

# COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS



Organisation des Nations  
Unies pour l'alimentation  
et l'agriculture



Organisation  
mondiale de la Santé

# F

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie - Tél: (+39) 06 57051 - Fax: (+39) 06 5705 4593 - E-mail: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

**CL 2016/12-MMP**  
**Avril 2016**

- DESTINATAIRES:** Points de contact du Codex  
Organisations internationales intéressées
- EXPÉDITEUR :** Secrétariat, Commission du Codex Alimentarius  
Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires  
Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie
- OBJET :** **Demande d'observations : Analyse des réponses à CL 2016/2-MMP : Avant-projet de norme pour les poudres de perméat laitier**
- ÉCHÉANCE :** **20 mai 2016**
- OBSERVATIONS :** **Destinataire :**  
Point de contact du Codex pour la  
Nouvelle-Zélande  
Ministry for Primary Industries  
Wellington  
Nouvelle-Zélande  
Courriel : [CodexNZ@mpi.govt.nz](mailto:CodexNZ@mpi.govt.nz)
- Avec copie au :**  
Secrétariat  
Programme mixte FAO/OMS sur les normes  
alimentaires  
Viale delle Terme di Caracalla  
00153 Rome  
Italie  
Courriel : [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org)

## GÉNÉRALITÉS

1. L'avant-projet de norme sur les poudres de perméat laitier élaboré par un groupe de travail électronique animé par le Danemark a été diffusé pour observations avec la lettre circulaire CL 2016/2-MMP.
2. Les observations reçues en réponse à cette lettre circulaire ont été analysées par la Nouvelle-Zélande qui assure le secrétariat du Comité sur le lait et les produits laitiers (CCMMP) et son rapport ainsi que les recommandations du président du Comité constituent l'annexe 1 de la présente lettre circulaire. L'avant-projet de norme pour les poudres de perméat laitier en constitue l'annexe 2 (à des fins d'information). Il est prévu de présenter une analyse des réponses reçues à la présente lettre circulaire conjointement avec l'avant-projet de norme à la Commission par le biais du CCEXEC pour examen.

## DEMANDE D'OBSERVATIONS

3. Par la présente, invitation est faite à transmettre des observations sur les recommandations suivantes qui reposent sur les conclusions reprises en annexe 1.
  - **Appuyer** la progression de l'avant-projet de norme pour les poudres de perméat laitier à l'étape 5 ;
  - **Convenir** que le CCMMP poursuivra son travail par correspondance pour examiner la question de l'emploi d'antiagglomérants et fera rapport sur ses conclusions à la 40<sup>e</sup> session de la CAC ; et
  - **Noter** que les dispositions relatives aux additifs alimentaires, à l'étiquetage alimentaire et aux méthodes d'analyse devront être avalisées par les comités horizontaux pertinents.
4. Les gouvernements et organisations internationales souhaitant présenter des observations sont invités à le faire par écrit **de préférence par courriel** à l'adresse ci-dessus avant le **20 mai 2016**.

## ANALYSE DES RÉPONSES À LA CL 2016/2-MMP (OBSERVATIONS À L'ÉTAPE 3)

Le présent rapport analyse les observations reçues à l'étape 3 au sujet de l'avant-projet de norme pour les poudres de perméat laitier (PPL) et formule des recommandations découlant de cette analyse. La CL 2016/2-MMP invitait à présenter des observations et six états membres, une organisation membre et une organisation observatrice y ont répondu<sup>1</sup>. Les observations reçues en anglais, français et en espagnol sont disponibles à l'URL [ftp://ftp.fao.org/codex/meetings/CCMMP/ccmmp11/Comments\\_in\\_reply\\_to\\_CL2016-2-MMP\\_CompilationF.pdf](ftp://ftp.fao.org/codex/meetings/CCMMP/ccmmp11/Comments_in_reply_to_CL2016-2-MMP_CompilationF.pdf).

