

# commission du codex alimentarius



ORGANISATION DES NATIONS  
UNIES POUR L'ALIMENTATION  
ET L'AGRICULTURE

ORGANISATION  
MONDIALE  
DE LA SANTÉ



BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

ALINORM 01/11

## PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

### COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

*Vingt-quatrième session*

*Genève (Suisse), 2 - 7 juillet 2001*

### RAPPORT DE LA QUATRIÈME SESSION DU COMITÉ DU CODEX SUR LE LAIT ET LES PRODUITS LAITIERS

*Wellington (Nouvelle-Zélande), 28 février - 3 mars 2000*

Note : La lettre circulaire Codex 2000/8-MMP est incluse dans le présent document.

# commission du codex alimentarius



ORGANISATION DES NATIONS  
UNIES POUR L'ALIMENTATION  
ET L'AGRICULTURE

ORGANISATION  
MONDIALE  
DE LA SANTÉ



BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

**CX 5/70.2**

**CL 2000/8-MMP**

Mars 2000

**AUX:** Services centraux de liaison avec le Codex  
Organisations internationales intéressées

**DU:** Secrétaire, Commission du Codex Alimentarius  
Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires  
FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome (Italie)

**OBJET: DISTRIBUTION DU RAPPORT DE LA QUATRIEME SESSION DU COMITE DU CODEX SUR LE LAIT  
ET LES PRODUITS LAITIERS (ALINORM 01/11)**

Le rapport de la quatrième session du Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers sera examiné par le Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius à sa quarante-septième session (Genève, 28-30 juin 2000) et par la Commission du Codex Alimentarius à sa vingt-quatrième session (Genève, 2-7 juillet 2001).

**PARTIE A: QUESTIONS SOUMISES A L'ADOPTION DE LA VINGT-QUATRIEME  
SESSION DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS AUX ETAPES 8  
OU 5/8**

1. **Projet de norme de groupe pour les fromages non affinés, y compris le fromage frais à l'étape 8 (ALINORM 01/11, Annexe II)**
2. **Avant-projet de norme révisée pour les produits à base de caséine comestible aux étapes 5/8 (ALINORM 01/11, Annexe III)**
3. **Avant-projet d'amendement à la Norme générale Codex pour le fromage (Description) aux étapes 5/8 (ALINORM 01/11, Annexe IV)**
4. **Avant-projet d'amendement à la Norme de groupe Codex pour les fromages en saumure (Échantillonnage) aux étapes 5/8 (ALINORM 01/11, Annexe V)**

Les gouvernements qui souhaitent proposer des amendements ou formuler des observations sur les projets et avant-projets de normes et les avant-projets d'amendements ci-dessus doivent les adresser par écrit, conformément au Guide concernant l'examen des normes à l'étape 8 de la Procédure d'élaboration des Normes Codex, y compris l'examen des déclarations éventuelles sur les incidences économiques (*Manuel de procédure du Codex Alimentarius*, onzième édition, pages 26 à 28) au Secrétaire, Commission du Codex Alimentarius, Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome (Italie), (télécopie, +39 06 5705 4593; courrier électronique, codex@fao.org), **avant le 31 mars 2001**.

**PARTIE B: QUESTIONS SOUMISES A L'ADOPTION DE LA QUARANTE-SEPTIEME SESSION DU COMITE EXECUTIF DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS, A L'ETAPE 5**

1. **Avant-projet de normes révisées pour les crèmes, les crèmes fouettées et les crèmes fermentées** (ALINORM 01/11, Annexe VI)
2. **Avant-projet de norme révisée pour les laits fermentés** (ALINORM 01/11, Annexe VII)
3. **Avant-projet de norme révisée pour les poudres de lactosérum** (ALINORM 01/11, Annexe VIII)

Les gouvernements qui souhaitent proposer des amendements ou formuler des observations au sujet des incidences que pourraient avoir les avant-projets de normes ci-dessus ou l'une quelconque de leurs dispositions sur leurs intérêts économiques doivent les adresser par écrit, conformément à la Procédure unique pour l'élaboration des normes Codex et textes apparentés (à l'étape 5) (*Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius*, onzième édition, p. 22) au Secrétaire, Commission du Codex Alimentarius, Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome (Italie), (télécopie, +39 06 5705 4593; courrier électronique, [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org)), **avant le 25 septembre 2000.**

**PARTIE C: DEMANDE D'OBSERVATIONS A L'ETAPE 3**

1. **Avant-projet d'amendement à la Norme générale Codex pour le fromage (composition)** (ALINORM 01/11, Annexe IX)
2. **Avant-projet d'amendement à la Norme générale Codex pour le fromage (Appendice sur la croûte de fromage, les traitements de surface et les enrobages de fromage)** (ALINORM 01/11, Annexe X)

Les gouvernements sont invités à soumettre des observations sur les avant-projets d'amendements ou l'une quelconque de leurs dispositions à l'étape 3. Les observations doivent être adressées au Secrétaire, Commission du Codex Alimentarius, Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome (Italie), (télécopie, +39 06 5705 4593; courrier électronique, [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org)), **avant le 30 novembre 2000.**

## **RÉSUMÉ ET CONCLUSIONS**

A sa quatrième session, le Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers est parvenu aux conclusions suivantes:

### **QUESTIONS SOUMISES A LA COMMISSION A SA VINGT-QUATRIEME SESSION**

Le Comité:

- a recommandé l'adoption à l'étape 8 du Projet de norme pour les fromages non affinés, y compris le fromage frais (par. 49, Annexe II);
- a recommandé l'adoption aux étapes 5/8 de l'Avant-projet de norme révisée pour les produits à base de caséine comestible (par. 105, Annexe III); et
- a recommandé l'adoption aux étapes 5/8 de l'Avant-projet d'amendement à la section 2.1 (description) de la Norme générale Codex pour le fromage (par. 15, Annexe IV).

### **QUESTIONS SOUMISES A L'EXAMEN DU COMITE EXECUTIF A SA QUARANTE-SEPTIEME SESSION**

Le Comité:

- a recommandé l'adoption à l'étape 5 des avant-projets de normes ci-après:
  - Crèmes, crèmes fouettées et crèmes fermentées (par. 60);
  - Lait fermentés (par. 73);
  - Poudres de lactosérum (par. 97); et
- est convenu de proposer que des normes mondiales Codex soient élaborées pour les produits suivants, étant entendu que les titres de ces normes feraient l'objet d'un examen ultérieur:
  - Lait concentré écrémé avec graisse végétale (par. 28);
  - Lait concentré écrémé sucré avec graisse végétale (par. 28); et
- Lait écrémé en poudre avec graisse végétale (par. 28).

### **QUESTIONS INTERESSANT LA COMMISSION**

Le Comité:

- est convenu de transmettre aux gouvernements les avant-projets d'amendements à la Norme générale Codex pour le fromage pour observations à l'étape 3:
  - une teneur minimale provisoire en protéines dans l'extrait sec de [6] % (m/m) (par. 19, Annexe IX); et
  - un nouvel appendice sur la croûte de fromage, les traitements de surface et les enrobages de fromage (par. 86, Annexe X);
- est convenu de poursuivre la collecte d'informations conformément aux critères Codex concernant la détermination de l'ordre de priorité des activités portant sur les produits dans lesquels les matières grasses laitières sont remplacées, en totalité ou en partie, par des matières grasses végétales et sur leurs noms actuels et la législation nationale, parallèlement à l'élaboration des normes devant viser ces produits (par. 30);
- est convenu de poursuivre la révision de la Norme pour le fromage à la crème, le Comité ayant décidé d'exclure le fromage à la crème du Projet de norme pour les fromages affinés, y compris le fromage frais (par. 32 et 83);
- a décidé que l'Avant-projet de norme pour les pâtes à tartiner à base de produits laitiers et les avant-projets de normes révisées pour des variétés de fromages individuels feraient l'objet d'une nouvelle rédaction (par. 75 et 83);

- est convenu de recueillir des informations supplémentaires sur la teneur minimale en fromage applicable aux fromages fondus, les méthodes d'analyse pour déterminer la teneur minimale en fromage ou d'autres solutions, par le biais d'une lettre circulaire du Codex (par. 77);
- s'est accordé sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage comme il est requis pour déterminer la conformité des produits avec les normes Codex en cours d'élaboration par le Comité (par. 120, Annexe XI);
- est convenu de poursuivre les débats sur l'élaboration éventuelle d'un modèle de certificat d'exportation pour les produits laitiers (par. 129 et 130);
- a décidé que les définitions du traitement thermique devraient faire l'objet d'un examen complémentaire par le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire dans le cadre du Code d'usages en matière d'hygiène pour le lait et les produits laitiers et que les termes utilisés dans le Code devraient être harmonisés avec ceux contenus dans la Norme générale Codex pour l'utilisation des termes de laiterie (par. 108 et 109);
- est convenu de renvoyer une discussion détaillée sur le besoin de nouvelles normes pour les produits suivants:
  - "Parmesan" (par. 133); et
  - Spécialités de fromage (dans l'attente de données précises et actualisées sur le commerce mondial de ces produits, les législations nationales et les problèmes soulevés dans le commerce international) (par. 136);
- a décidé de renvoyer au Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires une nouvelle définition amendée du nom de catégorie "Produits laitiers contenant des protéines" (par. 11);
- est convenu de demander au Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires d'examiner un nouveau nom de catégorie "Enzyme coagulante" à inclure dans la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (par. 46);
- a décidé de demander au Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants un éclaircissement sur les rapports entre les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes de produits et la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires, notamment en ce qui concerne le système de classement des aliments par catégories (par. 6); et
- est convenu de faire rapport sur un certain nombre de points concernant les méthodes d'analyse et d'échantillonnage au Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (par. 112-119).

## TABLE DES MATIERES

	<u>Paragraphes</u>
INTRODUCTION .....	1
OUVERTURE DE LA RÉUNION.....	2
ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR.....	3
QUESTIONS SOUMISES AU COMITÉ PAR LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET D'AUTRES COMITÉS DU CODEX.....	4-11
Examen des matières premières et de la teneur minimale en protéines dans la Norme générale Codex pour le fromage .....	12-19
Élaboration d'une norme pour les produits dans lesquels les constituants du lait sont remplacés par des constituants non laitiers.....	20-30
PROJET DE NORME POUR LES FROMAGES NON AFFINES, Y COMPRIS LE FROMAGE FRAIS, A L'ETAPE 7.....	31-49
AVANT-PROJETS DE NORMES ET AVANT-PROJETS DE NORMES REVISEES A L'ETAPE 4. 50-105	
Résumé des débats et conclusions du Groupe de travail .....	50-51
Crèmes .....	52-60
Laits fermentés .....	61-73
Pâtes à tartiner à base de produits laitiers .....	74-75
Fromages fondus.....	76-77
Fromages individuels.....	78-86
Poudres de lactosérum .....	87-97
Produits à base de caséine alimentaire.....	98-105
DÉFINITIONS DU TRAITEMENT THERMIQUE.....	106-109
MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE POUR LES PRODUITS LAITIERS.....	110-123
MODÈLE DE CERTIFICAT D'EXPORTATION POUR LES PRODUITS LAITIERS .....	124-130
PROPOSITIONS DE NOUVELLES NORMES .....	131-137
"Le parmesan" .....	131-133
Spécialités de fromages .....	134-137
AUTRES QUESTIONS ET TRAVAUX FUTURS .....	138
DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE RÉUNION .....	139

## LISTE DES ANNEXES

	<u>Pages</u>
<u>Annexe I:</u> Liste des participants .....	24
<u>Annexe II:</u> Projet de norme de groupe pour les fromages non affinés, y compris le fromage frais .....	40
<u>Annexe III:</u> Avant-projet de norme révisée pour les produits à base de caséine comestible .....	46
<u>Annexe IV:</u> Avant-projet d'amendement à la Norme générale Codex pour le fromage (Description) .....	51
<u>Annexe V:</u> Avant-projet d'amendement à la Norme de groupe Codex pour les fromages en saumure (Échantillonnage) .....	52
<u>Annexe VI:</u> Avant-projet de norme révisée pour les crèmes, les crèmes fouettées et les crèmes fermentées .....	53
<u>Annexe VII:</u> Avant-projet de norme révisée pour les laits fermentés .....	58
<u>Annexe VIII:</u> Avant-projet de norme révisée pour les poudres de lactosérum .....	63
<u>Annexe IX:</u> Avant-projet d'amendement à la Norme générale Codex pour le fromage (Composition) .....	67
<u>Annexe X:</u> Avant-projet d'amendement à la Norme générale Codex pour le fromage (Appendice) .....	68
<u>Annexe XI:</u> Méthodes d'analyse et d'échantillonnage des produits laitiers .....	70

**LISTE DES ABRÉVIATIONS**  
(Utilisées dans le présent rapport)

CCFAC	Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants
CCFH	Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire
CCFL	Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires
CCFICS	Comité du Codex sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires
CCMAS	Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage
CCMMP	Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers
FIL	Fédération internationale de laiterie
OIE	Office international des épizooties

## RAPPORT DE LA QUATRIÈME SESSION DU COMITÉ DU CODEX SUR LE LAIT ET LES PRODUITS LAITIERS

### INTRODUCTION

1. Le Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers (CCMMP) a tenu sa quatrième session à Wellington (Nouvelle-Zélande), du 28 février au 3 mars 2000, à l'aimable invitation du Gouvernement de la Nouvelle-Zélande. La réunion a été présidée par M. S. Hathaway, du Ministère de l'agriculture et des forêts. Cent-cinquante-six délégués représentant 34 pays membres de la Commission et 6 organisations internationales ont participé à la session. On trouvera en Annexe I la liste complète des participants.

### OUVERTURE DE LA SESSION

2. M. Jim Sutton, Ministre néo-zélandais de l'agriculture et des négociations commerciales a ouvert la réunion. Il a souhaité la bienvenue aux participants et souligné l'importance des travaux du Codex dans le commerce international des produits laitiers.

### ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR (POINT 1 DE L'ORDRE DU JOUR)<sup>1</sup>

3. Le Comité a adopté l'ordre du jour provisoire tel que proposé.

### QUESTIONS SOUMISES AU COMITE PAR LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET D'AUTRES COMITES DU CODEX (Point 2 de l'ordre du jour)<sup>2</sup>

4. Le Comité a pris note des questions découlant de la vingt-troisième session de la Commission du Codex Alimentarius, de la trente et unième session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants (CCFAC), de la vingt-septième session du Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires (CCFL) et de la trente-deuxième session du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (CCFH).

### DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES DANS LES NORMES ADOPTÉES

5. Le Comité a noté qu'au cours de sa trente et unième session, le CCFAC n'avait pas confirmé<sup>3</sup> certains additifs alimentaires dans les Normes pour le fromage et pour les laits et les crèmes en poudre et qu'il les avait supprimés de ces normes. Le Comité a examiné la possibilité de réintroduire le polydiméthylsiloxane (SIN 900) dans la Norme Codex pour les laits en poudre et les crèmes en poudre ainsi que les anthocyanines (SIN 163) dans la Norme Codex pour le fromage et a finalement décidé de s'en abstenir. Il a également noté qu'à sa trente-deuxième session, le CCFAC examinerait l'emploi de la *pimaricine* (SIN 235) dans les fromages en tranches, coupés, râpés ou finement râpés, en se fondant sur les arguments techniques fournis par le Canada<sup>4</sup> pour en justifier l'utilisation. La délégation française a prié le Comité de demander au CCFAC d'évaluer le *Carbon vegetalis*, compte tenu de son utilisation courante dans certains fromages européens. La délégation a été invitée à soumettre cette question à la prochaine session du CCFAC.

