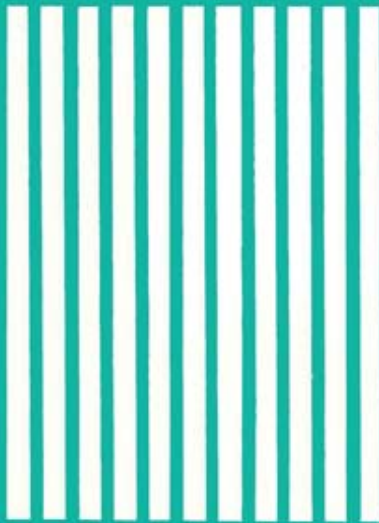


Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires

**COMITÉ MIXTE FAO/OMS
D'EXPERTS GOUVERNEMENTAUX
SUR LE CODE DE PRINCIPES
CONCERNANT LE LAIT ET LES
PRODUITS LAITIERS**

Rapport de la treizième session

Tenue à Rome, Italie, 15-20 juin 1970



ORGANISATION DES NATIONS UNIES POUR L'ALIMENTATION ET L'AGRICULTURE
ORGANISATION MONDIALE DE LA SANTÉ

Rome



CX 5/70-13ème session

RAPPORT
de la
TREIZIEME SESSION
du
COMITE MIXTE FAO/OMS D'EXPERTS GOUVERNEMENTAUX
SUR LE CODE DE PRINCIPES CONCERNANT LE LAIT
ET LES PRODUITS LAITIERS

Tenue au Siège de la FAO
Rome, Italie
5-20 juin 1970

TABLE DES MATIERES

	Page
Résumé des questions appelant une action de la part des gouvernements,	vii
Introduction	1
Election du Bureau	1
Adoption de l'ordre du jour	1
Acceptation du Code de principes et de ses normes connexes	1
Paragraphe directeur régissant les rapports entre la Commission et le Comité FAO/OMS d'experts gouvernementaux sur le Code de principes concernant le lait et les produits laitiers	3
Nouvelle version des normes A.1 à A.5 et A.7	5
Nouvelle version de la norme No A.1 pour le beurre et le beurre de lactosérum	6
Nouvelle version de la norme No A.2 pour (i) la graisse de beurre, la graisse butyrique et (ii) la graisse de beurre anhydre, la graisse butyrique anhydre et la matière grasse du lait anhydre	7
Nouvelle version de la norme No A.3 pour le lait concentré et de lait écrémé concentré	7
Nouvelle version de la norme No A.4 pour le lait concentré sucré et le lait écrémé concentré sucré	7
Nouvelle version de la norme No A.5 pour le lait entier en poudre, le lait partiellement écrémé en poudre et le lait écrémé en poudre	8
Nouvelle version de la norme No A.7 pour les fromages de lactosérum	9
Liste des modifications que l'on a proposé d'apporter aux normes No A.1 à A.5 et A.7	11
Amendement de la décision No 5	11
Glaces de consommation	13
Réexamen de la norme générale No A.6 pour le fromage	14
Proposition des Etats-Unis d'Amérique concernant la classification des fromages	15
Fromage fondu	16
Projet de <i>norme</i> générale pour le <u>"fromage _____ *fondu" ou "fromage fondu" - A.8(a)</u> (Process(ed) _____ *Cheese ou *Process(ed) Cheese)	17
Projet de norme générale pour le <u>"fromage fondu" et le "fromage fondu pour tartine" - No A.8(b)</u> "Process(ed) Cheese" et "Spreadable Process(ed) Cheese"	19
<u>Projet de norme générale pour les</u> Préparations à base de fromage fondu "Process(ed) Cheese Food et <u>Process(ed) Cheese Preparations (Process(ed) Cheese Food and</u> <u>Process(ed) Cheese Spread) - No A-8(c)</u> - Process(ed) Cheese Spread	21
Normes internationales individuelles pour les fromages - accords	24

internationaux..	
Blue Stilton	24
Projet de norme pour le yogourt	24
Coopération FIL/ISO/AOAC dans le domaine des méthodes d'analyse et d'échantillonnage pour le lait et les produits laitiers	25
Nouvelle version de la norme No A-3 pour le lait concentré	25
Denrées traitées pour l'alimentation infantile, laits imitation et rôle du Groupe consultatif des protéines (PAG)	27
Coopération FIL/ISO/AOAC dans le domaine des méthodes d'échantillonnage et d'analyse	28
Procédure de coopération entre les trois organisations	29
Détermination des teneurs en eau, en solides non gras et en matière grasse du beurre sur une prise d'essai unique	29
Détermination de la teneur en matière grasse du fromage de lactosérum	29
Détermination de la teneur en extrait sec du fromage de lactosérum	29
Détermination de la teneur en matière grasse de 3 à crème	29
Détermination de la teneur en nitrates du fromage	29
Détermination de:	
- la teneur en phosphore du fromage et des produits à base de fromage fondu	
- la teneur en acide citrique des produits à base de fromage fondu	
- la teneur en saccharose du lait concentré sucré	29
Détermination de la teneur en eau des produits laitiers	30
Détermination de la teneur en matière grasse du lait concentré sucré	30
Détermination de l'indice d'iode de la matière grasse du beurre	30
<u>ANNEXE I</u>	
Liste des participants	35
<u>ANNEXE II</u>	
Procédure d'élaboration des normes pour le lait et les produits laitiers	45
<u>ANNEXE III</u>	
Nouvelle version amendée des Normes No A-1 à A-5 et A-7 et des produits de Normes No A-9 et A-10 à l'étape 5 de la procédure du Comité	47
III-A Norme pour le beurre et le beurre de lactosérum	48
III-B Norme pour (i) la graisse butyrique et (ii) la graisse butyrique anhydre et la matière grasse du lait anhydre	51
III-C Norme pour le lait concentré et le lait écrémé concentré	53
III-D Norme pour le lait concentré sucré et le lait écrémé concentré sucré	55
III-E Norme pour le lait entier en poudre, le lait partiellement écrémé en poudre et le lait écrémé en poudre	57
III-F Norme générale pour les fromages de lactosérum	60
III-G Projet de norme pour la crème	62
III-H Projet de norme pour la crème en poudre, la demi-crème en poudre et le lait en poudre riche en matière grasse	64

ANNEXE IV

	Normes générales recommandées pour les produits à base de fromage fondu soumises aux gouvernements pour acceptation à l'étape 7 de la procédure du Comité ,	67
IV-A	Norme générale recommandée pour <u>Le fromage _____ *Fondu ou _____ le fromage fondu*</u> "Process(ed)_____ *Cheese ou _____ *Process(ed) Cheese"	
IV-B	Norme générale recommandée pour <u>Le "Fromage fondu" et le "Fromage fondu pour tartine"</u> "Process(ed) Cheese" et "Spreadable Process(ed) Cheese"	73
IV-C	Norme générale recommandée pour les préparations à base de fromage fondu ("Process(ed) Cheese Food" et "Process(ed) Cheese Spread")	77

ANNEXE V

	Proposition on vue de trouver une solution au problème posé par l'élaboration de normes internationales individuelles pour des fromages faisant l'objet d'accords internationaux formulée par la délégation des Etats-Unis	83
--	--	----

ANNEXE VI

	Déclaration de la délégation italienne concernant la solution proposée au problème posé par l'élaboration de normes internationales individuelles pour des fromages telle qu'elle est indiquée à l'annexe V	85
--	---	----

ANNEXE VII

	Projet de norme pour le yogourt	87
--	---------------------------------	----

ANNEXE VIII

	Politique du Comité produits d'origines laitier en ce qui concerne les anciens et les nouveaux diverses	91
--	---	----

ANNEXE IX

	Détermination de la teneur en extrait sec du fromage de lactosérum	93
--	--	----

**RESUME DES POINTS APPELANT UNE ACTION DE LA PART DES
GOUVERNEMENTS**

1. Les gouvernements sont priés de transmettre leurs observations avant le 15 février 1971. Toutes les communications devraient être envoyées si possible en double exemplaire et adressées au Secrétaire technique du Comité du Code de principes concernant le lait et les produits laitiers. Groupe de la viande et du lait, FAO, Rome.
2. Les gouvernements peuvent formuler des observations sur tout point qu'ils désireraient voir étudié.
Les points précis au sujet desquels le Comité est convenu de demander l'avis des gouvernements sont énumérés ci-après:

- Norme générale A-8(a) pour le " fromage - fondu" ou le "fromage fondu"	soumise aux gouvernements pour acceptation (cf. par. 12 et 40-51 du présent rapport et annexes IV-A à IV-C)
- Norme générale A-8(b) pour le "fromage fondu" et le "'fromage fondu pour tartine"	
- Norme générale A-8(c) pour les préparations à base de fromage fondu	
- Normes de composition A-1 à A-5 et A-7, nouvelles versions à l'étape 5 de la procédure du Comité	<ul style="list-style-type: none"> a) Les gouvernements sont priés de faire connaître expressément leur avis sur les sections relatives aux additifs alimentaires et à l'étiquetage (cf. par. 13-24 du présent rapport et annexes III-A à III-F) - b) Les gouvernements sont priés de faire connaître leur avis au sujet de la liste des modifications proposées pour les normes A-1, A-2, A-4, A-5 et A-7, ainsi que sur la <u>norme A-3 révisée</u> (cf. par. 14-24 et 58-62 du présent rapport)
- Décision N° 5	<ul style="list-style-type: none"> - soumise aux gouvernements pour acceptation <ul style="list-style-type: none"> a) L'attention des gouvernements est tout particulièrement attirée sur l'opportunité d'accepter la décision N° 5 en se référant à chacun des produits b) Les gouvernements sont priés de faire savoir s'ils estiment que les produits fabriqués par reconstitution ou recombinaison des constituants du lait doivent être étiquetés en conséquence et s'ils considéreraient comme suffisant l'emploi sur l'étiquette de la lettre "R" en préfixe à

- Norme générale A-6 pour le fromage, nouvelle version à l'étape 3 de la procédure du Comité
 - la dénomination du produit (cf. par, 25-28 du présent rapport)
 - Les gouvernements sont priés :
 - a) de fournir des renseignements sur les nouveaux procédés technologiques de fromagerie (cf. par. 32-37 du présent rapport)
 - b) de faire connaître expressément leur avis sur la proposition du Gouvernement des Etats-Unis tendant à incorporer un système de classification dans la norme A-6 (cf. par. 38-39 du présent rapport et MDS 71/6; ce dernier document a été soumis aux gouvernements avant la publication du présent rapport)
 - c) de formuler des observations quant à l'emploi de l'expression "fromage de type suisse" (cf. par. 64-68 du présent rapport)

 - Norme internationales individuelles pour les fromages
 - Solution proposée pour le problème de la mise au point des normes internationales individuelles pour des fromages faisant l'objet d'accords internationaux
 - Les gouvernements sont priés de faire connaître leur opinion en la matière (cf. par. 52 du présent rapport et annexes V et VI)
 - Esrom, Maribo, Fynbo, Adelost, Blue Cheese, Edelpilzkäse, Mycella, Normanna à l'étape 4 de la procédure du Comité
 - Les gouvernements qui ne l'ont pas encore fait sont priés de formuler des observations en particulier sur les difficultés qui pourraient surgir au cas où du "fromage bleu" serait exporté vers un pays anglophone ayant accepté la norme pour le "Blue Cheese" (cf. par. 59-60 et annexes III-A à III-H du rapport de la douzième session et par. 71 du présent rapport)

 - Projet de norme A-9 pour la crème à l'étape 5 de la procédure du Comité
 - Les gouvernements qui ne l'ont pas encore fait sont priés de formuler des observations en particulier sur l'opportunité éventuelle d'établir des normes distinctes pour:
 - la crème (pasteurisée)
 - la crème stérilisée
 - la crème reconstituée et recombinaison
 - la crème à fouetter et (la crème fouettée)
- et de fournir des renseignements techniques

	sur les additifs nécessaires pour la fabrication des crèmes précitées (cf. par. 72-74 du rapport de la douzième session et par. 71 et annexe III-G du présent rapport)
- Projet de norme A-10 pour le lait en poudre riche en matière grasse, la demi-crème en poudre et la crème en poudre à l'étape 5 de la procédure du Comité	- Les gouvernements qui ne l'ont pas encore fait sont priés de formuler des observations en particulier sur les types de dénominations qu'ils jugent satisfaisants et de fournir des renseignements sur les additifs nécessaires pour la fabrication des laits en poudre (y compris les poudres de lait renfermant moins de 40 pour cent de matière grasse). plus particulièrement dans le cas des laits en poudre destinés à des usages spéciaux (cf. par. 75 du rapport de la <u>douzième session</u> et par. 71 et annexe III-H du présent rapport)
- Projet de norme A-11 pour le yoghourt à l'étape 3 de la procédure du Comité	Les gouvernements sont priés de faire connaître leur opinion en la matière (cf. par. 54-55 du présent rapport et annexe VII)
- Position du Comité à l'égard des anciens- et nouveaux produits d'origine mixte	Les gouvernements sont priés de formuler des observations (cf. par. 69 du présent rapport et annexe VIII)
- Norme B-11: Détermination de l'extrait sec dans le fromage de lactosérum à l'étape h) de la procédure du Comité	- Soumise aux gouvernements pour acceptation
- On attire également l'attention des gouvernements sur la décision relative à <u>l'avenir de la norme pour le Blue Stilton</u> (cf. MDS 70/8(b) et par. 71 du présent rapport) et sur	
- Les questions soulevées au sujet de certains additifs alimentaires dans le document MDS 70/9 Addendum (voir aussi par. 71 du présent rapport).	

RAPPORT de la
TREIZIEME SESSION du
COMITE MIXTE FAO/OMS D'EXPERTS GOUVERNEMENTAUX SUR LE CODE DE
PRINCIPES CONCERNANT LE LAIT ET LES PRODUITS LAITIERS

Rome, 15 - 20 juin 1970

INTRODUCTION

1. Le Comité mixte FAO/OMS d'experts gouvernementaux sur le Code de principes concernant le lait et les produits laitiers a tenu sa treizième session du 15 au 20 juin 1970 au Siège de la FAO, à Rome. Ont assisté à la session 70 participants, c'est-à-dire les représentants et observateurs de 6 organisations (la liste des participants est reproduite à l'Annexe I).

2. La treizième session du Comité mixte a été convoquée par les Directeurs généraux de la FAO et de l'OMS. M. Oris V. Wells, Directeur général adjoint de la FAO, a ouvert la session et brièvement passé en revue le programme de travail du Comité et l'état d'avancement: des activités de la Commission du Codex Alimentarius.

3. Les travaux du Comité ont été dirigés par son Président, M. F. E. Fenton (Etats-Unis d'Amérique) et ses deux Vice-Présidents, les Dr P. Ballester (Espagne) et H. D. Kay (République fédérale d'Allemagne). MM. F. Winkelmann et W. L. de Haas, de la FAO, ont exercé les fonctions de cosecrétaires.

Election du Bureau

4. Le Comité a élu à l'unanimité le Dr P. Ballester (Espagne) Président du Comité. Il occupera ses fonctions de la fin de la treizième session à la fin de la quatorzième. Le Comité a également élu à l'unanimité comme premier Vice-Président le Dr H. W. Kay (République fédérale d'Allemagne), comme second Vice-Président le Dr J. R. Sherk (Canada); tous deux occuperont leurs fonctions pendant la même période. Le Comité a exprimé sa reconnaissance aux membres sortants de son bureau.

Adoption de l'ordre du jour

5. L'ordre du jour provisoire a été adopté après un léger remaniement de l'ordre des points à débattre.

ACCEPTATION DU CODE DE PRINCIPES ET DE SES NORMES CONNEXES

6. Le Comité a été mis au courant de l'état le plus récent des acceptations par les gouvernements du Code de principes, de ses normes connexes et des méthodes d'analyse et d'échantillonnage. A l'heure actuelle, 71 gouvernements ont accepté le Code de principes concernant le lait et les produits laitiers; 45, les normes de composition pour la graisse butyrique et le lait concentré; 46, les normes de composition pour le beurre et le lait concentré sucré; 65, la norme de composition pour les laits en poudre; 35, la norme générale pour le fromage; et 18, la norme pour les fromages de lactosérum. Dans l'ensemble, les méthodes normalisées d'analyse et d'échantillonnage pour le lait et les produits laitiers No B.1 à B.5 ont été acceptées par quelque 45 gouvernements alors que les méthodes normalisées d'analyse No B.6 à B.8 ont été acceptées par près de 16 gouvernements.

7. Le Comité a été informé de l'état actuel des acceptations, par les gouvernements, des normes internationales individuelles pour les fromages suivants: Cheddar, Danablu, Danbo, Edam, Gouda, Havarti, Samsøe, Cheshire, Emmental,

Gruyère, Tilsiter, Limburger, Saint-Paulin, Svecia, Provolone, Cottage Cheese y compris le Creamed Cottage Cheese, Butterkäse, Coulommiers, Gudbrandsdalsost, Harzer Käse, Herrgårdsost, Hushållsost et Norvegia. La situation se présente comme suit:

8.	<u>Normes internationales individuelles</u> <u>No C.1 à C.16</u>	<u>Nombre de pays</u>	<u>Acceptations</u> <u>postérieures au 7 juillet</u> <u>1969</u>
	Norme C. 1 - Cheddar	17	Pologne
	Norme C.2 - Danablu	16	Suisse
	Norme C.3 - Danbo	16	aucune
	Norme C.4 - Edam	15	Pologne
	Norme C.5 - Gouda	13	Pologne
	Norme C.6 - Havarti	13	Norvège
	Norme C.7 - Samsoe	16	aucune
	Norme C.8 - Cheshire	15	aucune
	Norme C.9 - Emmental	14	Pologne
	Norme C.10 - Gruyère	14	Pologne
	Norme C.11 - Tilsiter	10	Suisse
	Norme C.12 - Limburger	11	aucune
	Norme C.13 - Saint-Paulin	6	aucune
	Norme C. 14 - Svecia	10	aucune
	Norme C.15 - Provolone	9	aucune
	Norme C.16 - Cottage Cheese, y compris le Creamed Cottage Cheese	3	aucune

9. Normes internationales individuelles soumises aux gouvernements pour acceptation depuis la douzième session du Comité:

Norme C.17 - Butterkäse	- 9 pays	- Danemark, (République fédérale d'Allemagne), Finlande, (France), (Pays-Bas), Norvège, (Pologne), (Espagne), (Royaume-Uni)
Norme C.18 - Coulommiers:	- 8 pays	- Finlande, (France), (Pays-Bas), Norvège, (Pologne), (Espagne), (Suisse), Royaume-Uni
Norme C.19 - Gudbrandsdalsost	- 8 pays	- Danemark, Finlande, (France), (Pays-Bas), Norvège, (Pologne), Espagne, (Suisse)
Norme C.20 - Harzer Käse	- 9 pays	- Danemark, Rép. féd., d'Allemagne,, (France), Finlande, (Pays-Bas). Norvège, (Pologne), Espagne, (Royaume-Uni)
Norme C.21 - Herrgårdsost	- 7 pays	- Danemark, Finlande, (France), (Pays-Bas), Norvège, Espagne, Royaume-Uni

Norme C.22 - Hushållsost	- 7 pays	- Danemark, Finlande, (France), (Pays-Bas), Norvège, Espagne, (Royaume-Uni)
Norme C.2 3 - Norvegia	- 8 pays	- Danemark, Finlande, (France), (Pays-Bas), Norvège, Espagne, (Suisse), (Royaume-Uni)

Les pays dont le nom figure entre parenthèses ont accepté les normes en cause tout en formulant certaines réserves.

10. En ce qui concerne les amendements convenus pour les normes internationales individuelles concernant le Cheshire, le Gruyère, l'Edam et le Gouda, le Comité a été informé que les gouvernements des pays suivants, qui avaient accepté les versions originales de ces normes, n'avaient pas encore fait savoir s'ils acceptaient ces amendements:

- Cheshire : République fédérale d'Allemagne, Malte, Norvège, Suède*, Trinité-et-Tobago
- Gruyère : Malte, Norvège, Trinité-et-Tobago
- Edam : Irlande, Norvège, Suède*, Trinité-et-Tobago, Etats-Unis d'Amérique
- Gouda : Irlande, Trinité-et-Tobago, Etats-Unis d'Amérique.

* Au cours de la session, la délégation de la Suède a fait savoir au Secrétariat qu'elle acceptait les amendements.

PARAGRAPHE DIRECTEUR REGISSANT LES RAPPORTS ENTRE LA COMMISSION ET LE COMITE FAO/OMS D'EXPERTS GOUVERNEMENTAUX SUR LE CODE DE PRINCIPES CONCERNANT LE LAIT ET LES PRODUITS LAITIERS

11. Le Comité était saisi d'un extrait du rapport de la septième session de la Commission du Codex Alimentarius, Il note que celle-ci, compte tenu des observations des gouvernements et des explications détaillées que lui a fournies le Dr Ballester (Espagne) en sa qualité de premier Vice-Président du Comité, a pu mettre au point une version révisée du paragraphe directeur. Voici la version approuvée par la Commission:

"La Commission décide de considérer le Comité FAO/OMS d'experts gouvernementaux sur le Code de principes concernant le lait et les produits laitiers comme un organe fonctionnant selon l'Article IX.1 (a) du Règlement intérieur. Le Comité sera habilité à étudier et élaborer tous les codes et toutes les normes concernant le lait et les produits laitiers et à leur faire franchir toutes les étapes de la Procédure d'élaboration des normes internationales pour les produits laitiers. Il veillera à ce qu'ils soient soumis aux gouvernements pour acceptation, à ceci près que toutes les décisions du Comité, qu'elles intéressent des normes ou non, seront soumises pour examen à la Commission sur demande de l'un des membres de celle-ci. Le Comité examinera les acceptations reçues en tenant compte des Principes généraux du Codex Alimentarius et fera rapport à leur sujet à la Commission du Codex Alimentarius. Celle-ci décidera, eu égard à ces acceptations, si la norme doit être publiée dans le Codex Alimentarius en tant que norme mondiale. Les dispositions des normes établies par le Comité d'experts gouvernementaux et se rapportant aux additifs, à l'étiquetage et à l'hygiène, sont sujettes à confirmation de la part des Comités du Codex compétents qui s'occupent des questions générales, selon la procédure décrite au paragraphe 13 des Directives à l'usage des Comités du Codex (Manuel de procédure, 2ème édition, pp. 58, 59 et 62).

Toutefois, les méthodes d'analyse et d'échantillonnage mises au point par le Comité d'experts gouvernementaux ne seront pas sujettes à confirmation de la part du Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage."

Le Comité note que la nouvelle version du paragraphe directeur est très voisine de celle qu'il avait proposée lui-même, à ceci près qu'on y a ajouté une disposition l'habilitant à examiner les acceptations transmises par les gouvernements en tenant compte également des Principes généraux du Codex Alimentarius et à faire rapport à la Commission au sujet de ces acceptations. Il note en outre que, selon les vues exprimées à la Commission par les délégations de la Nouvelle-Zélande et du Danemark, le Comité ne devrait admettre que des légères dérogations équivalent à des acceptations que lorsque ces dérogations ont un caractère plus rigoureux. De l'avis général, lorsque les légères dérogations portent sur des dispositions essentielles de normes concernant le lait, par exemple la teneur minimum en matière grasse, le Comité devrait faire preuve d'une grande prudence en décidant si de telles dérogations peuvent être considérées comme des acceptations. La disposition du Code de principes intéressant les "spécifications plus rigoureuses" n'est guère de nature à permettre au Comité de considérer que des légères dérogations d'un caractère plus rigoureux correspondent à des acceptations dans le cadre du Code de principes. Le Comité devrait examiner ces questions comme des cas d'espèces en tenant compte des notifications d'acceptation formulées par les gouvernements et des résultats d'examens approfondis effectués par le Comité,

12. Le Comité note que la Commission a modifié le libellé de l'étape 8 et introduit une nouvelle étape 9 dans la Procédure d'élaboration des normes pour le lait. (La procédure amendée est décrite à l'Annexe II du présent rapport).

"Etape 8:

La norme recommandée est publiée en tant que norme dans le Code de principes concernant le lait et les produits laitiers lorsque le Comité juge opportun de le faire à la lumière des acceptations reçues."

"Etape 9:

La norme recommandée est publiée en tant que norme dans le Codex Alimentarius lorsque la Commission du Codex Alimentarius juge opportun de le faire à la lumière des acceptations reçues."

