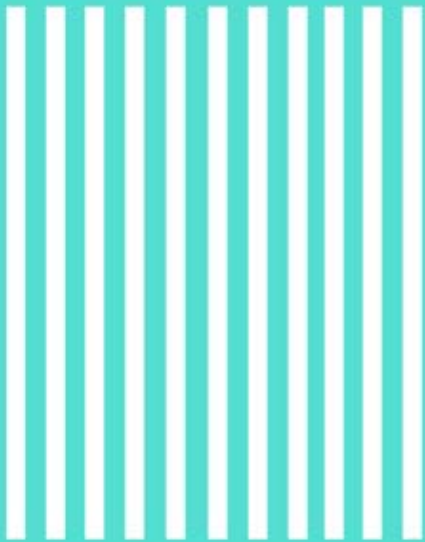


Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires

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

Rapport de la vingt et unième session

Rome, 2-6 juin 1986



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

Rome



CX 5/70 - 21ème session

RAPPORT  
DE LA  
VINGT ET UNIEME 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, 2-6 juin 1986

ORGANISATION DES NATIONS UNIES POUR L'ALIMENTATION ET  
L'AGRICULTURE  
Rome, 1987

Les appellations employées dans cette publication et la présentation des données qui y figurent n'impliquent de la part de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture aucune prise de position quant au statut juridique des pays, territoires, villes ou zones, ou de leurs autorités, ni quant au tracé de leurs frontières ou limites.

M-83

ISBN 92-5-202476-X

Tous droits réservés. Aucune partie de cette publication ne peut être reproduite, mise en mémoire dans un système de recherche bibliographique ni transmise sous quelque forme ou par quelque procédé que ce soit: électronique, mécanique, par photocopie ou autre, sans autorisation préalable. Adresser une demande motivée au Directeur de la Division des publications, Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture. Via delle Terme di Caracalla, 00100 Rome, Italie, en indiquant les passages ou illustrations en cause.

© **FAO 1987**

## TABLE DES MATIERES

	<u>Page</u>
Résumé des questions appelant une action de la part des gouvernements	vi
Introduction	1
Election du Président et des Vice-présidents de la 22ème session	2
Adoption de l'ordre du jour	2
Acceptation du Code de principes et des normes connexes	2
Acceptation de méthodes normalisées d'échantillonnage et d'analyse	4
Détails des acceptations des normes internationales individuelles pour le fromage	9
Questions intéressant le Comité	10
Additifs alimentaires	11
Révision de la norme A-2 - Produits à base de matières grasses laitières, y compris le ghee	14
Projet de norme pour la pâte à tartiner d'origine laitière à faible teneur en matière grasse	15
Conservation de la qualité du lait cru par utilisation des mécanismes antibactériens naturels du lait	16
Définition des traitements thermiques du lait	17
Amendements de normes	18
i) Changements à apporter dans les normes internationales individuelles pour les fromages	18
ii) Norme A-1 pour le beurre et le beurre de lactosérum	19
iii) Norme A-3 pour le lait concentré et le lait concentré écrémé et Norme A-4 pour le lait concentré sucré et le lait écrémé concentré sucré	19
Méthodes d'analyse normalisées	20
Sections sur l'étiquetage dans les normes pour les produits laitiers	21
Utilisation des noms définis par les normes Codex dans l'appellation d'autres produits similaires	26
Dénomination des produits traités à base de viande et de chair de volaille contenant des matières protéiques végétales et des matières protéiques laitières	26
Directives régissant l'emploi des protéines du lait dans les produits non laitiers	27
Autres questions	28
i) Révision de la Norme générale A-8 a)	28
ii) Révision de l'Article 4 du Code de principes	29
iii) Caséine-présure alimentaire	29
iv) Sérum doux et sérum acide en poudre	29
v) Fromage en saumure et fromage frais	29
vi) Les organohalogènes dans le lait maternel	30
vii) Considérations sanitaires relatives au lait et aux produits laitiers	30

viii) Surveillance de la radioactivité	31
ix) Normes Codex pour la Minarine	31
Travaux futurs	31
Déclaration de la FIL	32
Groupe directeur ad hoc	32
Date de la prochaine session	33
<u>ANNEXE I</u>	
Liste des participants	35
<u>ANNEXE II</u>	
Méthodes d'échantillonnage et d'analyse adoptées par le Comité	44
<u>ANNEXE III</u>	
Concentration de rocou exprimée en mg de norbixine par kg de fromage aux Etats-Unis	46
<u>ANNEXE IV</u>	
Utilisation de la gomme karaya et de la gomme xanthane dans certains fromages et produits à base de fromage	47
<u>ANNEXE V</u>	
Définition des traitements thermiques appliqués au lait et aux produits laitiers	50
<u>ANNEXE VI</u>	
Coopération entre la FIL, l'ISO et l'AOAC dans le domaine de l'analyse et de l'échantillonnage	52
<u>ANNEXE VII</u>	
Rapport du Groupe de travail ad hoc sur la révision des dispositions d'étiquetage des normes du Code de principes	56
<u>ANNEXE VIII</u>	
Définition de "auxiliaire technologique"	66
<u>ANNEXE IX</u>	
Déclaration de la délégation de la Belgique	67
<u>ANNEXE X</u>	
Norme A-3 pour le lait concentré, le lait écrémé concentré, le lait partiellement écrémé concentré et le lait riche en matière grasse concentré	71
<u>ANNEXE XI</u>	
Norme A-4 pour le lait concentré sucré, le lait partiellement écrémé concentré sucré et le lait riche en matière grasse concentré sucré	72
<u>ANNEXE XII</u>	
Norme A-14 pour la caséine-présure alimentaire	74
<u>ANNEXE XIII</u>	
Norme A-15 pour les poudres de sérum doux et de sérum acide de qualité alimentaire	76

ANNEXE XIV

Norme A-16 pour les pâtes à tartiner laitières a faible teneur en matière grasse 78

ANNEXE XV

Révision de la Norme A-2 pour les produits à base de matière grasse laitière 81

## RESUME DES QUESTIONS APPELANT UNE ACTION DE LA PART DES GOUVERNEMENTS

1. Les gouvernements sont invités à communiquer leurs observations pour le 31 mai 1987 au plus tard. Toutes les communications devraient si possible être envoyées en double exemplaire et adressées au Secrétariat technique du Comité sur le Code de principes concernant le lait et les produits laitiers, Division de la production et de la santé animale, FAO, Rome.
2. Les gouvernements peuvent formuler des observations au sujet de toute question qu'ils désireraient soulever.

Le Comité est convenu de demander des observations sur les points spécifiques ci-après:

### Acceptation du Code de principes

- Les gouvernements devraient continuer à notifier leurs acceptations. Etant donné l'importance fondamentale du Code, le Comité recommande aux gouvernements que les acceptations soient notifiées sans dérogation ni réserve. (voir 8ème édition du Code de principes, CAC/Vol.XVI Ed.1, 1984).

### Normes internationales individuelles pour les fromages

- C-1 à C-35, à l'étape 7 de la procédure d'élaboration des normes internationales individuelles pour les fromages

- Les gouvernements devraient continuer à notifier leurs acceptations et confirmer les acceptations concernant les normes révisées (voir par. 59 à 62 du présent rapport ainsi que la 8ème édition du Code de principes et normes internationales individuelles pour les fromages (CAC/Vol.XVI Ed. 1, 1984).

- Incorporation d'une disposition relative à l'emploi de natamycine dans les normes internationales individuelles pour les fromages

- Les pays déposants de ces normes devraient indiquer s'ils souhaitent l'incorporation d'une telle disposition dans les normes en cause (voir par. 18 à 20 du présent rapport).

### Normes A-3, A-4, A-5, A-9, A-10

Emploi d'hydrogénocarbonate de calcium

- Les gouvernements sont priés d'indiquer quels sont les divers sels de calcium effectivement utilisés pour la préparation des produits visés par ces normes (voir par. 18 à 30 du présent rapport).

### Projet de norme pour la pâte à tartiner d'origine laitière à faible teneur en matières grasses

- Expressions pour désigner les "pâtes à tartiner à faible teneur en matières grasses"

- Transmise aux gouvernements pour observation (voir par. 47 du présent rapport et Annexe 14)

Version amendée des Normes A-3 pour les laits concentrés et A-4 pour les laits concentrés sucrés

Dispositions d'étiquetage amendées dans les normes pour les produits laitiers

Projets d'amendements à la Norme générale A-8 (a) pour le fromage fondu et le fromage fondu pour tartines portant un nom de variété

Projets de normes pour

- La caséine -présure alimentaire
- Le sérum doux et le sérum acide en poudre

Texte révisé de la Norme A-2 pour les produits à base de matières grasses laitières

Méthodes d'analyse normalisées

- Les gouvernements devraient indiquer les différentes expressions utilisées pour désigner les "pâtes à tartiner à faible teneur en matières grasses" (voir par. 45 du présent rapport)
- Soumises aux gouvernements pour observation (voir par. 68 à 74 du présent rapport et Annexe X et XI)
- Les dispositions d'étiquetage amendées conformément au rapport du Groupe de travail, créé à cette fin lors de la 21ème session du Comité sur le lait, seront soumises aux gouvernements pour observations (voir par. 81 à 94 du présent rapport et Annexe VII).
- Les gouvernements devraient formuler des observations sur le texte qu'il est proposé d'ajouter à la Section 2 de la Norme afin de permettre l'emploi d'autres produits laitiers jusqu'à une teneur maximale de lactose égale à 5% dans le produit fini (voir par. 123 et 124 du présent rapport).
- Normes soumises aux gouvernements pour observations (voir par. 129, 130 et 143 du présent rapport ainsi que les Annexes XII et XIII).
- Soumis aux gouvernements pour acceptation (voir par., 31 à 40 du présent rapport et Annexe XV).
- Les gouvernements devraient continuer à notifier leurs acceptations ou à faire connaître leurs observations, selon le cas (voir par. 75 à 79 du présent rapport et Annexes II et VI). Le texte des méthodes normalisées sera distribué en temps utile.



RAPPORT DE LA VINGT-ET-UNIEME SESSION DU COMITE MIXTE FAO/OMS  
D'EXPERTS GOUVERNEMENTAUX SUR LE CODE DE PRINCIPES  
CONCERNANT LE LAIT ET LES PRODUITS LAITIERS  
Rome, 2-6 juin 1986

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 vingt-et-unième session du 2 au 6 juin 1986 au siège de la FAO, à Rome. Ont assisté à la session 103 participants, y compris les représentants et observateurs de 25 pays, et les observateurs de 7 organisations (la liste des participants est reproduite à l'Annexe I).
2. Les travaux du Comité ont été dirigés par son Président, M. R. Weik (Etats-Unis d'Amérique), et ses Vice-Présidents, M. G.A. Bastin (République fédérale d'Allemagne) et M. A. Oterholm (Norvège). M. F. Winkelmann (FAO) et M. L.G. Ladomery (Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires), ont remplis les fonctions de co-secrétaires.
3. La vingt-et-unième session du Comité a été convoquée par les Directeurs généraux de la FAO et de l'OMS. M. R.K. Malik, Chef du Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, a ouvert la session; il a passé brièvement en revue le programme de travail du Comité et fait le point des progrès accomplis par la Commission du Codex Alimentarius dans le domaine des normes et de leur acceptation par les gouvernements, par le Programme international de coordination du développement laitier (ISCDD) et par les activités du Programme FAO de formation laitière. M. Malik a signalé en particulier qu'à sa seizième session la Commission était revenue sur sa précédente décision d'ajourner sine die le Comité à l'issue de la présente session. En outre, M. Malik s'est référé à des questions d'intérêt particulier que la Commission avait abordées à sa seizième session. Il s'agissait notamment des travaux du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire et de son accord pour l'élaboration d'un Code d'usages en matière d'hygiène pour les fromages à pâte molle, de l'accord donné par le Comité du Codex sur les produits traités à base de viande et de chair de volaille pour introduire des dispositions concernant l'utilisation de matières protéiques laitières dans le Projet de directives concernant l'utilisation de matières protéiques végétales dans les produits traités à base de viande et de chair de volaille, ainsi que celui du Comité du Codex sur les graisses et huiles concernant l'emploi du nom "succédané du ghee". M. Malik a également souligné que la Commission du Codex Alimentarius attachait une importance particulière aux besoins des pays en développement ainsi qu'en témoigne l'accent mis sur les normes et les codes d'usages intéressant ces pays. M. Malik s'est encore référé à l'adoption à l'étape 8 de la Norme générale révisée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées et à l'adoption des Directives concernant les dispositions sur l'étiquetage qui se trouvent dans les normes Codex, utilisées par le Secrétariat pour réviser les dispositions sur l'étiquetage figurant dans les normes pour les produits laitiers. M. Malik a alors évoqué la liste impressionnante de normes publiées dans la 8ème édition du Code de principes concernant le lait et les produits laitiers et a demandé aux experts gouvernementaux de faire savoir à leurs gouvernements qu'il serait souhaitable d'accepter ces normes.

#### Election du Président et des Vice-Présidents de la 22ème session

4. Le Comité a élu à l'unanimité M. G.A. Bastin (République fédérale d'Allemagne) aux fonctions de Président du Comité, pour un mandat allant de la fin de la vingt et unième session à la fin de la vingt-deuxième session. Le Comité a également élu à l'unanimité M. A. Oterholm (Norvège) et M. J.M. van der Bas (Pays-Bas) aux fonctions de premier et de second Vice-Présidents pour un mandat de même durée. Le Comité a exprimé sa gratitude au Président et aux deux Vice-Présidents sortants.

#### Adoption de l'ordre du jour

5. Sur proposition du Président, l'ordre du jour provisoire a été adopté avec un léger remaniement de l'ordre des points.

#### Acceptation du Code de principes et des normes connexes

6. Le Comité a été informé de l'état le plus récent des acceptations par les gouvernements du Code de principes, ainsi que des normes et des méthodes d'analyse et d'échantillonnage qui s'y rapportent. La situation est la suivante:

<u>Code de principes</u>	<u>Nombre d'acceptations</u>
Groupe I	33
Groupe II	4
Groupe III	35
<u>Norme révisée</u>	<u>Acceptée par*</u>
A-1 pour le beurre	16 pays: Belgique*, Brésil*, Bulgarie*, Canada*, Danemark*, Egypte*, Finlande, France*, Rép. féd. d'Allemagne*, Iran, Kenya, Pays-Bas*, Nouvelle-Zélande*, Norvège*, Pologne*, Philippines
A-2 pour la graisse de beurre	12 pays: Brésil*, Bulgarie*, Canada, Danemark*, Egypte*, France, Finlande, Hongrie, Pays-Bas*, Nouvelle-Zélande, Norvège*, Philippines
A-3 pour le lait concentré	16 pays: Belgique*, Brésil*, Canada*, Danemark*, Egypte*, Finlande, Rép. féd. d'Allemagne*, Hongrie, Iran, Kenya, Pays-Bas*, Nouvelle-Zélande*, Pologne*, Philippines, Suisse*, Etats-Unis d'Amérique*,
A-4 pour le lait concentré sucré	17 pays: Belgique*, Brésil*, Bulgarie*, Canada*, Danemark*, Egypte*, Finlande*, Rép. féd. d'Allemagne*, Hongrie, Iran, Kenya, Pays-Bas*, Nouvelle-Zélande*, Pologne*, Philippines, Suisse*, Etats-Unis d'Amérique*
A-5 pour le lait en poudre	14 pays: Belgique*, Brésil*, Bulgarie*, Danemark*, Egypte*, Rép. féd. d'Allemagne, Iran, Kenya Pays-Bas, Nouvelle-Zélande*, Pologne*, Philippines, Suisse*, Etats-Unis d'Amérique*.
A-6 pour le fromage	4 pays : Brésil*, Hongrie, Philippines, Pologne.

- |        |   |  |
|--------|---|--|
| A-7    | pour le fromage de lactosérum   | 13 pays: Brésil*, Bulgarie*, Canada*, Danemark, Finlande, Rép. féd. d'Allemagne*, Hongrie, Iran, Pays-Bas*, Nouvelle-Zélande*, Norvège, Pologne*, Philippines. |
| A-8 a) | pour le fromage fondu et le fromage fondu pour tartine portant un nom de variété                      | 5 pays: Brésil*, Canada, Nouvelle-Zélande*, Pologne*, Philippines.   |
| A-8 b) | pour le fromage fondu et le fromage fondu pour tartine  | 5 pays: Brésil*, Canada, Nouvelle-Zélande*, Pologne*, Philippines:   |
| A-8 c) | pour les préparations à base de fromage fondu (Process(ed) Cheese Food and Process(ed) Cheese Spread) | 5 pays: Brésil*, Canada, Nouvelle-Zélande*, Pologne*, Philippines.   |

Nouvelles normes

- |         |                                     |  |
|---------|-------------------------------------|--|
| A-9     | pour la crème                       | 4 pays: Brésil*, Egypte*, Hongrie, Philippines.  |
| A-10    | pour la crème en poudre             | 7 pays: Bulgarie*, Danemark*, France*, Hongrie, Iran, Nouvelle-Zélande*, Etats-Unis d'Amérique*. |
| A-11 a) | pour le yogourt et le yogourt sucre | 5 pays: Brésil*, France*, Iran, Nouvelle-Zélande*, Pologne.                                      |
| A-11 b) | pour le yogourt aromatisé           | 3 pays: Rép. féd. d'Allemagne*, Nouvelle-Zélande*, Philippines.                                  |
| A-12    | pour la caséine acide alimentaire   | 3 pays: Brésil*, Hongrie, Nouvelle-Zélande.  |
| A-13    | pour les caséinates alimentaires    | 3 pays: Brésil*, Hongrie, Nouvelle-Zélande.  |

\* "pays" signifie acceptation assortie de dérogations de diverses natures.

## Acceptation de méthodes normalisées d'échantillonnage et d'analyse<sup>1/</sup>

<sup>1/</sup> La liste complète des normes adoptées ou en cours d'examen par le Comité mixte FAO/OMS sur le Code de principes et des normes FIL, normes ISO et méthodes AOAC correspondantes figure à l'Annexe II du présent document.

### B-1 (1966) Lait et produits laitiers - Méthodes d'échantillonnage

Australie, Autriche, Belgique, Birmanie, Canada, Kampuchea démocratique, Danemark, Equateur, Egypte, Ethiopie, Fidji, Finlande, France, Guatemala, Guyane, Hong Kong, Hongrie, Inde, Iran, Irlande, Jamaïque, Jordanie, Kenya, Corée (Rép. de), Koweït, Luxembourg, Madagascar, Malaisie, Malte, Pays-Bas, Nouvelle-Zélande, Nigéria, Norvège, Portugal, Arabie Saoudite, Espagne, Sri Lanka, Suède, Suisse, Syrie, Tanzanie, Thaïlande, Trinité-et-Tobago, Tunisie, Royaume-Uni, Etats-Unis d'Amérique, Vietnam, Zaïre.

Nombre total d'acceptations: 48

B-1 révisée (à l'étape (h) voir le Rapport de la 20<sup>e</sup> session du Comité, Annexe III et paragraphes 68 à 74)

Nombre total d'acceptations: 1 – Brésil.

### B-2 (1967) Laites en poudre - Teneur en matière grasse

Australie, Autriche, Belgique, Birmanie, Brésil, Kampuchea démocratique, Canada, Danemark, Equateur, Ethiopie, Fidji, Finlande, France, Guatemala, Guyane, Hongrie, Hong Kong, Inde, Iran, Irlande, Italie, Jordanie, Kenya, Corée (Rép. de), Koweït, Luxembourg, Madagascar, Malaisie, Malte, Pays-Bas, Nouvelle-Zélande, Nigeria, Norvège, Portugal, Arabie Saoudite, Espagne, Suède, Suisse, Syrie, Tanzanie, Thaïlande, Trinité-et-Tobago, Tunisie, Royaume-Uni, Etats-Unis d'Amérique, Vietnam, Zaïre,

Nombre total d'acceptations: 47

### B-3 (1967) Fromage et fromages fondus - Teneur en matière grasse

Australie, Autriche, Belgique, Birmanie, Brésil, Canada, Danemark, Kampuchea démocratique, Equateur, Ethiopie, Fidji, Finlande, France, Guatemala, Guyane, Hongrie, Hong Kong, Inde, Iran, Irlande, Italie, Jordanie, Kenya, Corée (Rép. de), Koweït, Luxembourg, Madagascar, Malaisie, Malte, Pays-Bas, Nouvelle-Zélande, Nigeria, Norvège, Portugal, Arabie Saoudite, Espagne, Sri Lanka, Suède, Suisse, Syrie, Tanzanie, Thaïlande, Trinité-et-Tobago, Royaume-Uni, Etats-Unis d'Amérique, Vietnam, Zaïre.

Nombre total d'acceptations: 47

### B-4 (1967) Matière grasse du beurre - Indice d'acide

Australie, Autriche, Belgique, Birmanie, Brésil, Canada, Danemark, Kampuchea démocratique, Equateur, Ethiopie, Fidji, Finlande, France, Guatemala, Guayane, Hongrie, Hong Kong, Inde, Iran, Irlande, Italie, Jordanie, Kenya, Corée (Rép. de), Koweït, Luxembourg, Madagascar, Malaisie, Malte, Pays-Bas, Nouvelle-Zélande, Nigeria, Norvège, Portugal, Arabie Saoudite, Espagne, Sri Lanka, Suède, Suisse, Syrie,\* Tanzanie, Thaïlande, Trinité-et-Tobago, Royaume-Uni, Vietnam, Zaïre.

Nombre total d'acceptations : 46

### B-5 (1967) Matière grasse du beurre - Indice de réfraction

Australie, Autriche, Belgique, Birmanie, Brésil, Canada, Danemark, Kampuchea démocratique, Equateur, Ethiopie, Fidji, Finlande, France, Guatemala, Guyane, Hongrie, Hong Kong, Inde, Iran, Irlande, Italie, Jordanie, Kenya, Corée (Rép. de), Koweït, Luxembourg, Madagascar, Malaisie, Malte, Pays-Bas, Nouvelle-Zélande, Nigeria, Norvège, Portugal, Arabie Saoudite, Espagne, Sri Lanka, Suède, Suisse, Syrie, Tanzanie, Thaïlande, Trinité-et-Tobago, Royaume-Uni, Etats-Unis d'Amérique, Vietnam, Zaïre.

Nombre total d'acceptations: 47

B-6 (1967) Lait- Teneur en matière grasse

Australie, Belgique, Canada, Danemark, Rép. féd. d'Allemagne, Finlande, France, Hongrie, Inde, Pays-Bas, Espagne, Suède, Suisse, Trinité-et-Tobago, Royaume-Uni, Etats-Unis.

Nombre total d'acceptations: 16

B-6 révisée (i l'étape (h) voir le Rapport de la 20<sup>è</sup> session du Comité Annexe III et paragraphes 68 à 74)

Nombre total d'acceptations: Brésil.

B-7 (1967) Lait concentré et lait concentré sucré - Teneur en matière grasse

Australie, Belgique, Brésil, Canada, Danemark, Rép. féd. d'Allemagne, Finlande, France, Hongrie, Inde, Pays-Bas, Norvège, Espagne, Suède, Trinité-et-Tobago, Royaume-Uni, Etats-Unis d'Amérique.

Nombre total d'acceptations: 17

B-8 (1967) Beurre - Teneur en sel (chlorure de sodium)

Australie, Belgique, Brésil, Canada, Danemark, Rép. féd. d'Allemagne, Finlande, France, Hongrie, Inde, Pays-Bas, Norvège, Espagne, Suède, Suisse, Trinité-et-Tobago, Royaume-Uni, Etats-Unis d'Amérique.

Nombre total d'acceptations: 18

B-9 (1978) Beurre - Teneurs en eau, en solides non gras et en matière grasse sur une prise d'essai unique

Brésil, Danemark, Philippines, Espagne.

Nombre total d'acceptations: 4

B-10 (1973) Fromage de lactosérum - Teneur en matière grasse

Brésil, Danemark, Finlande, Rép. féd. d'Allemagne, Hongrie, Iran, Norvège, Philippines, Suède, Royaume-Uni.

Nombre total d'acceptations: 10

B-11 (1970) Fromage de lactosérum - Extrait sec

Brésil, Danemark, Finlande, France, Rép. féd. d'Allemagne, Hongrie, Iran, Norvège, Philippines, Suède, Royaume-Uni.

Nombre total d'acceptations: 11

B-12 (1972) Fromage et fromages fondus - Teneur en phosphore

Danemark, Finlande, Rép. féd. d'Allemagne, Hongrie, Iran, Pays-Bas, Norvège, Philippines, Espagne, Suède .

Nombre total d'acceptations: 10

B-12 révisée (voir le Rapport de la 20<sup>e</sup> session du Comité, Annexe III et paragraphes 68 à 74)

Nombre total d'acceptations: Brésil.

B-13 (1972) Fromage et fromages fondus - Teneur en acide citrique

Brésil, Danemark, Finlande, Rép. féd. d'Allemagne, Hongrie, Iran, Pays-Bas, Norvège, Philippines, Espagne, Suède ,

Nombre total d'acceptations: 11

B-14 (1972) Lait concentré sucré - Teneur en saccharose (méthode polarimétrique)

Brésil, Danemark, Finlande, Rép. féd. d'Allemagne, Hongrie, Iran, Pays-Bas, Norvège, Philippines, Espagne, Suède.

Nombre total d'acceptations: 11

B-15 (1973) Crème - Teneur en matière grasse

Brésil, Danemark, Finlande, Rép. féd. d'Allemagne, Hongrie, Iran, Norvège, Philippines, Suède, Royaume-Uni\*

Nombre total d'acceptations: 10

B-16 (1978) Matière grasse du lait - Graisses végétales (Test au phytostérol)

Brésil, Danemark, Hongrie, Pays-Bas , Philippines, Suède. Nombre total d'acceptations: 6

B-17 (1978) Matière grasse du lait - Graisses végétales (chromatographie gaz-liquide des stérols)

Brésil, Danemark, Hongrie, Pays-Bas, Philippines, Suède. Nombre total d'acceptations: 6

B-18 (1978) Fromage - Teneur en chlorures

Brésil, Danemark, Hongrie, Philippines, Pologne, Suède.

Nombre total d'acceptations: 6

B-19 (1978) Fromage - Teneurs en nitrates et en nitrites

Brésil, Danemark, Hongrie, Philippines, Pologne.

Nombre total d'acceptations: 5

B-20 (1978) Matière grasse de lait déshydratée - Indice de peroxyde

Brésil, Danemark, Hongrie.

Nombre total d'acceptations: 3

B-22 (1982) Caséines et caséinates - Teneur en eau

Brésil, Hongrie, Pologne.

Nombre total d'acceptations: 3

B-23 (1982) Caséines présure et caséinates - Détermination des cendres

Brésil, Hongrie, Pologne.

Nombre total d'acceptations: 3

B-24 (1982) Caséines - Détermination des "cendres fixes"

Brésil, Hongrie, Pologne.

Nombre total d'acceptations: 3

B-25 (1982) Caséines et caséinates - Teneur en protéines

Brésil, Hongrie, Pologne. Nombre total d'acceptations: 3

B-26 (1982) Caséines et caséinates - Acidité libre

Brésil, Hongrie, Pologne.

Nombre total d'acceptations: 3

B-27 (1982) Lait et produits laitiers - Teneur en lactose en présence d'autres substances réductrices

Brésil, Hongrie, Pologne.

