



PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Trente-huitième session, Centre international de conférences

Genève (Suisse), 6-11 juillet 2015

PROPOSITIONS RELATIVES À L'ÉLABORATION DE NOUVELLES NORMES ET DE NOUVEAUX TEXTES APPARENTÉS

Une liste de propositions relatives à l'élaboration de nouvelles normes et de textes apparentés est présentée ci-dessous avec, pour chacune, la référence au rapport et au document de projet correspondants. Les documents de projet qui n'étaient pas inclus dans le rapport de session du Comité responsable et ont été élaborés par la suite sont joints en tant qu'**annexes** au présent document. La Commission est invitée à décider, dans chaque cas et en tenant compte des résultats de l'examen critique effectué par le Comité exécutif, s'il convient ou non de procéder aux nouvelles activités proposées et à quels organes subsidiaires ou autres il appartient de mener ces travaux. La Commission est invitée à examiner ces propositions à la lumière tant de son Plan stratégique 2014-2019 que des *Critères régissant l'établissement des priorités des travaux* et des *Critères régissant la création d'organes subsidiaires*.

Organe du Codex	Texte	Référence et document de projet
CCFICS	Principes et/ou directives pour l'échange d'informations (notamment par le biais de questionnaires) entre les pays pour appuyer les importations et les exportations alimentaires	REP 15/FICS par. 28 et 29, Annexe III
CCFICS	Orientations pour le suivi des performances des systèmes nationaux de contrôle des aliments	REP 15/FICS par. 36 et 37, Annexe IV
CCFICS	<i>Principes et directives pour l'échange d'informations dans les situations d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments (CAC/GL 19-1995) (Révision)</i>	REP 15/FICS par. 46 et 47, Annexe V
CCFICS	<i>Directives concernant les échanges d'informations entre pays sur les rejets de denrées alimentaires à l'importation (CAC/GL 25-1997) (Révision)</i>	REP 15/FICS par. 54 et 55, Annexe VI
CCNFSDU	Définition concernant la biofortification	REP 15/NFSDU par. 164 et 165, Annexe VII
CCNFSDU	VNR-MNT pour les acides gras oméga-3 à longue chaîne d'EPA et de DHA	REP 15/NFSDU par. 191, Annexe IX
CCAFRICA	Norme régionale pour la viande séchée	REP 15/AFRICA par. 61, Annexe II
CCAFRICA	Norme régionale pour les produits à base de manioc fermenté cuit	REP 15/AFRICA par. 63, Annexe III

Organe du Codex	Texte	Référence et document de projet
CCAFRICA	Norme régionale pour le beurre de karité	REP 15/AFRICA par. 65, Annexe IV
CCAFRICA	Norme régionale pour les feuilles de Gnetum spp	REP 15/AFRICA par. 66, Annexe V
CCFO	Ajout de l'huile de palme à haute teneur en acide oléique (OxG) à la <i>Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique</i> (CODEX STAN 210-1999) (Révision)	REP15/FO Par. 89, Annexe VI
CCFO	Révision de la composition en acides gras et autres facteurs de qualité de l'huile d'arachide à apporter à la <i>Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique</i> (CODEX STAN 210-1999) (Révision)	REP15/FO Par. 97, Annexe VII
CCFO	Révision de la limite fixée pour le campestérol dans la <i>Norme pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive</i> (CODEX STAN 33 – 1981) (Révision)	REP15/FO Par. 118, Annexe VIII
CCCF	Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des épices par les mycotoxines	REP 15/CF par. 143, Annexe VIII
CCFA	Catégorie d'aliments 01.1 «Lait et boissons lactées» et ses sous-catégories de la <i>Norme générale pour les additifs alimentaires</i> (CODEX STAN 192-1995) (GSFA) (Révision)	REP15/FA par. 92, Annexe XI
CCFA	Sections 4.1.c et 5.1.c de la <i>Norme générale pour l'étiquetage des additifs alimentaires vendus en tant que tels</i> (CODEX STAN 107-1981) (Révision)	REP15/FA par. 164, Annexe XIV
CCPR	Établissement des calendriers du Codex et liste de pesticides à examiner en priorité, pour évaluation par la Réunion conjointe FAO/OMS sur les résidus de pesticides	REP15/PR Par. 175, Annexe XII
CCRVDF	Liste de médicaments vétérinaires à évaluer ou à réévaluer en priorité par le JECFA	REP15/RVDF par. 112, Annexe VIII
CCMMP	Norme pour les poudres de perméat de produits laitiers	voir l' Annexe 1 de ce document