### RAPPORT ENTRE LES DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES CONTENUES DANS LES NORMES DE PRODUITS ET LA NORME GENERALE CODEX POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES

6. Le Comité est convenu, à la suite de la proposition de la délégation néerlandaise de demander au CCFAC de préciser clairement le rapport entre les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes de produits et la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires, notamment pour ce qui concerne le système de classement des aliments par catégorie.

---

1 CX/MMP 00/1.

2 CX/MMP 00/2, CX/MMP 00/2-Add.1 (observations de la France).

3 22-26 mars 1999, La Haye, ALINORM 99/12A, par. 19-25.

4 CX/FAC 00/5.



**TENEUR MAXIMALE EN PLOMB DANS LA NORME POUR LE BEURRE**

7. Le Comité a pris note que lors de sa vingt-troisième session, la Commission avait adopté<sup>5</sup> la Norme révisée du Codex pour le beurre qui fait état d'une teneur maximale en plomb de 0,05 mg/kg approuvée par le CCFAC, étant entendu que le CCMMP pourrait être amené à réviser cette teneur maximale à la lumière des travaux actuellement engagés par le CCFAC en vue de l'élaboration de la Norme générale Codex pour les contaminants et les toxines dans les aliments. La délégation indienne a demandé que la teneur maximale en plomb dans le beurre soit ramenée à 0,5 mg/kg. Elle a été invitée à adresser directement cette proposition au CCFAC.

**PROJET D'AMENDEMENT DE LA NORME GENERALE CODEX POUR L'ETIQUETAGE DES DENREES ALIMENTAIRES PREEMBALLEES (NOMS DE CATEGORIES: PROTEINES DU LAIT ET PRODUITS CONTENANT DES PROTEINES DU LAIT)**

8. Lors de sa vingt-septième session, le CCFL est convenu de réunir les deux catégories *Protéines du lait et produits contenant des protéines du lait*, en une seule et de placer le titre de la catégorie et la teneur minimale de 30/35% entre crochets. L'avant-projet d'amendement a été adopté à l'étape 5 par la Commission à sa vingt-troisième session. Le CCFL a transmis cet amendement pour examen au CCMMP, notamment en ce qui concerne la teneur minimale en protéines<sup>6</sup>.

9. Plusieurs délégations ont estimé qu'un produit dont l'étiquette porte la mention "*Protéine du lait*" devrait présenter une teneur en protéines de plus de 50 % et que les produits dont la teneur en protéines du lait se situe entre 30/35 et 50% devraient être présentés comme *Produit contenant des protéines du lait*. Il a également été suggéré que la définition ne devrait porter que sur *les produits contenant des protéines du lait* pour éviter tout risque de confusion, dans l'esprit des consommateurs, entre *Protéines du lait* et *Produit contenant des protéines du lait*; par ailleurs, il convient de remplacer la fourchette de 30/35% par une valeur unique représentant la teneur minimale en protéines. Afin de distinguer ces produits du lait écrémé en poudre, le Comité a retenu la teneur minimale en protéines du lait de 35%.

10. La délégation indienne a fait valoir que la teneur en protéines du lait devrait être déterminée sur la base des données internationales et non sur la base de chiffres choisis arbitrairement, dans la mesure notamment où la teneur varie en fonction du type du produit et du lieu de production.

11. Le Comité est convenu de rendre compte au CCFL de la décision suivante :

"Produit contenant des protéines du lait: produit laitier contenant un minimum de 35% (m/m) de n'importe quel(s) type(s) de protéines du lait\*. Si la teneur est supérieure à 50% (m/m), le mot "produit" peut être omis".

\* Calcul de la teneur en protéines du lait: azote Kjeldahl x 6,38"

**EXAMEN DES MATIERES PREMIERES ET DE LA TENEUR MINIMALE EN PROTEINES DANS LA NORME GENERALE CODEX POUR LE FROMAGE<sup>7</sup>**

12. Le Comité a pris acte du fait que la Commission, durant l'examen du Projet de norme générale pour le fromage, à sa vingt-troisième session, avait consigné les observations relatives à la nécessité de revoir la section sur les matières premières et de mentionner une teneur minimale en protéines. La Commission avait adopté le projet de norme à l'étape 8 et demandé au Comité d'examiner: 1) l'inclusion d'une teneur minimale en protéines; et 2) les matières premières<sup>8</sup>. Le Comité a par ailleurs noté que les travaux sur les amendements à la norme avaient été approuvés comme nouvelle activité par la Commission.

<sup>5</sup> 28 juin - 3 juillet 1999, ALINORM 99/37, par. 86.

<sup>6</sup> 27-30 avril 1999, Ottawa, ALINORM 99/22A, par. 50-52 et Annexe V.

<sup>7</sup> CX/MMP 00/3, CX/MMP 003-Add.1 (observations de l'Allemagne, de la Norvège, de la Communauté européenne et de la FIL).

<sup>8</sup> ALINORM 99/37, 91-95.

## Description

13. La délégation norvégienne a fait valoir que la modification corrélative apportée lors de sa troisième session aux sections sur la description et les matières premières remplaçant "lait, lait écrémé, lait partiellement écrémé, crème, crème de lactosérum ou babeurre, seuls ou en combinaison", par "lait et/ou produits obtenus à partir du lait", a eu pour conséquence un changement fondamental de la définition du fromage qui est vidée de son sens et dès lors inutile aux fins de promotion de pratiques équitables dans le commerce alimentaire international et de protection de la santé des consommateurs. La délégation a proposé d'amender la définition du produit et de revenir au texte antérieur<sup>9</sup>.

14. Le Comité a de manière générale appuyé la proposition de la Norvège et est convenu d'examiner le libellé proposé par la Fédération internationale de laiterie (FIL)<sup>10</sup> qui diffère légèrement de la proposition de la Norvège. Il a en outre été convenu d'insérer les mots "des protéines du" après le mot "coagulation" au paragraphe b), à la fois par souci de cohérence et pour souligner que le fromage résulte de la coagulation des protéines du lait. Certaines délégations se sont interrogées sur l'utilisation des termes "et/ou" dans les paragraphes a) et b). Il leur a été précisé que le paragraphe a) représente la définition des produits de référence obtenus par des procédés de fabrication traditionnels tandis que le paragraphe b) définit les produits résultant d'autres procédés de fabrication. Dès lors que le produit fini provenant du lait et/ou de produits obtenus à partir du lait était identique ou semblable à ceux obtenus par le procédé décrit au paragraphe a), il pourrait également être produit selon les techniques mentionnées à l'alinéa b).

15. Le Comité est convenu d'adopter l'avant-projet d'amendement suivant à la section 2.1. de la Norme générale pour le fromage, de le porter à l'étape 5 et de recommander l'omission des étapes 6 et 7 pour adoption à l'étape 8 par la Commission à sa vingt-quatrième session :

“2.1 Le fromage est le produit affiné ou non affiné, de consistance molle ou semi-dure, dure ou extra-dure qui peut être enrobé, dans lequel le rapport protéines de lactosérum/caséine ne dépasse pas celui du lait, et qui est obtenu:

- a) par coagulation complète ou partielle des protéines du lait, du lait écrémé, du lait partiellement écrémé, de la crème, de la crème de lactosérum ou du babeurre, seuls ou en combinaison, grâce à l'action de la présure ou d'autres agents coagulants appropriés et par égouttage partiel du lactosérum résultant de cette coagulation; et/ou
- b) par l'emploi de techniques de fabrication entraînant la coagulation des protéines du lait et/ou des produits provenant du lait, de façon à obtenir un produit fini ayant des caractéristiques physiques, chimiques et organoleptiques similaires à celles du produit défini à l'alinéa a).”

## Teneur minimale en protéines

16. La délégation japonaise s'est déclarée satisfaite de la décision du Comité concernant la description du fromage qui met en évidence le fait que la coagulation des protéines du lait constitue le facteur essentiel dans la fabrication du fromage. Elle a toutefois estimé que pour faciliter le commerce alimentaire international et la protection des consommateurs, il convenait de fixer une teneur minimale en protéines qui aiderait à identifier des produits. Elle a recommandé une teneur minimale en protéines de 6% dans l'extrait sec sur la base des analyses chimiques, avec un taux d'erreur de détermination de 25%.

17. Alors que certaines délégations ont soutenu qu'une teneur minimale en protéines était inutile sur la base de la description modifiée et ne devrait pas être établie de manière arbitraire, le Comité s'est globalement déclaré en faveur de la détermination d'une teneur minimale en protéines. Plusieurs délégations ont fait valoir qu'il faudrait un complément d'études pour parvenir à un pourcentage approprié couvrant les fromages faisant l'objet d'échanges internationaux. Le Comité a pris note qu'en raison de l'urgence qu'il y a à disposer de directives claires sur la teneur minimale en protéines pour le commerce international du fromage, l'Organisation mondiale du Commerce examinerait elle aussi cette

<sup>9</sup> ALINORM 97/11, Annexe VII.

<sup>10</sup> CX/MMP 00/3-Add.1, page 5.

question. Plusieurs délégations ont appuyé la teneur proposée par le Japon qui, de leur point de vue, couvre la grande majorité, sinon la totalité, des fromages faisant l'objet d'échanges internationaux.

18. Certaines délégations ont fait valoir que, selon la définition, le fromage pouvait également être produit à partir de crème et ont proposé une teneur de 2% ou une fourchette de 2-6%. Le Comité a jugé cette fourchette trop large et est convenu de retenir, à titre provisoire, une teneur minimale en protéines de 6%.

19. Du fait de l'urgence que revêt la décision relative à la teneur minimale en protéines, le Comité est convenu de diffuser les éléments suivants à l'étape 3 en vue de recueillir des observations :

“3.3 Composition

Teneur minimale en protéines dans l'extrait sec [6] % (m/m)”

La délégation australienne s'est déclarée opposée à cette décision. Par ailleurs, le Comité a demandé à la FIL de rassembler des données sur la teneur en protéines des fromages aux fins d'examen par le Comité lors de sa prochaine session.

**ÉLABORATION D'UNE NORME POUR LES PRODUITS DANS LESQUELS LES CONSTITUANTS DU LAIT SONT REMPLACÉS PAR DES CONSTITUANTS NON LAITIERS<sup>11</sup>**

20. Lors de sa vingt-troisième session, la Commission du Codex Alimentarius a adopté la Norme générale pour l'utilisation de termes de laiterie en tant que texte définitif du Codex. La Commission a demandé au CCMMP de se prononcer dans les plus brefs délais sur la nécessité d'élaborer une norme pour les produits tels que le lait compensé et les produits dérivés (voir paragraphe 21 ci-dessous) dans lesquels les constituants du lait avaient été remplacés, dans leur totalité ou en partie, par des constituants non laitiers. Étant donné que ces types de produits semblaient être répandus en Asie, la Commission a également demandé au Comité de coordination du Codex pour l'Asie (CCASIA) d'examiner cette question en même temps que le CCMMP<sup>12</sup>. Lors de sa douzième session, le CCASIA, est convenu, du fait de l'actuel potentiel commercial international, de mentionner à la quarante-septième session du Comité exécutif qu'il y a lieu d'élaborer des normes mondiales Codex pour les laits compensés concentrés, les laits compensés concentrés sucrés et les poudres de lait compensé<sup>13</sup>.

21. Lors de la présentation du document de travail, les délégations malaysienne et thaïlandaise ont informé le Comité que les produits à base de lait compensé avaient une longue histoire et qu'ils étaient fabriqués en mélangeant soit du lait, du lait en poudre, de la crème, de la crème en poudre ou du lait en poudre écrémé avec de l'huile/de la graisse végétale avec, le cas échéant, d'autres ingrédients. On a signalé que ces produits offrent un plus grand choix aux consommateurs et élargissent la gamme des débouchés offerts aux constituants du lait. Le document de travail comportait des chiffres et des tableaux faisant état de l'important commerce de ces produits ainsi que des avant-projets de normes reprenant autant que possible les normes pour les divers produits laitiers.

22. Plusieurs délégations ont estimé qu'elles ne disposaient pas d'informations suffisantes sur les critères Codex concernant la détermination de l'ordre de priorité des activités pour être à même de décider s'il fallait ou non procéder à l'élaboration de normes visant ces produits. Elles étaient d'avis que, puisque les produits en question étaient des substituts des produits laitiers, leur désignation devrait être conforme à la Norme générale Codex pour l'utilisation de termes de laiterie et à la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées. A cet égard, il a été signalé que dans certains pays, de nombreux consommateurs connaissaient mal ces produits et qu'il conviendrait donc de les commercialiser sous un nom indiquant leur véritable nature, sans utiliser de termes de laiterie. Il a également été proposé que ce pourrait être une solution à terme que de modifier la section 4.6.2 de la Norme générale Codex pour l'utilisation de termes de laiterie, en ajoutant une note de bas de page ou

---

<sup>11</sup> CX/MMP 00/4, CX/MMP 00/4-Add. 1 (observations de l'Allemagne et de la FIL); document de séance 3 (Observations de l'Association européenne de laiterie); document de séance 5 (observations de Cuba) et document de séance 8 (observations de l'Uruguay).

<sup>12</sup> ALINORM 99/37, par. 81-85.

<sup>13</sup> 23-26 novembre 1999, Chiang Mai, Thaïlande, ALINORM 01/15, par. 32-36.

une note explicative, pour prévoir l'emploi de termes de laiterie pour ces produits, en sus des exceptions déjà mentionnées.

23. Plusieurs autres délégations ont jugé que dans la mesure où ces produits étaient largement commercialisés en Asie et se répandaient dans d'autres parties du monde, il était nécessaire d'élaborer une norme. Elles ont fait observer que l'on avait examiné les critères Codex concernant la détermination de l'ordre de priorité des activités et qu'une fois assortis de noms descriptifs adaptés, ces produits ne seraient pas confondus avec le lait ou les produits laitiers.

24. À la demande du Président, un groupe informel composé de la Malaisie, de la Thaïlande et de la FIL a examiné cette question et a proposé au Comité ce qui suit:

- Trois normes devraient être élaborées visant trois catégories de produits, dans l'attente d'un éclaircissement concernant la justification (voir ci-dessous);
- Les titres des normes devraient être génériques et ne pas se référer au lait compensé;
- La section sur l'étiquetage devrait respecter les principes généraux sur l'étiquetage; et,
- Les passages techniques du document CX/MMP 00/4 constitueraient la base de ces normes.

