)	Silicate de magnésium ( <b>synthétique</b> )	
553(iii)	Talc	
554	Aluminosilicate de sodium	
556	Aluminosilicate de calcium	
559	Silicate d'aluminium	

(\*) Pour la définition des surfaces et des croûtes de fromage, voir l'annexe à la Norme générale Codex pour le fromage (CODEX STAN 283-1978).

#### NORME POUR LE HAVARTI (CODEX STAN 267-1966)

N° SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale
<b>Colorants</b>		
160a(i)	<del>Bêta</del> -Carotènes, <b>bêta</b> - (synthétique)	35 mg/kg seuls ou en combinaison
160a(iii)	<del>bêta</del> -Carotènes, <b>bêta</b> - ( <i>Blakeslea trispora</i> )	
160e	<del>bêta-apo-8'</del> -Caroténal, <b>bêta-apo-8'</b>	
160f	<del>Bêta-apo-8'</del> -Acide caroténoïque, ester de méthyle ou d'éthyle, <b>bêta-apo-8'</b> -	
160a(ii)	<del>bêta</del> -Carotènes, <b>bêta</b> (légumes)	600 mg/kg
160b(ii)	Extraits de rocou, base de norbixine	25 mg/kg
<b>Agents de conservation</b>		
1105	Lysozyme	Limitée par les BPF
200	Acide sorbique	1000 mg/kg, sur la base de l'acide sorbique. Traitement de surface uniquement *
201	Sorbate de sodium	
202	Sorbate de potassium	
203	Sorbate de calcium	
234	Nisine	12,5 mg/kg
235	<del>Pimaricine (natamycine)</del> <b>Natamycine (pimaricine)</b>	2 mg/dm <sup>2</sup> Non présente à une profondeur de 5 mm. Traitement de surface uniquement *
251	Nitrate de sodium	35 mg/kg seuls ou en combinaison (calculé en tant que ion nitrate)
252	Nitrate de potassium	
280	Acide propionique	3000 mg/kg Traitement de surface uniquement *
281	Propionate de sodium	
<del>283</del> 2	Propionate de potassium	
<b>Régulateurs de l'acidité</b>		
170(i)	Carbonate de calcium	Limitée par les BPF
504(i)	Carbonate de magnésium	Limitée par les BPF
575	Glucono-delta-lactone	Limitée par les BPF
<b>Antiagglomérants</b>		
460(i)	Cellulose microcristalline (gel cellulosique)	Limitée par les BPF
460(ii)	Cellulose en poudre	Limitée par les BPF
551	Silice amorphe	10000 mg/kg seuls ou en combinaison Silicates calculés en tant que silice
552	Silicate de calcium	
553(i)	Silicate de magnésium ( <b>synthétique</b> )	
553(iii)	Talc	
554	Aluminosilicate de sodium	
556	Aluminosilicate de calcium	
559	Silicate d'aluminium	

(\*) Pour la définition des surfaces et des croûtes de fromage, voir l'annexe à la Norme générale Codex pour le fromage (CODEX STAN 283-1978).

#### NORME POUR LE SAMSØ (CODEX STAN 268-1966)

N° SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale
<b>Colorants</b>		
160a(i)	<del>Bêta</del> -Carotènes, <b>bêta</b> - (synthétique)	35 mg/kg seuls ou en combinaison
160a(iii)	<del>bêta</del> -Carotènes, <b>bêta</b> - ( <i>Blakeslea trispora</i> )	
160e	<del>bêta-apo-8'</del> -Caroténal, <b>bêta-apo-8'</b>	
160f	<del>Bêta-apo-8'</del> -Acide caroténoïque, ester de méthyle ou d'éthyle, <b>bêta-apo-8'</b> -	
160a(ii)	<del>bêta</del> -Carotènes, <b>bêta</b> (légumes)	600 mg/kg
160b(ii)	Extraits de rocou, base de norbixine	25 mg/kg
<b>Agents de conservation</b>		
1105	Lysozyme	Limitée par les BPF
200	Acide sorbique	1000 mg/kg, sur la base de l'acide sorbique. Traitement de surface uniquement *
201	Sorbate de sodium	
202	Sorbate de potassium	
203	Sorbate de calcium	

N° SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale
234	Nisine	12,5 mg/kg
235	<del>Pimaricine (natamycine)</del> <b>Natamycine (pimaricine)</b>	2 mg/dm <sup>2</sup> Non présente à une profondeur de 5 mm. Traitement de surface uniquement *
251	Nitrate de sodium	35 mg/kg seuls ou en combinaison (calculé en tant que ion nitrate)
252	Nitrate de potassium	
280	Acide propionique	3000 mg/kg Traitement de surface uniquement *
281	Propionate de sodium	
283	Propionate de potassium	
<b>Régulateurs de l'acidité</b>		
170(i)	Carbonate de calcium	Limitée par les BPF
504(i)	Carbonate de magnésium	Limitée par les BPF
575	Glucono-delta-lactone	Limitée par les BPF
<b>Antiagglomérants</b>		
460(i)	Cellulose microcristalline (gel cellulosique)	Limitée par les BPF
460(ii)	Cellulose en poudre	Limitée par les BPF
551	Silice amorphe	10000 mg/kg seuls ou en combinaison Silicates calculés en tant que silice
552	Silicate de calcium	
553(i)	Silicate de magnésium ( <b>synthétique</b> )	
553(iii)	Talc	
554	Aluminosilicate de sodium	
556	Aluminosilicate de calcium	
559	Silicate d'aluminium	

(\*) Pour la définition des surfaces et des croûtes de fromage, voir l'annexe à la Norme générale Codex pour le fromage (CODEX STAN 283-1978).

#### NORME POUR L'EMMENTAL (CODEX STAN 269-1967)

N° SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale
<b>Colorants</b>		
160a(i)	<del>Bêta</del> -Carotènes, <b>bêta-</b> (synthétique)	35 mg/kg seuls ou en combinaison
160a(iii)	<del>bêta</del> -Carotènes, <b>bêta-</b> ( <i>Blakeslea trispora</i> )	
160e	<del>bêta-apo-8'</del> -Caroténal, <b>bêta-apo-8'</b>	
160f	<del>Bêta-apo-8'</del> -Acide caroténoïque, ester de méthyle ou d'éthyle, <b>bêta-apo-8'</b>	
160a(ii)	<del>bêta</del> -Carotènes, <b>bêta-</b> (légumes)	600 mg/kg
160b(ii)	Extraits de rocou, base de norbixine	25 mg/kg
<b>Agents de conservation</b>		
1105	Lysozyme	Limitée par les BPF
200	Acide sorbique	1000 mg/kg, sur la base de l'acide sorbique. Traitement de surface uniquement *
201	Sorbate de sodium	
202	Sorbate de potassium	
203	Sorbate de calcium	
234	Nisine	12,5 mg/kg
235	<del>Pimaricine (natamycine)</del> <b>Natamycine (pimaricine)</b>	2 mg/dm <sup>2</sup> Non présente à une profondeur de 5 mm. Traitement de surface uniquement *
251	Nitrate de sodium	35 mg/kg seuls ou en combinaison (calculé en tant que ion nitrate)
252	Nitrate de potassium	
<b>Régulateurs de l'acidité</b>		
170(i)	Carbonate de calcium	Limitée par les BPF
504(i)	Carbonate de magnésium	Limitée par les BPF
575	Glucono-delta-lactone	Limitée par les BPF
<b>Antiagglomérants</b>		
460(i)	Cellulose microcristalline ( <b>gel cellulosique</b> )	Limitée par les BPF
460(ii)	Cellulose en poudre	Limitée par les BPF
551	Silice amorphe	10000 mg/kg seuls ou en combinaison Silicates calculés en tant que silice
552	Silicate de calcium	
553(i)	Silicate de magnésium ( <b>synthétique</b> )	
553(iii)	Talc	
554	Aluminosilicate de sodium	
556	Aluminosilicate de calcium	
559	Silicate d'aluminium	

(\*) Pour la définition des surfaces et des croûtes de fromage, voir l'annexe à la Norme générale Codex pour le fromage (CODEX STAN 283-1978).