Nombre total d'acceptations: 3

B-28 (1982) Lait en poudre - Acidité titrable

Brésil, Hongrie, Pologne

Nombre total d'acceptations: 3

DETAILS DES ACCEPTATIONS  
DES NORMES INTERNATIONALES INDIVIDUELLES POUR LE FROMAGE

Variété de fromage	Belgique	Bulgarie	Brésil	Canada	Danemark	Finlande	France	Rép. Féd. D'Allemagne	Hongrie	Iran	Irlande	Kenya	Malte	Pays-Bas	Nouvelle-Zélande	Norvège	Philippines	Pologne	Espagne	Suède	Suisse	Trinité-et-Tobago	Royaume-Uni	Etats-Unis	Nbre d'acceptations	
C-1 Cheddar		x	x	x	x	x	x	x	o	o	o			x	o			o	o	o	x	(**)	o	x	20	
C-2 Danablu				x	o	x	x	x	o	o	o			x	x	x)		o	o	o		x	(**)	o	o	14
C-3 Danbo				x	o	x	x	x	o	o	o			x	x	x)		o	x			x	(**)	x		15
C-4 Edam	o	x	x	x	o	x	x			o	o			o	x			o	o			x	(**)	o	x	16
C-5 Couda	o	x	x	x	x	x	x			o	o			o	x	x)		o	o			x	(**)	o	x	16
C-6 Havarti				x	o	x	x		o	o	o				x	x)		o	x			x	x	x		13
C-7 Samsøe				x	o	x	x	x	o	o	o			x	x	x)		o	x			x	x	x		15
C-8 Cheshire	o			x	x	x	x	x	o	o			o	x		x)		x	o	o		x	(**)	o	x	17
C-9 Emmentaler		x	x	x	x	x	x		o	o			o	o	x			x	o			x	(**)	x	x	16
C-10 Gruyère			x	x	o	x	o		o	o			o	x		x)		o	o			x	(**)	o	x	15
C-11 Tilsiter			x	x	o	x	x	x	o	o				x)		x		x				x	x	x		14
C-12 Limburger	x		x		o	x	o	x	o	o								x				x	x	x		13
C-13 Saint-Paulin			o	x		x	x		o	o								o		o		x	x	o		11
C-14 Svecia	x			x		x	x	x	o	o				x		x)		x		o		x	x	x		14
C-15 Provolone	x		x	x	x	x	x			o				x				x				x	(**)	x	x	13
C-16 Cottage Cheese incl. Creamed Cottage Cheese	x		x			x	x		o	o								x				X	(**)	x		10
C-17 Butterkäse	o			x	o	x	x	x	o	o				x				x	x			x	(**)			11
C-18 Coulommiers			x	x		x	o		o	o				x		x)		o	x			x	x)	o		11
C-19 Cudbrandsdalsost (whey cheese)				x	o	x	x		o	o				x		o		x	o	o		x	x)			12
C-20 Harzer Käse				x	x	x	x	o	o	o				x				x	o				x)	x		11
C-21 Herrgärdsost				x	o	x	x		o	o				x		x)		x	o	o			x)	x		11
C-22 Hushällsost				x	o	x	x		o	o				x		x)		x	o	o	o		x)	x		11
C-23 Norvegia				x	o	x	x		o	o				x		o		x	o	o		x	x)	x		13
C-24 Maribo	x			x	o		x		o	o		o				x)		o	x							9
C-25 Fynbo	x			x	o		x		o	o		o				x)		o	x							9
C-26 Esrom				x	o		x	x	o	o				o		x)	o	x	x							10
C-27 Romadur				x	o	o	o	o	o	o				o			o	x	x							11
C-28 Amsterdam				x	o		x	x	o	o				o		x)	o	o	o	x						10
C-29 Leidse				x	o		x	x	o	o				o		x)	o	o	o	o						10
C-30 Friese				x	o		x	x	o	o				o		x)	o	o	o	o						10
C-31 Cream Cheese				x	x	x				o								x								5
C-32 Blue-Veined				x		x	x		o	o								x								6
C-33 Camembert				x		o	x		o	o				x				o								7
C-34 Brie				x		o	o		o	o				x				o								7
C-35 Hard Crating Cheese									o									x								2

o = acceptation

x = acceptation avec certaines réserves

(\*\*) = "acceptation à titre d'objectif", selon le Codex; et

x) = tout fromage conforme a la norme en question peut être librement distribué sur le territoire dépendant de la juridiction du pays.



## QUESTIONS INTERESSANT LE COMITE

7. Le Comité était saisi du document MDS 86/4 où étaient exposées les questions présentant un intérêt découlant des 15<sup>e</sup> et 16<sup>e</sup> sessions de la Commission du Codex Alimentarius ainsi que celles découlant des sessions des comités du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires, les additifs alimentaires, l'hygiène alimentaire, les produits traités à base de viande et de chair de volaille et les graisses et les huiles. Il devait également examiner un document de travail préparé par la FIL (MDS 86/4, Add.1 et Add.2) consacré à l'utilisation des noms définis par des normes Codex dans le nom d'autres produits similaires.

8. Le document de travail a été présenté par le Secrétariat qui a proposé qu'à l'exception d'une seule d'entre elles, toutes les questions intéressant le Comité soient examinées au titre des points pertinents de l'ordre du jour. La question devant être examinée au titre du présent point de l'ordre du jour était la décision prise par la Commission à sa 16<sup>e</sup> session selon laquelle le Comité du lait ne devait pas ajourner ses travaux sine die, mais ne pas se réunir plus souvent que pendant une période biennale de la FAO sur deux si, de l'avis de la Commission, la convocation d'une telle session se justifiait.

9. Le Comité a exprimé sa reconnaissance à la Commission d'avoir fait en sorte que les travaux de normalisation du lait et des produits laitiers puissent se poursuivre. L'observateur de la FIL a, pour sa part, remercié la Commission au nom de son Organisation d'avoir permis au Comité de poursuivre ses activités. Il a toutefois fait remarquer que la convocation de réunions à intervalles non inférieures à quatre ans poserait des problèmes pratiques; une formule devrait être trouvée pour permettre de poursuivre les travaux techniques du Comité entre ses sessions. Le Président a reconnu qu'une telle formule était en effet nécessaire; il a proposé qu'un petit groupe composé du Président, des deux vice-présidents et du Secrétariat soit chargé de l'examiner. Le Comité est convenu de reprendre l'examen de cette question plus tard, au cours de la session (voir par. 146).

10. Le Comité a fait sienne la proposition du Secrétariat selon laquelle les questions découlant des diverses sessions de la Commission et des Comités du Codex seraient examinées au titre des points pertinents de l'ordre du jour. Avec l'accord du Comité, le Président a décidé d'établir un groupe de travail chargé d'examiner les questions se rapportant à l'étiquetage (révision des normes compte tenu de la version révisée de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées et déclaration de la teneur en matières grasses et en chlorure de sodium).

11. Les délégations ci-après ont manifesté le désir de prendre part aux travaux de ce Groupe de travail: Etats-Unis, République fédérale d'Allemagne, Suisse, Belgique, France, Norvège et Canada. Les représentants de la FIL et de la CEE ont fait savoir qu'ils étaient également intéressés par ces travaux. Mme B. Dix du Secrétariat a été invitée à remplir les fonctions de secrétaire du Groupe de travail qui élira son Président et présentera un rapport au Comité, au cours de la session.

12. Le Comité a décidé que la question de l'utilisation des noms définis dans les normes Codex dans l'appellation de produits similaires serait examinée en séance plénière. Il a cependant noté que cette question n'avait pas été résolue par la Commission et qu'elle ferait l'objet d'un débat approfondi lors de la prochaine session du Comité du Codex sur les protéines végétales.

13. La délégation de la Belgique a appelé l'attention du Comité sur un certain nombre de problèmes qui devront être examinés pour ce qui concerne le lait et les produits laitiers car ils pourraient donner lieu à des obstacles au commerce; de toute façon leur étude s'impose du point de vue de la protection du consommateur. Ces problèmes se rapportent à la présence dans le lait et les produits laitiers de métaux lourds contaminants, de résidus de pesticides, de BPC, de résidus d'antibiotiques et de contaminants radio-actifs. En outre, la délivrance de certificats de santé pour les animaux laitiers, attestant que le lait et les produits laitiers provenant de ces animaux sont acceptables, crée des difficultés dans le commerce. Répondant à cette délégation, le Secrétariat a décrit les diverses activités entreprises par le Codex et la FAO dans ces domaines. A propos de la délivrance de certificats de santé, le Secrétariat a estimé que cette question était de la compétence des Divisions s'occupant de santé publique vétérinaire et de la production de viande. Pour ce qui est de la contamination des aliments résultant de retombées radio-actives, le Secrétariat a informé le Comité que cette question faisait l'objet d'un examen diligent par l'OMS, l'AIEA et d'autres organisations et que la FAO avait consacré à cette question une étude préliminaire. Le Comité est convenu de reprendre l'étude de cette question lors de l'examen de ses travaux futurs.

#### ADDITIFS ALIMENTAIRES

14. Le Comité était saisi des documents MDS 86/7, MDS 86/7-Add.1 et Corrigendum et MDS 86/7-Add.2 où étaient exposées les diverses questions se rapportant à l'emploi d'additifs alimentaires. Le Comité a également examiné la partie pertinente du document MDS 86/4 (voir par. 7).

15. A l'invitation du Président du Comité, M. J.P. Modderman, membre du Comité mixte FAO/OMS d'experts sur les additifs alimentaires, qui siégeait en ce moment à Rome, a décrit les informations dont a besoin le Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA) pour être en mesure de confirmer les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes Codex. M. Modderman a également déclaré qu'à son avis les divers documents concernant les additifs alimentaires dont le Comité était saisi pourraient représenter un point de départ utile pour la préparation de déclarations justifiant l'emploi des additifs alimentaires à l'examen du Comité. Il est en outre important de fournir des informations suffisantes au CCFA pour lui permettre de procéder à une estimation de l'ingestion des additifs qui sera comparée à la DJA. Le Secrétariat a souligné l'importance qu'il y a à ce que les dispositions pour les additifs alimentaires qui figurent dans les normes Codex soient applicables au produit fini qui se déplacent dans le commerce.

#### Hexaméthylènetétramine (HMT)

16. Le Comité a noté que le CCFA n'avait pas confirmé la disposition concernant le HMT dans la Norme pour le Provolone par manque de justification technologique satisfaisante. On a noté que le JECFA avait attribué une DJA au HMT et qu'il avait recommandé de ne pas utiliser le HMT dans les aliments contenant du nitrate, ce qui pourrait donner lieu à la formation de nitrosamines. La délégation de l'Italie a confirmé que des études étaient en cours dans son pays et qu'un rapport serait soumis au JECFA en temps utile. Des premiers résultats semblent indiquer que le HMT et la formaldéhyde résultant de sa dégradation entraînent en réaction avec les constituants des produits laitiers.

17. Le Comité a noté que certaines questions relatives à l'emploi sans danger de l'HMT n'étaient pas résolues et qu'il lui appartenait d'examiner la justification de l'emploi

de cette substance pour la préparation du provolone. Il a reconfirmé la disposition concernant le HMT dans le provolone et recommandé que des informations appropriées sur le sort de l'HMT dans le fromage ainsi que d'autres données se rapportant à la justification technologique de l'emploi de cette substance soient obtenues sans retard et soumises au CCFA pour évaluation.

### Natamycine

18. En présentant le document MDS 86/7, l'observateur de la FIL a souligné que l'un des problèmes à résoudre consistait à préciser ce que l'on entend par "croûte" du fromage, afin que puisse être appliquée la disposition pour la natamycine autorisant 2 mg/kg dans la croûte, confirmée par le CCFA en 1977. Il faudra aussi établir quels sont les fromages dans lesquels l'emploi de natamycine peut être autorisé. Le Comité a noté que quelques réponses à ces questions se trouvaient dans le document MDS 86/7; il a cependant constaté que l'emploi de natamycine pour le traitement en surface du fromage possédant une croûte faisait encore l'objet de discussions dans divers pays, notamment dans la CEE. Quelques pays ont demandé que la natamycine puisse être aussi utilisée sur les fromages sans croûte. Le délégué de l'Australie a proposé d'utiliser de la natamycine dans toutes les parties du fromage jusqu'à une concentration maximale de 10 mg/kg. La délégué de la Norvège a été d'avis que le Comité devrait appuyer les recommandations de la FIL énoncées dans le document MDS 86/7.

19. A la suite d'un débat sur les avantages des recommandations de la FIL relatives à l'emploi de natamycine dans la préparation des fromages, le Comité est convenu que la natamycine devrait être autorisée pour le traitement en surface des fromages ayant une croûte sans maturation de surface ou avec seulement une flore productrice de morge. Pour le moment, la question de l'emploi de natamycine pour le traitement en surface des fromages sans croûte a été laissée ouverte. Quant à la concentration de natamycine autorisée, elle devrait être modifiée en "pas plus de 2 mg par dm<sup>2</sup> avec une pénétration maximale dans le fromage de 5 mm". La concentration maximale autorisée de natamycine dans les revêtements plastiques reste de 0,05%.

20. Le Comité est convenu qu'une disposition pour la natamycine pouvait être introduite dans les normes internationales individuelles pour les fromages si les pays qui les ont acceptées le désirent.

### Lysozyme

21. En présentant le document MDS 86/7-Add. 1, l'observateur de la FIL a estimé que l'emploi de la lysozyme pouvait être efficace contre le gonflement tardif de certaines variétés de fromages. L'observateur de la FIL a recommandé que les gouvernements soient invités à faire part de leur avis sur l'emploi de cette enzyme en précisant les fromages pour lesquels cela pourrait être utile. La délégué de la France a appuyé la proposition de la FIL. La délégué de la Belgique a fait valoir qu'il n'y avait pas accord complet sur l'efficacité de la lysozyme lorsqu'il s'agit de prévenir le gonflement tardif. L'observateur de la FIL a confirmé que dans le cas de certaines variétés de fromages la lysozyme n'était pas considérée comme une solution de rechange satisfaisante aux nitrates.

22. Le Comité a admis qu'il conviendrait d'inviter les gouvernements à faire part de leurs observations sur l'information fournie par la FIL dans le document MDS 86/7-Add. 1 et a indiqué les variétés de fromages pour lesquelles le recours à la lysozyme pourrait s'imposer.

## Rocou

23. Le Comité a noté que la disposition relative au rocou, telle qu'elle figure à l'heure actuelle dans diverses normes pour les fromages, n'avait pas été approuvée par le CCFA. Il avait en outre noté que le JECFA avait fixé une DJA pour le rocou exprimé en bixine/norbixine. La raison pour laquelle le CCFA n'a pas approuvé la disposition relative au rocou est que la disposition concernant le rocou dans les normes pour les fromages n'est pas exprimée par rapport au principe colorant bixine ou norbixine. Le CCFA a envisagé la concentration maximum proposée par la FIL de 35 mg/kg pour le rocou exprimé en bixine/norbixine, mais a différé son approbation étant donné que cette concentration a été jugée trop élevée par rapport à la DJA. Le CCFA a été informé par NATCOL qu'une concentration de 10 mg/kg de ce colorant pouvait être normalement utilisée dans les denrées alimentaires en général. La FIL a informé le Comité que la concentration de 35 mg/kg envisagée par le CCFA n'était nécessaire que pour certaines variétés de fromages très colorées. Pour la plupart des variétés de fromages, une concentration de 10 mg de norbixine par kg de fromage est acceptable.

24. La délégation des Etats-Unis a communiqué au Comité des concentrations estimées de norbixine dans deux importantes variétés de fromage. Le Cheddar: 8-12 mg/kg; "Processed American": 2-19 mg/kg. Ces concentrations ne sont pas des valeurs analytiques mais ont été calculées en se référant à la teneur en bixine/norbixine de préparations commerciales dérivées du rocou (dans le fromage, toute bixine est transformée en norbixine) (voir Annexe III).

25. Le Comité a reconnu que la question revenait à déterminer une quantité de rocou à prévoir dans certaines variétés particulières de fromages, exprimée en bixine/norbixine, qui soit conforme à l'usage traditionnel. La question de l'absorption comparée à la DJA serait à examiner et à résoudre par le CCFA. Il a donc été décidé que les gouvernements seraient invités à fournir des informations sur les quantités de rocou exprimées en bixine/norbixine à prévoir pour tels fromages particuliers. Le Comité a noté qu'en attendant la disposition relative au rocou (600 mg/kg en extrait de rocou) ne serait pas modifiée dans les normes concernées.

## Gomme karaya et gomme xanthane

26. La délégation des Etats-Unis a fourni au Comité des informations techniques sur l'utilisation de ces deux gommes dans la préparation de certains fromages par exemple le "creamed cottage cheese", le "cream cheese" et les "préparations à base de fromage fondu". Elle a également communiqué des estimations de l'ingestion possible de gomme karaya et de gomme xanthane. Ces informations figurent à l'Annexe IV.

27. Le Comité est convenu qu'il avait pour tâche de fournir au cours de la présente session une nouvelle justification technologique de l'emploi de ces deux gommes et examiner la possibilité d'établir des concentrations maximales plus basses que celles qui figurent actuellement dans les normes. A la suite d'un débat, le Comité a estimé qu'il n'était pas nécessaire de modifier les concentrations maximales pour la gomme karaya et la gomme xanthane qui figurent actuellement dans les diverses normes; il a formulé l'espoir que les informations qui se trouvent à l'Annexe IV permettront de résoudre le problème soulevé par le CCFA.

## Hydrogénocarbonate de calcium

28. Le Comité était saisi du document de séance MDS 86/4 Add. 3 préparé par le Secrétariat déclarant que le JECFA n'avait pas été en mesure d'attribuer une DJA à

cette substance, étant donné qu'il ne disposait pas de renseignement sur son utilisation dans les aliments. Dans cette situation, il appartient au CCFA de prendre une décision qui pourrait conduire au retrait de la confirmation de cet additif.

29. Le Comité s'est demandé si l'hydrogénocarbonate de calcium était effectivement utilisé pour la préparation du lait et des produits laitiers. En l'absence de renseignement sur ce point, il est convenu d'inviter les gouvernements à faire connaître quels sont exactement les sels de calcium utilisés pour la préparation des produits laitiers.

30. On a fait valoir que les normes pour les laits concentrés, les laits concentrés sucrés, les laits en poudre, la crème et la crème en poudre contenaient une disposition générale autorisant l'emploi de divers stabilisants comprenant les sels de sodium, de potassium et de calcium de divers acides inorganiques. Cette disposition générale permet à l'industrie alimentaire de choisir les stabilisants appropriés. Le Comité est convenu d'inviter les gouvernements à faire connaître quels sont les sels effectivement utilisés pour la préparation de ces produits de manière à permettre l'établissement de dispositions satisfaisantes dans le cadre de la procédure JECFA/CCFA.

#### Révision de la norme A.2 - Produits à base de matières grasses laitières, y compris le ghee

31. Le Comité a examiné un document de travail (MDS 86/5) contenant une version révisée de la norme pour la graisse de beurre, la graisse de beurre anhydre et la matière grasse laitière anhydre établie par la FIL sur la base des observations des gouvernements. Ce document, qui contenait en outre le Projet de norme pour le ghee, a été présenté par l'observateur de la FIL.

32. La délégation de l'Inde a demandé s'il convenait vraiment de mettre au point deux normes distinctes pour des produits qui ne diffèrent que par l'emploi d'antioxygènes. La délégation du Danemark a souhaité savoir pourquoi la FIL proposait des normes révisées plus strictes pour ce qui est de la teneur en matières grasses et de la teneur en eau. L'observateur de la FIL a fait valoir que les textes avaient été révisés sur la base des observations parvenues des membres de la FIL et que l'on avait tenu compte de l'opinion exprimée par la majorité. Le Comité a décidé de procéder à l'examen des normes révisées section par section. Les paragraphes ci-après rendent compte des débats consacrés à cette question. Les sections n'ayant donné lieu à aucune discussion ont été considérées acceptables par le Comité.

#### Section 2.2.3 - Teneur maximale en acides gras libres

33. La délégation de la République fédérale d'Allemagne a signalé au Comité que du beurre de culture était utilisé pour la préparation de graisse de beurre anhydre. Dans ce cas, la teneur maximale en acides gras libres de 0,3% qui figure dans la version révisée de la norme ne peut pas être respectée. Cette délégation a proposé de fixer la limite maximale à 0,35% m/m. La proposition de la République fédérale d'Allemagne n'a pas reçu l'approbation du Comité. On s'est demandé si la méthode mentionnée dans la Norme qui ne permet pas de distinguer les divers acides présents dans le produit n'était pas responsable des niveaux d'acidité supérieurs observés en République fédérale d'Allemagne. Le Comité a décidé de ne pas modifier la teneur en acides gras libres; il est cependant convenu que les méthodes d'analyse seraient examinées dans le but de trouver une solution au problème soulevé par la République fédérale d'Allemagne.

#### Section 2.3.4 - Indice maximum de peroxyde

34. La délégation de l'Inde a appelé l'attention du Comité sur la longue expérience que possède son pays au sujet de la graisse de beurre ayant un indice maximum de peroxyde supérieur à 0,6. Les produits dont l'indice de peroxyde est supérieur à 0,6 possèdent des propriétés organoleptiques reconnaissables qui vont à l'encontre de la qualité du produit. La délégation de l'Inde a par conséquent proposé de ramener à 0,6 l'indice maximum de peroxyde de 0,8 proposé par la FIL. A la suite d'un débat approfondi et ayant appris du représentant de la CEE que la CEE avait établi un indice de 0,5 le Comité a décidé d'abaisser l'indice maximum de peroxyde à 0,6.

#### Section 3.2.1 - Antioxygènes

35. La délégation de la Belgique, appuyée par la délégation de l'Italie, a exprimé des réserves à l'encontre de l'emploi de BHA et de BHT dans la graisse de beurre anhydre et la graisse de beurre. On a noté que la concentration maximale pour les antioxygènes était la même que celle qui figure dans la norme existante et qu'elle est applicable au total des antioxygènes, seuls ou en combinaison, les gallates ne devant pas dépasser la proportion de 100 mg/kg.

#### Section 4 - Etiquetage

36. Le Comité a noté que cette section serait révisée compte tenu des recommandations du Groupe de travail sur l'étiquetage (voir par. 80). La délégation de l'Inde a été de l'avis que la date de fabrication devrait être déclarée sur l'étiquette. Le Comité a décidé que cette opinion serait communiquée au Groupe de travail.

#### Section 5.7 - Détermination de la teneur en oxygène dissous

37. Le Comité a été informé que le Groupe ISO/AOAC/FIL travaillait actuellement à l'établissement d'une méthode appropriée pour la détermination de la teneur en oxygène dissous. Lorsqu'elle aura été mise au point, cette méthode sera incorporée dans la Norme, conformément à la procédure en vigueur.

#### Etat d'avancement de la norme révisée

38. Le Comité a décidé de faire passer la norme à l'étape 7 de la Procédure (voir Annexe XV)

#### Norme pour le ghee

39. En présentant cette norme, le représentant de la FIL a fait savoir au Comité que la majorité des membres de la Fédération l'avait acceptée. Le Comité a déclaré qu'il approuvait en général le Projet de norme préparé par la FIL et qu'il n'avait aucune observation particulière à formuler à son sujet. On a cependant noté que la section sur l'étiquetage devra être modifiée conformément aux conclusions du Groupe de travail sur l'étiquetage. La délégation de l'Inde a renouvelé son observation au sujet de la section relative au datage (voir par. 36).

#### Etat d'avancement de la Norme

40. Le Comité a décidé de faire passer la norme à l'étape 7 de la Procédure (voir Annexe XV).

## Projet de norme pour la pâte à tartiner d'origine laitière à faible teneur en matière grasse

41. En présentant le document (MDS 86/5A), le représentant de la FIL a informé le Comité que la norme s'apparentait étroitement à la norme Codex existante pour la minarine.

### Section 2.2.3

42. Le Comité a noté que la Norme générale révisée du Codex pour l'emballage des denrées alimentaires préemballées contenait une définition de l'expression "lot". Il a donc été décidé de supprimer cette section.

### Section 3.1.5 - Protéines laitières alimentaires

43. La délégation du Royaume-Uni a estimé que la disposition expressément réservée au pourcentage de protéines laitières alimentaires ne devrait pas faire partie de la section énumérant les matières premières essentielles, mais qu'elle devait être facultative. Le Comité s'est engagé à appeler l'attention des gouvernements sur ce point lorsqu'il recueillera leurs avis sur la norme.

### Section 4.4 - Epaisissants

44. Le Comité a noté que la limite maximale de 10 g/kg pour les épaisissants se rapportait aux alinéas 4.4.1 à 4.4.10 et que le Projet de norme devait être corrigé en conséquence.

### Section 8 - Etiquetage

45. Le Comité a demandé au Secrétariat d'aligner cette section sur les décisions du Groupe de travail sur l'étiquetage. La délégation des Pays-Bas a proposé certaines restrictions pour les matières premières qui contiennent des matières grasses dans le cas où les mots "beurre" ou "matière grasse du lait" font partie du nom du produit. Le Comité a estimé qu'il vaudrait mieux que ces observations d'ordre technique soient présentées par écrit avec les observations concernant la norme. La délégation de la Suisse a présenté des informations sur les restrictions relatives à l'emploi du mot "beurre" dans son pays. Le Comité a accepté de placer l'alinéa 8.1.1 entre crochets et de demander aux gouvernements d'indiquer les différentes expressions utilisées pour désigner les "pâtes à tartiner à faible teneur en matières grasses".

### Section 9 - Méthodes d'analyse

46. Le Comité a noté que le Groupe ISO/AOAC/FIL compléterait cette section en y faisant figurer les méthodes d'analyse appropriées, conformément à la procédure en vigueur.

### Etat d'avancement de la norme

47. Le Comité a décidé de faire passer le Projet de norme à l'étape 3 de la Procédure afin de recueillir les observations des gouvernements.

## CONSERVATION DE LA QUALITE DU LAIT CRU PAR UTILISATION DES MECANISMES ANTIBACTERIENS NATURELS DU LAIT

48. A sa 20ème session, le Comité sur le lait avait demandé à la FIL d'étudier un document qui lui avait été soumis par la délégation de la Suède et qui exposait une méthode faisant appel à un mécanisme antibactérien naturel du lait cru en vue de sa conservation. La méthode proposée serait utilisée pour conserver le lait dans les situations d'urgence et pourrait s'avérer utile dans les pays en développement. Le

document établi par la FIL (MDS 86/6) a été présenté au nom de cette fédération par le délégué de la Suède qui a souligné que le "système lactopéroxydase" pouvait être utilisé pour prévenir la dégradation bactérienne du lait cru en activant ce mécanisme - naturellement présent dans le lait - par l'addition d'environ 8 ppm de H<sub>2</sub>O<sub>2</sub> et 10 ppm de thiocyanate de sodium. Le délégué de la Suède a encore indiqué que des expériences ont eu lieu sur le terrain dans plusieurs pays - au Kenya, au Sri Lanka, au Pakistan et dans la République populaire de Chine - et qu'elles ont toutes confirmé que la méthode fonctionnait dans la pratique et qu'elle pourrait être très précieuse pour la prévention de la dégradation bactérienne du lait cru entreposé et collecté aux températures ambiantes. Le délégué de la Suède a évoqué la conclusion de la FIL pour laquelle cette méthode présente plusieurs avantages importants par rapport à l'emploi de H<sub>2</sub>O<sub>2</sub> seulement. Par conséquent, la méthode offre une solution de rechange acceptable pour la prévention de la dégradation du lait cru aux premiers stades d'une industrie laitière organisée, quand des raisons techniques et/ou économiques ne permettent pas l'adoption de moyens de réfrigération pour maintenir la qualité du lait cru. La FIL a recommandé que l'utilisation pratique de cette méthode fasse l'objet d'un complément d'évaluation. Le délégué de la Suède a par conséquent proposé que le Comité sur le lait élabore en coopération avec la FIL un code d'usages relatif à cette méthode.

49. Le Secrétariat a souligné que la FAO s'intéressait avant tout aux petits producteurs de lait dont les ventes de lait représentent souvent l'unique source de revenus réguliers quotidiens ou hebdomadaires. En l'absence d'infrastructures suffisantes pour le ramassage et le transport du lait, la conservation du lait cru est la seule manière d'assurer le ramassage de ce lait sous la forme d'un aliment liquide salubre et sans danger.

50. Le Secrétariat s'est alors référé aux travaux du Groupe d'experts FAO/OMS sur la qualité du lait qui, dès 1967, s'est intéressé aux conditions d'utilisation du peroxyde d'hydrogène pour conserver le lait, lorsque des raisons techniques et économiques ne permettent pas de recourir aux installations de réfrigération pour préserver la qualité du lait cru. Le Groupe d'experts avait conclu que l'emploi de H<sub>2</sub>O<sub>2</sub> pourrait être une solution de rechange acceptable dans les premiers stades du développement d'une industrie laitière organisée, pourvu que soient respectées un certain nombre de conditions.

51. En réponse à une question du délégué de l'Inde concernant les risques que pourrait présenter la conservation du lait cru par activation de la lactopéroxydase par le thiocyanate, le délégué de la Suède a évoqué les expériences cliniques conduites en Suède et au Soudan avec l'aide de l'Hôpital universitaire d'Uppsala, qui ont donné des résultats très satisfaisants. Le délégué de la Suède a également fait observer que l'emploi de cette méthode avait été approuvé dans certaines situations par l'autorité réglementaire suédoise en matière d'alimentation, c'est-à-dire lorsqu'il n'est pas possible de réfrigérer le lait. Le délégué du Royaume-Uni s'est également référé au fait que l'emploi de cette méthode pouvait intéresser les organismes de santé publique et a laissé entendre que cette question devrait être prise en considération par la FIL.

52. Le Comité a approuvé la proposition du délégué de la Suède qui suggérait que l'on élabore un code d'usages sur la conservation du lait cru et a demandé à la FIL de préparer un avant-projet.

53. La FIL, reprenant les suggestions des délégués de l'Inde et de la Suède, s'est déclarée prête, pour accélérer les travaux, à préparer un avant-projet pour sa session annuelle de septembre 1986.



54. Le Secrétariat associera en temps utile à ces travaux les comités du Codex compétents.

#### DEFINITION DES TRAITEMENTS THERMIQUES DU LAIT

55. A sa 20ème session, le Comité sur le lait avait examiné les définitions proposées par les gouvernements et par la Fédération internationale de laiterie (FIL) pour la pasteurisation, le traitement UHT et la stérilisation du lait et des produits laitiers liquides; il avait décidé que les gouvernements seraient invités à faire connaître leurs vues sur les propositions de la FIL et sur les observations et définitions communiquées par les gouvernements, reproduites à l'Annexe II du rapport de sa 20è session.

56. Le Comité a pris note des observations communiquées par les gouvernements et des définitions proposées par la FIL, telles qu'elles figurent au document MDS 86/10.