DOCUMENT DE PROJET:**NORME CODEX POUR LES POUDRES DE PERMÉAT DE PRODUITS LAITIERS**

Préparé par un groupe de travail électronique dirigé par le Danemark et co-présidé par la Nouvelle-Zélande

1. OBJECTIF ET CHAMP D'APPLICATION DE LA NORME

La norme porte sur l'identité, la composition, la qualité et la sécurité sanitaire des poudres obtenues à partir des perméats de produits laitiers en tant qu'ingrédients alimentaires.

Les *poudres de perméat de produits laitiers* constituent un groupe de produits à base de lait caractérisés par une forte concentration de lactose et une fabrication similaire : ils proviennent du séchage de perméats ou de produits semblables, obtenus par élimination, dans la mesure du possible, des matières grasses et des protéines du lait contenues dans les matières premières liquides pourvues de lactose telles que le lait (écrémé, demi-écrémé et entier), la crème, le beurre de crème non maturée et/ou le lactosérum. En fonction de la matière première utilisée, les poudres de perméat de produits laitiers sont en général désignées par les appellations suivantes : *poudre de perméat de lait*, *poudre de perméat de lactosérum* ou *poudre de perméat de produit laitier*.

La *poudre de perméat de lactosérum* est la poudre de perméat de produit laitier provenant du perméat de lactosérum. Le perméat de lactosérum est obtenu par élimination des protéines du lait contenues dans le lactosérum, par exemple par le biais d'un processus mécanique (comme la filtration sur membrane) ou par précipitation induite par la chaleur. Selon la définition qu'en donne la *Norme pour les poudres de sérum* (CODEX STAN 289-1995), le lactosérum est un produit du lait résultant de la fabrication de fromage et/ou de caséine.

La *poudre de perméat de lait* est la poudre de perméat de produit laitier provenant du perméat de lait. Selon les définitions qu'en donnent les normes pour les *Laits et crèmes en poudre* (CODEX STAN 207-1999), pour le *Mélange de lait écrémé concentré et de graisse végétale* (CODEX STAN 250-2006), pour le *Mélange de lait écrémé et de graisse végétale en poudre* (CODEX STAN 251-2006), pour le *Mélange de lait écrémé concentré sucré et de graisse végétale* (CODEX STAN 252-2006), pour les *Laits concentrés* (CODEX STAN 281-1971) et pour les *Laits concentrés sucrés* (CODEX STAN 282-1971), le perméat de lait est un produit laitier obtenu par élimination des protéines et des matières grasses du lait contenues dans le lait entier, demi-écrémé ou écrémé par ultrafiltration.

2. PERTINENCE ET ACTUALITÉ

Les poudres de perméat de produits laitiers furent introduites dans les années 1970 et 1980 avec le développement de la technologie de filtration sur membrane. Toutefois, leur introduction ne connut pas le succès escompté car le produit était très hygroscopique (la proportion de lactose amorphe était trop élevée) et elles furent remplacées par les poudres de lactose sur le marché émergent. Depuis lors, la technologie de séchage des poudres s'est développée et il est désormais possible de contrôler le processus de cristallisation, ce qui permet de fabriquer des poudres «fluides». Aujourd'hui, les volumes produits sont de plus en plus importants et de nombreuses entreprises agro-alimentaires sont impliquées dans la fabrication, la commercialisation et l'utilisation de ces produits.