25. Le groupe a par ailleurs proposé que la rédaction des normes commence immédiatement et que l'on réunisse en parallèle des informations complémentaires pour s'assurer du respect des critères Codex concernant la détermination de l'ordre de priorité des activités. Il a en outre été proposé, si ces critères n'étaient pas respectés, que le Comité envisage de rajouter une note à la Norme générale Codex pour l'utilisation de termes de laiterie afin de permettre l'étiquetage et la commercialisation de ces produits sans passer par l'élaboration de normes supplémentaires.

26. Le Comité s'est déclaré globalement favorable à cette formule et a estimé qu'il incombait au Comité compétent d'élaborer ces normes. Les débats ont principalement porté sur les titres provisoires des trois normes. Plusieurs délégations ont été d'avis que les titres suivants *Lait concentré écrémé avec graisse végétale*, *Lait concentré écrémé sucré avec graisse végétale* et *Lait écrémé en poudre avec graisse végétale* décrivaient ces produits de manière juste et précise, n'induisaient pas en erreur les consommateurs et étaient clairs et compréhensibles.

27. D'autres délégations ont estimé que ces produits ne devraient pas être désignés par une dénomination commençant par un terme de laiterie. Elles ont appuyé une proposition de l'Espagne selon laquelle les titres des normes devraient être *Produit alimentaire préparé avec du lait concentré écrémé et de la graisse végétale*, *Produit alimentaire préparé avec du lait concentré écrémé sucré et de la graisse végétale* et *Produit alimentaire préparé avec du lait écrémé en poudre et de la graisse végétale*. De l'avis d'autres délégations, ces dernières suggestions sont beaucoup trop générales, imprécises et compliquées et peuvent aisément prêter à confusion ou s'appliquer à tout produit laitier tel que le fromage, les pâtes à tartiner à base de produits laitiers, etc.

28. Dans l'attente de la justification technologique, le Comité est convenu de demander au Comité exécutif à sa quarante-septième session d'approuver l'élaboration de normes mondiales pour le *Lait concentré écrémé avec graisse végétale*, le *Lait concentré écrémé sucré avec graisse végétale* et le *Lait écrémé en poudre avec graisse végétale* comme nouvelle activité, étant entendu que les titres de ces normes feraient l'objet d'un examen ultérieur au cours de l'élaboration des normes. Les délégations argentine, française et allemande ont émis des réserves et l'observateur de la Commission européenne a exprimé son désaccord avec cette décision.

29. Compte tenu des observations formulées par plusieurs pays lors de la vingt-troisième session de la Commission, la délégation malaysienne, appuyée par plusieurs autres délégations, a proposé qu'une note de bas de page soit insérée à la section 4.6 de la Norme générale pour l'utilisation de termes de laiterie, parallèlement à l'élaboration des trois normes. Le Comité a envisagé d'ajouter une note de bas de page à la section 4.6. libellée comme suit: "On pourra utiliser le mot 'compensé' ou suivre la législation nationale", mais il a en fin de compte décidé de s'en abstenir. Toutefois, les délégations malaysienne et thaïlandaise ont fait ressortir les difficultés que cela crée dans les échanges car, de leur point de vue, l'actuelle Norme générale pour l'utilisation de termes de laiterie constitue un obstacle non tarifaire au commerce.

30. Il a été conclu que, dans l'attente de l'accord du Comité exécutif, un groupe de rédaction composé de l'Australie, de la Malaisie, de la Nouvelle-Zélande, de la Thaïlande et de la FIL commencerait à travailler sur ces trois avant-projets de normes. Il a également été convenu qu'en marge de l'élaboration des normes, l'Australie, la Malaisie, la Thaïlande et la FIL rassembleraient des informations sur les critères Codex concernant la détermination de l'ordre de priorité des activités, ainsi que sur les noms actuels des produits et la législation les concernant. Les avant-projets de normes préparés par le groupe de rédaction et la justification fondée sur les critères du Codex seraient diffusés à l'étape 3 pour observations et pour examen ultérieur à la cinquième session du Comité.

## **PROJET DE NORME POUR LES FROMAGES NON AFFINES, Y COMPRIS LE FROMAGE FRAIS, A L'ETAPE 7 (Point 3 de l'ordre du jour)<sup>14</sup>**

### **TITRE**

31. De l'avis de certaines délégations, l'expression "y compris le fromage frais" devrait être supprimée du fait qu'elle serait superflue si le "fromage frais" était intégré à la section 7.1, "Nom du produit". Le Comité a cependant décidé de conserver cette formulation afin que les produits visés par la Norme soient clairement spécifiés.

### **DESCRIPTION**

32. Le Comité s'est demandé s'il fallait ou non maintenir le fromage à la crème dans la Norme. Plusieurs délégations ont indiqué que les termes correspondant au terme anglais "cream cheese" dans leurs langues respectives se réfèrent à un type de fromage affiné. En dépit de la décision prise à sa deuxième session, et qui visait à inclure le fromage à la crème dans le projet de Norme en question, le Comité est convenu de supprimer toutes les références au fromage à la crème faites dans la Norme de manière à faciliter la mise au point définitive de la Norme. En conséquence, le Comité est également convenu de réviser la Norme individuelle applicable au fromage à la crème.

### **INGREDIENTS AUTORISES**

#### **Gélatine et amidons**

33. Concernant les teneurs maximales en gélatine et en amidons, la délégation française a déclaré qu'elles ne devraient être utilisées que pour des produits à faible concentration de matières grasses et à forte teneur en eau; elle a proposé de fixer à 6 g/kg la limite maximale pour la gélatine et l'amidon et d'établir un seuil numérique applicable aux amidons modifiés. Toutefois, plusieurs autres délégations ont fait observer que la détermination d'un seuil numérique pourrait entraîner une augmentation superflue de la quantité de ces substances utilisées, ce qui irait à l'encontre des principes relatifs aux bonnes pratiques de fabrication. Le Comité a décidé de conserver le libellé "régies par les bonnes pratiques de fabrication" qui va dans le sens de la limite maximale applicable aux amidons modifiés (voir par. 38).

#### **Farine de blé**

34. Certaines délégations ont proposé de retirer la farine de blé de la liste des ingrédients autorisés, du fait que l'ingestion de produits à base de blé présentait un risque important pour les consommateurs souffrant de la maladie cœliaque. D'autres délégations ont fait observer que la présence de farine de blé est signalée sur les étiquettes et se sont opposées à l'exclusion de ce produit de la liste des ingrédients autorisés. Il a été rappelé à cet égard que les céréales et produits dérivés contenant du gluten sont énumérés à la Section 4.2.1.4 de la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées et sont considérés comme des aliments susceptibles de causer une hypersensibilité. Ils

---

<sup>14</sup> CX/MMP 00/5, CX/MMP 00/5-Add.1 (observations des pays suivants: Allemagne, Argentine, Canada, Danemark, Espagne, Etats-Unis, Japon, Nouvelle-Zélande, Pays-Bas, Royaume-Uni, Suède et Suisse), CX/MMP 00/5-Add.2 (observations de l'Argentine, de la France et de l'Espagne), CX/MMP 00/5-Add.4 (document de séance 4, texte annoté), document de séance 5 (observations de Cuba) et document de séance 8 (observations de l'Uruguay).

doivent donc à ce titre être systématiquement déclarés comme tels<sup>15</sup>. Le Comité a néanmoins décidé de supprimer le terme “blé” de la liste des ingrédients autorisés.

#### **ADDITIFS ALIMENTAIRES**

##### **Régulateurs de l'acidité**

35. Le Comité est convenu de conserver les carbonates de sodium (SIN 500) et les carbonates de potassium (SIN 501) et de supprimer le bicarbonate de sodium (SIN 500(i)) ainsi que le bicarbonate de potassium (SIN 501(i)), ces substances étant inscrites dans les groupes de carbonates correspondants.

36. Le Comité est par ailleurs convenu de supprimer l'acide tartarique (L(+)-), du fait qu'il n'est exigé que pour la fabrication du fromage à la crème.

##### **Stabilisants/épaississants**

37. Le Comité est convenu de supprimer les tartrates du fait qu'ils ne sont exigés que pour la fabrication du fromage à la crème.

38. Le Comité a également décidé de supprimer le glycérol de diamidon acétylé, la DJA relative à cette substance n'ayant pas été spécifiée. Quant aux autres amidons modifiés, le Comité est convenu de maintenir la concentration maximale qui leur est applicable dans les limites des BPF, une DJA “non spécifiée” ayant été attribuée à ces substances (voir par. 33).

##### **Colorants**

39. Le Comité est convenu de conserver l'ensemble des colorants dans la mesure où ils sont identiques à ceux inclus dans la Norme pour le fromage et doivent être soumis à l'examen du CCFAC pour approbation.

##### **Agents de conservation**

40. De l'avis des délégations danoise, allemande et suisse, les antimicrobiens comme la nisine et la pimarinine ne devraient pas par principe être utilisés dans les aliments, notamment dans les fromages non affinés. Cependant, le Comité a constaté que l'utilisation de la nisine dans le fromage et de la pimarinine pour le traitement de surface du fromage avait été approuvée par le CCFAC pour la Norme pour le fromage et que la disposition relative aux additifs alimentaires serait également soumise au Comité pour approbation. Le Comité a donc décidé de maintenir ses substances dans la liste des additifs alimentaires autorisés, tout en prenant bonne note des réserves exprimées par la délégation allemande.

41. Le Comité a examiné une proposition des États-Unis visant à inclure la pimarinine pour le traitement de surface des fromages coupés, en tranches, râpés et finement râpés. La délégation des États-Unis ayant par ailleurs déclaré avoir déjà fourni au CCFAC la justification technologique relative à l'utilisation de cette substance dans le fromage non affiné, le Comité a décidé d'inclure cette substance dans la Norme sous réserve de l'avis du CCFAC, au même titre que l'utilisation de la pimarinine dans les fromages coupés, en tranches, râpés et finement râpés (voir par. 5).

##### **Antiagglomérants**

42. Le Comité est convenu de supprimer l'aluminosilicate de potassium de la liste des antiagglomérants, aucune DJA n'ayant été attribuée à cette substance.

#### **ETIQUETAGE**

##### **Nom du produit**

43. Conformément à la proposition de la FIL, le Comité est convenu d'adopter le libellé suivant, qui reprend la formulation utilisée dans la Norme pour le fromage, légèrement modifiée par le Comité:

“Le nom du produit doit être fromage non affiné. Toutefois, le terme “fromage non affiné” peut être omis dans la désignation d'une variété individuelle de fromage non affiné réservée par une Norme Codex pour les fromages individuels, et à défaut, dans une appellation de variété

---

<sup>15</sup> ALINORM 99/22, Annexe III (adoptée à l'étape 8 par la Commission du Codex Alimentarius à sa vingt-troisième session).

spécifiée dans la législation nationale du pays dans lequel le produit est vendu, à condition que cette omission ne crée pas une impression trompeuse quant à la nature du produit.

Au cas où le produit n'est pas désigné par un autre nom ou un nom de variété, mais par la seule appellation "fromage non affiné", la dénomination peut être accompagnée des formules descriptives appropriées comme celles figurant à la Section 7.1.1 de la Norme générale Codex pour le fromage (CODEX STAN A-6, Rev. 1-1999).

Le fromage non affiné peut également être désigné par "fromage frais" à condition que cette désignation ne crée pas une impression trompeuse dans le pays dans lequel le produit est vendu".

44. Après avoir examiné la proposition visant à supprimer de la dernière phrase du texte ci-dessus la formulation "à condition que cette désignation ne crée pas une impression trompeuse dans le pays dans lequel le produit est vendu", le Comité a finalement décidé de la conserver dans le souci de bien informer le consommateur.

45. La France demande que les qualificatifs prévus au paragraphe 7.2 de la version française soient alignés sur ceux de la norme A6, paragraphe 7.2.

### Liste des ingrédients

46. S'agissant d'une question horizontale, le Comité est convenu de soumettre le nouveau nom de catégorie "enzyme coagulante" pour examen et inclusion dans la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées :

"Enzymes coagulantes : présure ou autres enzymes coagulantes inoffensives et appropriées d'origine animale, végétale ou microbienne."

Le Comité a prié le CCFL de tenir compte, lors de l'examen du nom de catégorie ci-dessus des intérêts des consommateurs et de leur droit à être informés sur l'origine animale, végétale ou microbienne des enzymes coagulantes.

47. Le Comité est également convenu de supprimer de la norme la section concernant la liste des ingrédients en raison de la décision susmentionnée.

### APPENDICE

48. Le Comité est convenu de supprimer l'appendice, la norme couvrant une vaste gamme de fromages et a estimé qu'il n'y avait pas lieu de spécifier les procédés usuels de fabrication du fromage frais.

### Etat d'avancement du projet de norme pour les fromages non affinés, y compris le fromage frais

49. Le Comité est convenu d'avancer le projet de norme à l'étape 8 en vue de son adoption par la Commission à sa vingt-quatrième session, étant entendu que les dispositions relatives aux additifs alimentaires et à l'étiquetage des denrées alimentaires restaient soumises à l'approbation des Comités du Codex compétents. Le texte arrêté par le Comité figure à l'Annexe II au présent rapport.

### **AVANT-PROJETS DE NORMES ET AVANT-PROJETS DE NORMES REVISEES A L'ETAPE 4 (Point 4 de l'ordre du jour)**

#### **RESUME DES DEBATS ET CONCLUSIONS DU GROUPE DE TRAVAIL<sup>16</sup>**

50. Le Comité a rappelé qu'à sa troisième session, le CCMMP avait constitué deux groupes de travail chargés d'examiner respectivement les questions suivantes : 1) fromages individuels et fromages fondus; 2) crèmes, pâtes à tartiner à base de produits laitiers et laits fermentés. A sa troisième session, le Comité a chargé les groupes de travail de trouver des solutions et de formuler des recommandations qui pourraient aider la FIL à préparer des projets de normes sur des questions spécifiques<sup>17</sup>.

<sup>16</sup> CX/MMP 00/6 et CX/MMP 00/7.

<sup>17</sup> Voir ALINORM 99/11, par. 84 à 88 pour plus de détails.

51. Les membres du groupe de travail ont échangé des informations par courrier électronique et se sont réunis à la veille de la présente session du Comité. Ce dernier a fait sienne les recommandations des deux groupes de travail (CX/MMP 00/6 et document de séance 1; CX/MMP 00/07 et document de séance 2) et a remercié les membres des groupes de travail de leurs efforts.

### **CREMES (Point 4a de l'ordre du jour)<sup>18</sup>**

52. Le Comité a noté que les recommandations initiales du groupe de travail sur les crèmes, les laits fermentés et les pâtes à tartiner à base de produits laitiers (telles qu'énoncées dans le document CX/MMP 006) ont été prises en considération lors de la préparation du texte. Le Comité n'a abordé que les questions de fond susceptibles d'entraîner un remaniement du texte de l'avant-projet comme indiqué ci-dessous:

#### **Champ d'application**

53. Le Comité a entériné la recommandation du groupe de travail visant à intégrer la crème fermentée dans cette norme.

54. En réponse à une proposition visant à retirer de la liste les crèmes de fabrication industrielle, le Comité est convenu de mettre entre crochets l'expression "ou à un traitement ultérieur".