57. Sur proposition du Président, le Comité a discuté une définition de la pasteurisation proposée par le délégué des Etats-Unis qui tenait compte de la définition élaborée par la FIL. Après une brève discussion, le Comité a adopté la définition suivante:

"La pasteurisation est un traitement thermique appliqué à un produit en vue d'éviter les risques pour la santé publique que pourraient faire naître les microorganismes pathogènes liés au lait. En tant que traitement thermique, la pasteurisation ne doit entraîner que des modifications chimiques, physiques et organoleptiques minimales.

#### NOTE:

La pasteurisation est destinée à éviter certains risques de santé publique en ce sens que, bien qu'elle ne détruise pas nécessairement tous les microorganismes pathogènes pouvant être présents, elle réduit le nombre des microorganismes nuisibles jusqu'à un niveau tel qu'ils ne constituent plus un risque significatif pour la santé. En outre, la pasteurisation améliore les qualités de garde de certains produits en diminuant le nombre des microorganismes de dégradation des produits.

58. En ce qui concerne les définitions de la stérilisation du lait et le lait désigné par les expressions "stérilisé" et "UHT", le Comité du lait a décidé d'inviter les gouvernements à faire part de leurs observations sur les définitions élaborées par la FIL qui figurent à l'Annexe 1 du document MDS 86/10. Les observations des gouvernements seront transmises par le Secrétariat à la FIL pour que celle-ci puisse en tenir compte lors de la mise au point définitive de ces définitions (voir Annexe V).

#### AMENDEMENTS DE NORMES

##### Changements à apporter dans les normes internationales individuelles pour les fromages

59. A sa 20è session, le Comité sur le lait avait été informé par la délégation du Danemark que pour répondre aux exigences des consommateurs et à des demandes provenant du marché international, le Danemark avait été mené à modifier sa législation en ce qui concerne les normes pour les fromages suivantes: C-2 Danablu, C-3 Danbo, C-6 Havarti, C-7 Samsoe, C-24 Maribo, C-25 Fynbo, C-26 Esrom et C-32 certains fromages persillés.

60. Il avait été décidé d'inviter les gouvernements à faire connaître leurs vues sur les amendements proposés par le Danemark. Ces projets d'amendements figuraient à

l'Annexe VII du rapport de la 20<sup>è</sup> session du Comité sur le lait et sous forme de notes de bas de page correspondant aux normes précitées, dans la 8<sup>è</sup> édition du Code de principes et le Volume XVI, Ed. 1, (1984) du Codex Alimentarius contenant les normes internationales pour les fromages.

61. Le Comité sur le lait a noté les observations parvenues des gouvernements qui figuraient dans le document MDS 86/9 ainsi qu'une déclaration du délégué du Danemark qui a accepté de modifier légèrement les amendements à apporter aux normes C-3 et C-7, conformément aux observations communiquées par le Gouvernement de l'Espagne. Ces modifications sont les suivantes:

62. Le Comité sur le lait a approuvé les amendements proposés par le Gouvernement du Danemark avec les modifications indiquées ci-dessus.

#### Norme A-I pour le beurre et le beurre de lactosérum

63. A sa 20<sup>è</sup> session, le Comité sur le lait avait examiné et adopté une proposition de la FIL visant à réviser la Norme A-I pour le beurre pour y faire figurer la disposition ci-après pour la teneur maximale en cuivre:

Norme A-I pour le beurre      Teneur maximale en cuivre: 0,05 mg Cu/kg

64. Les gouvernements avaient été invités à faire connaître leurs avis au sujet de cette proposition qui serait examinée et éventuellement approuvée par le Comité à sa 21<sup>è</sup> session.

65. Le Comité sur le lait a noté les observations parvenues des gouvernements qui figuraient dans le document MDS 86/9. Ce projet d'amendement ayant été présenté par l'observateur de la FIL, le délégué de la Suisse a déclaré qu'il approuvait une teneur en cuivre de 0,05 mg/kg pour le beurre de première qualité; il a cependant indiqué que la teneur en cuivre du beurre de lactosérum devrait être de 0,5 mg Cu/kg, le cuivre étant nécessaire pour la préparation du fromage Emmental.

66. L'observateur de la FIL a précisé que la concentration maximale de 0,05 mg Cu/kg pour le cuivre ne concernait que le beurre et n'était pas applicable au beurre de lactosérum.

67. Le Comité sur le lait a adopté cet amendement.

#### Norme A-3 pour le lait concentré et le lait concentré écrémé et Norme A-4 pour le lait concentré sucré et le lait écrémé concentré sucré

68. A sa 20<sup>è</sup> session, le Comité avait noté que les propositions formulées par la délégation de l'Espagne visant à amender les normes A-3 et A-4 en y incorporant des dispositions pour la teneur maximale en lipides du lait écrémé concentré et du lait écrémé concentré sucré, ainsi que la teneur en extraits secs non gras des autres laits concentrés, en vue de les distinguer de la demi-crème et des produits riches en matières grasses. Sur proposition du Président, la délégation de l'Espagne avait accepté d'envoyer à la FIL pour examen des propositions d'amendements détaillées.

69. La FIL avait en conséquence préparé les normes révisées qui figuraient dans le document MDS 86/9.

70. Après avoir entendu la présentation de l'observateur de la FIL, le Comité sur le lait a examiné ces normes, section par section, à l'exception des dispositions concernant l'étiquetage dont l'étude avait été confiée au Groupe de travail sur l'étiquetage constitué le premier jour de la 21<sup>è</sup> session du Comité.

### Projet de norme A-3

71. Le Comité n'a pas accepté la proposition de la délégation de la Suisse qui demandait que l'on conserve le texte original des sections 2.1.1 et 2.1.3, à savoir "Teneur minimale en matière grasse laitière: 7,5% m/m" et "Teneur minimale en extraits secs laitiers: 25,0% m/m" au lieu de la version proposée ci-après: "Teneur minimale en matière grasse laitière: 7,5% m/m" et "Teneur minimale en extraits secs dégraissés laitiers: 17,5% m/m". Le Comité a préféré le texte révisé qui rend impossible le remplacement de l'extrait sec dégraissé laitier par de la matière grasse laitière.

72. La délégation de l'Inde a informé le Comité que l'on expérimentait dans son pays la production de lait concentré UHT dans lequel du sucre était ajouté en quantité inférieure à celle prévue pour le lait concentré sucré, dans lequel du sucre est utilisé en quantité suffisante pour permettre la conservation du produit. Il a proposé qu'une disposition à cette fin soit incorporée dans le Projet de norme. Le Comité a également noté une observation du délégué du Royaume-Uni pour que l'addition du sucre dans le lait concentré soit autorisée au titre de l'Article 3 "Produits composés" du Code de principes, comme l'indique la Note sur l'Article 3 qui donne le lait en poudre sucré comme exemple.

### Projet de norme A-4

73. Le Comité n'a pas accepté la proposition du délégué de la Suisse selon laquelle la section 2.1.2 de cette norme devrait être modifiée de la même façon que la section 2.1-2 de la Norme A-3.

74. Le Comité a décidé que ces deux normes seraient distribuées aux gouvernements pour observations à l'étape 5 de la Procédure d'élaboration des normes pour les produits laitiers.

### METHODES D'ANALYSE NORMALISEES

75. Le Comité était saisi d'un document de séance (86/12) préparé par le Groupe FIL/ISO/ AOAC qui s'était réuni à Rome le 30 mai 1986, avant la session du Comité. Le rapport du Groupe a été présenté par son Président, M. Boelsma (ISO).

76. Le Comité a noté que le Groupe avait soumis quelque 16 méthodes pour décision à prendre à l'étape d). En ce qui concerne les méthodes de détermination des résidus de pesticides, de biphényles polychlorés et d'aflatoxines, le Groupe a demandé au Comité de lui faire savoir s'il estimait souhaitable que ces méthodes soient publiées. Le Secrétariat a expliqué que le Comité du Codex sur les additifs alimentaires examinerait la question de l'établissement de concentrations maximales pour les aflatoxines dans les denrées alimentaires et que, par conséquent, il devrait également choisir des méthodes d'analyse et d'échantillonnage appropriées pour vérifier que ces concentrations maximales sont bien respectées. La FAO projette d'organiser en 1987 une conférence sur les aflatoxines qui permettra d'étudier les problèmes relatifs à ce contaminant. Le CCFA compte sur les avis de cette conférence ainsi que sur ceux d'autres groupes d'experts pour formuler des recommandations sur les aflatoxines présentes dans les denrées alimentaires. En ce qui concerne les résidus de pesticides et les contaminants présents dans l'environnement tels que les biphényles polychlorés, il s'agit de questions que le Comité du Codex sur les résidus de pesticides est en train d'examiner. Avec l'aide d'un groupe de travail, le Comité du Codex sur les résidus de pesticides met actuellement au point des méthodes d'analyse pour les résidus. Le Secrétariat a suggéré que les méthodes élaborées par le Groupe FIL/ISO/AOAC soient

transmises aux comités du Codex sur les additifs alimentaires et sur les résidus de pesticides pour suite à donner.

77. Le Comité a fait sienne la recommandation du Secrétariat et a estimé que le lait et les produits laitiers devaient être pris en considération par le CCFA et le CCPR dans la mesure où ces produits sont consommés par des groupes vulnérables, tels que les nourrissons et les enfants en bas âge.

78. Le Comité a noté également que le Groupe avait élaboré des méthodes révisées à l'étape f) et avait soumis des méthodes pour décision à l'étape g). Le Groupe a soumis pour décision à l'étape h) un certain nombre de méthodes dont deux étaient soumises une deuxième fois car elles ne figuraient pas dans le rapport de la 20<sup>e</sup> session. Le Groupe a également décelé un certain nombre de dispositions quantitatives pour lesquelles il convient d'élaborer des méthodes d'analyse. En ce qui concerne les méthodes de détermination des additifs alimentaires, le Groupe a noté qu'au moins 130 additifs avaient été inclus dans les diverses normes. Il a adopté un ensemble de critères à observer pour la sélection prioritaire de méthodes de détermination des additifs.

79. Le Comité a fait observer que la coopération tripartite entre la FIL, l'ISO et l'AOAC remontait à une vingtaine d'années et était devenue un modèle de coopération entre les organisations internationales qui s'occupent de normalisation des méthodes d'analyse. Il a adressé ses remerciements à ces trois organisations pour l'excellent travail qu'elles ont accompli pour le compte du Comité. Le Secrétariat a été prié d'étudier la question de la publication des nombreuses méthodes approuvées lors de la récente session du Groupe, le rapport du Comité ne convenant pas à leur présentation. Le rapport de la réunion du Groupe de travail FIL/ISO/AOAC se trouve à l'Annexe VI.

## SECTIONS SUR L'ETIQUETAGE DANS LES NORMES POUR LES PRODUITS LAITIERS

80. Durant la première journée de sa 21<sup>e</sup> session, le Comité sur le lait avait créé un Groupe de travail chargé de s'occuper des dispositions concernant l'étiquetage qui se trouvent dans les normes pour les produits laitiers en utilisant le document MDS 86/8, préparé par le Secrétariat. Le Groupe de travail a établi un rapport qui a été présenté par le Président du Groupe, M. P. Pittet (Suisse) à la séance plénière du Comité (voir Annexe VII\*). Faute de temps, le Comité n'a pas été en mesure de discuter le rapport point par point mais, sur proposition de son Président, il a axé ses délibérations sur les principales questions ci-après:

- la liste des ingrédients déclarés doit-elle être complète ou réduite?
- déclaration du pays d'origine de fabrication
- des dispositions relatives à l'irradiation doivent-elles figurer dans la disposition concernant l'étiquetage?
- informations devant figurer sur les récipients non destinés à la vente au détail.

\* L'Annexe I au rapport du Groupe de travail ne figure pas dans le présent rapport. Elle sera utilisée par le Secrétariat pour amender les sections relatives à l'étiquetage des normes pour les produits laitiers.

### Déclaration des ingrédients

81. Le Comité a noté qu'il devait se prononcer sur les points suivants:

- a) la liste complète des ingrédients doit-elle être déclarée conformément aux dispositions de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires

préemballées?(Réf. CODEX STAN 1-1985), ci-après dénommée "la Norme générale" ou

- b) des dérogations à la déclaration de la liste complète d'ingrédients peuvent-elles être acceptées? auquel cas il conviendrait de fournir au CCFA une justification appropriée.

82. A cet égard, l'attention du Comité du lait a été appelée sur le fait que les normes qu'il a élaborées au cours de ces dernières années exigeaient la déclaration de la liste complète des ingrédients (normes pour le fromage fondu, la crème et le yoghourt), alors que les normes élaborées antérieurement (c'est-à-dire les normes pour le beurre, le lait concentré et le lait concentré sucré) ne prévoyaient pas la déclaration des ingrédients sur l'étiquette. Un troisième groupe comprend les normes (pour les laits en poudre et le fromage) qui comportent des dispositions exigeant la déclaration d'une liste restreinte d'ingrédients.

83. Le Comité a également noté qu'aux termes de la Norme générale les additifs alimentaires définis comme auxiliaires technologiques n'ont pas besoin d'être déclarés sur l'étiquette. La définition des auxiliaires technologiques figure à l'Annexe VIII.

84. Au cours de la discussion qui suivit les principaux points de vue ci-après ont été exprimés:

- i) Etant donné que l'on constate une forte tendance à la déclaration de la liste complète des ingrédients et que le Comité sur le lait a déjà fait figurer une telle disposition dans un certain nombre de normes pour les produits laitiers il conviendrait, par souci de cohérence, d'introduire des dispositions prévoyant la déclaration de la liste complète des ingrédients dans les sections concernant l'étiquetage de toutes les normes pour les produits laitiers.
- ii) Les dérogations à la déclaration de la liste complète des ingrédients se justifient dans les cas où il n'est pas fait appel à d'autres ingrédients que, par exemple, les cultures de levain, les enzymes et le lait pour la fabrication du produit, comme c'est le cas pour certains types de beurre ou de fromage. On peut considérer les cultures de levain et les enzymes comme des auxiliaires technologiques.
- iii) Il ne sera pas nécessaire de déclarer de liste des ingrédients dans le cas des "aliments comportant un seul ingrédient" (comme dans le cas du beurre non salé, fabriqué sans aucune adjonction).

85. Le Comité du lait a finalement décidé que "la liste complète des ingrédients doit être déclarée conformément à la section 4.2 de la Norme générale". Il a été noté que la section 4.2 exempte les aliments comportant un seul ingrédient de toute déclaration de liste d'ingrédients. Les délégations du Royaume-Uni et de la France ont fait valoir que cette décision était incompatible avec les prescriptions des Directives de la CEE concernant l'étiquetage. Le Comité a noté que les gouvernements avaient toujours la possibilité d'accepter les normes révisées avec des dérogations les autorisant à ne pas déclarer tous les ingrédients.

86. La FIL s'est déclarée disposée à examiner tous les additifs alimentaires mentionnés dans les normes pour les produits laitiers en vue d'identifier ceux que l'on peut considérer comme des auxiliaires technologiques et pour s'assurer que les noms de catégories acceptés conformément à la section 4.2 de la Norme générale seront utilisés dans toutes les normes pour les produits laitiers.

87. En ce qui concerne l'expression "sels neutralisants", le Comité a adopté le nom de catégorie "ajusteurs de l'acidité " qui figure dans la Norme générale. Le délégué de l'Inde a cependant estimé que les sels neutralisants devaient être déclarés comme tels et que l'expression "ajusteurs de l'acidité" était de nature à induire le consommateur en erreur.

#### Déclaration du pays d'origine (fabrication)

88. Le Comité a noté la proposition du Groupe de travail d'utiliser le terme "pays d'origine" dans les normes pour les produits laitiers, conformément à la Norme générale, plutôt que le terme "pays de fabrication". Après discussion, le Comité a adopté la disposition d'étiquetage suivante: "le pays d'origine du produit doit être déclaré conformément à la Section 4.5 de la Norme générale". Toutefois, le Comité du lait a décidé de ne pas faire figurer cette disposition dans la Norme générale A-6 pour le fromage. Le Comité du lait a rappelé que la série des normes internationales individuelles pour les fromages désignait les pays déposants de ces normes au moyen de l'expression "pays d'origine". Pour éviter toute ambiguïté, le Comité du lait a décidé de réserver le terme "pays d'origine" au pays d'où la variété considérée est effectivement originaire et a conservé l'expression "pays de fabrication" pour la Norme A-6:

89. La déclaration figurant sur l'étiquette sera donc la suivante:

#### "Pays d'origine (fabrication)

Le pays de fabrication doit être déclaré conformément à la Section 4.5 de la Norme générale. En particulier, les fromages portant un nom de variété et qui ne sont pas fabriqués dans le pays d'où la variété tire son origine doivent porter le nom du pays producteur, même lorsqu'ils sont vendus sur le marché intérieur".

#### Dispositions concernant l'irradiation

90. Le Comité a noté que l'introduction d'une disposition sur l'irradiation pourrait être ultérieurement souhaitable pour préserver l'avenir. Toutefois, dans la mesure où la Norme générale est toujours en cours d'examen sur ce point, il n'y a pas lieu pour le moment de faire figurer de disposition de ce genre dans les normes pour les produits laitiers.

#### Etiquetage des récipients non destinés à la vente au détail

91. Le Comité a noté qu'en principe toutes les informations requises pour les aliments préemballés devaient être fournies avec les produits livrés en grande quantité et qu'il y avait lieu de décider quelles informations devaient figurer d'une part sur le récipient non destiné à la vente au détail et d'autre part sur les documents d'accompagnement.

92. Le Comité a fait sienne la proposition du Groupe de travail qui suggérait que le nom du produit, l'identification du lot, ainsi que le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballer figurent sur le récipient et que ce dernier pouvait porter la date de fabrication, jugée plus importante dans le cas de produits entreposés que la date de durabilité minimale. Les gouvernements devraient être invités à faire connaître leur opinion sur la suppression de la date de fabrication ou de la date de durabilité minimale dans le cas du beurre, du beurre de lactosérum et d'autres produits conditionnés dans des récipients non destinés à la vente au détail.

93. Le Président du Comité, se référant à la définition des récipients non destinés au commerce de détail telle qu'elle figure dans le rapport du Groupe de travail (par. 19) a

appelé l'attention sur la catégorie des emballages extérieurs destinés aux aliments préemballés. Il a estimé que la prescription concernant la date de fabrication adoptée par le Comité (voir le par. 92) ne devait pas s'appliquer aux récipients extérieurs destinés aux aliments préemballés, étant donné que les emballages individuels contenus dans ces récipients extérieurs portent une date de durabilité minimale. La présence de deux types de datage différents serait source de confusion. Le Comité a admis que cette difficulté était de caractère général et qu'il convenait de transmettre cette question au CCFL pour complément d'étude.

94. Le Comité sur le lait est convenu que l'Annexe I du rapport du Groupe de travail, qui contient les dispositions d'étiquetage proposées, soit amendée par le Secrétariat dans le sens des décisions signalées au paragraphe 92 ci-dessus. Les normes amendées seront envoyées aux gouvernements pour observations à l'étape 5 de la Procédure du Comité du lait.

#### Etiquetage du yoghourt

95. La délégation de la France a déclaré que son gouvernement ne pouvait pas accepter l'appellation "yogourt" pour les produits ayant subi un traitement thermique, comme l'autorise la norme A-11 b), l'emploi d'une telle appellation est à son avis de nature à tromper le consommateur. Le Comité sur le lait a cependant préféré ne pas réouvrir le débat sur cette question qui avait été étudiée de manière approfondie lors de la mise au point de cette norme.

#### Déclaration des matières grasses dans les normes A-3 pour les laits concentrés et A-4 pour les laits concentrés sucrés

96. Le Président du Groupe de travail sur l'étiquetage a informé le Comité que son Groupe de travail avait admis que la déclaration de la teneur en matières grasses était nécessaire pour tous les types de lait concentré et de lait concentré sucré, y compris les produits écrémés, en tant que critères de qualité plutôt qu'à titre d'information nutritionnelle (les alinéas pertinents de l'Annexe du rapport du Groupe de travail ont été modifiés en conséquence).

#### Amendements à la norme générale A-6 pour le fromage

97. Au cours de la discussion sur les dispositions concernant l'étiquetage, le Président du Groupe de travail a informé le Comité que son groupe recommandait que la teneur en matières grasses dans les fromages soit déclarée et que l'exemption de déclaration du chlorure de sodium n'était pas suffisamment justifiée.

98. Le Comité a approuvé ces recommandations, à savoir qu'il convenait de déclarer quantitativement la teneur en matières grasses et de citer la teneur en chlorure de sodium dans la liste des ingrédients. La délégation de la France a fait savoir que la déclaration du chlorure de sodium n'était pas exigée par la CEE.

99. A sa 20<sup>e</sup> session, le Comité avait noté une proposition de la délégation du Royaume-Uni recommandant d'ajouter la phrase suivante à la fin de la section 3.2 "Autres additifs":

"Dans le cas des fromages en menus morceaux, les additifs qui ont été approuvés par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires pour améliorer les caractéristiques de coullance pourront être utilisés".

100. Dans son introduction, le délégué du Royaume-Uni s'est référé aux observations écrites de son pays figurant au document MDS 86/9 où il est dit qu'il convenait d'étendre aux fromages en tranches la demande présentée par son pays.

101. A l'issue d'un bref débat, le Comité a approuvé une proposition de la FIL qui recommandait que les pays qui souhaitent introduire des dispositions pour des additifs alimentaires présentent des demandes d'amendement des normes individuelles correspondantes et fournissent une justification technologique satisfaisante de l'emploi des additifs proposés.

102. Le Comité a également accepté une proposition du délégué du Royaume-Uni qui demandait de supprimer les mots "de la vente au détail" au paragraphe 4.1.3 b) de la Norme générale pour le fromage tels qu'ils figurent dans le document MDS 86/9, par. 13 - Observations de la FIL".

103. A sa 20<sup>e</sup> session, le Comité du lait avait également enregistré une proposition du délégué du Danemark tendant à amender les sections 1 et 2 de la Norme générale A-6 pour le fromage en vue de bien préciser quels sont les types de fromages à base de protéines de lactosérum qui sont visés par la norme.

104. Le Comité a examiné les propositions de la FIL figurant au paragraphe 13 du document MDS 86/9 qui recommandent que la section 1 (champ d'application) et la section 2b (définition) de la norme soit modifiée. La proposition de la FIL est ainsi conçue:

- au par. 1 (champ d'application): supprimer la dernière phrase "la norme ne s'applique pas aux fromages de lactosérum";

- au par. 2 (définition):

"sous b) modifier la fin de la phrase qui devient: ... "obtenu à partir de lait pourvu que le rapport protéines de lactosérum/caséine n'excède pas celui du lait et qui donne un produit fini présentant les mêmes caractéristiques essentielles que le produit défini sous a)".

Note. - Les mots "physiques, chimiques et organoleptiques" dans le texte original de la définition 2 b) ont été supprimés, ces caractéristiques ne pouvant être clairement définies".

105. Le Comité a noté que l'intention du texte était d'exclure de la norme A-6 les produits présentant un rapport protéines de lactosérum/caséine supérieur à celui du lait, étant donné que ces produits n'auront pas les mêmes caractéristiques essentielles que le fromage défini à la section 2 a) de la norme A-6.

106. Au cours de la discussion, les délégués de la France, des Etats-Unis et du Royaume-Uni ont fait part de certaines réserves à l'encontre du texte proposé étant donné qu'ils n'étaient pas encore en mesure de décider si le "rapport protéines de lactosérum/caséine" représentait une solution satisfaisante. Selon l'observateur de la FIL l'amendement proposé pour la définition n'autorise pas l'incorporation d'une plus grande quantité de protéines laitières dans les diverses variétés de fromage pour lesquelles il existe une norme Codex, sans que le paragraphe relatif à la méthode de fabrication de ces normes ne soit modifié en conséquence.

Le Président a appelé l'attention du Comité sur la première phrase de la section "Champ d'application" de la norme A-6 pour le fromage où il est dit que la norme s'applique à tous les produits conformes à la définition du fromage figurant au paragraphe 2 de la norme, y compris les variétés de fromage pour lesquelles des normes individuelles ou de groupe ont été élaborées. Le délégué du Royaume-Uni a proposé de remplacer le mot "mêmes" par "similaires" et de réintroduire à la section 2 b)



la référence aux caractéristiques chimiques, physiques et organoleptiques. Le Comité a finalement adopté le texte suivant:

2 b) ... "obtenu à partir de lait [pourvu que le rapport protéines de lactosérum/caséine n'exède pas celui du lait, et] qui donne un produit fini présentant des caractéristiques physiques, chimiques et organoleptiques similaires à celles du produit défini sous a)".

#### UTILISATION DES NOMS DEFINIS PAR LES NORMES CODEX DANS L'APPELLATION D'AUTRES PRODUITS SIMILAIRES

107. Le Comité était saisi des documents MDS 86/4 Add. 1 et 2 préparés par la FIL. La section 5 de l'Annexe I du document MDS 86/4 se rapportait également à cette question. Le Comité est convenu d'examiner les questions ci-après:

- a) utilisation des noms définis par le Code de principes dans les substituts du lait et des produits laitiers,
- b) utilisation de l'expression "matières protéiques laitières" dans l'appellation de produits traités à base de viande et de chair de volaille,
- c) désignation du substitut du ghee.

#### Noms définis dans le Code de principes utilisés dans les substituts du lait et des produits laitiers

108. Le Comité a noté que le Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius avait été de l'avis (ALINORM 85/3, par, 139) que l'utilisation d'un nom défini dans une norme Codex en tant que partie de l'appellation d'un autre produit similaire non visé par une norme Codex était autorisée sous certaines conditions spécifiées. Toutefois, la Commission avait estimé que les vues exprimées par le Comité exécutif pourraient ne pas être valables pour tous les comités du Codex (voir rapport de la 16<sup>e</sup> session de la Commission) laissant à chacun d'entre eux le soin de faire en sorte que l'application de cette décision à l'étiquetage des produits ne conduise pas à induire le consommateur en erreur. Ayant examiné cette déclaration, le Comité sur le lait est convenu que les vues du Comité exécutif n'étaient pas valables pour l'étiquetage des substituts du lait et des produits laitiers visés par le Code de principes. On a reconnu qu'elles étaient en opposition avec l'Article 4 du Code de principes et l'interprétation qu'en avait donnée le Comité à propos de sa "Décision N° 6". Cette interprétation établit que le nom d'un produit fini dans le Code faisant l'objet d'une substitution ne doit pas être utilisé dans l'appellation du produit de remplacement. Toutefois, lorsqu'un produit défini par le Code de principes est utilisé comme ingrédient d'un aliment, son nom tel que défini dans le Code, peut être utilisé en vertu de l'Article 4.2 b) du Code de principes, dans le cadre d'une description indiquant la nature exacte des principales matières premières utilisées pour la fabrication.

#### Dénomination des produits traités à base de viande et de chair de volaille contenant des matières protéiques végétales et des matières protéiques laitières

110. Le Comité a consacré un bref débat à la section 5 du Projet de directives régissant l'emploi des matières protéiques végétales et des matières protéiques laitières dans les produits traités à base de viande et de chair de volaille (MDS 86/4, Annexe I). Reconnaissant qu'il appartenait au Comité du Codex pour les produits traités à base de viande et de chair de volaille (CCPMPP) de décider quelles sont les appellations qui conviennent aux produits de sa compétence, plusieurs délégations se sont déclarées en faveur de la section 5.2 de ces Directives qui avait été proposée par le Royaume-Uni. Le

Comité a également noté que l'expression "matières protéiques laitières" ne correspondait pas à l'appellation d'un produit laitier normalisé telle qu'envisagée au paragraphe 120, et que cette expression pourrait ne pas convenir pour décrire un produit de remplacement de la viande ou de la chair de volaille. On a également noté que l'expression "matières protéiques laitières" ne correspondait pas non plus à l'un des noms de catégories mentionnées dans la Norme générale pour l'étiquetage de denrées alimentaires préemballées.

111. Le Comité a été de l'avis que le CCPMPP devrait étudier attentivement la question des termes utilisés pour désigner les matières protéiques laitières utilisées dans l'appellation des substituts des produits à base de viande et de chair de volaille et dans la liste des ingrédients. Il a noté que le paragraphe 5.2 proposé par le Royaume-Uni correspondait à ses vues sur l'emploi des noms définis dans le Code de principes dans les substituts du lait et des produits laitiers (voir par. 121).

#### Appellation des mélanges de matières grasses végétales

112. En présentant le document MDS 86/4, Partie 2, l'observateur de la FIL a énoncé les objections de son Organisation à l'encontre de l'utilisation du mot "ghee" dans le nom des produits de remplacement du ghee pour lesquels le Comité du Codex sur les graisses et les huiles (CCFO) élabore actuellement une norme.

113. L'observateur de l'IFMA a fait valoir que l'appellation "ghee végétal" était d'un usage courant dans un certain nombre de pays et donnait une description satisfaisante du produit. Les délégations de l'Inde et de la France, ainsi que l'observateur de la FIL n'ont pas partagé cette opinion. En outre, la délégation de l'Inde a été de l'avis que le nom du produit devrait comprendre le terme "hydrogéné".