Grâce à ces étapes, les normes recommandées pour le lait et les produits laitiers pourront être publiées en tant que normes dans le Code de principes concernant le lait et les produits laitiers lorsque le Comité décidera qu'il convient de le faire à la lumière des acceptations reçues, et la Commission pourra aussi, compte tenu des recommandations formulées par le

Comité, décider si la norme recommandée doit être publiée dans le Codex Alimentarius. Le Comité note que les modifications apportées au paragraphe directeur et à la Procédure d'élaboration des normes pour le lait, n'affectent nullement le statut du Code de principes concernant le lait et les produits laitiers ni les modalités d'acceptation du Code. Il souligne que le Secrétariat devrait, lorsqu'il communique des normes intéressant le lait à l'étape 7 pour acceptation, attirer l'attention des gouvernements sur la nécessité de formuler leurs réponses en tenant compte du Code de principes et des Principes généraux du Codex Alimentarius, de manière à décharger le Comité de toute responsabilité lorsqu'il examinera les acceptations et formulera les recommandations appropriées à la Commission au sujet de toute norme qu'il jugera pouvoir publier dans le

Codex Alimentarius. Le Comité se félicite de ce que le nouveau paragraphe directeur et les étapes révisées de la Procédure aient défini plus clairement les procédures de travail et les responsabilités; il note que ces dispositions lui permettront d'examiner progressivement au cours des années si les normes publiées dans le Code peuvent devenir des normes Codex. Le Comité note en outre qu'un rapport sera présenté à la Conférence de la FAO, indiquant que le paragraphe directeur et les étapes de la Procédure ont reçu l'approbation de la Commission et du Comité.

NOUVELLE VERSION DES NORMES A.1 à A.5 et A.7

13. Le Comité était saisi du document MDS 70/5 contenant les normes A.1 à A.5 et A.7 présentées selon le plan de présentation Codex, ainsi que des sections relatives à l'étiquetage et aux additifs alimentaires libellées de façon détaillée, conformément aux décisions prises par le Comité à sa douzième session; il était également saisi des observations formulées par les gouvernements à propos de ce document.

14. Lorsque l'on examinait ces nouvelles versions point par point, il est apparu qu'un certain nombre des amendements proposés entraînaient des modifications de fond et qu'il n'était donc pas souhaitable de transmettre les normes pour acceptation (voir également le paragraphe 24 du présent rapport).

15. Les délégations de la République fédérale d'Allemagne et de la Pologne ont tenu à faire inscrire ce qui suit dans le rapport: selon elles, certains des additifs alimentaires mentionnés dans les normes examinées sont inutiles du point de vue technologique et, en particulier, le beurre ne devrait contenir aucun additif.

16. Dans l'éventualité où les normes figurant dans le Code deviendraient des normes Codex et considérant l'opportunité de fournir au consommateur les renseignements les plus complets possibles quant à la véritable nature des produits en cause, compte tenu également de l'Article 1.4 du Code de principes (traitant des laits qui ne sont pas d'origine bovine), le Comité juge bon d'inclure dans chaque norme une disposition d'étiquetage visant les produits préparés avec un lait provenant d'une autre espèce que l'espèce bovine. Cette disposition pourrait être libellée comme suit:

"Lorsque pour la fabrication du produit, on utilise un lait ou tout constituant d'un lait qui n'est pas du lait de vache, un ou plusieurs mots désignant l'animal ou les animaux desquels provient le lait devront figurer immédiatement avant ou après la dénomination du produit,"

17. Nouvelle version de la norme No A. 1 pour le beurre et le beurre de lactosérum

2.3 Teneur maximum en eau

En ce qui concerne la teneur maximum en eau, le Comité a examiné la suggestion tendant à supprimer la disposition figurant à la dernière phrase de l'alinéa 2.3:

"Si, aux termes de la législation nationale, la teneur en eau peut dépasser 16 pour cent m/m, elle ne doit alors pas dépasser 18 pour cent m/m et être déclarée sur l'étiquette conformément aux dispositions de la section 4.1.2."

et également à supprimer l'alinéa 4.1.2:

"Le beurre ou le beurre de lactosérum destiné à l'exportation et ayant une teneur maximum en eau de plus de 16 pour cent m/m mais inférieure à 18 pour cent m/m, doit porter la mention suivante sur l'étiquette: "ne contient pas plus de 18 pour cent d'eau."

Certaines délégations ont observé que l'expression "ne contient pas plus de 18 pour cent d'eau" est trompeuse pour le consommateur car elle pourrait vouloir dire que le

beurre "normal" contient plus de 18 pour cent d'eau étant donné que le beurre ayant une teneur maximum en eau de 16 pour cent m/m ne porterait pas de déclaration de la teneur en eau. On est convenu de placer les deux phrases entre crochets et d'inviter les gouvernements à donner leur avis au sujet de la proposition tendant à supprimer ces phrases.

3.2 Sels neutralisants

Le Comité est convenu de modifier comme suit la disposition relative à la teneur maximum de 0,2 pour cent m/m:

"0,2 pour cent m/m seuls ou en combinaison exprimés en substances anhydres."

4.1 Nom du produit

4.1.3 Obligation de désigner par le nom "beurre de lactosérum" le beurre de lactosérum destiné à l'exportation. Certaines délégations jugent qu'il n'est pas nécessaire de prévoir une disposition couvrant uniquement le beurre de lactosérum destiné à l'exportation, car l'alinéa 4,1.1 semble couvrir comme il convient la question de la dénomination du produit. Le Comité décide de ne pas modifier la disposition pour le moment mais de demander aux gouvernements de transmettre leurs observations sur cette question spécifique.

4.1.4 Déclaration de la teneur en sel

Le Comité s'est demandé s'il conviendrait d'inclure dans la norme une disposition d'étiquetage concernant la déclaration de la présence ou de l'absence de sel, essentiellement en vue de renseigner le consommateur. Il est convenu d'ajouter le paragraphe ci-après:

"4.1.4 L'étiquette du beurre pourra porter une mention déclarant si le produit est salé ou s'il ne l'est pas, conformément aux dispositions de la législation nationale."

4.4 Pays d'origine (fabrication)

On a proposé d'insérer au paragraphe 4.4, le paragraphe 3.5 (b) de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées:

"Quand un produit subit dans un deuxième pays une transformation qui en modifie la nature, le pays dans lequel cette transformation est effectuée sera considéré comme le pays d'origine aux fins de l'étiquetage."

En ce qui concerne la question de savoir si les dispositions d'étiquetage s'appliquent aussi au beurre conditionné en vrac, le Comité note que la référence à la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées ne sous-entend pas que la section concernant l'étiquetage ne vise que le beurre préemballé.

18. Nouvelle version de la norme No A.2 pour (i) la graisse de beurre, la graisse butyrique et (ii) la graisse de beurre anhydre, la graisse butyrique anhydre et la matière grasse du lait anhydre

Conformément à la proposition avancée par les représentants de la FIL, de l'ISO et de l'AOAC, à la dixième session du Comité, ce dernier est convenu de supprimer les termes "graisse de beurre" et "graisse de beurre anhydre" dans le titre et dans le corps de la norme,

3. Additifs alimentaires

Le Comité décide de supprimer les crochets sous la colonne "Dose maximum d'emploi".

4.5 Pays d'origine (fabrication)

On a proposé d'insérer au paragraphe 4.5, le paragraphe 3.5 (b) de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées.

19. Nouvelle version de la norme No A.3 pour le lait concentré et de lait écrémé concentré

4.2 Contenu net

Le Comité est convenu que le contenu net doit être déclaré en poids ou en volume et que le paragraphe sera amendé en conséquence. Les délégations du Royaume-Uni et du Danemark ont fait savoir au Comité que leur législation nationale exigeait la déclaration de l'équivalent en lait liquide.

20. Nouvelle version de la norme No A.4 pour le lait concentré sucré et le lait écrémé concentré sucré

1. Définitions

Le Comité est convenu d'élargir les définitions en ajoutant la phrase ". . . en quantités suffisantes pour empêcher la détérioration microbiologique". Il juge en outre souhaitable d'inclure la définition suivante dans ce paragraphe:

"1.3 Par sucres, on entend le saccharose et le dextrose, tels qu'ils sont définis dans le Codex Alimentarius. "

et d'ajouter sous 2.1 et 2.2:

"2.1.3 Sucres" et

"2.2.2 Sucres" respectivement.

4.1.2 Sucres autres que le saccharose.

La délégation du Royaume-Uni s'est élevée contre la décision de ne pas prévoir de déclaration sur l'étiquette lorsque l'on n'ajoute que du sucre (saccharose). A son avis, la mention "sucré" n'est pas suffisante pour indiquer au consommateur que du sucre (saccharose) a été ajouté au produit. Pour le Royaume-Uni, il serait préférable de prévoir simplement la déclaration des ingrédients, énumérés par ordre décroissant selon leurs proportions, et il n'est pas nécessaire d'exiger la déclaration de la quantité de sucre(s).

21. Nouvelle version de la norme No A.5 pour le lait entier en poudre, le lait partiellement écrémé en poudre et le lait écrémé en poudre

1. Champ d'application

Le Comité décide de modifier comme suit le libellé de cette section: "La présente norme vise exclusivement les produits laitiers secs tels qu'ils ont été définis et dont la teneur en matière grasse n'excède pas 40 pour cent m/m". Le Comité reconnaît que cette décision pourra être revue lorsque l'on examinera la norme pour les produits laitiers riches en matière grasse.

2. Définitions

Une délégation a proposé d'établir une définition distincte pour chacun des différents laits en poudre. Le Comité estime toutefois que cela n'est pas nécessaire et décide de ne pas modifier l'actuelle définition.

3. Facteurs essentiels de composition et de qualité

La délégation du Danemark a proposé de prévoir une disposition concernant d'autres additifs qui ne sont pas mentionnés dans cette section, tels que la lécithine, les agents anti-agglomérants, etc., ainsi que le Comité l'avait suggéré à sa dernière session. La délégation de la France a proposé de stipuler que l'emploi de la lécithine doit être déclaré. On est convenu d'inviter les gouvernements à formuler des observations et, ultérieurement, des propositions quant à une norme distincte qui viserait les laits en poudre destinés à des usages spéciaux.

22. Nouvelle version de la norme No A. 7 pour les fromages de lactosérum

1. Champ d'application

Au cours des délibérations au sujet du remaniement de la norme générale pour le fromage, la délégation italienne a attiré l'attention du Comité sur le fait que ni la norme No A.7, ni la norme No A.6 ne couvraient le fromage de lactosérum fabriqué avec du lait de brebis. Pour combler cette lacune, on est convenu de demander aux gouvernements de formuler des observations quant à l'éventuelle suppression de la disposition négative qui figure dans la section "Champ d'application" de la norme générale pour les fromages de lactosérum, et qui stipule que la norme ne vise pas les fromages de lactosérum préparés à partir de lait de brebis.

3. Facteurs essentiels de composition et de qualité

Après avoir quelque peu examiné la question, le Comité est convenu d'accepter, comme dénomination synonyme de "fromage de lactosérum crème", la dénomination "fromage de lactosérum gras", car certaines délégations s'étaient élevées contre l'emploi du mot "crème".

4. Additifs alimentaires (nouvelle numérotation)

Le Comité décide d'inclure dans la norme une section couvrant les "additifs alimentaires", car il est apparu que de l'acide sorbique pouvait être ajouté pendant la fabrication du fromage de lactosérum.

5. (ex 4) Étiquetage

5.1 Nom du produit

A l'alinéa 5.1.1. la disposition d'étiquetage concernant l'origine animale est applicable.

5.5 Documents commerciaux

Le Comité décide de supprimer ce paragraphe.

23. La délégation de la Suisse a fait la déclaration suivante au sujet de la nouvelle version des normes, établie selon le plan de présentation:

"1. D'après le document MDS 70 pour cent, le Point 5 de l'ordre du jour "Examen des normes remaniées selon le plan de présentation, notamment en ce qui concerne les sections relatives à l'étiquetage", prévoyait:

- 1.1 l'examen de la présentation des normes, compte tenu du plan établi par la Commission du Codex Alimentarius;
 - 1.2 l'étude de la section concernant l'étiquetage dans les normes, eu égard à la "Norme générale internationale recommandée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées";
 - 1.3 l'amendement des normes de manière à y faire figurer les additifs confirmés par le Comité du Codex compétent.
2. Il ressort des discussions que les normes A.1 à A.5 et A.7 doivent être renvoyées aux gouvernements pour observations ultérieures à l'étape 5, ce qui revient à dire que toutes les normes intéressant les produits laitiers demeurent en phase de révision.
3. A la suite d'entretiens avec plusieurs délégations, il est ressorti que la proposition de ramener toutes les normes à l'étape 5 est prématurée et ne se justifie pas pour les raisons suivantes:
- 3.1 la plupart des modifications ont été effectuées compte tenu de la norme générale internationale recommandée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées qui, jusqu'à présent n'a été acceptée par aucun gouvernement, et il n'y a donc pas lieu d'utiliser maintenant la disposition de cette norme pour modifier des normes qui existent déjà et ont été acceptées par un nombre considérable de gouvernements;
 - 3.2 d'autres modifications portant en partie sur le fond ont été proposées au cours de la réunion, bien que cela n'ait pas été prévu à l'ordre du jour. Les délégations n'étaient donc pas suffisamment préparées pour examiner tous les problèmes qu'implique la révision des normes;
 - 3.3 les normes existantes ont été élaborées au bout de dix années de délibérations et de négociations, et leur mise au point définitive n'a souvent été rendue possible que grâce à des accords réciproques et à des compromis. Il semble évident que la poursuite des travaux dans un tel climat de coopération deviendrait très difficile si l'on entreprenait de réviser toutes les normes simultanément;
 - 3.4 la révision simultanée de toutes les normes rendrait également difficile l'adaptation des législations nationales destinée à les harmoniser avec les normes publiées dans le cadre du Code.
4. Compte tenu des arguments avancés, nous proposons au Comité de faire figurer au rapport de la présente session tous les changements que l'on a proposé d'apporter aux normes No A.1 à A.5 et A. 7, étant entendu que les amendements en question seront apportés à un stade ultérieur. D'ici là, les gouvernements auront l'occasion d'examiner les amendements et les modifications proposés. Il faudrait inviter les gouvernements à formuler des observations à l'étape 5, en particulier sur les sections relatives aux additifs alimentaires et à l'étiquetage, "
24. Conformément à la décision décrite au paragraphe 14 du présent rapport, le Comité est convenu d'accepter la proposition de la délégation suisse et d'inscrire dans le rapport de la présente session tous les changements que l'on a proposé d'apporter aux normes No A.1 à A.5 et A,7, étant entendu que les amendements en question seraient introduit à un stade ultérieur. D'ici là, les gouvernements auront l'occasion d'examiner les amendements et les modifications proposés. Les gouvernements devraient être invités à formuler des observations à l'étape 5, en particulier au sujet des sections relatives aux additifs alimentaires et à l'étiquetage, ainsi que sur les points spécifiques suivants:

Liste des modifications que l'on a proposé d'apporter aux normes No A.1 à A.5 et A.7

Norme No A. 1 - limiter à 16 pour cent m/m la teneur maximum en eau;

Norme No A.2 - se restreindre aux dénominations suivantes:

"graisse butyrique" "graisse butyrique anhydre" et "matière grasse laitière anhydre";

- changer les facteurs de composition et de qualité afin de les harmoniser avec ceux qu'a proposés la FIL:

-teneur min. en matière grasse laitière	99,8 pour cent m/m
teneur max. en eau	0,1 pour cent m/m
et, -teneur min. en matière grasse laitière	99,6 pour cent m/m
teneur max. en eau	0,2 pour cent m/m

Norme No A.4 - amender la définition en ajoutant la phrase "en quantités suffisantes pour empêcher la détérioration microbiologique";

- ajouter une définition des "sucres": "Par "sucres", on entend le saccharose et le dextrose tels qu'ils sont définis par la Commission du Codex Alimentarius et insérer une référence aux sucres dans les spécifications de composition.

Norme No A.5 - inclure d'autres additifs tels que la lécithine, les agents anti-agglomérants, etc., dans la liste des additifs alimentaires ainsi qu'il avait été proposé pendant la 12ème session, et demander aux gouvernements de formuler des observations et, éventuellement, de soumettre des propositions concernant une norme distincte visant les laits en poudre destinés à des usages particuliers.

Norme No A.7 - supprimer la clause prévoyant l'exclusion des fromages de lactosérum préparés à partir de sérum de lait de brebis;

- utiliser "fromage de lactosérum gras" comme dénomination synonyme de "fromage de lactosérum crème";

- inclure une section concernant les additifs alimentaires;

- autoriser l'emploi de l'acide sorbique pendant la fabrication des produits visés par cette norme.

Les Annexes III-A à III-F du présent rapport fournissent les nouvelles versions des normes No A.1 à A.5 et A.7 établies en fonction des amendements acceptés par le Comité.

AMENDEMENT DE LA DECISION No 5

25. Pendant la douzième session du Comité, la délégation de l'Australie avait signalé que l'on préparait du lait concentré, tant sucré que non sucré, par recombinaison des constituants du lait en poudre avec de l'eau. Elle avait donc proposé d'autoriser cette pratique aux termes du Code de principes en modifiant comme suit la Décision No 5:

"Le Comité décide que toutes les normes adoptées dans le cadre du Code s'appliquent aux produits ainsi définis, qu'ils soient fabriqués à partir de lait, de lait reconstitué ou recombinaison ou par reconstitution ou recombinaison des constituants du lait."

26. Le Comité était saisi d'un document faisant l'historique de la décision No 5 des Décisions du Comité concernant certaines déclarations d'acceptation; il note que 14 gouvernements ont transmis des observations écrites au sujet de l'amendement proposé. Dix de ces pays sont en faveur de cet amendement ou ne s'y opposent pas alors que les quatre autres l'ont jugé inacceptable.

27. Au cours des délibérations, les opinions ci-après ont été avancées:

a) La seule matière première utilisée pour la fabrication des produits laitiers devrait être du lait liquide.

b) Bien que la législation nationale de plusieurs pays n'autorise pas la fabrication de produits laitiers recombines ou reconstitués et que plusieurs pays n'en fabriquent pas, l'amendement proposé devrait être approuvé dans l'intérêt de l'industrie laitière tout entière, et aussi parce que ces produits trouveraient de nouveaux débouchés, notamment dans les pays où l'on constate un déficit protéique.

c) L'amendement apporté à la Décision No 5 ne devrait pas exclure toute possibilité de stipuler, dans des normes pour des produits particuliers, que le produit en cause doit être fabriqué uniquement avec du lait.

d) Les produits fabriqués par reconstitution ou recombinaison des composants du lait devraient être étiquetés en conséquence car le consommateur devrait être parfaitement renseigné au sujet du produit qu'il achète, en particulier du fait que certains de ces produits risquent de ne pas pouvoir être conservés aussi longtemps que des produits préparés avec du lait (frais) ou d'avoir des qualités (organoleptiques) différentes.

e) Une mention sur l'étiquette n'est pas nécessaire car un certain nombre de produits recombines ou reconstitués ne présentent aucune différence organoleptique ou analytique permettant de les distinguer des produits correspondants fabriqués avec du lait (frais). La délégation des Etats-Unis a émis des doutes quant à cette assertion. D'autres délégations ont toutefois estimé qu'une telle disposition d'étiquetage pourrait porter préjudice à la consommation du produit laitier en donnant l'impression qu'il est d'une qualité inférieure par rapport à celle du produit préparé avec du lait frais.

f) Bon nombre de participants ont formulé des doutes quant au statut précis de la Décision No 5 par rapport au Code de principes, aux normes pour le lait et les produits laitiers et aux acceptations des gouvernements. On a fait valoir que la Décision No 5 était par sa nature fondamentalement différente des autres décisions prises par le Comité au sujet de telle ou telle acceptation par un gouvernement. Selon le Comité, la Décision No 5 intéresse la politique fondamentale à adopter pour toutes les normes laitières. Il serait donc tout à fait nécessaire à l'avenir de faire accepter cette décision par les gouvernements au lieu de se borner à l'enregistrer en tant que décision du Comité. Quand elle aura été acceptée, il faudra donc peut-être l'incorporer en bonne place dans les normes pour le lait et les produits laitiers. Les gouvernements devraient par conséquent examiner la version proposée de la Décision No 5 en se référant à chacune des normes.

28. Après un examen approfondi de la question, le Comité décide ce qui suit:

i) la Décision No 5 amendée, sous la forme présentée ci-dessus, devrait être envoyée aux gouvernements pour acceptation;

ii) il conviendrait d'attirer l'attention des gouvernements sur le fait qu'il y aurait lieu d'accepter cette décision après s'être référé à chacun des produits, et

iii) les gouvernements devraient préciser s'ils estiment que les produits fabriqués par reconstitution ou recombinaison des constituants du lait doivent être étiquetés en conséquence et s'ils accepteraient la proposition australienne selon laquelle il serait suffisant d'utiliser sur l'étiquette la lettre "R" en préfixe à la dénomination du produit.

GLACES DE CONSOMMATION

29. Le Comité a appris que la Commission du Codex Alimentarius avait examiné un document de base traitant du commerce international des glaces de consommation et des législations nationales y afférentes. Les statistiques commerciales montrent que le commerce des glaces de consommation n'est pas très important sur le plan intercontinental. Le commerce de ces produits est toutefois assez considérable dans la région européenne, surtout entre pays voisins. La Commission a inscrit à son procès-verbal le désir du Comité d'élaborer des normes pour les glaces de consommation à base de matière grasse laitière ainsi que pour les glaces à base de matière grasse non laitière. Le Gouvernement de la Suède a également fait savoir qu'il était disposé à assumer la responsabilité d'un Comité Codex chargé de s'occuper de cette question. Le Comité de coordination pour l'Europe a manifesté le désir d'examiner cette question sur une base régionale. Des opinions divergentes ont été exprimées au sein de la Commission quant à l'organisme le plus compétent pour élaborer des normes pour les glaces de consommation. La Commission n'a toutefois pris aucune décision à ce sujet car elle était d'avis, d'une manière générale, que le commerce international des glaces de consommation n'est pas suffisamment important pour que l'on se hâte d'entreprendre les travaux relatifs à l'élaboration de normes intéressant les glaces de consommation. Elle a observé en outre que les législations nationales de nombreux pays réglementent déjà ces produits. Le Comité note que la Commission ne juge pas nécessaire de poursuivre l'élaboration de normes mondiales pour le moment, mais que la délégation suédoise a été priée de préparer un document détaillé comprenant éventuellement des projets de normes rédigés selon le plan de présentation Codex en tenant compte des observations des gouvernements, du résumé des législations nationales qui figure dans le document ALINORM 70/34 et des opinions exprimées au sein de la Commission. Cette dernière est convenue de prier le Comité du lait et des produits laitiers d'interrompre ses travaux concernant les normes pour les glaces au lait et elle a également demandé au Comité de coordination pour l'Europe d'étudier cette question en se référant au document suédois et d'indiquer s'il estime qu'il convient de poursuivre la mise au point de projets de normes sur une base régionale européenne.

30. Le Comité souscrit à la demande de la Commission et interrompt ses travaux relatifs aux normes pour les glaces au lait, en attendant que la Commission ait réexaminé cette question. Le Comité observe toutefois que l'intervention de la Commission est exceptionnelle parce que dictée par des circonstances exceptionnelles, et que selon la déclaration qui figure dans le rapport de la septième session de la Commission "les décisions du Comité laitier ne doivent normalement pas être entérinées par la Commission, et selon toute probabilité, la Commission ne réexaminera, dans la pratique, que les normes définitivement mises au point par le Comité". Le Comité tient également à inscrire au rapport qu'il est toujours disposé à entreprendre l'élaboration de normes pour les glaces de consommation à base de matière grasse laitière ou à base de matière grasse non laitière et qu'il aimerait avoir l'occasion de consulter le document qu'élaborera le Gouvernement suédois. Au cas où la Commission déciderait de charger un autre organisme que le Comité de l'élaboration des normes pour les glaces de consommation, le Comité désirerait être consulté dans toute la mesure du possible et apprécierait que la possibilité lui soit, offerte de participer à l'élaboration des normes, en particulier des normes pour les glaces au lait. Le Secrétariat s'est engagé à porter ces questions à l'attention de la Commission lorsqu'elle reviendra sur le sujet des glaces de consommation.