#### **Description**

55. Le Comité a examiné une proposition visant à supprimer la référence à la reconstitution/recombinaison des produits laitiers aux fins de la fabrication de crèmes. Toutefois, certaines délégations ont fait valoir que dans leurs pays, les crèmes sont obtenues à partir de lait reconstitué et/ou recombinaison. Il a été souligné que la disposition applicable à l'étiquetage des produits couvrirait de manière adéquate l'utilisation de ces procédés et que, dans certains pays à faible production laitière, il serait impossible de produire des crèmes autrement que par reconstitution/recombinaison. Le Comité a donc décidé de maintenir la référence à la reconstitution/recombinaison des produits laitiers.

56. Le Comité s'est penché sur des propositions visant à inclure les définitions de la crème à fouetter (qui doit être fouettée par le consommateur) et de la crème épaissie à la section 2.1 "Crèmes" et la définition de la crème acidifiée à la section 2.3 "Crèmes fermentées". Le Comité a noté que l'inclusion de ces produits à la section "Description" pourrait exiger des amendements aux sections "Facteurs essentiels de composition et de qualité" et "Étiquetage" et, dans une certaine mesure, à la Section relative aux additifs alimentaires. Le Comité est convenu d'inclure ces produits.

#### **Ingrédients autorisés**

57. Le Comité a décidé d'inclure la gélatine et les amidons, conformément au projet de norme pour le fromage non affiné (voir par. 38). Toutefois, la délégation australienne a fait remarquer que les expressions de l'utilisation de la gélatine et des amidons dans cette norme et dans la norme pour le fromage non affiné ne correspondaient pas.

#### **Composition**

58. Le Comité est convenu d'inclure dans cette section un seuil de référence pour les matières grasses. Il a été précisé que le seuil de référence répondait à deux objectifs : 1) identifier les produits qui peuvent être appelés "crèmes" sans qualification; et 2) servir de valeur de référence pour établir des allégations nutritionnelles. Aucune valeur n'ayant encore été arrêtée, le Comité a décidé de mettre entre crochets les valeurs de 18, 20, 30, 35 et 36% proposées par certaines délégations.

59. Le Comité est convenu de fixer à 10% la teneur minimale absolue en matières grasses laitières pour la crème.

---

<sup>18</sup> CX/MMP 00/6 (Résumé et conclusions des échanges par courrier électronique du groupe de travail sur les crèmes, les laits fermentés et les pâtes à tartiner à base de produits laitiers), document de séance 1 (Rapport de la réunion du groupe de travail tenue le 27 février 2000), CX/MMP 00/8, CX/MMP 00/8-Add.1 (observations des pays suivants: Allemagne, Argentine, Canada, Danemark, Espagne, Etats-Unis, Japon, Nouvelle-Zélande, Norvège, Pays-Bas, Royaume-Uni, Suède, Suisse et Thaïlande, ainsi que de la FIL), CX/MMP 00/8-Add.2 (observations de l'Argentine, de la France et de l'Espagne) et document de séance 8 (observations de l'Uruguay).



Etat d'avancement de l'Avant-projet de norme révisée pour les crèmes, les crèmes fouettées et les crèmes fermentées

60. Le Comité est convenu d'avancer l'Avant-projet de norme révisée à l'étape 5 en vue de son adoption par le Comité exécutif à sa quarante-septième session. Le texte arrêté par le Comité figure à l'Annexe VI au présent rapport. La FIL devra remanier le texte en tenant compte des débats, des observations écrites présentées et des déclarations verbales faites au cours de la présente session, ainsi que des remarques qui seront formulées à l'étape 6, après adoption du texte par le Comité exécutif, l'objectif étant de soumettre la version révisée au Comité à sa prochaine session.

#### **LAITS FERMENTES (Point 4b de l'ordre du jour)<sup>19</sup>**

61. Le Comité est convenu d'adopter une norme applicable aux laits fermentés, sous réserve que la dénomination des produits ayant subi un traitement thermique figure en bonne place à la section "Étiquetage". Il a également approuvé dans leurs grandes lignes les recommandations du groupe de travail visant à inclure dans le champ d'application de la norme les produits laitiers composés et le "yoghourt doux". Le Comité n'a abordé que les questions de fond susceptibles d'entraîner un remaniement du texte de l'avant-projet comme indiqué ci-dessous :

#### **Description**

62. Le Comité a procédé à un échange de vues pour clarifier à quel moment le dénombrement des micro-organismes viables spécifiques à certains produits devrait avoir lieu. Plusieurs délégations ont fait valoir que l'expression "à la date limite de consommation" utilisée à l'heure actuelle prête à confusion. De manière générale, le Comité est convenu de l'impossibilité de dénombrer les agents microbiens au moment de la consommation des produits. Il a donc décidé de mettre entre crochets les trois options suivantes : "à la date limite de consommation", "au point de vente au consommateur" et "au moment où le produit quitte l'usine". Le Comité a souligné par ailleurs qu'il appartient au fabricant d'effectuer des tests sur la durée de conservation des produits.

63. Le Comité est convenu d'inclure dans cette section le terme "yoghourt doux". Le Comité n'ayant pu examiner la définition du "yoghourt doux" faute de temps, il a décidé de mettre entre crochets:

"[Cultures de *Streptococcus thermophilus* et autres *Lactobacilli* autres que *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus*].

Cette définition devra être peaufinée.

#### **Produits laitiers fermentés composés**

64. Plusieurs délégations ont proposé que la limite maximale applicable aux ingrédients non laitiers entrant dans la fabrication des produits laitiers fermentés composés soit fixée à 50%, de manière à tenir compte des caractéristiques des produits actuellement vendus sur le marché, ou qu'elle soit définie conformément à la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées et à la Norme générale pour l'utilisation de termes de laiterie. Une délégation a proposé que cette disposition soit supprimée. Toutefois, plusieurs autres délégations se sont déclarées en faveur du maintien de la limite maximale en vigueur, à savoir 30%. Le Comité est convenu de laisser entre crochets toutes les options envisageables au titre de cette section.

65. De l'avis de la délégation canadienne, la gélatine et les amidons devraient être autorisés dans le yoghurt nature.

---

<sup>19</sup> CX/MMP 00/6 (Résumé et conclusions des échanges par courrier électronique du groupe de travail sur les crèmes, les laits fermentés et les pâtes à tartiner à base de produits laitiers), document de séance 1 (rapport de la réunion du groupe de travail tenue le 27 février 2000), CX/MMP 00/9, CX/MMP 00/9-Add.1 (observations des pays suivants: Allemagne, Argentine, Canada, Danemark, Etats-Unis, Italie, Nouvelle-Zélande, Pays-Bas, Roumanie, Royaume-Uni, Suède, Suisse, Thaïlande et Turquie), CX/MMP 00/9-Add.2 (observations de la FIL), CX/MMP 00/9-Add.3 (observations de l'Argentine, de la France et du Mexique), document de séance 8 (observations de l'Uruguay) et document de séance 9 (observations du Japon).

## Composition

66. Le Comité a examiné la question relative au dénombrement des micro-organismes spécifiques couverts par la Norme. Certaines délégations ont proposé de ramener à  $10^6$  cfu/g le nombre minimal de micro-organismes si le dénombrement est effectué à la date limite de consommation. D'autres ont demandé à ce que, outre le dénombrement minimum total des *Streptococcus thermophilus* et *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *Bulgaricus* contenus dans les yoghourts, on procède également au dénombrement minimum de chaque type de micro-organismes. La délégation italienne a été invitée à fournir les données scientifiques qui confirmeront le bien-fondé de ces dénombrements distincts, en vue du prochain remaniement du texte.

67. Le Comité est convenu que les critères de composition devraient être élaborés pour le yoghourt doux, notamment en matière d'acidité<sup>20</sup>.

## Nom du produit

68. Le Comité est convenu d'ajouter le membre de phrase "y compris le yoghourt doux" après "les autres laits fermentés", au troisième paragraphe de la Section 7.1.1. En outre, et conformément à la décision prise pour le Projet de Norme pour les fromages non affinés, le Comité est convenu de supprimer dans ce même paragraphe la mention "fabriqué et/ou".

69. Le Comité a longuement discuté de la question de l'étiquetage des produits ayant subi un traitement thermique après fermentation, notamment des yoghourts. De nombreux pays ont déclaré que le principal critère applicable en la matière était la présence de *Streptococcus thermophilus* et de *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *Bulgaricus* viables et actifs en quantités supérieures au dénombrement minimum spécifié. Ils ont également fait valoir que les produits ne répondant pas à ce critère ne doivent pas être désignés par le terme de yoghourt. Certaines délégations ont demandé que l'emploi d'autres bactéries inoffensives productrices d'acide lactique soit autorisé.

70. Nombre d'autres délégations ont estimé que l'appellation "lait fermenté" ne renseigne pas suffisamment le consommateur sur l'identité des produits. Le terme yoghourt devrait suffire à décrire la véritable nature des produits à condition qu'il soit accompagné de la mention "produit ayant subi un traitement thermique" et qu'il soit conforme à la législation nationale en vigueur. De l'avis d'une autre délégation, l'interdiction d'utiliser l'expression "yoghourt ayant subi un traitement thermique" limiterait le commerce de ces produits.

71. Les débats portant sur cette question n'ayant pas permis d'obtenir un consensus, le Comité a tenté de trouver un compromis. Il a été suggéré d'ajouter après le texte proposé par le groupe de travail, au quatrième paragraphe de la section 7.1.1., une phrase reprenant la formulation utilisée dans la Norme Codex pour les yoghourts aromatisés et les produits ayant subi un traitement thermique après fermentation, actuellement en vigueur. Cette phrase est formulée comme suit : "Si le consommateur risque d'être induit en erreur par son nom, le produit doit être étiqueté d'une manière conforme à la législation nationale en vigueur dans le pays de vente au consommateur final". Soucieux de parvenir à un consensus, le Comité est convenu d'ajouter à ce paragraphe la phrase ci-dessus ainsi que la phrase suivante : "en l'absence de législation dans le pays de vente, l'étiquette du produit portera la mention "lait fermenté ayant subi un traitement thermique". Le Comité a décidé de mettre entre crochets les deux phrases.

72. Le Comité a noté par ailleurs que la liste des ingrédients est suffisamment complète pour indiquer la présence éventuelle d'édulcorants artificiels et qu'il n'est peut-être pas nécessaire d'adopter sur ce point une disposition spécifique en matière d'étiquetage.

Etat d'avancement de l'Avant-projet de norme révisée pour les laits fermentés

73. Le Comité a décidé d'avancer l'Avant-projet de norme révisée à l'étape 5 en vue de son adoption par le Comité exécutif à sa quarante-septième session. Le texte arrêté par le Comité figure à l'Annexe VII au présent document. Le Comité a prié la FIL de remanier le texte, en tenant compte des débats, des observations écrites présentées et des déclarations verbales faites au cours de la présente session ainsi

---

<sup>20</sup> Voir la section 3.3 de l'Annexe VII au présent rapport.

que des remarques qui seront formulées à l'étape 6, après adoption par le Comité exécutif, l'objectif étant de soumettre la version révisée au Comité à sa prochaine session.

#### **PATES A TARTINER A BASE DE PRODUITS LAITIERS (Point 4c de l'ordre du jour)<sup>21</sup>**

74. Le Comité a fait sienne la recommandation du groupe de travail visant à aligner, autant que possible et de manière pragmatique, l'Avant-projet de norme pour les pâtes à tartiner à base de produits laitiers sur la Norme Codex pour le beurre, tout en prenant en considération la Norme générale pour l'utilisation de termes de laiterie. Il est également convenu d'aligner, si le besoin s'en faisait sentir, l'Avant-projet de norme sur l'Avant-projet de norme pour les matières grasses tartinables et les mélanges tartinables élaboré par le Comité du Codex sur les graisses et les huiles (CCFO).

75. Ce remaniement exigeant la révision et l'examen approfondis de l'Avant-projet de norme, le Comité a décidé de ne pas poursuivre l'examen du texte en son libellé actuel. Le Comité a prié la FIL de remanier l'Avant-projet de norme qui sera distribué pour observations à l'étape 3, avant la prochaine session du Comité. La délégation du Royaume-Uni, en tant que pays hôte du CCFO, a proposé de prendre part au remaniement qui consisterait à aligner l'Avant-projet de norme sur l'Avant-projet de norme pour les matières grasses tartinables et les mélanges tartinables. La délégation argentine a également proposé de prendre part à cette activité.

#### **FROMAGES FONDUS (Point 4d de l'ordre du jour)<sup>22</sup>**

76. Le président du groupe de travail sur les fromages a indiqué que le groupe n'était pas en mesure de présenter des recommandations autres que celles figurant dans le document CX/MMP 00/7 sur les critères applicables à la teneur minimale en fromage ou sur la formulation des dispositions pertinentes qu'il conviendrait d'inclure dans l'Avant-projet de norme révisée Codex pour les fromages fondus. Le groupe de travail a recommandé que la recherche de solutions adaptées se poursuive, notamment sur la base de deux propositions<sup>23</sup>.

77. Le Comité est convenu que le Secrétariat du Codex, en collaboration avec la France, les États-Unis et la FIL, rédigerait une lettre circulaire en vue d'obtenir des informations et des données sur la teneur minimale en fromage applicable aux fromages fondus, ainsi que des observations sur les deux autres propositions et sur tout autre point pertinent (voir par. 122). Il a par ailleurs été décidé que la France, les États-Unis et la FIL recueilleraient des informations et les présenteraient à la prochaine session du Comité, de manière à étudier la possibilité de fixer une teneur minimale absolue en fromage pour les fromages fondus ou d'autres solutions.

#### **FROMAGES INDIVIDUELS (Point 4e de l'ordre du jour)<sup>24</sup>**

78. Le président du groupe de travail a résumé comme suit les informations et les recommandations figurant dans le document CX/MMP 00/7; celles-ci ont été acceptées par le Comité en tant qu'avis pour la poursuite de l'élaboration de ces normes:

---

<sup>21</sup> CCX/MMP 00/6 (Résumé et conclusions des échanges par courrier électronique du groupe de travail sur les crèmes, les laits fermentés et les pâtes à tartiner à base de produits laitiers), document de séance 1 (rapport de la réunion du groupe de travail tenue le 27 février 2000), CX/MMP 00/10, CX/MMP 00/10-Add.1 (observations des pays suivants: Allemagne, Argentine, Danemark, Espagne, États-Unis, Japon, Norvège, Nouvelle-Zélande, Pays-Bas et Suisse, ainsi que de la Communauté européenne et de la FIL), CX/MMP 00/10-Add.2 (observations de l'Argentine), document de séance 5 (observations de Cuba) et document de séance 8 (observations de l'Uruguay).

<sup>22</sup> CX/MMP 00/7 (Résumé et conclusions des échanges par courrier électronique du groupe de travail sur les fromages), document de séance 2 (rapport de la réunion du groupe de travail tenue le 27 février 2000), CX/MMP 00/11 (non publié).