### OBSERVATIONS SPÉCIFIQUES

#### 1. CHAMP D'APPLICATION

Aucune observation n'a été reçue.

#### 2. DESCRIPTION

Un pays (l'Égypte) a demandé qu'une procédure de dessiccation adaptée soit incluse car la dessiccation de liquides riches en lactose est déterminante pour la cristallisation du lactose. Un autre pays (la Colombie) a suggéré des améliorations du libellé de la version espagnole de la norme.

Un pays (l'Égypte) a proposé que la crème et le babeurre doux ne soient pas utilisés comme une source car ils ne sont pas assez riches en lactose. Un autre pays (la Colombie) a proposé que tout type de babeurre contenant du lactose soit admis, pas seulement de babeurre doux et que le passage 'de matières premières similaires' soit supprimé.

##### Observations du Président :

Les technologies de dessiccation varient. Elles vont évoluer avec le temps et il n'est pas nécessaire de les spécifier dans la norme.

Le babeurre doux (le babeurre qui résulte de la production de beurre à partir de crème non fermentée, c'est-à-dire à partir de crème 'douce') a une teneur en lactose similaire que le lait écrémé. On définit la crème comme ayant une teneur minimale de 10% de matière grasse laitière et la teneur en lactose de ce genre de crème est suffisamment élevé pour produire de la poudre de perméat laitier.

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

##### 3.1 Matières premières

Voir les observations dans la section 2.

##### 3.2 Ingrédients autorisés

Aucune observation n'a été reçue.

##### 3.3 Composition

Un pays (la Colombie) a proposé que la teneur maximale en protéine laitière dans la poudre de perméat laitier soit de 7%, afin de l'aligner sur d'autres produits et a demandé une teneur maximale en cendres dans la PPL.

Un pays (les USA) a appuyé l'inclusion de teneurs en azote équivalentes aux teneurs en protéines. La FIL a recommandé que les teneurs en azote remplacent les teneurs en protéines et a noté les amendements corrélatifs qui en découlent dans la norme.

##### Observations du Président :

De nombreux avis ont été communiqués au sujet de la teneur maximale en protéines pour les trois catégories de produits. Les valeurs actuelles sont le résultat d'un compromis entre les différents avis.

La proposition de la FIL de supprimer les spécifications sur les protéines tout en conservant les spécifications pour l'azote devraient être examinées plus avant à l'étape suivante.

---

<sup>1</sup> Canada, Colombie, Égypte, Union européenne et ses états membres, Inde, Suisse, États-Unis d'Amérique, IDF.

#### 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Un pays (la Colombie) a proposé que la section sur les additifs alimentaires soit remplacée par une référence aux additifs permis pour la catégorie alimentaire 01.8.2 (lactosérum en poudre et produits à base de lactosérum liquide, sauf fromage de lactosérum) de la Norme générale pour les additifs alimentaires (NGAA).

Certains pays estimaient que les antiagglomérants devraient être permis pour chacune des catégories de produits. Ils ont noté que la NGAA permet l'emploi d'antiagglomérants pour la catégorie alimentaire 01.8.2 et les poudres de lait, que certaines utilisations finales de PPL pourraient requérir l'emploi d'antiagglomérants et que les considérations de prix veilleront à ce qu'ils ne soient employés que lorsqu'ils sont nécessaires. Ils ont appuyé l'ajout d'une note de bas de page d'exclusion pour signaler quand les antiagglomérants ne sont pas appropriés, par exemple lorsque ces poudres servent pour la production de préparations pour nourrisson.

Les États membres de l'UE (ÉMUE) et la Suisse estimaient par contre qu'aucun additif alimentaire ne devrait être employé pour des produits visés par cette norme et qu'en particulier, l'emploi d'antiagglomérants n'est ni justifié du point de vue technologique ni nécessaire pour la production de PPL. Les ÉMUE ont donc proposé de remplacer toute la section 4.1 par une phrase avec le libellé suivant : 'Aucun additif n'est permis dans les produits visés par la présente norme'.

