

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

F

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



Organisation
mondiale de la Santé

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie - Tél: (+39) 06 57051 - Courrier électronique: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

CL 2016/46-MMP
Novembre 2016

DESTINATAIRES : Points de contact du Codex
Organisations internationales intéressées

EXPÉDITEUR : Secrétariat, Commission du Codex Alimentarius
Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires
Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie

OBJET : **Demande d'observations : Analyse des réponses à CL 2016/25-MMP : Projet de norme pour les poudres de perméat laitier**

ÉCHÉANCE : **23 décembre 2016**

OBSERVATIONS	Destinataire : Codex Contact Point for New Zealand Ministry for Primary Industries Wellington New Zealand Courriel : CodexNZ@mpi.govt.nz	Avec copie au : Secrétariat Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome Italie Courriel : codex@fao.org
---------------------	---	--

GÉNÉRALITÉS

1. Le projet de norme pour les poudres de perméat laitier a été diffusé pour observations à l'étape 6 avec la Lettre circulaire CL 2016/25-MMP.
2. Les observations reçues en réponse à cette lettre circulaire ont été analysées par la Nouvelle-Zélande qui est le gouvernement hôte du Comité sur le lait et les produits laitiers (CCMMP) et son rapport ainsi que les recommandations du président du Comité constituent l'*Annexe 1* de la présente lettre circulaire. Le rapport comprend quelques recommandations spécifiques à la version en espagnol du projet de norme et qui visent à donner suite aux observations et suggestions de pays hispanophones. Le projet de norme pour les poudres de perméat laitier a été révisé conformément aux recommandations et constitue l'*Annexe 2* de la présente (à des fins d'information).
3. Il est prévu de présenter une analyse des réponses reçues aux recommandations reprises au paragraphe 3 de la présente lettre circulaire ainsi que le projet de norme à la Commission par le biais du CCEXEC pour examen.

DEMANDE D'OBSERVATIONS

4. Par la présente, invitation est faite à transmettre des observations sur les recommandations suivantes qui reposent sur les conclusions reprises en Annexe 1 :
 - **de prendre note** du projet révisé de norme pour les poudres de perméat laitier repris en Annexe 2 et en particulier des dispositions sur l'emploi d'antiagglomérants ;
 - **d'appuyer** la progression du projet de norme à l'étape 8 ;
 - **de noter** que les dispositions relatives aux additifs alimentaires (y compris l'établissement d'une catégorie alimentaire), à l'étiquetage alimentaire et aux méthodes d'analyse devront être avalisées par les comités horizontaux compétents.
5. Les gouvernements et organisations internationales souhaitant présenter des observations sont invités à le faire par écrit **de préférence par courriel** aux adresses ci-dessus avant le **23 décembre 2016**.

ANALYSE DES RÉPONSES À LA CL 2016/25-MMP (OBSERVATIONS À L'ÉTAPE 6)

Le présent rapport analyse les observations reçues à l'étape 6 au sujet du projet de norme pour les poudres de perméat laitier (PPL) et formule des recommandations découlant de cette analyse. La CL 2016/25-MMP invitait à présenter des observations et 16 états membres, une organisation membre et une organisation observatrice y ont répondu¹. Une réponse plus tardive était attendue de la part d'une autre organisation observatrice (FIL), mais la FIL a déclaré qu'en l'occurrence, elle n'était pas en mesure de donner une réponse à ce stade. Cependant un complément des observations communiquées par la FIL à l'étape 3 est noté ci-dessous.

Les observations reçues sont disponibles en [anglais](#), [français](#) et en [espagnol](#).

OBSERVATIONS SPÉCIFIQUES

1. CHAMP D'APPLICATION

Aucune observation n'a été reçue.

2. DESCRIPTION

Un pays a proposé de décrire les poudres de perméat laitier comme des « produits séchés » et non pas comme des « produits laitiers séchés ». Il est cependant important de retenir le terme « produits laitiers » dans cette définition afin de conserver le lien avec la définition pour les « produits laitiers » de la *Norme générale sur l'utilisation des termes de laiterie* (CODEX STAN 206-1999) (NGUTL).