## NORME POUR LE TILSITER (CODEX STAN 270-1968)

N° SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale
<b>Colorants</b>		
160a(i)	<del>Bêta</del> -Carotènes, <b>bêta-</b> (synthétique)	35 mg/kg seuls ou en combinaison
160a(iii)	<del>bêta</del> -Carotènes, <b>bêta-</b> ( <i>Blakeslea trispora</i> )	
160e	<del>bêta-apo-8'</del> -Caroténal, <b>bêta-apo-8'</b>	
160f	<del>Bêta-apo-8'</del> -Acide caroténoïque, ester de méthyle ou d'éthyle, <b>bêta-apo-8'</b>	
160a(ii)	<del>bêta</del> -Carotènes, <b>bêta-</b> (légumes)	600 mg/kg
160b(ii)	Extraits de rocou, base de norbixine	25 mg/kg
<b>Agents de conservation</b>		
1105	Lysozyme	Limitée par les BPF
200	Acide sorbique	1000 mg/kg, sur la base de l'acide sorbique. Traitement de surface uniquement *
201	Sorbate de sodium	
202	Sorbate de potassium	
203	Sorbate de calcium	
234	Nisine	12,5 mg/kg
235	<del>Pimaricine (natamycine)</del> <b>Natamycine (pimaricine)</b>	2 mg/dm <sup>2</sup> Non présente à une profondeur de 5 mm. Traitement de surface uniquement *
251	Nitrate de sodium	35 mg/kg seuls ou en combinaison (calculé en tant que ion nitrate)
252	Nitrate de potassium	
280	Acide propionique	3000 mg/kg Traitement de surface uniquement *
281	Propionate de sodium	
2832	Propionate de potassium	
<b>Régulateurs de l'acidité</b>		
170(i)	Carbonate de calcium	Limitée par les BPF
504(i)	Carbonate de magnésium	Limitée par les BPF
575	Glucono-delta-lactone	Limitée par les BPF
<b>Antiagglomérants</b>		
460(i)	Cellulose microcristalline ( <b>gel cellulosique</b> )	Limitée par les BPF
460(ii)	Cellulose en poudre	Limitée par les BPF
551	Silice amorphe	10000 mg/kg seuls ou en combinaison Silicates calculés en tant que silice
552	Silicate de calcium	
553(i)	Silicate de magnésium ( <b>synthétique</b> )	
553(iii)	Talc	
554	Aluminosilicate de sodium	
556	Aluminosilicate de calcium	
559	Silicate d'aluminium	

(\*) Pour la définition des surfaces et des croûtes de fromage, voir l'annexe à la Norme générale Codex pour le fromage (CODEX STAN 283-1978).

## NORME POUR LE SAINT-PAULIN (CODEX STAN 271-1968)

N° SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale
<b>Colorants</b>		
160a(i)	<del>Bêta</del> -Carotènes, <b>bêta-</b> (synthétique)	35 mg/kg seuls ou en combinaison
160a(iii)	<del>bêta</del> -Carotènes, <b>bêta-</b> ( <i>Blakeslea trispora</i> )	
160e	<del>bêta-apo-8'</del> -Caroténal, <b>bêta-apo-8'</b>	
160f	<del>Bêta-apo-8'</del> -Acide caroténoïque, ester de méthyle ou d'éthyle, <b>bêta-apo-8'</b>	
160a(ii)	<del>bêta</del> -Carotènes, <b>bêta-</b> (légumes)	600 mg/kg
160b(ii)	Extraits de rocou, base de norbixine	25 mg/kg
<b>Agents de conservation</b>		
1105	Lysozyme	Limitée par les BPF
200	Acide sorbique	1000 mg/kg, sur la base de l'acide sorbique. Traitement de surface uniquement *
201	Sorbate de sodium	
202	Sorbate de potassium	
203	Sorbate de calcium	
234	Nisine	12,5 mg/kg
235	<del>Pimaricine (natamycine)</del> <b>Natamycine (pimaricine)</b>	2 mg/dm <sup>2</sup> Non présente à une profondeur de 5 mm. Traitement de surface uniquement *
251	Nitrate de sodium	35 mg/kg seuls ou en combinaison (calculé en tant que ion nitrate)
252	Nitrate de potassium	
280	Acide propionique	3000 mg/kg Traitement de surface uniquement *
281	Propionate de sodium	
2832	Propionate de potassium	

<b>Régulateurs de l'acidité</b>		
170(i)	Carbonate de calcium	Limitée par les BPF
504(i)	Carbonate de magnésium	Limitée par les BPF
575	Glucono-delta-lactone	Limitée par les BPF
<b>Antiagglomérants</b>		
460(i)	Cellulose microcristalline ( <b>gel cellulosique</b> )	Limitée par les BPF
460(ii)	Cellulose en poudre	Limitée par les BPF
551	Silice amorphe	10000 mg/kg seuls ou en combinaison Silicates calculés en tant que silice
552	Silicate de calcium	
553(i)	Silicate de magnésium ( <b>synthétique</b> )	
553(iii)	Talc	
554	Aluminosilicate de sodium	
556	Aluminosilicate de calcium	
559	Silicate d'aluminium	

(\*) Pour la définition des surfaces et des croûtes de fromage, voir l'annexe à la Norme générale Codex pour le fromage (CODEX STAN 283-1978).

#### NORME POUR LE PROVOLONE (CODEX STAN 272-1968)

N° SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale
<b>Colorants</b>		
160a(i)	<del>Bêta</del> -Carotènes, <b>bêta-</b> (synthétique)	35 mg/kg seuls ou en combinaison
160a(iii)	<del>bêta</del> -Carotènes, <b>bêta-</b> ( <i>Blakeslea trispora</i> )	
160e	<del>bêta</del> -apo-8'-Caroténal, <b>bêta</b> -apo-8'-	
160f	<del>Bêta</del> -apo-8'-Acide caroténoïque, ester de méthyle ou d'éthyle, <b>bêta</b> -apo-8'-	
160a(ii)	<del>bêta</del> -Carotènes, <b>bêta-</b> (légumes)	600 mg/kg
171	Dioxyde de titane	Limitée par les BPF
160b(ii)	Extraits de rocou, base de norbixine	25 mg/kg
<b>Agents de conservation</b>		
1105	Lysozyme	Limitée par les BPF
200	Acide sorbique	1000 mg/kg, sur la base de l'acide sorbique. Traitement de surface uniquement *
201	Sorbate de sodium	
202	Sorbate de potassium	
203	Sorbate de calcium	
234	Nisine	12,5 mg/kg
235	<del>Pimaricine (natamycine)</del> <b>Natamycine (pimaricine)</b>	2 mg/dm <sup>2</sup> Non présente à une profondeur de 5 mm. Traitement de surface uniquement *
239	Hexaméthylène tétramine	25 mg/kg, exprimés en formaldéhyde
251	Nitrate de sodium	35 mg/kg seuls ou en combinaison (calculé en tant que ion nitrate)
252	Nitrate de potassium	
280	Acide propionique	3000 mg/kg Traitement de surface uniquement *
281	Propionate de sodium	
<del>283</del> 2	Propionate de potassium	
<b>Régulateurs de l'acidité</b>		
170(i)	Carbonate de calcium	Limitée par les BPF
504(i)	Carbonate de magnésium	Limitée par les BPF
575	Glucono-delta-lactone	Limitée par les BPF
<b>Antiagglomérants</b>		
460(i)	Cellulose microcristalline ( <b>gel cellulosique</b> )	Limitée par les BPF
460(ii)	Cellulose en poudre	Limitée par les BPF
551	Silice amorphe	10000 mg/kg seuls ou en combinaison Silicates calculés en tant que silice
552	Silicate de calcium	
553(i)	Silicate de magnésium ( <b>synthétique</b> )	
553(iii)	Talc	
554	Aluminosilicate de sodium	
556	Aluminosilicate de calcium	
559	Silicate d'aluminium	

(\*) Pour la définition des surfaces et des croûtes de fromage, voir l'annexe à la Norme générale Codex pour le fromage (CODEX STAN 283-1978).