Cependant, il n'y pas de définition unique ni de désignation internationale établies pour l'étiquetage de ces produits, ce qui peut donner lieu à des pratiques commerciales déloyales et induire les consommateurs en erreur (par exemple quant à la façon dont les poudres de perméat de produits laitiers sont mentionnées dans la liste des ingrédients d'autres denrées alimentaires). L'absence de norme internationale pour ce type de produit engendre également des problèmes commerciaux avec les pays qui permettent uniquement l'importation de produits pour lesquels il existe une norme de composition (dans leur législation nationale ou dans le Codex).

Un autre problème que rencontre le commerce des poudres de perméat de produits laitiers tient au fait que des produits similaires sont déjà utilisés comme ingrédients dans l'alimentation animale. Cette situation a rendu certains marchés réticents à reconnaître les poudres de perméat de produits laitiers de qualité alimentaire comme ingrédient approprié et sûr dans les aliments destinés à la consommation humaine. Cela a conduit à des restrictions aux importations dans certains pays et/ou à une commercialisation erronée de ces produits sous l'appellation de «lactose» ou de «poudre de lactosérum». L'absence de normes

internationales participe aussi à la réticence à accepter les poudres de perméat de produits laitiers dans les produits destinés à l'aide alimentaire¹.

Compte tenu des restrictions susmentionnées, il est nécessaire d'établir une norme Codex couvrant l'identité, la composition, l'étiquetage et la qualité et qui servira de référence dans le commerce.

Une norme Codex pour les poudres de perméat de produits laitiers contribuerait également à la protection de la santé des consommateurs, puisqu'elle se pencherait sur les additifs alimentaires et ferait référence aux documents du Codex appropriés relatifs à la sécurité sanitaire des aliments.

3. PRINCIPAUX ASPECTS À TRAITER

La norme sera une norme de produit alignée sur le modèle des autres normes Codex relatives aux produits laitiers élaborées par le Comité sur le lait et les produits laitiers. Elle comprendra une définition du produit général *poudre de perméat de produit laitier* ainsi que des définitions pour les produits plus spécifiques *poudre de perméat de lait* et *poudre de perméat de lactosérum*. Ensuite, la norme spécifiera les facteurs essentiels de composition et de qualité, les additifs alimentaires et l'étiquetage. Des modifications adéquates du produit, par exemple la déminéralisation partielle, seront traitées. La sécurité sanitaire de l'aliment sera traitée par des références à des normes, directives et codes d'usages pertinents du Codex.

4. ÉVALUATION AU REGARD DES CRITÈRES RÉGISSANT L'ÉTABLISSEMENT DES PRIORITÉS DES TRAVAUX

Critère général

La norme vise à garantir des pratiques commerciales loyales en établissant l'identité du produit, sa composition et ses désignations et à assurer la protection du consommateur en incluant des références aux normes Codex appropriées pour la sécurité sanitaire et l'étiquetage des aliments.

Critères applicables aux produits

a) *Volume de production et de consommation dans chaque pays, ainsi que volume et structure des échanges entre pays*

La poudre de perméat de produits laitiers est produite dans au moins trois régions géographiques du monde dans des quantités supérieures à 540 000 tonnes métriques (voir le tableau ci-dessous). Les données sont présentées par région afin de ne pas dévoiler les données des entreprises individuelles.