Un pays a proposé de remplacer « teneur en lactose » par « concentration en lactose. » Nous estimons que le terme « teneur » est satisfaisant.

Certains pays ont fait part de leur préoccupation au sujet du passage « matières premières similaires » car ils estiment qu'il est dangereux et pourrait mener à une interprétation erronée quant à l'origine d'une matière première. Leur proposition était de supprimer ce passage ou de remplacer « similaire » par « laitier ». Cependant, les poudres de perméat laitier sont décrites comme étant des produits laitiers et les matières premières doivent donc être en conformité avec la définition de produit laitier de la NGUTL. Une référence à la NGUTL pourrait être ajoutée au terme « produits laitiers » par souci de clarté.

Un pays a proposé une nouvelle description du procédé de production des poudres de perméat laitier qui s'écartait de manière significative dans la description de la technologie de séparation, des matières premières et l'emploi d'ingrédients pour ajuster le pH et qui employait les termes nouveaux de « diafiltration » et « extrait sec de produit laitier. » Il est recommandé de ne pas employer cette définition. Le même pays a également proposé l'ajout d'informations sur l'application et la fonctionnalité de poudres de perméat laitier. Ces informations ne sont toutefois pas appropriées à l'ajout dans une norme produit du Codex.

Plusieurs pays ont observé que la version en espagnol de la description utilise l'expression « productos de leche en polvo » et non pas le terme « productos lácteos » qui figure dans la NGUTL et que cet emploi pourrait prêter à confusion en laissant entendre que les poudres de perméat laitier sont préparées à partir de lait en poudre.

L'utilisation du terme "productos lácteos" signifie que les termes "permeado de suero en polvo" et "permeado de leche en polvo" sont cohérents et peuvent être conservés.

Observations du Président :

Il est recommandé qu'en employant une terminologie cohérente avec la NGUTL, les versions espagnole et française du premier paragraphe reprennent le libellé suivant :

Los permeados lácteos en polvo son productos lácteos (en polvo) caracterizados por un contenido elevado de lactosa:

Les poudres de perméat laitier sont des produits laitiers séchés qui se caractérisent par leur forte teneur en lactose

Il conviendrait d'ajouter pour le terme « produits laitiers » une note de bas de page renvoyant à la *Norme générale pour l'utilisation des termes de laiterie*.

¹ Argentine, Bolivie, Canada, Colombie, Costa Rica, Cuba, pays membres de l'Union européenne, Inde, Iran, Norvège, Paraguay, Pérou, Philippines, Suisse, Thaïlande, Trinité-et-Tobago, États-Unis d'Amérique et ARSO.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

3.1 Matières premières

Un pays a fait part de sa préoccupation au sujet du passage « matières premières similaires » pour la même raison que celle avancées en section 2. La même réponse est donnée.

Un pays a proposé d'inclure des descriptions pour le perméat de lactosérum et le perméat de lait. Les perméats sont cependant décrits de manière adéquate en section 2.

Un pays a formulé une observation au sujet du libellé espagnol pour les noms de produits de « permeado de suero en polvo » et « permeado de leche en polvo ». Conformément au constat antérieur, ces formulations sont cohérentes et peuvent être conservées.

Observation du Président :

Aucune modification n'est nécessaire dans cette section.

3.2 Ingrédients autorisés

Un pays a observé que le terme « lactose cristallin » serait mieux traduit en espagnol par « cristales de lactosa » que par « productos de lactosa ».

Observation du Président :

Il est recommandé de retenir le libellé suivant pour le deuxième paragraphe de la version espagnole :

Cristales de lactosa⁵ en la elaboración de productos precristalizados.