#### NORME POUR LE COTTAGE CHEESE (CODEX STAN 273-1968)

N° SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale
<b>Agents de conservation</b>		
200	Acide sorbique	1000 mg/kg seuls ou en combinaison en tant qu'acide sorbique
201	Sorbate de sodium	
202	Sorbate de potassium	

N° SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale
203	Sorbate de calcium	
234	Nisine	12,5 mg/kg
280	Acide propionique	Limitée par les BPF
281	Propionate de sodium	
282	Propionate de calcium	
283	Propionate de potassium	
<b>Régulateurs de l'acidité</b>		
170(i)	Carbonate de calcium	Limitée par les BPF
<b>260</b>	<b>Acide acétique glacial</b>	<b>Limitée par les BPF</b>
261(i)	Acétate de potassium	Limitée par les BPF
261(ii)	Diacétate de potassium	Limitée par les BPF
262(i)	Acétate de sodium	Limitée par les BPF
263	Acétate de calcium	Limitée par les BPF
<b>270</b>	<b>Acide lactique (L-, D- et DL-)</b>	<b>Limitée par les BPF</b>
<b>296</b>	<b>Acide malique (DL-)</b>	<b>Limitée par les BPF</b>
325	Lactate de sodium	Limitée par les BPF
326	Lactate de potassium	Limitée par les BPF
327	Lactate de calcium	Limitée par les BPF
<b>330</b>	<b>Acide citrique</b>	<b>Limitée par les BPF</b>
<b>338</b>	<b>Acide orthophosphorique</b>	<b>880 mg/kg, en tant que phosphore</b>
350(i)	Malate acide de sodium, <b>DL-</b>	Limitée par les BPF
350(ii)	Malate de sodium, <b>DL-</b>	Limitée par les BPF
351(i)	Malate acide de potassium	Limitée par les BPF
351(ii)	Malate de potassium	Limitée par les BPF
352(ii)	Malate de calcium ( <b>D, L-</b> )	Limitée par les BPF
500(i)	Carbonate de sodium	Limitée par les BPF
500(ii)	Carbonate acide de sodium	Limitée par les BPF
500(iii)	Sesquicarbonate de sodium	Limitée par les BPF
501(i)	Carbonate de potassium	Limitée par les BPF
501(ii)	Carbonate acide de potassium	Limitée par les BPF
504(i)	Carbonate de magnésium	Limitée par les BPF
504(ii)	Carbonate acide de magnésium	Limitée par les BPF
<b>507</b>	<b>Acide chlorhydrique</b>	<b>Limitée par les BPF</b>
575	Glucono-delta-lactone	Limitée par les BPF
577	Gluconate de potassium	Limitée par les BPF
578	Gluconate de calcium	Limitée par les BPF
<b>Acides</b>		
<b>260</b>	<b>Acide acétique glacial</b>	<b>Limitée par les BPF</b>
<b>270</b>	<b>Acide lactique (L-, D- et DL-)</b>	<b>Limitée par les BPF</b>
<b>296</b>	<b>Acide malique (DL-)</b>	<b>Limitée par les BPF</b>
<b>330</b>	<b>Acide citrique</b>	<b>Limitée par les BPF</b>
<b>338</b>	<b>Acide orthophosphorique</b>	<b>880 mg/kg, en tant que phosphore</b>
<b>507</b>	<b>Acide chlorhydrique</b>	<b>Limitée par les BPF</b>
<b>Stabilisants</b>		
331(i)	Citrate biacide de sodium	Limitée par les BPF
332(i)	Citrate biacide de potassium	Limitée par les BPF
333	Citrates de calcium	Limitée par les BPF
339(i)	<del>Orthophosphate monosodique</del> <b>Phosphate de sodium dihydrogène</b>	1300 mg/kg, seuls ou en combinaison, Exprimés en tant que phosphore
339(ii)	<del>Orthophosphate disodique</del> <b>Phosphate disodique d'hydrogène</b>	
339(iii)	<del>Orthophosphate trisodique</del>	
340(i)	<del>Orthophosphate monopotassique</del> <b>Phosphate de potassium dihydrogène</b>	
340(ii)	<del>Orthophosphate dipotassique</del> <b>d'hydrogène</b>	
340(iii)	<del>Orthophosphate tripotassique</del>	
341(i)	<del>Orthophosphate monocalcique</del> <b>de calcium dihydrogène</b>	
341(ii)	<del>Orthophosphate dicalcique</del> <b>de calcium d'hydrogène</b>	
341(iii)	<del>Orthophosphate tricalcique</del>	
342(i)	<del>Orthophosphate dihydrogène</del> <b>d'monoammonium</b>	
342(ii)	<del>Orthophosphate hydrogène</del> <b>de diammonium</b>	
343(ii)	<del>Orthophosphate hydrogène</del> <b>de dimagnésium</b>	
343(iii)	<del>Orthophosphate trimagnésique</del>	
450(i)	Diphosphate disodique	
450(iii)	Diphosphate tétrasodique	

N° SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale
450(v)	Diphosphate tétrapotassique	
450(vi)	Diphosphate dicalcique	
451(i)	Triphosphate pentasodique	
451(ii)	Triphosphate pentapotassique	
452(i)	Polyphosphate sodique	
452(ii)	Polyphosphate potassique	
452(iv)	Polyphosphate calcique	
452(v)	Polyphosphate d'ammonium	
400	Acide alginique	Limitée par les BPF
401	Alginate de sodium	Limitée par les BPF
402	Alginate de potassium	Limitée par les BPF
403	Alginate d'ammonium	Limitée par les BPF
404	Alginate de calcium	Limitée par les BPF
405	Alginate de propylène-glycol	5000 mg/kg
406	Agar-agar	Limitée par les BPF
407	<del>Carragenane et ses sels de sodium, potassium, ammonium, calcium et magnésium (y compris furcellarane)</del>	Limitée par les BPF
407a	Algues Euchema transformées (AET/PES)	Limitée par les BPF
410	Farine de graines de caroube	Limitée par les BPF
412	Gomme guar	Limitée par les BPF
413	Gomme tragacathe (adragante)	Limitée par les BPF
415	Gomme xanthane	Limitée par les BPF
416	Gomme karaya	Limitée par les BPF
417	Gomme tara	Limitée par les BPF
440	Pectines	Limitée par les BPF
466	Carboxyméthyl-cellulose sodique (gomme cellulosique)	Limitée par les BPF
<b>Stabilisants (Amidons modifiés)</b>		
1400	Dextrines, amidon torréfié	Limitée par les BPF
1401	Amidon traité aux acides	Limitée par les BPF
1402	Amidon traité en milieu alcalin	Limitée par les BPF
1403	Amidon blanchi	Limitée par les BPF
1404	Amidon oxydé	Limitée par les BPF
1405	Amidons, traités aux enzymes	Limitée par les BPF
1410	Phosphate d'amidon	Limitée par les BPF
1412	Phosphate de diamidon	Limitée par les BPF
1413	Phosphate de diamidon phosphaté	Limitée par les BPF
1414	Phosphate de diamidon acétylé	Limitée par les BPF
1420	Amidon acétylé	Limitée par les BPF
1422	Adipate de diamidon acétylé	Limitée par les BPF
1440	Amidon hydroxypropylé	Limitée par les BPF
1442	Phosphate de diamidon hydroxypropylé	Limitée par les BPF

**NORME POUR LE COULOMMIERS (CODEX STAN 274-1969)**

N° SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale
<b>Colorants</b>		
160a(i)	<del>Bêta</del> -Carotènes, <u>bêta</u> - (synthétiques)	35 mg/kg seuls ou en combinaison
160a(iii)	<del>bêta</del> -Carotènes, <u>bêta</u> - ( <i>Blakeslea trispora</i> )	
160e	<del>bêta</del> -apo-8'-Caroténal, <u>bêta</u> -apo-8'-	
160f	<del>Bêta</del> -apo-8'-Acide caroténoïque, ester de méthyle ou d'éthyle, <u>bêta</u> -apo-8'-	
160a(ii)	<del>bêta</del> -Carotènes, <u>bêta</u> - (légumes)	600 mg/kg
160b(ii)	Extraits de rocou, base de norbixine	25 mg/kg
<b>Régulateurs de l'acidité</b>		
575	Glucono-delta-lactone	Limitée par les BPF

**NORME POUR LE FROMAGE À LA CRÈME (OU CREAM CHEESE) (CODEX STAN 275-1973)**

N° SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale
<b>Agents de conservation</b>		
200	Acide sorbique	1000 mg/kg seuls ou en combinaison en tant qu'acide sorbique
201	Sorbate de sodium	
202	Sorbate de potassium	
203	Sorbate de calcium	
234	Nisine	12,5 mg/kg
280	Acide propionique	Limitée par les BPF

N° SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale
281	Propionate de sodium	
282	Propionate de calcium	
283	Propionate de potassium	
<b>Régulateurs de l'acidité</b>		
170(i)	Carbonate de calcium	Limitée par les BPF
<b>260</b>	<b>Acide acétique glacial</b>	<b>Limitée par les BPF</b>
261(i)	Acétate de potassium	Limitée par les BPF
261(ii)	Diacétate de potassium	Limitée par les BPF
262(i)	Acétate de sodium	Limitée par les BPF
263	Acétate de calcium	Limitée par les BPF
<b>270</b>	<b>Acide lactique (L-, D- et DL-)</b>	<b>Limitée par les BPF</b>
<b>296</b>	<b>Acide malique (DL-)</b>	<b>Limitée par les BPF</b>
<b>325</b>	<b>Lactate de sodium</b>	<b>Limitée par les BPF</b>
<b>326</b>	<b>Lactate de potassium</b>	<b>Limitée par les BPF</b>
<b>327</b>	<b>Lactate de calcium</b>	<b>Limitée par les BPF</b>
<b>330</b>	<b>Acide citrique</b>	<b>Limitée par les BPF</b>
<b>331(i)</b>	<b>Citrate biacide de sodium</b>	<b>Limitée par les BPF</b>
<b>332(i)</b>	<b>Citrate biacide de potassium</b>	<b>Limitée par les BPF</b>
<b>333</b>	<b>Citrates de calcium</b>	<b>Limitée par les BPF</b>
<b>334</b>	<b>Acide tartrique (L(+)-)</b>	<b>1500 mg/kg seuls ou en combinaison en tant qu'acide tartrique</b>
<b>335(i)</b>	<b>Tartrate monosodique</b>	
<b>335(ii)</b>	<b>Tartrate disodique de sodium, L(+)-</b>	
<b>336(i)</b>	<b>Tartrate monopotassique</b>	
<b>336(ii)</b>	<b>Tartrate dipotassique</b>	
<b>337</b>	<b>Tartrate de potassium-sodium L(+)-</b>	
<b>338</b>	<b>Acide orthophosphorique</b>	<b>880 mg/kg, en tant que phosphore</b>
350(i)	Malate acide de sodium, <b>DL-</b>	Limitée par les BPF
350(ii)	Malate de sodium, <b>DL-</b>	Limitée par les BPF
351(i)	Malate acide de potassium	Limitée par les BPF
351(ii)	Malate de potassium	Limitée par les BPF
352(ii)	Malate de calcium ( <b>D, L-</b> )	Limitée par les BPF
500(i)	Carbonate de sodium	Limitée par les BPF
500(ii)	Carbonate acide de sodium	Limitée par les BPF
500(iii)	Sesquicarbonate de sodium	Limitée par les BPF
501(i)	Carbonate de potassium	Limitée par les BPF
501(ii)	Carbonate acide de potassium	Limitée par les BPF
504(i)	Carbonate de magnésium	Limitée par les BPF
504(ii)	Carbonate acide de magnésium	Limitée par les BPF
<b>507</b>	<b>Acide chlorhydrique</b>	<b>Limitée par les BPF</b>
575	Glucono-delta-lactone	Limitée par les BPF
577	Gluconate de potassium	Limitée par les BPF
578	Gluconate de calcium	Limitée par les BPF
<b>Acides</b>		
260	Acide acétique glacial	Limitée par les BPF
270	Acide lactique (L-, D- et DL-)	Limitée par les BPF
296	Acide malique (DL-)	Limitée par les BPF
330	Acide citrique	Limitée par les BPF
338	Acide orthophosphorique	880 mg/kg, en tant que phosphore
507	Acide chlorhydrique	Limitée par les BPF
331(i)	Citrate biacide de sodium	Limitée par les BPF
332(i)	Citrate biacide de potassium	Limitée par les BPF
333	Citrates de calcium	Limitée par les BPF
334	Acide tartrique (L(+)-)	<b>1500 mg/kg seuls ou en combinaison en tant qu'acide tartrique</b>
335(i)	Tartrate monosodique	
335(ii)	Tartrate disodique, <b>L(+)-</b>	
336(i)	Tartrate monopotassique	
336(ii)	Tartrate dipotassique	
337	Tartrate de potassium-sodium <b>L(+)-</b>	
<b>Stabilisants</b>		
339(i)	<del>Orthophosphate monosodique</del> <b>Phosphate de sodium dihydrogène</b>	<b>4400 mg/kg seuls ou en combinaison exprimés en tant que phosphore</b>
339(ii)	<del>Orthophosphate disodique</del> <b>Phosphate disodique d'hydrogène</b>	
339(iii)	<del>Ortho</del> Phosphate trisodique	
340(i)	<del>Orthophosphate monopotassique</del> <b>Phosphate de</b>	

N° SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale
	<b>potassium dihydrogène</b>	
340(ii)	<del>Ortho</del> Phosphate dipotassique <b>d'hydrogène</b>	
340(iii)	<del>Ortho</del> Phosphate tripotassique	
341(i)	<del>Ortho</del> Phosphate <del>monocalcique</del> <b>de calcium dihydrogène</b>	
341(ii)	<del>Ortho</del> Phosphate <del>dicalcique</del> <b>de calcium d'hydrogène</b>	
341(iii)	<del>Ortho</del> Phosphate tricalcique	
342(i)	<del>Ortho</del> Phosphate <b>dihydrogène</b> d' <del>mono</del> ammonium	
342(ii)	<del>Ortho</del> Phosphate <b>hydrogène</b> de diammonium	
343(ii)	<del>Ortho</del> Phosphate <b>hydrogène</b> de <del>di</del> magnésium	
343(iii)	<del>Ortho</del> Phosphate trimagnésique	
450(i)	Diphosphate disodique	
450(iii)	Diphosphate tétrasodique	
450(v)	Diphosphate tétrapotassique	
450(vi)	Diphosphate dicalcique	
451(i)	Triphosphate pentasodique	
451(ii)	Triphosphate pentapotassique	
452(i)	Polyphosphate sodique	
452(ii)	Polyphosphate potassique	
452(iv)	Polyphosphate calcique	
452(v)	Polyphosphate d'ammonium	
400	Acide alginique	Limitée par les BPF
401	Alginate de sodium	Limitée par les BPF
402	Alginate de potassium	Limitée par les BPF
403	Alginate d'ammonium	Limitée par les BPF
404	Alginate de calcium	Limitée par les BPF
405	Alginate de propylène-glycol	5000 mg/kg
406	Agar-agar	Limitée par les BPF
407	Carragenane <del>et ses sels de sodium, potassium, ammonium, calcium et magnésium (y compris furcellarane)</del>	Limitée par les BPF
407a	Algues Euchema transformées (AET/PES)	Limitée par les BPF
410	Farine de graines de caroube	Limitée par les BPF
412	Gomme guar	Limitée par les BPF
413	Gomme tragacante (adragante)	Limitée par les BPF
415	Gomme xanthane	Limitée par les BPF
416	Gomme karaya	Limitée par les BPF
417	Gomme tara	Limitée par les BPF
418	Gomme gellane	Limitée par les BPF
466	Carboxyméthyl-cellulose sodique (gomme cellulosique)	Limitée par les BPF
<b>Stabilisants (Amidons modifiés)</b>		
1400	Dextrines, amidon torréfié	Limitée par les BPF
1401	Amidon traité à l'acide	Limitée par les BPF
1402	Amidon traité en milieu alcalin	Limitée par les BPF
1403	Amidon blanchi	Limitée par les BPF
1404	Amidon oxydé	Limitée par les BPF
1405	Amidons, traités aux enzymes	Limitée par les BPF
1410	Phosphate d'amidon	Limitée par les BPF
1412	Phosphate de diamidon	Limitée par les BPF
1413	Phosphate de diamidon phosphaté	Limitée par les BPF
1414	Phosphate de diamidon acétylé	Limitée par les BPF
1420	Amidon acétylé	Limitée par les BPF
1422	Adipate de diamidon acétylé	Limitée par les BPF
1440	Amidon hydroxypropylé	Limitée par les BPF
1442	Phosphate de diamidon hydroxypropylé	Limitée par les BPF
<b>Émulsifiants</b>		
322	Lécithines	Limitée par les BPF
470(i)	Sels d'acide myristique, d'acide palmitique et d'acide stéarique avec de l'ammonium, du calcium, du potassium et du sodium	Limitée par les BPF
470(ii)	Sel d'acide oléique avec du calcium, du potassium et du sodium (Ca, K, Na)	Limitée par les BPF
471	Mono- et diglycérides d'acides gras	Limitée par les BPF
472a	Esters glyceroliques de l'acide acétique et d'acides gras	Limitée par les BPF
472b	Esters glyceroliques de l'acide lactique et d'acides gras	Limitée par les BPF
472c	Esters glyceroliques de l'acide citrique et d'acides gras	Limitée par les BPF

N° SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale
472e	Esters glycéroliques de l'acide diacétyltartrique et d'acides gras	10000 mg/kg
<b>Antioxydants</b>		
300	Acide ascorbique (L-)	Limitée par les BPF
301	Ascorbate de sodium	Limitée par les BPF
302	Ascorbate de calcium	Limitée par les BPF
304	Palmitate d'ascorbyle	500 mg/kg
305	Stéarate d'ascorbyle	seuls ou en combinaison, en tant que stéarate d'ascorbyle
307b	<del>Mélangé</del> Concentré de tocophérols, <b>mélangé</b>	200 mg/kg
307c	<del>Alpha</del> -Tocophérol, <b>dl-alpha-</b>	seuls ou en combinaison
<b>Colorants</b>		
160a(i)	<del>Bêta</del> -Carotènes, <b>bêta-</b> (synthétiques)	35 mg/kg seuls ou en combinaison
160a(iii)	<del>bêta</del> -Carotènes, <b>bêta-</b> ( <i>Blakeslea trispora</i> )	
160e	<del>bêta-apo-8'</del> -Caroténal, <b>bêta-apo-8'-</b>	
160f	<del>Bêta-apo-8'</del> Acide caroténoïque, ester de méthyle ou d'éthyle, <b>bêta-apo-8'-</b>	
160a(ii)	<del>bêta</del> -Carotènes, <b>bêta-</b> (légumes)	600 mg/kg
171	Dioxyde de titane	Limitée par les BPF
160b(ii)	Extraits de rocou, base de norbixine	25 mg/kg
<b>Agents moussants</b>		
290	Dioxyde de carbone	Limitée par les BPF
941	Azote	Limitée par les BPF

**NORME POUR LE CAMEMBERT (CODEX STAN 276-1973)**

N° SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale
<b>Colorants</b>		
160a(i)	<del>Bêta</del> -Carotènes, <b>bêta-</b> (synthétiques)	35 mg/kg seuls ou en combinaison
160a(iii)	<del>bêta</del> -Carotènes, <b>bêta-</b> ( <i>Blakeslea trispora</i> )	
160e	<del>bêta-apo-8'</del> -Caroténal, <b>bêta-apo-8'-</b>	
160f	<del>Bêta-apo-8'</del> Acide caroténoïque, ester de méthyle ou d'éthyle, <b>bêta-apo-8'-</b>	
160a(ii)	<del>bêta</del> -Carotènes, <b>bêta-</b> (légumes)	600 mg/kg
160b(ii)	Extraits de rocou, base de norbixine	25 mg/kg
<b>Régulateurs de l'acidité</b>		
575	Glucono-delta-lactone	Limitée par les BPF

**NORME POUR LE BRIE (CODEX STAN 277-1973)**

N° SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale
<b>Colorants</b>		
160a(i)	<del>Bêta</del> -Carotènes, <b>bêta-</b> (synthétiques)	35 mg/kg seuls ou en combinaison
160a(iii)	<del>bêta</del> -Carotènes, <b>bêta-</b> ( <i>Blakeslea trispora</i> )	
160e	<del>bêta-apo-8'</del> -Caroténal, <b>bêta-apo-8'-</b>	
160f	<del>Bêta-apo-8'</del> Acide caroténoïque, ester de méthyle ou d'éthyle, <b>bêta-apo-8'-</b>	
160a(ii)	<del>bêta</del> -Carotènes, <b>bêta-</b> (légumes)	600 mg/kg
160b(ii)	Extraits de rocou, base de norbixine	25 mg/kg
<b>Régulateurs de l'acidité</b>		
575	Glucono-delta-lactone	Limitée par les BPF

**NORME POUR LES LAITS CONCENTRÉS (CODEX STAN 281-1971)**

N° SIN	Nom	Concentration maximale
<b>Agents raffermissants</b>		
508	Chlorure de potassium	2000 mg/kg, seuls ou 3000 mg/kg en combinaison, exprimés en tant que substances anhydres
509	Chlorure de calcium	
<b>Stabilisants</b>		
331	Citrates de sodium	2000 mg/kg, seuls ou 3000 mg/kg en combinaison, exprimés en tant que substances anhydres
332	Citrates de potassium	
333	Citrates de calcium	
<b>Régulateurs de l'acidité</b>		
170	Carbonates de calcium	2000 mg/kg, seuls ou 3000 mg/kg en combinaison, exprimés en tant que substances anhydres
339	Phosphates de sodium	
340	Phosphates de potassium	
341	Phosphates de calcium	
450	Diphosphates	

451	Triphosphates	
452	Polyphosphates	
500	Carbonates de sodium	
501	Carbonates de potassium	
<b>Épaississant</b>		
407	Carragénane	150 mg/kg
<b>Emulsifiant</b>		
322	Lécithines	Limitée par les BPF

**NORME POUR LES LAITS CONCENTRÉS SUCRÉS (CODEX STAN 282-1971)**

N° SIN	Nom	Concentration maximale
<b>Agents raffermissants</b>		
508	Chlorure de potassium	2000 mg/kg, seuls ou 3000 mg/kg en combinaison, exprimés en tant que substances anhydres
509	Chlorure de calcium	
<b>Stabilisants</b>		
331	Citrates de sodium	2000 mg/kg, seuls ou 3000 mg/kg en combinaison, exprimés en tant que substances anhydres
332	Citrates de potassium	
333	Citrates de calcium	
<b>Régulateurs de l'acidité</b>		
170	Carbonates de calcium	2000 mg/kg, seuls ou 3000 mg/kg en combinaison, exprimés en tant que substances anhydres
339	Phosphates de sodium	
340	Phosphates de potassium	
341	Phosphates de calcium	
450	Diphosphates	
451	Triphosphates	
452	Polyphosphates	
500	Carbonates de sodium	
501	Carbonates de potassium	
<b>Épaississant</b>		
407	Carragénane	150 mg/kg
<b>Emulsifiant</b>		
322	Lécithines	Limitée par les BPF

**NORME GÉNÉRALE POUR LE FROMAGE (CODEX STAN 283-1978)**

N° SIN	Nom	Concentration maximale
<b>Colorants</b>		
100	Curcumines (pour la croûte de fromage comestible)	Limitée par les BPF
101	Riboflavines	Limitée par les BPF
120	Carmins (pour les fromages marbrés rouges seulement)	Limitée par les BPF
140	Chlorophylles (pour les fromages marbrés verts seulement)	Limitée par les BPF
141	Chlorophylles, complexes cupriques	15 mg/kg
160a(i)	<del>Bêta-Carotènes, bêta-</del> (synthétiques)	25 mg/kg
160a(ii)	Carotènes, <del>bêta-</del> (extraits naturels) (légumes)	600 mg/kg
160b(ii)	Extraits de rocou, base de norbixine	50 mg/kg
160c	Oléorésines de paprika	Limitée par les BPF
160e	<del>bêta-apo-8'</del> Caroténal, <del>bêta-</del> apo-8'	35 mg/kg
160f	<del>Bêta-apo-8'</del> Acide caroténoïque, ester de méthyle ou d'éthyle, <del>bêta-</del> apo-8'	35 mg/kg
162	Rouge de betterave	Limitée par les BPF
171	Dioxyde de titane	Limitée par les BPF
<b>Régulateurs de l'acidité</b>		
170	Carbonates de calcium	Limitée par les BPF
504	Carbonates de magnésium	
575	Glucono-delta-lactone	
<b>Agents de conservation</b>		
200	Acide sorbique	3000 mg/kg, calculés en tant qu'acide sorbique
201	Sorbate de sodium	