Le Comité a fait siennes les recommandations ci-après de la FIL:

- i) Le produit constitué entièrement de graisses végétales devrait porter la dénomination:  
"Mélange de graisses végétales" ou "Vanaspati", ou un autre nom spécifique sous lequel le produit est communément commercialisé et qui ne contient pas le mot "ghee".
- ii) Le produit constitué d'un mélange de graisses animales et de graisses végétales devrait porter la dénomination: "Mélange de graisses animales et de graisses végétales" ou "Mélange de Vanaspati et de graisses animales" ou un autre nom spécifique sous lequel le produit est communément commercialisé, faisant référence à la matière grasse animale, mais non au ghee.

Le Comité est convenu que les avis exprimés ci-dessus seraient transmis au CCFO.

#### DIRECTIVES REGISSANT L'EMPLOI DES PROTEINES DU LAIT DANS LES PRODUITS NON LAITIERS

115. Le Comité était saisi du document MDS 86/11 consacré a) à la nécessité de mettre au point des directives régissant l'emploi des protéines du lait dans les produits non laitiers, ainsi qu'à l'utilisation des protéines végétales dans le lait imitation et les produits laitiers imitation et b) au document MDS 86/11A préparé par la FIL sur le projet de définition des "matières protéiques laitières". Le Comité est convenu d'examiner séparément ces deux questions.

116. Au sujet de la nécessité de mettre au point les directives dont il est question sous a) ci-dessus, le Comité a noté que le Comité du Codex sur les produits traités à base de viande et de chair de volaille avait entrepris l'élaboration de directives régissant l'emploi des matières protéiques végétales (MPV) et des matières protéiques laitières (MPL) dans les produits traités à base de viande et de chair de volaille qui lui avait en outre demandé de mettre au point une définition des "matières protéiques laitières" se prêtant à une utilisation dans de tels produits (ALINORM 85/16, par. 208-211 et MDS 86/4, Annexe I).

117. A la suite d'un débat, le Comité est convenu qu'il n'entreprendrait pas l'élaboration des directives mentionnées ci-dessus. Il s'est néanmoins déclaré disposé à aider au besoin les autres comités à rédiger des directives.

118. Pour ce qui est de la définition des "matières protéiques laitières", le Comité a noté que les MPL étaient utilisées dans les produits traités à base de viande et de chair de volaille à des fins technologiques, comme agents de valorisation, en remplacement des ingrédients carnés avec ou sans protéines végétales.

119. Le Comité a examiné un projet de définition des "matières protéiques végétales" destinée aux directives en question, qui avait été proposé par la FIL. A la suite d'un débat approfondi, le Comité a décidé qu'une définition plus large des MPL était nécessaire englobant tous les produits pouvant être utilisés dans la préparation des produits à base de viande et de chair de volaille. Il a estimé qu'une teneur minimale en protéines de 25% conviendrait mieux que le chiffre de 30% proposé par la FIL, de manière à ne pas exclure certains types de MPL pouvant convenir à cette utilisation. En outre, la spécification exigeant que la MPL soit un produit déshydraté n'a pas été jugée essentielle.

120. Le Comité a adopté la définition ci-après pour la MPL:

"Aux fins des présentes directives, on entend par "matière protéique laitière (MPL) les produits laitiers visés par l'Article 2 du Code de principes concernant le lait et les produits laitiers ayant une teneur minimale en protéines de 25% m/m dans l'extrait sec dégraissé et qui, lorsqu'ils sont désignés par le nom d'un produit laitier normalisé, répondent à la norme applicable".

121. En adoptant cette définition, le Comité a noté qu'il n'entendait pas porter préjudice aux spécifications en vigueur au titre du Code de principes, pour ce qui est du paragraphe 5.2 du "Projet de directives régissant l'emploi des matières protéiques végétales et des matières protéiques laitières dans les produits traités à base de viande et de chair de volaille", le Comité a souligné que l'adoption de cette définition ne saurait en aucun cas signifier que l'expression "matière protéique laitière" représente une appellation appropriée aux fins de la déclaration du nom du produit ou de la liste des ingrédients sur l'étiquette et que le Comité du Codex sur les produits traités à base de viande et de chair de volaille devait en être informé.

#### AUTRES QUESTIONS

122. Le Comité était saisi du document MDS 86/13 établi par la FIL et contenant un certain nombre de propositions et d'informations communiquées par les gouvernements. Les diverses observations communiquées par les gouvernements ont été présentées par les délégations concernées.

#### Révision de la Norme générale A-8 a)

123. La délégation de la Nouvelle-Zélande a proposé que la Norme générale pour le fromage fondu et le fromage fondu pour tartines portant un nom de variété soit révisée pour que soit ajoutée à la section 2 une disposition autorisant l'emploi d'autres produits laitiers jusqu'à concurrence d'une teneur maximale en lactose de 5% dans le produit fini. On a estimé que cette demande était fondée étant donné qu'une disposition analogue figure déjà dans d'autres normes, à savoir les normes A-8 b) et A-8 c).

124. Le Comité a décidé de demander aux gouvernements de lui faire part de leurs observations sur cette proposition et de la réexaminer à sa prochaine session, compte tenu des observations reçues.

#### Révision de l'Article 4 du Code de principes

125. La délégation de l'Espagne a estimé que l'Article 4 du Code de principes devait être révisé, compte tenu de la Décision N° 6 de façon à préciser la signification de cet article du point de vue de l'étiquetage, de la composition et de l'hygiène des produits laitiers de remplacement ou d'imitation. La délégation de l'Espagne a proposé des textes détaillés destinés à remplacer l'Article 4, qui étaient reproduits dans le document MDS 86/13. La délégation de la France a appuyé la proposition de l'Espagne, Le représentant de la FIL a estimé que le Code de principes, qui a été accepté par plus de 70 pays, ne devrait pas être modifié. La délégation de l'Espagne a fait observer que les modifications proposées amélioreraient le texte du Code de principes.

126. Etant donné que la proposition de l'Espagne n'a pas reçu l'appui d'autres membres du Comité, il a été décidé de ne pas lui donner suite. Il est entendu que si un pays souhaite saisir à nouveau le Comité de cette question, il lui sera loisible de le faire en s'appuyant sur la déclaration écrite de l'Espagne, telle qu'elle figure au document MDS 86/13.

#### Déclaration du Gouvernement de la Thaïlande

127. La délégation de la Thaïlande a fourni au Comité des informations détaillées se rapportant à la Décision N° 5 ainsi qu'aux normes A-1 à A-5 et A-7. Les informations fournies par la Thaïlande avaient trait aux amendements à ces normes, aux différences qu'existent entre les dispositions de la législation alimentaire thaïlandaise et les normes Codex au sujet des additifs alimentaires et de l'étiquetage. La délégation de la Thaïlande a également fait état de l'existence de prescriptions microbiologiques pour différents produits laitiers.

128. Le Comité a noté avec intérêt les mesures prises par la Thaïlande en ce qui concerne les diverses normes pour les produits laitiers et a également noté qu'il existait des prescriptions thaïlandaises concernant les critères microbiologiques applicables aux produits laitiers. Le Comité a noté qu'il pourrait être utile d'élaborer des codes d'usages pour les produits nationaux.

#### Caséine-présure alimentaire

129. Le Comité a examiné le document MDS 86/13-Add. 1 qui contenait une proposition de la FIL en vue de l'élaboration d'une norme pour la caséine-présure alimentaire. Le Comité a noté que ce produit fait l'objet d'un commerce international et s'est engagé à faire figurer l'élaboration d'une telle norme dans le programme de ses travaux futurs,

### Sérum doux et sérum acide en poudre

130. Le Comité a examiné le document MDS 86/13-Add. 1 qui contient une proposition de la FIL en vue de l'élaboration d'une norme pour le sérum doux et le sérum acide en poudre. Le Comité a noté que ce produit fait l'objet d'un commerce international et s'est engagé à faire figurer l'élaboration d'une telle norme dans le programme de ses travaux futurs.

### Fromage en saumure et fromage frais

131. Le représentant de la FIL a présenté le document MDS 86/13-Add. 2 et informé le Comité que les produits précités prenaient une importance croissante dans le commerce. La FIL estime qu'en plus des normes individuelles existantes pour les fromages frais (C 16 et C 31), une norme de groupe pour le fromage en saumure et le fromage frais devrait être élaborée. La FIL s'est déclarée disposée à rédiger l'avant-projet. La délégation de la Grèce a appuyé la proposition d'élaborer une norme pour le fromage en saumure tout en estimant qu'il conviendrait aussi d'élaborer une norme individuelle pour le Feta. La proposition de la Grèce a été appuyée par quelques délégations.

132. Le Comité a décidé de faire figurer dans le programme de ses travaux futurs l'élaboration de normes de groupe et d'une norme individuelle pour les produits mentionnés plus haut. Les gouvernements intéressés à l'élaboration de la norme de groupe et à la norme individuelle pour le Feta ont été invités à communiquer des informations à la FIL.

### Les organohalogènes dans le lait maternel

133. Le Comité a décidé de transmettre le document MDS 86/13-Add. 3 élaboré par l'OMS au Comité du Codex sur les résidus de pesticides.

### Considérations sanitaires relatives au lait et aux produits laitiers

134. Le Comité a reçu un rapport (voir Annexe IX) rédigé par la délégation de la Belgique. En présentant le document, la délégation de la Belgique a souligné que dans le cas du lait et des produits laitiers il ne fallait pas seulement se préoccuper de considérations relatives à la qualité de ces produits mais également des problèmes de santé. Elle a insisté sur les activités consacrées actuellement par le Codex aux problèmes des contaminants, y compris ceux de l'environnement, des résidus de pesticides, des résidus de médicaments vétérinaires, des aflatoxines et autres mycotoxines, ainsi qu'aux métaux lourds. Il a estimé que le Comité sur le lait devrait encourager les comités compétents du Codex à poursuivre leur action dans ces domaines. Il a fait allusion aux systèmes de certification du lait et des produits laitiers du point de vue de la santé publique vétérinaire qui est source de difficultés dans le commerce. Cette question pourrait être examinée par les divisions compétentes de la FAO et de l'OMS.

135. Le récent accident survenu dans une centrale nucléaire a prouvé qu'il est difficile de faire face aux problèmes de santé de cette nature, surtout quand il s'agit du lait et des produits laitiers consommés par des groupes de population vulnérables. Cette difficulté est due à l'absence de concertation sur la manière de faire face aux problèmes scientifiques et sanitaires que pose la contamination des aliments par la radioactivité. Le fait qu'un certain nombre de pays aient exigé des certificats dans le cas du lait et des produits laitiers contaminés par la radioactivité témoigne de la nécessité d'une action au niveau international dans ce domaine.

136. La délégation de la Belgique a souligné la nécessité de systèmes efficaces de surveillance du lait et des produits laitiers dans l'intérêt même de la sécurité des produits alimentaires. Le Comité devrait être tenu informé des travaux effectués dans ce domaine tant au plan national qu'international.

137. Le Comité a pris note avec intérêt des observations de la délégation de la Belgique et a admis que le lait et les produits laitiers devaient retenir tout particulièrement l'attention en matière de réglementation sanitaire. Il a admis également que la question devrait faire l'objet d'un point de l'ordre du jour de sa prochaine session, qui serait consacré à l'examen des progrès réalisés dans ce domaine.

#### Surveillance de la radioactivité

138. Le Comité était saisi de deux documents soumis par la Suède. Le Dr. Slorach, qui participait à la session du JECFA en cours à Rome, a bien voulu informer le Comité des mesures prises par la Suède à la suite de l'accident survenu dans une centrale nucléaire. Le Comité s'est félicité de la rigueur avec laquelle la Suède avait réagi à ce problème et des mesures prises pour protéger les consommateurs- Ces mesures ont comporté la fixation de niveaux d'intervention pour différents radionucléides, une importante action de surveillance des fruits, des légumes, des produits d'origine animale, des céréales et des autres denrées alimentaires, un contrôle des importations et l'échange d'informations.

139. Considérant l'ampleur du commerce dont font l'objet le lait et les produits laitiers, la délégation de l'Inde a insisté sur la nécessité de mettre en place un mécanisme qui permettrait d'informer les pays en matière de radioactivité des denrées alimentaires. Le Chef du Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires a souligné la gravité de la contamination imputable à un certain nombre de substances toxiques provenant de l'environnement et a indiqué que le Codex continuerait ses travaux sur un certain nombre de questions relevant de ce domaine. L'introduction, effective ou prévue, d'une réglementation des aflatoxines présentes dans les denrées alimentaires et les aliments pour le bétail par la CEE et d'autres pays, ainsi que la toxicité intrinsèque des aflatoxines, ont conduit à la décision d'organiser en 1987 une deuxième Conférence internationale sur les aflatoxines au cours de laquelle on débattrait des stratégies de prévention de la contamination par les aflatoxines et de questions connexes. Ultérieurement, le Codex sera associé à la fixation de limites internationalement acceptables pour les aflatoxines. En ce qui concerne la transmission d'informations un mécanisme existe, par l'intermédiaire du Programme mixte FAO/OMS de surveillance de la contamination des denrées alimentaires et du système de communication assuré par les services centraux de liaison du Codex. Quant à la question des radionucléides présents dans les aliments, elle représentera pendant quelque temps encore un sujet de préoccupation auquel il faudra faire face.

140. Le Comité a recommandé que la FAO, l'OMS et le Codex envisagent de s'occuper de la contamination des denrées alimentaires par les radionucléides.

#### Normes Codex pour la Minarine

141. La délégation de la France a estimé qu'il ne convenait pas de désigner par le nom de "minarine" un produit qui contient essentiellement des matières grasses laitières. Ce point de vue a été partagé par la FIL et les délégations de la Belgique et du Canada.

142. Le Comité a rappelé la décision prise à sa dernière session de confier au Comité du Codex sur les graisses et les huiles le soin de prendre en considération les produits

contenant des matières grasses laitières dans une norme pour les pâtes à tartiner à faible teneur en matières grasses, en consultation au besoin avec le comité sur le lait. Le CCFO a été invité à prendre note des remarques des délégations mentionnées plus haut.

### TRAVAUX FUTURS

143. Le Comité est convenu de faire figurer au programme de ses travaux futurs les questions suivantes :

- Mise au point d'un Code d'usages en matière d'hygiène pour les fromages à pâte molle
- Mise au point d'un Code d'usages pour la conservation du lait cru
  - a) "système lactopéroxydase" (LP)
  - b) autres procédés à mettre au point
- Révision des normes A-3 et A-4 (voir Annexes X et XI)
- Elaboration de normes de groupes pour les fromages en saumure et les fromages frais
- Elaboration d'une norme internationale individuelle pour le feta
- Elaboration de normes pour la caséine-présure alimentaire et pour le sérum doux et le sérum acide de qualité alimentaire en poudre (voir Annexe XII et XIII)
- Elaboration d'une norme pour la pâte à tartiner d'origine laitière à faible teneur en matière grasse (à l'étape 3) (Annexe XIV)
- Révision des dispositions d'étiquetage de l'ensemble des normes (à l'étape 5)
- Révision de la Norme générale pour le fromage A-6
- Mise au point d'une définition de la stérilisation du lait et des laits qualifiés de "stérilisés" et de "UHT"
- Elaboration d'un Code de bonnes pratiques de fabrication pour les produits laitiers [nationaux].

### Déclaration de la FIL

144. Le représentant de la FIL a noté que plusieurs comités du Codex avaient généralement tendance à mettre davantage l'accent sur les besoins des pays en développement en matière de directives et de codes pour les produits alimentaires. Le Comité pourrait apporter son aide en entreprenant l'élaboration d'un code d'usages pour la conservation du lait cru faisant appel à la méthode LP. de directives pratiques, d'un code d'usages ou de manuels pour le ramassage, la production, l'entreposage, le traitement et la distribution du lait et des produits laitiers, de normes de produits pour les denrées intéressantes plus particulièrement les pays en développement, de directives technologiques pour le traitement et la fabrication des produits d'origine laitière, ainsi que de méthodes simples de contrôle de la qualité. La FIL serait disposée à aider les pays en développement en tenant des colloques, séminaires et ateliers appropriés, organisés autant que possible en coopération avec la FAO, et se déroulant dans les pays en développement. Ces réunions se traduiraient par un utile échange d'informations. La FIL, en sa qualité de conseiller technique du Comité sur le lait, serait disposée à favoriser la réorientation proposée de l'action du Comité.

145. Le Comité a remercié le représentant de la FIL de sa déclaration.

### GROUPE DIRECTEUR AH HOC

149. Pour donner suite aux discussions dont il est rendu compte au paragraphe 9 du présent rapport, le Comité ayant reconnu qu'il était nécessaire de disposer d'un mécanisme en mesure de faciliter et d'accélérer entre les sessions du Comité l'exécution des travaux dont la réalisation a été décidée, est convenu d'établir à cette fin un groupe directeur ad hoc composé du Président, des deux Vice-présidents et du Secrétariat. Il a également suggéré que ce groupe directeur se réunisse une fois par an.

Le mandat de ce groupe directeur ad hoc sera le suivant:

- a) Prendre les mesures nécessaires pour l'exécution et le suivi des travaux dont la réalisation a été décidée par le Comité, y compris l'examen des observations et la mise au point des réponses; et
- b) Coordonner la préparation des documents et organiser leur distribution au Comité sur le lait, aux autres comités intéressés et à la FIL.

### DATE DE LA PROCHAINE SESSION

147. Le Comité a été informé que la 22<sup>e</sup> session du Comité d'experts gouvernementaux sur le Code de principes concernant le lait et les produits laitiers aurait lieu à Rome, vers le milieu de 1990.



LIST OF PARTICIPANTS  
LISTE DES PARTICIPANTS  
LISTA DE PARTICIPANTES

Chairman:  
Président: Dr R. WEIK (USA)  
Presidenta:

ALGERIA  
ALGERIE  
ARGELIA

Abdelhalim ACHELI  
Directeur du Laboratoire Central du  
Contrôle de la Qualité et de la  
repression des Fraudes  
Ministère du Commerce  
Algerie

Mlle B. CHETTOUF  
Chef de Service Normalisation  
Laboratoire Central du Contrôle de la  
qualité et de la repression des Fraudes  
Ministère du Commerce  
Algerie

Mostefa MANSOURI  
Directeur  
Ministère Agriculture  
Alger, Algerie

AUSTRALIA  
AUSTRALIE

F. BREGLEC  
Acting Senior Executive Officer  
Food Standards Policy Section  
Export Inspection Service  
Department of Primary Industry  
BARTON, A.C.T. 2600

BANGLADESH

A.B. Manjoor RAHIM  
Second Secretary  
Bangladesh Embassy  
Via A. Bertoloni 14  
Rome 00197

BELGIUM  
BELGIQUE  
BELGICA

R. VAN HAVERE  
Inspecteur en chef-directeur  
Inspection des denrées alimentaires  
Ministère de la santé publique  
Cité administrative de l'Etat  
Quartier Vesale 433  
1010 Bruxelles

BRAZIL  
BRESIL  
BRASIL

I. KIPMAN  
Secretary  
Alternate Permanent Representative to  
FAO  
Embassy of Brazil  
Piazza Navona 14  
Rome

CANADA

A.P. GOLL  
Chief, Legislation and Labelling  
Dairy, Fruit and Vegetable Division  
Agriculture Canada  
Halldon House, 2255 Carling Avenue  
Ottawa

DENMARK  
LE DANEMARK  
DINAMARCA

O. ALSOE  
Director  
The State Quality Control for Dairy  
Products and Eggs  
Sankt Annae Plads 3  
DK 1250 Copenhagen K

J. JENSEN  
The State Quality Control  
for Dairy Products and Eggs  
Sankt Annae Plads 3  
DK 1250 Copenhagen K

Dr E. MALLING OLSEN  
Senior Veterinary Officer  
Veterinary Services  
Frederiksgade 21  
DK 1265 Copenhagen K

N.J. NYBORG  
Dairy Engineer  
Frederiks Alle 22  
DK 8000 Arhus C.

B. OLSEN  
Head of Division  
Danish Dairy Board  
Frederiks Alle 22  
8000 Arhus C.

Mrs. A. OSTERGAARD  
Chief of Section  
Ministry of Agriculture  
Christians Brygge 12 A  
DK 1219 Copenhagen K.

FINLAND  
LA FINLANDE  
FINLANDIA

U. MARTTI TUOKKO  
Valio Finnish Cooperative Dairies  
Association  
Kalevankatu 56  
00180 Helsinki

Prof. E. UUSI-RAUVA  
State Control Office of Dairy Products  
P.O. Box 94  
00211 Helsinki

FRANCE  
LA FRANCE  
FRANCIA

D. HULAUD  
Inspecteur Principal  
Chargé du Bureau Qualité et Sécurité  
des produits carnes, laitiers et des corps  
gras  
Direction Générale de la Concurrence,  
de la Consommation et de la  
Répression des Fraudes  
13 rue Saint-Georges 75009 Paris

Mme D. BUREL  
Fédération Syndicale Nationale des  
Coopératives Laitières  
34 rue Godot de Mauroy  
75009 Paris

Jean-Claude GILLIS  
Chef du Service Scientifique et  
Technique  
Fédération Nationale de l'Industrie  
Laitière  
140 Boulevard Haussman  
75008 Paris

R. LESEUR  
Docteur Vétérinaire  
Chef du Bureau de l'Inspection du Lait  
et des Produits Laitiers  
Direction de la Qualité, Service  
Vétérinaire d'Hygiène Alimentaire  
Ministère de l'Agriculture  
175 rue du Chevaleret  
75013 Paris XIII

J.P. MARESCHI  
Directeur Relations Scientifiques et  
Administratives  
BSN - Gervais Danone  
7 rue de Téhéran  
75381 Paris Cedex 08

FEDERAL REPUBLIC OF GERMANY  
REPUBLIQUE FEDERALE D'Allemagne  
LA REPUBLICA FEDERAL DE  
ALEMANA

G.A. BASTIN  
Director  
Department for Market Policies  
Federal Ministry for Food, Agriculture  
and Forestries  
5300 Bonn 1

FEDERAL REPUBLIC OF GERMANY  
REPUBLIQUE FEDERALE D'Allemagne  
LA REPUBLICA FEDERAL DE  
ALEMANA

Dr. Hans-Werner KAY  
Professor  
Head of Department  
Federal Dairy Research Centre  
Hermann Weigmannstr. 1  
D-2300 Kiel 1.

Karl-Heinz KUEHN  
Rechtsanwalt  
Deutsche Unilever GmbH  
Dammtorwall 15  
2 Hamburg 36

Dr. S. MALICH  
Director  
Meckenheimer Allee 137  
D-5300 Bonn 1

Dr. A. NIENHAUS  
Executive Director  
Milk Industry Association  
Bonn

G. REBSKE  
Attorney-at-Law  
Head of Legal Department  
Kraft GMBH  
Hauptstr. 185 P.B. 5520  
D 6236 Eschborn

GREECE  
LA GRECE  
GRECIA

E. ANIFANTAKIS  
Professor in Dairy Technology  
Agricultural College of Athens  
75 Iera Odos  
Votanikos  
Athens

INDIA  
L'INDE  
LA INDIA

R.P. ANEJA  
Secretary  
National Dairy Development Board  
Anand 388001

B.K. CHATTERJEE  
Deputy Commissioner (Dairy Products)  
Ministry of Agriculture  
Government of India  
New Delhi

J.C. JAISANI  
Assistant Director General  
Directorate General of Health Services  
Ministry of Health & Family Welfare  
Government of India  
Nirman Bhawan  
New Delhi

IRELAND  
IRLANDE  
IRLANDA

Dr. J. PHELAN  
Head of Dairy Technology Dept.  
National Dairy Research Centre  
Fermoy, Co. Cork

ITALY  
L'ITALIE  
ITALIA

P. AURELI  
Dirigente Ricerca  
Reparto Microbiologia Alimenti  
Istituto Superiore Sanita  
Viale Regina Elena 299  
Roma

Sra. Grazia BUCARELLI  
Funzionario Confagricoltura  
Corso Vitt. Emanuele II, 101  
Roma

Sra Adriana BOCCA  
Ricercatore  
Istituto Superiore Sanità  
Viale Regina Elena 299  
Rome

C. CALVANI  
Segretario  
Comitato Nazionale Italiano per il Codex  
Alimentarius  
Via Sallustiana 10  
00100 Rome

A. CONSOLINO  
Funzionario Chimico  
Ministero Sanità  
Rome

Sra S. CARINI  
Director, Dairy Institute  
Ist. Sp. Lattiero Caseario  
Via Lombardo 11  
Lodi 20075

U. FANTUZZI  
Ministero Sanità  
Direzione Generale Servizi Veterinari  
Via A. Costa 51  
Mantova

Prof. D. MARSICO  
Ministro Consejero Agrícola  
Representante Permanente ante la FAO  
Piazza Margana 19  
00186 Roma

E. MAGGI  
Ministero della Sanità  
Direzione Generale Servizi Veterinari  
Ist. Ispezione Alimenti  
Via del Taglio, Parma

Sra. Giuseppa PISANO  
Funzionario Ministero Agricoltura  
Roma

P. POSSAGNO  
Primo Dirigente  
Ministero Agricoltura  
Roma

JAPAN  
LE JAPON  
EL JAPON

Shuji OZAWA  
Senior Technical Officer  
Milk and Dairy Products Division  
Livestock Industry Bureau  
Ministry of Agriculture, Forestry and  
Fisheries  
1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku, Tokyo

Yoshifumi KAJI  
Section Chief  
Veterinary Sanitation Division  
Ministry of Health and Welfare  
1-2-2 Kasumigaseki, Chiyoda-ku, Tokyo

Etauo MOCHIZUKI  
Secretary General  
Japanese National Committee of IDF  
c/o Nyugyo-Kaikan  
Kioi-cho 3-13, Chiyoda-ku, Tokyo

Tomokazu INOKE  
Adviser  
Japanese National Committee of IDF  
c/o Nyugyo-Kaikan  
Kioi-cho 3-13, Chiyoda-ku, Tokyo

Toshiro KAMEI  
Adviser  
Japanese National Committee of IDF  
c/o Nyugyo-Kaikan  
Kioi-cho 3-13, Chiyoda-ku, Tokyo

Takashi SUZUKI  
Adviser  
Japanese National Committee of IDF  
c/o Nyugyo-Kaikan  
Kioi-cho 3-13, Chiyoda-ku, Tokyo

Michio TAKAHASHI  
Adviser  
Japanese National Committee of IDF  
c/o Nyugyo-Kaikan  
Kioi-cho 3-13, Chiyoda-ku, Tokyo

Hisayoshi TAKEUCHI  
Adviser  
Japanese National Committee of IDF  
c/o Nyugyo-Kaikan  
Kioi-cho 3-13, Chiyoda-ku, Tokyo

NETHERLANDS  
PAYS-BAS  
PAISES BAJOS

F.G.P. DIERMANSE  
Commodity Board for Dairy Products  
P.O. Box 5831  
2200 HV Rijswyk

R. KLOMP  
Animal Husbandry and Dairying Division  
Ministry of Agriculture and Fisheries  
P.O. Box 20401  
2500 EK, The Hague

P.J. HATHOT  
Inspector of Public Health  
Hoofdinspectie Levensmiddelen  
Dokter Reijersstraat 10  
2265 BA Leidschendam

A.E. PENNING  
Commission for the Dutch Food and  
Agricultural Industry  
Royal Dutch Dairy Federation  
P.O. Box 5831  
2280 HU Rÿswÿk

J.M. VAN DER BAS  
Director  
Netherlands Controlling Authority for  
Milk and Milk Products  
Centraal Orgaan Zuivelcontrole  
P.O. Box 250  
3830 AG Leusden

NEW ZEALAND  
NOUVELLE ZELANDE  
NUEVA ZELANDIA

P. FAWCET  
Chief Advisory Officer  
Ministry of Agriculture and Fisheries  
Private Bag  
Wellington

B.L.S. SUTHERLAND  
Quality Assurance Controller  
New Zealand Dairy Board  
P.O. Box 417  
Wellington

NORWAY  
NORVEGE  
NORVEGA

A. OTERHOLM  
Norwegian Dairies Association  
Box 9051  
Vaterland  
Oslo 1

John A. RACE  
Food Inspection Board/ Codex  
Alimentarius  
P.O. Box 8139. Dep.  
0033 Oslo i

POLAND  
POLOGNE  
POLONIA

Dr. Halina SADOWSKA  
Chief of Food Hygiene and Nutrition  
Division  
Ministry of Health and Social Welfare  
15 Miodowa Str.  
00-923 Warsaw

Ing. F. DORCZAK  
Chief of Poultry and Dairy Products  
Division  
Ministry of Foreign Trade  
Quality Inspection Office  
32/34 Zurawia Str.  
00-950 Warsaw

Dr. J. RYBICKI  
Chief of Dairy Products Division  
Foreign Trade Enterprise "POLCOOP"  
30 Kopernika Str.  
00-950 Warsaw

SPAIN  
ESPAGNE  
ESPANA

Mr. DEL RIO ELORTEGUI  
Jefo Normalizacion  
Ministerio de Agricultura  
Paseo de Infanta Isabel 1  
Madrid

I. DIAZ YUBERO  
Representante Permanente de España  
ante la FAO  
Monte Brianzo 56  
Rome

O. HERNANDEZ PRADO  
Ministerio de Sanidad y Consumo  
Paseo del Prado 16-18  
Madrid

SWEDEN  
SUEDE  
SUECIA

Mrs. B. BLOMBERG  
Head of International Secretariat  
Swedish National Food Administration  
Uppsala

Dr Lennart BJOERCK  
Swedish University of Agriculture,  
Box 7024  
S-75007 Uppsala

Prof. O. CLAESSION  
Swedish University of Agricultural  
Sciences,  
Box 7024  
S-75007 Uppsala

T. FRENNBORN  
Managing Director  
Swedish Government Control Board of  
Dairy Products and Eggs  
Box 477  
20124 Malmo

Karl Erik THURELL  
Dairies Cheese Development Station  
Falkenberg

SWITZERLAND  
SUISSE  
SUIZA

G. BURKHALTER  
Président de la Commission suisse du  
lait  
Monbijoustrasse 45  
CH-3001, Bern

P. GILLIERON  
Fürsprecher  
Käseunion AG  
Monbijoustrasse 45  
CH-3011, Bern

Dr Y. SIEGWART  
Chef du contrôle des denrées  
alimentaires  
Office fédéral de la santé publique  
OFSP  
Haslerstrasse 16  
CH - 3008 Berne

P. ROSSIER  
Head of Codex Alimentarius Section  
Haslerstrasse 16  
CH - 3008 Berne

Mrs Irina DU BOIS  
NESTEC Ltd.,  
55 Avenue Nestlé  
CH - 1800 Vevey

Dr P. PITTET  
NESTEC S.A.  
Av. Nestlé 55  
CH - 1800 Vevey

THAILAND  
THAILANDE  
TAILANDIA

Auychai SALYACHIVIN  
Secretary General  
National FAO Committee  
Director of Foreign Agric. Relations  
Ministry of Agriculture and Cooperatives  
Rajadamnern Avenue  
Bangkok 10200

Miss Sukontha NAEKAMANURAK  
Scientist  
Department of Science Service  
Rama VII Rd  
Bangkok 10400

Miss Angsana SIHAPITAK  
The Royal Thai Embassy  
Third Secretary  
Via Nomentana 132, Rome

UNITED KINGDOM  
ROYAUME-UNI  
REINO UNIDO

R.C. GURD  
Principal, Standards Division  
Ministry, of Agriculture, Fisheries and  
Food  
Great Westminster House  
Horseferry Road  
London SW1P 2AE

Ian M.V. ADAMS  
Principal Scientific Officer  
Food Science Division  
Ministry of Agriculture, Fisheries and  
Food  
Great Westminster House  
Horseferry Road  
London SW1P 2AE

R. ADICKER  
Research and Development Division  
Dairy Crest Foods  
Portsmouth Road  
Surbiton, Surrey

F. HARDING  
Technical Director  
Milk Marketing Board  
Thames Ditton  
Surrey

D. WILTON  
United Kingdom Dairy Association  
St. Ivel Technical Centre  
Abbey House, Church Street  
Bradford on Avon, Wilts BA15 1 DH

UNITED STATES OF AMERICA  
ETATS-UNIS D'AMERIQUE  
ESTADOS UNIDOS DE AMERICA

Dr R. WEIK  
Assistant to Director  
Center for Food Safety and Applied  
Nutrition  
United States Food and Drug  
Administration  
200 C Street SW  
Washington, DC 20204

George W. FRY  
Chief  
Dairy Grading and Standardization  
Branch  
Dairy Division AMS US Department of  
Agriculture  
Washington, DC 20250

Eugene T. MCGARRAHAN  
Special Assistant for Dairy Sciences  
(HFF-206)  
Food and Drug Administration  
200 C Street, SW  
Washington, DC 20204

C.J. COSGROVE  
Professor Food Science and Nutrition  
Dept. of Food Science and Nutrition  
212 Quinn Hall  
Univ. of Rhode Island  
Kingston R.I.