3.3 Composition

Un pays a proposé un maximum de 7,0% de protéine (1,1% d'azote) dans la poudre de perméat laitier. Un grand nombre de points de vue a été communiqué au sujet de la teneur maximale en protéines pour les trois catégories de produits. Les valeurs actuelles sont le résultat d'un compromis entre les différents points de vue.

Dans ses observations à l'étape 3, la FIL a proposé de supprimer les spécifications relatives aux protéines tout en conservant les spécifications au sujet de l'azote puisque cette limite renvoie à des résidus provenant de la préparation et non pas à des qualités nutritionnelles. La FIL s'est penchée sur les considérations technologiques ainsi que les conséquences pour les pratiques commerciales. Il a été noté que ceci devrait être examiné plus avant à l'étape suivante.

Il a été noté que cette modification signifie plusieurs des changements corrélatifs :

- Note de bas de page (b) de la section 3.3 : à supprimer
- Dernier paragraphe de la Section 3.3 : remplacer '*la protéine du lait*' par '*l'azote*'
- Section 8 : Dans la colonne *Dispositions*, remplacer '*Protéine du lait (azote)*' par '*Azote*' et modifier le libellé '*Titrimétrie, méthode Kjeldahl et calcul de la teneur en protéines brutes ; La teneur en protéines est égale à 6,38 multiplié par la quantité totale d'azote Kjeldahl déterminée.*'

Observations du Président :

Il est recommandé de donner suite à la proposition de la FIL.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Un pays a proposé que la section sur les additifs alimentaires soit remplacée par une référence aux additifs permis dans la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CODEX STAN 239-2003) (NGAA). La référence à la NGAA découlera de la procédure de rapprochement. Dans l'intervalle, les additifs devraient être recensés.

Certains pays estimaient que les antiagglomérants devraient être permis pour chacune des catégories de produits. Ils notaient que la NGAA et les normes produits permettent l'emploi d'antiagglomérants pour certains produits laitiers et utilisations finales de PPL (p.ex. dans des environnements très humides) pourraient nécessiter le recours à des antiagglomérants et que des considérations financières garantiraient qu'ils soient uniquement employés lorsque c'est nécessaire et qu'une autorisation permettrait des innovations à l'avenir.

Certains pays proposaient d'ajouter une note de bas de page d'exclusion pour signaler quand les antiagglomérants ne sont pas appropriés, par exemple lorsque ces poudres servent pour la production de préparations pour nourrisson. Cependant un pays a relevé que la NGAA comprend déjà une disposition qui exclut de tels usages (voir section 4.3 de la NGAA).

D'autres pays estimaient par contre qu'aucun additif alimentaire ne devrait être employé pour des produits visés par cette norme et qu'en particulier, l'emploi d'antiagglomérants n'est ni justifié du point de vue technologique ni nécessaire pour la production de PPL selon des méthodes de fabrication normales. Ils étaient toutefois ouverts à des informations sur une justification technologique.

Plusieurs pays ont noté que certains additifs ne sont pas recensés dans la NGAA ou qu'on estime qu'ils constituent un risque possible pour la santé. Néanmoins, tous les additifs recensés sont retenus comme étant appropriés pour les perméats laitiers ; ils ont fait l'objet d'une évaluation quant à leur sécurité sanitaire ; ils ont des limites maximales appropriées ou sont soumis aux BPF.

Observations du Président :

Les avis sont partagés sur l'emploi des antiagglomérants. Certains pays estiment que les antiagglomérants ne sont pas nécessaires et ne devraient pas être permis parce qu'il n'y a pas de justification technologique alors que d'autres estiment qu'ils devraient être permis et ont fourni une justification technologique. Les justifications fournies sont les suivantes :