Un pays (l'Égypte) a signalé que les antioxygènes ne sont pas nécessaires dans la PPL. Le tableau de la section 4.1 note toutefois déjà que les antioxygènes n'ont pas de justification technologique.

Un pays a demandé la suppression de phosphate d'os (SIN n° 542) de la liste d'additifs car on considère généralement en Inde que les produits laitiers sont végétariens.

##### Observations du Président :

Aucun consensus n'a encore été atteint pour cette section. Elle doit être examinée plus avant. Toute la section est conservée entre crochets.

#### 4.2. AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES

Un pays (l'Égypte) a proposé que les 'substances pour changer le pH' soient remplacées par 'régulateur de l'acidité'.

Un autre pays (l'Inde) n'a pas appuyé l'emploi d'acide chlorhydrique comme un auxiliaire technologique et a proposé l'inclusion d'un ensemble d'autres acidifiants.

La FIL a suggéré que la section sur les auxiliaires technologiques soit attribuée à une section séparée (section 5) car les auxiliaires technologiques n'ont pas la fonction d'additifs alimentaires.

##### Observations du Président :

Comme les auxiliaires technologiques ne sont pas des additifs, on ne peut pas utiliser les termes employés pour les catégories d'additifs fonctionnels. L'acide chlorhydrique est le seul acide recensé à titre d'exemple. Sa suppression de la liste ne laisserait que des alcalins dans la liste.

Comme les auxiliaires technologiques ne sont pas des additifs alimentaires, on peut en envisager l'attribution à une section à part.

#### 5. CONTAMINANTS

Aucune observation n'a été reçue.

#### 6. HYGIÈNE

Aucune observation n'a été reçue.

#### 7. ÉTIQUETAGE

##### 7.1 Nom du produit

Un pays (l'Inde) a demandé la réinsertion du libellé suivant pour le deuxième paragraphe de la section 7.1.

*S'il y a lieu dans le pays de vente, le nom peut être remplacé par la désignation de poudre de \_\_\_\_\_ déprotéinisée riche en lactose, en insérant dans l'espace le terme, laitier, de lait ou de lactosérum, selon qu'il convient en fonction de la nature du produit.*

L'Inde a noté que le nom du produit devrait indiquer la vraie nature du produit et qu'il devrait être communément compréhensible alors que de nombreux consommateurs ne comprennent pas le terme 'perméat'.

#### Observations du Président :

Le libellé suggéré par l'Inde a été envisagé par le GTe précédemment, mais il a été supprimé dans la version la plus récente à la demande de pays membres. Les groupe cible des utilisateurs des produits visés par cette norme sont des producteurs alimentaires et non pas des consommateurs. Les producteurs alimentaires qui emploient ces produits ont une connaissance suffisante de la technologie alimentaire pour comprendre les termes employés dans la formulation normalisée.

#### **7.2 Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail**

Un pays (l'Inde) a noté que le nom et l'adresse du producteur ou emballer ne devraient jamais être remplacés par une marque d'identification afin de protéger la traçabilité.

#### Observations du Président :

Le libellé repris dans le projet de norme générale est un libellé normalisé employé par le CCMMP dans toutes les normes laitières et s'inspire du 'Plan de présentation des normes Codex de produits' du Manuel de procédure. Les besoins en traçabilité ont trait à différents types d'archives et d'informations et ne sont pas limités à l'étiquetage. Il est estimé que les principes de traçabilité sont déjà visés par les références générales de la section 6.

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

Aucune observation n'a été reçue.

#### **CONCLUSIONS**

Les observations à l'étape 3 ont relevé un certain nombre d'éléments au sujet de l'avant-projet de norme et qu'il faudra examiner plus avant.