<sup>23</sup> Voir CX/MMP 00/7 pour plus de détails

<sup>24</sup> CX/MMP 00/7 (Résumé et conclusions du groupe de travail E-Mail sur les fromages); document de séance 2 (Résumé et conclusions de la réunion du groupe de travail tenue le 27 février 2000; CX/MMP 00/7-Add. 1 (Conseils techniques sur la croûte de fromage, les traitements de surface et les enrobages de fromage); CX/MMP 00/12; CX/MMP 00/12-Add. 1 (Observations de l'Allemagne, du Canada, du Danemark, de l'Espagne, des États-Unis, du Japon, des Pays-Bas et du Royaume-Uni), CX/MMP 00/12-Add. 2 (France) et document de séance 5 (observations de Cuba).

79. Par ailleurs, sur la base des débats qui ont eu lieu juste avant la session, le groupe de travail a présenté au Comité des recommandations supplémentaires énoncées dans le document de séance 2 qui ont aussi été acceptées par le Comité.

80. D'autres délégations ont suggéré les principes complémentaires suivants qui ont été présentés et discutés par le groupe de travail mais n'ont pas été inclus dans le rapport final, à savoir:

- identifier uniquement le fromage;
- exclure d'autres types de fromage;
- prévoir d'autres procédés de fabrication;
- ces procédés devront être pratiques et mesurables.

81. Plusieurs délégations se sont déclarées en faveur de la poursuite de l'examen de tous les principes et recommandations récapitulés ci-dessus lorsque l'on envisagera de réviser les normes pour les fromages individuels. On a en outre jugé que les exigences et les critères fondés sur les fromages individuels ne devraient s'appliquer qu'aux dispositions relatives aux produits finis et qui sont nécessaires pour respecter le mandat du Codex en matière de protection de la santé des consommateurs et de promotion de pratiques équitables dans le commerce des denrées alimentaires. À cet égard, on a estimé que les projets actuels étaient beaucoup trop détaillés et prescriptifs et que des normes individuelles limitées aux critères essentiels déterminés par les principes adoptés conviendraient beaucoup mieux. Il a par ailleurs été suggéré que les questions touchant à la santé des consommateurs, telles que les additifs alimentaires, les contaminants et les auxiliaires technologiques devraient en toute logique être traitées par d'autres Comités du Codex compétents.

82. Plusieurs autres délégations ont exprimé l'avis qu'une série de critères détaillés et spécifiques était indispensable pour caractériser l'identité de chaque fromage visé par une norme individuelle et pour déterminer la conformité avec les exigences concernant la variété de fromage individuel. On a fait observer qu'une norme générique pour le fromage ne pouvait remplacer les dispositions individuelles de caractérisation requises pour maintenir des normes d'identité distinctes pour les différents fromages. On a estimé que l'ensemble de ces dispositions sur la caractérisation se rapportait directement au mandat du Codex en matière de protection des consommateurs et de promotion du commerce des produits alimentaires. Les questions ci-dessus n'ont pu faire l'objet d'un consensus.

83. Le Comité a décidé que la FIL devrait examiner les rapports du groupe de travail, les observations formulées par écrit et les échanges de vues ci-dessus lors du remaniement des normes individuelles du Codex pour les fromages individuels. Au cours de cet examen, il est également entendu que la FIL tentera de recenser une série de principes portant sur ces questions et présentera un rapport complet et des recommandations à la prochaine session du Comité. Le Comité a confirmé que la norme individuelle pour le fromage à la crème sera révisée (voir par. 32)

#### **CONSEILS TECHNIQUES SUR LA CROUTE DE FROMAGE, LES TRAITEMENTS DE SURFACE ET LES ENROBAGES DE FROMAGE**

84. Le Comité a engagé un débat sur les rapports du groupe de travail concernant les conseils techniques sur la croûte de fromage, les traitements de surface et les enrobages de fromage préparés par la Fédération internationale de laiterie (CX/MMP 00/7-Add. 1), qui ont été considérés comme un amendement à la Norme générale Codex pour le fromage.

85. Le Comité a éliminé l'introduction du document CX/MMP 00/07-Add 1 du fait qu'elle n'avait plus de rapport avec les conseils techniques fournis. Il a également supprimé le paragraphe relatif aux croûtes comestibles car tous les types de croûte sont en principe comestibles sans risque pour la santé, ce qui rend ce paragraphe superflu. Le Comité a modifié le paragraphe concernant le fromage sans croûte par l'ajout des films d'affinage qui constituent un exemple de protection étanche à l'air.

86. Le Comité a décidé d'annexer au présent rapport le texte révisé du document CX/MMP 00/07-Add.1<sup>25</sup> pour le diffuser et recueillir des observations à l'étape 3, étant entendu que ce texte constituera en fin de compte un appendice de la Norme générale Codex pour le fromage, sous réserve de l'accord du Comité exécutif.

---

<sup>25</sup> Annexe X.

**POUDRES DE LACTOSERUM (POINT 4F DE L'ORDRE DU JOUR)<sup>26</sup>****Description**

87. Le Comité est convenu de rajouter les mots “liquide” et “durant la fabrication du fromage, de la caséine ou de produits similaires” dans la définition du sérum acide. Il est en outre convenu d'indiquer que la coagulation du sérum acide est principalement obtenue “par acidification” et non “par l'action d'acides”.

**Composition**

88. Plusieurs propositions ont été présentées concernant les teneurs minimales en protéines de lait pour la poudre de lactosérum et la poudre de sérum acide avec respectivement des fourchettes de 9-11% et 6-10%. Le Comité a décidé de mettre entre crochets pour examen ultérieur une teneur minimale en protéines du lait de 11,0% pour la poudre de lactosérum et une teneur minimale de 7,0% pour la poudre de sérum acide. Il est en outre convenu de mettre entre crochets une nouvelle teneur maximale en matière grasse laitière de 7% et la teneur actuelle de 2,0% pour la poudre de lactosérum, ainsi qu'une nouvelle teneur maximale en cendres de 18,0% et la teneur actuelle de 15,0%, pour la poudre de sérum acide.

**Additifs alimentaires**

89. Le Comité est convenu d'inclure les phosphates (SIN 339, 340, 450, 451, 452) à la concentration maximale de 10g/kg dans le groupe des phosphates mentionnés à la section sur les stabilisants.

90. Le Comité a décidé de ne pas inclure les auxiliaires technologiques polydiméthylsiloxane (SIN 900a) et polyéthylène glycol (SIN 1512). Il est convenu d'inclure les polyphosphates de sodium (SIN 452i), l'hydroxyde de sodium (SIN 524), l'hydroxyde de potassium (SIN 525) et l'hydroxyde de calcium (SIN 526) à une concentration maximale “limitée par les BPF” en tant que régulateurs de l'acidité. Il a été signalé qu'il convenait d'établir des concentrations maximales chiffrées pour le polyphosphate de sodium étant donné qu'une DJA numérique avait été attribuée à cette substance.

91. Comme l'agent de blanchiment le peroxyde de benzoyle (SIN 928) n'a été évalué par le JEFCA qu'en tant qu'agent de traitement de la farine, le Comité est convenu d'inclure le composé, entre crochets, dans l'attente de son évaluation par le JECFA.

**Contaminants**

92. Du fait de la récente réévaluation du plomb par le JECFA (cinquante-troisième session), le Comité est convenu de demander au CCFAC d'examiner la concentration maximale de plomb dans le cadre de la Norme générale Codex pour les contaminants et les toxines dans les denrées alimentaires, car il est d'avis que la concentration maximale de 1 mg/kg est trop élevée, notamment pour les nourrissons et les enfants.

93. En réponse à une demande visant à établir des concentrations maximales pour l'arsenic, le cadmium, le cuivre, le mercure, les nitrates et le zinc, il a été suggéré de transmettre ces demandes directement au CCFAC au titre de la Norme générale du Codex pour les contaminants et les toxines dans les denrées alimentaires. On a noté toutefois que les teneurs en cuivre et en zinc sont généralement établies comme des facteurs de qualité dans les normes du Codex.

**Nom du produit**

94. S'agissant de la proposition visant à inclure le mot “doux” dans la dénomination de la poudre de lactosérum présentant un pH supérieur à 6,2, il a été signalé qu'il n'était pas nécessaire de définir le mot “doux”. Le Comité a donc décidé de ne pas faire mention du mot “doux” à ce stade.

95. La délégation grecque a demandé que le nom du produit soit accompagné de la mention de la méthode de fabrication, par exemple, séché par pulvérisation ou séché sur tambour.

---

<sup>26</sup> CX/MMP 00/13, CX/MMP 00/13-Add. 1 (observations de l'Allemagne, de l'Argentine, du Canada, du Danemark, de l'Espagne, des Etats-Unis, du Japon, du Royaume-Uni et de la FIL), et document de séance 8 (observations de l'Uruguay).

## Appendice

96. Après en avoir débattu, le Comité a décidé de conserver l'Appendice. Le Comité a noté qu'en règle générale, les teneurs maximales en cuivre et en fer sont considérées comme étant des facteurs de qualité.

État d'avancement de l'Avant-projet de norme révisée pour les poudres de lactosérum

97. Le Comité est convenu d'avancer l'Avant-projet à l'étape 5. Le texte arrêté constitue l'Annexe VII du présent rapport.

### PRODUITS A BASE DE CASEINE ALIMENTAIRE (Point 4g de l'ordre du jour)<sup>27</sup>

#### Description

98. Le Comité est convenu de remplacer le mot "réaction" par le mot "action" et d'insérer les mots "ou de la caséine comestible caillée" après les mots "caséine comestible".

#### Composition

99. Le Comité a examiné la teneur minimale en protéines du lait dans l'extrait sec pour la caséine-présure, la teneur maximale en eau de la caséine-présure et la caséine acide et la teneur maximale en matière grasse laitière de la caséine acide. Il a noté que certaines propositions étaient fondées sur de véritables données commerciales tandis que d'autres s'appuyaient sur la législation nationale. Après une brève discussion, le Comité est convenu de maintenir les teneurs actuellement mentionnées dans l'Avant-projet de norme. Il a pris acte de ce qu'une étude spécialisée avait montré que la teneur maximale en cendres de la caséine acide pouvait s'établir à 4,5%. Le Comité est cependant convenu de conserver les teneurs appliquées actuellement.

100. Le Comité a toutefois corrigé la valeur du pH pour le caséinate, la portant à 8,0.

#### Contaminants

101. Le Comité est convenu de demander au CCFAC de réviser la teneur maximale en plomb de 1 mg/kg à la lumière de la Norme générale Codex pour les contaminants et les toxines dans les denrées alimentaires (voir également par. 92).

## Appendice

102. Le Comité est convenu d'ajouter le chlorure de calcium (SIN 509) à la liste des auxiliaires technologiques destinés à améliorer l'action de la présure.

103. Après divers échanges de vues sur le titre de la section comportant les teneurs maximales en sédiments (facteurs de qualité ou de composition supplémentaires), le Comité a décidé de conserver le titre actuel, Autres facteurs de qualité.

104. Le Comité a confirmé que les teneurs maximales en cuivre et en fer constituaient des facteurs de qualité plutôt que de sécurité (voir par. 93 et 96).

État d'avancement de l'Avant-projet de norme révisée pour les produits à base de caséine comestible

105. Le Comité est convenu d'avancer l'Avant-projet de norme révisée à l'étape 5, de recommander l'omission des étapes 6 et 7 et de passer à l'adoption par la Commission à l'étape 8. Cette décision est sujette à toute information de nature technique et commerciale portée à l'intention du Comité qui l'amènerait à réviser/amender la norme. Le texte arrêté constitue l'Annexe III du présent rapport.

---

<sup>27</sup> CX/MMP 00/14, CX/MMP 00/14-Add.1 (observations de l'Argentine, du Danemark, de l'Espagne, des Etats-Unis, du Japon, de la Nouvelle-Zélande, des Pays-Bas, du Royaume-Uni et de la FIL), CX/MMP 00/14-Add.2 (observations de l'Argentine), document de séance 7 (texte annoté) et document de séance 8 (observations de l'Uruguay).

**DEFINITIONS DU TRAITEMENT THERMIQUE (Point 5 de l'ordre du jour)<sup>28</sup>**

106. Il est rappelé au Comité que la question du traitement thermique a été brièvement examinée lors de sa deuxième session; il avait alors été décidé que la FIL établirait un document de synthèse qui tiendrait compte des observations reçues pour examen ultérieur à sa troisième session et à la session suivante du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire<sup>29</sup>. Le Comité a noté que la troisième session n'a pu avancer dans l'étude de la question faute de temps et que le document qui lui est soumis est celui qui avait été préparé pour cette session.

107. Le Comité a également pris note de l'élaboration en cours par le CCFH d'un Code d'usages en matière d'hygiène pour le lait et les produits laitiers et du renvoi de l'Avant-projet de Code à l'étape 3 pour remaniement par le CCFH à sa trente-deuxième session<sup>30</sup>.

108. Sur la proposition du Secrétariat et du représentant de la FIL, le Comité a réaffirmé sa décision antérieure de renvoyer les définitions du traitement thermique au CCFH. Remarquant que le CCFH concentrerait probablement ses travaux sur la salubrité des aliments, le Comité a estimé que d'autres aspects de la question pourraient être examinés lors d'une prochaine session du CCMMP. Il a également été proposé que le CCFH étudie éventuellement la question de l'étiquetage des produits traités thermiquement une fois les définitions établies.

109. Il a été décidé que le CCFH ne devrait pas travailler sur le document actuel, qui est obsolète, et devrait faire en sorte que l'utilisation de termes, par exemple du terme "lait", dans le Code d'usages en matière d'hygiène pour le lait et les produits laitiers, soit parfaitement alignée sur la Norme générale Codex pour l'utilisation de termes de laiterie.

**METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE POUR LES PRODUITS LAITIERS (Point 6 de l'ordre du jour)<sup>31</sup>**

110. Le représentant de l'ISO a soumis un rapport pour le compte du groupe de travail FIL//ISO/AOAC sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage. Le rapport contient les résultats de l'examen, par le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (CCMAS) à sa vingt-deuxième session, des méthodes d'analyse et d'échantillonnage comprises dans les normes applicables aux produits laitiers adoptées par la Commission lors de sa vingt-troisième session. L'Appendice I du document contient une liste des méthodes requises dans les normes pour les produits laitiers en cours d'élaboration par le Comité.

111. Le Comité débat des questions qui lui ont été soumises par le CCMAS.

**HUMIDITE ET MATIERE SOLIDE DANS LE FROMAGE, ET EXTRAIT SEC DANS LES FROMAGES EN SAUMURE**

112. Le Comité a reconnu qu'une seule méthode de type I (méthode-critère)<sup>32</sup> pouvait être approuvée pour une combinaison analyte-produit. Le Comité est convenu de recommander la norme FIL 4A:1982/ISO 5534:1985 qui utilise le séchage à 102°C pour déterminer les caractéristiques ci-dessus (voir plus haut par. 112).

**MATIERE SOLIDE DANS LES LAITS CONCENTRES SUCRES**

113. Le Comité est convenu de recommander la Norme FIL 15B:1991/ISO 6734:1989 qui prévoit également le séchage à 102°C pour déterminer les caractéristiques ci-dessus.