31. Le Comité remercie la FIL d'avoir aimablement proposé de mettre les normes qu'elle a élaborées pour les glaces au lait à la disposition des autorités suédoises.

REEXAMEN DE LA NORME GENERALE No A.6 POUR LE FROMAGE

32. Le Comité était saisi (i) de la nouvelle version du projet de Norme générale pour le fromage No A.6 rédigée selon le plan de présentation Codex (document MDS 70/10), (ii) d'un projet d'amendement présenté par le Gouvernement des Etats-Unis d'Amérique pour la Norme No A.6 et contenant un système de classification des fromages (document MDS 70/10 - Addendum), (iii) d'un extrait du rapport de la 6ème session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires, (iv) d'un projet de définition (de la présure et) des "autres enzymes coagulants appropriés", préparé par le Secrétariat (document MDS 70/9 (a) - Addendum) et (v) des observations formulées par les gouvernements quant à la révision de la définition du fromage dans la Norme générale No A.6.

33. La nouvelle version du projet de norme générale a été examinée point par point, et le Comité a porté une attention plus particulière aux sujets suivants:

Champ d'application

34. Le Comité a envisagé la nécessité d'inclure, dans la section consacrée aux champs d'application, une clause précisant sans équivoque que la disposition de la norme générale n'annule pas les dispositions prévues pour d'autres additifs dont l'emploi est autorisé dans des normes individuelles pour des fromages. Il est convenu de modifier comme suit la section "champ d'application";

"CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique à tous les fromages conformes à la définition qu'elle donne du fromage. Sous réserve des spécifications contenues dans la présente norme, des dispositions plus spécifiques et d'autres adjonctions autorisées pourront être incluses dans des normes internationales individuelles pour des fromages, ou dans des normes de groupe et, dans ce cas, les dispositions plus spécifiques desdites normes seront applicables à la variété ou au groupe particulier de fromages en cause."

Définition

35. Le Comité a ensuite examiné (a) la définition du fromage qui figure actuellement dans la Norme générale, (b) le projet de définition qu'il avait mis au point à sa 11ème session, et (c) une définition remaniée, proposée par la délégation de la République fédérale d'Allemagne.

a) le fromage est le produit frais ou affiné obtenu par égouttage après coagulation du lait, de la crème, du lait écrémé ou partiellement écrémé, du babeurre ou du mélange de certains ou de tous ces produits.

b) le fromage est le produit frais ou affiné obtenu à partir du lait, de la crème, du lait écrémé ou partiellement écrémé, du babeurre ou du mélange de certains ou de tous ces produits, soit par égouttage après coagulation, soit par toute autre méthode donnant le même résultat.

c) le fromage est le produit frais ou affiné obtenu à partir du lait, de la crème, du lait écrémé ou partiellement écrémé, du babeurre ou du mélange de certains ou de tous ces produits après coagulation, L'égouttage peut être remplacé par tout autre procédé donnant le même résultat.

Compte tenu des observations que les gouvernements avaient été priés de formuler sur les questions suivantes.

- i) la définition devrait-elle prévoir la formation d'un gel pendant la coagulation en tant que processus nécessaire à la fabrication du fromage, et
- ii) si l'on estime que la formation d'un gel pendant la coagulation n'est pas un processus indispensable en fromagerie, quels sont les procédés qui sont utilisés ou dont l'emploi est envisagé pour remplacer la coagulation?

La discussion qui a suivi a porté essentiellement sur la question de savoir si l'actuelle définition (a) devrait être amendée maintenant de manière à s'appliquer aux fromages fabriqués selon des procédés autres que le procédé traditionnel, Plusieurs délégations ont déclaré qu'il serait souhaitable de garder inchangée la définition (a) jusqu'à ce que l'on dispose de plus amples renseignements sur ces nouveaux procédés et en particulier sur tout procédé ne comportant pas la coagulation* Selon d'autres délégations, il serait préférable d'élargir le champ d'application de la définition pendant la session, de manière à ne pas entraver les progrès technologiques qui seront sans doute réalisés en fromagerie,

36. Le représentant de la FIL a fait un rapport verbal au Comité dans lequel il insistait sur la difficulté de définir le terme "coagulation" dans le contexte de la définition du fromage. Il a parlé du caillage par coagulation avec formation d'un gel homogène et par emprésurage à froid suivi par la formation d'un gel homogène, ou par une "floculation" des grains fins de caillé. Il a en outre signalé le rôle de nouveaux procédés mécaniques de fromagerie et les travaux de recherche entrepris au sujet de plusieurs fractions de la caséine, en particulier eu égard au rôle protecteur de la caséine K par rapport aux autres fractions de la caséine.

37. Après une longue discussion, le Comité décide de maintenir la définition (a) pour le moment, tout en précisant que cette définition n'avait pas pour objet d'entraver les progrès techniques. Il est convenu de prier la FIL de lui communiquer tous les renseignements concernant les nouvelles techniques de fabrication du fromage et, si possible de proposer une définition de la "coagulation". Le Comité examinera l'an prochain les définitions (b) et (c) et les amendements proposés pour ces définitions, en tenant compte des renseignements que lui transmettront la FIL et les gouvernements.

PROPOSITION DES ETATS-UNIS D'AMERIQUE CONCERNANT LA CLASSIFICATION DES FROMAGES

38. La délégation des Etats-Unis a présenté le document MDS 70/10-Add. en insistant sur le fait que sa proposition n'avait pas pour objet de remplacer les normes internationales individuelles pour les fromages, mais de fournir un système de classification des nombreux fromages qui ne seraient pas couverts par de telles normes. Le Comité est convenu qu'étant donné que ce document lui était parvenu trop tard pour qu'il ait eu le temps de l'examiner en détail, il l'enverrait aux gouvernements et à la FIL pour observations en tant que proposition d'amendement à la norme No A.6 à l'étape 3 de la procédure. Le Secrétariat a été prié de préparer le document aussi rapidement que possible de manière à laisser aux gouvernements tout le temps nécessaire pour faire connaître leur avis à son sujet et pour faire parvenir leurs observations bien avant la prochaine session du Comité,

Adjonctions

39. Le Comité a examiné la définition des "enzymes coagulants du lait convenant à la fabrication du fromage" préparée par le Secrétariat (document MDS 70/9 (a) - Addendum, 2ème partie) et décide d'incorporer la définition remaniée, telle qu'elle est

présentée ci-après, dans la section intitulée "Définitions" pour que les gouvernements fassent connaître leur avis à son sujet.

"Une préparation d'enzymes coagulants du lait apte à la fromagerie est un produit qui s'est révélé sans danger pour la santé du consommateur et à l'aide duquel, soit seul, soit en combinaison avec de la présure de veau, il est possible de fabriquer un fromage ayant toutes les caractéristiques de la variété de fromage considérée,"

Le Comité a ensuite examiné une proposition tendant à inclure dans la section relative aux adjonctions tous les additifs utilisés en fromagerie. Après de longs débats, il a décidé que cela ne serait pas réalisable et que l'on s'efforcera d'établir une liste des additifs supplémentaires, conformément au système de groupement proposé par le Gouvernement des Etats-Unis, La délégation des Etats-Unis d'Amérique se chargera de dresser une telle liste d'additifs groupés à soumettre à l'examen du Comité* Etant donné que les additifs énumérés dans les normes internationales individuelles pour les fromages sont couverts comme il convient par la section "Champ d'application" telle qu'elle a été amendée, le Comité est convenu de supprimer la phrase entre crochets [tout autre additif alimentaire autorisé" dans une norme internationale individuelle pour un fromage (ou dans une norme de groupe)].

FROMAGE FONDU

40. Le Comité était saisi des projets de normes ci-après:

Projet de norme générale pour le "fromage fondu"
ou le "fromage fondu " No A.8 (a)

Projet de norme générale pour le "fromage fondu" et le "fromage fondu pour tartine"
. No A.8(b)

Projet de norme générale pour les préparations à base de fromage fondu ("Process(ed)
cheese food" et "process(ed) cheese spread") No A.8(c)

reproduits dans les Annexes V. A à V. C du rapport de la 12ème session, ainsi que des observations formulées par les gouvernements en la matière. Après que M, Stine, qui avait présidé les groupes de rédaction au cours des précédentes années, ait, en une brève introduction, indiqué comment ont été mises au point les différentes versions élaborées par le groupe de rédaction et précisé que les projets de normes représentaient le meilleur compromis auquel on ait pu parvenir, le Comité a examiné ces projets point par point. Il s'est particulièrement intéressé aux questions ci-après:

41. Projet de norme générale pour le

"fromage *fondu", ou "fromage fondu"- A.8(a)

(Process(ed) _____ *Cheese ou *Process(ed) Cheese)

1. Définition

Le Comité a examiné une proposition tendant à modifier la définition en précisant la restriction concernant l'adjonction de denrées alimentaires dans les produits, et est convenu de faire figurer dans la définition les mots "conformément aux dispositions du paragraphe 3".

En ce qui concerne la question de savoir si la norme doit aussi viser les produits fabriqués sans l'aide d'agents émulsifiants, le Comité note qu'il avait décidé en 1967 de différer l'élaboration d'une norme pour des produits fabriqués seulement à l'aide d'un traitement thermique (fromage mélangé pasteurisé - "Pasteurized Blended Cheese"), Le

Comité réaffirme que le fromage fondu est un produit fabriqué à l'aide d'un traitement thermique et d'émulsifiants.

Le Comité adopte la définition ainsi amendée.

Les délégations de la France et du Royaume-Uni ont déclaré qu'elles ne sauraient accepter le point de vue du Comité car, à leur avis, le fromage fondu peut être fabriqué sans émulsifiants.

2.1 Le Comité prie le Secrétariat de signaler au Comité du Codex compétent que la dose maximum d'emploi de phosphates dans ces produits avait été abaissée de 4 à 3 pour cent.

3. Ingrédients facultatifs

3.4 Le Comité est convenu de modifier comme suit le paragraphe 3.4:

"Pour caractériser la saveur du produit, des substances alimentaires autres que des sucres, bien cuites ou ayant subi une autre préparation appropriée, peuvent être ajoutées en quantité suffisante pour caractériser le produit, sous réserve que ces adjonctions, calculées sur l'extrait sec, n'excèdent pas un sixième du poids de l'extrait sec total du produit fini".

4. Additifs alimentaires facultatifs

A propos des doutes exprimés quant à la nécessité d'autoriser l'emploi de crème, de beurre et de graisse de beurre, qui abaisserait la teneur protéique du produit, le Comité note qu'il suffit d'utiliser de petites quantités de ces substances pour ajuster la teneur en matière grasse du fromage fondu.

4.2 Le Comité est convenu de modifier comme suit le paragraphe 4.2:

"Chlorure de calcium, bicarbonate de calcium et/ou carbonate de calcium, dans les limites fixées au paragraphe 2."

4.4 Comme on ne saurait utiliser ensemble l'acide sorbique et l'acide propionique et leurs sels respectifs, il a été décidé de supprimer la dernière partie de la phrase "ou mélange de ces substances produit fini."

5. Traitement thermique

La délégation de la France a soulevé des objections quant à la spécification concernant un traitement thermique à 70°C pendant 30 secondes. Le Comité a envisagé* la possibilité de spécifier le traitement thermique dans la définition du produit ou de décrire le traitement thermique dans un paragraphe consacré aux spécifications d'hygiène. Le Comité fait observer que le traitement thermique est nécessaire à la fois dans l'intérêt de la santé publique et pour la qualité du produit,

Le Comité adopte la version amendée ci-après du paragraphe 5:

"Au cours de leur fabrication, les produits conformes à la définition doivent être portés à une température de 70°C pendant 30 secondes, ou toute autre combinaison équivalente ou supérieure de durée et de température."

6. Composition et dénomination

6.2(a) Le Comité a examiné en détail la question de savoir s'il y avait lieu d'incorporer dans une norme internationale des dispositions se référant à une législation nationale. Selon plusieurs délégations, l'inclusion de telles dispositions irait à l'encontre de l'esprit même de la normalisation à l'échelon international et des objectifs du Comité. D'autres

délégations ont déclaré que, tout en comprenant ce point de vue, elles pensaient que l'inclusion de la législation nationale comme alternative était le seul moyen de parvenir à un accord, les législations nationales étant trop différentes pour que l'on puisse espérer trouver de meilleure solution à l'heure actuelle,

Le Comité est convenu de garder le paragraphe 6.2(a) sous sa forme actuelle.

6.2(b) Le Comité a ensuite examiné la disposition visant les teneurs en matière grasse de l'extrait sec et en extrait sec, telle qu'elle est libellée au paragraphe 6.2(b). Plusieurs délégations ont fait observer que les chiffres indiqués laissent au fabricant un trop grand choix entre les teneurs en matière grasse et en extrait sec, et ont suggéré que la teneur minimum en matière grasse du fromage fondu soit déterminée en fonction de la variété de fromage à partir de laquelle le fromage fondu est fabriqué. Le Comité est convenu que les teneurs minimums en matière grasse dans l'extrait sec des fromages fondus devraient être conformes aux dispositions de la norme internationale individuelle pour la variété de fromage en cause, et décide de modifier comme suit l'alinéa 6.2(b):

"En l'absence d'une telle législation nationale, la teneur minimum en matière grasse de l'extrait sec ne devra pas être inférieure à celle qui est prévue par les dispositions de la norme internationale individuelle pour la variété de fromage considérée et, dans le cas où plusieurs variétés ont été utilisées, elle ne devra pas être inférieure à la moyenne arithmétique des teneurs en matière grasse de l'extrait sec prévues dans les normes pertinentes. Les teneurs minimums en solides doivent être celles qui sont spécifiées dans le tableau ci-après, à l'exception du Gruyère, de l'Emmental ou de l'Appenzeller fondus dont la teneur en solides doit être au minimum de 50 pour cent; en outre, dans le cas de l'Edam et du Gouda, les teneurs en solides doivent être au minimum de 51 et 53 pour cent respectivement." (Le tableau n'est pas modifié).

7. Marquage et étiquetage

Le Comité est convenu de modifier comme suit la première phrase:

"L'étiquette des produits visés par la présente norme doit porter les déclarations suivantes inscrites en caractères parfaitement lisibles:";

7.1.2 d'ajouter au paragraphe 7.1.2 la phrase:

"par ordre décroissant selon leur proportion";

7.2.1 d'ajouter au paragraphe 7.2.1 le mot "seule" avant ". . . variété";

7.2.4 de remanier les paragraphes 7.2.4 et 7.2.5 de manière à

7.2.5 ce qu'ils correspondent de plus près aux dispositions correspondantes des versions remaniées des projets de normes No A.1 à A.5 et A.7.

En ce qui concerne la déclaration de la matière grasse laitière en multiples de 5 pour cent, le Comité note que dans le cas d'un fromage fondu ayant une teneur en matière grasse se situant entre deux multiples, il faut déclarer la teneur inférieure.

42. Projet de norme générale pour le "fromage fondu" et le "fromage fondu pour tartine" - No A.8(b) "Process(ed) Cheese" et "Spreadable Process(ed) Cheese"

1. Définition

Le Comité décide d'apporter quelques modifications à la définition des produits et d'ajouter une définition des « sucres », mot qui remplacerait l'expression "agents édulcorants naturels", de sorte que la section relative à la définition serait rédigée comme suit:

"Le "fromage fondu" et le "fromage fondu pour tartine" sont obtenus par broyage, mélange, fonte et émulsification, sous l'action de la chaleur et d'agents émulsifiants, d'une ou plusieurs variétés de fromages, avec ou sans adjonction de constituants du lait et/ou d'autres denrées alimentaires, conformément aux dispositions du paragraphe 3."

Par "sucres" on entend tout hydrate de carbone édulcorant.

3. Ingrédients facultatifs

Après examen des différentes questions traitées dans ce paragraphe, le Comité décide d'y apporter les amendements suivants:

3.1 supprimer la deuxième partie de la phrase, qui deviendrait ainsi:

"... de la crème, du beurre et de la graisse butyrique peuvent être ajoutés."

3.2 Le Comité a étudié des propositions tendant à remplacer les termes "solides laitiers" par "produits laitiers", "constituants laitiers" ou par une liste d'ingrédients laitiers, surtout afin d'interdire ou d'autoriser l'emploi de la caséine dans la fabrication du fromage fondu et du fromage fondu pour tartine. Certaines délégations se sont élevées contre l'emploi de la caséine, Pour d'autres délégations, il n'y a aucune raison d'interdire l'adjonction de caséine, même s'il n'existe pas de méthode analytique permettant de déterminer la quantité de caséine ajoutée.

Après de longues discussions, le Président a résolu que l'on utiliserait l'expression "constituants laitiers" dans les normes No A-8(b) et A-8(c).

4. Additifs alimentaires facultatifs

Les décisions prises par le Comité au sujet de l'amendement des alinéas 4.2 et 4.4, telles qu'elles sont indiquées au paragraphe 41 du présent rapport, sont applicables,

5. Traitement thermique

La décision prise par le Comité, telle qu'elle est indiquée au paragraphe 41 du présent rapport, est applicable.

6. Composition et dénomination

Le Comité a réexaminé la question de la suppression des dispositions concernant les législations nationales et est convenu que, dans le cas des produits couverts par la norme No A.8(b), ces dispositions devraient être supprimées. Le Comité est convenu de supprimer la partie qui figure entre crochets sous 6.2 et d'ajouter la clause ci-après sous 6.1:

". . . mais le nom d'une variété de fromage peut être mentionné sur l'étiquette en liaison avec les mentions d'étiquetage obligatoires aux termes de l'alinéa 7.2."

(voir également le paragraphe 43 du présent rapport).

7. Marquage et étiquetage

La phrase introductive a été modifiée de même que dans la norme No A.8(a) en supprimant: "L'emballage d'origine des". . .

7.2.2 Le Comité a examiné de manière approfondie les avantages et les inconvénients des dispositions du paragraphe 7.2.2 selon lesquelles les constituants laitiers devraient être déclarés en conformité du paragraphe 3.2. Selon les délégués représentant les principaux pays producteurs et consommateurs du produit couvert par la norme No A.8(b), il serait préférable de supprimer le paragraphe 7.2.2. Ces délégations jugent

inutile de déclarer des adjonctions prévues dans la définition, si ce n'est celles de denrées alimentaires. De plus, si l'on maintient le paragraphe 3.2 qui stipule que des constituants laitiers peuvent être ajoutés à concurrence d'une teneur maximum totale de lactose de 5 pour cent dans le produit fini, ces constituants ne sont pas déclarés non plus. Ces délégations ont en outre signalé que, lorsque les gouvernements acceptent la norme, ils gardent la possibilité de prévoir des spécifications plus rigoureuses dans leur législation nationale et peuvent préciser ce fait en notifiant leur acceptation. D'autres délégations ont émis un avis opposé, estimant qu'une norme internationale doit exiger la déclaration de toutes les adjonctions ce qui, à leur avis, est plus conforme aux conceptions modernes en matière d'étiquetage. Le Comité décide enfin de supprimer le paragraphe 7.2.2 de la norme.

43. Projet de norme générale pour les

Préparations à base de fromage fondu "Process(ed) Cheese Food et

Process(ed) Cheese Preparations (Process(ed) Cheese Food and

Proceas(ed) Cheese Spread)- No A-8(c)

Process(ed) Cheese Spread

1. Définition

Les décisions du Comité en ce qui concerne les "constituants laitiers", les «sucres" et l'adjonction des mots "conformément au paragraphe 3" s'appliquent également à cette norme (voir les paragraphes 41 et 42 du présent rapport).

3. Ingrédients facultatifs

3.4 Les décisions du Comité figurant au paragraphe 42 du présent

3.6 rapport sont applicables.

3.5 La décision du Comité concernant le remaniement de ce paragraphe est applicable (voir par. 41 du présent rapport), à ceci près que le sucre ne devrait pas être mentionné car une telle indication serait en contradiction avec la définition qui autorise l'emploi de sucres.

4.6 Le Comité est convenu d'inclure la "gomme arabique" dans la liste des additifs et de remplacer "Algine (alginate de sodium) par "sels de sodium, de potassium, de calcium et d'ammonium de l'acide alginique".

5. Traitement thermique

La décision du Comité indiquée au paragraphe 41 du présent rapport est applicable,

6. Composition et dénomination

6.1 Le Comité s'est demandé s'il serait souhaitable d'indiquer un nom de variété de fromage dans une liste des ingrédients (voir également le paragraphe 44 du présent rapport), et décide, afin de satisfaire le désir général d'harmoniser les normes autant que possible, d'adopter la même version pour le paragraphe 6 que celle qui a été mise au point pour la norme No A.8(b):

"Les produits conformes à la présente norme ne peuvent pas être désignés par un nom de variété se rapportant à la dénomination "préparations à base de fromage fondu (Process(ed) Cheese Food et Process(ed) Cheese Spread), mais

l'appellation variétale peut être mentionnée sur l'étiquette en liaison avec les déclarations requises sous 7.2."i

Le Comité est convenu d'adopter la même version également pour l'alinéa 6.2:

"Les préparations à base de fromage fondu ("Process(ed) Cheese Food et Process(ed) Cheese Spread) doivent avoir une teneur minimum en extrait sec en rapport avec la teneur minimum déclarée en matière grasse laitière de l'extrait sec: (tableau identique à celui de la norme A-9 (c), suivi par la note) "Une proportion de 51 pour cent au moins de l'extrait sec du produit fini doit provenir de fromage".

7. Marquage et étiquetage

Le Comité décide de modifier la première phrase de même que dans la norme A-8(a).

7.2.2 Déclaration des additifs alimentaires autorisés conformément aux dispositions des alinéas 4.4, 4.5 et 4.6

44. Lorsqu'il examinait la disposition stipulant qu'une appellation variétale peut figurer dans la liste des ingrédients, le Comité s'est demandé à nouveau si la déclaration de la liste complète des ingrédients devait être rendue obligatoire; il est apparu une fois encore que les opinions divergeaient au sein du Comité. Les délégations en faveur de la déclaration de tous les ingrédients ont justifié leur position comme suit:

- a) on a laissé trop de possibilités au fabricant en l'autorisant à ne pas déclarer un certain nombre d'ingrédients couverts par les normes générales A-8 (a), (b) et (c).
- b) la définition de ces produits montre que le consommateur ne peut espérer connaître la véritable nature du produit, comme c'est le cas par exemple avec le fromage et le beurre ou lorsque le Comité décide qu'une liste des ingrédients ne sera pas nécessaire et, par conséquent, que
- c) le consommateur devrait disposer de tous les renseignements voulus pour connaître la vraie nature du produit complet, ce qui serait conforme aux dispositions des articles 3 et 5 du Code de principes.

45. En revanche, les délégations qui étaient opposées à une mention complète de tous les ingrédients ont déclaré qu'il ne fallait faire figurer sur l'étiquette que les déclarations importantes:

- a) afin qu'il ne soit pas indispensable d'imprimer un trop grand nombre de détails sur l'étiquette, notamment dans les pays où il faut que celle-ci soit rédigée en plusieurs langues,
- b) parce que le consommateur est parfaitement capable de décider quel produit il veut acheter en lisant les renseignements qui doivent se trouver sur l'étiquette conformément aux dispositions de cette norme,
- c) parce que la procédure d'acceptation des normes dans le cadre du Code de principes laisse aux pays la possibilité de prescrire des spécifications plus rigoureuses dans leur législation nationale.

46. Le Comité conclut qu'il n'est pas possible de parvenir à un accord sur cette question et décide, à la majorité de 12 voix contre 9 et 2 abstentions, de ne pas rendre obligatoire la déclaration de la liste complète des ingrédients dans la norme No A.8(c).

47. Les délégations de l'Australie, du Canada, de la Nouvelle-Zélande, du Royaume-Uni et des Etats-Unis ont demandé que leur opposition à cette décision soit inscrite au rapport car, à leur avis, elle est en désaccord avec l'Article 3 du Code de principes dont

le sens est encore précisé par la note y afférente qui fait allusion au fromage avec adjonction de substances alimentaires" (lesquels sont couverts non seulement par cette norme mais aussi par la norme No A.8(b)). L'article 3 stipule que "l'étiquette doit déclarer quel est le lait ou le produit laitier utilisé ainsi que les autres constituants essentiels." Dans cette optique, cette spécification nécessiterait la déclaration de tous les ingrédients. Les délégations précitées ont fait observer que le Code avait été accepté par un grand nombre de gouvernements et qu'il serait anormal de ne pas l'appliquer par suite d'une décision adoptée à une très faible majorité. La délégation danoise a déclaré que la déclaration de quelques-uns des ingrédients importants, requise par cette norme, n'est pas en désaccord avec l'Article 3 du Code de principes.