N° SIN	Nom	Concentration maximale
202	Sorbate de potassium	
203	Sorbate de calcium	
234	Nisine	12,5 mg/kg
239	Hexaméthylène tétramine (pour le provolole seulement)	25 mg/kg, exprimés en tant que formaldéhyde
251	Nitrate de sodium	50 mg/kg, exprimé en tant que NaNO <sub>3</sub>
252	Nitrate de potassium	
280	Acide propionique	3000 mg/kg exprimés en tant qu'acide propionique
281	Propionate de sodium	
282	Propionate de calcium	
1105	Lysozyme	Limitée par les BPF
Pour le traitement en surface/croûte seulement :		
200	Acide sorbique	1000 mg/kg, seuls ou en combinaison exprimés en tant qu'acide sorbique
202	Sorbate de potassium	
203	Sorbate de calcium	
235	<del>Pimaricine</del> (natamycine) Natamycine (pimaricine)	2 mg/dm <sup>2</sup> de surface. Non présente à une profondeur de 5 mm
<b>Additifs divers</b>		
508	Chlorure de potassium	Limitée par les BPF
<b>Fromage en tranches, coupé, râpé ou râpé finement</b>		
N° SIN	Nom	Concentration maximale
<b>Agents antiagglomérants</b>		
460	Celluloses	Limitée par les BPF  <b>10,000 mg/kg</b> seuls ou en combinaison. Silicates calculés en tant que silice
551	Silice amorphe	
552	Silicate de calcium	
553	Silicate de magnésium	
554	Aluminosilicate de sodium	
555	Aluminosilicate de potassium	
556	Aluminosilicate de calcium	
559	Silicate d'aluminium	
560	Silicate de potassium	
<b>Agents de conservation</b>		
200	Acide sorbique	<b>1000 mg/kg</b> , seuls ou en combinaison exprimés en tant qu'acide sorbique
202	Sorbate de potassium	
203	Sorbate de calcium	

**NORME POUR LA CRÈME ET LES CRÈMES PRÉPARÉES (CODEX STAN 288-1976)**

N° SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale
<b>Régulateurs d'acidité</b>		
270	Acide lactique (L-, D- et DL-)	BPF
325	Lactate de sodium	BPF
326	Lactate de potassium	BPF
327	Lactate de calcium	BPF
330	Acide citrique	BPF
333	Citrates de calcium	BPF
500(i)	Carbonate de sodium	BPF
500(ii)	Carbonate acide de sodium	BPF
500(iii)	Sesquicarbonate de sodium	BPF
501(i)	Carbonate de potassium	BPF
501(ii)	Carbonate acide de potassium	BPF
<b>Stabilisants et épaississants</b>		
170(i)	Carbonate de calcium	BPF
331(i)	Citrate biacide de sodium	BPF
331(iii)	Citrate trisodique	BPF
332(i)	Citrate biacide de potassium	BPF
332(ii)	Citrate tripotassique	BPF
516	Sulfate de calcium	BPF
339(i)	<del>Orthophosphate monosodique</del> <b>Phosphate de sodium dihydrogène</b>	1100 mg/kg, exprimée en tant que phosphore
339(ii)	<del>Orthophosphate disodique</del> <b>Phosphate disodique d'hydrogène</b>	
339(iii)	<del>Ortho</del> Phosphate trisodique	
340(i)	<del>Orthophosphate monopotassique</del> <b>Phosphate de potassium dihydrogène</b>	
340(ii)	<del>Ortho</del> Phosphate dipotassique <b>d'hydrogène</b>	
340(iii)	<del>Ortho</del> Phosphate tripotassique	
341(i)	<del>Ortho</del> Phosphate monocalcique <b>de calcium dihydrogène</b>	

N° SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale
341(ii)	<del>Ortho</del> Phosphate <del>dicalcique</del> <b>de calcium d'hydrogène</b>	
341(iii)	<del>Ortho</del> Phosphate tricalcique	
450(i)	Diphosphate disodique	
450(ii)	Diphosphate trisodique	
450(iii)	Diphosphate tétrasodique	
450(v)	Diphosphate tétrapotassique	
450(vi)	Diphosphate dicalcique	
450(vii)	Diphosphate biacide de calcium	
451(i)	Triphosphate pentasodique	
451(ii)	Triphosphate pentapotassique	
452(i)	Polyphosphate sodique	
452(ii)	Polyphosphate potassique	
452(iii)	Polyphosphate de sodium-calcium	
452(iv)	Polyphosphate calcique	
452(v)	Polyphosphate d'ammonium	
400	Acide alginique	BPF
401	Alginate de sodium	BPF
402	Alginate de potassium	BPF
403	Alginate d'ammonium	BPF
404	Alginate de calcium	BPF
405	Alginate de propylène-glycol	5000 mg/kg
406	Agar-agar	BPF
407	Carraghénane <del>et ses sels de sodium, potassium, magnésium et ammonium</del>	BPF
407a	Algues Euchema transformées ( <b>AET/PES</b> )	BPF
410	Farine de graines de caroube	BPF
412	Gomme guar	BPF
414	Gomme arabique ( <b>gomme d'acacia</b> )	BPF
415	Gomme xanthane	BPF
418	Gomme gellane	BPF
440	Pectines	BPF
460(i)	Cellulose microcristalline ( <b>gel cellulosique</b> )	BPF
460(ii)	Cellulose en poudre	BPF
461	Méthyl-cellulose	BPF
463	Hydroxypropyl-cellulose	BPF
464	Hydroxypropyl-méthyl-cellulose	BPF
465	Méthyl-éthyl-cellulose	BPF
466	Carboxyméthyl-cellulose sodique ( <b>gomme cellulosique</b> )	BPF
508	Chlorure de potassium	BPF
509	Chlorure de calcium	BPF
1410	Phosphate d'amidon	BPF
1412	Phosphate de diamidon <del>estérifié avec du trimetaphosphate de sodium :</del> <del>estérifié à l'oxychlorure de phosphore</del>	BPF
1413	Phosphate de diamidon phosphaté	BPF
1414	Phosphate de diamidon acétylé	BPF
1420	Amidon acétylé	BPF
1422	Adipate de diamidon acétylé	BPF
1440	Amidon hydroxypropylé	BPF
1442	Phosphate de diamidon hydroxypropylé	BPF
1450	Octényle succinate d'amidon sodique	BPF
<b>Emulsifiants</b>		
322(i)	Lécithine	BPF
432	Monolaurate de polyoxyéthylène (20) de sorbitane	
433	Monooléate de polyoxyéthylène (20) de sorbitane	
434	Monopalmitate de polyoxyéthylène (20) de sorbitane	1000 mg/kg
435	Monostéarate de polyoxyéthylène (20) de sorbitane	
436	Tristéarate de polyoxyéthylène (20) de sorbitane	
471	Mono- et diglycérides d'acides gras	BPF
472a	Esters glyceroliques de l'acide acétique et d'acides gras	BPF
472b	Esters glyceroliques de l'acide lactique et d'acides gras	BPF
472c	Esters glyceroliques de l'acide citrique et d'acides gras	BPF
473	Esters de saccharose d'acides gras	5000 mg/kg
475	Esters polyglycéroliques d'acides gras	6000 mg/kg
491	Monostéarate de sorbitane	5000 mg/kg
492	Tristéarate de sorbitane	
493	Monolaurate de sorbitane	

N° SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale
494	Monooléate de sorbitane	
495	Monopalmitate de sorbitane	
<b>Gaz de conditionnement</b>		
290	Dioxyde de carbone	BPF
941	Azote	BPF
<b>Propulseur à utiliser uniquement pour les crèmes fouettées (y compris les crèmes emballées sous pression)</b>		
942	Protoxyde d'azote	BPF