Données fournies par la Fédération Internationale du Lait (FIL) (Chiffres en tonnes métriques)	2013		2014	
	Production	Exportations	Production	Exportations
Amérique du Nord				
Poudre de perméat de lait	24 948	10 433	24 993	10 497
Poudre de perméat de lactosérum	464 937	251 293	470 335	256 428
Amérique latine				
Poudre de perméat de lait	0	0	0	0
Poudre de perméat de lactosérum	22 570	17 982	23 730	18 119
Europe				
Poudre de perméat de lait	1 500	800	1 650	850
Poudre de perméat de lactosérum	202 720	148 800	212 300	150 500
Océanie				
Poudre de perméat de lait	0	0	0	0
Poudre de perméat de lactosérum	0	0	0	0
Asie				
Poudre de perméat de lait	0	0	0	0
Poudre de perméat de lactosérum	0	0	0	0
Total	716 675	429 308	733 008	436 394

¹ De nombreuses spécifications concernant les ingrédients des produits laitiers destinés à l'aide alimentaire, tels que ceux fournis par l'UNICEF et le Programme alimentaire mondial, se réfèrent à des normes Codex existantes (comme les laits en poudre, le lactose, les lactosérums en poudre)*. C'est le cas par exemple des suppléments nutritionnels à base de lipides (LNS-LQ et LNS-MQ), comme en témoigne le site Internet du PAM:

<http://foodqualityandsafety.wfp.org/specifications.jsessionid=BCEEF351C1966A0C7565463C44D4AFBB>

Il faut noter que les données ci-dessus ne fournissent pas toutes les informations relatives à la production et au commerce, sachant qu'il n'a pas été possible de récupérer des données auprès de tous les pays fabricants de poudres de perméat de produits laitiers. Quant aux données relatives à la consommation des poudres de perméat de produits laitiers, elles ne sont pas disponibles.

Le volume mondial de production, d'échanges commerciaux et de consommation des poudres de perméat de produits laitiers justifie l'instauration d'une norme internationale.

b) Diversité des législations nationales et obstacles au commerce international qui semblent, ou pourraient en découler

Aucune norme nationale n'est actuellement disponible, mais des normes commerciales existent ou sont en cours d'élaboration.

Il existe une large gamme de poudres de perméat de produits laitiers, de composition et de qualité variables, échangées sur le marché international. Cette diversité et l'absence d'une norme internationale clairement définie, qui couvre la composition essentielle et les paramètres de qualité, ne sont pas propices à la croissance et au développement du commerce international de ces produits. L'absence d'une norme clairement définie pour cette catégorie de produits s'est traduite par la vente des poudres de perméat de produits laitiers sous des désignations de produits laitiers différentes et inadéquates (telles que Poudre de lactosérum ou Lactose).

Il existe des produits proches qui sont fabriqués à partir de lactosérum ou de lait avec une technologie similaire, mais sont vendus sous des noms différents². Ces produits présentent une teneur plus faible en lactose et plus élevée en protéines et en sels que les poudres de perméat de produits laitiers. Les difficultés à poursuivre les échanges de tels produits peuvent, le cas échéant, être soulevées pour considération lors de la rédaction de la norme.

c) Potentiel commercial aux plans international ou régional

Les poudres de perméat de produits laitiers sont utilisées comme ingrédients dans d'autres aliments (par exemple produits laitiers, pâtisseries, amuse-gueule, boissons, desserts, crèmes glacées, confiseries, etc.), principalement comme édulcorants et exaltateurs d'arômes. Les poudres de perméat de produits laitiers présentent des avantages nutritionnels par rapport à d'autres édulcorants, attribuables à leur teneur naturelle en calcium, phosphore, magnésium et potassium.

Jusqu'à présent, la croissance des ventes des poudres de perméat de produits laitiers s'explique en partie par des prix légèrement plus bas que ceux de la poudre de lactosérum et du lactose, et en partie du fait de leurs avantages sensoriels, à savoir leur goût moins amer/métallique que la poudre de lactosérum (plus faible teneur en composés azotés amers) et l'aspect plus épais et onctueux obtenu quand ils sont mélangés à d'autres ingrédients (pour le chocolat, les pâtisseries) que celui des préparations utilisant du lactose.

