

# 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

**Point 3 de l'ordre du jour**

**CX/FL 03/3-Add.1**

## **PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES COMITE DU CODEX SUR L'ETIQUETAGE DES DENREES ALIMENTAIRES**

**Trente-et-unième session  
Ottawa (Canada), 28 avril - 2 mai 2003**

### **DISPOSITIONS RELATIVES A L'ETIQUETAGE DANS LES PROJETS DE NORMES CODEX (Lait et produits laitiers)**

#### **COMITE SUR LE LAIT ET LES PRODUITS LAITIERS (5ème Session, Avril 2002)<sup>1</sup>**

#### **A. PROJET DE NORME RÉVISÉE POUR LA CRÈME ET LES CRÈMES PRÉPARÉES (A l'étape 8)**

#### **7. ÉTIQUETAGE**

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

##### **7.1 Nom du Produit**

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

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

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

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

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

<sup>1</sup> ALINORM 03/11, Annexes II, III et IV

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

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

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

## **7.2 Déclaration de la Teneur en Matière Grasse Laitière**

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

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

## **7.3 Étiquetage des Récipients non Destinés à la Vente au Détail**

Les renseignements requis à la Section 7 de la présente Norme et aux Sections 4.1 à 4.8 de la Norme générale pour l'Étiquetage des Denrées alimentaires préemballées et, au besoin, les instructions d'entreposage, doivent figurer soit sur le récipient, soit sur les documents d'accompagnement, exception faite du nom du produit, de l'identification du lot et des nom et adresse du fabricant ou de l'emballleur qui doivent être indiqués sur le récipient et, en l'absence d'un tel récipient, sur le produit lui-même. Toutefois, l'identification du lot et le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballleur peuvent être remplacés par une marque d'identification, à condition que cette dernière puisse être clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.

# **B. PROJET DE NORME RÉVISÉE POUR LES LAITS FERMENTÉS (A l'étape 8)**

## **7. ÉTIQUETAGE**

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

### **7.1 NOM DU PRODUIT**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## 7.2 Déclaration de la teneur en Matière Grasse

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

## 7.3 Étiquetage des Récipients non Destinés à la vente au Detail

Les renseignements requis à la Section 7 de la présente Norme et aux Sections 4.1 à 4.8 de la Norme générale pour l'Étiquetage des Denrées alimentaires et, au besoin, les instructions d'entreposage, doivent figurer soit sur le récipient, soit sur les documents d'accompagnement. Toutefois, le nom du produit, l'identification du lot ainsi que le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballer doivent être indiqués sur le récipient. Cependant, l'identification du lot et le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballer peuvent être remplacés par une marque d'identification, à condition que cette dernière puisse être clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.

# C. PROJET DE NORME RÉVISÉE POUR LES POUDRES DE LACTOSERUM (A l'étape 8)

## 7. ÉTIQUETAGE

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

### 7.1 NOM DU PRODUIT

Le nom du produit doit être :

Poudre de lactosérum  
Poudre de sérum acide

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

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

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

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

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

## **7.2 ÉTIQUETAGE DES RÉCIPIENTS NON DESTINÉS À LA VENTE AU DÉTAIL**

Les renseignements requis à la Section 7 de la présente Norme et aux Sections 4.1 à 4.8 de la Norme générale pour l'Étiquetage des Denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rév.1-1991; *Codex Alimentarius*, Volume 1A) et, au besoin, les instructions d'entreposage, doivent figurer soit sur le récipient, soit sur les documents d'accompagnement. Toutefois, le nom du produit, l'identification du lot ainsi que le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballleur doivent être indiqués sur le récipient. L'identification du lot et le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballleur peuvent être remplacés par une marque d'identification, à condition que cette dernière puisse être clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.