La délégation des Pays-Bas a demandé que soit inscrite au rapport la déclaration suivantes

Dans le cas des produits composés mentionnés à l'Article 3 du Code de principes et pour lesquels une norme a été élaborée, la délégation des Pays-Bas considère que ce ne sont pas les spécifications d'étiquetage figurant dans ledit article qui sont applicables, mais les dispositions de la Norme générale recommandée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées, qui figurent aux alinéas 3.2 a) (i) et (iii). Le "lait concentré sucré" et la "crème glacée" ont été donnés comme exemples.

48. La délégation de la Suisse a proposé d'ajouter une disposition prévoyant la déclaration de tous les ingrédients sur l'étiquette, à l'exception de ceux qui sont énumérés sous 2, 4.1, 4.2 et 4.3.

49. Plusieurs délégations qui s'étaient opposées à la décision de ne pas exiger la liste complète de tous les ingrédients, ainsi qu'il est indiqué plus haut (paragraphe 46), ont décidé d'accepter la proposition suisse car elle avait au moins l'avantage de garantir qu'un plus grand nombre de renseignements figureraient sur l'étiquette.

50. La proposition de la délégation suisse tendant à modifier comme suit le paragraphe 7.2.2:

"Tous les ingrédients utilisés devraient être déclarés sur l'étiquette, à l'exception de ceux qui sont énumérés sous 2, 4.1, 4.2 et 4.3".

est donc acceptée par le Comité; les pays ci-après ont réservé leur position:

- 1) France - réserve d'ordre général
- 2) République fédérale d'Allemagne - parce que les spécifications de sa législation nationale sont à l'opposé de la proposition suisse
- 3) Pologne - parce qu'elle préfère, plutôt que la déclaration complète, la version originale de la norme, en conservant le paragraphe 7.2.2
- 4) Pays-Bas - parce qu'ils préfèrent la version originale en supprimant le paragraphe 7.2.2
- 5) Algérie - parce qu'elle préfère la déclaration complète.

7.2.4 Les alinéas 7.2.4 et 7.2.5 seront remaniés ainsi qu'il

7.2.5 a été prévu pour la norme No A.8(a). (voir le paragraphe 41 du présent rapport).

51. Le Comité décide d'envoyer aux gouvernements pour acceptation à l'étape 7 les projets de normes générales No A-8 (a), A-8 (b) et A-8 (c) tels qu'ils ont été amendés et une fois que les dispositions de ces normes visant les additifs et l'étiquetage auront été remaniées conformément au plan de présentation Codex et confirmées. Les Annexes IV

A à IV C du présent rapport présentent les normes auxquelles les amendements ci-dessus ont été apportés.

NORMES INTERNATIONALES INDIVIDUELLES POUR LES FROMAGES

ACCORDS INTERNATIONAUX

52. La délégation des Etats-Unis a présenté le document MDS 70/8 (a) contenant une "Proposition en vue de trouver une solution au problème posé par l'élaboration de normes internationales individuelles pour des fromages faisant l'objet d'accords internationaux" La délégation de l'Italie et le Président du Conseil de la Convention de Stresa on fait savoir au Comité qu'à sa dernière réunion, le Conseil avait proposé au Gouvernement italien d'envisager la possibilité d'organiser une réunion d'experts gouvernementaux pour chercher comment résoudre au mieux les problèmes posés par les sections relatives à l'étiquetage dans les normes pour les fromages, en particulier les dénominations et les appellations d'origine, Le Comité souhaite recevoir un rapport des résultats qui seront obtenus pendant la réunion à laquelle le Président de la Convention de Stresa a fait allusion. La délégation des Etats-Unis d'Amérique a signalé que les négociations entre les gouvernements de l'Italie et des Etats-Unis concernant certaines variétés de fromages se poursuivent. La délégation italienne a fait au Comité un exposé qui est reproduit à l'Annexe VI du présent rapport, Plusieurs délégations ont manifesté de l'intérêt à l'égard du document des Etats-Unis et le Comité est convenu de l'inclure dans le rapport de la présente session pour que les gouvernements puissent faire connaître leur avis à son sujet, et de remettre à plus tard l'étude de ces fromages. Le document précité se trouve à l'Annexe V du présent rapport.

Blue Stilton

53. Le Comité est convenu de renvoyer à l'année prochaine sa décision au sujet: de la norme pour le Blue Stilton, et note que la Stilton Cheesemakers Association a présenté dans six pays (Australie, Finlande, France, République fédérale d'Allemagne, Italie, Nouvelle-Zélande) une demande de reconnaissance de la marque collective de certification.

PROJET DE NORME POUR LE YOGOURT

54. Le Comité a brièvement examiné un premier projet de norme pour le yogourt préparé par le Secrétariat à sa demande; le Comité avait en effet demandé que l'on poursuive l'élaboration de normes pour les principaux types de laits fermentés, notamment le yogourt.

55. Le Comité décide d'envoyer le projet de norme tel qu'il figure dans le document MDS 70/14 aux gouvernements pour observations à l'étape 3 de la Procédure d'élaboration des normes internationales pour les produits laitiers. L'attention des gouvernements devrait être attirée plus particulièrement. sur les suggestions ci-après, avancées pendant le bref examen du projet de norme:

1. Définition

- Suppression de la référence aux micro-organismes spécifiques.
- Elaboration d'une norme distincte pour le yogourt aromatisé.

2. Facteurs essentiels de composition et de qualité

- Abaissement de la teneur minimum en solides laitiers non gras

- Mise au point de dispositions intéressant les trois différents teneurs en matière grasse
- Remplacer l'expression "yogourt maigre" (en anglais non-fat) par une expression plus appropriée
- Prévoir des dispositions appropriées concernant la composition afin de régler l'adjonction de substances aromatisantes (y compris les denrées alimentaires) dans les "yogourts aromatisés".

COOPERATION FIL/ISO/AOAC DANS LE DOMAINE DES METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE POUR LE LAIT ET LES PRODUITS LAITIERS

56. Le Comité approuve le rapport de la réunion des représentants des trois organisations qui a eu lieu immédiatement avant sa 13^{ème} session, et est convenu d'envoyer la norme B. 11 "Détermination de la teneur en extrait sec du fromage de lactosérum (méthode de référence)" aux gouvernements pour acceptation à l'étape (h) de la procédure d'élaboration et de publication des méthodes d'échantillonnage et d'analyse. Cette norme figure à l'Annexe IX du présent rapport.

Ghee

57. Le Secrétariat a brièvement présenté le document MDS 70/16 – Renseignements fournis par les gouvernements au sujet de leur législation nationale concernant le Ghee. Le délégué de la FIL a informé le Comité qu'une norme en était à une phase d'élaboration avancée et que le document y afférent serait présenté à Melbourne plus tard dans le courant de cette année. Le Comité décide d'envoyer le document MDS 70/16 à la FIL pour examen en vue de la préparation de la norme. La FIL sera alors en mesure de présenter un projet de norme à la prochaine réunion du Comité. De l'avis général, il serait souhaitable d'élaborer une norme pour le ghee,

NOUVELLE VERSION DE LA NORME No A-3 POUR LE LAIT CONCENTRE

58. Le Président a fait un bref compte rendu des observations des gouvernements selon les quelles il conviendrait d'élever les chiffres indiqués dans la disposition visant la teneur minimum en matière grasse laitière et la teneur minimum en solides totaux dans la norme No A-3. La majorité des participants qui ont donné leur avis étaient favorables à la modification et il est apparu que la décision de quelques-uns des pays qui se sont prononcés contre n'avait qu'un caractère provisoire.

59. Comme la norme actuelle a été acceptée par 45 gouvernements, le Comité juge que le nombre de gouvernements qui se sont déclarés en faveur de la modification proposée est relativement peu élevé. Il décide donc d'envoyer la norme aux gouvernements pour observations à l'étape 5, avec les modifications suivantes par rapport au document MDS 70/5, Norme No A-3:

i) 2. Facteurs essentiels de composition et de qualité

- | | | |
|-------|---|--------------------|
| 2.1.1 | Teneur minimum en matière grasse laitière | 7,8 pour cent m/m |
| 2.1.2 | Teneur minimum en extrait sec laitier | 25,9 pour cent m/m |

ii) 4. Etiquetage (voir le paragraphe 19 du présent rapport)

4.2 L'alinéa intéressant le contenu net devrait être libellé comme suit:

4.2.1 "Le contenu net doit être déclaré en poids ou en volume d'après..."

60. En ce qui concerne la déclaration du contenu net du produit, les délégations du Royaume-Uni et du Danemark ont été d'avis qu'il suffirait de déclarer l'équivalent en lait. D'autres délégations ont fait observer que, comme il n'y a pas de définition exacte de la composition essentielle du lait, la déclaration de la quantité obtenue après reconstitution n'était pas suffisamment précise.

61. Le Comité a brièvement examiné une proposition tendant à inclure dans la norme une disposition concernant le lait "partiellement écrémé" concentré, destinée à se concilier quelques-uns des gouvernements qui n'avaient pas pu accepter la teneur minimum en matière grasse fixée par l'actuelle norme; il n'ignore pas, en outre, que ce produit est très satisfaisant pour certains usages.

62. La délégation des Etats-Unis a relevé que la définition du produit ne contient aucune allusion à la normalisation qui est une pratique d'usage courant. De l'avis général, cette question est couverte par l'Article 1 du Code de principes et la Décision No 5 qui autorisent la normalisation. En ce qui concerne la Décision No 5, que l'on a décidé d'envoyer aux gouvernements pour adoption, la délégation du Royaume-Uni a insisté sur la nécessité d'attirer l'attention des gouvernements sur le fait que lorsqu'ils auront adopté cette décision, ils devront l'appliquer aux diverses normes de composition qu'ils ont déjà acceptées. (Voir également le paragraphe 28 du présent rapport).

63. Le Secrétariat a communiqué au Comité des renseignements sur la procédure concernant l'acceptation de normes révisées. La nouvelle norme entrera en vigueur:

- i) pour les gouvernements, lorsque leur législation nationale aura été modifiée;
- ii) pour le Code de principes, au moment où le Comité décidera de faire imprimer les normes à l'étape 8 de la procédure.

Autres questions

64. Le Secrétariat a fait savoir au Comité que le sixième Séminaire sur le contrôle des aliments et des produits pharmaceutiques pour l'Amérique centrale et Panama avait examiné une demande présentée par le Gouvernement de la Suisse aux pays d'Amérique Centrale en vue d'interdire l'emploi de la dénomination "queso tipo suizo" (fromage de type suisse) appliquée aux fromages produits dans ces pays et ressemblant aux fromages suisses. Outre cette question spécifique, le Séminaire a discuté de la pratique générale qui consiste à employer l'expression "de type" pour décrire certains produits alimentaires et certaines boissons.

65. Avant de donner à leurs gouvernements respectifs leur avis sur les mesures à prendre en réponse à la demande du Gouvernement suisse, les délégués au Séminaire ont décidé de consulter le Codex Alimentarius à ce sujet et de lui demander notamment si le terme "de type", appliqué à certains produits, avait été introduit dans l'un quelconque des projets de normes du Codex et, dans la négative, si une telle pratique pouvait cependant être jugée acceptable.

66. Le Comité note que la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées, qui a été communiquée aux gouvernements pour acceptation, prévoit à la section "Principes généraux", que "l'étiquette, . . . ne devra pas décrire ou présenter le produit de façon fausse, trompeuse, mensongère ou susceptible de créer une impression erronée au sujet de son caractère, à tous égards", et que l'article 5 du Code de principes stipule que "les mentions portées sur les étiquettes. . . ne doivent pas être susceptibles de tromper l'acheteur et/ou le consommateur sur la nature véritable ou la composition du produit pris dans son ensemble". Après un échange de

vues, le Comité conclut que la question sera inscrite à l'ordre du jour de sa prochaine session et examinée dans le contexte de la révision proposée pour la Norme générale No A.6 pour le fromage en vue d'inclure des classements de groupes de fromages.

67. A première vue, le Comité estime - et c'est là une opinion qui ne saurait être fondée sur une évaluation approfondie de toutes les questions qui se posent lorsque l'on porte sur une étiquette la mention "fromage de type suisse" - que puisqu'il n'y a pas de définition de l'expression "de type suisse" dans le Code de principes, dans la norme générale No A.6 pour le fromage ou dans n'importe quelle norme internationale individuelle pour un fromage, l'emploi de cette expression peut tromper le consommateur. Il faudrait donc que le Comité soit en possession de toutes les données circonstanciées relatives à l'emploi de cette expression avant de pouvoir formuler un avis définitif quel qu'il soit,

68. On a prié le Secrétariat de rassembler de plus amples renseignements sur cette question avant la prochaine session du Comité. Ce dernier sera alors en mesure de l'examiner sur le plan général ainsi que dans des cas d'espèces.

Denrées traitées pour l'alimentation infantile, laits imitation et rôle du Groupe consultatif des protéines (PAG)

Position du Comité laitier en ce qui concerne les anciens et les nouveaux produits d'origine

69. La délégation des Pays-Bas a déclaré que le Comité se doit de se tenir au courant des progrès technologiques et de l'évolution des préférences des consommateurs. Se référant au document MDS 70/19, elle a signalé à ce propos que le Comité devrait envisager la possibilité d'élargir la portée du Code de principes. Le Comité décide d'inclure dans le rapport le document du Dr Th. C. J. M. Rijssenbeek pour que les gouvernements formulent des observations au sujet de cette étude et que le Comité l'examine à sa prochaine session.

70. Le Dr G. D. Kapsiotis a présenté le document consacré aux denrées traitées pour l'alimentation infantile et les laits imitation (MDS 70/19). Il a souligné combien il importe de mettre au point, pour les enfants en période de croissance, des aliments riches en protéines et contenant du lait pour lesquels le PAG doit établir des directives, fondées sur des avis d'experts, concernant les spécifications microbiologiques et de composition. Un document traitant particulièrement de cette question sera préparé pour la prochaine réunion du Comité. Celui-ci note que le Comité du Codex sur les aliments diététiques ou de régime élabore des normes pour ces produits en tenant compte des avis d'experts et des directives proposées par le PAG.

Questions renvoyées à la prochaine session du Comité

71. Faute de temps, le Comité est convenu d'inscrire à l'ordre du jour de sa prochaine session les questions couvertes par les documents suivants:

- | | |
|-------------|--|
| MDS 70/8(a) | Problèmes soulevés par la mise au point des normes internationales individuelles pour les fromages faisant l'objet de certains accords internationaux. Solution proposée par la délégation des Etats-Unis. |
| MDS 70/8(b) | Décision concernant l'avenir de la norme pour le Blue Stilton. |
| MDS 70/9(b) | Examen des projets de norme à l'étape 5 de la procédure d'élaboration des normes internationales individuelles pour les fromages: Esrom, Maribo, Fynbo, Adelost, Blue Cheese, Edelpilzkäse, Mycella, Normanna. |

MDS 70/9(a) Addendum	I. Additifs alimentaires dans le lait et les produits laitiers II. Projet de définition (de la présure et) des autres enzymes coagulants appropriés.
MDS 70/9(b)	Rapport de la FIL sur les projets de normes à l'étape 3 de la procédure susmentionnée: Cream Cheese, Gorgonzola, Jarlsberg, Parmesan, Romano, Romadur, Dalost (Grevé), Ekte Geitost, Nøkkelost, Prästost; - Munster.
MDS 70/9(c)	Liste des priorités
MDS 70/12	Examen des normes provisoires No A.9 pour la crème, et No A.10 pour le lait en poudre riche en matière grasse, la demi-crème en poudre et la crème en poudre, parvenues à l'étape 6 de la procédure mentionnée ci-dessus.

COOPERATION FIL/ISO/AOAC DANS LE DOMAINE DES METHODES D'ECHANTILLONNAGE ET D'ANALYSE

72. Des représentants de la FIL, de l'ISO et de l'AOAC se sont réunis à Rome le 12 juin 1970 pour étudier les normes analytiques nécessaires dans le cadre du Code de principes concernant le lait et les produits laitiers.

Etaient présents à cette réunion

Dr R. W. Weik (Président)	AOAC
Dr J. G. van Ginkel	ISO
Dr S. Boelsma	ISO
Prof. J. Casalis	FIL
M. P. F. J. Staal	FIL
M, Floyd E. Fenton	Président du Comité d'experts gouvernementaux
Dr F. Winkelmann	FAO
Dr W. de Haas	FAO

Sir Richard Trehane, Président de la FIL et M, G. O. Kermode, Chef de la Sous-Division des normes alimentaires de la FAO, ont assisté à certains des débats dont les résultats sont indiqués ci-après.

73. Procédure de coopération entre les trois organisations

On est parvenu à un accord définitif au sujet du texte de cette procédure, qui figure au paragraphe 87 du présent document à titre d'information pour le Comité. Ce texte se réfère aux étapes correspondantes(c) à (f) de la procédure FAO/OMS d'élaboration et de publication des méthodes d'échantillonnage et d'analyse.

74. Détermination des teneurs en eau, en solides non gras et en matière grasse du beurre sur une prise d'essai unique

A la suite de la réunion du Groupe mixte FIL/ISO/AOAC, tenue en mai 1970 pour traiter cette question, on a conclu que le principe de cette méthode devrait être revu compte tenu des observations supplémentaires formulées par l'AOAC. On a jugé que, dans l'intervalle, le Groupe précité pourrait poursuivre ses travaux de mise au point des normes distinctes pour la détermination de:

- la teneur en matière grasse du beurre
- la teneur en eau du beurre

et il est probable que deux normes en la matière seront soumises au Comité à sa session de 1971, à l'étape (c) de la procédure FAO/OMS d'élaboration et de publication des méthodes d'échantillonnage et d'analyse.

75. Détermination de la teneur en matière grasse du fromage de lactosérum

La méthode Röse-Gottlieb, adoptée pour le projet de norme de la FIL, a récemment été contestée et certains ont déclaré que la méthode SBR serait préférable pour le fromage de lactosérum. Cette question est actuellement à l'étude.

76. Détermination de la teneur en extrait sec du fromage de lactosérum

On est parvenu à un accord au sujet de la description d'une méthode qui est actuellement soumise au Comité (voir l'Annexe IX) à l'étape(f) de la procédure précitée.

77. Détermination de la teneur en matière grasse de la crème

Il est prévu qu'un projet de norme conjointement agréé sera soumis au Comité à sa session de 1971 à l'étape (c) de la procédure précitée.

78. Détermination de la teneur en nitrates du fromage

On envisage de convoquer dans un proche avenir une réunion du Groupe mixte FIL/ISO/AOAC pour étudier un document de base que l'ISO a préparé sur ce sujet. Les résultats seront présentés pendant la session de 1971 du Comité.

79. Détermination de:

- la teneur en phosphore du fromage et des produits à base de fromage fondu
- la teneur en acide citrique des produits à base de fromage fondu
- la teneur en saccharose du lait concentré sucré

Il est prévu qu'une version définitive conjointement agréée des trois déterminations énumérées ci-dessus sera soumise au Comité à sa session de 1971 à l'étape(f) de la procédure précitée.

80. Détermination de la teneur en eau des produits laitiers

Comme les trois Organisations avaient déjà reconnu par le passé qu'il serait très difficile de parvenir à un accord sur les méthodes traditionnelles de détermination de la teneur en eau du lait et des produits laitiers - même pour un seul produit - un groupe mixte FIL/ISO/AOAC a été constitué pour étudier d'autres méthodes moins empiriques (la méthode Karl Fisher par exemple). La priorité devrait être donnée aux trois produits suivants, dans l'ordre ci-après:

- lait en poudre
- fromages
- graisses butyriques

Note:

Pendant ces travaux, le Groupe précité examinera également les avantages de la méthode à l'étuve pour la détermination de la teneur en extrait sec du fromage et du fromage fondu en tant que méthode d'usage courant.

81. Détermination de la teneur en matière grasse du lait concentré sucré

Compte tenu des difficultés auxquelles donnent lieu certains laits concentrés sucrés, du fait d'une formation de gel en présence de l'éther diéthylique utilisé pour l'extraction, et conformément aux résultats des recherches effectuées à ce sujet, il est recommandé au Comité d'apporter les modifications suivantes à la norme No B.7 (qui figure à l'Annexe IV-C du rapport de la dixième session):

- la clause 7.3.2 devrait être rédigée comme suit:

"Agiter l'échantillon préparé et peser immédiatement à 0,001 g près, soit directement soit par différence, environ 4 g de lait concentré ou 2 à 2,5 g de lait concentré sucré, dans l'appareil d'extraction (5.2). Ajouter de l'eau pour obtenir un volume de 10,5 ml, agiter doucement en chauffant légèrement à 40 - 50°C jusqu'à dispersion totale du produit. Refroidir, par exemple sous un jet d'eau courante."

On peut également inclure une référence au compte rendu FIL/ISO/AOAC qui se trouve dans le rapport de la 10ème session du Comité, par. 43,(iii).

82. Détermination de l'indice d'iode de la matière grasse du beurre

On n'a pas accordé une priorité élevée à cette détermination au sujet de laquelle l'AOAC poursuit ses travaux.

83. Sélection numérique des échantillons

Un Groupe mixte FIL/ISO/AOAC s'occupe actuellement de cette question.

84. Autres méthodes d'analyse chimique

Les trois Organisations étudient aussi plusieurs autres méthodes qui n'ont pas - ou pas encore - été demandées pour le Code, par exemple:

- détection des matières grasses étrangères dans la matière grasse du lait
- détermination de la teneur en phosphatase du lait et du lait en poudre
- détermination de la teneur en chlorure du fromage.

85. Méthodes d'analyse bactériologique

Les représentants des trois Organisations sont convenus d'accorder la priorité à l'élaboration de méthodes pour:

- le dénombrement des colonies dans le lait en poudre
- le dénombrement des coliformes dans le lait et les produits laitiers, conformément aux recommandations formulées par le Comité à sa dixième session (voir rapport, par. 39(h)).

86. Date et lieu de la prochaine réunion

On est convenu de tenir la prochaine réunion des représentants des trois organisations à Rome, immédiatement avant la 14ème session du Comité,

87. La réunion a souscrit à la procédure pratique de base suivante qui doit être appliquée par la FIL, l'ISO et l'AOAC lorsqu'elles élaboreront en commun des normes devant figurer dans le Code de principes:

Etape 1) Création de Groupes mixtes d'experts

1.1 Une fois prise la décision d'étudier une méthode devant figurer dans le Code de principes (cette décision pouvant être prise à l'occasion de la réunion annuelle des représentants de la FIL, de l'ISO et de l'AOAC qui se tient à Rome), un Groupe FIL/ISO/AOAC est créé, comprenant des représentants des trois Organisations, qui est chargé d'élaborer une méthode appropriée. La participation de l'AOAC se fera probablement surtout par correspondance.

1.2 A la FIL, la désignation des membres d'un groupe d'experts a généralement lieu pendant la réunion d'une commission, lors de l'établissement d'une liste de pays dont les comités nationaux sont habilités à désigner des Membres. Il a toutefois été décidé que pour ne pas retarder les travaux de la FIL/ISO/AOAC, le Comité permanent de la Commission E serait autorisé, en liaison avec la création des groupes mixtes FIL/ISO/AOAC, à choisir la liste des comités nationaux qui seront invités à désigner des membres de la FIL devant faire partie de ces groupes.

Etape 2) Elaboration d'un premier projet

2. Les groupes mixtes arrêtent en commun le principe d'une méthode, puis à partir de ce principe, élaborent un premier projet.

Etape 3) Soumission du premier projet aux représentants des trois organisations et aux gouvernements des Etats Membres de la FAO et de l'OMS

3.1 Le premier projet indique à l'étape 2 ci-dessus est soumis simultanément pour observations aux représentants des trois organisations et au Secrétariat FAO/OMS.

Pour la FIL, cela signifie que la Commission E n'aura pas besoin de donner son approbation à ce premier projet. Le Secrétariat général de la FIL enverra directement ce projet aux Comités nationaux de la FIL (questionnaire).

Pour l'ISO, cela signifie que ce premier projet sera envoyé aux membres du sous-comités ISO/TC 34/SC 5 (et, le cas échéant, aux membres du Comité technique 34).