Il a été prouvé que le lactose favorisait la croissance des porcelets sevrés et avait un effet prébiotique bénéfique, propice à une croissance plus importante des lactobacilles et des bifidobactéries dans le côlon^{3,4}. Chez les hommes, on a observé un effet prébiotique du lactose chez les adultes présentant une carence en lactase. Le lactose est par ailleurs indiqué pour les nourrissons prématurés ayant une activité lactasique immature, ainsi que pour les nourrissons nés à terme⁵. Le lactose pourrait avoir un effet prébiotique similaire chez les enfants qui, souffrant de malnutrition, présentent une carence en lactose secondaire. L'ajout de lactose aux aliments destinés aux enfants modérément sous-alimentés augmenterait la densité énergétique desdits aliments et devrait améliorer l'appétibilité de l'aide alimentaire. Comparé au sucrose, actuellement utilisé pour augmenter la densité énergétique de certains produits d'aide alimentaire, le lactose présente une moindre cariogénicité⁶. Enfin, le lactose pourrait favoriser l'absorption des minéraux chez les nourrissons et les jeunes enfants.

Les minéraux présents dans les perméats sont essentiellement des minéraux favorisant la croissance (K, Mg, P et Zn)⁷ et du calcium. En général, la quantité de ces minéraux, ainsi que les ratios relatifs d'éléments nutritifs dans les perméats, sont considérés pertinents pour une intégration des perméats dans

² Par exemple les "aliments solides à base de produits laitiers", conformément à une spécification de l'ADPI.

³ Ito M., Kimura M. Influence of Lactose on Faecal Microflora in Lactose Maldigestors. *Microb Ecol Health Dis* 1993, 73-76.

⁴ Szilagyi, A. et al. Differential impact of lactose/lactase phenotype on colonic microflora. *Can J Gastroenterol* 2010; 24: 373-379.

⁵ Coppa GV, Zampini L, Galeazzi T, Gabrielli O. Prebiotics in human milk: a review. *Dig. Liver Dis.* 2006 Dec; 38, Suppl 2: S291 – S294.

⁶ Bowen WH, Lawrence RA. Comparison of the cariogenicity of cola, honey, cow milk, human milk and sucrose. *Pediatrics.* 2005; 116, 921-927.

⁷ K. Fleisher Michaelsen et al. Cow's milk in Treatment of moderate and severe under nutrition in low-income countries. In *Milk and Milk Products in Human Nutrition*, p. 99-111. Karger Medical and Scientific Publishers, 2011.

les aliments destinés aux enfants atteints de malnutrition modérée, du moment que les recommandations d'apport nutritionnel journalier pour cette population sont prises en compte.

Grâce à ces avantages, le marché des poudres de perméat de produits laitiers est en expansion, tant en tonnes que pour ce qui est de ses applications dans une gamme d'aliments.

La croissance du marché des concentrés de protéines de lait (par exemple le concentré de protéines de lactosérum) augmente la quantité de perméats disponibles pour le séchage en poudres de perméat. Aussi l'offre potentielle des solides de lait restants pour produire des poudres de perméat de produits laitiers est-elle forte.

La norme devrait contribuer positivement à développer ultérieurement le marché et le commerce de poudres de perméat de produits laitiers.

d) Aptitude du produit à la normalisation⁸

Le produit est apte à la normalisation Codex comme en témoigne la nature des paramètres destinés à être normalisés; ils comprennent les mêmes types bien connus de composants que ceux couverts par les normes Codex pour d'autres produits laitiers en poudre (par exemple lactose, protéines, matière grasse laitière, cendres et humidité).

Principal paramètre de composition des poudres de perméat de produits laitiers, le lactose est le composant qui caractérise ce produit.