**NORME POUR LA CASÉINE ALIMENTAIRE ET PRODUITS DÉRIVÉS (CODEX STAN 290-1995)**

N° SIN	Nom de l'additif alimentaire	Teneur maximale
<b>Régulateurs de l'acidité</b>		
<b>170</b>	<b>Carbonates de calcium</b>	
261(i)	Acétate de potassium	
262(i)	Acétate de sodium	
263	Acétate de calcium	
325	Lactate de sodium	
326	Lactate de potassium	
327	Lactate de calcium	
328	Lactate d'ammonium	
329	Lactate de magnésium (DL-)	
<b>331</b>	<b>Citrates de sodium</b>	
<b>332</b>	<b>Citrates de potassium</b>	
<b>333</b>	<b>Citrates de calcium</b>	
<b>345</b>	<b>Citrate de magnésium</b>	
<b>380</b>	<b>Citrate de triammonium</b>	
<b>339</b>	<b>Phosphates de sodium</b>	
<b>340</b>	<b>Phosphates de potassium</b>	
<b>341</b>	<b>Phosphates de calcium</b>	
<b>342</b>	<b>Phosphates d'ammonium</b>	
<b>343</b>	<b>Phosphates de magnésium</b>	
<b>452</b>	<b>Polyphosphates</b>	
<b>500</b>	<b>Carbonates de sodium</b>	
<b>501</b>	<b>Carbonates de potassium</b>	
<b>503</b>	<b>Carbonates d'ammonium</b>	
<b>504</b>	<b>Carbonates de magnésium</b>	
<b>524</b>	<b>Hydroxyde de sodium</b>	
<b>525</b>	<b>Hydroxyde de sodium</b>	
<b>526</b>	<b>Hydroxyde de calcium</b>	
<b>527</b>	<b>Hydroxyde d'ammonium</b>	
<b>528</b>	<b>Hydroxide de magnésium</b>	
<b>Agents neutralisants</b>		
331	Citrates de sodium	
332	Citrates de potassium	
333	Citrates de calcium	
345	Citrate de magnésium	
380	<b>Citrate de Triammonium</b>	
339	Phosphates de sodium	
340	Phosphates de potassium	
341	Phosphates de calcium	
342	Phosphates d'ammonium	
343	Phosphates de magnésium	
170	Carbonates de calcium	
500	Carbonates de sodium	
501	Carbonates de potassium	
503	Carbonates d'ammonium	
504	Carbonates de magnésium	
524	Hydroxyde de sodium	
525	Hydroxyde de sodium	
526	Hydroxyde de calcium	
527	Hydroxyde d'ammonium	
528	Hydroxide de magnésium	
<b>Emulsifiants</b>		
322	Lécithines	

Limitée par les BPF

4400 mg/kg, seuls ou en combinaison, exprimé en tant que  $P_2O_5$  phosphore5 g/kg-2200 mg/kg seuls ou en combinaison, exprimés en tant que phosphore- $P_2O_5$ \*

Limitée par les BPF

Limitée par les BPF

10 g/kg 4400 mg/kg, seuls ou en combinaison, exprimé en tant que  $P_2O_5$  phosphore\*

Limitée par les BPF

Limitée par les BPF

N° SIN	Nom de l'additif alimentaire	Teneur maximale
471	Mono- et diglycérides d'acides gras	
<b>Agent de charge</b>		
325	Lactate de sodium	Limitée par les BPF
<b>Agents antiagglomérants</b>		
170(i)	Carbonate de calcium	4400 mg/kg seuls ou en combinaison*
341(iii)	<del>Ortho</del> Phosphate tricalcique	
343(iii)	<del>Ortho</del> Phosphate trimagnésique	
460	Celluloses	
504(i)	Carbonate de magnésium	
530	Oxyde de magnésium	
551	Silice amorphe	
552	Silicate de calcium	
553	Silicate de magnésium	
554	Aluminosilicate de sodium	
556	Aluminosilicate de calcium	
559	Silicate d'aluminium	
1442	Phosphate de diamidon hydroxypropylé	

\*) La quantité totale de  $P_2O_5$  phosphore ne pourra dépasser ~~10 g/kg~~ 4400 mg/kg.

**Annexe V****MODÈLE RÉVISÉ DE CERTIFICAT D'EXPORTATION POUR LE LAIT ET LES PRODUITS LAITIERS****(CAC/GL 67-2008)****(Pour adoption)****INTRODUCTION**

Le présent document devrait être consulté de pair avec les *Directives pour la conception, l'établissement, la délivrance et l'utilisation des certificats officiels génériques* (CAC/GL 38-2001).

**CHAMP D'APPLICATION**

Le Modèle de certificat d'exportation pour le lait et les produits laitiers s'applique au lait, aux produits laitiers et aux produits laitiers composés tels que définis dans la *Norme générale pour l'utilisation des termes de laiterie* (CODEX STAN 206-1999) présentés pour le commerce international qui sont conformes aux exigences en matière de sécurité sanitaire et de salubrité des aliments. Le Modèle de Certificat d'exportation ne porte pas sur les questions de santé animale ou végétale à moins que celles-ci ne se rapportent directement à la sécurité sanitaire aliments ou à leur salubrité. Lorsqu'il est nécessaire de certifier des questions de santé animale, il convient de faire référence au Code sanitaire pour les animaux terrestres de l'OIE.

**NOTES EXPLICATIVES RELATIVES AU MODÈLE DE CERTIFICAT D'EXPORTATION POUR LE LAIT ET LES PRODUITS LAITIERS****Généralités**

Le certificat devrait être rempli de manière lisible.

**Numérotation des pages :** Dans les cas où un certificat comprend plus d'une feuille de papier, ses pages devraient être numérotées. Lorsqu'un certificat comprend plusieurs pages, l'agent de certification devrait veiller à ce que ces pages constituent manifestement un certificat unique avec ses traductions officielles si nécessaire (chaque page devant porter le même numéro de certificat unique pour indiquer qu'elle constitue une page précise dans une séquence finie).

Si le **pays de destination**, le destinataire, le point d'entrée, ou les données relatives au transport changent après la délivrance du certificat, il est de la responsabilité de l'importateur d'en aviser l'autorité compétente du pays importateur. Un tel changement ne devrait pas avoir pour suite une demande de délivrance d'un certificat de remplacement.

Le modèle de certificat qui figure ici comprend une numérotation destinée à faciliter la compréhension du lien entre une section particulière et la note explicative correspondante. Il n'est pas prévu que cette numérotation figure dans les certificats définitifs diffusés par l'organisme de certification.

**Observations spécifiques**

**Type de certificat :** Le certificat devrait porter la mention « ORIGINAL », « COPIE » ou « REMPLACEMENT », selon le cas.

**Pays d'expédition:** le pays d'expédition désigne le nom du pays de l'autorité compétente ayant juridiction pour vérifier et certifier la conformité aux attestations. La région pertinente du pays peut être mentionnée dans le cas d'attestations spécifiques.

1. **Expéditeur/Exportateur :** Nom et adresse (rue, ville et région/province/état, indiquer la mention applicable) de la personne physique ou morale qui envoie l'expédition.

1. **Numéro de certificat (No.):** Numéro unique pour chaque certificat et agréé par l'autorité compétente du pays exportateur. Ce numéro devrait apparaître sur chaque page du certificat. Dans le cas d'un addendum, celui-ci doit être clairement identifié comme tel et doit porter le même numéro d'identification que le certificat porteur auquel il s'attache et la signature d'un agent de certification signant le certificat sanitaire.
2. **Autorité compétente :** Nom de l'autorité compétente responsable de la certification.
3. **Organisme de certification :** Nom de l'organisme de certification s'il est différent de l'autorité compétente.
4. **Destinataire/Importateur :** Nom et adresse de la personne physique ou morale à laquelle l'expédition est envoyée dans le pays de destination au moment de la délivrance du certificat.
5. **Pays d'origine<sup>1</sup> :** Le cas échéant, nom du pays dans lequel les produits ont été produits et/ou fabriqués.
6. **Pays de destination<sup>1</sup> :** *nom du pays de destination des produits.*
7. **Lieu de chargement :** Nom d'un port maritime, d'un aéroport, d'un terminal de frêt, d'une gare de chemin de fer ou d'un autre lieu où les marchandises sont chargées sur le moyen de transport utilisé pour leur transport.
8. **Moyen de transport :** Mention du moyen de transport par voie aérienne, par bateau, par rail, par la route, ou autre, selon le cas et identification (nom ou numéro) de ce moyen de transport, s'il est disponible, ou d'autres références documentaires.
9. **Point d'entrée déclaré :** S'il est requis et disponible, le nom du point d'entrée autorisé par l'autorité compétente du pays importateur ou du pays de transit et, son LOCODE/ONU (référence au Code de l'ONU pour les lieux de commerce et de transport).]
10. **Conditions pour le transport/l'entreposage :** La catégorie de température appropriée (ambiante, réfrigération, surgélation) ou toute autre exigence (p.ex. l'humidité) pour le transport/l'entreposage du produit.
11. **Quantité totale :** En unités de poids ou de volume appropriées pour tout le chargement
12. **Numéro d'identification du/des conteneur(s) ou plomb(s) :** Identification des numéros des conteneurs ou des plombs le cas échéant ou s'ils sont connus.
13. **Nombre total de colis :** Nombre total de colis pour tous les produits de l'expédition.
14. **Identification du/des produit(s) alimentaire(s) :** Fournir les informations descriptives spécifiques du produit ou des produits à certifier. L'identification est une description de la marchandise et de l'expédition auquel le certificat fait référence de manière unique, p.ex. une identification de lot ou un code date, facilitant la traçabilité et/ou le traçage du produit dans le cas de recherches ou de rappels concernant la santé publique.