Pour l'AOAC, cela signifie que le premier projet sera présenté aux autorités d'arbitrage compétentes.

Pour le Secrétariat FAO/OMS, cela signifie que le projet de norme sera soumis aux gouvernements pour observations (étapes (c) et(b)).

3.2 Lorsque l'on fera circuler ce premier projet, il faudra indiquer clairement que ce document est le résultat de consultations entre des experts de trois organisations.

Etape 4) Examen des observations et élaboration du deuxième projet

4. Les observations des comités nationaux (FIL), de l'ISO/TC 34/SC 5 (et, le cas échéant, des membres du comité technique 34), de l'AOAC et des gouvernements des Etats Membres de la FAO et de l'OMS seront rassemblées par le Secrétariat de la FIL à Bruxelles, par l'ISO à Leyde, par la FAO à Rome et par l'AOAC à Washington, et un rapport circonstancié, rédigé en anglais, présentant ces observations sera établi dans chacune de ces quatre villes. Ces rapports seront transmis aux groupes mixtes pour examen. Les groupes mixtes établiront alors un deuxième projet si cela est nécessaire (étape(e) de la procédure).

Etape 5) Procédure d'adoption du deuxième projet

5. Le deuxième projet préparé à l'étape 4 ci-dessus sera présenté simultanément aux trois organisations pour acceptation; dans le cas de la FIL, à la prochaine réunion de la Commission E; dans le cas de l'ISO, aux institutions membres de l'ISO (avec un vote distinct des membres du Comité technique 34 le cas échéant); et dans le cas de l'AOAC, à la prochaine réunion de l'Association.

Dans tous les cas, il faudra s'efforcer autant que possible d'obtenir à la fois l'approbation de la Commission, celle des institutions membres et celle de l'Association.

Etape 6) Approbation finale en vue de la publication

6. Le Comité permanent de la Commission E (FIL), le Secrétariat du sous-comite 5 et le Directeur exécutif ou l'arbitre général de l'AOAC peuvent approuver des modifications rédactionnelles et donner leur approbation définitive en vue de la publication du document.

7.1 Après l'étape 6, on a atteint la phase finale, moment où la méthode est prête à être publiée - si possible simultanément - par la FIL, l'ISO et l'AOAC, et à être soumise au Comité FAO/OMS à l'étape (f) de la procédure FAO/OMS.

7.2 Il est recommandé à chacune des organisations, lorsqu'elles publient la norme, de préciser clairement que la même norme est publiée par les autres organisations.

LIST OF PARTICIPANTS*

LISTE DES PARTICIPANTS

LISTA DE PARTICIPANTES

ALGERIA ALGERIE ARGELIA	M. Hadamache Directeur de la Répression des Fraudes Ministère de l'Agriculture et de la Réforme Agraire Direction de la Répression des Fraudes 12 Bd Colonel Amirouche Alger M. Abdellaoui Inspecteur divisionnaire de la Répression des Fraudes Sous-Direction de la Répression des Fraudes Ministère de l'Agriculture et de la Réforme Agraire 12 Bd Colonel Amirouche Alger
ARGENTINA ARGENTINE	A. B. Gonzáles Cantisano Director de Tecnología Lechera Secretaría de Agricultura Y Ganaderia Paseo Colón 922 - 4º piso Buenos Aires
AUSTRALIA AUSTRALIE	L. E. Nichols Commonwealth Dairy Expert Department of Primary Industry 11 William St. Melbourne

* The Heads of Delegations are listed first; Alternates, Advisers, and Consultants are listed in alphabetical order.
Les chefs de délégations figurent en tête et les suppléants, conseillers et consultants sont énumérés par ordre alphabétique.
Figuran en primer lugar los Jefes de las delegaciones; los Suplentes, Asesores y Consultores aparecen por orden alfabético.

AUSTRIA AUTRICHE	E. Doringe Milchwirtschaftsfonds Franz Josefstr. 19 Salzburg, A-5020 J. Futschik Dir. Dipl. Ing. A. Regnerstr. 11 A 8720 Knittelfeld W. G. Erhart Dipl. Ing. (M. S.) Werdertorg. 5-7 A-1190 Vienna
---------------------	---

BELGIUM BELGIQUE BELGICA	J. L. Servais Inspecteur général Ministère de l'Agriculture Bd de Berlaimont 18 1000 Bruxelles
CANADA	J. R. Sherk Chief, Merchandizing Section Dairy Division Production and Marketing Branch Department of Agriculture Ottawa
DENMARK DANEMARK DINAMARCA	H. Metz Director The State Quality Control for Dairy Products and Eggs Niels Juelsgade 5 Copenhagen, 1059 K Dr. K. P. Andersen Mejerikontoret Aarhus I. S. Jensen Secretary, Danish Codex Committee Ministry of Agriculture Slotsholmsgade 10 DK-1216 Copenhagen K N. E. Michaelsen Inspector The State Quality Control for Dairy Products and Eggs Niels Juelsgade 5 Copenhagen 1059 K
FINLAND FINLANDE FINLANDIA	Dr. P. Holopainen Valio Finnish Cooperative Dairies Association Kalevankatu 61 Helsinki M. Kyti Dir. Assistant State Control Office for Dairy Products Töölönkatu 26 Helsinki 26 E. Timonen Valio Finnish Cooperative Dairies Association Kalevankatu 61 Helsinki 18
FRANCE FRANCIA	A. Desez Inspecteur Divisionnaire de la Répression des Fraudes 42 bis, rue de Bourgogne Paris 7ème

Mrs. M. C. Castanié
Secrétaire général de la C.S.F.I.F.F
140, Bd Haussmann
Paris 8ème

A. G. Eck
Directeur des Etudes Professionnelles Fédération Nationale
de l'Industrie Laitière
140 Bd Haussmann
Paris 8ème

GERMANY, Rep. Fed.
ALLEMAGNE, Rép. Féd.
ALEMANIA, Rep. Fed.

A. Fricke
Bundesministerium für Ernährung
Bonn

Mrs. K. Glandorf
Food Chemist
Bund f. Lebensmittelrecht u. Lebensmittelkunde
Bonn

Dr. H. W. Kay
2300 Kiel
Hermann Weigmannstr. 1-30

H. P. Mollenhauer
Regierungsdirektor
Bundesministerium für Jugen, Familie und Gesundheit
Bonn-Bad Godesberg

Dr. K. H. Schlegel
Habsburger Allee 87
6 Frankfurt/Main

HUNGARY
HONGRIE
HUNGRIA

Dr. T. Fehér
Chief Engineer
Ministry of Agriculture and Food
v. Kossuth L. tér 11
Budapest

Dr. G. Uzonyi
Head of Laboratory
Hungarian State Control Station for Dairy Products
Bartók B. ut 102
Budapest XI

IRELAND
IRLANDE
IRLANDA

C. J. McCarthy
Senior Inspector
Department of Agriculture
Dublin

ITALY
ITALIE
ITALIA

Emilio De Stefanis
Chef de la Délégation
Ministero degli Affari Esteri
Rome

G. Bilotti
Capo del Servizio Lattiero-Caseario
Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste
Rome

V. De Asarta
Secrétaire, Comité national italien de la FAO
Ministero dell'Agricoltura
Rome

F. Majnoni
Ispettore Capo
Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste
Rome

Reginaldo Munafò
Suppléant
Ministero degli Affari Esteri
Rome

I. Zaffino
Chimico
Ministero della Sanità
Rome

LIBYAN ARAB REPUBLIC A. Khalil
REPUBLICUE ARABE Counsellor for FAO
LYBIENNE Libyan Embassy
REPUBLICA ARABE DE Rome
LIBIA

MALTA I. Moskovits
MALTE Permanent Representative to FAO
Embassy of Malta
Rome

NETHERLANDS Ing. Th. C. J. M. Rijssenbeek
PAYS-BAS Ministry of Agriculture and Fisheries
PAISES-BAJOS 1 v. d. Boschstraat 4
The Hague

Dr. J. G. van Ginkel
Government Dairy Station
Vreewijkstraat 12 B.
Leiden

R. Klomp
Jan van Nassanstr. 85
The Hague

G. Loggers
Ministry of Social Affairs and Public Health
Dokter Reijersstraat 10
Leidschendam

Dr. C. Meyer
Sir Winston Churchillaan 275
Rijswijk (Z. H.)

	Dr. C. Schiere Director Inspection Institute for Milk and Milk Products L. v. Meerdervoort 56 The Hague
NEW ZEALAND NOUVELLE-ZELANDE NUEVA ZELANDIA	I. Willis Inspector of Dairy Products Dept. of Agriculture St. Olaf House, Tooley St. London (U.K.)
NICARAGUA	B. Matamoros Representante Alterno Embajada de Nicaragua Via Nicolás Porpora 12 Rome (Italy)
NORWAY NORVEGE NORUEGA	Dr. A. Oterholm Norwegian Dairies Sales Association Breigt 10 Oslo 1
POLAND POLOGNE POLONIA	S, Wezyk, M.-Sc. Quality Inspection Office Ministry of Foreign Trade Stepinska 9 Warsaw Dr. K. Adamik The Federation of Dairy Cooperatives Hozastr. 66/68 Warsaw Prof. Dr. J. Budslanski Ecole Supérieure d'Agriculture Olsztyn 5 Mrs. A. Czerni, M-Sc. Quality Inspection Office Ministry of Foreign Trade Stepinska 9 Warsaw Mrs. H. Sadowska Ministry of Health Warsaw
PORTUGAL	Dr. F. Dias Gablo Medico Veterinario Chefe Repartição Tecnologia Serviços Veterinarios Luanda Angola

SPAIN
ESPAGNE
ESPAÑA

Dr. P. Ballester
Subdirección de Industrias Agrarias
Ministerio de Agricultura
Paseo Infanta Isabel I
Madrid

Dr. I. Díaz Yubero
Dirección General de Ganadería
Ministerio de Agricultura
Madrid

SWEDEN
SUEDE
SUECIA

T. L. Frennborn
Assistant Manager
Swedish Government Control Board of Dairy Products and
Eggs
KMA, Box 477
Malmö 1

SWITZERLAND
SUISSE
SUIZA

Dr. E. Ackertmann
Monbijoustrasse
36 3000 Berne

Dr. P. Borgeaud
98 Avenue de Sully
1814 La Tour-de-Peilz

G. Burkhalter, Ing. agr.
Union suisse du commerce de fromage
Monbijoustrasse 45
3000 Berne

C. A. Landoit
Directeur
3unt. Beichlenstr.
3550 Langnau i. E.

UNITED KINGDOM
Royaume-Uni
REINO UNIDO

L. G. Hanson
Chief Executive Officer
Food Standards Division
Ministry of Agriculture, Fisheries and Food
Great Westminster House
Horseferry Road
London S. W. 1

Dr. E. Green
Director Technical Division
Milk Marketing Board
Thames Ditton
Surrey

Dr. R. J. McWalter
Unigate Ltd.
34 Palace Court, Bayswater
London W.2

	E. J. Mann Director Commonwealth Agricultural Bureau C.B.D.S.T. Shinfield, Reading Berks
UNITED STATES OF AMERICA ETATS-UNIS D'AMERIQUE ESTADOS UNIDOS DE AMERICA	F. E. Fenton* Chief, Standardization Branch Dairy Division Consumer and Marketing Service U. S. Department of Agriculture Washington, D. C. 20250 E. T. McGarrahan Assistant Chief, Standards Branch Dairy Division Consumer and Marketing Service U.S. Department of Agriculture Washington, D. C. 20250 J. B. Stine Chairman, Research Committee National Cheese Institute 500 Peshtigo Court Chicago, Illinois 60690 Dr. R. W. Weik Deputy Chief, Contaminants Branch Division of Food Chemistry and Technology Food and Drug Administration Washington, D. C. 20204
YUGOSLAVIA YOUGOSLAVIE	Prof. M. Sipka Cika Ljubina 16 Beograd
<u>INTERNATIONAL ORGANIZATIONS</u>	
ASSOCIATION OF OFFICIAL ANALYTICAL CHEMISTS (AOAC)	Dr. R. W. Weik Referee, Dairy Products P. O. Box 540 Washington, D. C. (U.S.A.)
COMMONWEALTH AGRICULTURAL BUREAU	E. J. Mann Director, Commonwealth Bureau of Dairy Sciences and Technology Shinfield, Reading Berks
COMMUNAUTE ECONOMIQUE EUROPEENNE (CEE)	V. Sadini Direction générale de l'Agriculture Bruxelles (Belgium)
INTERNATIONAL DAIRY FEDERATION (IDF)	J. Casalis Président de la Commission d'Etudes de la FIL 4, rue Pérignon Paris 7ème (France)

P. Staal
Secrétaire général
Square Vergote
11 1040 Bruxelles (Belgium)

INTERNATIONAL ORGANIZATION FOR STANDARDISATION (ISO) Dr. J. G. van Ginkel
Government Dairy Station
Vreewijkstr. 12B, Leiden (Netherlands)

S. Boelsma
Government Dairy Station
Vreewijkstr. 12B, Leiden (Netherlands)

STRESA CONVENTION (PERMANENT COUNCIL) Dr. E. Ackermann
Monbijoustrasse 36
3000 Berne (Switzerland)

FAO SECRETARIAT

ANIMAL PRODUCTION AND HEALTH DIVISION Dr. A. Charpentier
Chief, Meat and Milk Group

Dr. F. Winkelmann
Meat and Milk Group

JOINT FAO/WHO FOOD STANDARDS PROGRAMME G. O. Kermode
Chief, Food Standards Branch

L. W. de Haas
Food Standards Branch

Dr. L. G. Lodomery
Food Standards Branch

NUTRITION DIVISION Dr. G. D. Kapsiotis
Chief, Food Science Branch

Mr. R. K. Malik
Chief, Food Standards, Additives and Regulations Section

* Chairman of the Committee
Président du Comité
Presidente del Comité

PROCEDURE D'ELABORATION DES NORMES POUR LE LAIT ET LES PRODUITS
LAI TIERS*

ETAPE 1:

Le Comité mixte FAO/OMS d'experts gouvernementaux sur le Code de principes concernant le lait et les produits laitiers décide d'élaborer une norme internationale, rassemble les renseignements fournis par les gouvernements au sujet de leurs normes nationales et les autres renseignements y afférents puis transmet des copies de ces renseignements à la Fédération internationale laitière qui doit mettre au point un premier projet de norme internationale.

ETAPE 2:

La FIL prépare un projet de norme en tenant compte de tous les renseignements qui lui ont été fournis par les Gouvernements des Etats Membres et des autres données disponibles. Elle envoie au Secrétariat du Comité un rapport accompagnant le projet de norme, ces documents devant être transmis aux Etats Membres de la FAO et de l'OMS pour servir de document de travail pendant la prochaine session du Comité.

ETAPE 3:

Les conclusions du Comité au sujet du projet de norme ainsi que le projet de norme tel qu'il peut avoir été amendé par le Comité, sont publiés dans le rapport de la session puis envoyés par le Secrétariat aux Etats Membres de la FAO et de l'OMS pour observations.

ETAPE 4:

Le Comité étudie le projet de norme à la lumière des observations des gouvernements et y apporte des modifications ou remanie le projet de norme, s'il le juge nécessaire.

ETAPE 5: ¹

Le projet de norme tel qu'il a été modifié est transmis aux gouvernements pour observations supplémentaires.

ETAPE 6: ¹

* Cette procédure sert également de "Procédure à suivre pour la révision des normes", avec les modifications ci-après:

Les étapes 1 et 2 sont remplacées par une décision du Comité d'envisager un amendement de fond et d'étudier cet amendement à l'étape 3,

Il est entendu que les étapes 5 et 6 peuvent être évitées conformément à la disposition stipulée en note de bas de page ^{1/} (Voir le rapport de la onzième session, paragraphes 45 et 46).

^{1/} Le Comité est habilité à autoriser l'omission des étapes 5 et 6 de la procédure s'il estime, à l'unanimité, que la norme peut être achevée sans le moindre risque de controverses et qu'elle lui est déjà apparue acceptable d'une manière générale.

Le Comité réexamine le projet de norme en tenant compte des observations des gouvernements et adopte la version définitive en tant que norme recommandée.

ETAPE 7:

Le Secrétariat soumet la norme recommandée aux gouvernements pour acceptation,

ETAPE 8:

La norme recommandée est publiée en tant que norme dans le Code de principes concernant le lait et les produits laitiers quand le Comité décide que le nombre d'acceptations reçues est suffisant pour justifier cette publication.

ETAPE 9:

La norme recommandée est publiée en tant que norme dans le Codex Alimentarius lorsque la Commission du Codex Alimentarius décide que le nombre d'acceptations reçues est suffisant pour justifier cette publication.

NOUVELLE VERSION AMENDEE DES NORMES No A-1 A A-5 ET A-7 ET DES PROJETS DE NORMES No A-9 ET A-10 A L'ETAPE 5 DE LA PROCEDURE DU COMITE

NOTE IMPORTANTE

Les nouvelles versions amendées des normes No A-1 à A-5 et A-7 ne contiennent que les amendements agréés par le Comité à sa treizième session et concernant les additifs alimentaires et l'étiquetage, à ceci près que les termes "graisse de beurre" et "graisse de beurre anhydre, ont été supprimés dans la norme No A-2 et que les chiffres limitant la teneur minimum en matière grasse laitière et la teneur minimum en solides laitiers ont été changés dans la norme No A-3 et sont à présent les suivants: 7,8 pour cent m/m et 25,9 pour cent m/m respectivement. Ces deux modifications ont été acceptées par le Comité à la suite des discussions qui ont eu lieu pendant la treizième session et les sessions précédentes du Comité.

Dans le cas des amendements consistant en une suppression de paragraphes entiers ou de parties de paragraphes des textes figurant dans le document MDS 70/5, novembre 1969, les mots que l'on se propose de supprimer sont placés entre crochets. Les phrases ajoutées ou les modifications rédactionnelles apportées dans les textes figurant dans le document MDS 70/5 sont soulignées et marquées dans la marge.

En plus de donner leur avis spécifiquement sur les paragraphes consacrés aux additifs alimentaires et à l'étiquetage, les gouvernements étaient également invités à transmettre leurs observations au sujet des changements proposés pour les normes A-1 et A-5 et A-7 au paragraphes 24 et 58 du présent rapport.

NORME POUR LE BEURRE ET LE BEURRE DE LACTOSERUM

1. DEFINITIONS

- 1.1 Le beurre est un produit gras dérive exclusivement du lait.
- 1.2 Le beurre de lactosérum est un produit gras dérive du sérum et ne contenant aucune matière grasse autre que celle provenant du lait.

2. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

- 2.1 Teneur minimum en matière grasse laitière: 80 pour cent m/m
- 2.2 Teneur maximum en solides non gras laitiers: 2 pour cent m/m
- 2.3 Teneur maximum en eau: 16 pour cent m/m. Si, aux termes de la législation nationale, la teneur en eau peut dépasser 16 pour cent, elle ne doit alors pas dépasser 18 pour cent m/m et elle doit être déclarée sur l'étiquette conformément aux dispositions de la section 4.1.3.

2.4 Adjonctions

- 2.4.1 Chlorure de sodium
- 2.4.2 Cultures de bactéries lactiques inoffensives

3. ADDITIFS ALIMENTAIRES

3.1 Colorants

3.1.1 Rocou ¹

3.1.2 Carotène

3.1.3 Curcumine ¹

Dose maximum d'emploi

sans limite

sans limite

sans limite

3.2 Sels neutralisants

Usage

Dose maximum d'emploi

3.2.1 Orthophosphate de sodium Ces sels sont ajoutés uniquement pour ajuster

3.2.2 Carbonate de sodium le pH de la crème destinée à la fabrication

3.2.3 Bicarbonate de sodium du beurre et pour être utilisés directement dans

3.2.4 Hydroxyde de sodium le beurre salé

3.2.5 Hydroxyde de calcium

0,2 pour cent m/m seuls ou en combinaison, exprimés en substances anhydres

¹ Confirmé à titre provisoire par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA).

4. ETIQUETAGE

En plus des sections 1, 2, 4 et 6 de la Nonne générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (document No CAC/RS 1-1969), les dispositions spécifiques suivantes sont applicables à ces produits:

4.1 Nom du produit

4.1.1 Tous les produits désignés par le nom "beurre" ou "beurre de lactosérum" doivent être conformes à la présente norme et les produits qui n'y sont pas conformes ne peuvent pas être désignés par ces noms.

4.1.2 Lorsque pour la fabrication du produit on utilise un lait ou tout constituant d'un lait autre que du lait de vache, un ou plusieurs mots désignant l'animal ou les animaux desquels provient le lait doivent être placés immédiatement avant ou après la dénomination du produit.

4.1.3 Le beurre ou le beurre de lactosérum destiné à l'exportation et ayant une teneur maximum en eau de plus de 16 pour cent m/m mais inférieure à 18 pour cent m/m doit porter la mention suivante sur l'étiquette: "ne contient pas plus de 18 pour cent d'eau".

4.1.4 Le. beurre de lactosérum destiné à l'exportation doit être désigné par le nom "beurre de lactosérum".

4.1.5 L'étiquette du beurre pourra porter une mention déclarant si le produit est salé ou s'il ne l'est pas, conformément aux dispositions de la législation nationale

4.2 Contenu net

4.2.1 Le contenu net doit être déclaré en poids soit d'après les unités du système métrique ("Système international") soit d'après les unités du système avoirdupois, soit d'après ces deux systèmes, selon les usages du pays dans lequel le produit sera vendu.

4.3 Nom et adresse

4.3.1 Le nom et l'adresse du fabricant, de l'emballeur, du distributeur, de l'importateur, de l'exportateur ou du vendeur du produit doivent être déclarés*

4.4 Pays d'origine (fabrication)

4.4.1 Le pays dans lequel le produit a été fabriqué doit être déclaré, sauf dans le cas des produits vendus dans ce même pays,

4.4.2 Quand un produit subit dans un deuxième pays une transformation qui en modifie la nature, le pays où cette transformation est effectuée sera considéré comme le pays d'origine aux fins de l'étiquetage.

5. METHODES D'ECHANTILLONNAGE ET D'ANALYSE

5.1 Echantillonnages conformément aux dispositions de la norme FAO/OMS No B-1 "Méthodes normalisées de prélèvement d'échantillons de lait et de produits laitiers", par. 2 et 6.

5.2 Détermination de l'acidité: conformément aux dispositions de la norme FAO/OMS No B-4, "Détermination de l'indice d'acide de la matière grasse du beurre."

5.3 Détermination de l'indice de réfraction: conformément aux dispositions de la norme FAO/OMS No B-5 "Détermination de l'indice de réfraction de la matière grasse du beurre".

5.4 Détermination de la teneur en sel: conformément aux dispositions de la norme FAO/OMS No B-8, "Détermination de la teneur en sel (chlorure de sodium) du beurre".

5.5 Détermination des teneurs en eau, en solides non gras et en matière grasse: conformément aux dispositions de la norme FAO/OMS No B-9: "Détermination des teneurs en eau, en solides non gras et en matière grasse du beurre sur une prise d'essai unique". (Méthode à mettre au point.)

NORME POUR

i) LA GRAISSE BUTYRIQUE

ET

ii) LA GRAISSE BUTYRIQUE ANHYDRE ET LA MATIERE GRASSE DU LAIT ANHYDRE

1. DEFINITION

1.1 La graisse butyrique, la graisse butyrique anhydre et la matière grasse du lait anhydre sont des produits obtenus exclusivement à partir du beurre ou de la crème, après élimination pratiquement totale de l'eau et des solides non gras qu'ils contiennent.

2. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

2.1 Graisse butyrique

2.1.1 Teneur minimum en matière grasse laitière: 99,3 pour cent m/m

2.1.2 Teneur maximum en eau: 0,5 pour cent m/m

2.2 Graisse butyrique anhydre et matière grasse du lait anhydre

2.2.1 Teneur minimum en matière grasse laitière: 99,6 pour cent m/m

2.2.2 Teneur maximum en eau: moins de 0,2 pour cent m/m

3. ADDITIFS ALIMENTAIRES

3.1 Antioxygène

Dose maximum d'emploi

3.1.1 Toute combinaison de gallates de propyle, d'octyle et de dodecyle avec du butylhydroxyanisole (BHA) ou du butylhydroxytoluène (BUT) ou ces deux substances dans les produits qui ne sont pas destinés à être consommés directement ou à être utilisés pour recombinaison du lait ou des produits laitiers

200 mg/kg mais les gallates, ne doivent pas dépasser la proportion de 100 mg/kg

4. ETIQUETAGE

En plus des sections 1, 2, 4 et 6 de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (document No CAC/RS 1 -1969), les dispositions spécifiques suivantes sont applicables à ces produits:

4.1 Nom du produit

4.1.1 Tous les produits désignés par le nom "Graisse butyrique" doivent être conformes à la présente norme et les produits qui n'y sont pas conformes ne peuvent pas être désignés par ce nom.