---

<sup>28</sup> CX/MMP 00/15, CX/MMP 00/15-Add. 1 (observations de l'Allemagne, des Pays-Bas, de la Norvège, du Royaume-Uni et de la Thaïlande), document de séance 5 (observations de Cuba) et document de séance 8 (observations de l'Uruguay).

<sup>29</sup> ALINORM 97/11, par. 74.

<sup>30</sup> ALINORM 01/13A, par. 64-70.

<sup>31</sup> CX/MMP 00/16 et document de séance 8 (observations de l'Uruguay).

<sup>32</sup> *Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius*, dixième édition, page 76.

**PEROXYDE DANS LES PRODUITS A BASE DE MATIERES GRASSES LAITIERES**

114. Le Comité est convenu que la méthode AOAC 965.33 pouvait être utilisée non seulement pour mesurer la teneur en peroxyde de la matière grasse anhydre, mais aussi de la matière grasse, de l'huile de beurre, du ghee et de l'huile de beurre anhydre.

**ÉCHANTILLONNAGE DES FROMAGES EN SAUMURE**

115. Le Comité est convenu d'amender la disposition relative à l'échantillonnage contenue dans la Norme pour les fromages en saumure en remplaçant le terme "non absorbant" par le terme "absorbant"<sup>33</sup>.

**PROTEINES DANS LES LAITS CONCENTRES ET LES LAITS CONCENTRES SUCRES**

116. Le Comité est convenu de répondre au CCMAS que la méthode AOAC 945.48H (méthode approuvée) se réfère à la méthode AOAC 991.20 pour le dosage Kjeldahl, assimilable à la norme FIL 20B:1993. Il a appris par ailleurs que la norme FIL 20B:1993 était en cours de révision et de validation pour la mesure de l'azote total dans le fromage.

**CUIVRE DANS LES PRODUITS A BASE DE MATIERES GRASSES LAITIERES**

117. Le Comité est convenu de répondre au CCMAS que la norme FIL 76A:1980/ISO 5738:1980/AOAC 960.40 permettait de mesurer des teneurs aussi basses que 0,05 mg/kg de cuivre dans le beurre et les matières grasses laitières.

**LACTOSE DANS LES POUDRES DE LACTOSERUM**

118. Le Comité est convenu de répondre au CCMAS que les méthodes A et B de la norme FIL 79B:1991/ISO/DIS 5765 se complétaient.

**DIRECTIVES GENERALES SUR L'ÉCHANTILLONNAGE**

119. Concernant les directives générales sur l'échantillonnage en cours d'élaboration par le CCMAS, le Comité a estimé qu'une approche statistique devrait être utilisée chaque fois que possible.

**METHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE DANS L'APPENDICE I DU DOCUMENT CX/MMP 00/16**

120. Le Comité s'est accordé sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage de l'appendice I, sous réserve d'une petite modification du principe de la norme FIL 136A:1992/ISO 8197:1988. Ces méthodes d'analyse et d'échantillonnage devraient être transmises au CCMAS pour approbation, au cas où elles n'auraient pas encore été approuvées.

121. Le Comité a noté que les méthodes de dénombrement des micro-organismes utilisées pour identifier les laits fermentés devraient être transmises au CCMAS pour approbation et inclusion successive dans le Volume 13 du *Codex Alimentarius*.

**TENEUR EN FROMAGE DES FROMAGES FONDUS**

122. En réponse à une demande d'élaboration d'une méthode d'analyse de la teneur en fromage des fromages fondus, le Comité a décidé de s'informer sur les méthodes utilisées dans les pays, au moyen d'une lettre circulaire (voir également par. 77). Les renseignements reçus en réponse à cette lettre seront transmis au groupe de travail FIL/ISO/AOAC en vue de l'élaboration d'une méthode susceptible d'être appliquée au niveau international.

123. Le Comité a remercié le groupe de travail pour ses travaux.

**MODELE DE CERTIFICAT D'EXPORTATION POUR LES PRODUITS LAITIERS (Point 7 de l'ordre du jour)<sup>34</sup>**

124. A sa troisième session, le CCMMP n'a pu examiner un document concernant les modèles de certificat d'exportation pour les produits laitiers et a décidé de l'étudier à sa présente session. Le Comité

<sup>33</sup> Annexe V du présent rapport.

<sup>34</sup> CX/MMP 00/17 et CX/MMP 00/17-Add. 1 (observations de l'Argentine, de la Norvège, de la Thaïlande et de la Communauté européenne) et document de séance 8 (observations de l'Uruguay).



a pris note du fait que ce document était identique à celui qui avait été préparé pour sa troisième session et qu'il contenait à l'Annexe II un complément d'information fourni par l'Office international des épizooties (OIE).

125. Le Comité a été informé que lors de sa huitième session, le Comité du Codex sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires (CCFICS) était convenu de transmettre l'avant-projet de directives pour des modèles de certificat officiel générique et la production et la délivrance de certificats à la quarante-septième session du Comité exécutif pour adoption à l'étape 5. Le CCFICS est également convenu d'informer le Comité exécutif que la distinction entre les organes officiels de certification/organes de certification officiellement reconnus et les autres institutions, compte tenu de la vaste gamme de certificats utilisés actuellement pour faciliter les échanges commerciaux, constituait une question qui méritait une étude plus approfondie. Le CCFICS a souligné que les lignes directrices ne devraient pas traiter des questions concernant la santé des animaux et des végétaux, quand bien même les certificats contiendraient des attestations de santé animale ou végétale.

126. Le représentant de l'OIE a signalé que la Commission du Code zoosanitaire international de l'OIE avait examiné avec les représentants de la FIL la possibilité de mettre au point un modèle de certificat harmonisé pour le lait et les produits laitiers sur la question des attestations de santé animale. L'OIE et la FIL sont arrivés à la conclusion qu'il serait plus approprié de formuler des directives plutôt que de rédiger un modèle de certificat cherchant à harmoniser les exigences des certificats internationaux applicables aux produits laitiers. Le représentant de l'OIE a suggéré que, dans le cas où le CCMMP déciderait de poursuivre ses travaux sur un modèle de certificat, son organisation pourrait éventuellement collaborer avec le CCMMP en vue de se mettre d'accord sur un modèle de certificat international pour le lait et les produits laitiers, pour autant que le modèle comprenne une section sur la santé animale traitant des maladies animales.

127. Chacun s'est accordé à reconnaître la nécessité de mettre au point un modèle de certificat d'exportation pour les produits laitiers afin de faciliter les échanges commerciaux. Il y a eu cependant divergence d'opinions quant à la manière de faire avancer ce travail et à la période appropriée. Un certain nombre de délégations ont suggéré que l'élaboration d'un modèle de certificat devrait être renvoyée jusqu'à la mise au point définitive du certificat générique en cours de préparation par le CCFICS et l'examen approfondi des attestations de santé animale par l'OIE et des questions soumises par le CCFH. On a estimé en effet que ceci permettrait d'éviter le chevauchement des efforts, tout en veillant à l'harmonisation de toute initiative du CCMMP avec celles des comités s'occupant de questions générales.

128. D'autres délégations ont suggéré que le CCMMP poursuive ses travaux à condition de suivre attentivement les activités en cours d'autres comités du Codex et organisations internationales. On a noté à cet égard que le CCMMP pourrait entamer le travail préliminaire et pourrait toujours examiner le texte définitif du CCFICS avant d'examiner le texte résultant de sa propre initiative. Il a par ailleurs été proposé que le certificat faisant actuellement l'objet d'un examen par le CCMMP soit largement simplifié et abrégé.

129. Le Comité est convenu, en principe, de rédiger un nouveau document de travail sur la conception éventuelle d'un modèle de certificat d'exportation pour les produits laitiers. Comme première étape, le secrétariat du Codex diffuserait une circulaire, rédigée avec la collaboration du secrétariat néo-zélandais du CCMMP et du secrétariat australien du CCFICS, demandant des renseignements susceptibles d'aider à l'élaboration du document de travail. Il s'agirait de s'informer sur l'approche jugée la plus appropriée pour élaborer des modèles de certificats d'exportation pour les produits laitiers, concernant notamment les objectifs, le champ d'application, les définitions spécifiques nécessaires, ainsi que les principes et critères généraux.

130. Le Comité est convenu qu'un groupe de rédaction présidé par la Suisse et composé des délégations des pays suivants: Allemagne, Argentine, Australie, Danemark, Etats-Unis, France, Inde, Nouvelle-Zélande, ainsi que de la Communauté européenne et de la FIL, préparerait un document de travail qui serait soumis au Comité pour examen à sa prochaine session, tenant compte des observations écrites sur le document CX/MMP 00/17, des informations reçues en réponse à la circulaire et d'autres

renseignements provenant des comités compétents s'occupant de questions générales, selon les besoins. Il a été proposé que le document de travail comprenne un cadre préétabli.

## **PROPOSITIONS DE NOUVELLES NORMES (Point 8 de l'ordre du jour)**

### **LE "PARMESAN" (POINT 8A DE L'ORDRE DU JOUR)<sup>35</sup>**

131. A sa deuxième session, le CCMMP a examiné une proposition portant sur l'élaboration d'une nouvelle norme individuelle pour le "Parmesan" et demandé à l'Allemagne d'identifier, avec le concours de la France et de la FIL, le ou les produit(s) en question et de préparer un document sur les statistiques commerciales et les motifs justifiant l'élaboration d'une telle norme que le Comité examinera à sa prochaine session. Cependant, faute de temps, à sa troisième session, le Comité n'a pu examiner le document et est convenu de l'inscrire à l'ordre du jour de sa quatrième session.

132. La délégation portugaise, s'exprimant au nom des Etats membres de la Communauté européenne, et en vue de poursuivre les débats de la CE sur la question touchant la dénomination "Parmesan", a précisé qu'il était trop tôt pour que le Comité prenne une décision. Plusieurs délégations et l'observateur de la FIL ont déclaré que, sur la base des critères applicables à l'élaboration ou à la révocation de normes individuelles pour les fromages et les données contenues dans le document CX/MMP 00/18, l'élaboration d'une norme pour le "Parmesan" serait justifiée.

133. Nonobstant l'opinion de plusieurs délégations (voir ci-dessus), le Comité est convenu que les débats concernant la possibilité d'élaborer une nouvelle norme individuelle pour le "Parmesan" seraient renvoyés à sa prochaine session où il serait décidé s'il fallait ou non poursuivre les travaux sur la base du document CX/MMP 00/18 et du texte préliminaire d'une norme telle que contenue dans le document CX/MMP 00/18-Add.1.

### **SPECIALITES DE FROMAGE (Point 8b de l'ordre du jour)<sup>36</sup>**

134. Lors de sa troisième session, le Comité a examiné une proposition de la délégation française visant à commencer les travaux sur des normes pour une nouvelle classe de produits de style et de présentation similaires au fromage, mais qui pour diverses raisons n'étaient pas visés par la norme générale Codex adoptée pour le fromage. Le Comité est convenu qu'il déciderait lors de la session actuelle s'il entreprendrait ou non cette nouvelle activité.

135. En présentant le document, la délégation française a précisé que ces "spécialités de fromage" sont le fruit de technologies nouvelles fondées, par exemple, sur l'utilisation de protéines de lactosérum, qui n'étaient pas visées par la norme pour le fromage. Elle a signalé par ailleurs que la norme pour le fromage ne permettait pas l'utilisation d'une grande variété d'ingrédients et d'additifs communément utilisés dans la fabrication des spécialités de fromage et qu'il restait encore des questions à résoudre concernant l'étiquetage et des définitions à élaborer. Il a été proposé que la FIL étudie le document CX/MMP00/19 pour faire rapport à la prochaine session.

136. Plusieurs délégations se sont interrogées sur la nécessité d'une nouvelle norme pour les spécialités de fromage, suggérant que le nom du produit pourrait évoquer un produit de qualité supérieure pour les consommateurs parlant anglais, espagnol ou allemand. On a également estimé qu'il était nécessaire de disposer de données précises et actualisées sur le commerce mondial de ces produits, les législations nationales, et les problèmes soulevés dans le commerce international comme le stipulent les critères du Codex concernant la détermination de l'ordre de priorité des activités. Des informations sont aussi demandées sur l'identité et la composition réelles du produit, du fait qu'il est peu connu dans de nombreux pays du monde. La possibilité d'inclure dans l'avenir le produit dans la norme Codex pour les fromages fondus a également été évoquée.

137. Le Comité a prié la délégation française de fournir les renseignements visés au paragraphe précédent à la prochaine session pour permettre une prise de décision quant à l'élaboration éventuelle d'une norme pour les spécialités de fromage.

---

<sup>35</sup> CX/MMP 00/18, CX/MMP 00/18-Add. 1 (observations du Danemark, de l'Italie, des Pays-Bas, de la Suisse, des Etats-Unis et de la FIL) et document de séance 5 (observations de Cuba).

<sup>36</sup> CX/MMP 00/19.

**AUTRES QUESTIONS ET TRAVAUX FUTURS (Point 9 de l'ordre du jour)**

138. Tous les points de l'ordre du jour ont été abordés.

**DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION (Point 10 de l'ordre du jour)**

139. Le Comité a été informé que la cinquième session du Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers devrait avoir lieu dans deux ans environ à Wellington, sous réserve de consultations entre les secrétariats du Codex et du gouvernement hôte.

## ETAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX

Objet	Étape	Mesures à prendre par:	Document de référence (ALINORM 01/11)
Projet de norme de groupe pour les fromages non affinés, y compris le fromage frais	8	24e session de la Commission du Codex Alimentarius CCFL, CCFAC	Annexe II
Avant-projet de norme révisée pour les produits à base de caséine comestible	5/8	24e session de la Commission du Codex Alimentarius CCFL, CCFAC	Annexe III
Avant-projet d'amendement à la Norme générale Codex pour le fromage (Description)	5/8	24e session de la Commission du Codex Alimentarius	Annexe IV
Avant-projet d'amendement à la Norme de groupe Codex pour les fromages en saumure (Échantillonnage) <sup>37</sup>	5/8	47e session du Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius 24e session de la Commission du Codex Alimentarius	Annexe V
Avant-projets de normes révisées pour: - la crème - les laits fermentés	5	47e session du Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius FIL, gouvernements 5e session du CCMMP	par. 52-73, Annexe VI et Annexe VII
Avant-projet de norme révisée pour les poudres de lactosérum	5	47e session du Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius Gouvernements 5e session du CCMMP	par. 87-97 et Annexe VIII
Avant-projet de norme pour les pâtes à tartiner à base de produits laitiers	3	FIL Royaume-Uni Argentine Gouvernements 5e session du CCMMP	par. 74-75

<sup>37</sup> Dans l'attente de l'approbation du Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius à sa quarante-septième session.