J.H. NELSON  
Vice President of Quality Assurance  
Regulatory Compliance  
Kraft Inc.,  
Kraft Court  
Glenview  
Illinois 60025

Sava STEFANOVIC  
Vice President  
Research and Development  
Packaging Systems Division  
Ex-Cell-O Corporation  
Walled Lake  
Michigan 48088

Vincent L. ZEHREN  
Chairman  
Research Committee  
National Cheese Institute  
L.D. Schreiber Cheese Company, Inc.  
425 Pine Street  
Green Bay, Wisconsin 54305

INTERNATIONAL ORGANIZATIONS  
ORGANISATIONS INTERNATIONALES  
ORGANIZACIONES  
INTERNACIONALES

ASSOCIATION OF OFFICIAL  
ANALYTICAL CHEMISTS (AOAC)

Margreet TUINSTRA-LAUWAARS  
AOAC European Representative  
Langhoven 12  
6721 SR Bennekom  
The Netherlands

EUROPEAN ECONOMIC COMMUNITY

Gilbert VOS  
Administrateur Principal  
DG III, Commission des Communautés  
européennes  
Rue de la Loi 200  
B-1049 Bruxelles  
Belgium

V. SADINI  
Administrateur Principal à la  
Direction générale de l'Agriculture  
Commission des Communautés  
européennes  
Rue de la Loi 200 B  
B-1049 Bruxelles  
Belgium

EUROPEAN ASSOCIATION FOR  
ANIMAL PRODUCTION (EAAP)

K. KALLAY  
Secretary General  
European Association for Animal  
Production  
Corso Trieste 67, Rome

INTERNATIONAL DAIRY  
FEDERATION (IDF)

P.F.J. STAAL  
Secretary General  
International Dairy Federation  
Square Vergote 41  
1040 Brussels  
Belgium

E. HOPKIN  
Deputy Secretary  
General of IDF  
Square Vergote 41  
040 Brussels  
Belgium

INTERNATIONAL FEDERATION OF  
MARGARINE ASSOCIATIONS (IFMA)

Karl-Heinz KUEHN  
International Federation of Margarine  
Associations  
Rue de la Loi 74A  
Boite 3  
B 1040 Brussels  
Belgium

INTERNATIONAL ORGANIZATION  
FOR STANDARDIZATION

H.W. SCHIPPER  
Nederlands Normalisatie- Instituut  
P.O. Box 5059  
2600 GB Delft  
Netherlands

S. BOELSMA  
State Institute for Quality Control of  
Agricultural Products  
P.O. Box 230  
6700 AE Wageningen  
Netherlands

MARINALG INTERNATIONAL

W.J. SANDER  
President Marinalg  
85 Boulevard Haussmann  
75008 Paris  
France

Jean-Jacques ?IOT  
Adviser  
Marinalg International  
85 Boulevard Haussmann  
Paris 75008  
France



JOINT SECRETARIES  
CO-SECRETAIRES  
COSECRETARIOS

Dr. L.G. LADOMERY  
Food Standards Officer  
FAO/WHO Food Standards Programme  
Group  
FAO, 00100 Rome

Dr. F. WINKELMANN  
Senior Officer  
Meat and Dairy Service  
Animal Production and Health Division  
FAO, 00100 Rome

FAO PERSONNEL  
PERSONNEL DE LA FAO  
PERSONAL DE LA FAO

Dr. L. BARRON DEL CASTILLO  
Chief  
Meat and Dairy Service  
Animal Production and Health Division  
FAO, 00100 Rome

JOINT FAO/WHO FOOD STANDARDS  
PROGRAMME PERSONNEL  
PERSONNEL DU PROGRAMME  
MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES  
ALIMENTAIRES  
PERSONAL DEL PROGRAMA  
CONJUNTO FAO/OMS SOBRE  
NORMAS ALIMENTARIAS

Dr. R.K. MALIK  
Chief  
Joint FAO/WHO Food Standards  
Programme  
FAO, 00100 Rome

Mr. H.J. MCNALLY  
Senior Officer  
FAO/WHO Food Standards Programme  
Group  
FAO, 00100 Rome

Mrs. B. DIX  
Food Standards Officer  
FAO/WHO Food Standards Programme  
Group  
FAO, 00100 Rome

J.M. HUTCHINSON  
Food Standards Officer  
FAO/WHO Food Standards Programme  
Group  
FAO, 00100 Rome

Dr. N. RAO MATURU  
Food Standards Officer  
FAO/WHO Food Standards Programme  
Group  
FAO, 00100 Rome

## ANNEXE II

Comité mixte FAO/OMS d'Experts gouvernementaux sur le Code de principes  
concernant le lait et les produits laitiers

Liste de normes concernant  
les Méthodes d'échantillonnage et d'analyse adoptées ou en cours d'examen par le  
Comité

A l'exception de la Norme B-9 et des normes révisées B-1, B-6, B-12 et B-15, les  
normes énumérées ci-après figurent dans la 7<sup>e</sup> édition du Code.

		Norme FIL	Norme ISO	Méthode AOAC
			Correspondantes	(14 <sup>e</sup> éd.)
B-1 (1966)	Lait et produits laitiers - Méthodes d'échantillonnage	50 : 1969	R707 : 1968	16.001-16.018
B-1 révisée	(à l'étape h) voir le Rapport de la 20 <sup>e</sup> session du Comité, Annexe III et paragraphes 68 à 74)	50A : 1980	707 : 1985	16.001-16.018
B-2 (1967)	Lait en poudre - Teneur en matière grasse	9 A : 1969*	1736 : 1981	16.219-16.220
B-3 (1967)	Fromage et fromages fondus- Teneur en matière grasse	5A : 1969	1735 : 1975	16.284
B-4 (1967)	Matière grasse du beurre - Indice d'acide	6A : 1969	1740 : 1980	16.237-16.239
B-5 (1967)	Matière grasse du beurre - Indice de réfraction	7A : 1969	1739 : 1975	16.240
B-6 (1967)	Lait-Teneur en matière grasse	1A : 1969	R1211 : 1970	
B-6 révisée	(à l'étape (h) voir le Rapport de la 20 <sup>e</sup> session du Comité, Annexe III et paragraphes 68 à 74)	1B : 1983	1211 : 1984	16.021
B-7 (1967)	Laits concentrés et laits concentrés sucrés-Teneur en matière grasse	13 : 1969*	1737 : 1981	16.192
B-8 (1967)	Beurre-Teneur en sel (chloruré de sodium)	12A : 1969	1738 : 1980	16.235
B-9 (1978)	Beurre-Teneur en eau, solides non gras et matière grasse sur une prise d'essai unique	80 : 1977	3727 : 1977	16.232
B-10 (1973)	Fromage de lactosérum- Teneur en matière grasse	59 : 1970	1854 : 1972**	16.285
B-11 (1970)	Fromage de lactosérum-E trait sec	58 : 1982	2920 : 1974	-

B-12 (1972) Fromage et fromages fondus -Phosphore	33A	: 1971	2962	: 1974	-
B-12 révisée (Voir le Rapport de la 20 <sup>è</sup> session du Comité, Annexe III et paragraphes 68 à 74)	33B	: 1982	2962	: 1984	-
B-13 (1972) Fromage et fromages fondus- Acide citrique	34 B	: 1971	2963	: 1974	16.292-16.296
B-14 (1972) Laits concentrés sucrés- saccharose (Méthode polarimétrique)	35	: 1966	2911	: 1976	16.208-16.209
B-15 (1973) Crème-Teneur en matière grasse	16A	: 1971	2450	: 1972	16.176
B-15 révisée (pour approbation par le Comité à l'étape g))	16B	: 1984	DIS 2450		16.176

\* Les nouvelles éditions n'ont pas encore été communiquées au Comité du Lait  
9B : 1984 ISO/DIS 1736  
13B : 1984

\*\* En cours de révision

Les normes énumérées ci-après, ainsi que la norme B-9 et le projet de norme B-21, figurent dans le Rapport de la 19<sup>e</sup> session du Comité, Annexes IX, X, XI, XII (1978)

	Norme FIL	Norme ISO Correspondantes	Méthode AOAC (14 <sup>e</sup> éd.)
B-16 (1978) Matière grasse du lait- Graisses végétales (test au phylostéryl)	32 : 1965	3595	: 1976** 28.096
B-17 (1978) Matière grasse du lait- Graisses végétales (chromatographie gaz-liquide des stérols)	54 : 1979	3594	: 1976 28.100
B-18 (1978) Fromage-Teneur en chlorures	88 : 1979	5943	: 1978 16.268.16271
B-19 (1978) Fromage-Teneur en nitrates et en nitrites		4099	: 1984
B-19 révisée	84 <sup>a</sup> : 1984	4099	: 1984 -
D-20 (1978) Matière grasse de lait déshydratée	74 : 1974	3976	: 1977 28.025***
Projet de norme indice de peroxyde			
B-21 (1982) Lait et produits laitiers-Plans d'échantillonnage par attribut a (l'étape (h) voir le rapport de la 20 <sup>e</sup> session du Comité, Annexe III et par. 68 à 74)	113 : 1982	DP5583	-
B-22 (1982) Caséines et caséinates - Eau	78B : 1980	5550	: 1978 -
B-23 (1982) Caséines présure et caséinates-Cendres	90 : 1979	5545	: 1978 -
B-24 (1982) Caséines -"Cendres fixes"	89 : 1979	5544	: 1978 -
B-25 (1982) Caséines et caséinates - Protéines	92 : 1979	5549	: 1978
B-26 (1982) Caséines et caséinates- Acidité libre	91 : 1979	5547	: 1978 -
B-27 (1982) Lait et produits laitiers- Détermination du lactose en présence d'autres substances réductrices	79 : 1977**	DIS 5765	
D-28 (1982) Lait en poudre - Acidité titrable	86 : 1981	6091	: 1970 -

Les projets de norme énumérés ci-après figurent dans le Rapport de la 20<sup>è</sup> Session du Comité, Annexe VI (1982)

Projets de norme à l'étape d)

B-29 (1982)	Lait, crème et lait concentré- Extrait sec total	21A	: 1982	DIS 6731		16.032,16.171, 16.189
B-30 (1982)	Lait concentré sucré - Extrait sec total	15A	: 1982	DIS 6734		16.203***
B-31 (1982)	Fromages et fromages fondus – Extrait sec total	4A	: 1982	5534	: 1985	toutes les méthodes différent

Les projets de norme énumérés ci-après n'ont pas été imprimés dans les Rapports du Comité mais sont signalés dans le Rapport de la 20<sup>è</sup> Session du Comité (1982),

Annexe III et paragraphes 68 à 74

Projets de norme à l'étape d)

(1982)	Lait écrémé, lactosérum et babeurre- Teneur en matière grasse	22A	: 1983	7208	: 1984	-
B-33 (1982)	Lait-point de congélation (cryoscope thermistor)	108	: 1982	DIS 5764		16.096.16.100
B-34 (1982)	Caséines et caséinates- particules brûlées (sédiments)	107	: 1982	5739	: 1983	-
B-35 (1982)	Lait et produits laitiers-Teneur en fer	103	: 1982	DIS 6732		-
B-36 (1982)	Lait et produits laitiers-Teneur en cuivre	76A	: 1982	5738	: 1980	25.066.25071
Projets de norme à l'étape h)						
II 37 (1982)	Caséines et caséinates- pH	115	: 1982	5546	: 1979	-
B-38 (1982)	Caséines et caséinates- teneur en lactose	106	: 1982	5548	: 1980	-

\*\*\* Non identiques

### ANNEXE III

#### Concentration de rocou exprimée en mg de norbixine par kg de fromage aux Etats-Unis

1. Le fromage à l'état naturel contient 8,1-8,2 mg de norbixine par kg lorsque la dose d'emploi est de 1 oz/1 000 lbs de lait; étant admis que 100 lbs de lait donnent 10 lbs de fromage.
2. Si on utilise 1 1/2 oz d'extrait de rocou par 1 000 lbs de lait, la concentration de norbixine dans le fromage à l'état naturel varie entre 11,8-12,2 mg/kg.
3. Fromages fondus - deux fabricants produisent de l'extrait de rocou. A partir du fromage le plus blanc, les concentrations de norbixine dans le fromage fondu sont les suivantes:  
Colorant A-46: 2,16 à 4,3 mg de norbixine par kg de fromage.  
Colorant A-400: 3,79 à 18,95 mg de norbixine par kg de fromage.  
Le colorant A-400 est utilisé le plus souvent par l'industrie.
4. Le fabricant recommande une concentration d'emploi de 1 à 1,5 oz d'extrait de rocou par 1 000 lbs de lait pour la fabrication du fromage naturel.
5. La concentration en norbixine de "Marshall and DFL", l'autre important fabricant d'extrait de rocou, est pratiquement la même que celle de "Harsens".
6. La concentration de norbixine est extrêmement voisine de celle du Royaume-Uni qui est de 0,53%.
7. Une concentration de 10 mg de norbixine par kg de fromage entraînerait des difficultés sur les marchés aux Etats-Unis; 20-25 mg/kg est plus acceptable.
8. Il y a quelques années le marché a imposé des concentrations de colorant plus élevées. Le taux de 0,14% a été utilisé. Actuellement il est de 0,125% et a un volume supérieur à 1 000 lbs de lait.
9. Document - le questionnaire 1486/D de la FIL vient de parvenir au bureau USNAC et sera immédiatement distribué aux fabricants de colorants. John Nelson et V.L. Zehren. Le délai pour les réponses est le 20 juillet 1986. Il devrait pouvoir être respecté.
10. Le rocou a été reconnu généralement sans danger (GRAS). Nous n'avons pas eu le temps de chercher la date d'approbation et de prendre connaissance du document y relatif; cette approbation est antérieure à 1970.
11. Il existe un désaccord sur la concentration de 0,065 mg/kg de rocou en tant que bixine/norbixine comme dose journalière admissible (DJA) établie par le Comité d'experts des additifs alimentaires (JECFA).
12. Les 11 points ci-dessus résultent d'entretiens avec le docteur Robert Sellars, Chr. Hansen Laboratories, Milwaukee, Wisconsin.

UTILISATION DE LA GOMME KARAYA ET DE LA GOMME XANTHANE  
DANS CERTAINS FROMAGES ET PRODUITS A BASE DE FROMAGE

L'utilisation de stabilisants dans le fromage et les produits à base de fromage que sont le "Creamed cottage cheese". Les "Préparations à base de fromage fondu" et le "Creamed cheese" se justifient technologiquement par le fait qu'il est nécessaire de prévoir un moyen permettant (i) de lier les constituants de ces aliments qui sont de la matière grasse laitière, de l'extrait sec laitier dégraissé et de l'eau, et (ii) de contribuer à l'obtention des caractéristiques physiques du fromage ou du produit à base de fromage particulier. On notera en outre que les fabricants de "Creamed cottage cheese" doivent modifier la quantité de stabilisant qu'ils utilisent en fonction de la composition de la préparation à base de crème (creaming mixture), conformément aux dispositions de la Norme pour le "Creamed cottage cheese" (C16). Dans la préparation à base de crème le stabilisant a surtout pour fonction d'obtenir la dispersion nécessaire et souhaitable de cette préparation lors du mélange avec le caillé de cottage cheese.

Dans le rapport de la dix-septième session du CCFA (1984) (ALINORM 85/12), les paragraphes 91 et 92 ainsi que la page 58 de l'Annexe III font apparaître les deux questions suivantes:

1. La Norme FAO/OMS C-16 pour le "Cottage cheese" et le "Creamed cottage cheese" prévoit à la section 3.3.2 l'emploi de stabilisants (seuls ou en combinaison) en quantité ne dépassant pas 0,5% en poids de la préparation à base de crème (5 g/kg); au cas où l'on utiliserait de la gomme karaya en quantité égale au maximum autorisé par la Norme, la DJA pour la gomme karaya serait dépassée.
2. La Norme FAO/OMS A-8(c) pour "les "Préparations à base de fromage fondu (processed cheese food and processed cheese spread)" autorise à la section 3.6 l'emploi de stabilisants (seuls en combinaison) en quantité ne dépassant pas 0,8% du poids du produit (8 g/kg); au cas où de la gomme karaya ou de la gomme xanthane serait utilisée en quantité égale au maximum autorisé par la Norme, la DJA pour ces gommes serait dépassée. Par conséquent le comité responsable de ces produits doit réexaminer la concentration maximale autorisée pour ces stabilisants.

Le Volume XIV, Edition 1 (1983) du Codex Alimentarius indique une DJA temporaire de 0-20 mg/kg de poids corporel pour la gomme karaya et une DJA de 0-10 mg/kg de poids corporel pour la gomme xanthane. Par ailleurs, l'Etude FAO: Alimentation et nutrition No 30 (1984) fait état aux pages 112 et 178, d'une DJA pour la gomme karaya mais ne mentionne aucune DJA pour la gomme xanthane.

Norme FAO/OMS C-16

Le tableau ci-après indique les variations du poids de la préparation à base de crème qui doit être ajoutée au caillé de "cottage cheese" de manière à respecter la teneur minimum en matières grasses de 4,0% demandée à la section 4.7 (b) de la Norme C-16. Il apparaît évident que le poids de la préparation à base de crème par 100 g de caillé variera en fonction de la teneur en matières grasses de la préparation à base de crème ainsi que d'autres facteurs; c'est ainsi que la quantité de stabilisant (compte tenu d'une teneur maximale de 0,5% de la préparation à base de crème) par 100 grammes de "creamé cottage cheese" variera (entre 0,0022 g/g et 0,0011 g/g)-

<u>Grammes de caillé</u>	<u>grammes de préparation à base de crème</u>	<u>grammes de "creamed cottage cheese" (4.2% de matières grasses)</u>
100	+ 75,2 (10% de matières grasses) =	175,2 (soit 0,0022 g/g de stabilisant par g = 220 mg/100g)
100	+ 55,7 (12% de matières grasses) =	155,7
100	+ 44,2 (14% de matières grasses) =	144,2
100	+ 36,7 (16% de matières grasses) =	136,7
100	+ 31,3 (18% de matières grasses) =	131,3
100	+ 27,3 (20% de matières grasses) =	127,3 (soit 0,0011g/g de stabilisant par g = 110 mg/100g)

Si la gomme karaya est le sel stabilisant utilisé, un enfant pesant 20 kg consommant 100 g de "creamed cottage cheese" absorbera entre 220 mg et 110 mg de gomme karaya. Etant donné que la DJA temporaire a été fixée à 0-20 mg/kg, la quantité maximale de gomme karaya est de 400 mg. Par conséquent, la DJA n'est pas dépassée mime en cas d'utilisation de cette gomme à la dose maximale autorisée par la Norme C-16.

#### Norme FAO/OMS A-8 (c)

Il n'apparaît pas clairement dans le rapport du CCFA (ALINORM 85/12), au par. 92 ou à l'Annexe III, quelle est la quantité de préparations à base de fromage fondu que l'on considère représenter une portion. Aux Etats-Unis, 1 oz ou 28 grammes représentent la quantité admise comme une portion de fromage fondu ou naturel, tandis qu'une portion de "cottage cheese" ou de ricotta est de 113 grammes. Etant donné que cette Norme autorise l'emploi de gomme karaya et de gomme xanthane, il convient de procéder à des calculs particuliers fondés sur la taille de la portion et la DJA pour déterminer la dose maximale d'emploi sans danger pour ces gommes dans les "Préparations à base de fromage fondu". Dans ce cas également, si le stabilisant à la concentration maximale autorisée par la norme entraîne le dépassement d'une concentration d'emploi considérée sans danger (DJA), la dose d'utilisation du stabilisant doit être diminuée. Dans la plupart des cas, on utilise un mélange comprenant divers types de stabilisant.

Il convient de souligner que les responsables de l'élaboration des normes Codex du Comité sur le lait sont parvenus à un accord soit par consensus, soit à la suite d'un vote majoritaire sur les points suivants i) les catégories d'additifs alimentaires exerçant une fonction qui, pour des motifs technologiques, sont nécessaires dans le produit, ii) la quantité de chaque additif qu'il convient d'utiliser pour obtenir l'effet voulu dans le produit et iii) les noms des additifs alimentaires qui appartiennent aux catégories mentionnées dans les normes de produits. Les personnes qui ont pris part à ce travail ainsi que les délégués qui ont adopté les normes étaient conscients du fait que la quantité de chaque additif qui peut être utilisée sans danger dans un produit serait à un certain moment déterminée.

l'évaluation des additifs alimentaires par le JECFA, l'établissement des DJA ainsi que leur confirmation par le CCFA demandent du temps, comme le prouve la quantité de travail qui reste à faire. Lorsque la concentration d'emploi sans danger d'un additif alimentaire a été déterminée, cette information devrait être communiquée à toutes les parties intéressées et incorporée dans la norme de produit visée. Après un certain



temps, la concentration maximale d'emploi de chaque catégorie d'additif alimentaire mentionnée dans une norme de produit devrait être réévaluée sur le plan de sa sécurité et de sa nécessité technologique. Il est également nécessaire que le JECFA et le CCFA prennent en considération ce que représente l'ingestion quotidienne d'un fromage particulier, et dans quelle mesure la consommation occasionnelle ou journalière d'un certain fromage ou de produits à base de fromage contribue à la DJA d'un additif alimentaire.

## ANNEXE V

### DEFINITION DES TRAITEMENTS THERMIQUES APPLIQUES AU LAIT ET AUX PRODUITS LAITIERS

#### Note introductive

Les définitions ci-après de "stérilisation" et des appellations du lait que sont "stérilisé" et "UHT" ont été préparées par la Fédération internationale de laiterie à l'intention du Comité. En présentant ces propositions, l'observateur de la FIL a déclaré que l'on avait tenu compte de deux principes importants:

- i) le lait stérilisé, tout comme le lait UHT, doit répondre aux mêmes critères microbiologiques minimums concernant le produit fini; ces deux sortes de laits doivent par conséquent répondre à la définition de "stérilisation".

C'est ainsi que les caractéristiques énoncées aux alinéas 2 a) et 3 a) sont les mêmes que celles des alinéas 2 c) et 3 c).

- ii) Les laits stérilisés et UHT doivent être distingués sur la base des caractéristiques organoleptiques du produit fini considérées importantes par le consommateur.

Par conséquent, les critères chimiques auxquels doit répondre le lait stérilisé conformément à 2 b) est un effet minimum, tandis que ceux concernant le lait UHT énoncés à l'alinéa 3 b) représentent un effet maximum.

Les différents paramètres mentionnés ci-après (paramètre de traitement X et l'effet chimique Y), ainsi que les valeurs numériques (respectivement m et n) doivent encore être établis; il en va de même des critères microbiologiques (x, y, z) et de leurs valeurs (e f g). La FIL poursuit ses travaux visant à déterminer ces paramètres et ces valeurs. Il sera fait rapport au Comité sur le lait, sur ce sujet en temps voulu.

## **DEFINITIONS DE LA STERILISATION DU LAIT ET DES PRODUITS LAITIERS QUALIFIES DE "STERILISE" ET DE "UHT"**

### **1 STERILISATION DU LAIT**

La stérilisation est un traitement appliqué au lait dans le but de détruire tous les microorganismes ou, du moins, d'inhiber la croissance de tous les microorganismes résiduels capables d'avarier le lait ou leurs spores par un traitement thermique dépassant 100°C.

### **2 LAIT DENOMME LAIT "STERILISE"**

Le lait commercialisé sous la mention "stérilisé" est du lait entier, partiellement écrémé ou écrémé qui a été soumis à un traitement de stérilisation comme défini sub 1, réalisé soit dans un emballage hermétiquement clos soit en débit continu suivi d'un emballage aseptique dans un récipient hermétiquement clos. Le traitement est tel que

- a) L'effet bactériologique en résultant soit au moins équivalent à celui de  $X = m$  suffisant pour assurer la sécurité de la santé publique par rapport aux microorganismes anaérobies pathogènes et l'absence de dégradation microbiologique durant une conservation prolongée déterminée sans réfrigération.
- b) L'effet chimique qui en résulte soit au moins équivalent à  $Y = n$ .
- c) Les critères microbiologiques xyz spécifiés dans la Norme internationale FIL efg soient remplis.
- d) Les critères relatifs aux tests de stabilité chimique et à la sévérité du traitement thermique en rapport avec la qualité organoleptique spécifiés pour le lait "stérilisé" dans la Norme internationale FIL efg soient remplis.

### **3 LAIT PRESENTE COMME LAIT "UHT"**

Le lait commercialisé sous la mention "UHT" est du lait entier, partiellement écrémé ou écrémé qui a été soumis à un traitement de stérilisation comme défini sub 1 réalisé soit dans un emballage hermétiquement close, soit en débit continu suivi d'un emballage aseptique dans un récipient hermétiquement clos. Le traitement est tel que:

- a) L'effet bactériologique qui en résulte soit au moins équivalent à celui de  $X - m$  suffisant pour assurer la sécurité de la santé publique par rapport aux microorganismes anaérobies pathogènes et l'absence de dégradation microbiologique durant une conservation prolongée déterminée dans réfrigération.
- b) L'effet chimique qui en résulte soit moindre que celui qui équivaut à  $Y = n$ .
- c) Les critères microbiologiques xyz spécifiés dans la Norme internationale FIL efg soient remplis.
- d) Les critères relatifs aux tests de stabilité chimique et à la sévérité du traitement thermique en rapport avec les qualités organoleptiques spécifiés pour le lait "UHT" dans la Norme internationale FIL efg soient remplis.