4.1.2 Seuls les produits décrits à l'alinéa 1.1 et conformes aux spécifications de l'alinéa 2.2 peuvent être désignés par les noms "Graisse butyrique anhydre" ou "Matière grasse du lait anhydre".

4.1.3 Lorsque pour la fabrication du produit on utilise un lait ou tout constituant d'un lait autre que du lait de vache, un ou plusieurs mots désignant l'animal ou les animaux desquels provient le lait doivent être placés immédiatement avant ou après la dénomination du produit.

4.2 Liste des ingrédients

4.2.1 L'étiquette doit déclarer la présence d'antioxygène, et le nom de catégorie "Antioxygène" peut être utilisé.

4.3 Contenu net

4.3.1 Le contenu net doit être déclaré en poids soit d'après les unités du système métrique ("Système international"), soit d'après les unités du système avoirdupois, soit d'après ces deux systèmes, selon les usages du pays dans lequel le produit sera vendu.

4.4 Nom et adresse

4.4.1 Le nom et l'adresse du fabricant, de l'emballleur, du distributeur, de l'importateur, de l'exportateur ou du vendeur du produit doivent être déclarés.

4.5 Pays d'origine (fabrication)

4.5.1 Le pays dans lequel le produit a été fabriqué doit être déclaré, sauf dans le cas des produits vendus dans ce même pays.

5. METHODES D'ECHANTILLONNAGE ET D'ANALYSE

5.1 Echantillonnage: conformément aux dispositions de la norme FAO/OMS No B.1 "Méthodes normalisées de prélèvement d'échantillons de lait et de produits laitiers", paragraphe 2.

5.2 Détermination de l'indice d'acide: conformément aux dispositions de la norme FAO/OMS No B.4 "Détermination de l'indice d'acide de la matière grasse du beurre".

5.3 Détermination de l'indice de réfraction: conformément aux dispositions de la norme FAO/OMS No B.5 "Détermination de l'indice de réfraction de la matière grasse du beurre".

NORME POUR LE LAIT CONCENTRE

ET

LE LAIT ECREME CONCENTRE

1. DEFINITIONS

1.1 Le lait concentré est un produit liquide obtenu uniquement à partir de lait, après élimination partielle de l'eau.

1.2 Le lait écrémé concentré est un produit liquide obtenu uniquement à partir de lait écrémé, après élimination partielle de l'eau.

2. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

2.1 Lait concentré

2.1.1 Teneur minimum en matière grasse laitière: 7,8 [7,5] pour cent m/m

2.1.2 Teneur minimum en extraits secs laitiers: 25,9 [25,0] pour cent m/m

2.2 Lait écrémé concentré

2.2.1 Teneur minimum en extraits secs laitiers: 20,0 pour cent m/m

3. ADDITIFS ALIMENTAIRES

3.1 Stabilisants

Dose maximum d'emploi

3.1.1 Sels de sodium et de calcium des acides:

chlorhydrique

citrique

carbonique

orthophosphorique

polyphosphorique (comme phosphate

linéaire avec un degré de polymérisation

pouvant atteindre 6 unités)

0,2 pour cent m/m seuls ou en
combinaison, exprimés en
substances anhydres

4. ETIQUETAGE

En plus des sections 1, 2, 4 et 6 de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (document No CAC/RS 1-1969) , les dispositions spécifiques suivantes sont applicables à ces produits:

4.1 Nom du produit

4.1.1 Tous les produits désignés par les termes a) "Lait concentré" ou par les termes équivalents suivants: "Lait entier concentré", "Lait non écrémé concentré", "Lait entier non sucré concentré" et "Lait non écrémé, non sucré concentré", et b) "Lait écrémé concentré" ou le terme équivalent "Lait écrémé non sucré concentré", doivent être conformes à la présente norme et les produits qui n'y sont pas conformes ne peuvent pas être désignés par ces termes.

4.1.2 Lorsque pour la fabrication du produit on utilise un lait ou tout constituant d'un lait autre que du lait de vache, un ou plusieurs mots désignant l'animal ou les animaux desquels provient le lait doivent être placés immédiatement avant ou après la dénomination du produit.

4.2 Contenu net

4.2.1 Le contenu net doit être déclaré en poids ou en volume soit d'après les unités du système métrique ("Système international"), soit d'après les unités du système avoirdupois, soit d'après ces deux systèmes, selon les us, ages du pays dans lequel le produit sera vendu.

4.3 Nom et adresse

4.3.1 Le nom et l'adresse du fabricant, de l'emballeur, du distributeur, de l'importateur, de l'exportateur ou du vendeur du produit doivent être déclarés,

4.4 Pays d'origine (fabrication)

4.4.1 Le pays dans lequel le produit a été fabriqué doit être déclaré, sauf dans le cas des produits vendus dans ce même pays.

5. METHODES D'ECHANTILLONNAGE ET D'ANALYSE

5.1 Echantillonnage: conformément aux dispositions de la norme FAO/OMS No B.1 "Méthodes normalisées de prélèvement d'échantillons de lait et de produits laitiers", paragraphes 2 et 4.

5.2 Détermination de la teneur en matière grasse: conformément aux dispositions de la norme FAO/OMS No B.7 "Détermination de la teneur en matière grasse des laits concentrés et des laits concentrés sucrés".

NORME POUR LE LAIT CONCENTRE SUCRE
ET
LE LAIT ECREME CONCENTRE SUCRE

1. DEFINITIONS

1.1 Le lait concentré sucré est un produit obtenu exclusivement à partir de lait, après élimination partielle de l'eau, et auquel des sucres sont ajoutés.

1.2 Le lait écrémé concentré sucré est un produit obtenu exclusivement à partir de lait écrémé, après élimination partielle de l'eau et auquel des sucres sont ajoutés.

2. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

2.1 Lait concentré sucré

2.1.1 Teneur minimum en matière grasse laitière: 8,0 pour cent m/m

2.1.2 Teneur minimum en extraits secs laitiers: 28,0 pour cent m/m

2.2 Lait écrémé concentré sucré

2.2.1 Teneur minimum en extraits secs laitiers: 24,0 pour cent m/m

3. ADDITIFS ALIMENTAIRES

3.1 Stabilisants

Dose maximum d'emploi

3.1.1 Sels de sodium et de calcium des acides:

chlorhydrique

citrique

carbonique

orthophosphorique

polyphosphorique (comme phosphate linéaire

avec un degré de polymérisation pouvant

atteindre 6 unités)

0,2 pour cent m/m seuls ou en
combinaison, exprimés en
substances anhydres

4. ETIQUETAGE

En plus des sections 1, 2, 4 et 6 de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (document No CAC/RS 1-1969), les dispositions spécifiques suivantes applicables à ces produits:

4.1 Nom du produit

4.1.1 Tous les produits désignés par les termes a) "Lait concentre sucre**" ou par les termes équivalents suivants "Lait entier concentré sucré" et "Lait non écrémé concentré sucré", et b) "Lait écrémé concentré sucré" ou par le terme équivalent suivant "Lait écrémé mécaniquement concentré sucré" doivent être conformes à la présente norme et les produits qui n'y sont pas conformes ne peuvent pas être désignés par ces termes.

4.1.2 Lorsque pour la fabrication du produit on utilise un lait ou tout constituant d'un lait autre que du lait de vache, un ou plusieurs mots désignant l'animal ou les animaux desquels provient le lait doivent être placés immédiatement avant ou après la dénomination du produit.

4.1.3 Lorsque l'on utilise d'autres sucres que le saccharose soit seuls soit en association avec du saccharose, le nom et le pourcentage en poids de chacun des sucres, y compris le saccharose, doivent être déclarés sur l'étiquette.

4.2 Contenu net

4.2.1 Le contenu net doit être déclaré soit d'après les unités du système métrique ("Système international"), soit d'après les unités du système avoirdupois, soit d'après ces deux systèmes, selon les usages du pays dans lequel le produit sera vendu.

4.3 Nom et adresse

4.3.1 Le nom et l'adresse du fabricant, de l'emballeur, du distributeur, de l'importateur, de l'exportateur ou du vendeur du produit doivent être déclarés.

4.4 Pays d'origine (fabrication)

4.4.1 Le pays dans lequel le produit a été fabriqué doit être déclaré, sauf dans le cas des produits vendus dans ce même pays.

5. METHODES D'ECHANTILLONNAGE ET D'ANALYSE

5.1 Echantillonnage: conformément aux dispositions de la norme FAO/OMS No B.1 "Méthodes normalisées pour le prélèvement d'échantillons de lait et de produits laitiers", paragraphes 2 et 4.

5.2 Détermination de la teneur en matière grasse: conformément aux dispositions de la norme FAO/OMS No B.7 "Détermination de la teneur en matière grasse des laits concentrés et des laits concentrés sucrés".

(5.3 Détermination de la teneur en saccharose: conformément aux dispositions de la norme FAO/OMS No B.14 "Détermination polarimétrique de la teneur en saccharose du lait concentré sucré" (méthode en cours de mise au point)).

NORME POUR LE LAIT ENTIER EN POUDRE.
LE LAIT PARTIELLEMENT ECREME EN POUDRE
ET
LE LAIT ECREME EN POUDRE

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme vise uniquement les produits laitiers secs tels qu'ils ont été* définis, dont la teneur en matière grasse n'excède pas 40 pour cent m/m en poids.

2. DEFINITIONS

Le lait en poudre est un produit obtenu par élimination de l'eau uniquement du lait, du lait partiellement écrémé ou du lait écrémé.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

3.1 Lait entier en poudre

3.1.1 Teneur minimum en matière grasse laitière: 26 pour cent m/m

3.1.2 Teneur maximum en matière grasse laitière: moins de 40 pour cent m/m

3.1.3 Teneur maximum en eau: 5 pour cent m/m

3.2 Lait partiellement écrémé en poudre

3.2.1 Teneur minimum en matière grasse laitière: plus de 1,5 pour cent m/m

3.2.2 Teneur maximum en matière grasse laitière: moins de 26 pour cent m/m

3.2.3 Teneur maximum en eau: 5 pour cent m/m

3.3 Lait écrémé en poudre

3.3.1 Teneur maximum en matière grasse laitières 1,5 pour cent m/m

3.3.2 Teneur maximum en eau: 5 pour cent m/m

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

4.1 Stabilisants

Dose maximum d'emploi

4.1.1 Sels de sodium et de calcium des acides:
chlorhydrique
Citrique
Carbonique
orthophosphorique
polyphosphorique (comme phosphate
linéaire avec un degré de polymérisation
pouvant atteindre 6 unités)

0,5 pour cent m/m seuls ou en
combinaison exprimés en
substances anhydres

5. ETIQUETAGE

En plus des sections 1, 2, 4 et 6 de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (document No CAC/RS 1- 1969), les dispositions spécifiques suivantes sont applicables à ces produits:

5.1 Nom du produit

5.1.1 Tous les produits désignés par les termes a) "Lait entier en poudre" ou par les termes équivalents suivants: "Lait non écrémé en poudre", "Poudre de lait non écrémé", "Lait entier sec", "Lait en poudre" et "Lait sec", b) "Lait partiellement écrémé en poudre" ou le terme équivalent "Lait partiellement écrémé sec", et c) "lait écrémé en poudre" ou les termes équivalents: "Lait non gras en poudre", et "Lait écrémé sec" doivent être conformes à la présente norme et les produits qui n'y sont pas conformes ne peuvent pas être désignés par ces noms.

5.1.2 Lorsque pour la fabrication du produit on utilise un lait ou tout constituant d'un lait autre que du lait de vache, un ou plusieurs mots désignant l'animal ou les animaux des quels provient le lait doivent être placés immédiatement avant ou après la désignation du produit.

5.1.3 Le pourcentage en poids de matière grasse laitière du lait partiellement écrémé en poudre doit être déclaré sur l'étiquette.

5.1.4 Quand elle est déclarée, la teneur en matière grasse du lait entier en poudre doit être exprimée en pourcentage du poids de produit fini.

5.2 Contenu net

5.2.1 Le contenu net doit être déclaré en poids soit d'après les unités du système métrique ("Système international"), soit d'après les unités du système avoirdupois, soit d'après ces deux systèmes, selon les usages du pays dans lequel le produit sera vendu.

5.3 Nom et adresse

5.3.1 Le nom et l'adresse du fabricant, de l'emballeur, du distributeur, de l'importateur, de l'exportateur ou du vendeur du produit doivent être déclarés.

5.4 Pays d'origine (fabrication)

5.4.1 Le pays dans lequel le produit a été fabriqué doit être déclaré, sauf dans le cas des produits vendus dans ce même pays.

6. METHODES D'ECHANTILLONNAGE ET D'ANALYSE

6.1 Echantillonnage: conformément aux dispositions de la Norme FAO/OMS No B. "Méthodes normalisées pour le prélèvement d'échantillons de lait et de produits laitiers", paragraphes 2 et 5.

6.2 Détermination de la teneur en matière grasse; conformément aux dispositions de la Norme FAO/OMS No B.2 "Détermination de la teneur en matière grasse des laits en poudre".

NORME GENERALE
POUR
LES FROMAGES DE LACTOSERUM

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme ne vise pas les fromages de lactosérum préparés à partir de lait de brebis,

2. DEFINITIONS

2.1 Les fromages de lactosérum sont les produits obtenus par concentration du sérum et mise en forme du sérum concentré, avec ou sans adjonction de lait et de matière grasse laitière.

2.2 L'extrait sec des fromages de lactosérum comprend l'eau de cristallisation du lactose.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

3.1 Fromage de lactosérum gras

3.1.1 Teneur minimum en matière grasse laitière: 33 pour cent m/m calculés sur l'extrait sec

3.2 Fromage de lactosérum

3.2.1 Teneur minimum en matière grasse laitière: 10 pour cent m/m calculés sur l'extrait sec

3.3 Fromage de lactosérum écrémé

3.3.1 Teneur maximum en matière grasse laitière: moins de 10 pour cent m/m calculés sur l'extrait sec

4. ETIQUETAGE

En plus des sections 1, 2, 4 et 6 de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (document No CAC/RS 1-1969), les dispositions spécifiques suivantes sont applicables à ces produits:

4.1 Nom du produit

4.1.1 Tous les produits désignés par les termes "Fromage de lactosérum gras", "Fromage de lactosérum" ou "Fromage de lactosérum écrémé" doivent être conformes à la présente norme et les produits qui n'y sont pas conformes ne peuvent pas être désignés par ces termes.

4.1.2 Lorsque pour la fabrication du produit on utilise un lait et/ou un sérum ou tout constituant d'un lait ou d'un sérum autre que du lait ou du sérum de vache, un ou plusieurs mots désignant l'animal ou les animaux desquels provient le lait ou le sérum doivent être placés immédiatement avant ou après la désignation du produit,

4.1.3 La teneur minimum en matière grasse de l'extrait sec doit être déclarée sur l'étiquette.

4.2 Contenu net

4.2.1 Le contenu net doit être déclaré en poids soit d'après les unités du système métrique ("Système international"), soit d'après les unités du système avoirdupois, soit d'après ces deux systèmes, selon les usages du pays dans lequel le produit sera vendu.

4.3 Nom et adresse

4.3.1 Le nom et l'adresse du fabricant, de l'emballeur, du distributeur, de l'importateur, de l'exportateur ou du vendeur du produit doivent être déclarés.

4.4 Pays d'origine (fabrication)

4.4.1 Le pays dans lequel le produit a été fabriqué doit être déclaré, sauf dans le cas des produits vendus dans ce même pays.

[4.5 Documents commerciaux

4.5.1 Les documents commerciaux relatifs aux fromages de lactosérum exportés doivent contenir les renseignements indiqués aux alinéas 4.3.1 et 4.4.1]

5. METHODES D'ECHANTILLONNAGE ET D'ANALYSE

5.1 Echantillonnage: conformément aux dispositions de la Norme FAO/OMS No B.1 "Méthodes normalisées pour le prélèvement d'échantillons de lait et de produits laitiers",

(5.2 Détermination de la teneur en matière grasse: conformément aux dispositions de la norme FAO/OMS No B.10 "Détermination de la teneur en matière grasse des fromages de lactosérum" (méthode en cours de mise au point)).

5.3 Détermination de la teneur en extrait sec: conformément aux dispositions de la Norme FAO/OMS No B.11 "Détermination de la teneur en extrait sec du fromage de lactosérum"

PROJET DE NORME POUR LA CREME

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme ne vise pas [la crème stérilisée, la crème reconstituée, la crème recombinaison, la crème fouettée et à fouetter].

2. DEFINITION

La crème est le produit laitier liquide riche en matière grasse séparé du lait, qui prend la forme d'une émulsion du type grasse-dans-eau.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

3.1 Crème

3.1.1 Teneur minimum en matière grasse laitière: 18 pour cent m/m

3.2 Demi-crème

3.2.1 Teneur minimum en matière grasse laitière: 10 pour cent m/m

3.2.2 Teneur maximum en matière grasse laitière: moins de 18 pour cent m/m

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

5. ETIQUETAGE

En plus des sections 1, 2, 4 et 6 de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (document No CAC/RS 1-1969), les dispositions spécifiques suivantes sont applicables à ces produits:

5.1 Nom du produit

5.1.1 Tous les produits désignés par les noms a) "Crème" et b) "Demi-crème" ou crème qualifiée par un autre terme approprié remplaçant "Demi" doivent être conformes à la présente norme et les produits qui n'y sont pas conformes ne peuvent pas être désignés par ces noms.

5.1.2 Lorsque pour la fabrication, du produit on utilise un lait ou tout constituant d'un lait autre que du lait de vache, un ou plusieurs mots désignant l'animal ou les animaux desquels provient le lait doivent être placés immédiatement avant ou après la désignation du produit.

5.1.3 Le pourcentage en poids de matière grasse laitière doit être déclaré sur l'étiquette.

5.2 Contenu net

5.2.1 Le contenu net doit être déclaré en volume soit d'après les unités du système métrique ("Système international"), soit d'après les unités du système avoirdupois, soit d'après ces deux systèmes, selon les usages du pays dans lequel le produit sera vendu.

5.3 Nom et adresse

5.3.1 Le nom et l'adresse du fabricant, de l'emballeur, du distributeur, de l'importateur, de l'exportateur ou du vendeur du produit doivent être déclarés.

5.4 Pays d'origine (fabrication)

5.4.1 Le pays dans lequel le produit a été fabriqué doit être déclaré, sauf dans le cas des produits vendus dans ce même pays.

6. METHODES D'ECHANTILLONNAGE ET D'ANALYSE

6.1 Echantillonnage: conformément aux dispositions de la Norme FAO/OMS No B.1 "Méthodes normalisées pour le prélèvement d'échantillons de lait et de produits laitiers", paragraphe 3.

PROJET DE NORME POUR LA CREME EN POUDRE,
LA DEMI-CREME EN POUDRE ET LE LAIT EN POUDRE RICHE EN MATIERE
GRASSE

1. DEFINITION

1.1 La crème en poudre, la demi-crème en poudre et le lait en poudre riche en matière grasse sont les produits laitiers obtenus par l'élimination de l'eau uniquement de la crème, ou du lait riche en matière grasse et ne contenant respectivement pas moins de 65 pour cent, 50 pour cent ou 40 pour cent de matière grasse laitière dans le produit..

2. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

2.1 Crème en poudre

2.1.1 Teneur minimum en matière grasse laitière: 65 pour cent m/m

2.1.2 Teneur maximum en eau: 5 pour cent m/m

2.2 Demi-crème en poudre

2.2.1 Teneur minimum en matière grasse laitière: 50 pour cent m/m

2.2.2 Teneur maximum en matière grasse laitière: moins de 65 pour cent m/m

2.2.3 Teneur maximum en eau: 5 pour cent m/m

2.3 Lait en poudre riche en matière grasse

2.3.1 Teneur minimum en matière grasse laitière: 40 pour cent m/m

2.3.2 Teneur maximum en matière grasse: moins de 50 pour cent m/m

2.3.3 Teneur maximum en eau: 5 pour cent m/m

3. ADDITIFS ALIMENTAIRES

3.1 Stabilisants

Dose maximum d'emploi

3.1.1 Sels de sodium et de calcium des acides:

chlorhydrique

citrique

carbonique

orthophosphorique

polyphosphorique (comme phosphate linéaire

avec un degré de polymérisation pouvant

atteindre 6 unités)

0,5 pour cent m/m seuls ou en
combinaison exprimés en
substances anhydres

4. ETIQUETAGE

En plus des sections 1, 2, A et 6 de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (document No CAC/RS 1-1969), les dispositions spécifiques suivantes sont applicables à ces produits:

4.1. Nom du produit

4.1.1 Tous les produits désignés par les noms (a) "Crème en poudre", (b) "Demi-crème en poudre" ou crème en poudre qualifiée par un autre terme approprié remplaçant le mot "Demi" et(c) "Lait en poudre riche en matière grasse" doivent être conformes à la présente norme et les produits qui n'y sont pas conformes ne peuvent pas être désignés par ces noms.

4.1.2 Lorsque pour la fabrication du produit on utilise un lait ou tout constituant d'un lait autre que du lait de vache, un ou plusieurs mots désignant l'animal ou les animaux desquels provient le lait doivent être placés immédiatement avant ou après la désignation du produit.

4.1.3 Le pourcentage en poids de matière grasse laitière doit être déclaré sur l'étiquette,

4.2 Contenu net

4.2.1 Le contenu net doit être déclaré en poids soit d'après les unités du système métrique ("Système international"), soit d'après les unités du système avoirdupois, soit d'après ces deux systèmes, selon les usages du pays dans lequel le produit sera vendu,

4.3 Nom et adresse

4.3.1 Le nom et l'adresse du fabricant, de l'emballeur, du distributeur, de l'importateur, de l'exportateur ou du vendeur du produit doivent être déclarés.

4.4 Pays d'origine (fabrication)

4.4.1 Le pays dans lequel le produit a été fabriqué doit être déclaré, sauf dans le cas des produits vendus dans ce même pays.

5. METHODES D'ECHANTILLONNAGE ET D'ANALYSE

5.1 Echantillonnage: conformément aux dispositions de la norme FAO/OMS No B.1 "Méthodes normalisées pour le prélèvement d'échantillons de lait et de produits laitiers", paragraphes 2 et 5.

NORMES GENERALES RECOMMANDEES POUR LES PRODUITS A BASE DE
FROMAGE FONDU

SOUMISES AUX GOUVERNEMENTS POUR ACCEPTATION A L'ETAPE 7 DE LA
PROCEDURE DU COMITE

- A. NORME GENERALE No A-8(a) POUR LE "FROMAGE FONDU,, OU LE "FROMAGE FONDU"
- B. NORME GENERALE No A-8(b) POUR LE "FROMAGE FONDU" ET LE "FROMAGE FONDU POUR TARTINF"
- C. NORME GENERALE No A-8(c) POUR LES PREPARATIONS A BASE DE FROMAGE FONDU ("PROCESS(ED) CHEESE FOOD" ET "PROCESS(ED) CHEESE SPREAD")

à l'étape 7

NORME GENERALE RECOMMANDEE POUR

LE FROMAGE _____ *FONDU OU _____ LE FROMAGE FONDU*

"Process(ed) _____ *Cheese ou _____ *Process(ed) Cheese

* Le nom de la ou des variétés de fromages utilisées sera inscrit dans l'espace blanc prévu à cet effet.

1. DEFINITION

1.1 Le "fromage *fondu" ou le "fromage fondu*" sont obtenus par broyage, mélange, fonte et émulsification, sous l'action de la chaleur et d'agents émulsifiants, d'une ou plusieurs variétés de fromage, avec ou sans adjonction de denrée alimentaires conformément aux dispositions du paragraphe 2.

1.2 Par "sucres" on entend tout hydrate de carbone édulcorant.

2. INGREDIENTS FACULTATIFS

2.1 On pourra ajouter de la crème, du beurre et de la graisse butyrique en quantités suffi santes pour que la teneur en matière grasse du produit satisfasse aux prescriptions niminales correspondantes.