Objet	Étape	Mesures à prendre par:	Document de référence (ALINORM 01/11)
Avant-projet de norme révisée pour les fromages fondus - teneur minimale en fromage ou autres solutions	3	France États-Unis FIL Gouvernements 5e session du CCMMP	par. 76-77
Avant-projet de normes individuelles révisées pour les fromages (y compris une nouvelle norme pour la mozzarella)	3	FIL Gouvernements 5e session du CCMMP	par. 78-83
Avant-projet d'amendement à la Norme générale Codex pour le fromage (Composition)	3	Gouvernements FIL 5e session du CCMMP	par. 16-19 Annexe IX
Avant-projet d'amendement à la Norme générale Codex pour le fromage (Appendice)	1,2,3	47e session du Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius Gouvernements 5e session du CCMMP	par. 84-86 Annexe X
Méthodes d'analyse et d'échantillonnage	– <sup>38</sup>	CCMAS FIL/ISO/AOAC Groupe de travail sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage 5e session du CCMMP	par. 110-123 Annexe XI
Définitions du traitement thermique	3	CCFH 47e session du Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius	par. 106-109
Modèle de certificat d'exportation pour les produits laitiers	3	Suisse Argentine, Australie, Danemark, France, Allemagne, Inde, Nouvelle-Zélande, Etats-Unis, Commission européenne, FIL 5e session du CCMMP	par. 124-130

<sup>38</sup> Méthodes individuelles à la même étape que les normes correspondantes.

<b>Objet</b>	<b>Étape</b>	<b>Mesures à prendre par:</b>	<b>Document de référence (ALINORM 01/11)</b>
Avant-projets de normes pour: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Lait concentré écrémé avec graisse végétale</li> <li>- Lait concentré écrémé sucré avec graisse végétale</li> <li>- Lait écrémé en poudre avec graisse végétale</li> </ul> (y compris la collecte d'informations relatives à la justification)	1,2	47e session du Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius Australie, Malaisie, Nouvelle-Zélande, Thaïlande FIL Gouvernements	par. 20-30
Norme pour le "Parmesan"	–	5e session du CCMMP	par. 131-133
Norme pour les spécialités de fromage	–	France 5e session du CCMMP	par. 134-137
Descripteurs nutritionnels et de qualité pour les produits laitiers	3		(ALINORM 97/11, par. 75-77)

**LIST OF PARTICIPANTS  
LISTE DES PARTICIPANTS  
LISTA DE PARTICIPANTES**

**CHAIRPERSON:** Dr Steve Hathaway  
**PRÉSIDENT:** Director Programme Development, Food  
**PRESIDENTE:** Assurance Authority  
Ministry of Agriculture and Forestry  
P.O. Box 2526  
Wellington  
New Zealand  
Tel : +64 4 470-2622  
Fax : +64 4 470-2669  
E-mail : hathaways@maf.govt.nz

**ARGENTINA  
ARGENTINE**

Dr Alfredo Jorge NADER  
National Director of Food  
SAGPyA  
Paseo Colón 922, 2nd floor of 228  
Buenos Aires  
Tel: +54-11 4349-2054  
Fax: +54-11 4349-2097  
E-mail: anader@sagyp.mecon.an

Ing. Gabriel Pons  
Coordinación de Lácteos y Apícolas  
Servicio Nacional de Sanidad Agroalimentaria  
(SENASA)  
Paseo Colón 367, Piso 6  
(C.P.1063) Buenos Aires  
Tel: +54 11 4345-4110/12 int: 1617  
Fax: +54 11 4342-781  
E-mail: relint@inea.com.ar

Lic. Susana B. FATTORI  
Instituto Nacional de Alimentos (INAL)  
Departamento de Control y Desarrollo  
Estados Unidos 25  
(1101) Capital Federal  
Tel: +54 11 4340-0800  
Fax: +54 11 4331-6418  
E-mail: sfattori@anmat.gov.ar

Ricardo WEILL  
Representante del Centro de la Industria Lechera  
Gerente de Investigación y Desarrollo  
DANONE S.A.  
Av. Berlin 50-(1854)  
Longchamps  
Buenos Aires  
Tel: +54 11 4239-1713  
Fax: +54 11 4239-1885  
E-mail: rweill@danone.com

**AUSTRALIA  
AUSTRALIE**

Mr James GRUBER  
Principal Food Technologist  
Australia New Zealand Food Authority  
55 Blackall Street  
Barton ACT 2903  
Tel: +61 2 6271-2226  
Fax: +61 2 6271-2278  
E-mail: jim.gruber@anzfa.govt.au

Dr Wayne SANDERSON  
Murray Goulburn Co-operative  
GPO Box 4307  
Melbourne VIC 3001  
Tel: +61 3 9387-6211  
Fax: +61 3 9289-6566  
E-mail: mccormail@bonlac.com.au

Mr Phill GOODE  
Australian Dairy Corporation  
Locked Bag 104  
Flinders Lane  
Melbourne VIC 8009  
Tel: +61 03 9694-3817  
Fax: +61 03 9694-3858  
E-mail: philg@adc.aust.com

Phillip RICHARDSON  
Australian Dairy Corporation  
Locked Bag 104  
Flinders Lane  
Melbourne VIC 8009  
Tel: +61 3 9694-3785  
Fax: +61 3 9694-3754  
E-mail: phil@adc.aust.com

Peter MITCHELL  
Kraft Foods Ltd  
GPO Box 1673N  
Melbourne VIC 3001  
Tel: +61 3 99676-5555  
Fax: +61 3 9676-5881  
E-mail: pmitchell@kraftasia.com

Ms Slava ZEMAN  
Australian Quarantine and Inspection Service  
Policy & International Division  
GPO Box 858  
Canberra ACT 2601  
Tel: +61 2 6272-5027  
Fax: +61 2 6271-6522  
E-mail: slava.zeman@aqis.gov.au

**AUSTRIA**  
**AUTRICHE**

Mr Karl SCHOBER  
Deputy Head of Division VI A4  
Federal Ministry of Agriculture and Forestry  
Stubenring 1  
A-1012 Vienna  
Tel: +43 17 1100-2844  
Fax: +43 17 1100-2901  
E-mail: Karl.Schober@bmlf.gv.at

**BELGIUM**  
**BELGIQUE**  
**BELGICA**

Mrs Christine MARIN  
Food Inspection Officer  
Belgian Food Inspection Service  
Federal Ministry of Health  
Boulevard Pacheco 19  
Bte 5, 1010, Brussels  
Tel: +32 2 210-4843  
Fax: +32 2 210-4816  
E-mail: christine.marin@health.fgov.be

Mr Guido KAYAERT  
Nestle Coordination Center  
European Regulatory Affairs  
Nestle Coordination Center  
Birmingham Straat 227  
B 1070, Brussels  
Tel: +32 2 529-5330  
Fax: +32 2 529-5667  
E-mail: guido.kayaert@be01.nestle.com

Mr Herman HOOYBERGHS  
Director  
Ministry of Agriculture  
Blvd. Simon Bolivar 30  
B-1000 Brussels  
Tel: +32 2208-4920  
Fax: +32 2208-4925  
E-mail: herman.hooyberghs@cmlag.fgov.be

**BRAZIL**  
**BRESIL**  
**BRASIL**

Guilherme de AGUIAR PATRIOTA  
Counsellor (HOD)  
Embassy of Brazil in Wellington  
10 Brandon Street  
Level 9  
Wellington, New Zealand  
Tel: +64 4 473-3516  
Fax: +64 4 473-3517  
E-mail: brasemb@hug.co.nz

Mrs. Rose Mary RODRIGUES  
Medical Veterinarian  
Divisão de Normas Tecnicas  
Brazilian Ministry of Agriculture  
Esplanada Dos Ministerios  
Anexo – Ala “A” – Sala 440  
CEP: 70043 900  
E-mail: dnt@defesaagropecuaria.gov.nz



Mr. Celso Roberto Versiani VELLOSO  
Medical Veterinarian  
Chefe do Serviço de Inspeção de Leite e  
Derivados  
Brazilian Ministry of Agriculture  
Esplanada dos Ministerios  
Anexo A, Sala 440-A  
CEP 70.043-900  
Tel: +61 218-2680  
Fax: +61 218-2672  
E-mail: selei@agricultura.gov.br

Daniela Rodrigues ALVES  
Customer Service Manager  
Brazilian UHT Milk Association  
R. Cenna Sbrighi 27 20 andar  
São Paulo – SP  
Cep 05036 – 010  
Tel: +55 11 861-2068  
Fax: +55 11 861-1990  
E-mail: abl@ual.com.br

#### **CANADA**

Ms Gail DANIELS  
Chief, Dairy Programs  
Canadian Food Inspection Agency  
59 Camelot Drive  
Nepean, Ontario  
KIA OY9  
Tel: +61 3 225-2342  
Fax: +61 3 228-6119  
E-mail: gdaniels@em.agr.ca

Ms Josee NADON  
Senior Advisor, National Programs  
Bureau of Food Regulatory  
International and Interagency Affairs  
Food Directorate  
Health Protection Branch  
Health Canada  
HPB Building (0702C1)  
Tunney's Pasture  
Ottawa, Ontario KIA OL2  
Tel: +61 3 957-8917  
Fax: +61 3 941-3537  
E-mail: josee\_nadon@hc-sc.gc.ca

Ms Hélène COUTURE  
A/Chief  
Evaluation Division  
Bureau of Microbial Hazards  
Food Directorate  
Health Protection Branch, Health Canada  
Sir Frederick Banting Building  
Ottawa, Ontario  
KIA 0L2 Locator (2204A1)  
Tel: +61 3 957-1742  
Fax: +61 3 952-6400  
E-mail: helene\_couture@hc-sc.gc.ca

Dr Réjean BOUCHARD  
Assistant Director  
Policy and Dairy Production  
Dairy Farmers of Canada  
75 Albert Street, Suite 101  
Ottawa, Ontario  
KIP 5E7  
Tel: +61 3 236-9997  
Fax: +61 3 236-0905  
E-mail: rejeanb@dfc-plc.ca

Mr Pierre NADEAU  
Vice-President  
National Dairy Council of Canada  
221 Laurier Avenue East  
Ottawa, Ontario  
KIN 6P1  
Tel: +61 3 238-4116  
Fax: +61 3 238-6247  
E-mail: pmnadeau@ndcc.ca

#### **CHINA CHINE**

Ms Ellen Ka-yan HO  
Scientific Officer  
Food and Environmental Hygiene Department  
43/F Queensway Offices  
66 Queensway  
Hong Kong SAR  
Tel: +85 2 867-5609  
Fax: +85 2 893-3547  
E-mail : ekyho@fehd.gov.hk

#### **CHILI CHILE**

Dr. Oscar VIDELA  
Medico Veterinario  
Agriculture and Livestock  
Industria y Tecnología Pecuaria  
Av. Bulnes 140, Piso 7  
Casilla 4088, Santiago  
Tel: +56 2 671-4047  
Fax: +56 2 671-6184  
E-mail: cpoblete@sag.minagri.gob.cl

**DENMARK**  
**DANEMARK**  
**DINAMARCA**

Ms Alice SORENSEN  
Deputy Head of Division  
Danish Veterinary and Food Administration  
19, Morkhoj Bygade  
DK 2860 Soborg  
Tel: +45 33 95 6137  
Fax: +45.33 95 6001  
E-mail: ais@fdir.dk

Mr Michael STRUBE  
Scientific Adviser  
Danish Veterinary and Food Administration  
19, Morkhoj Bygade  
DK 2860 Soborg  
Tel: +45 33 95-6170  
Fax: +45 33 95-6001  
E-mail: ms@fdir.dk

Mr Claus HEGGUM  
Member of the Programme Coordination  
Committee  
Danish Dairy Board  
Frederiks Allé, 22  
DK-8000 Århus C  
Tel +45 87 312-000  
Fax +45 87 312-001  
E-mail: ch@mejeri.dk

Jargen Hald CHRISTENSEN  
Head of Division  
Danish Dairy Board  
Frederiks Allé 22  
8000 Århus C, Denmark  
Tel: +45 8731-2000  
Fax +45 8731-2001  
E-mail: jhl@mejeri.dk

**FINLAND**  
**FINLANDE**  
**FINLANDIA**

Mr Esko UUSI-RAUVA  
Professor  
National Veterinary and Food Research Institute  
PO Box 368  
FI-00231 Helsinki  
Tel: +35 89 393-1961  
Fax: +35 89 393-1811  
E-mail: esko.uusi-rauva@eela.fi

Ms Marleena TANHUANPÄÄ  
Specialist Advisor  
Finnish Food and Drink Industries' Federation  
PO Box 115  
FI-00241 Helsinki  
Tel: +35 89 1488-7222  
Fax: +35 89 1488-7201  
E-mail: marleena.tanhuanpaa@etl.fi

**FRANCE**  
**FRANCIA**

Mr Jean-Marie HOCHARD  
Responsable des produits laitiers au Bureau des  
produits d'origine animale  
Direction générale de la concurrence et de la  
consommation et de la répression des fraudes  
59 bd. Vincent Auriol - Teledoc 251  
75703 Paris Cedex 13  
Tel: +33 1 4497-2914  
Fax: +33 1 4497-3039  
E-mail:  
Jean.Marie.Hochard@dgccrf.finances.gouv.fr

Mrs Roseline LECOURT  
Chargée de mission  
Direction générale de la concurrence et de la  
consommation et de la répression des fraudes  
59 bd. Vincent Auriol – Teledoc 251  
75703 Paris Cedex 13  
Tel: +33 1 4497-3470  
Fax: +33 1 4497-3037  
E-mail: roseline.lecourt@dgccf.finances.gouv.fr

Marie-Hélène LE HENAFF  
MAP/DPEI  
Chef du Bureau de lait et des industries laitières  
3, rue Barbet de Jouy  
75007 Paris  
Tel: +33 1 4955-4611  
Fax: +33 1 4955-4925

Mr Jean-François ROCHE  
MAF/DGAL  
Chargé de mission Codex Alimentarius  
251, rue de Vaugirard  
75732 Paris Cedex 15  
Tel: +33 1 4955-5881  
Fax: +33 1 4955-5948  
E-mail: jean-francois@agriculture.gouv.fr

Dr Thibault LEMAÎTRE  
Vétérinaire inspecteur  
Bureau des établissements de transformation  
Direction générale de l'alimentation  
Ministry of Agriculture  
Chargé d'études  
251, rue de Vaugirard  
75732 Paris Cedex 15  
Tel: + 33 1 4955-8497  
Fax: + 33 1 4955-5680  
E-mail: thibault.lemaitre@agriculture.gouv.fr

Laurent LALOUX  
AFSSA  
Agence Française de sécurité sanitaire des  
aliments  
10, rue Pierre Curie  
94704 Maisons-Alfort  
Tel: +33 1 4977-2740  
Fax: +33 1 4977-2695  
E-mail: l.laloux@paris.afssa.fr

Jean CHIBON  
ONILAIT  
2, rue Saint-Charles  
75015 Paris  
Tel: +33 1 4058-7227  
E-mail: jean.chibon@onilait.fr

Dominique BUREL  
Responsable Réglementation CNIEL  
CNIEL – Association Laitière Française  
34 Rue de Saint Petersburg  
75008 Paris, Cedex 08  
Tel: +33 1 4970-7115  
Fax: +33 1 4280-6345  
E-mail: dburel-alf@cniel.com