## **NOTE GENERALE**

- 1 Aux fins de ce document "Récipient ou emballage hermétiquement clos" signifie un récipient ou emballage conçus pour et destinés à garantir contre l'entrée de microorganismes.
- 2 Les critères microbiologiques xyz s'appliquent aux 2 produits et sont les critères minimaux requis pour la sécurité de la santé publique et pour assurer la conservabilité requise.
- 3 Les paramètres de traitement X et Y représentent respectivement les effets bactériologiques et chimiques intégrés attribuables aux différentes combinaisons de température et de temps durant les traitements de chauffage et de refroidissement.
- 4 Les paramètres de traitement X et Y et les valeurs m et n qui leur sont assignées doivent être mises au point.
- 5 Le but du paramètre de traitement Y et des tests sur le produit fini relatifs à la sévérité du traitement thermique est de faire la distinction entre les 2 types de lait basée sur le fait que le traitement thermique du lait "UHT" cause moins de modifications chimiques que le traitement thermique du lait stérilisé quelle que soit la méthode mise en oeuvre.
- 6 La stabilité chimique du lait "UHT" est sans doute moindre que celle du lait "stérilisé" compte tenu de la présence d'enzymes résiduelles résultant de la différence des traitements thermiques.
- 7 La Norme internationale FIL efg doit être mise au point quand des tests appropriés auront été élaborés pour les produits finis.

## ANNEXE VI

### COOPERATION ENTRE LA FIL, L'ISO ET L'AOAC\* DANS LE DOMAINE DE L'ANALYSE ET DE L'ECHANTILLONNAGE

\* Fédération internationale de laiterie, Organisation internationale de normalisation, Association des chimistes analystes officiels.

1. Les représentants de la FIL, de l'ISO et de l'AOAC se sont réunis à Rome le 30 mai 1986 pour discuter et évaluer les progrès accomplis par la collaboration de ces trois organisations, notamment sur le sujet des méthodes d'analyse nécessaires au Code de principes concernant le lait et les produits laitiers.

Participants:

S. Boelsma (Président)	ISO
H.W. Schipper	ISO
R. Grappin	FIL
E. Hopkin	FIL
M. Juarez	FIL
M. Tuinstra-Lauwaars	AOAC
R.W. Weil **	Président du Comité d'experts gouvernementaux
G.A. Bastin **	Premier Vice-Président du Comité d'experts gouvernementaux
A. Oterholm **	Deuxième Vice-Président du Comité d'experts gouvernementaux
F. Winkelmann **	FAO
L. Ladomery **	FAO

\*\* N'ont assisté qu'à une partie des débats.

2. Méthodes soumises conjointement par la FIL, l'ISO et l'AOAC à la vingt et unième session du Comité d'experts gouvernementaux

Méthodes soumises au Comité pour décision à l'étape d

- 2.1 Lait et produits laitiers - échantillonnage - contrôle par variables
- 2.2 Lait et produits laitiers, cas spéciaux - teneur en matière grasse
- 2.3 Caséines et caséinates - teneur en matière grasse
- 2.4 Caséines et caséinates - teneur en nitrate et en nitrite
- 2.5 Lait déshydraté - teneur en nitrate et en nitrite
- 2.6 Lactosérum déshydraté - teneur en nitrate et en nitrite
- 2.7 Fromage de lactosérum - teneur en nitrate et en nitrite
- 2.8 Lait déshydraté - teneur en sodium et en potassium
- 2.9 Produits a base de fromage fondu - calcul du phosphate ajouté
- 2.10 Fromage et croûte du fromage - teneur en natamycine
- 2.11 Lait - teneur en azote (protéines)
- 2.12 Lait en poudre en boîte - teneur en plomb
- 2.13 Lait et produits laitiers - teneur en résidus de pesticides organochlorés
- 2.14 Lait et produits laitiers - teneur en résidus de pesticides organophosphorés
- 2.15 Lait et produits laitiers - teneur en biphényles polychlorés
- 2.16 Lait et produits laitiers - teneur en aflatoxine M<sub>1</sub>

## Note

Méthode pour le dosage des contaminants: la FIL, l'ISO et l'AOAC demandent au Comité de lui faire savoir s'il est souhaitable que les méthodes pour les résidus de pesticides, de BPC et d'aflatoxines (2.13, 2.14, 2.15 et 2.16 ci-dessus) soient publiées en tant que méthodes du Code .

### Méthodes révisées soumises au Comité à l'étape f

- 2.17 Lait déshydraté, lactosérum déshydraté, buttermilk déshydraté, babeurre déshydraté - teneur en matière grasse (B 2)
- 2.18 Lait concentré et lait concentré sucré - teneur en matière grasse (B 7)
- 2.19 Crème - teneur en matière grasse (B 15)

### Méthodes soumises au Comité pour décision à l'étape g

- 2.20 Lait et produits laitiers - échantillonnage - inspection par attribut (B 21)
- 2.21 Lait, crème et lait en poudre - teneur en extrait sec total (B 29)
- 2.22 Lait concentré sucré - teneur en extrait sec total (B 30)
- 2.23 Fromage et fromage fondu - teneur en extrait sec total (B 31)
- 2.24 Lait écrémé, lactosérum, babeurre - teneur en matière grasse (B 32)
- 2.25 Lait - détermination du point de congélation (cryoscope thermistor) (B 33)
- 2.26 Lait et produits laitiers - teneur en fer (B 35)
- 2.27 Lait et produits laitiers - teneur en cuivre (B 36)

## Note

La méthode pour la détermination de la teneur en particules brûlées des caséines et caséinates (B 34) fait actuellement l'objet d'un examen critique et sera de nouveau soumise.

### Méthodes soumises au Comité pour décision à l'étape h

- 2.28 Lait et produits laitiers - méthodes d'échantillonnage (B 1)
- 2.29 Lait - teneur en matière grasse (B 6)
- 2.30 Fromage et fromage fondu , teneur en phosphore (B 12)
- 2.31 Caséine et caséinate - ph (B 37)
- 2.32 Caséine et caséinates - teneur en lactose (B 38)

## Note

Les points 2.31 et 2.32 ont déjà été soumis au Comité à sa vingtième session, sans être mentionnés dans le rapport. Ils sont par conséquent soumis une nouvelle fois en vue de leur incorporation dans la huitième édition du Code de principes.

### 3. Méthodes nécessaires pour le Code mais qui ne sont pas encore disponibles

Le Comité sur le lait est informé que les méthodes mentionnées ci-après pour lesquelles il n'existe pas de méthodologie appropriée, se rapportent à des dispositions des facteurs de composition. Les trois organisations ont déjà entrepris des travaux à leur sujet ou le feront sous peu. Pour les additifs alimentaires, voir section 4.

3.1	Matière grasse laitière anhydre etc., (A 2)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Teneur en eau (Karl Fischer)</li> <li>- Teneur en matière grasse (méthode indirecte)</li> <li>- Teneur en oxygène dissous</li> </ul>
3.2	Pâte à tartiner d'origine laitière à faible teneur en matière grasse (MDS 86/5A)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Teneur en matière grasse</li> <li>- Teneur en plomb</li> <li>- Teneur en arsenic</li> </ul>
3.3	Lait en poudre (A 5) et crème en poudre (A 10)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Teneur en eau</li> </ul>
3.4	Poudre de sérum doux et sérum acide (MDS 86/13 Add.1)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Teneur en plomb</li> </ul>
3.5	Préparations à base de fromage fondu etc. (A8c)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Teneur en extrait sec</li> <li>- Teneur en extrait sec provenant du fromage</li> </ul>
3.6	Crèmes (A9)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Teneur en sucre *</li> <li>Teneur en caséinates **</li> </ul>
3.7	Yoghourt et yoghurt sucré (A 11a)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Teneur en matière grasse</li> <li>- Teneur en matière sèche laitière non grasse</li> <li>- Sucres *</li> </ul>
3.8	Yoghourt aromatisé (A 11b)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Teneur en matière grasse</li> <li>- Teneur en matière sèche non grasse</li> <li>- Sucres *</li> </ul>
3.9	Caséine acide alimentaire (A 12)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Matières étrangères</li> <li>- Teneur en plomb</li> </ul>
3.10	Caséine - présure alimentaire (MDS 86/13 Add.1)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Matières étrangères</li> <li>- Teneur en plomb</li> </ul>
3.11	Caséinates alimentaires (A 13)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Matières étrangères</li> <li>- Teneur en plomb</li> </ul>
3.12	Cottage cheese (C 16)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Teneur en matière grasse</li> <li>- Teneur en eau</li> </ul>

\* La disposition devra préciser ce qu'on entend par "sucres" (sucres totaux, saccharose, sucres réducteurs, etc.).

\*\* Du point de vue analytique, la détermination de 0,1% de caséinates dans les crèmes n'est pas possible.

#### 4. Additifs alimentaires

Un examen des facteurs de composition des normes du Code de principes a révélé l'existence d'un très grand nombre d'additifs alimentaires pour lesquels aucune méthode d'analyse n'a été proposée jusqu'à maintenant au Comité sur le lait. Plus de 130 additifs ont été dénombrés, sans tenir compte des enzymes, des cultures ou des additifs présents par transfert à partir de constituants non laitiers des produits laitiers.

Les trois organisations estiment que dans le cas de certains facteurs, il n'est pas possible de mettre au point des méthodes d'analyse en raison par exemple de la présence naturelle de "l'additif" dans le produit. Elles se sont également demandées s'il était nécessaire de disposer de méthodes pour tous les additifs cités et mime si tous les additifs étaient nécessaires.

Pour aborder ce problème, les trois organisations ont besoin d'une procédure réaliste. Les critères ci-après ont été adoptés:

- i) En principe, lorsqu'une norme comprend une disposition quantitative, une méthode devrait être disponible.
- ii) Lorsqu'une DJA (dose journalière admissible) a été attribuée a un additif, le dosage de cet additif doit être prioritaire.
- iii) Dans le cas où un additif fait l'objet d'une disposition quantitative, mais qu'aucune DJA ne lui a été attribuée, une méthode peut être nécessaire, mais n'est pas urgente.

Il est recommandé que les trois critères énoncés ci-dessus soient considérés comme une façon satisfaisante d'aborder le problème des méthodes nécessaires pour les additifs alimentaires.

#### 5. Questions soulevées au cours de la vingtième session du Comité sur le lait

- 5.1 Présence de saindoux dans le fromage fondu: le Groupe mixte d'experts compétents a examine cette question: à son avis, le dosage de petites quantités de saindoux dans le fromage fondu ne peut être effectué avec certitude.
- 5.2 Emploi de lait recombinaé: certains progrès ont été réalisés dans ce domaine, mais il ne semble pas que des méthodes normalisées seront disponibles avant plusieurs années.
- 5.3 Présence de formaldéhyde dans le provolone: la méthode italienne doit être soumise à une étude interlaboratoires.
- 5.4 Distinction entre le lait UHT et le lait stérilisé: un groupe d'experts conjoint a été établi pour mettre au point une méthode normalisée qui comprendra probablement le dosage de la teneur en lactulose.
- 5.5 Le dosage des protéines végétales dans les protéines laitières: un groupe d'experts conjoint a été établi; il a tenu récemment sa première réunion. Toutefois, les objectifs principaux de ce groupe doivent encore être définis.

#### 6. Questions de caractère général

- 6.1 La coopération tripartite entre la FIL, l'ISO et l'AOAC a débuté à la demande du Comité sur le lait, il y a quelque 20 ans; elle est devenue un modèle de coopération entre organisations internationales. Ses travaux seront également portés à la connaissance de la Réunion interorganisations réunissant les organisations Internationales s'occupant de normalisation des méthodes d'analyse pour les denrées alimentaires qui siège à l'occasion de la session du Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage.

A titre d'information pour le Comité sur le lait, quelques méthodes qui seront soumises au Comité du Codex sur les glaces de consommation et au Comité du Codex sur les aliments diététiques et de régime sont mentionnées ci-après:



- Mélanges pour glaces et glaces de consommation à base de lait - teneur en matière grasse
  - Glaces de consommation et mélanges pour glaces - teneur en matière grasse
  - Préparations pour nourrissons à base de lait - teneur en matière grasse
  - Préparation pour nourrissons - teneur en matière grasse.
- 6.2 Les trois organisations se réunissent régulièrement dans le cadre d'un groupe tripartite. Les questions intéressant le Comité sur le lait sont communiquées au Secrétariat. Le Groupe tripartite se réunira également dans les jours qui précéderont la prochaine session du Comité sur le lait.

## ANNEXE VII

### RAPPORT DU GROUPE DE TRAVAIL AD HOC SUR LA REVISION DES DISPOSITIONS D'ETIQUETAGE DES NORMES DU CODE DE PRINCIPES

1. Le Groupe de travail ad hoc a été créé le 2 juin et s'est réuni les 3 et 4 juin 1986. Il était composé des délégués et observateurs ci-après:

#### Présents:

P. Pittet (Président)	Suisse
D. Buret	France
J.C. Gillis	France
A.P. Goll	Canada
H.W. Kay	Rép. féd. d'Allemagne
J.P. Mareschi	France
N.J. Nyborg	Danemark
G. Rebske	Rép. féd. d'Allemagne
B.L.S. Sutherland	Nouvelle-Zélande
D.W. Wilton	Royaume-Uni
R. van Havere	Belgique
V. Zehren	Etats-Unis
E. Hopkin (Rapporteur)	FIL
B. Dix	FAO
G. Vos	CEE

#### Objectifs

2. Les objectifs du Groupe avaient été définis comme suit:
- Harmoniser les dispositions d'étiquetage des normes de composition qui font partie du Code de principes concernant le lait et les produits laitiers avec la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées, compte tenu des Directives concernant les dispositions d'étiquetage figurant dans les normes Codex (ALINORM 85/22A, Annexes IV et V).
  - Etudier les incidences de la demande de déclaration de la teneur en matière grasse des produits laitiers, compte tenu du Projet de directives sur l'étiquetage nutritionnel (ALINORM 85/22A, Annexe III).
  - Examiner la proposition de la FIL visant à ne pas exiger la déclaration du sel dans la Norme générale pour le fromage (A-6).
  - Examiner la question de l'appellation du ghee et du Vanapasti.
3. Tous les comités du Codex ont été invités à passer en revue les dispositions d'étiquetage des normes de leur responsabilité, compte tenu de l'adoption de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées et des Directives concernant les dispositions d'étiquetage figurant dans les normes Codex par la Commission du Codex Alimentarius, à sa session de 1985. Le Comité sur le lait a donc pour devoir de réviser ces dispositions et de donner des instructions précises au

Secrétariat FAO/OMS au sujet des sections relatives à l'étiquetage à soumettre pour confirmation au Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires.

4. Le Groupe de travail était saisi des documents MDS 86/8, MDS 86/5 et MDS 86/9.

#### Norme A-1, beurre et beurre de lactosérum

5. Préambule: il a été décidé que le préambule de la Norme A-I serait applicables à toutes les normes figurant dans le Code de principes. Le texte de ce préambule est le suivant:

#### 4. ETIQUETAGE

Outre les sections 2, 3, 7 et 8 de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985), les dispositions spécifiques ci-après sont applicables:

Les sections 2, 3, 7 et 8 de la Norme générale concernent respectivement la définition des termes, les principes généraux, les mentions d'étiquetage facultatives et la présentation des mentions obligatoires.

#### 6. Nom du produit (section 4.1)

Le Groupe a noté qu'en indiquant le nom "beurre" ou "beurre de lactosérum" n'excluait pas la possibilité d'utiliser d'autres qualificatifs tels que "beurre de crèmerie", conformément à l'usage en vigueur dans un certain nombre de pays.

7. Pour le beurre obtenu à partir de lait, le Groupe a décidé de rendre obligatoire la déclaration de l'animal d'où provient le lait en introduisant la section ci-après:

"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, mais cette précision n'est pas nécessaire si son omission ne risque pas d'induire le consommateur en erreur".

(Les crochets qui entouraient le mot "doivent" à la quatrième ligne du paragraphe 4.1.2 ont été supprimés).

8. Produits recombinaés et reconstitués: Le Groupe de travail a noté que les dispositions relatives aux produits recombinaés et reconstitués étaient incorporées par suite d'une décision du Comité sur le lait (Décision N2 5).

9. Liste des ingrédients: Le Groupe est convenu qu'il était nécessaire d'incorporer une disposition pour la liste des ingrédients et qu'elle devait être fondée sur l'alinéa 4.2 de la Norme générale. Certaines dérogations devront être néanmoins introduites pour la plupart des produits laitiers, aussi le texte ci-après est-il proposé pour le beurre et le beurre de lactosérum:

"L'étiquette doit comprendre une liste complète des ingrédients conformément à la section 4.2 de la Norme générale; toutefois, la déclaration des ingrédients dérivés du lait et des cultures de levain n'est pas nécessaire".

10. Le Groupe a également noté que le beurre non salé ne renfermant aucun autre additif peut être considéré comme un "aliment composé d'un seul ingrédient" aux termes de la Norme générale et que, par conséquent, la déclaration d'une liste d'ingrédients

n'était pas nécessaire. Les cultures de levain pourraient être considérées comme des auxiliaires technologiques dont la déclaration n'est pas demandée.

11. Le Groupe a également décidé que la terminologie utilisée dans les dispositions relatives à l'étiquetage des normes du Code devait être harmonisée avec celle de la Norme générale. Dans le cas du beurre, la disposition intitulée "sels neutralisants" devra porter le nom "régulateurs de l'acidité".

12. Contenu net: Le Groupe est convenu de conserver le texte actuel, à savoir:

#### 4.3 Contenu net

Le contenu net doit être déclaré en poids, d'après les unités du système métrique ("Système international") conformément à la section 4.3 de la Norme générale.

Mr. Zehren (Etats-Unis) a fait observer que cette disposition où seul le système métrique est prévu serait source de difficultés dans son pays et peut-être dans d'autres.

NOTE: Le Groupe d'experts sur les jus de fruits a estimé que les pays exigeant la déclaration en unités autres que le système métrique pouvaient accepter les normes avec une dérogation spécifiée.

13. Nom et adresse: Le Groupe a modifié le texte proposé dans MDS 86/8 (p. 3, 4.3) et a éliminé les répétitions par rapport à la Norme générale; le texte est donc le suivant :

#### 4.4 Nom et adresse

Le nom et l'adresse doivent être mentionnés, conformément à la section 4.4 de la Norme générale.

14. Pays d'origine (de fabrication): Le Groupe a estimé que dans le cas du beurre et de toutes les normes pour les produits laitiers, à l'exception des fromages, l'expression "pays d'origine" utilisée dans la Norme générale n'était pas ambiguë et devait être adoptée. En outre, la dérogation pour les aliments vendus à l'intérieur du pays d'origine est prise en considération par le texte de la Norme générale et n'a pas besoin d'être répétée. En conséquence, le texte ci-après est proposé:

#### 4.4 Pays d'origine

4.4.1 Le pays d'origine du produit doit être déclaré conformément à la section 4.5 de la Norme générale.

14A. Identification du lot et datage: Le Groupe est convenu que le texte proposé dans MDS 86/8 était satisfaisant.

15. Mode d'emploi (section 4.8 de la Norme générale): Le Groupe a estimé que cette disposition était inutile.

16. Etiquetage quantitatif des ingrédients (section 5.1 de la Norme générale): Le Groupe est convenu que cette section n'était pas applicable au beurre et au beurre de lactosérum.

17. Aliments irradiés (section 5.2 de la Norme générale): Le Groupe a estimé qu'il serait souhaitable d'incorporer une disposition sur l'irradiation de manière à ne pas retarder les décisions qui pourraient être prises à ce propos (pour le moment, le beurre n'est pas traité par rayonnement ionisant et un tel traitement n'est pas envisagé).

Néanmoins, en raison de doutes au sujet du mode d'expression, l'incorporation de cette disposition de la Norme générale a été jugée prématurée.

18. Dérogation aux dispositions obligatoires d'étiquetage (section 6 de la Norme générale): Le Groupe est convenu de citer par référence la disposition de la Norme générale; c'est ainsi que, dans le cas des petites unités dont la superficie maximale est inférieure à 10 cm, seuls le nom du produit, le poids net, le nom et l'adresse du conditionneur et le pays de fabrication doivent être déclarés sur l'étiquette.

19. Récipients non destinés à la vente au détail (section 5 des Directives concernant les dispositions d'étiquetage figurant dans les normes Codex): Le Groupe a noté la définition ci-après des récipients non destinés à la vente au détail qui figure dans les Directives:

"On entend par "récipient non destiné à la vente au détail" toute forme d'emballage de denrées alimentaires non visée par la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées; ce terme comprend notamment les récipients de denrées alimentaires destinés à une transformation industrielle ultérieure, les récipients de denrées alimentaires destinés à être reconditionnés et emballés pour la vente au consommateur, les récipients à contact indirect renfermant un certain nombre de denrées préemballées, les récipients de matières premières et les emballages de denrées alimentaires vendues dans les distributeurs automatiques, ainsi que les récipients de fret de fabrication durable, pouvant être réutilisés et servant à la manutention et au transport d'importantes livraisons sans rechargement intermédiaire".

En outre, il a noté qu'en principe, toutes les informations demandées pour les aliments préemballés devaient être fournies dans le cas des produits livrés en grande quantité, et qu'il appartenait au Comité de déterminer quelles informations doivent être déclarées sur le récipient non destiné à la vente au détail lui-même et celles qui peuvent figurer dans les documents d'accompagnement.

20. Le Groupe a estimé que les prescriptions de ces Directives étaient acceptables. Elles prévoient que le nom du produit, l'identification du lot ainsi que le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballer doivent figurer sur le récipient, les deux derniers pouvant être remplacés par une marque d'identification à condition qu'une telle marque puisse être facilement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.

21. Au sujet du datage et des instructions d'entreposage (section 4.7 de la Norme générale), le Groupe est convenu que des dispositions devaient être prévues autorisant leur mention soit sur le récipient soit dans les documents d'accompagnement, tenant compte du fait que des demandes particulières sur ce point seront souvent adressées aux fournisseurs par les acheteurs.

22. Le Groupe est convenu que le datage devrait se faire au moyen de la date de fabrication (jour, mois, année), reconnaissant cependant que cette question pourrait donner lieu à des controverses. Par conséquent, les gouvernements devraient être invités à faire connaître leurs vues sur l'emploi des différentes possibilités que sont la date de fabrication et la date de durabilité minimale pour les récipients non destinés à la vente au détail contenant du beurre et du beurre de lactosérum (ainsi que pour d'autres produits, voir plus bas).

23. Le Groupe a également décidé d'appeler l'attention du Comité sur les difficultés que posent le texte de la définition des récipients non destinés à la vente au détail qui figure dans les Directives (voir par . 18 ci-dessus), où sont réunis les vrais récipients

destinées aux denrées alimentaires en vrac et les récipients à contact indirect renfermant un certain nombre de denrées emballées ou préemballées. Souvent, ces types de récipients doivent être étiquetés de manière différente et une autre définition faciliterait la mise au point des dispositions correspondantes.

24. Le texte ci-après a été adopté:

L'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail

Outre les sections 2 et 3 de la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985), les dispositions spécifiques ci-après sont applicables aux récipients non destinés à la vente au détail telle que définis par la Commission du Codex Alimentarius (voir page 123 du Manuel de procédure, sixième édition). Les informations demandées aux sections ..... et [date de fabrication (jour, mois et année)] doivent figurer soit sur le récipient ou dans les documents d'accompagnement, sauf le nom du produit, l'identification du lot ainsi que le nom et l'adresse qui doivent figurer sur le récipient. Toutefois, l'identification du lot, le nom et l'adresse peuvent être remplacés par une marque d'identification à condition que cette marque puisse être facilement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.

Norme A-2 pour la matière grasse laitière anhydre, le butteroil anhydre ou la matière grasse butyrique anhydre, le butteroil ou la matière grasse butyrique (MDS 86/8 et MDS 86/5)

25. Préambule: comme pour la Norme A-1, voir par. 5.

26. Nom du produit: étant donné que la définition (MDS 86/5, Section 1) limite l'origine du produit au lait de vache, il n'est pas nécessaire de mentionner les laits provenant d'autres espèces animales.

27. Le Comité a décidé d'adopter le texte établi pour le beurre (voir par. 9).

28. Contenu net, nom et adresse, pays d'origine, datage, identification du lot: le texte mis au point pour le beurre a été adopté (voir par. 12, 13, 14, 14A).

29. Mode d'emploi: Le Groupe a décidé d'ajouter une disposition demandant que l'on indique sur les produits contenant des antioxygènes que ces derniers ne doivent pas être utilisés pour la préparation de produits recombinaisonnés ou reconstitués et éviter ainsi que ces derniers ne soient donnés aux petits enfants.

30. Le Groupe a cependant décidé de demander au Comité de faire connaître son avis sur l'opportunité d'exclure les produits destinés à la consommation directe.

31. L'étiquetage quantitatif des ingrédients: une disposition n'est pas nécessaire.

32. Aliments irradiés: comme pour le beurre (voir par. 17).

33. Dérogation aux dispositions obligatoires d'étiquetage: comme pour le beurre (voir par. 18).

34. Récipients non destinés à la vente au détail: comme pour le beurre (voir par. 20, 21 et 22).

Norme A-3 pour le lait concentré et le lait écrémé concentré

35. Titre de la norme et nom du produit: le titre de la norme et le nom du produit ont été complétés, compte tenu de la décision du Comité prise au titre du point 9 de son

ordre du jour au sujet de la révision de la Norme A-3 afin d'y incorporer le lait partiellement écrémé concentré et le lait concentré riche en matière grasse.

36. Produits recombinaés: le texte du document MDS 86/8 est adopté.
37. Liste des ingrédients: comme pour le beurre (voir par. 9) en supprimant la référence aux cultures de levain.
38. Mme Burel (France) a demandé que la déclaration des stabilisateurs ajoutés fasse l'objet d'une dérogation étant donné que les quantités ajoutées varient au cours de l'année par suite des variations saisonnières de la matière première. Toutefois, ces stabilisateurs ne pouvant être considérés comme autre chose que des additifs alimentaires (et non des auxiliaires technologiques), une telle dérogation ne peut être justifiée,
39. Contenu net: Le premier paragraphe (4.3.1 Déclaration du poids, d'après les unités du système métrique) a été conservé tandis que le second (4.3.2) (déclaration de l'équivalent en lait conformément aux dispositions de la législation nationale) a été supprimé, étant donné qu'il s'agit d'une disposition facultative que les gouvernements sont libres d'ajouter.
40. Nom et adresse, pays d'origine, identification du lot, datage: comme pour le beurre (voir par. 13, 14, 14A).
41. Mode d'emploi: Le Groupe est convenu qu'aucune disposition n'était nécessaire notamment pour la dilution.
42. Teneur en matière grasse: Le Groupe a noté que la déclaration de la teneur en matière grasse se rapportait plus à la qualité du produit qu'à sa valeur nutritionnelle. Dans ce cas elle pourrait faire l'objet d'une disposition sans imposer un étiquetage nutritionnel complet.
44. Le Groupe est convenu que la déclaration de la teneur en matière grasse serait applicable à tous les types de lait concentré, y compris les laits écrémés.
45. Dérogations aux dispositions d'étiquetage obligatoires: comme pour le beurre (voir par. 18).

#### Norme A-4 pour le lait concentré sucré et le lait écrémé concentré sucré

46. Les décisions concernant le lait concentré (voir par. 35 à 45) sont applicables.
47. Teneur en sucre: Le Groupe est convenu qu'aucune mention spéciale était nécessaire en raison de la présence d'une disposition concernant la liste des ingrédients- Elle a par conséquent été supprimée.

#### Norme A-5 pour le lait entier en poudre, le lait partiellement écrémé en poudre et le lait écrémé en poudre

48. Nom du produit: La déclaration en pourcentage pondéral de la teneur en matière grasse laitière a été limitée au lait partiellement écrémé en poudre; par conséquent la section 5.1.4 concernant le lait entier en poudre a été supprimée.
49. Liste des ingrédients: comme pour le beurre (voir par. 9) la mention des cultures de levain étant omise.
50. Contenu net, nom et adresse, pays d'origine, identification du lot, datage: comme pour le beurre (voir par. 12, 13, 14 et 14A).

51. Mode d'emploi: Le Groupe est convenu d'ajouter une disposition faisant référence à la section 4.8 de la Norme générale.
52. Dérogation aux dispositions obligatoires d'étiquetage: comme pour le beurre (voir par. 18).

