

commission du codex alimentarius



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

ORGANISATION
MONDIALE
DE LA SANTÉ



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

CX/EXEC 00/47/9-Add.3
9 juin 2000

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES
COMITÉ EXÉCUTIF DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS
Quarante-septième session
Siège de l'OMS, Genève, 28-30 juin 2000

EXAMEN D'AVANT-PROJETS DE NORMES ET DE TEXTES APPARENTÉS À L'ÉTAPE 5
OBSERVATIONS DES GOUVERNEMENTS

COMITÉ DU CODEX SUR LE LAIT ET LES PRODUITS LAITIERS

Espagne

Projet de norme révisée pour les crèmes, crèmes fouettées et crèmes fermentées (ANNEXE VI du document ALINORM 01/11)

Nos observations sont les suivantes:

Section 3.2. Ingrédients autorisés

Au paragraphe 57 du document ALINORM 01/11, il est affirmé que le Comité est convenu d'inclure la gélatine et les amidons au même niveau que celui stipulé dans l'avant-projet de norme pour les fromages non affinés, alors que dans le projet de norme, la teneur maximale est fixée à 6 g/kg, seuls ou en combinaison avec les agents épaississants et modifiants énumérés à la section 4. Il conviendrait de supprimer cette contradiction.

Il conviendrait de préciser les traitements thermiques analogues cités à la première ligne de la Section 3.2.

Projet de norme révisée pour les laits fermentés (ANNEXE VII du document ALINORM 01/11)

Nos observations sont les suivantes:

Section 2. Description

Au premier paragraphe de la section 2.1 du projet de norme figurent trois options pour le décompte des micro-organismes spécifiques à chaque produit, compte tenu de la difficulté d'effectuer ce contrôle au moment de la consommation.

L'Espagne est d'avis que l'option la plus proche du "moment de la consommation" et de la "durabilité minimale" est celle du "point de vente au consommateur final" et est donc favorable à cette dernière option.

La dernière phrase de la section 2.1 du projet de norme devrait être nuancée, car l'adjonction d'autres cultures, distinctes des cultures spécifiques aux laits fermentés, citées dans la même section, pourrait

Par économie, le tirage du présent document a été restreint. MM. les délégués et observateurs sont donc invités à ne demander d'exemplaires supplémentaires qu'en cas d'absolue nécessité et à apporter leur exemplaire personnel en séance.

donner lieu à des produits différents si le nombre maximal de cultures qu'il est possible d'ajouter n'était pas limité. Nous proposons donc de remplacer cette phrase par le libellé suivant:

"Outre les cultures spécifiques aux laits fermentés citées précédemment, d'autres cultures peuvent être ajoutées en quantités telles qu'elles ne modifient pas les caractéristiques du produit".

Section 2.3. Produits composites à base de lait fermenté

Étant donné qu'il existe déjà sur le marché des produits à base de lait fermenté contenant 50 pour cent d'ingrédients non lactés et que ce pourcentage est conforme à la norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées, il est proposé d'adopter cette limite plutôt que celle de 30 pour cent.

Section 3.3. Composition

Nous sommes d'accord dans l'ensemble avec la section 3.3 du projet de norme A-11 avec toutefois la réserve suivante: le tableau de cette section pourrait être sensiblement réduit et nous proposons par conséquent de le remplacer par le tableau suivant:

	Laits fermentés	Kéfir	Kumys	Yaourt doux
Protéines de lait. La teneur en protéines s'obtient en multipliant 6,38 par l'azote total déterminé par la méthode Kjeldahl (% m/m)	min. 2,8%		--	en suspens
Acidité titrable, exprimée en % d'acide lactique (% m/m)	min. 0,6%		min. 0,7%	
Somme des micro-organismes spécifiques définis à la section 2.1 (cfu/g, total)	min. 10 ⁷			
Micro-organismes supplémentaires indiqués sur l'étiquette (facultatif) (cfu/g, total)	min. 10 ⁶			
Éthanol (% vol./m)			min. 0,5%	
Levures (cfu/g)			min. 10 ⁴	

Pour ce qui est des produits à base de lait fermenté composites, les critères susmentionnés s'appliquent au lait fermenté que contient le produit; toutefois, les critères microbiologiques (fondés sur la proportion de lait fermenté) sont valables jusqu'au point de vente au consommateur final. Cette disposition ne s'applique pas aux produits ayant subi un traitement thermique après fermentation.

Section 7.1. Nom de l'aliment

Il est proposé de supprimer les crochets du troisième paragraphe de la section 7.1.1.

Etats-Unis

Avant-projet de norme Codex révisée pour les crèmes, crèmes fouettées et crèmes fermentées (ALINORM 01/11, Annexe VI)

Avant-projet de norme révisée pour les laits fermentés (ALINORM 01/11, Annexe VII)

Avant-projet de norme révisé pour les poudres de lactosérum (ALINORM 01/11, Annexe VIII)

Les États-Unis recommandent l'adoption des normes ci-dessus à l'étape 5. Toutefois, ils notent que le texte de ces normes comporte un certain nombre de termes controversés placés entre crochets. De ce fait, les États Membres pourraient ne pas être en mesure d'évaluer correctement l'impact de ces normes sur leur économie. Les États-Unis recommandent que le Comité exécutif rappelle aux

comités que les textes portés à l'étape 5 ne devraient comporter qu'un minimum de données techniques placées entre crochets et qu'ils doivent essayer de résoudre un maximum de difficultés avant de recommander l'avancement du texte à l'étape 5.

COMITÉ DE COORDINATION DU CODEX POUR L'ASIE

Projet de norme pour les produits aqueux à base de noix de coco (ALINORM 01/15, Annexe II)

MALAISIE

4. Additifs alimentaires

La Malaisie souhaite proposer que le benzoate de sodium en tant qu'agent de conservation ne soit pas autorisé dans ce produit puisque celui-ci est pasteurisé.

POLOGNE

Nous proposons de faire figurer des dispositions concernant les métaux lourds nuisibles à la santé.