Le contentieux essentiel concerne l'emploi d'antiagglomérants au sujet duquel l'opinion reste partagée sur leur justification technologique ou non. La question a été examinée par le groupe de travail électronique et 3 options ont été suggérées pour trouver une solution à cette question. Les observations reçues à l'étape 3 indiquent que certains pays appuient l'une de ces options, c'est-à-dire l'insertion d'une note de bas de page d'exclusion évoquée supra pour la section 4, alors que d'autres restent de l'avis que la norme ne devrait pas permettre l'emploi d'antiagglomérants. À la lumière de ces observations, il pourrait être nécessaire de demander de plus amples observations aux membres au sujet de la justification technologique de l'emploi d'antiagglomérants.

#### **RECOMMANDATIONS**

En conclusion des considérations reprises supra, il est recommandé aux membres :

1. **d'appuyer** la progression de l'avant-projet de norme pour les poudres de perméat laitier à l'étape 5 ;
2. **de convenir** que le CCMMP poursuivra son travail par correspondance pour examiner la question de l'emploi d'antiagglomérants et fera rapport sur ses conclusions à la 40<sup>e</sup> session de la CAC ; et
3. **de noter** que les dispositions relatives aux additifs alimentaires, à l'étiquetage alimentaire et aux méthodes d'analyse devront être avaluées par les comités horizontaux pertinents.

**AVANT-PROJET DE NORME POUR LES POUDRES DE  
PERMÉAT LAITIER  
(N16-2015)  
(pour information)**

## 1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique aux poudres de perméat laitier, conformes à la description figurant à la section 2 de la présente norme et destinées à un traitement ultérieur et/ou à servir d'ingrédient pour d'autres aliments.

## 2. DESCRIPTION

**Les poudres de perméat laitier** sont des produits séchés du lait qui se caractérisent par leur forte teneur en lactose :

- a) produits à partir de perméats obtenus en séparant dans la mesure de ce qui est pratiquement faisable, avec un filtre à membrane, la matière grasse et la protéine du lait, mais pas le lactose, de lait, de lactosérum<sup>2</sup>, de crème<sup>3</sup> et/ou de babeurre doux, et/ou de matières premières similaires, et/ou
- b) obtenus grâce à d'autres procédures de préparation impliquant la séparation de la matière grasse laitière et de la protéine laitière mais pas du lactose, des mêmes matières premières recensées en (a) et menant à un produit fini dont la composition est la même que celle figurant en section 3.3.

**La poudre de perméat de lactosérum** est la poudre de perméat laitier produite à partir de perméat de lactosérum. On obtient le perméat de lactosérum en séparant la protéine de lactosérum mais pas le lactose, de lactosérum.

**La poudre de perméat de lait** est la poudre de perméat laitier produite à partir de perméat de lait<sup>4</sup>.

## 3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

### 3.1 Matières premières

**Poudres de perméats laitiers** : Du perméat de lait, du perméat de lactosérum, du perméat de crème, du perméat de babeurre doux et/ou de produits laitiers similaires qui contiennent du lactose.

**Poudre de perméat de lactosérum** : Perméat de lactosérum

**Poudre de perméat de lait** : Perméat de lait

### 3.2 Ingrédients autorisés

Lactose cristallin<sup>5</sup> dans la fabrication de produits pré-cristallisés.

### 3.3 Composition

<i>Critères</i>	<i>Poudre de perméat laitier</i>	<i>Poudre de perméat de lactosérum</i>	<i>Poudre de perméat de lait</i>
Teneur minimale en lactose, anhydre <sup>(a)</sup> (m/m)	76,0%	76,0%	76 %
Teneur maximale en protéines lactiques <sup>(b)</sup> (m/m)	7,0% (=1,1% N)	7,0% (=1,1% N)	5,0% (=0,8% N)
Teneur maximale en matière grasse laitière (m/m)	1,5%	1,5%	1,5%
Teneur maximale en cendres (m/m)	14,0%	12,0%	12,0%
Taux maximal d'humidité <sup>(c)</sup> (m/m)	5,0%	5,0%	5,0%