Norme A-6, Norme générale pour le fromage (MDS 86/8 et MDS 86/9 p. 10)

53. Nom du produit: Le texte de MDS 86/8 est adopté.
54. Déclaration de chlorure de sodium: Le Groupe a été de l'avis que le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires estimerait insuffisants les arguments mentionnés par la FIL en vue de justifier le retrait du sel de la liste des ingrédients à déclarer. Les consommateurs et le corps médical exercent une pression croissante en faveur de la déclaration des sels. La deuxième raison invoquée par la FIL a été mise en doute par les résultats de récentes recherches. Le Groupe estime en outre qu'il serait inadmissible de ne pas déclarer le sel dans le fromage alors qu'il doit l'être pour le beurre.
55. Liste des ingrédients: Le Groupe a accepté le texte concernant le beurre (voir par. 9) avec les dérogations ci-après:  
"toutefois, la déclaration des ingrédients provenant du lait, des cultures de levain, de la présure et des enzymes coagulantes n'est pas nécessaire".
56. Poids net, nom et adresse: comme pour le beurre (voir par. 12, 13).
57. Pays de fabrication: Le Groupe a longuement discuté de l'ambiguïté de l'expression "pays d'origine" et de l'opportunité d'adopter la terminologie de la Norme générale. Il a estimé que le nouveau texte ci-après devrait être satisfaisant sur les deux plans:  
"Pays de fabrication  
Le pays de fabrication doit être déclaré conformément à la section 4.5 de la Norme générale. En particulier, les fromages qui portent le nom d'une variété et ne sont pas fabriqués dans le pays d'origine de la variété doivent porter le nom du pays producteur, même lorsqu'ils sont vendus sur le marché intérieur".
58. Identification du lot: Le groupe a accepté que la déclaration soit conforme à la section 4.6 de la Norme générale, à l'exception des fromages qui ne sont pas conditionnés dans un récipient, qui sont préemballés, qui ont été affinés puis coupés en tranches ou râpés.
59. Fromages obtenus à partir de lait recombinaé ou reconstitué: le texte de MDS 86/8 est adopté.
60. Teneur en matière grasse (MDS 86/9 p. 10): la proposition de la FIL est adoptée.
61. Datage: Le Groupe est convenu de faire référence à la section 4.7 de la Norme générale à l'exception des fromages entiers en cours d'affinage.
62. Fromages en vrac: Le texte de MDS 86/8 est adopté.
63. Mode d'emploi: pas de mode d'emploi.
64. Etiquetage quantitatif des ingrédients: Lors de l'examen de la Norme A-8 b) pour le fromage fondu et le fromage fondu pour tartines, le Groupe est convenu que dans le cas d'un produit tel que le fromage fondu contenant du jambon, la mention du jambon ne constitue pas un aliment sur lequel l'accent est spécialement mis aux termes de la



section 5.1.1 de la Norme générale et que par conséquent la déclaration de la teneur en jambon n'est pas nécessaire. Par contre les allégations relatives à une faible teneur en matière grasse ou en sel par exemple, se rapportent à des aliments sur lesquels l'accent est spécialement mis et doivent être déclarées.

65. Par conséquent, le texte ci-après a été adopté pour les produits sur lesquels l'accent est particulièrement mis, ce texte étant également applicable à la Norme A-7 pour le fromage de lactosérum et aux Normes A-8 a, b, c, pour les produits à base de fromage fondu:

"Lorsqu'il est exigé, l'étiquetage quantitatif des ingrédients doit être conforme aux dispositions de la section 5.1 de la Norme générale".

66. Aliments irradiés: comme pour le beurre (voir par. 17).

67. Dérogations aux dispositions obligatoires d'étiquetage: comme pour le beurre (voir par. 18).

#### Norme A-7 fromages de lactosérum

68. Nom du produit, contenu net, nom et adresse, pays d'origine, identification du lot, datage, mode d'emploi, étiquetage quantitatif, aliments irradiés, récipients non destinés à la vente au détail: comme pour le beurre (voir par. 7, 12, 13, 14, 14A, 15, 16, 17, 24).

69. Liste des ingrédients: comme pour le beurre (voir par. 9) la mention des cultures de levain étant omise.

70. Dérogations aux déclarations obligatoires d'étiquetage: n'est pas nécessaire.

#### Norme A-8 a) fromage fondu et fromage fondu pour tartines portant un nom de variété

71. Nom du produit, liste des ingrédients, contenu net, nom et adresse, pays d'origine, identification du lot, datage: le texte de MDS 86/8 est adopté sauf pour les portions individuelles vendues séparément ou offertes dans les établissements d'alimentation collective pour lesquelles la déclaration du nom du produit, du contenu net, du nom et de l'adresse et du pays d'origine n'est pas nécessaire.

72. Toutefois, le Groupe a eu beaucoup de peine à trouver une solution pour les portions individuelles telles que les tranches de fromage fondu emballées individuellement (dans un plastique transparent) et conditionnées dans un emballage extérieur pouvant être imprimé, ainsi que pour les portions en boîte, lorsque le contenu de la boîte est uniforme et les portions individuelles emballées sans étiquette, cette dernière se trouvant sur la boîte. Le texte ci-après a été proposé:

"Dans le cas de portions individuelles d'un produit uniforme non destinées à être vendues séparément, mais conditionnées ensemble dans un récipient principal correctement étiqueté, l'étiquetage des unités individuelles n'est pas nécessaire".

Le Groupe a demandé au Comité de faire connaître son avis sur l'étiquetage de ce type de produits.

73. Récipients non destinés à la vente au détail: comme pour le beurre (voir par. 24).

#### Norme A-8 b), Norme générale pour le fromage fondu et le fromage fondu pour tartines, et Norme A-8 c) Norme générale pour les préparations à base de fromage fondu (processed cheese food and processed cheese spread)

74. Les décisions relatives à la norme A-8 a) sont applicables.

#### Norme A-9 pour la crème destinée à la consommation directe

75. Nom du produit: Le texte du document MDS 86/8 est adopté et à l'alinéa 5.1.3 la déclaration du traitement thermique est rendue obligatoire ("doivent" est préféré à "devraient") ainsi que la déclaration du lait autre que le lait de vache ("doivent" est préféré à "devraient").

76. Teneur en matière grasse: le Groupe est convenu d'ajouter une disposition pour la déclaration de la teneur en matière grasse.

77. Liste des ingrédients: Le texte de MDS 86/8 est adopté (liste complète).

78. Contenu net: Le Groupe est convenu d'omettre l'obligation de déclarer en poids; par conséquent, la déclaration en volume est également autorisée.

79. Nom et adresse, pays d'origine, identification du lot, datage, mode d'emploi, étiquetage quantitatif, aliments irradiés, dérogation aux dispositions obligatoires d'étiquetage, récipients non destinés à la vente au détail: comme pour le beurre (par. 7, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 24).

#### Norme A-10 pour la crème en poudre, la demi-crème en poudre et le lait en poudre riche en matière grasse

80. Nom du produit, contenu net, nom et adresse, pays d'origine, identification du lot, datage, mode d'emploi, étiquetage quantitatif, aliments irradiés, dérogation aux dispositions obligatoires d'étiquetage, récipients non destinés à la vente au détail: comme pour le beurre (par. 7, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 24).

81. Liste des ingrédients: Le texte de MDS 86/8 est adopté (liste complète).

#### Norme A-11 a) pour le yoghourt (yaourt) et le yoghourt sucre (yaourt sucré)

82. Nom du produit: le texte MDS 86/8 est adopté et, pour la section 4.1.1, l'emploi de l'appellation yoghourt sans qualificatif pour le produit ayant une teneur en matière grasse laitière non inférieure à 3% est rendue obligatoire ("doit" est préféré à "devrait"); de même, à l'alinéa 4.1.3, la déclaration du lait autre que le lait de vache est rendue obligatoire ("doit" est préféré à "devrait").

83. Liste des ingrédients: à la suite d'un long débat le Groupe a décidé de renoncer à la liste complète des ingrédients et d'adopter la même formule que pour le beurre (voir par. 9), estimant que sauf pour des raisons valables, les normes du Comité sur le lait devaient être uniformes.

94. Contenu net: Le Groupe est convenu d'autoriser la déclaration du contenu net en volume et de supprimer les mots "en poids".

85. Nom et adresse, pays d'origine, datage, identification du lot, mode d'emploi, aliments irradiés, récipients non destinés à la vente au détail: comme pour le beurre (voir par. 13, 14, 14A, 15 et 24).

86. Etiquetage quantitatif des ingrédients: le Groupe est convenu qu'une disposition pour l'étiquetage quantitatif devait être incorporée pour rendre possible la déclaration de la teneur en matière grasse des yoghourts maigres.

87. Dérogation aux dispositions obligatoires d'étiquetage: Le Groupe est convenu qu'aucune disposition n'était nécessaire.

#### Norme A-11 b) pour le yoghourt (yaourt aromatisé) et les produits traités thermiquement après fermentation

88. Mr. Mareschi (France) a estimé que les produits traités thermiquement après fermentation ne devraient pas figurer avec les yoghourts aromatisés, étant donné qu'il s'agit de produits différents. Le Groupe a fait valoir que cette question n'était pas de sa compétence.

89. Les décisions prises à propos de la norme A-11 a) (voir par. 82-87) sont applicables.

#### Norme A-12 caséine acide alimentaire

90. "Additifs alimentaires": Le Groupe a examiné la liste des substances suivantes (acides lactique, citrique, acétique, chloridrique, sulfurique et phosphorique et le lactosérum acide fermenté); il est parvenu à la conclusion qu'il s'agissait d'auxiliaires technologiques et que leur déclaration n'était pas nécessaire.

91. Le Groupe a appelé l'attention du Comité sur le manque de cohérence dans l'emploi de ce terme, compte tenu de la pratique suivie actuellement par le Codex; il a proposé que le terme "auxiliaire technologique" soit adopté à l'occasion d'une prochaine révision.

92. Nom du produit, contenu net, identification du lot, datage: le texte de MDS 86/8 est adopté.

93. Nom et adresse, pays d'origine: l'étiquetage doit être conforme aux dispositions de la Norme générale.

94. Mode d'emploi, dérogation aux dispositions obligatoires d'étiquetage: des dispositions ne sont pas nécessaires.

95. Récipients non destinés à la vente au détail: le Groupe est convenu que la date de fabrication était préférable à la date de durabilité minimale.

#### Norme A-13 pour les caséinates alimentaires

96. Les décisions prises au sujet de la Norme A-12 sont applicables (voir par. 90-95).

#### Ghee et Vanaspati

97. Le Groupe a noté que le Comité du Codex sur les graisses et les huiles ne s'était pas réuni depuis la dernière session du Comité sur le lait (1982); à son avis, cette question devrait faire l'objet d'un débat général en session plénière avant d'être examinée par un groupe restreint.

#### Recombinaison

98. Le Groupe est convenu d'appeler l'attention du Comité sur le fait que la Décision N° 5 qui établit si le Code est applicable aux produits recombinaison et reconstitués ne contient aucune indication sur la proportion de matière recombinaison ou reconstituée qui, dans un produit, fera que celui-ci doit être considéré comme recombinaison et, par conséquent, étiqueté en tant que tel.

## ANNEXE VIII

On entend par "auxiliaire technologique" toute substance ou matière, à l'exclusion des appareils ou instruments non consommée comme ingrédient alimentaire en soi et volontairement utilisée dans la transformation des matières premières, des denrées alimentaires ou de leurs ingrédients, pour répondre à un certain objectif technologique pendant le traitement ou la transformation et pouvant avoir pour résultat la présence non intentionnelle mais inévitable de résidus ou de dérivés dans le produit fini.

DECLARATION DE LA DELEGATION DE LA BELGIQUE

Introduction

Le présent document ne se propose pas d'examiner les aspects sanitaires de la production et du commerce du lait et des produits laitiers qui ont pour but de fournir au consommateur un produit sain, favorable à la santé. Il n'a pour objet que d'appeler l'attention du Comité sur un certain nombre de points.

La qualité du lait que nous offrons est directement fonction de la santé de l'animal, des conditions environnementales dans lesquelles se nourrissent et vivent les vaches et de la qualité des aliments qui leurs sont fournis. Dans la plupart des cas, un traitement thermique ou tout autre traitement physique tel que la normalisation de la matière grasse ne modifie pas de façon notable la concentration des contaminants environnementaux (substances chimiques), présents dans le lait cru.

Le commerce international du lait et des produits laitiers doit non seulement tenir compte de normes visant des produits bien définis, mais aussi de deux principaux aspects sanitaires: les prescriptions d'hygiène et les concentrations maximales de résidus, aspects sur lesquels quelques idées générales sont exposées ci-après.

1. Hygiène et systèmes de certification sanitaire

Cette question est dans une certaine mesure prise en considération par les normes Codex individuelles, les spécifications microbiologiques et certains codes d'usages en matière d'hygiène (le Code pour le lait déshydraté par exemple). Toutefois, en dépit de l'existence de spécifications microbiologiques du Codex et de codes d'usages en matière d'hygiène, certains pays estiment avoir besoin de garanties précises et bien définies et exigent des certificats sanitaires. Même pour les risques associés à la santé animale, plusieurs pays insistent pour que soit fourni un certificat garantissant que le lait et les produits laitiers importés sont exempts de toute maladie animale et que ces produits ont subi un traitement thermique tel que le lait ne saurait être une source de contamination.

Le Programme du Codex ne porte pas sur les systèmes de certificats, toutefois, nous avons appris au cours de cette session, que la Division de la production et de la santé animale s'en occupe.

Afin d'éviter de graves barrières au commerce, le Comité devrait tout au moins être au courant de l'existence des systèmes nationaux de certificats.

2. Contaminants

Plusieurs comités du Codex et organismes internationaux s'occupent de cette question.

Le Comité sur le Code de principes concernant le lait et les produits laitiers devrait exprimer ses préoccupations devant les risques de contamination du lait par l'environnement, vu que ce produit alimentaire de base est souvent destiné aux groupes de population à risque élevé (nourrissons, enfants en bas âge, personnes âgées).

Le Comité devrait inviter les comités du Codex compétents notamment le CCFA, le CCPR, le CCFH ainsi que les comités consultatifs d'experts que sont le JECFA et la JMPR à procéder à l'évaluation des données qui leur sont soumises et à fixer des concentrations maximales de résidus acceptables à l'échelon international.

## Contaminants pouvant se trouver dans le lait et les produits laitiers

### 2.1 Résidus de pesticides dans le lait

Le CCPR a examiné cette question. Un certain nombre de LMR ont déjà été acceptées par la Commission; d'autres sont à l'examen.

Nous nous référons aux LMR publiées dans le Volume XIII. En outre, les rapports de CCPR ainsi que le document "Evaluation" publié par la JMPR sont d'une grande utilité.

Le Comité devrait également noter la façon dont les LMR pour les pesticides liposolubles (à savoir les pesticides organochlorés) doivent être exprimés dans le lait et les produits laitiers: sur la base des lipides ou sur la base du produit entier.

Outre les limites maximales de résidus pour les pesticides, des limites de résidus d'origine étrangère sont recommandées pour les résidus des pesticides présents dans le milieu.

Pour terminer, le traitement direct des bovins au moyen d'insecticides afin de détruire les parasites de la peau peut conduire à des résidus dans le lait et des LMR sont nécessaires.

Des données toxicologiques ainsi que des bonnes pratiques agricoles sont prises en considération pour l'établissement des LMR.

### 2.2 Biphényles polychlorés (BPC)

Bien que les BPC aient une origine complètement différente des pesticides, ils sont pris en considération par le CCPR et la JMPR, vue leur similitude chimique avec les pesticides organochlorés. La contamination du lait par les BPC résultant d'une utilisation industrielle de ces substances est fréquente dans les pays industrialisés. Ces pays devraient être incités à entreprendre des travaux de surveillance dans ce secteur. La FAO et l'OMS ont mis au point des systèmes de surveillance et de contrôle intéressants (Programme mixte FAO/OMS de surveillance de la contamination des denrées alimentaires) (JFCMP). Dans certains pays européens, on a observé une concentration de base permanente de BPC dans le lait pouvant atteindre 0,2 ppm sur la base des lipides. Des méthodes d'analyse sûres sont à l'étude par l'ISO, la FIL et l'AOAC.

### 2.3 Médicaments vétérinaires

Il convient de prendre garde à la présence possible de certains résidus d'hormones, de substances anabolisantes et d'antibiotiques dans le lait par suite soit du traitement du bétail (traitement médical par injection ou par voie orale) ou lorsque ces substances ont été ajoutées aux aliments destinés aux animaux.

Par exemple, le traitement de mammites au moyen de pénicilline ou d'autres antibiotiques peut conduire à la présence de résidus dans le lait. On a récemment fait état d'emploi de chloramphénicol pour le bétail (en tant qu'antibiotique à large spectre) et des résidus de cet antibiotique ont été décelés dans le lait.

Le Comité a décidé d'établir un nouveau comité du Codex pour examiner la question des résidus de médicaments vétérinaires dans les denrées alimentaires d'origine animale. L'absence de tels résidus est exigée par la loi de certains pays. Il s'agit d'établir si par "absence", on entend "limite de détermination" ou une autre valeur. Des méthodes sûres seront d'une grande assistance, aussi l'ISO, la FIL et l'AOAC vont entreprendre des recherches dans ce domaine.

## 2.4 Aflatoxines et autres mycotoxines

Le risque de présence d'aflatoxines M1 dans le lait ou les produits laitiers ne manquera pas d'éveiller l'attention du Comité. Le CCFA et le PNUE s'occupent particulièrement de cette question.

Dans le cas du lait, la contamination est liée aux aliments du bétail (particulièrement au maïs et aux arachides) contenant des moisissures d'Aspergillus flavus productrices d'aflatoxines B1, B2, G1 et G2. La mycotoxine est transformée en aflatoxine M1 dans le lait.

Le CCFH a été informé que des prescriptions d'hygiène devraient être mises au point pour le tourteau d'arachide (non seulement destiné directement à la consommation humaine, mais également dans le cas des arachides destinées à être données comme fourrage aux animaux). Des concentrations maximales devraient être établies pour les résidus d'aflatoxines présents dans les aliments du bétail (voir les règlements de la CEE). Par ailleurs, le Comité devrait être informé des concentrations maximales établies par les pays pour les résidus d'aflatoxines M. Nous signalons à votre attention la lettre circulaire CL 1986/30 FA (Comité sur les additifs alimentaires) qui invitait les gouvernements à communiquer à ce comité les concentrations pour le lait établies par les pays.

On s'est aperçu qu'une marge importante existait entre les concentrations les plus "strictes" et celles les plus "libérales" établies par les pays pour l'aflatoxine dans le lait.

Les travaux du CCFA sont donc extrêmement utiles et pourraient contribuer à l'établissement de niveaux acceptables pour l'aflatoxine M1 dans le lait, sur la base des évaluations toxicologiques.

## 2.5 Métaux lourds

Plusieurs normes pour le lait et les produits laitiers contiennent déjà des concentrations maximales pour certains métaux lourds. Outre les contaminants environnementaux que sont le plomb et le cadmium, des contaminants résultant du traitement (étain, cuivre) peuvent se trouver dans ces produits.

Une surveillance semble être la meilleure façon de détecter la contamination environnementale du lait.

Le CCFA s'occupe de cette question. De nombreuses études ont été entreprises par le JECFA qui a procédé à l'évaluation de plusieurs métaux lourds (voir également les rapports techniques FAO/OMS).

Il convient d'accorder une attention particulière à l'ingestion de plomb et de cadmium par les nourrissons et les enfants en bas âge. Étant donné que le lait en poudre constitue l'ingrédient de base des préparations alimentaires destinées aux nourrissons, le Comité devrait faire en sorte que le lait en poudre destiné à de telles préparations réponde à des prescriptions de qualité extrêmement sévères. (voir MDS 86/4, c) Autres questions - dix-huitième session du CCFA, par. 32-33).

## 2.6 Radioactivité

Il importe que le Comité prenne note du fait que le lait et les produits laitiers ont été directement mis en cause et sont devenus suspects après l'accident de Chernobyl. Plusieurs pays ont déjà fixé des limites pour I 131 (radionucléide dont la durée de vie est

courte). Néanmoins, dans un futur immédiat, la présence de CS 134 et CS 137 dans le lait devrait faire l'objet d'une surveillance attentive.

Le Comité devrait exprimer ses préoccupations à ce sujet et formuler l'espoir que la FAO et l'OMS prépareront des documents contenant des considérations de caractère général sur le niveau de la radioactivité des aliments, particulièrement du lait.



**NORME POUR LE LAIT CONCENTRE, LE LAIT ECREME CONCENTRE, LE LAIT  
PARTIELLEMENT  
ECREME CONCENTRE ET LE LAIT RICHE EN MATIERE GRASSE CONCENTRE  
(NORME FAO/OMS A3)**

*(La version révisée suivante de la Norme A3 est proposée par la FIL à (a 21ème  
Session du Comité FAO/OMS du Lait)*

**1. DEFINITIONS**

- 1.1 Le lait concentré est un produit liquide obtenu uniquement à partir de lait, après élimination partielle de l'eau seulement.
- 1.2 Le lait écrémé concentré est un produit liquide obtenu uniquement à partir de lait écrémé, après élimination partielle de l'eau seulement.
- 1.3 Le lait partiellement écrémé concentré est un produit liquide obtenu uniquement à partir du lait partiellement écrémé, après élimination partielle de l'eau seulement.
- 1.4 Le lait riche en matière grasse concentré est un produit liquide obtenu uniquement à partir de lait additionné de crème, après élimination partielle de l'eau seulement.

**2. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE**

2.1	Lait concentré	
2.1.	Teneur minimale en matière grasse laitière	7,5% m/m
2.1.2	Teneur minimale en extraits secs dégraissés laitiers	17,5% m/m
2.2	Lait écrémé concentré	
2.2.1	Teneur maximale en matière grasse laitière	1,0% m/m
2.2.2	Teneur minimale en extraits secs laitiers	20,0% m/m
2.3	Lait partiellement écrémé concentré	
2.3.1	Teneur en matière grasse laitière: Plus de 1,0% et moins de 7,5%	m/m
2.3.2	Teneur minimale en extraits secs dégraissés laitiers	17,5% m/m
2.3.3	Teneur minimale en extraits secs laitiers	20,0% m/m
2.4	Lait riche en matière grasse concentré	
2.4.1	Teneur minimale en matière grasse laitière	15,0% m/m
2.4.2	Teneur minimale en extraits secs dégraissés du lait	11,5% m/m

**3. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

<b>Stabilisants</b>	<b>Dose maximale d'emploi</b>
<b>3.1 Sels de sodium, de potassium et de calcium des acides:</b>	
chlorhydrique	2000 mg/kg seuls
citrique	3000 mg/kg en combinaison
carbonique	exprimés en tant que
orthophosphorique	substances anhydres
polyphosphorique	

3:2 Carraghenate

150 mg/kg

4. **ETIQUETAGE**

**[Les sections relatives à l'étiquetage de toutes les normes pour les produits laitiers sont actuellement modifiées conformément aux paragraphes 80 à 94 du rapport de la 2.1<sup>è</sup> session du Comité sur le lait. Les nouveaux textes seront communiqués séparément aux gouvernements.]**

5. **METHODES D'ECHANTILLONNAGE ET D'ANALYSE**

- 5.1 Echantillonnage: conformément aux dispositions de la Norme FAO/OMS B-1 "Méthodes normalisées de Prélèvement d'Echantillons de Lait et de Produits Laitiers", par. 2 et 4.
- 5.2 Détermination de la teneur en matière grasse: conformément aux dispositions de la Norme FAO/OMS B-7 "Détermination de la teneur en matière grasse des laits concentrés et des laits concentrés sucrés".
- 5.3 Détermination de la teneur en extraits secs du lait, de la crème et du lait concentré (Méthode provisoire de Référence). Norme FIL 21A : 1982.

## ANNEXE XI

### **NORME POUR LE LAIT CONCENTRE SUCRE. LE LAIT PARTIELLEMENT ECREME CONCENTRE SUCRE ET LE LAIT RICHE EN MATIERE GRASSE CONCENTRE SUCRE (NORME FAO/OMS A4)**

*(La version révisés suivante de la Norme A4 es: proposée par la FIL à t'a 21ème  
Session du Comité FAO/OMS du Lait)*

#### **1. DEFINITIONS**

- 1.1 Le lait concentré sucré est un produit obtenu exclusivement à partir de lait, après élimination partielle de l'eau seulement 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 seulement et auquel des sucres sont ajoutés.
- 1.3 Le lait partiellement écrémé concentré sucré est un produit obtenu exclusivement à partir de lait partiellement écrémé, après élimination partielle de l'eau seulement et auquel des sucres sont ajoutés.
- 1.4 Le lait riche en matière grasse concentré sucré est un produit obtenu exclusivement à partir de lait additionné de crème, après élimination partielle de l'eau seulement et auquel des sucres sont ajoutés.

#### **2. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE**

- 2.1 Lait concentré sucré
- |       |   |       |     |
|-------|---|-------|-----|
| 2.1.1 | Teneur minimale en matière grasse laitière:           | 0,8%  | m/m |
| 2.1.2 | Teneur minimale en extraits secs dégraissés laitiers: | 20,0% | m/m |
- 2.2 Lait écrémé concentré sucré
- |       |   |       |     |
|-------|---|-------|-----|
| 2.2.1 | Teneur maximale en matière grasse laitière: |       | m/m |
| 2.2.2 | Teneur minimale en extraits secs laitiers:  | 24,0% | m/m |
- 2.3 Lait partiellement écrémé concentré sucré
- |       |   |       |     |
|-------|---|-------|-----|
| 2.3.1 | Teneur en matière grasse laitière: plus de 1,0% et moins de | 8,0%  | m/m |
| 2.3.2 | Teneur minimale en extraits secs dégraissés laitiers:       | 20,0% | m/m |
| 2.3.3 | Teneur minimale en extraits secs laitiers:                  | 24,0% | m/m |
- 2.4 Lait riche en matière grasse concentré sucré
- |       |   |       |     |
|-------|---|-------|-----|
| 2.4.1 | Teneur minimale en matière grasse laitière:           | 16,0% | m/m |
| 2.4.2 | Teneur minimale en extraits secs dégraissés laitiers: | 14,0% | m/m |
- 2.5 Teneur en sucre (note sur la ...)

La proportion de sucre pouvant être ajouté au lait est limitée par le Code de Déontologie de la Fabrication à une valeur minimale qui garantit Sa conservabilité du produit et à une valeur maximale au-delà de laquelle le sucre pourrait se cristalliser. Dans le cas du saccharose, la quantité ajoutée doit être telle que  $(100 \times \% \text{ saccharose}) / (\% \text{ saccharose} + \% \text{ eau})$  se situe entre 60,5 et 64,5%.

### 3. **ADDITIFS ALIMENTAIRES**

#### **Stabilisants**

#### **Dose maximale d'emploi**

Sels de sodium, de potassium et de calcium des acides;

chlorhydrique

2000 mg/kg seuls

citrique

3000 mg/kg en combinaison

carbonique

exprimés en substances

orthophosphorique

anhydres

polyphosphorique

### 4. **ETIQUETAGE**

[Les sections relatives à l'étiquetage de toutes les normes pour les produits laitiers sont actuellement modifiées conformément aux paragraphes 80 à 94 du rapport de la 21<sup>e</sup> session du Comité sur le lait. Les nouveaux textes seront communiqués séparément aux gouvernements.]

### 5. **METHODES D'ECHANTILLONNAGE ET D'ANALYSE**

- 5.1 Echantillonnage: conformément à la Norme FAO/OMS B-1, Méthodes de prélèvement d'échantillon de lait et de produits laitiers, par. 2 et 4.
- 5.2 Détermination de la teneur en matière grasse; conformément à la Norme FAO/OMS 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 à la Norme FAO/OMS B-14 "Détermination polarimétrique de la teneur en saccharose du lait concentré sucré".
- 5.4 Détermination de la teneur totale en extraits secs du lait concentré sucré (Méthode de référence) Norme FIL 15A : 1982.

## ANNEXE XII

### NORME POUR LA CASEINE-PRESURE ALIMENTAIRE (NORME A-14)

*(Nouvelle norme proposée par la FIL à la 21ème Session du Comité mixte FAO/OMS du Lait)*

#### 1. PORTEE

Cette norme a trait aux caséines alimentaires séchées provenant du lait de vache et décrites au point 2. Elle englobe deux qualités A et B qui diffèrent par leur teneur en protéines et en constituants non-protéiques provenant du lait.

#### 2. DESCRIPTION

La caséine-présure alimentaire est le produit obtenu par lavage et séchage du coagulum restant après séparation du sérum quand du lait écrémé a été coagulé par la présure ou par d'autres enzymes coagulantes.

#### 3. COMPOSITION ESSENTIELLE ET FACTEURS DE QUALITE

##### 3.1 Ingrédients essentiels

Le lait écrémé.

##### 3.2 Composition

	Qualité A	Qualité B
3.2.1 Protéines (N total x 6.38) minimum dans la matière sèche %	88	84
3.2.2 Graisse de lait minimum dans la matière sèche %	1,5	2.0
3.2.3 Cendres minimum dans la matière sèche %	7,0	7.0
3.2.4 Lactose maximum dans la matière sèche %	0,5	
3.2.5 Humidité, maximum %	12,0	12,0

##### 3.3 Facteurs de Qualité

3.3.1 Aspect physique: couleur de blanche à crème pâle; si moulue, exempte de grumeaux qui ne cèdent pas sous une pression légère.

3.3.2 Particules brûlées et matières étrangères: au maximum 15 mg/25 g.

3.3.3 Goût et odeur: Qualité A: doivent être naturels; exempts de goûts et d'odeurs désagréables. Qualité B: pas plus que de légers goûts et odeurs étrangers; exempts de goûts et odeurs désagréables.