D'autres constituants du lait comme les protéines du lait et les sels organiques sont des composants inévitables et acceptables du produit, dont le contenu sera déterminé par la matière première et la méthode d'élimination des protéines utilisées. Les sels organiques comprennent les constituants du lait (phosphates et citrates de calcium, chlorures). Lorsque le lactosérum sert de base, les résidus des sels formés au cours de la fermentation microbiologique du lait de fromagerie (comme le lactate, le propionate, le citrate, en fonction des cultures utilisées) sont aussi présents. Les sels sont du même type que ceux présents dans la poudre de lactosérum. La poudre de perméat de lactosérum produite à partir de lactosérum acide contient également les sels apparaissant pendant la précipitation des caséines. Un traitement plus avancé peut réduire au minimum la teneur en ces composants mentionnés (par exemple la déminéralisation).

L'azote contenu dans les poudres de perméat, recensé comme «protéine», est constitué d'acides aminés libres et de proportions relativement élevées de composés azotés tels que l'urée, les bases puriques et la créatine. Préciser, dans la norme, une limite minimale de protéines ne sera pas approprié puisque les protéines ne caractérisent pas les produits, et que ceux-ci n'ont pas vocation à être commercialisés comme étant riches en protéines.

Par conséquent, il n'est pertinent que de spécifier la teneur maximale en protéines.

L'équilibre de la composition de chacune des poudres de perméat de produits laitiers est déterminé par la matière première et la méthode d'élimination des protéines utilisées.

La norme se penchera sur les exigences en matière de composition pour les composants suivants:

- Une limite minimale de lactose, par exemple 76% (m/m) exprimé en lactose anhydre;
- Des niveaux maximaux de protéines de lait (par exemple moins de 7%), de matières grasses du lait et de cendres;
- Aucune limite minimale pour les protéines de lait, les matières grasses du lait et les cendres n'est nécessaire puisque ceux-ci ne constituent pas des paramètres essentiels à l'identité des poudres de perméat de produits laitiers;
- Un niveau d'eau maximal, pour des raisons de sécurité sanitaire et de qualité pendant le stockage, par exemple un taux d'humidité de 5% (eau provenant de la cristallisation du lactose incluse).

En ce qui concerne les additifs, l'intention est d'identifier les catégories fonctionnelles justifiées sur le plan technologique. Une liste correspondante d'additifs individuels appropriés appartenant à ces catégories fonctionnelles peut être incluse ou soumise à l'attention du Comité sur les additifs alimentaires pour inclusion dans la Norme générale pour les additifs alimentaires.

⁸ Le terme «normalisation» se réfère à la création d'une norme de produit Codex et non à la normalisation des composants du produit pour répondre à des spécifications de composition.

e) Existence de normes générales en vigueur ou en projet couvrant les principales questions relatives à la protection des consommateurs et au commerce

Actuellement, le Codex Alimentarius ne comprend pas de normes Codex couvrant l'identité de la poudre de perméat de produits laitiers.

Les poudres de perméat de produits laitiers sont des produits du lait qui diffèrent des deux autres produits du lait contenant du lactose couverts par les normes de produits du Codex, à savoir:

- le *lactose*, défini comme étant l'isolat du lactose entièrement concentré et couvert par la *Norme pour les sucres* (CODEX STAN 212-1999), et
- les *poudres de lactosérum*, définies comme étant du lactosérum séché ou du lactosérum acide séché et couvertes par la *Normes pour les poudres de sérum* (CODEX STAN 289-1995).

Il a été envisagé d'inclure la poudre de perméat de produit laitier dans la *Norme pour les poudres de lactosérum* (CODEX STAN 289-1995) existante. Toutefois, les poudres de perméat de produits laitiers diffèrent des poudres de lactosérum en ce qui concerne les matières premières utilisées, la composition et l'emploi. Par conséquent, il est proposé d'établir une norme distincte pour les poudres de perméat de produits laitiers.