Lorsque c'est approprié : Ou lorsque le pays importateur le requiert, la nature de l'aliment (ou la description de la marchandise), le code de la marchandise (code SH), l'utilisation prévue, le producteur/fabricant, le numéro d'agrément des établissements (usine de production, entrepôt (froid ou non)), la région ou le compartiment d'origine, le nom du produit, l'identification du lot, **la/les date(s) de fabrication, la/les date(s) de durabilité minimale<sup>2</sup>**, le type d'emballage, le nombre de colis, le poids net par type de produit.

- **Nature de l'aliment :** Définition du produit selon les sections 2.1, 2.2, 2.3 de la *Norme Générale Codex pour l'utilisation de termes de laiterie* (CODEX STAN 206-1999).
- **Utilisation prévue (ou produits alimentaires certifiés pour) -** L'utilisation finale du produit devrait être spécifiée dans le certificat (p.ex. consommation directe humaine, transformation ultérieure et échantillons commerciaux).

<sup>1</sup> **Code ISO :** il est possible d'utiliser les codes pays à deux lettres, conformément à la norme internationale (ISO 3166-1-alpha-2).

<sup>2</sup> Selon les dispositions de la section 4.7.1 de la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CODEX STAN 1-1995).

Lorsqu'un certificat est requis pour des échantillons commerciaux, une expédition comprenant un échantillon alimentaire destiné à un pays importateur aux fins d'évaluation, d'essai ou de recherche peut être désignée par une expression telle que « échantillons commerciaux ». Le certificat ou l'emballage devraient clairement indiquer que l'échantillon n'est pas destiné à la vente au détail et qu'il n'a aucune valeur commerciale.

- **Numéro d'agrément d'établissement(s)** : Numéro que l'autorité compétente attribue à l'établissement de production ou l'usine où le produit laitier a été produit. Dans le cas où une expédition comprend des produits provenant de plusieurs établissements de production ou de plusieurs usines, il conviendrait de mentionner le numéro d'agrément de chaque établissement et/ou de chaque usine.
- **Région ou compartiment d'origine** – s'il y a lieu. Ne s'applique qu'aux produits concernés par des mesures de régionalisation ou par l'établissement de zones approuvées ou de compartiments.
- **Nom du produit** - L'information figurant dans cette section devrait être cohérente avec le nom de l'aliment et le nom commercial (lorsqu'un tel nom est utilisé), tel qu'il figure sur l'étiquette et elle devrait être suffisante pour permettre l'identification de l'aliment. Lorsqu'un certificat doit être délivré pour des échantillons commerciaux, l'envoi d'échantillons d'aliments aux fins d'évaluation, d'essais ou de recherche dans le pays importateur peut être décrit par une expression telle que « échantillons commerciaux ». Le certificat ou l'emballage devraient clairement indiquer que l'échantillon n'est pas destiné à la vente au détail et qu'il n'a aucune valeur commerciale.
- **Identification du/des lot(s)<sup>3</sup>** - Le système d'identification du lot développé par un transformateur pour rendre compte de sa production de lait et de produits laitiers et ainsi faciliter la traçabilité/le traçage du produit en cas de recherches et de rappels concernant la santé publique.
- **Type d'emballage** – Identification du type d'emballage des produits

15. **Attestation** : Le libellé figurant dans le modèle de certificat est un texte convenu au niveau international, dont l'utilisation est recommandée pour le lait et les produits laitiers et qui reflète les dispositions générales des paragraphes 15 et 16 des Directives pour la conception, l'établissement, la délivrance et l'utilisation des certificats officiels génériques (CAC/GL 38-2001).

L'attestation est une déclaration qui confirme que le produit ou des lots de produits proviennent d'un établissement étant essentiellement en règle avec l'autorité compétente du pays exportateur et que les produits ont été transformés ou autrement manipulés dans le cadre d'un système conforme aux principes HACCP, lorsqu'il y a lieu, et que les aliments sont conformes aux exigences d'hygiène du pays (à convenir avec le pays importateur) et/ou aux dispositions d'hygiène du *Code d'usages en matière d'hygiène pour le lait et les produits laitiers* (CAC/RCP 57-2004). Le pays importateur devrait transmettre ses dispositions aux pays exportateur dans des documents précis et complets et dans une langue convenue entre les pays importateurs et exportateurs lorsque les exigences du pays importateur doivent être remplies.

16. **Agent de certification** - Le nom, la fonction officielle, le cachet officiel (facultatif), la date de la signature et la signature.

---

<sup>3</sup> On entend par « lot » une quantité définie d'une denrée produite dans des conditions analogues (*Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* - CODEX STAN 1-1985)

## LOGOTYPE/EN-TÊTE

## MODÈLE DE CERTIFICAT D'EXPORTATION POUR LE LAIT ET LES PRODUITS LAITIERS

PAYS D'EXPÉDITION:

TYPE DE CERTIFICAT

1. Expéditeur/Exportateur :		2. Numéro de certificat :			
		3. Autorité compétente :			
		4. Organisme de certification :			
5. Destinataire/Importateur :					
6. Pays d'origine :		Code ISO :			
7. Pays de destination :		Code ISO :			
8. Lieu de chargement :					
9. Moyen de transport :		10. Point d'entrée déclaré :			
11. Conditions pour le transport/l'entreposage :		12. Quantité totale*			
13. Numéro d'identification du/des conteneur(s) ou plomb(s) :		14. Nombre total de colis			
15. Identification des produits alimentaires décrits ci-dessous (si nécessaire, pour plusieurs produits remplir plusieurs lignes)					
No.	Nature de l'aliment :		Utilisation prévue :		
No.	Producteur/Fabricant :	Numéro d'agrément des établissements* :	Région ou compartiment d'origine :		
No.	Nom du produit	Identification du lot*	Type d'emballage :	Nombre de colis :	Poids net :
No.	Date de fabrication*:	Date de durabilité minimale** :			
16. Attestations : L'agent de certification soussigné certifie par la présente que :					
1. Les produits décrits ci-dessus proviennent d'un (ou d') établissement(s) agréé(s) qui a/ont été approuvé(s) ou qui a/ont été autrement reconnu(s) comme étant en règle avec l'autorité compétente dans le pays exportateur et que					
2. Le(s) produit(s) (cocher la ou les case(s) correspondante(s). Lorsque cela n'est pas possible, l'option non sélectionnée peut être supprimée) :					
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ a/ont été préparé(s), emballé(s), entreposé(s) et transporté(s) avant l'exportation selon les bons usages en matière d'hygiène et dans le cadre d'un système efficace de contrôle de sécurité sanitaire des aliments, mis en œuvre, s'il y a lieu, dans le cadre d'un système HACCP et selon les dispositions du Code d'usages du Codex en matière d'hygiène pour le lait et les produits laitiers (CAC/RCP 57-2004)</li> <li>▪ a/ont été produit(s) en conformité avec les prescriptions en matière de santé publique de/du ..... (spécifier le pays)</li> </ul>					
17. Agent de certification :					
Nom :		Fonction officielle :			
Date :		Signature :			
Cachet officiel :					

Le Modèle de certificat d'exportation pour le lait et les produits laitiers devrait être lu de pair avec les notes explicatives.

\*) Si requis par le pays importateur.

\*\*) Si requis par le pays importateur et exprimé selon les dispositions de la section 4.7.1 de la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CODEX STAN 1-1995).