#### 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Présure ou autres enzymes coagulantes similaires et adéquates.

#### 5. CONTAMINANTS

5.1	Cuivre maximum	5 mg/kg
5.2	Plomb maximum	2 mg/kg
5.3	Fer maximum	20 mg/kg

## 6. HYGIENE

- 6.1 La caséine-présure alimentaire doit être fabriquée conformément au "Code Général de Pratiques Hygiéniques pour l'Industrie Laitière" (Document FIL 123 : 1980).
- 6.2 Le lait écrémé ou le coagulum doivent être adéquatement traités par la chaleur de façon à minimiser les dangers sanitaires possibles provenant de microorganismes pathogènes associés au lait et/ou pour se conformer à tout critère microbiologique spécifique.
- 6.3 L'équipement et les appareils pour la fabrication de caséine-présure alimentaire devraient de préférence être faits d'acier inoxydable ou d'un autre matériau adéquat non-contaminant.

## 7. ETIQUETAGE

- 7.1 Le produit doit, d'une manière générale, être étiqueté conformément aux "Directives recommandées pour l'Etiquetage des Emballages non destinés à la Vente au Détail" de la Commission FAO/OMS du Codex Alimentarius (en préparation).
- 7.2 La description comprendra:
  - 7.2.1 Le nom du produit: "Caséine-Présure alimentaire" ou "Caséine-Présure, Qualité Alimentaire".
  - 7.2.2 Qualité: "Qualité A" ou "Qualité B".

## 8. METHODES ANALYTIQUES

Norme FIL (sauf indication contraire)

- 8.1 **Echantillonnage** 113 : 1982 - Lait et produits laitiers - Echantillonnage - Schéma d'échantillonnage par attributs  
50A : 1980 - Lait et produits laitiers - Guide des techniques d'échantillonnage
- 8.2 **Protéines** 92 : 1979 - Caséines et caséinates - Détermination de la teneur en protéines
- 8.3 **Graisse de lait** En préparation.
- 8.4 **Cendres** 90 : 1979 - Caséine-présure et caséinates - Détermination des cendres
- 8.5 **Lactose** 106 ; 1982 - Caséines et caséinates - Teneur en lactose
- 8.6 **Humidité** 78B : 1980 - Caséines et caséinates - Détermination de la teneur en eau
- 8.7 **Particules brûlées** 107 : 1982 - Caséines et caséinates - Teneur en particules brûlées
- 8.8 **Cuivre** 76A : 1980 - Lait et produits laitiers - Détermination de la teneur en cuivre
- 8.9 **Plomb** Méthode FIL en élaboration
- 8.10 **Fer** 103 : 1981 - Lait et produits laitiers - Détermination de la teneur en fer.

**9. CRITERES MICROBIOLOGIQUES RECOMMANDES**

Voir l'addendum 1 au Document FIL 123 (1980). Code Général de Pratiques Hygiéniques pour l'Industrie Laitière

## ANNEXE XIII

### NORME POUR LES POUDRES DE SERUM DOUX ET DE SERUM ACIDE DE QUALITE ALIMENTAIRE

*(Nouvelle norme proposée par la FIL et soumise à la 21ème Session du Comité FAO/OMS du Lait)*  
(NORME A-15)

#### **1 PORTEE**

Cette norme s'applique aux poudres de sérum de qualité alimentaire provenant de lait de vache. Cette norme ne s'applique pas aux poudres préparées à partir de sérum neutralisé ou déminéralisé.

#### **2 DEFINITIONS**

2.1 Les poudres de sérum sont préparées par séchage par atomisation ou sur rouleaux de sérum doux ou acide dont la plus grande partie de la graisse de lait a été enlevée,

2.2 Le sérum est le liquide séparé du caillé après la coagulation du lait, de fa crème, du lait écrémé ou du babeurre durant la fabrication de fromage, de caséine ou de produits similaires.

2.3 Le sérum doux est obtenu après coagulation principalement par des enzymes du type "présure".

2.4 Le sérum acide est obtenu après coagulation principalement par des acides de types utilisés pour la fabrication de caséine acide alimentaire ou de fromage frais.

#### **3. COMPOSITION ESSENTIELLE ET FACTEURS DE QUALITE**

##### **3.1 Ingrédients essentiels**

Sérum doux ou acide de qualité alimentaire provenant de lait de vache,

##### **3.2 Ingrédients facultatifs**

Lactose cristallin comme adjuvant de fabrication dans la fabrication de poudre de sérum précristallisé (non-hygroscopique).

##### **3.3 Composition**

	Poudre de sérum doux	Poudre de sérum acide
3.3.1 Lactose anhydre, minimum %	61,7	57,0
3.3.2 Protéines (N total x 6,38), minimum %	11	10
3.3.3 Graisse, maximum %	2	2
3.3.4 Humidité libre, maximum %	4,5	4,5
3.3.5 Cendres, maximum %	9,5	15,0
3.3.6 pH (en solution à 10%)	5,6 min.	5,1 max.

##### **3.4 Facteurs de qualité**

3.4.1 Aspect physique: Couleur uniforme correspondant à celle du sérum dont la poudre provient. Exempt de grumeaux qui ne cèdent pas à une pression modérée.



3.4.2 Goût et odeur; Exempt de goûts et odeurs étrangers.

#### **4. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

- 4.1 Les additifs entraînés comme résultat de leur utilisation à des niveaux admissibles dans la fabrication de fromage, de caséine alimentaire ou de produits similaires.
- 4.2 Les agents antimousse de qualité alimentaire comme adjuvants de fabrication.
- 4.3 Acide de qualité alimentaire comme adjuvant de fabrication pour prévenir l'adhérence aux rouleaux dans la fabrication de poudre séchée sur rouleaux, en quantité conforme à une bonne pratique de fabrication.
- 4.4 Agents fluidisants de qualité alimentaire.

#### **5. CONTAMINANTS**

		Maximum (mg/kg)
5.1	Cuivre	5
5.2	Plomb	2
5.3	Fer	
	Poudre séchée par atomisation	20
	Poudre séchée sur rouleaux	50

#### **6. HYGIENE**

- 6.1 Les poudres de sérum de qualité alimentaire doivent être fabriquées conformément au "Code Général de Pratiques Hygiéniques pour l'Industrie Laitière", Document FIL 123 : 1980.
- 6.2 Le sérum doit être adéquatement traité par la chaleur pour minimiser les éventuels dangers pour la santé résultant de microorganismes pathogènes associés au lait et/ou pour se conformer à tout critère microbiologique spécifique.
- 6.3 L'équipement et les appareils pour la fabrication de poudres de sérum de qualité alimentaire doivent de préférence être en acier inoxydable ou d'un autre matériau non-contaminant convenable.

#### **7. ETIQUETAGE**

- 7.1 Les produits doivent, d'une manière générale, être étiquetés conformément aux "Directives recommandées pour l'étiquetage des emballages des aliments non destinés à la vente au détail de la Commission FAO/OMS du Codex Alimentarius (en préparation).
- 7.2 La description inclura:
  - 7.2.1 Le nom du produit: "Poudre de sérum doux de qualité alimentaire" ou "Poudre de sérum acide de qualité alimentaire."
  - 7.2.2 Le type de séchage: séché sur rouleaux ou séché par atomisation.
  - 7.2.3 La présence d'agents antimousse ou fluidisants sera déclarée en cas d'utilisation.

## 8. ECHANTILLONNAGE ET METHODES D'ANALYSE

### Norme

- |      |                        |   |
|------|------------------------|---|
| 8.1  | <b>Echantillonnage</b> | FIL 113 : 1982 - Lait et produits laitiers - Echantillonnage - Schéma d'échantillonnage par attributs<br>FIL 50A : 1980 - Lait et produits laitiers - Guide pour les techniques d'échantillonnage |
| 8.2  | <b>Lactose</b>         | FIL 79 : 1977 - Détermination du lactose en présence de substances réductrices  |
| 8.3  | <b>Protéines</b>       | FIL 92 : 1979 - Caséines et caséinates - Détermination de la teneur en protéines  |
| 8.4  | <b>Graisse</b>         | FIL 9A : 1969 - Détermination de la teneur en matière grasse dans les poudres de lait   |
| 8.5  | <b>Humidité libre</b>  | FIL 58 : 1970 - Détermination de la teneur en matière sèche dans le fromage de sérum  |
| 8.6  | <b>Cendres</b>         | FIL 90 : 1979 - Caséine-présure et caséinates - Détermination des cendres   |
| 8.7  | <b>pH</b>              | FIL 115 ; 1982 - Caséines et caséinates - Détermination du pH. Méthode de référence   |
| 8.8  | <b>Cuivre</b>          | FIL 76A : 1980 - Détermination de la teneur en cuivre   |
| 8.9  | <b>Plomb</b>           | Méthode FIL en préparation  |
| 8.10 | <b>Fer</b>             | FIL 103 : 1981 - Détermination de la teneur en fer  |

## 9. CRITERES MICROBIOLOGIQUES CONSEILLES

Code Général de Pratiques Hygiéniques pour l'Industrie Laitière. Document 123 : 1980, Addendum 1 : 1983.

*Note.-*

*Bien que que poudres puissent contenir et du lactose anhydre et du lactose monohydraté, la teneur en lactose est exprimée au par. 3.3.1 en lactose anhydre.*

*Note.- 100 parties de lactose monohydraté contiennent 95 parties de lactose anhydre.*

## ANNEXE XIV

### NORME POUR LES PATES A TARTINER LAITIERS A FAIBLE TENEUR EN M.G. (Projet soumis à la 21ème session du Comité du Lait FAO/OMS)(NORME A-16)

#### **1. PORTEE**

Cette norme s'applique à tout produit préemballé pour consommation directe qui répond aux dispositions de ladite norme.

#### **2. DESCRIPTION**

##### **2.1 Définition du produit**

Les pâtes à tartiner laitiers faible teneur en m.g. sont des aliments, sous la forme d'émulsion tartinable qui sont principalement du type eau/huile contenant de l'eau et de la m.g., cette dernière provenant exclusivement du lait, et dont la teneur en m.g. n'est pas moindre que 39% et n'excède pas 41 % m/m.

##### **2.2 Autres définitions**

**2.2.1** Sauf si l'étiquetage l'annonce autrement, la graisse laitière doit provenir du lait de vache.

**2.2.2** Préemballé signifie emballé ou préparé d'avance, prêt à être vendu au détail dans un emballage.

**2.2.3** Un lot est une quantité de denrée alimentaire fabriquée dans des conditions essentiellement identiques; tous les emballages doivent porter un marquage qui permet l'identification de(s) source(s) de matière(s) première(s), des conditions de fabrication et du jour de l'emballage final.

#### **3. FACTEURS DE COMPOSITION ESSENTIELLE ET DE QUALITE**

##### **3.1 Matières premières**

3.1.1 Lait et/ou produits laitiers et/ou eau.

3.1.2 M.g. laitière qui n'aura subi qu'un processus physique de modification, excluant dès lors l'emploi d'adjuvants de fabrication. Quand le fractionnement est utilisé, seul le fractionnement sec est concerné.

3.1.3 La teneur en m.g. n'est pas moindre que 39% m/m et pas supérieure à 41 % m/m.

3.1.4 La teneur en eau n'est pas supérieure à 58% m/m telle que déterminée par la perte de masse au séchage.

3.1.5 Protéines laitiers alimentaires, pas moins de 3,0%.

##### **3.2 Ingrédients facultatifs**

Les substances suivantes peuvent être ajoutées:

3.2.1 Culture de bactéries lactiques inoffensives.

3.2.2 Vitamines

Les teneurs maximales et minimales en vitamines doivent être fixées par la législation nationale.

3.2.3 Chlorure de sodium

3.2.4 Sucres

3.2.5 Gélatine.

3.2.6 Amidons naturels.

#### 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

##### 4.1 Colorants Teneur maximale

4.1.1 Béta-carotène 25 mg/kg

4.1.2 Extraits d'annato 20 mg/kg (calculé en bixine ou norbixine totale)

##### 4.2 Aromatisants

4.2.1 Aromatisants et substances aromatisantes naturels du beurre et substances aromatisantes identiques comme définies pour ce but par le Codex Alimentarius (voir le Guide du Codex pour l'Utilisation Rationnelle des Additifs alimentaires (CAC/FAL 5-1979)	Limités par les BPF (Bonnes Pratiques de Fabrication)
---	---

##### 4.3 Emulsifiants

4.3.1 Lécithines	Limités par les BPF
------------------	---------------------

4.3.2 Mono- et diglycérides des acides gras	Limités par les BPF
---	---------------------

##### 4.4 Epaississants

4.4.1 Pectine

4.4.2 Agar-agar.

4.4.3 Carraghénate.

4.4.4 Gomme guar

4.4.5 Gomme de Caroube

4.4.6 Gomme de xanthane(8)

4.4.7 Méthyl cellulose.

4.4.8 Carboxyméthyl cellulose et ses sels de sodium

4.4.9 Alginates de sodium, potassium; calcium et ammonium

4.4.10 Alginates de propylène glycol

10 g/kg individuellement ou en combinaison
--

##### 4.5 Conservateurs

4.5.1 Acide sorbique et ses sels de sodium, potassium et calcium	2500 mg/kg
--	------------

4.5.2 Acide benzoïque et ses sels de sodium et potassium	1000 mg/kg
--	------------

S'ils sont utilisés en combinaison, le total ne peut excéder 2500 mg/kg dont 1000 mg au plus d'acide benzoïque ou de ses sels.

4.6	Correcteurs de pH	
4.6.1	Acide lactique	et leurs sels de calcium, potassium
1.6.2	Acide citrique	et sodium
4.6.3	Bicarbonate de sodium	Limités par les BPF
4.6.4	Carbonate de sodium	
4.6.5	Hydroxyde de sodium	
4.6.6	Monophosphates de sodium (orthophosphates)	

## 5. CONTAMINANTS

5.1	Fer (Fe), maximum	1.5 mg/kg
5.2	Cuivre (Cu), maximum	0.1 mg/kg
5.3	Plomb (Pb), maximum	0.1 mg/kg
5.4	Arsenic (As), maximum	0.1 mg/kg

## 6. HYGIENE

Il est recommandé que le produit visé par les dispositions de la présente norme soit préparé conformément aux sections appropriées des Principes Généraux d'Hygiène Alimentaire Recommandés par la Commission du Codex Alimentarius (Réf. No. CAC/RCP 1-1969). Il est également fait référence au Code Général FIL de Pratiques Hygiéniques pour la Production du Lait (A-Doc 63/1) et au Code Général FIL de Pratiques Hygiéniques pour l'Industrie Laitière (Document FIL 178).

## 7. EMBALLAGE

Les pâtes à tartiner laitières à basse teneur en m.g. seront préemballées et peuvent être vendues dans un emballage de n'importe quel format.

## 8. ETIQUETAGE

**[Les sections relatives à l'étiquetage de toutes les normes pour les produits laitiers sont actuellement modifiées conformément aux paragraphes 80 à 94 du rapport de la 21<sup>e</sup> session du Comité sur le lait. Les nouveaux textes seront communiqués séparément aux gouvernements .]**

## 9. METHODES D'ANALYSES (à mettre au point par FIL/ISO/AOAC)

- 9.1 Détermination de la teneur en graisse laitière.
- 9.2 Détermination de la perte de masse au séchage.
- 9.3 Détermination de la teneur en vitamine A.
- 9.4 Détermination de la teneur en vitamine D.
- 9.5 Détermination de la teneur en vitamine E.
- 9.6 Détermination de la teneur en chlorure de sodium.
- 9.7 Détermination du fer.
- 9.8 Détermination du cuivre.
- 9.9 Détermination du plomb.

9.10 Détermination de l'arsenic.

9.11 Détermination des additifs.

**10. METHODES D'ECHANTILLONNAGE**

FIL 50A, Lait et produits laitiers - Guide des techniques d'échantillonnage.

**REVISION DE LA NORME FAO/OMS A-2 PRODUITS A BASE DE MATIERE  
GRASSE LAITIERE**

**- SECTION A -**

**NORMES POUR (i) LA M.G. LAITIERE ANHYDRE, (ii) LE BUTTEROIL ANYDRE OU  
M.G. BUTYRIQUE  
ANHYDRE, (iii) LE BUTTEROIL OU LA M.G. BUTYRIQUE**

**1. DEFINITION**

La m.g. laitière anhydre, le butteroil anhydre ou m.g. butyrique anhydre et le butteroil ou m.g. butyrique sont des produits obtenus exclusivement de lait de vache, de crème ou de beurre par des procédés assurant l'extraction quasi totale de l'eau et de l'extrait sec non-gras.

**2. CRITERES ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE**

**2.1 M.g. laitière anhydre**

- 2.1.1 Teneur minimum en m.g. laitière: 99,8% m/m.
- 2.1.2 Teneur maximum en eau: 0,1% m/m.
- 2.1.3 Teneur maximum en acides gras libres 0,3% m/m exprimée en acide oléique.
- 2.1.4 Indice maximum de peroxyde: 0,3 milli-équivalents d'oxygène par kg de m.g.
- 2.1.5 Teneur maximum en cuivre: 0,05 mg/kg.
- 2.1.6 Teneur maximum en fer: 0,2 mg/kg.
- 2.1.7 Teneur maximum en oxygène dissous: 10 mg par kg de m.g.
- 2.1.8 Goût et odeur après chauffage d'un échantillon à 40-45°C: compatibles avec les exigences du marché,
- 2.1.9 Texture en fonction de la température: de lisse avec de fins granules à liquide,

**2.2 Butteroil anhydre ou m.g. butyrique anhydre**

- 2.2.1 Teneur minimum en m.g. laitière: 99,8% m/m.
- 2.2.2 Teneur maximum en eau: 0,1% m/m.
- 2.2.3 Teneur maximum en acides gras libres: 0,3\$ m/m exprimée en acide oléique.
- 2.2.4 Indice maximum de peroxyde: 0,3 milliéquivalents d'oxygène/kg de m.g.
- 2.2.5 Teneur maximum en cuivre: 0,05 mg/kg.
- 2.2.6 Teneur maximum en fer: 0,2 mg/kg.
- 2.2.7 Goût et odeur après chauffage d'un échantillon à 40-45°C: compatibles avec les exigences du marché.
- 2.2.8 Texture en fonction de la température: de lisse avec de fins granules à liquide.

**2.3 Butteroil ou m.g. butyrique**

- 2.3.1 Teneur minimum en m.g.: 99,6% m/m.
- 2.3.2 Teneur maximum en eau: 0,3% m/m.

- 2.3.3 Teneur maximum en acides gras libres: 0,4% m/m, exprimée en tant qu'acide oléique.
- 2.3.4 Indice maximum de peroxyde: 0,8 milli-équivalents d'oxygène/kg de m.g.
- 2.3.5 Teneur maximum en cuivre: 0,05 mg/kg.
- 2.3.6 Teneur maximum en fer: 0,2 mg/kg.
- 2.3.7 Goût et odeur après chauffage d'un échantillon à 40-45°C: compatibles avec les exigences du marché.
- 2.3.8 Texture en fonction de la température: de lisse avec de fins granules à liquide.

### **3. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

#### **3.1 M.g. laitière anhydre**

Un gaz inerte avec lequel les récipients étanches à l'air sont balayés avant, pendant et après remplissage du produit. L'anhydride carbonique n'est pas acceptable pour cet usage.

#### **3.2 Butteroil anhydre ou m.g. butyrique anhydre et butteroil ou m.g. butyrique**

##### **3.2.1 Antioxydants**

Toute combinaison des composés suivants:	<b>Teneur maximum</b>
gallate de propyle	200 mg/kg mais pas plus de 100 mg/kg de gallates
gallate d'octyle	
gallate de dodécyle	
palmitate d'ascorbyle	
butyl hydroxyanisol (BHA)	
butyl hydroxytoluène (BHT)	

- 3.2.2 **Un gaz inerte** avec lequel les récipients étanches à l'air sont balayés avant, pendant et après remplissage du produit. L'anhydride carbonique n'est pas acceptable pour cet usage.

### **4. ETIQUETAGE**

**[Les sections relatives à l'étiquetage de toutes les normes pour les produits laitiers sont actuellement modifiées conformément aux paragraphes 80 à 94 du rapport de la 21<sup>e</sup> session du Comité sur le lait. Les nouveaux textes seront communiqués séparément aux gouvernements.]**

### **5. METHODES D'ECHANTILLONNAGE ET D'ANALYSE**

- 5.1 **Echantillonnages** conformément à la Norme Provisoire FIL 50A : 1980 (ISO/DIS 707); "Lait et produits laitiers - Guide des techniques d'échantillonnage".
- 5.2 **Détermination de la teneur en acides gras libres**, exprimée en acide oléique: conformément à la Norme Provisoire FAO/OMS B4 "Détermination de l'acidité de la m.g. du beurre". La teneur en acides gras libres peut être calculée en multipliant l'acidité par 0.282.
- 5.3 **Détermination de l'indice de peroxyde**: conformément à la méthode décrite dans le rapport de la 19<sup>ème</sup> Session du Comité Mixte FAO/OMS d'Experts



gouvernementaux sur le Code de Principes Concernant le Lait et les Produits Laitiers, pages 99 à 101 (Norme FIL 74 : 1974 / ISO 3976).

- 5.4 Détection des graisses végétales:** conformément soit à la Norme FAO/OMS B16 "M.g. du lait - Détection des graisses végétales par le test à l'acétate de phytostéryle soit à la Norme FAO/OMS B17 "M.g. du lait - Détection des graisses végétales par la chromatographie Gaz-Liquide des stérols (méthode de référence).
  - 5.5 Détermination de la teneur en cuivre:** conformément à la Norme FIL 76A : 1980 "Lait et Produits Laitiers – Détermination de la teneur en cuivre - Méthode photométrique de référence / ISO 5738.
  - 5.6 Détermination de la teneur en fer:** conformément à la Norme Provisoire FIL 103 : 1981 "Lait et Produits Laitiers - Détermination de la teneur en fer - Méthode photométrique de référence / ISO 6732).
  - 5.7 Détermination de la teneur en oxygène dissous:** conformément à la Norme FIL ... / ISO ... +)
- +) En préparation.
- 5.8 Détermination de la teneur en eau;** conformément à la Norme FIL 23 : 1964 "Détermination de la teneur en eau du butteroil par la méthode de Karl Fischer".
  - 5.9 Détermination de la teneur en m.g.:** conformément à la Norme FIL 24 : 1964 "Détermination de la teneur en m.g. du butteroil".

## NORME POUR LE GHEE

### 1. DEFINITION

Le ghee est un produit obtenu exclusivement de lait et/ou de produits du lait enrichis de m.g., provenant de diverses espèces animales, par des procédés assurant l'extraction quasi totale de l'eau et de l'extrait sec non-gras et le développement d'un arôme et d'une texture caractéristiques.

### 2. CRITERES ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

2.1 Teneur minimum en m.g. du lait: 99,6% m/m.

2.2 Teneur maximum en eau: 0,3 % m/m.

2.3 Goût et odeur, après chauffage d'un échantillon à 40-45°C; compatibles avec les exigences du marché.

2.4 Texture suivant la température: de lisse avec de fins granules à liquide.

### 3. ADDITIFS ALIMENTAIRES

#### 3.1 Antioxydants

Toute combinaison des composés suivants:

#### Teneur maximum

gallate de propyle

200 mg/kg mais pas plus de

gallate d'octyle

100 mg/kg de gallates

gallate de dodécyle

palmitate d'ascorbyle

butyl hydroxyanisol (BHA)

butyl hydroxytoluène (BHT)

3.2 Un gaz inerte avec lequel les récipients étanches à l'air sont balayés avant, pendant et après remplissage du produit. L'anhydride carbonique n'est pas acceptable pour cet usage.

### 4. ETIQUETAGE

**[Les sections relatives à l'étiquetage de toutes les normes pour les produits laitiers sont actuellement modifiées conformément aux paragraphes 80 à 94 du rapport de la 21<sup>e</sup> session du Comité sur le lait. Les nouveaux textes seront communiqués séparément aux gouvernements.]**

### 5. METHODES D'ECHANTILLONNAGE ET D'ANALYSE

5.1 **Echantillonnage:** conformément à la Norme Provisoire FIL 50A : 1980 (ISO/DIS 707); "Lait et produits laitiers - Guide des techniques d'échantillonnage".

5.2 **Détection des graisses végétales:** conformément soit à la Norme FAO/OMS B16 "M.g. du lait - Détection des graisses végétales par le test à l'acétate de phytostéryle", soit à la Norme FAO/OMS B17 "M.g. du lait - Détection des graisses végétales par chromatographie Gaz-Liquide des stérols (méthode Je référence).

5.3 **Détermination de la teneur en eau;** conformément à la Norme FIL 23 : 1964 "Détermination de la teneur en eau du butteroil par la méthode de Karl Fischer"

5.4 **Détermination de la teneur en m.g.:** conformément à la Norme FIL 24 : 1964  
"Détermination de la teneur en m.g. du butteroil".



RECTIFICATIF AU DOCUMENT:  
CX 5/70-21ème s.  
Novembre 1986

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 vingt et unième session (Rome 2-6 juin 1986)

Page - Acceptation des normes internationales individuelles pour le fromage -rectificatif  
à l'acceptation de la Norvège

NORVEGE

ACCEPTATIONS (PROCEDURE DU CODEX  
ALIMENTARIUS)

A-1	Beurre. Acceptation assortie de dérogations spécifiées.
A-2	Graisse de beurre, etc. Acceptation assortie de dérogations spécifiées.
A-3	Lait concentré (pas de décision).
A-4	Lait concentré sucré (pas de décision).
A-5	Lait en poudre (pas de décision).
A-6	Fromage (pas de décision)
A-7	Fromages de lactosérum (pas de décision)
A-8 a), b), c)	Fromage transformé (pas de décision)
A-9	Crème (pas de décision)
A-10	Crème en poudre (pas de décision)
A-11 a), b)	Yoghourts (pas de décision)
A-12	Caséine acide alimentaire. Libre distribution
A-13	Caséinates alimentaires. Libre distribution
C-1	Cheddar. Acceptation assortie de dérogations spécifiées
C-2	Danablu. Libre distribution
C-3	Danbo. Libre distribution
C-4	Edam (pas de décision)
C-5	Gouda. Libre distribution
C-6	Havarti. Libre distribution
C-7	Samsoe. Libre distribution
C-8	Cheshire. Libre distribution
C-9	Emmental. Libre distribution assortie de conditions spécifiées
C-10	Gruyère, Libre distribution
C-11	Tilsiter. Acceptation assortie de dérogations spécifiées
C-12	Limburger. Libre distribution assortie de conditions spécifiées
C-13	St Paulin. (pas de décision)
C-14	Svecia. Libre distribution
C-15	Provolone. Libre distribution assortie de conditions spécifiées

C-16	Cottage cheese. Libre distribution assortie de conditions spécifiées
C-17	Butterkäse. Libre distribution assortie de conditions spécifiées
C-18	Coulommiers. Libre distribution
C-19	Gudbrandsdalsost. Acceptation sans réserve
C-20	Harzer Käse. Libre distribution assortie de conditions spécifiées
C-21	Herrgardsost . Libre distribution
C-22	Hushallsost. Libre distribution
C-23	Norvégia. Acceptation sans réserve
C-24	Maribo. Libre distribution
C-25	Fynbo. Libre distribution
C-26	Esrom. Libre distribution
C-27	Romadur. Libre distribution assortie de conditions spécifiées
C-28	Amsterdam. Libre distribution
C-29	Leidse. Libre distribution
C-30	Friese. Libre distribution
C-31	Cream cheese (pas de décision)
C-32	Fromages persillés (pas de décision)
C-33	Camembert (pas de décision)
C-34	Brie (pas de décision)
C-35	Fromages a pâte extra-dure à riper (pas de décision)

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<sup>e</sup>)

Dixième session, Rome, Italie, 25-31 août 1967  
(SP-10/105-10<sup>e</sup>)

Onzième session, Rome, Italie, 10-15 juin 1968  
(Cx 5/70-11<sup>e</sup>)

Douzième session, Rome, Italie, 7-12 juillet 1969  
(Cx 5/70-12<sup>e</sup>)

Treizième session, Rome, Italie, 15-20 juin 1970  
(Cx 5/70-13<sup>e</sup>)

Quatorzième session, Rome, Italie, 6-11 septembre 1971  
(Cx 5/70-14<sup>e</sup>)

Quinzième session, Rome, Italie, 25-30 septembre 1972  
(Cx 5/70-15<sup>e</sup>)

Seizième session, Rome, Italie, 10-15 septembre 1973  
(Cx 5/70-16<sup>e</sup>)

Dix-septième session, Rome, Italie, 14-19 avril 1975  
(Cx 5/70-17<sup>e</sup>)

Dix-huitième session, Rome, Italie, 13-18 septembre 1976  
(Cx 5/70-18<sup>e</sup>)

Dix-neuvième session, Rome, Italie, 12-17 juin 1978  
(Cx 5/70-19<sup>e</sup>)

Vingtième session, Rome, Italie, 26-30 avril 1982  
(Cx 5/70-20<sup>e</sup>)

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
Septième édition	1973
Huitième édition <sup>1</sup>	1984

Publié par le Secrétariat du  
Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, Rome

---

Réf. N° Cx 5/70, 21<sup>e</sup> session, juin 1986

<sup>1</sup> Publié en tant que Volume XVI du Codex Alimentarius