<sup>2</sup> Définition du *lactosérum*, voir *Norme pour les poudres de lactosérum* (CODEX STAN 289-1995)

<sup>3</sup> Définition de la *crème*, voir la *Norme pour la crème et les crèmes préparées* (CODEX STAN 288-1976)

<sup>4</sup> Définition du *perméat du lait*, voir la *Norme pour les laits en poudre et la crème en poudre* (CODEX STAN 207-1999)

<sup>5</sup> Définition du *lactose*, voir la *Norme pour les sucres* (CODEX STAN 212-1999)

- (a) Bien qu'il soit possible que les produits contiennent à la fois du lactose anhydre et du lactose monohydraté, la teneur en lactose est exprimée en tant que teneur en lactose anhydre. 100 parts de lactose monohydraté contiennent 95 parts de lactose anhydre.
- (b) La teneur en protéines est égale à 6,38 multipliée par la quantité totale d'azote Kjeldahl déterminée.
- (c) Le taux d'humidité n'inclut pas l'eau nécessaire à la cristallisation du lactose.

Conformément aux dispositions de la section 4.3.3 de la *Norme générale pour l'utilisation de termes de laiterie*, (CODEX STAN 206-1999), la composition des poudres de perméat laitier visées par la présente norme peut être modifiée afin d'obtenir la composition voulue du produit final, par exemple la déminéralisation partielle. Toutefois, on estime que les modifications de la composition en deçà des minimas ou au-delà des maximas spécifiés pour le lactose, la protéine du lait, la matière grasse laitière, les cendres et l'humidité ne sont pas en conformité avec la section 4.3.3 de la *Norme générale pour l'utilisation des termes de laiterie*.

#### 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

[4.1 Seules les catégories fonctionnelles indiquées dans le tableau ci-dessous peuvent être utilisées pour les catégories de produits spécifiées. À l'intérieur de chaque catégorie, et si le tableau l'autorise, seuls les additifs individuels employés conformément aux tableaux 1 et 2 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* de la catégorie d'aliment [à déterminer] peuvent être utilisés pour des aliments conformes à la présente norme.

Catégorie fonctionnelle	Poudre de perméat laitier	Poudre de perméat de lactosérum	Poudre de perméat de lait
Stabilisants	÷	÷	÷
Affermissants	÷	÷	÷
Émulsifiants	÷	÷	÷
Antiagglomérants	[X]	[X]	[X]
Antioxygènes	÷	÷	÷

X = L'utilisation d'additifs appartenant à la catégorie est justifiée d'un point de vue technologique

÷ = L'utilisation d'additifs de cette catégorie n'est pas justifiée d'un point de vue technologique

[Liste des additifs individuels (à présenter au CCFA pour ajout dans la NGAA) :

N° SIN	Nom de l'additif	Limite maximale
<b>Antiagglomérants :</b>		
170(i)	Carbonate de calcium	10 000 mg/kg seuls ou en combinaison
460(i)	Cellulose microcristalline (gel cellulosique)	
460(ii)	Cellulose en poudre	
470(i)	Sels d'acide myristique, palmitique et stéarique avec ammoniac, calcium, potassium et sodium	BPF
470(ii)	Sels d'acide oléique avec calcium, potassium et sodium	BPF
504(i)	Carbonate de magnésium	10 000 mg/kg seuls ou en combinaison
530	Oxyde de magnésium	
542	Phosphate d'os	4 400 mg/kg
551	Silice amorphe	10 000 mg/kg seuls ou en combinaison
552	Silicate de calcium	
553(i)	Silicate de magnésium, synthétique	
553(iii)	Talc	
900a	Polydiméthylsiloxane	10 mg/kg
1442	Phosphate de diamidon hydroxypropylé	10 000 mg/kg

]

#### 4.2 Auxiliaires technologiques

Des auxiliaires technologiques sans danger et adéquats peuvent être utilisés, notamment des substances pour changer le pH, afin d'améliorer l'efficacité du procédé, par exemple les taux d'écoulement et la prévention de l'encrassement dans les conduits.