2.2 Sel (chlorure de sodium)

2.3 Vinaigre dans les proportions limites indiquées à l'alinéa 3.1.1

2.4 Epices et autres condiments végétaux en quantités suffisantes pour caractériser le produit.

2.5 Afin d'aromatiser le produit, des denrées alimentaires autres que des sucres, bien cuites ou ayant subi une autre préparation appropriée peuvent être ajoutées en quantités suffisantes pour caractériser le produit, à condition que ces adjonctions, calculées sur l'extrait sec, ne dépassent pas un sixième du poids de l'extrait sec total du produit fini.

3. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les dispositions ci-après, relatives aux additifs alimentaires, ont été confirmées par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires sauf indication contraire:

3.1 Additifs alimentaires nécessaires

3.1.1 Emulsifiants (1)

	<u>Dose maximum d'emploi</u>
3.1.1.1 Sels de sodium, de sodium-aluminium, de potassium et de calcium des acides mono-, di- et polyphosphorique	4 pour cent m/m, seuls ou en combinaison, calculés en substances anhydres, mais la proportion de mono-, di- et polyphosphates ne doit pas dépasser 3 pour cent m/m
3.1.1.2 Sels de sodium, de potassium et de calcium de l'acide citrique	
3.1.1.3 Acide citrique et/ou acide phosphorique avec du bicarbonate de sodium et/ou du carbonate de calcium	

3.2 <u>Additifs alimentaires facultatifs</u>	
3.2.1 Colorants	<u>Dose maximum d'emploi</u>
Rocou (2)	sans limite
Beta-carotène	sans limite
Chlorophylle	sans limite
Riboflavine	sans limite
Oléorésine de paprika (2)	sans limite
Curcumine (2)	sans limite
3.2.2 Acidifiants	<u>Dose maximum d'emploi</u>
Acide citrique	
Acide phosphorique (3)	dans les proportions limites
Acide acétique	spécifiées à l'alinéa 3.1.1
Acide lactique	
3.2.3 Agents de conservation	<u>Dose maximum d'emploi</u>
3.2.3.1 Soit l'acide sorbique et ses sels de sodium et de potassium, (3) soit l'acide propionique et ses sels de sodium et de calcium (3)	2 000 mg/kg
3.2.3.2 Nisine	3 000 mg/kg
	100 mg/kg
3.2.4 Autres additifs	<u>Dose maximum d'emploi</u>
3.2.4.1 Chlorure de calcium Bicarbonate de sodium et/ou carbonate de calcium	dans les proportions limites
	spécifiées à l'alinéa 3.1.1

(1) Non (encore) confirmé par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA).

(2) Confirmé à titre provisoire par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA).

(3) Non (encore) confirmé par le CCFA.

4. TRAITEMENT THERMIQUE

Au cours de leur fabrication, les produits conformes à la définition de la présente norme doivent être portés à une température de 70°C pendant 30 secondes; on pourra adopter toute autre combinaison équivalente ou supérieure de durée et de température.

5. COMPOSITION ET DENOMINATION

Le fromage fondu dont la dénomination comporte le nom d'une ou plusieurs variétés de fromage:

5.1 doit contenir uniquement les variétés mentionnées dans la dénomination, exception faite du Gruyère et de l'Emmental qui sont interchangeables;

5.2 la teneur en matière grasse et en extrait sec du "fromage fondu" ou du "fromage fondu " doit:

a) être conforme à la législation nationale du pays consommateur applicable au "fromage fondu" ou au "fromage fondu.", lorsqu'une telle législation existe;

b) en l'absence d'une telle législation nationale, la teneur minimum en matière grasse de l'extrait sec ne doit pas être inférieure à celle qui est prescrite dans la norme internationale individuelle pour la variété de fromage considérée et, dans le cas où plusieurs variétés ont été utilisées, elle ne doit pas être inférieure à la moyenne arithmétique des teneurs en matière grasse de l'extrait sec prévues dans les normes pertinentes. Les teneurs minimums en solides doivent être celles qui sont spécifiées

dans le tableau ci-après, à l'exception du Gruyère, de l'Emmental ou de l'Appenzeller fondus dont la teneur en solides doit être au minimum de 50 pour cent; en outre, dans le cas de l'Edam et du Gouda, les teneurs en solides doivent être au minimum de 51 et 53 pour cent respectivement.

<u>Matière grasse laitière dans l'extrait sec</u> <u>(pourcentage)</u>	<u>Extrait sec (pourcentage)</u>
65	53
60	52
55	51
50	50
45	48
40	46
35	44
30	42
25	40
20	38
15	37
10	36
moins de 10	34

6. ETIQUETAGE

Les dispositions suivantes concernant l'étiquetage des produits visés par la présente norme doivent être confirmées par le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires:

En plus des sections 1, 2, 4 et 6 de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (document No CAC/RS 1-1969), les dispositions spécifiques suivantes sont applicables à ces produits:

6.1 Nom du produit

6.1.1 Un produit fabriqué à partir d'une seule variété de fromage et dont la dénomination comporte le nom de cette variété doit prendre l'appellation "fromage fondu" ou "fromage fondu", et l'on inscrira dans l'espace blanc prévu à cet effet le nom de la variété utilisée.

6.1.2 Un produit fabriqué à partir de deux variétés ou plus de fromage doit prendre l'appellation "fromage et fondu" ou "fromage fondu et", les noms des variétés étant placés en ordre décroissant selon leurs proportions,

6.1.3 Dans le cas des fromages fondus précités contenant des épices ou des denrées alimentaires naturelles, conformément aux dispositions de l'alinéa 2.5, le produit considéré doit porter celle des appellations ci-dessus qui lui est applicable, suivie de la mention "contenant" et l'on inscrira dans l'espace blanc prévu à cet effet les noms communs ou usuels des épices ou denrées alimentaires naturelles utilisées, par ordre de prépondérance selon le poids.

6.1.4 La teneur en matière grasse laitière doit être déclarée sur l'étiquette en multiples de 5 pour cent (le chiffre indiqué étant le multiple de 5 pour cent inférieur par rapport à la proportion réelle), sauf dans le cas des "fromages fondus" portant le nom d'une variété couverte par une norme internationale individuelle.

6.2 Liste des ingrédients

6.2.1 L'étiquette doit déclarer si le produit contient un agent de conservation autorisé par les dispositions de l'alinéa 3.2.3 et le nom de catégorie "Agent(s) de conservation" peut être utilisé.

6.3 Contenu net

6.3.1 Le contenu net, sauf dans le cas des portions individuelles qui ne sont pas destinées à être vendues séparément, doit être déclaré en poids soit d'après les unités du système métrique, soit d'après les unités du système avoirdupois, soit d'après ces deux systèmes, selon les usages du pays dans lequel le produit sera vendu.

6.4 Nom et adresse

6.4.1 Le nom et l'adresse du fabricant, de l'emballeur, du distributeur, de l'importateur, de l'exportateur ou du vendeur du produit doivent être déclarés, sauf dans le cas des portions individuelles qui ne sont pas destinées être vendues séparément auquel cas cette déclaration pourra être remplacée par une marque commerciale ou toute autre indication permettant d'identifier le fabricant, l'importateur ou le vendeur.

6.5 Pays d'origine (fabrication)

6.5.1 Le nom du pays producteur doit être déclaré (dans le cas des produits destinés à l'exportation uniquement).

7. METHODES D'ECHANTILLONNAGE ET D'ANALYSE

7.1 Echantillonnage: conformément aux dispositions de la Norme FAO/OMS No B-1 "Méthodes normalisées pour le prélèvement d'échantillons de lait et de produits laitiers", paragraphes 2 et 7.

7.2 Teneur en matière grasse: conformément aux dispositions de la Norme FAO/OMS No B-3 "Détermination de la teneur en matière grasse du fromage et des fromages fondus".

NORME GENERALE RECOMMANDEE

POUR

LE "FROMAGE FONDU" ET LE "FROMAGE FONDU POUR TARTINE"

"Process(ed) Cheese" et "Spreadable Process(ed) Cheese"

1. DEFINITION

1.1 Le "fromage fondu" et le "fromage fondu pour tartine" sont obtenus par broyage, mélange, fonte et émulsification, sous l'action de la chaleur et d'agents émulsifiants, d'une ou plusieurs variétés de fromage, avec ou sans adjonction de constituants laitiers et/ou d'autres denrées alimentaires conformément aux dispositions du paragraphe 2.

1.2 Par "sucres" on entend tout hydrate de carbone édulcorant.

2. INGREDIENTS FACULTATIFS

2.1 On pourra ajouter de la crème, du beurre et de la graisse de beurre.

2.2 Des constituants laitiers peuvent être ajoutés, sous réserve que la teneur maximum totale en lactose du produit fini ne dépasse pas 5 pour cent.

2.3 Sel (chlorure de sodium)

2.4 Vinaigre dans les proportions limites spécifiées à l'alinéa 3.1.1

2.5 Epices et autres condiments végétaux en quantités suffisantes pour caractériser le produit.

2.6 Afin d'aromatiser le produit, des denrées alimentaires, autres que des sucres, bien cuites ou ayant subi une autre préparation appropriée peuvent être ajoutées en quantités suffisantes pour caractériser le produit, à condition que ces adjonctions, calculées sur l'extrait sec, ne dépassent pas un sixième en poids de l'extrait sec total du produit fini.

3. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les dispositions ci-après, relatives aux additifs alimentaires, ont été confirmées par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires, sauf indication contraire:

3.1 Additifs alimentaires nécessaires

3.1.1 Emulsifiants (1)

Dose maximum d'emploi

3.1.1.1	Sels de sodium, de sodium-aluminium, de potassium et de calcium des acides mono-, di- et polyphosphorique	4 pour cent m/m, seuls ou en combinaison, calculés en substances anhydres, mais la proportion de mono-, di- et polyphosphates ne doit pas dépasser 3 pour cent m/m
3.1.1.2	Sels de sodium, de potassium et de calcium de l'acide citrique	

3.1.1.3 Acide citrique et/ou acide phosphorique avec du bicarbonate de sodium et/ou du carbonate de calcium

3.2 Additifs alimentaires facultatifs

3.2.1	Colorants	<u>Dose maximum d'emploi</u>
	Rocou (2)	sans limite
	Beta-carotène	sans limite
	Chlorophylle	sans limite
	Riboflavine	sans limite
	Oléorésine de paprika (2)	sans limite
	Curcumine (2)	sans limite
3.2.2	Acidifiants	<u>Dose maximum d'emploi</u>
	Acide citrique	
	Acide phosphorique (3)	dans les proportions limites
	Acide acétique	spécifiées à l'alinéa 3.1.1
	Acide lactique	
3.2.3	Agents de conservation	<u>Dose maximum d'emploi</u>
3.2.3.1	Soit l'acide sorbique et ses sels de sodium et de potassium (3) soit l'acide propionique et ses sels de sodium et de calcium (3)	2 000 mg/kg
3.2.3.2	Nisine	100 mg/kg
3.2.4	Autres additifs	<u>Dose maximum d'emploi</u>
3.2.4.1	Chlorure de calcium Bicarbonate de sodium et/ou carbonate de calcium	dans les proportions limites spécifiées à l'alinéa 3.1.1

(1) Non (encore) confirmé par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA).

(2) Confirmé à titre provisoire par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA).

(3) Non (encore) confirme par le CCFA.

4. TRAITEMENT THERMIQUE

Au cours de leur fabrication, les produits conformes à la définition de la présente norme doivent être portés à une température de 70°C pendant 30 secondes; on pourra adopter toute autre combinaison équivalente ou supérieure de durée et de température,

5. COMPOSITION ET DENOMINATION

5.1 Les produits conformes aux dispositions de la présente norme ne doivent pas être désignés par le nom d'une variété de fromage en liaison avec les appellations "fromage fondu" ou "fromage fondu pour tartine", mais le nom d'une variété de fromage peut figurer sur l'étiquette à proximité des déclarations devant figurer sur l'étiquette conformément aux dispositions de l'alinéa 6.2.

5.2 Le "fromage fondu" et le "fromage fondu pour tartine" doivent répondre aux indications ci-dessous en ce qui concerne la teneur minimum en extrait sec par rapport à la teneur minimum déclarée en matière grasse laitière de l'extrait sec:

Matière grasse laitière dans l'extrait sec (pourcentage)	Extrait sec Fromage fondu (pourcentage)	Extrait sec Fromage fondu pour tartine (pourcentage)
65	53	45
60	52	44
55	51	44
50	50	43
45	48	41
40	46	39
35	44	36
30	42	33
25	40	31
20	38	29
15	37	29
10	36	29
moins de 10	34	29

6. ETIQUETAGE

Les dispositions ci-après, relatives à l'étiquetage des produits visés par la présente norme, doivent être confirmées par le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires:

En plus des sections 1, 2, 4 et 6 de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (document No CAC/RS 1-1969), les dispositions spécifiques suivantes sont applicables à ces produits:

6.1 Nom du produit

6.1.1 Le produit doit être désigné par le nom "fromage fondu" ou "fromage fondu pour tartine", selon le cas,

6.1.2 Dans le cas du "fromage fondu" ou du "fromage fondu pour tartine" contenant des épices ou des denrées alimentaires naturelles, conformément aux dispositions de l'alinéa 2.6, le produit considéré doit porter celle des appellations ci-dessus qui lui est applicable, suivie de la mention "contenant . . .", et l'on inscrira dans l'espace blanc prévu à cet effet les noms communs ou usuels des épices ou denrées alimentaires naturelles utilisées, par ordre de prépondérance selon le poids,

6.1.3 La teneur en matière grasse laitière doit être déclarée sur l'étiquette en multiples de 5 pour cent, le chiffre indiqué étant le multiple de 5 pour cent inférieur par rapport à la proportion réelle.

6.2 Liste des ingrédients

6.2.1 L'étiquette doit déclarer si le produit contient un agent de conservation autorisé par les dispositions de l'alinéa 3.2.3 et le nom de catégorie "Agent(s) de conservation" peut être utilisé,

6.3 Contenu net

6.3.1 Le contenu net, sauf dans le cas des portions individuelles qui ne sont pas destinées à être vendues séparément, doit être déclaré en poids soit d'après les unités du système métrique ("Système international"), soit d'après les unités du système avoirdupois, soit d'après ces deux systèmes, selon les usages du pays dans lequel le produit sera vendu.

6.4 Nom et adresse

6.4.1 Le nom et l'adresse du fabricant, de l'emballeur, du distributeur, de l'importateur, de l'exportateur ou du vendeur du produit doivent être déclarés, sauf dans le cas des portions individuelles qui ne sont pas destinées à être vendues séparément auquel cas cette déclaration pourra être remplacée par une marque commerciale ou toute autre indication permettant d'identifier le fabricant, l'importateur ou le vendeur.

6.5 Pays d'origine (fabrication)

6.5.1 Le nom du pays producteur doit être déclaré (dans le cas des produits destinés à l'exportation uniquement).

7. METHODES D'ECHANTILLONNAGE ET D'ANALYSE

7.1 Echantillonnage: conformément aux dispositions de la Norme FAO/OMS No B-1 "Méthodes normalisées pour le prélèvement d'échantillons de lait et de produits laitiers", paragraphes 2 et 7.

7.2 Teneur en matière grasse: conformément aux dispositions de la norme FAO/OMS No B-3 "Détermination de la teneur en matière grasse du fromage et des fromages fondus".

NORME GENERALE RECOMMANDEE POUR LES
PREPARATIONS A BASE DE FROMAGE FONDU

("PROCESS(ED) CHEESE FOOD" ET "PROCESS(ED) CHEESE SPREAD")

1. DEFINITION

1.1 Les préparations à base de fromage fondu sont obtenues par broyage, mélange, fonte et émulsification, sous l'action de la chaleur et d'agents émulsifiants, d'une ou plusieurs variétés de fromage, et contenant en outre dans tous les cas les produits mentionnés sous 2.5 et/ou les produits mentionnés sous 2.7 et 3.2.4.2. Les préparations à base de fromage fondu désignées par le nom "Process(ed) Cheese Food" doivent avoir une teneur minimum en constituants laitiers de 5 pour cent exprimés en lactose; elles peuvent contenir l'un quelconque des ingrédients énumérés au paragraphe 2 et des additifs alimentaires indiqués au paragraphe 3, exception faite des gommes végétales. Les préparations à base de fromage fondu désignées par le nom "Process(ed) Cheese Spread" peuvent contenir l'un quelconque ou la totalité des ingrédients énumérés au paragraphe 2 et des additifs alimentaires indiqués au paragraphe 3.

1.2 Par "sucres" on entend tout hydrate de carbone édulcorant.

2. INGREDIENTS

2.1 On pourra ajouter de la crème, du beurre et de la graisse de beurre.

2.2 Sel (chlorure de sodium),

2.3 Vinaigre dans les proportions limites spécifiées à l'alinéa 3.1.1.

2.4 Epices et autres condiments végétaux en quantités suffisantes pour caractériser le produit.

2.5 Constituants laitiers.

2.6 Afin d'aromatiser le produit, des denrées alimentaires bien cuites ou ayant subi une autre préparation appropriée peuvent être ajoutées en quantités suffisantes pour caractériser le produit, à condition que ces adjonctions, calculées sur l'extrait sec, ne dépassent pas un sixième en poids de l'extrait sec total du produit fini.

2.7 Sucres.

3. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les dispositions ci-après, relatives aux additifs alimentaires, ont été confirmées par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires, sauf indication contraire:

3.1 Additifs alimentaires nécessaires

3.1.1 Emulsifiants (1)

Dose maximum d'emploi

3.1.1.1 Sels de sodium, de sodium-aluminium, de potassium et de calcium des acides mono-, di- et polyphosphorique A pour cent m/m, seuls ou en combinaison, calculés en substances anhydres, mais la

3.1.1.2 Sels de sodium, de potassium et de calcium de l'acide citrique

proportion de mono-, di- et polyphosphates ne doit pas

3.1.1.3	Acide citrique et/ou acide phosphorique avec du bicarbonate de sodium et/ou du carbonate de calcium.	dépasser 3 pour cent m/m
3.2	<u>Additifs alimentaires facultatifs</u>	
3.2.1	Colorants	<u>Dose maximum d'emploi</u>
	Rocou (2)	sans limite
	Beta-carotène	sans limite
	Chlorophylle	sans limite
	Riboflavine	sans limite
	Oléorésine de paprika (2)	sans limite
	Curcumine (2)	sans limite
3.2.2	Acidifiants	<u>Dose maximum d'emploi</u>
	Acide citrique	
	Acide phosphorique (3)	dans les proportions limites
	Acide acétique	spécifiées à l'alinéa 3.1.1
	Acide lactique	
3.2.3	Agents de conservation	<u>Dose maximum d'emploi</u>
3.2.3.1	Soit l'acide sorbique et ses sels de sodium et de potassium (3) soit l'acide propionique et ses sels de sodium et de calcium (3)	2 000 mg/kg 3 000 mg/kg
3.2.3.2	Nisine	100 mg/kg
	(1) Non (encore) confirmé par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA).	
	(2) Confirmé à titre provisoire par le CCFA.	
	(3) Non (encore) confirmé par le CCFA.	
3.2.4	Autres additifs	<u>Dose maximum d'emploi</u>
3.2.4.1	Chlorure de calcium Bicarbonate de sodium et/ou carbonate de calcium	dans les proportions limites spécifiées à l'alinéa 3.1.1
3.2.4.2	Gomme arabique (2)	<u>Dose maximum d'emploi</u>
	Gomme de caroube (2)	
	Gomme karaya (2)	
	Gomme guar (2)	
	Gomme d'avoine (2)	
	Gomme adragante (2)	
	Agar-agar	0,8 pour cent m/m seuls ou en combinaison
	Carragénine	
	Carboxyméthylcellulose de sodium (gomme de cellulose)	
	Sels de sodium, de potassium, de calcium et d'ammonium de l'acide alginique (3)	
	Ester de propylène glycol de l'acide alginique (1)	
	Pectine	
	Gélatine (2)	

(1) Confirmé à titre provisoire par le CCFA.

(2) Non (encore) confirmé par le CCFA.

(3) L'alginat de sodium a été confirmé par le CCFA qui a également confirmé le sel de potassium pour le Cottage Cheese; le CCFA sera prié de confirmer le sel de calcium, le sel d'ammonium et le sel de potassium pour les

préparations à base de fromage fondu, ces sels ayant été ajoutés à la liste d'additifs alimentaires facultatifs pendant la treizième session du Comité mixte FAO/OMS d'experts gouvernementaux sur le Code de principes.

4. TRAITEMENT THERMIQUE

Au cours de leur fabrication, les produits conformes à la définition de la présente norme doivent être portés à une température de 70°C pendant 30 secondes; on pourra adopter toute autre combinaison équivalente ou supérieure de durée et de température.

5. COMPOSITION ET DENOMINATION

5.1 Les produits conformes aux dispositions de la présente norme ne doivent pas être désignés par le nom d'une variété de fromage en liaison avec les appellations "Préparations à base de fromage fondu" (Process(ed) cheese food et Process(ed) cheese spread), mais le nom d'une variété de fromage peut figurer sur l'étiquette à proximité des déclarations devant figurer sur l'étiquette conformément aux dispositions de l'alinéa 6.2.

5.2 Les Préparations à base de fromage fondu (Process(ed) cheese food et Process(ed) cheese spread) doivent répondre aux indications ci-dessous en ce qui concerne la teneur minimum en extrait sec par rapport à la teneur minimum déclarée en matière grasse laitière de l'extrait sec:

Matière grasse laitière dans l'extrait sec (pourcentage)	Extrait sec (pourcentage)
65	45
60	44
55	44
50	43
45	41
40	39
35	36
30	33
25	31
20	29
15	29
10	29
moins de 10	29

Une proportion de 51 pour cent au moins de l'extrait sec du produit fini doit provenir de fromage.

6. ETIQUETAGE

Les dispositions ci-après, relatives à l'étiquetage des produits visés par la présente norme, doivent être confirmées par le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires:

En plus des sections 1, 2, 4 et 6 de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (document No CAC/RS 1-1969), les dispositions spécifiques suivantes sont applicables à ces produits:

6.1 Nom du produit

6.1.1 Préparations à base de fromage fondu, ou bien "Process(ed) Cheese Food " et "Process(ed) Cheese Spread" lorsque la législation nationale établit une distinction entre ces deux dénominations.

6.1.2 Dans le cas où les produits contiennent des épices ou des denrées alimentaires naturel les, conformément aux dispositions des alinéas 2.4 et 2.6 les produits considérés devront porter celle des appellations ci-dessus qui leur est applicable, suivie de la mention "contenant . . .", et l'on inscrira dans l'espace blanc prévu à cet effet les noms communs ou usuels des épices ou denrées alimentaires naturelles utilisées, par ordre de prépondérance selon le poids.

6.1.3 La teneur en matière grasse laitière doit être déclarée sur l'étiquette en multiples de 5 pour cent, le chiffre indiqué étant le multiple de 5 pour cent inférieur par rapport à la proportion réelle.

6.2 Liste des ingrédients

6.2.1 Tous les ingrédients utilisés doivent être déclarés sur l'étiquette, à l'exception de ceux qui sont énumérés sous 2.3, 3.1.1, 3.2.1, 3.2.2 et 3.2.4.1.

6.3 Contenu net

6.3.1 Le contenu net, sauf dans le cas des portions individuelles qui ne sont pas destinées à être vendues séparément, doit être déclaré en poids soit d'après les unités du système métrique ("Système international"), soit d'après les unités du système avoirdupois, soit d'après ces deux systèmes, selon les usages du pays dans lequel le produit sera vendu.

6.4 Nom et adresse

6.4.1 Le nom et l'adresse du fabricant, de l'emballleur, du distributeur, de l'importateur, de l'exportateur ou du vendeur du produit doivent être déclarés, sauf dans le cas des portions individuelles qui ne sont pas destinées à être vendues séparément, auquel cas cette déclaration pourra être remplacée par une marque commerciale ou toute autre indication permettant d'identifier le fabricant, l'importateur ou le vendeur.

6.5 Pays d'origine (fabrication)

6.5.1 Le nom du pays producteur doit être déclaré (dans le cas des produits destinés à l'exportation uniquement).

7. METHODES D'ECHANTILLONNAGE ET D'ANALYSE

7.1 Echantillonnage: conformément aux dispositions de la Norme FAO/OMS No B-1 "Méthodes normalisées pour le prélèvement d'échantillons de lait et de produits laitiers", paragraphes 2 et 7.