- minimiser la formation de grumeaux dans des conditions de forte humidité
- les antiagglomérants sont permis dans des normes du Codex pour d'autres poudres laitières (p.ex. la Norme pour les laits en poudre et la crème en poudre – CODEX STAN 207-1999 et la Norme Codex pour les poudres de lactosérum – CODEX STAN 289-1995) et dans la catégorie alimentaire 01.8.2 lactosérum en poudre et produits à base de lactosérum en poudre, sauf fromage de lactosérum de la NGAA.
- le lactose, le principal ingrédient des perméats, est hygroscopique et les perméats peuvent se tasser pendant leur vie utile, ce qui augmente le temps de liquéfaction au moment de les utiliser, donc une prolongation des procédés ce qui a un impact sur la productivité et peut poser des problèmes dans la fabrication de produits qui requièrent leur emploi et peut même poser des problèmes de qualité pour les produits finis.

Il est donc proposé de permettre les antiagglomérants. Il est également proposé de simplifier le tableau des catégories fonctionnelles en ne reprenant que les antiagglomérants puisqu'il est conclu qu'aucune autre catégorie fonctionnelle n'est permise.

Par souci de cohérence avec la NGAA, il conviendrait d'ajouter une note de bas de page indiquant que les poudres de perméat laitier qui contiennent des antiagglomérants ne devraient pas servir d'ingrédients pour la catégorie alimentaire 13.1 - Préparations pour nourrissons, préparations de suite et préparations pour nourrissons destinées à des usages médicaux particuliers et 13.2 - Aliments complémentaires pour nourrissons et enfants en bas âge.

4.2. AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES

Un pays a recommandé d'ajouter l'hydroxyde de calcium, l'hydroxyde de potassium et l'hydroxyde de sodium dans le tableau des additifs alimentaires s'ils sont requis. Toutefois, ces substances ont une fonction technologique au cours de la préparation et non pas dans l'aliment et ils sont donc classés parmi les auxiliaires technologiques dans cette norme.

Observations du Président :

Aucun changement n'est recommandé.

5. CONTAMINANTS

Un pays a noté que les pays importateurs auraient des difficultés pour analyser les contaminants dans le lait utilisé pour la préparation d'une matière première.

Observations du Président :

Aucun changement n'est recommandé.

6. HYGIÈNE

Aucune observation n'a été reçue.

7. ÉTIQUETAGE

7.1 Nom de l'aliment

Deux pays ont fait des observations sur le libellé des noms de produit dans la version espagnole. Il est recommandé que les noms soient cohérents par rapport à ceux qui figurent dans la section 2, description.

Certains pays ont proposé de spécifier des alternatives pour les noms ou encore que le pays de vente puisse utiliser une désignation équivalente. La principale préoccupation est que les consommateurs pourraient ne pas réaliser que le terme « poudre de perméat » dans une liste d'ingrédients renvoie à des produits essentiellement utilisés comme une source de lactose étant donné que la teneur en lactose ne sera pas déclarée en tant que tel. Il a été proposé de retenir *Le nom « poudre de _____ déprotéinisée riche en lactose », l'espace étant complété par le terme laitier, de lactosérum ou de lait, selon qu'il convient en fonction de la nature du produit à titre d'alternative, s'il y a lieu dans le pays de vente.*

Les noms repris dans le projet de norme ont fait l'objet de longs débats et constituent le meilleur libellé pour les produits fabriqués grâce à la filtration par membrane qui constitue la technologie de « référence ». Il ne semble pas être nécessaire de retenir d'autres noms dans la norme puisque les pays peuvent spécifier d'autres noms conformément à la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985).

Pour ce qui est de la proposition spécifique au sujet d'un autre nom, il est noté que d'autres produits à forte teneur en lactose, tels que la poudre de lait écrémé et la poudre de lactosérum servent fréquemment d'ingrédients pour des aliments sans référence à leur teneur en lactose. Par ailleurs, le libellé d'un nom de substitution devrait éviter toute suggestion qu'il puisse s'agir d'une allégation étiquetée, alors que les formulations « riche en lactose » et « déprotéinisée » pourraient être interprétées ainsi.