La portée d'une norme de produit pour les poudres de perméat de produits laitiers ne chevauchera pas celle des deux normes existantes pour les poudres de lactosérum et les sucres.

f) Nombre de produits pour lesquels il serait nécessaire d'établir des normes distinctes, en indiquant s'il s'agit de produits bruts, semi-transformés ou transformés

Le travail portera sur un groupe de produits bien définis. En raison de ses caractéristiques spécifiques, aucune autre norme de produit Codex existante ne couvre ou ne pourrait être étendue pour couvrir les poudres de perméat de produits laitiers. Par conséquent, il est nécessaire d'établir une norme distincte pour les poudres de perméat de produits laitiers.

g) Travaux déjà entrepris dans ce domaine par d'autres organisations internationales et/ou travaux suggérés par l'(les) organisme(s) international(aux) intergouvernemental(aux) pertinent(s)

La European Whey Products Association a entrepris des travaux préparatoires pour obtenir un accord sur les facteurs de composition de la poudre de perméat de lactosérum. L'American Dairy Products Institute (ADPI), association qui représente l'industrie des ingrédients des produits laitiers, notamment la majorité des fabricants et des vendeurs de poudres de perméat de produits laitiers aux États-Unis, est lui aussi actif dans ce domaine.

5. PERTINENCE PAR RAPPORT AUX OBJECTIFS STRATÉGIQUES DU CODEX

L'établissement d'une norme Codex pour les poudres de perméat de produits laitiers est conforme aux objectifs stratégiques du CODEX en ce que:

- Il renforce le Codex Alimentarius en tant qu'organisme international prééminent d'établissement des normes régissant les aliments dans le but de protéger la santé des consommateurs et d'assurer des pratiques loyales dans le commerce alimentaire.
- Il répond à l'objectif 1 du Plan stratégique 2014-2019 d'établir des normes alimentaires internationales qui traitent des enjeux actuels et naissants, et en particulier l'activité 1.2.2 – «Élaborer et réexaminer, lorsqu'il y a lieu, les normes régionales et internationales en réponse aux besoins exprimés par les membres et en réponse aux facteurs touchant la sécurité sanitaire des aliments, la nutrition et les pratiques loyales dans le commerce alimentaire».

6. INFORMATIONS SUR LA RELATION ENTRE LA PROPOSITION ET LES DOCUMENTS EXISTANTS DU CODEX

La norme sera utilisée en corrélation avec toutes les normes du Codex en vigueur. Elle tiendra compte des dispositions de la *Norme générale pour l'utilisation des termes de laiterie* (CODEX STAN 206-1999), des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CAC/RCP 1-1969), du *Code d'usages en matière d'hygiène pour le lait et les produits laitiers* (CAC/RCP 57-2004), des *Principes et directives régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments* (CAC/GL 21-1997), de la *Norme générale d'étiquetage pour les denrées alimentaires préemballées* (CODEX STAN 1-1985), de la *Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits destinés à la consommation humaine et animale* (CODEX STAN 193-1995) et de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CODEX STAN 192-1995).

7. IDENTIFICATION DE TOUT BESOIN ET DISPONIBILITÉ D'AVIS SCIENTIFIQUES D'EXPERTS

Pas nécessaire.

8. IDENTIFICATION DE TOUT BESOIN DE CONTRIBUTIONS TECHNIQUES À UNE NORME EN PROVENANCE D'ORGANISATIONS EXTÉRIEURES AFIN QUE CELLES-CI PUISSENT ÊTRE PROGRAMMÉES

Pas nécessaire.

9. CALENDRIER PROPOSÉ POUR LA RÉALISATION DU NOUVEAU TRAVAIL

Accord de la Commission du Codex Alimentarius pour initier le nouveau travail sur une norme pour les poudres de perméat de produits laitiers	Juillet 2015
Diffusion d'un avant-projet de norme pour observation à l'étape 3	Septembre 2015
Examen par le CCMMP à l'étape 4	Début 2016
Adoption par la Commission du Codex Alimentarius à l'étape 5 ou 5/8 (selon l'état d'avancement)	Juillet 2016
Examen du projet de norme à l'étape 7 par le CCMMP, si nécessaire	Début 2017
Adoption de la norme par la Commission du Codex Alimentarius	Juillet 2017