7.2 Teneur en matière grasse: conformément aux dispositions de la norme FAO/OMS No B-3, "Détermination de la teneur en matière grasse du fromage et des fromages fondus".

PROPOSITION EN VUE DE TROUVER UNE SOLUTION AU PROBLEME POSE PAR
L'ELABORATION DE NORMES INTERNATIONALES INDIVIDUELLES POUR DES
FROMAGES FAISANT L'OBJET D'ACCORDS INTERNATIONAUX FORMULEE PAR
LA DELEGATION DES ETATS-UNIS

SOUMISE AUX GOUVERNEMENTS POUR OBSERVATIONS

"La délégation des Etats-Unis est au courant de l'existence de divers accords internationaux liant un ou plusieurs pays qui reconnaissent pour divers types de fromage l'emploi de certaines appellations ainsi qu'un droit prioritaire d'en faire usage, et qui stipulent que ces appellations ne pourront être utilisées pour désigner les fromages fabriqués dans leur pays. Les Etats-Unis, comme de nombreux autres pays, n'ont signé aucun accord de ce type, mais, afin de permettre au plus grand nombre possible de pays de participer à l'élaboration des normes pour les types de fromages faisant l'objet d'accords, nous aimerions exposer quelques suggestions qui, à notre avis, devraient même permettre aux pays signataires de tels accords de participer au programme d'élaboration des normes.

Il convient de souligner que les normes élaborées par le Comité d'experts gouvernementaux sur le lait et les produits laitiers auraient une portée beaucoup plus vaste si tous les pays intéressés participaient aux travaux de rédaction des normes, et nous souhaitons parvenir à susciter une participation plus complète. Nous comprenons que certains pays hésitent, pour certains types de fromages, à participer à un tel programme parce qu'ils sont liés à d'autres pays par un accord dont ils sont signataires.

Pour autant que nous sachions, ces accords ne portent que sur la reconnaissance de la désignation, et ne concernent en aucune façon la production du type de fromage en cause dans l'un ou l'autre de ces pays. Le procédé de fabrication peut être identique: aux termes de ces accords, les pays autres que le pays d'origine s'engagent uniquement à ne pas donner à ce fromage l'appellation utilisée dans le pays d'origine. Ils peuvent par contre l'utiliser pour le fromage vendu à un pays non signataire de l'accord.

Etant donné que ces accords ne portent que sur la désignation du fromage, la délégation des Etats-Unis désire présenter une solution qui permettrait à tous les pays de participer à l'élaboration de la norme, et qui leur offrirait la possibilité, lors de leur acceptation ou de leur refus, de préciser qu'ils sont signataires d'un accord intéressant les appellations du type de fromage en cause, et de déclarer dans leur acceptation quelles seraient les appellations approuvées pour le fromage fabriqué selon le procédé décrit dans la norme, quand ce fromage est produit dans un autre pays que le pays d'origine. De cette façon, tous les noms dont il serait fait mention dans une acceptation de la norme deviendraient des appellations facultatives pour désigner le fromage ainsi normalisé.

A titre d'exemple, il ne fait aucun doute que le lieu d'origine du "Parmigiano Reggiano" ou du "Parmesan" se trouve en Italie et particulièrement dans la région de Parme. Selon notre proposition, l'Italie pourrait participer à la préparation de la norme pour le Parmesan (ou Parmigiano Reggiano) et déclarer ce qui suit dans son acceptation de la norme: "L'Italie accepte la version publiée de la norme (ou avec certaines modifications); elle n'accepte toutefois la désignation "Parmigiano Reggiano" que pour le fromage fabriqué dans la zone spécifique de l'Italie. Le fromage fabriqué

conformément aux procédés décrits dans la norme dans des régions autres que la région reconnue de l'Italie ne peut porter cette appellation s'il est destiné à être vendu en Italie".

La République fédérale d'Allemagne, qui a conclu un accord avec l'Italie stipulant qu'elle n'utilisera pas le nom "Parmigiano Reggiano", pourrait accepter la norme en déclarant: "L'Allemagne accepte la norme sous sa version actuelle (ou avec certaines modifications); toutefois, en raison d'un accord conclu entre l'Allemagne et l'Italie, ce produit ne peut pas être vendu en Allemagne sous le nom de Parmigiano, mais doit porter l'appellation "XYZ fromage dur à râper" ou toute autre appellation autorisée en Allemagne pour désigner ce fromage". Selon le système préconisé par les Etats-Unis, l'Allemagne aurait pleinement accepté la norme pour le "Parmigiano Reggiano", et le nom "XYZ fromage dur à râper" ou toute autre désignation admise pour ce fromage en Allemagne deviendrait automatiquement un nom d'emploi facultatif pour le Parmigiano Reggiano fabriqué en Allemagne, ou dans tout autre endroit que l'Italie, et destiné à être vendu en Allemagne; ce serait une désignation acceptée pour le fromage de ce type fabriqué en Allemagne et vendu en Italie.

La délégation des Etats-Unis considère que l'adoption de cette suggestion par le Comité permettrait à tous les pays intéressés à un type particulier de fromage de participer à l'élaboration de la norme, qu'ils soient ou non signataires d'un accord portant sur l'emploi d'une appellation particulière; elle donnera également une portée beaucoup plus vaste à la norme, et fera en sorte que le nom original du type de fromage en cause devienne automatiquement dans chaque pays une désignation facultative au titre de la norme internationale.

Nous vous prions de prendre connaissance et d'étudier avec attention cette suggestion que nous formulons dans le seul but de faciliter l'élaboration de normes internationales pour certains types de fromages qui ont été différées jusqu'à ce jour."

DECLARATION DE LA DELEGATION ITALIENNE CONCERNANT LA SOLUTION
PROPOSEE AU PROBLEME POSE PAR L' ELABORATION DE NORMES
INTERNATIONALES INDIVIDUELLES POUR DES FROMAGES TELLE QU'ELLE EST
INDIQUEE A L'ANNEXE V

Monsieur Le Président,

C'est avec grand intérêt que la Délégation italienne a pris connaissance du contenu du document MDS 70/8(a), dans lequel la Délégation des Etats-Unis soumet quelques suggestions en vue de trouver une solution au problème posé par l'élaboration de normes internationales individuelles pour les fromages faisant l'objet d'accords internationaux.

1. La Délégation des Etats-Unis invite tous les pays à participer activement à l'établissement de normes internationales individuelles, et ceci même pour les variétés de fromages qui bénéficient d'une appellation d'origine ou d'une protection de la dénomination en vertu d'accords bilatéraux ou multilatéraux découlant de législations nationales.

2. La Délégation italienne reconnaissant que le problème soulevé par la Délégation des Etats-Unis n'a pas été résolu dans le cadre du Code de principes sur le lait et les produits laitiers, estime qu'un fromage bénéficiant d'une appellation d'origine définie dans une législation nationale, ne peut pas faire l'objet d'une norme internationale individuelle. Cette législation indique tous les éléments à respecter afin qu'une appellation d'origine reconnue puisse être utilisée. C'est, par exemple, pour cette raison que l'appellation "Parmigiano Reggiano" ne peut être utilisée que pour le fromage fabriqué dans la zone géographique délimitée et selon une méthode de fabrication et d'affinage bien précise. En outre la saison de fabrication de ce fromage reste strictement limitée dans le temps.

3. Un des buts principaux du Code de principes est avant tout la protection du consommateur. Si par conséquent le Code était utilisé pour l'établissement de normes internationales individuelles, donnant le droit à d'autres pays d'utiliser une appellation d'origine ou une dénomination protégée, sans pour autant que le fromage réponde aux caractéristiques de cette variété, le consommateur risquerait d'être lésé.

4. La Délégation italienne se rend compte que certains pays ont toléré ou même permis, pour différentes raisons, l'utilisation de noms de fromages bénéficiant dans les pays d'origine d'une appellation d'origine. Les questions juridiques découlant de telles pratiques sont à résoudre entre les pays en cause. En aucun cas on ne pourrait accepter que le Code de principes et les normes internationales individuelles puissent entraîner un accroissement des difficultés résultant de la situation actuelle.

5. Toutefois, la Délégation de l'Italie partage l'avis de la Délégation des Etats-Unis selon lequel le problème entier devrait être résolu sur un plan international. C'est pour cette raison que la Délégation de l'Italie a proposé, lors de la dernière session du Conseil permanent de la Convention Internationale de Stresa (9-12 mars 1970), de convoquer une Conférence européenne ainsi qu'il ressort du document MDS 70/8(b), paragraphe 12. Par conséquent, la Délégation de l'Italie est convaincue qu'une discussion sur les questions soulevées par les suggestions de la Délégation des Etats-Unis devrait être reportée à une date ultérieure. Ce point de vue est d'autant plus justifié que les aspects juridiques et légaux de ces problèmes ne peuvent être valablement traités dans cette enceinte.

Soumise aux Gouvernements pour observations

PROJET DE NORME

POUR LE YOGOURT

à l'étape 3 de la procédure du Comité

1. DEFINITIONS

1.1 Le yogourt est un produit laitier coagulé obtenu par fermentation lactique grâce à l'action du Lactobacillus bulgaricus et du Streptococcus thermophilus, à partir de crème, de lait concentré ou non concentré, de lait partiellement ou totalement écrémé, avec ou sans adjonction de lait écrémé en poudre, de lactosérum concentré, de lactosérum en poudre, de crème et de sucres.

1.2 Le yogourt aromatisé est du yogourt auquel ont été ajoutés des aliments aromatisants ou d'autres substances aromatisantes, avec ou sans adjonction de colorants.

2. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

2.1 Yogourts

2.1.1 Yogourt

Teneur minimum en matière grasse laitière: plus de 0,5 pour cent m/m. La teneur en matière grasse laitière doit être déclarée sur l'étiquette conformément aux dispositions de l'alinéa 4.1.3.

Teneur minimum en solides non gras laitiers: 8,5 pour cent m/m

2.1.2 Yogourt maigre

Teneur maximum en matière grasse laitière: 0,5 pour cent m/m Teneur minimum en solides non gras laitiers: 8,5 pour cent m/m

2.2 Yogourts aromatisés

2.2.1 Yogourt aromatisé et yogourt maigre aromatisé

Yogourt et yogourt maigre conformes, respectivement, aux spécifications des alinéas 1.2 et 2.1.1, ainsi que 1.2 et 2.1.2, et renfermant une quantité suffisante d'aromatisants, de café ou d'épices pour conférer au produit la saveur caractéristique de ces substances, et/ou renfermant l'un des aromatisants énumérés sous 3.1, et/ou l'un des colorants alimentaires énumérés sous 3.2.

2.2.2 Par teneur minimum en matière grasse laitière et en solides non gras laitiers, telles qu'elles figurent à l'alinéa 2.2, on entend les pourcentages de matière grasse laitière et de solides non gras laitiers que contient le produit fini.

2.3 Adjonctions

2.3.1 Cultures de Lactobacillus bulgaricus et de Streptococcus thermophilus.

2.3.2 Lait concentré, lait partiellement écrémé ou lait écrémé concentré, lait écrémé en poudre.

2.3.3 Lactosérum concentré, lactosérum en poudre.

2.3.4 Crème.

2.3.5 Sucres.

2.3.6 Aromatisants naturels tels que fruits [fruits frais, en conserve, surgelés, en poudre], purée de fruits, pulpe de fruits, confiture, sirop de fruits, jus de fruits, miel, chocolat, cacao, fruits à coque, café, épices.

3. ADDITIFS ALIMENTAIRES

3.1 Aromatisants

Essences et extraits de fruits ou de parties de fruits.

3.2 Colorants alimentaires

Des colorants alimentaires appropriés, approuvés par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires, peuvent être utilisés pour les yogourts aromatisés.

3.3 Stabilisants Dose maximum d'emploi

Sels d'ammonium, de potassium, de sodium ou de calcium de l'acide alginique

Agar-agar

Gommes végétales

Gomme cellulosique (CMC)

Amidons modifiés

Gélatine

3.4 Ajusteurs du pH

Acide citrique

Acide l-tartrique

Acide malique

4. ETIQUETAGE

En plus des sections 1, 2, 4, 5 et 6 de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (document No CAC/RS 1-1969), les dispositions spécifiques suivantes sont applicables à ces produits:

4.1 Nom du produit

4.1.1 Tous les produits désignés par les noms "yogourt" et "yogourt maigre" doivent être conformes aux dispositions de la présente norme et les produits qui n'y sont pas conformes ne peuvent pas être désignés par ces noms.

4.1.2 Les produits conformes aux dispositions des alinéas 1.2, 2.2, 2.3 et 3 peuvent être désignés par les noms "yogourt" et "yogourt maigre" à condition que cette appellation soit suivie d'une mention indiquant clairement les adjonctions et les aromatisants utilisés et dont la liste figure aux alinéas 2.3.6 et 3.1; par exemple: "yogourt aux fraises", "yogourt au jus d'ananas", "yogourt maigre au chocolat", "yogourt à la confiture d'abricot", "yogourt aux noisettes", "yogourt avec des morceaux de gingembre", "yogourt aromatisé à l'abricot", "yogourt maigre aromatisé au gingembre".

4.1.3 Le pourcentage en poids de matière grasse laitière que contient le produit doit être déclaré sur l'étiquette, sauf dans les cas suivants:

- a) quand il s'agit du yogourt maigre et du yogourt maigre aromatisé, conformes aux dispositions des alinéas 2.1.2 et 2.2.1, la déclaration de la teneur en matière grasse laitière peut être remplacée par la mention "maigre";
- b) quand il s'agit du yogourt et du yogourt aromatisé, conformes aux dispositions des alinéas 2.1.1 et 2.2.1, ayant une teneur en matière grasse laitière comprise entre 0,5 et 1,5 pour cent (1 pour cent) au maximum, la déclaration de la teneur en matière grasse laitière peut être remplacée par la mention "à faible teneur en matière grasse".

4.2 Liste des ingrédients

4.2.1 Quand des sucres ont été ajoutés, cette adjonction doit être déclarée sur l'étiquette.

4.2.2 Quand des additifs alimentaires ont été ajoutés, cette adjonction doit être déclarée sur l'étiquette.

4.3 Contenu net

4.3.1 Le contenu net doit être déclaré en poids soit selon les unités du système métrique ("Système international"), soit d'après les unités du système avoirdupois, soit d'après ces deux systèmes, selon les usages du pays dans lequel le produit sera vendu.

4.4 Nom et adresse

4.4.1 Le nom et l'adresse du fabricant, de l'emballeur, du distributeur, de l'importateur ou du vendeur doivent être déclarés.

4.5 Pays d'origine (fabrication)

4.5.1 Le pays où le produit a été fabriqué doit être déclaré, sauf si le produit est vendu dans ce même pays.

Texte soumis aux Gouvernements pour observations

POLITIQUE DU COMITE LAITIER EN CE QUI CONCERNE LES ANCIENS ET LES NOUVEAUX PRODUITS D'ORIGINES DIVERSES

1. Ainsi qu'il est précisé dans son préambule, le Code de principes concernant le lait et les produits laitiers a pour objectif de protéger le consommateur de lait et de produits laitiers et d'aider l'industrie laitière par quatre moyens énumérés.

2. L'historique du Code montre que la protection du consommateur et l'aide à l'industrie laitière se sont bien équilibrées pendant les douze réunions du Comité d'experts gouverne mentaux sur le Code,

3. L'élaboration des normes a pour effet tant de protéger et de renseigner le consommateur que de prévenir les pratiques déloyales dans le commerce du lait et des produits laitiers.

4. L'industrie laitière se trouve devant de graves problèmes dus d'une part à la production excédentaire dans de nombreuses parties du monde et d'autre part à la mise au point de nouveaux produits destinés à soulager la malnutrition dans d'autres parties du monde. Les résultats sont les suivants:

"- les protéines provenant de la production excédentaire de lait sont mélangées à des graisses végétales peu onéreuses, les "filled milk";

- mise au point pendant la production et la vente de glaces de consommation de compositions très variables allant des produits laitiers à des mélanges avec des produits non laitiers ou ne contenant aucun constituant du lait;

- développement de l'industrie des fromages fondus qui offre davantage de possibilités d'employer les fromages en combinaison avec d'autres produits ou seuls, et destinés à fournir des sources énergétiques supplémentaires dans les foyers;

- production accrue de ce que l'on a appelé les succédanés du lait en tant que produits de remplacement pauvres en matière grasse de la crème, et à base de caséine comestible;

- recherche intensive visant la production de protéines provenant de sources inhabituelles et qui ne constituent pas nécessairement une menace pour l'industrie laitière puisque le lait présente un des diagrammes acides aminés les plus équilibrés qui soit parmi tous les aliments, mais aboutissant à l'utilisation de cette partie du lait pour compléter la valeur nutritive des autres aliments à base de végétaux;

- supériorité de ces aliments d'origine végétale due à la production peu coûteuse d'aliments de remplissage."

5. Bien que le Comité du lait et des produits laitiers ait commencé, lorsqu'il élaborait des normes, pour manifester le désir de ne s'occuper d'aucun autre produit que les produits laitiers purs, il a résolument changé d'attitude depuis la réunion de 1968 et cette évolution s'est confirmée lors de la réunion de 1969.

6. Le Comité doit certes rattraper le temps perdu en ce qui concerne les fromages fondus et les glaces de consommation et il devrait se tenir prêt à s'occuper de tout nouveau produit dans la composition duquel entrent des protéines laitières qui ont tant de valeur nutritive, et cela de préférence avant que ce produit ne soit fabriqué industriellement et pas quand il se sera créé une réputation en propre sur le marché

sans que le Comité laitier se soit prononcé à son sujet. Il faudra peut-être alors élargir le champ d'activité du Code de manière à ce qu'il comprenne des normes pour les produits composés.

7. Du fait de l'interprétation des règlements, le Comité a perdu encore une année précieuse pendant laquelle il aurait pu étudier les fromages fondus et les glaces de consommation. Le Comité devrait savoir qu'on s'attend à ce qu'il prenne des initiatives car il est composé d'experts dont les fonctions consistent à donner des conseils, soumettre des propositions et suggérer des solutions aux gouvernements et à la Commission du Codex Alimentarius.

Th. C. J. M. RIJSSENBEEK
Chef de la délégation des
Pays-Bas

17 juillet 1969.

DETERMINATION DE LA TENEUR EN EXTRAIT SEC DU FROMAGE DE
LACTOSERUM

(Méthode de référence)

Soumise aux Gouvernements pour acceptation

1. Objet

La présente norme énonce les modalités de la détermination de la teneur en extrait sec du fromage de lactosérum,

2. Définition de la teneur en extrait sec

On entend par extrait sec du fromage de lactosérum les substances restant à la fin du processus de dessiccation décrit ci-après. L'extrait sec comprend l'eau de cristallisation du lactose. L'extrait sec est exprimé en pourcentage massique.

3. Principe de la méthode

L'extrait sec tel qu'il est défini au paragraphe 2 s'obtient par évaporation en étuve ouverte à $88 \pm 2^\circ\text{C}$ de l'eau que contient l'échantillon de fromage de lactosérum.

4. Appareillage

4.1 Broyeur ou autre appareil approprié.

4.2 Balance analytique.

4.3 Dessiccateur muni d'un agent de dessiccation efficace (par exemple, gel de silice avec indicateur hygrométrique).

4.4 Etuve à dessiccation bien ventilée et contrôlée par un thermostat (température réglée à $88 \pm 2^\circ\text{C}$).

4.5 Capsules en acier inoxydable, en nickel ou en aluminium, d'une hauteur d'environ 20 mm et d'un diamètre de 60 à 80 mm.

4.6 Sable de quartz ou de mer passant à travers un crible de 10 trous au cm^2 mais pas à travers un crible de 40 trous au cm^2 (par exemple un crible d'essai à treillis métallique avec des ouvertures ayant comme dimension nominale 500 et 180 micromètres respectivement; voir recommandation ISO R 565), lavé, le cas échéant, avec une solution chaude d'acide chlorhydrique concentré et d'eau, séché et calciné.

4.7 Agitateurs en verre aplatis à leur extrémité.

5. Echantillonnage

Voir la norme FAO/OMS No B-1 "Méthodes normalisées pour le prélèvement d'échantillons lait et de produits laitiers", section 7 "Prélèvement d'échantillons de fromage"

6. Mode opératoire

6.1 Préparation de l'échantillon

Broyer avec l'appareil approprié l'échantillon représentatif de fromage. Si la consistance molle du fromage rend impossible l'emploi du broyeur, homogénéiser soigneusement

l'échantillon avec un autre appareil approprié (agitateur ou spatule de verre, par exemple).

Conserver l'échantillon ainsi préparé dans un récipient étanche jusqu'au moment de l'analyse, qui commencera dans l'heure qui suit.

6.2 Dosage

6.2.1 Peser dans la capsule environ 20 g de sable et un agitateur en verre.

6.2.2 Humecter le sable avec de l'eau et sécher la capsule dans l'étuve à $88 \pm 2^{\circ}\text{C}$ jusqu'à masse constante.

6.2.3 Laisser la capsule refroidir dans le dessiccateur, et peser à 0,5 mg près.

6.2.4 Peser rapidement à 0,5 mg près environ 3 g de l'échantillon préparé dans la capsule.

6.2.5 Mélanger soigneusement le fromage avec le sable à l'aide de l'agitateur.

6.2.6 Sécher la capsule dans l'étuve à $88 \pm 2^{\circ}\text{C}$ pendant 4 heures.

6.2.7 Laisser refroidir dans le dessiccateur et peser.

6.2.8 Sécher à nouveau dans l'étuve pendant 1 heure comme précédemment. Laisser refroidir dans le dessiccateur et peser à 0,5 mg près.

6.2.9 Répéter l'opération de dessiccation jusqu'à ce que la différence de masse entre deux pesées successives n'excède pas 1 mg.

7. Expression des résultats

7.1 Mode de calcul

$$\text{Teneur en extrait sec (pourcentage)} = \frac{(M2 - m)}{(M1 - m)} \times 100$$

où:

m = masse, en grammes, de la capsule contenant le sable et l'agitateur (conformément aux indications de l'alinéa 6.2.3)

M1 = masse, en grammes, de la capsule et de son contenu (conformément aux indications de l'alinéa 6.2.4)

M2 = masse, en grammes, de la capsule et de son contenu après dessiccation (conformément aux indications de l'alinéa 6.2.9) .

7.2 Répétabilité des résultats

La différence entre les résultats de deux déterminations parallèles (résultats obtenus simultanément ou rapidement l'un après l'autre, par le même analyste) ne devrait pas excéder 0,2 g d'extrait sec pour 100 g de fromage de lactosérum.

Les rapports suivants des réunions précédentes dans cette même série ont été publiés:

Première session,	Rome, Italie, 8-12 septembre 1958	(Rapport de réunion N° 1958/15)
Deuxième session,	Rome, Italie, 13-17 avril 1959	(Rapport de réunion N° 1959/AN-2)
Troisième session,	Rome, Italie, 22-26 février 1960	(Rapport de réunion N° AN-1960/2)
Quatrième session,	Rome, Italie, 6-10 mars 1961	(Rapport de réunion N° AN-1961/3)
Cinquième session,	Rome, Italie, 2-6 avril 1962	(Rapport de réunion N° AN-1962/3)
Sixième session,	Rome, Italie, 17-21 juin 1963	(Rapport de réunion N° AN-1963/5)
Septième session,	Rome, Italie, 4-8 mai 1964	(Rapport de réunion N° AN-1964/4)
Huitième session,	Rome, Italie, 24-29 mai 1965	(Rapport de réunion N° AN-1965/3)
Neuvième session,	Rome, Italie, 20-25 juin 1966	(SP-10/105-9 ^e)
Dixième session,	Rome, Italie, 25-31 août 1967	(SP-10/105-10 ^e)
Onzième session,	Rome, Italie, 10-15 juin 1968	(Cx 5/70-11 ^e)
Douzième session	Rome, Italie, 7-12 juillet 1969	(Cx 5/70-12 ^e)

CODE DE PRINCIPES CONCERNANT LE LAIT ET LES PRODUITS LAITIERS:

Première édition,	1960
Deuxième édition,	1961
Troisième édition,	1962
Quatrième édition,	1963
Cinquième édition,	1966
Sixième édition,	1968

Publié par le Secrétariat du

Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, Rome

Réf. N° Cx 5/70, 13^e session, octobre 1970