Observations du Président :

Il est recommandé de retenir le libellé suivant pour le premier paragraphe de la version espagnole :

La denominación del alimento deberá ser **permeado lácteo en polvo**. Los productos que cumplan con las descripciones pertinentes de la Sección 2 podrán denominarse **permeado de leche en polvo** y **permeado de suero en polvo**, respectivamente.

Il est noté que la section 7.1 renvoie uniquement à la section 2, alors que de nombreuses autres normes pour les produits laitiers renvoient également à la section 3.3 sur la composition. Il est donc recommandé d'insérer également une référence à la section 3.3.

7.2 Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail

Un pays a estimé que l'identification du lot, le nom et l'adresse du producteur ou emballer ne devraient pas être remplacés par une marque d'identification, et ce afin de faciliter la traçabilité. Toutefois, le libellé repris dans le projet de norme est un libellé normalisé employé par le CCMMP dans toutes les normes laitières et s'inspire du 'Plan de présentation des normes Codex de produits' du Manuel de procédure. Les besoins en traçabilité ont trait à différents types d'archives et d'informations et ne sont pas limités à l'étiquetage. Il est estimé que les principes de traçabilité sont déjà visés par les références générales de la section 6.

Observations du Président :

Aucun changement n'est recommandé.

8. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

Un pays a recommandé que les termes « matière grasse laitière » et « protéine du lait » soient remplacés par « matière grasse » et « protéine » puisque les méthodes d'analyse n'identifient pas l'origine laitière. Toutefois, ces termes servent en guise de rapprochement avec la section 3.3.

Un autre pays a signalé que la note de bas de page relative au taux d'humidité devrait employer le terme « eau de cristallisation. » Il est convenu que le libellé devrait être cohérent avec la note de bas de page (c) (dorénavant note 'b)) en 3.3.

Observations du Président :

Il est recommandé d'amender la note de bas de page ** par le libellé « Le taux d'humidité exclut l'eau de cristallisation du lactose. »

Il est également recommandé d'amender le libellé de la section selon la pratique actuelle du Codex.

RECOMMANDATIONS

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

1. **de prendre note** du projet révisé de norme pour les poudres de perméat laitier repris en annexe 2 et en particulier des dispositions sur l'emploi d'antiagglomérants ;
2. **d'appuyer** la progression du projet de norme à l'étape 8 ;

3. **de noter** que les dispositions relatives aux additifs alimentaires (y compris l'établissement d'une catégorie alimentaire), à l'étiquetage alimentaire et aux méthodes d'analyse devront être avaluées par les comités horizontaux compétents.

PROJET DE NORME POUR LES POUDRES DE PERMÉAT LAITIER (N16-2015)

1. CHAMP D'APPLICATION

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

2. DESCRIPTION

Les poudres de perméat laitier sont des produits laitiers¹ séchés qui se caractérisent par leur forte teneur en lactose :

- a) produits à partir de perméats obtenus en séparant dans la mesure de ce qui est pratiquement faisable, avec un filtre à membrane, la matière grasse et la protéine du lait, mais pas le lactose, de lait, de lactosérum², de crème³ et/ou de babeurre doux, et/ou de matières premières similaires, et/ou
- b) obtenus grâce à d'autres procédures de préparation impliquant la séparation de la matière grasse laitière et de la protéine laitière mais pas du lactose, des mêmes matières premières recensées en (a) et menant à un produit fini dont la composition est la même que celle figurant en section 3.3.

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

La poudre de perméat de lait est la poudre de perméat laitier produite à partir de perméat de lait⁴.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

3.1 Matières premières

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

Poudre de perméat de lactosérum : Perméat de lactosérum

Poudre de perméat de lait : Perméat de lait

3.2 Ingrédients autorisés

Lactose cristallin⁵ dans la fabrication de produits pré-cristallisés.

3.3 Composition

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

(a) Bien qu'il soit possible que les produits contiennent à la fois du lactose anhydre et du lactose monohydraté, la teneur en lactose est exprimée en tant que teneur en lactose anhydre. 100 parts de lactose monohydraté contiennent 95 parts de lactose anhydre.