Les auxiliaires technologiques employés pour des produits visés par la présente norme devront être en conformité avec les *Directives sur les substances utilisées en tant qu'auxiliaires technologiques*

(CAC/GL 75-2010).

\*) Par exemple l'acide chlorhydrique, l'hydroxyde de calcium, l'hydroxyde de potassium et l'hydroxyde de sodium.

## 5. CONTAMINANTS

Les produits visés par les dispositions de la présente norme doivent être conformes aux limites maximales de contaminants prescrites pour ce produit dans la *Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale* (CODEX STAN 193-1995).

Le lait utilisé pour la fabrication des matières premières visées par la présente norme doit être conforme aux limites maximales de contaminants et de toxines prescrites pour le lait dans la *Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale* (CODEX STAN 193-1995) ainsi qu'aux limites maximales de résidus de médicaments vétérinaires ou de pesticides prescrites pour le lait par la CCA.

## 6. HYGIÈNE

Il est recommandé que le produit visé par les dispositions de la présente norme soit préparé et manipulé conformément aux sections appropriées des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CAC/RCP 1-1969), du *Code d'usages pour le lait et les produits laitiers* (CAC/RCP 57-2004), et d'autres textes pertinents du Codex tels que les Codes d'usages en matière d'hygiène et les Codes d'usages. Les produits devraient être conformes à tout critère microbiologique établi en conformité avec les *Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments* (CAC/GL 21-1997).

## 7. ÉTIQUETAGE

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

### 7.1 Nom de l'aliment

L'aliment portera le nom de **poudre de perméat laitier**. Les produits conformes aux descriptions pertinentes de la section 2 peuvent respectivement porter le nom de **poudre de perméat de lait** et de **poudre de perméat de lactosérum**.

### 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) et, au besoin, les instructions d'entreposage, doivent figurer soit sur le récipient, soit sur les documents d'accompagnement, exception faite du nom du produit, de l'identification du lot et des nom et adresse du fabricant ou de l'emballer qui doivent être indiqués sur le récipient. Toutefois, l'identification du lot et le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballer peuvent être remplacés par une marque d'identification, à condition que cette dernière puisse être clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.

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

Voir CODEX STAN 234-1999.

*Le tableau ci-dessous est destiné à être transmis au CCMAS pour qu'il soit intégré dans CODEX STAN 234.*

<b>Dispositions</b>	<b>Méthode</b>	<b>Principe</b>	<b>Type</b>
Lactose anhydre	ISO 22662 FIL 198:2007 – Lait et produits laitiers - Détermination de la teneur en lactose*	CLHP (Chromatographie liquide à haute résolution)	II
Matière grasse laitière	ISO 1736   FIL 009:2008 – Lait sec et produits à base de lait sec - Détermination de la teneur en matière grasse	Gravimétrie (Röse-Gottlieb)	I
Protéine du lait (azote)	ISO 8968   FIL 020-1 : 2014 – Lait et produits laitiers - Détermination de la teneur en azote - Partie 1	Titrimétrie, méthode Kjeldahl et calcul de la teneur en protéines brutes ; La teneur en protéines est égale à 6,38 multiplié par la quantité totale d'azote Kjeldahl déterminée.	I
Humidité**	ISO 5537   FIL 026:2004 – Lait sec - Détermination du taux d'humidité	Gravimétrie (dessiccation à 87 °C)	I

Cendres	NMKL 173:2005 – Cendres, détermination dans les aliments par gravimétrie AOAC 930.30-1930 – Cendres de lait sec	Gravimétrie (calcination à 550 °C)	IV
---------	---	------------------------------------	----

\*) Pour les poudres de perméat laitier, la portion d'essai doit être entre 0,200 g et 0,260 g et non pas d'environ 0,300 g.

\*\*) Le taux d'humidité exclut l'eau de cristallisation liée au lactose