(b) Le taux d'humidité n'inclut pas l'eau de la cristallisation du lactose.

¹ Définition du *produit laitier*, voir la *Norme générale pour l'utilisation de termes de laiterie* (CODEX STAN 206-1999)

² Définition du *lactosérum*, voir la *Norme pour les poudres de lactosérum* (CODEX STAN 289-1995)

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

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

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

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

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

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

Catégorie fonctionnelle	Poudre de perméat laitier	Poudre de perméat de lactosérum	Poudre de perméat de lait
Antiagglomérants ^(a)	X	X	X

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

(a) Les poudres de perméat laitier qui contiennent des antiagglomérants ne devraient pas servir d'ingrédients pour la catégorie alimentaire 13.1 - Préparations pour nourrissons, préparations pour enfants en bas âge et préparations destinées à des usages médicaux particuliers, et 13.2 - Aliments complémentaires pour nourrissons et enfants en bas âge.

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

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

4.2 Auxiliaires technologiques

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

Les auxiliaires technologiques employés pour des produits visés par la présente norme devront être en conformité avec les *Directives sur les substances utilisées en tant qu'auxiliaires technologiques* (CAC/GL 75-2010).

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

5. CONTAMINANTS

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

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

6. HYGIÈNE

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

7. ÉTIQUETAGE

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

7.1 Nom de l'aliment

L'aliment portera le nom de **poudre de perméat laitier**. Les produits conformes aux descriptions pertinentes de la section 2 et aux compositions de la section 3.3 peuvent respectivement porter le nom de **poudre de perméat de lait** et de **poudre de perméat de lactosérum**.

7.2 Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail

Les renseignements requis à la Section 7 de la présente norme et aux Sections 4.1 à 4.8 de la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CODEX STAN 1-1985) et, au besoin, les instructions d'entreposage, doivent figurer soit sur le récipient, soit sur les documents d'accompagnement, exception faite du nom du produit, de l'identification du lot et des nom et adresse du fabricant ou de l'emballer qui doivent être indiqués sur le récipient. Toutefois, l'identification du lot et le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballer peuvent être remplacés par une marque d'identification, à condition que cette dernière puisse être clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.

8. MÉTHODES D'ÉCHANTILLONNAGE ET D'ANALYSE⁶

Afin de vérifier la conformité à cette norme, les méthodes d'analyse et d'échantillonnage contenues dans *Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées* (CODEX STAN 234-1999) correspondant aux dispositions de cette norme doivent être utilisées.

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

Dispositions	Méthode	Principe	Type
Lactose anhydre	ISO 22662 FIL 198:2007 – Lait et produits laitiers - Détermination de la teneur en lactose*	CLHP (Chromatographie liquide à haute résolution)	II
Matière grasse laitière	ISO 1736 FIL 009:2008 – Lait sec et produits à base de lait sec - Détermination de la teneur en matière grasse	Gravimétrie (Röse-Gottlieb)	I
Azote	ISO 8968 FIL 020-1 : 2014 – Lait et produits laitiers - Détermination de la teneur en azote - Partie 1	Titrimétrie, méthode Kjeldahl	I

⁶

La liste des méthodes d'analyse et d'échantillonnage sera supprimée une fois que la norme est adoptée par la CCA.

<i>Humidité**</i>	<i>ISO 5537 FIL 026:2004 – Lait sec - Détermination du taux d'humidité</i>	<i>Gravimétrie (dessiccation à 87 °C)</i>	<i>I</i>
<i>Cendres</i>	<i>NMKL 173:2005 – Cendres, détermination dans les aliments par gravimétrie AOAC 930.30-1930 – Cendres de lait sec</i>	<i>Gravimétrie (calcination à 550 °C)</i>	<i>IV</i>

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

****) Le taux d'humidité exclut l'eau de cristallisation du lactose*