Mr Jean-François MOLLE  
Director Food Safety, Regulatory & Environment  
Affairs  
Groupe Danone  
7 rue de Téhéran  
75008 Paris  
Tel: +33 1 4435-2452  
Fax: +33 1 4435-2469  
E-mail: jmolle@groupe.danone.com

Mrs Huguette MEYER-CARON  
Expert, A.L.F.  
Fromageries Bel  
4 Rue d'Anjou, 75008 Paris  
Tel: +33 1 4007-7382  
Fax: +33 1 4007-7298  
E-mail: hmeyercaron@fromageries-bel.fr

Mrs Isabelle GILLES  
SYNDIFRAIS  
34 rue de St. Petersburg  
75382 Paris Cedex 08  
Tel: +33 1 4970-7230  
Fax: +33 1 4980-6390  
E-mail: int.yougeosoc@wanadoo.fr

Mr Arnauld de MIOLLIS  
Secretary General  
SYNDIFRAIS  
34 rue de St. Petersburg  
75382 Paris Cedex 08  
Tel: +33 1 4970-7230  
Fax: +33 1 4980-6390  
E-mail: syndifrais.syndifait@uanadoo.fr

Mr André KOZLOVSKY  
Dr. Réglementation  
CNIEL/ALF  
170bis Bd. du Routparnasil  
75014 Paris  
Tel: +33 1 4410-9046  
Fax: +33 1-4410-9024  
E-mail: andre.kozlovsky@sodiaal.fr

Mr Jean-Claude GILLIS  
Chef du Service scientifique, technique et  
réglementaire  
ATLA  
34 rue de St. Petersburg  
75008 Paris  
Tel: +33 1 4970-7272  
Fax: +33 1 4280-6362  
E-mail: jean-claude.gillis@atla.asso.fr

Dr Eric GRANDE  
Regulatory Affair Manager  
SB Alliance  
42, rue Rieussec  
78223 Viroflay Cedex  
Tel: +33 1 3458-6618  
Fax: +33 1 3458-5426  
E-mail: drnalian@club-internet.fr

**GERMANY**  
**ALLEMAGNE**  
**ALEMANIA**

Dorothea KELLEN  
Assistant Head of Unit  
Federal Ministry of Food, Agriculture and Forestry  
Rochusstr. 1  
D-53123 Bonn  
Tel: +49 22 8529-3388  
Fax: +49 22 8529-4407  
E-mail: Dorothea.Kellen@BML.Bund.de

Dr Hans BOEHM  
Head of Division of Food Hygiene and Food  
Trade  
Federal Ministry of Health  
Am Propsthof 78a  
D-53121 Bonn  
Tel: +49 2 2894-4220  
Fax: +49 2 2894-4944  
E-mail: hans.boehm@bmg.bund.de

Mr Gernot WERNER  
Dairy Industry Federation  
Adenauerallee 148  
D-53113 Bonn  
Tel: +49 2 2859-6912  
Fax: +49 2 2837-3780  
E-mail: werner@milchindustrie.de

Dr Joerg W. RIEKE  
Dairy Industry Federation  
Adenauerallee 148  
D-53113 Bonn  
Tel: +49 228 959-6922  
Fax: +49 228 37-1513  
E-mail: rieke@milchindustrie.de

Thomas KUTZEMEIER  
German Dairy Association  
Meckenheimer Allee 137  
D-53115 Bonn  
Tel: +49 2 2898-2430  
Fax: +49 2 2898-2432  
E-mail: V.D.M.@t-online.de

**GREECE**  
**GRECE**  
**GRECIA**

Mr Periklis SOTIRIOU  
Agriculturist  
Head of the Milk Section in the Direction of  
Animal Products  
Ministry of Agriculture  
6 Kapnokiptiriou Street  
10176 Athens  
Tel: +30 1 821-5894  
Fax: +30 1 823-0730

Mr Christos KEHAGIAS  
Professor of Milk Science in the Technological  
Educational Institution of Athens  
Agiou Spyridonos Street  
122-10 Egaleo, Athens  
Tel: +30 1 821-5894  
Fax: +30 1 823-0730

**HUNGARY**  
**HONGRIE**  
**HUNGRIA**

Zoltan HORVATH  
Director  
National Meat and Milk Control Supervision  
Lehel u. 43-47  
H-1135 Budapest  
Tel: +36 1 350-0302

Janos DUDAS  
General Manager  
AGRO-LEGATO Kft  
Keleti Karoly u. 24  
H-1024 Budapest  
Tel: +36 1 212-5084

**INDIA**  
**INDE**

D. RAJAGOPALAN  
Chairman  
Agricultural and Processed Food Products  
Export Development Authority  
Ministry of Commerce, Govt. of India  
3rd Floor, Ansal Chambers No. 11  
6 Bhikaji Cama Place  
New Delhi 110066  
Tel: +91 11 616-4350  
Fax: +91 11 619-5016  
E-mail: chairman@apeda.delhi.nic.in

I.K. NARANG  
Assistant Commissioner (Dairy Dev.)  
Department of Animal Husbandry & Dairying  
Government of India  
Krishi Bhavan  
New Delhi-110001  
Tel: +91 11 307-0746  
Fax: +91 11 307-0746  
E-mail: narang@aphind.Delhi.nic.in

Anand KISHORE  
Deputy Director  
Export Inspection Council  
Ministry of Commerce of India  
1204 Pragati Tower, 26 Rajendra Place  
New Delhi-110008  
Tel: +91 11 572-8802  
Fax: +91 11 573-0016  
E-mail: eic@ndf.vsnl.net.in

J. P. DANGE  
Secretary  
Trade, Commerce & Mining Department  
Government of Maharashtra  
Room #563 Mantralaya (Main)  
Mumbai 400 020  
Tel: +91 22 204-5969  
Fax: +91 22 281-0424

**IRELAND**  
**IRLANDE**  
**IRLANDA**

Mr Des KIELY  
Agricultural Inspector  
Department of Agriculture, Food & Rural  
Development  
Agriculture House 1E  
Kildare St., Dublin 2  
Tel: +35 3 1607-2154  
Fax: +35 3 1676-7100

**ITALY**  
**ITALIE**  
**ITALIA**

Giuseppe AMBROSIO  
Direttore Generale  
Ministry of Agricultural Policy  
Rome  
Tel: +39 06 482-7034  
Fax: +39 06 481-9714  
E-mail: fambrosio@politiche.fcicole.it

Gianni BESSI  
International Relations Office  
Ministry of Agricultural Policy  
Rome  
Tel: +39 06 482-4539  
Fax: +39 06 488-4394  
E-mail: unifoo@politiche.fcicole.it

Ernesto CARBONE  
Staff Ministro Politiche Agricole  
Rome  
Tel: +39 064 6653-0056

Brunella LOTURCO  
Ministero, Politica Agricola  
Via XX Settembre, 20  
00100 Rome  
Tel: +39 06 4665-5016  
Fax: +39 06 4888-0273  
E-mail: BLTURCO@tiscolinet.it

Dr Sergio VENTURA  
Professor (University of Piacenza) – Food  
Legislation  
Avenue du Vieux Montier, 18  
B-1640-Rhode-Saint-Génèse  
Belgium

Dr Leo BERTOZZI  
Executive Director  
Consorzio Parmigiano-Reggiano  
Via J.F. Kennedy  
18-42100 Reggio Emilia  
Tel: +39 05 2230-7741  
Fax: +39 05 2230-7748  
E-mail: mark@parmigiano-reggiano.it

Bruna BIANCHI SALVADORI  
Presidente  
Centro Sperimentale del Latte S.P.A.  
Strada per Merlino, 3  
Zelo B. Persico (LO)  
Tel: +39 1 0290-6961  
Fax: +39 02 906-9699  
E-mail: csl@homegate.it

Dr Renzo MORA  
Executive Director  
Consorzio Parmigiano-Reggiano  
Via J.F. Kennedy  
18-42100 Reggio Emilia  
Tel: +39 05 2230-7741  
Fax: +39 05 2230-7748  
E-mail: mark@parmigiano-reggiano.it

Dr Mauro PECORARI  
Technical Director  
Consorzio Parmigiano-Reggiano  
Via J.F. Kennedy  
18-42100 Reggio Emilia  
Tel: +39 05 2230-7741  
Fax: +39 05 2230-7748  
E-mail: mark@parmigiano-reggiano.it

**JAPAN**  
**JAPON**

Hiroshi UMEDA  
Chief, Veterinary Sanitation Division  
Environmental Health Bureau  
Ministry of Health and Welfare  
Kasumigaseki 1-2-2  
Chiyoda-ku  
Tokyo 100-0045  
Tel: +81 3 3595-2337  
Fax: +81 3 3503-7964  
E-mail: hu-sab@mhw.go.jp

Yayoi TSUJIYAMA  
Deputy Director  
Milk and Dairy Products Division  
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries  
Kasumigaseki 1-2-1  
Chiyoda-Ku  
Tokyo 100-8950  
Tel: +81 3 3501-1018  
Fax: +81 3 3506-9578  
E-mail: yayoi\_tsujiyama@nm.maff.go.jp

Makoto KOBAYASHI  
Deputy Director  
Milk and Dairy Products Division  
Livestock Industry Bureau  
Ministry of Agriculture, Forestry & Fisheries  
Kasumigaseki 1-2-1  
Chiyoda-Ku  
Tokyo 100-8950  
E-mail: makoto\_kobayashi@nm.maff.go.jp

Michio IWANAMI  
First Secretary  
Embassy of Japan in New Zealand  
Wellington, New Zealand  
Tel: +64 4 473 1540  
Fax: +64 4 471 2951

Toshio NOMURA  
Chief Representative  
Australian Office  
Agriculture and Livestock Industries Corporation

Bunji KANZAKI  
Japan Dairy Technical Association  
Director  
General Manager of Inspection & Research Dept.  
1-14-19 Kudan-kita Chiyoda-ku  
Tokyo 102-0073  
Tel: +81 3 3264-1921  
Fax: +81 3 3264-1569  
E-mail: bkanzaki@jdta.dp.u-netsurf.ne.jp

Akitoshi ITO  
Japanese Association of Fermented Milk and  
Fermented Milk Drinks  
Hokenkaikan, 1-1, Sadohara-cho, Shinjuku-ku  
Tokyo 162-0842  
Tel: +81 3 3267-4686  
Fax: +81 3 3267-4663

Masaru MATUZAKI  
Section Manager  
Production Department  
Morinaga Milk Industry Co. Ltd.  
33-1, 5-Chome  
Shiba Minato-Ku  
Tokyo 108-8384  
Tel: +81 3 3798-0187  
Fax: +81 3 3798-0103

Naoki ORII  
Section Manager  
R & D Department  
Central Research Institute  
Meiji Milk Products Co. Ltd.  
1-21-3 Sakae-Cho  
Higashimurayama  
Tokyo 189-8530  
Tel: +81 042 397-5629  
Fax: +81 042 395-1829

Goro HANAGATA  
Project Manager  
Inspection Center  
Quality Assurance Dept.  
Snow Brand Milk Products Co. Ltd.  
1-2 Minamidai 1-Chome, Kawagoe 350-1165  
Tel: +81 04 9242-8131  
Fax: +81 04 9242-8130  
E-mail: hanagata@a2.mbn.or.jp

Yoichi ISHIDA  
General Manager  
Japan Dairy Products Association  
1-14-19, Kudan-Kita  
Chiyoda-Ku  
Tokyo 102-0073  
Tel: +81 03 3264-4131  
Fax: +81 03 3264-4139  
E-mail: jdpa@mx1.alpha.web.ne.jp

Osamu SUGANUMA  
The Japanese National Committee of IDF  
Nyugyo Kaikan  
1-14-19, Kudan-Kita  
Chiyoda-Ku  
Tokyo 102-0073  
Tel: +81 03 3264-3731  
Fax: +81 03 3264-3732

**KOREA, REPUBLIC OF  
KOREE, REPUBLIQUE DE  
COREA, REPUBLICA DE**

Deuk Shin LEE  
Chief, National Veterinary Research and Quarantine  
Service  
Ministry of Agriculture and Forestry  
480, Anyang 6-Dong  
Anyang-city, Gyeonggi-Do

Seung Chun BAIK  
Senior Researcher  
R & D Center  
Seoul Dairy Cooperative  
1059 Shingil-Dong, Ansan  
Kyunggi-Do

**MALAYSIA**  
**MALAISIE**  
**MALASIA**

Dr. Vincent Ng HOOI  
Ministry of Agriculture  
Department of Veterinary Services  
Wisma Chase Perdana  
Block A, 8 & 9th. Floor  
Exchange Square  
Off Jalan Semantan  
50630 Kuala Lumpur  
E-mail: vincent@jph.gov.my

Ms Nor Aini SUDIN  
Technical Advisory Service  
PORIM, Ministry of Primary Industries  
PO Box 10620  
50720 Kuala Lumpur  
Tel: +60 3 825-9432  
Fax: +60 3 825-9446  
E-mail: noraini@porim.gov.my

Mr Seak Seong CHEW  
Technology Unit Manager  
Nestle Foods (M) Sdn.Bhd  
25, Jalan Tandang, Peti Surat No.8081  
46781 Petaling Jaya  
Tel: +60 7 7781-1822  
Fax: +60 7 7781-3823

**MEXICO**  
**MEXIQUE**

Mr Pablo Fernando HERNÁNDEZ  
Subdirector de Regulación Pecuaria  
Secretaría de Agricultura, Ganadería y Desarrollo  
Rural  
SAGAR  
Dirección General de Ganadería  
Recreo #14-6 piso  
Col.Actipán del Alle  
03230 Mexico D.F.  
Tel: +52 4-8203  
Fax: +53 4-7998  
E-mail: pablohdezal@hotmail.com

Mr Alfonso MONCADA JIMENEZ  
Gerente de Producto  
YAKULT-Mexico  
Av. División del Norte #1419  
Col. Santa Cruz Atoyac  
03310 Mexico, D.F.  
Tel: +52 7-20429  
Fax: +52 97-20770  
E-mail: yakult.mexico@infosel.net.mx

Mr Oscar VAZQUEZ BUSTAMANTE  
Director Jurídico  
DANONE-Mexico  
Guillermo Glez. Camarena #333  
Col. Centro de Cd. Santa Fe  
01210 Mexico, D.F.  
Tel: +52 258-7293  
Fax: +52 292-2603  
E-mail: ovazquez@danonemx.danone.com

**NETHERLANDS**  
**PAYS-BAS**  
**PAISES BAJOS**

Mr F.J. WESTERLING  
Ministry of Agriculture, Nature Management and  
Fisheries  
PO Box 20401  
2500 EK The Hague  
Tel: +31 70 378-4398  
E-mail: F.J.westerling@ih.agro.nl

Rini J.A. BOUWMAN  
Director  
Expert on Dairy Technology and Legislation  
COKZ  
Netherlands Controlling Authority for Milk and Milk  
Products  
PO Box 250  
NL 3830 AG Leusden  
Tel: +31 33 496-5696  
Fax: +31 33 496-5666  
E-mail: bouwman@cokz.nl

Dr Ludwig BERCHT  
Dutch Dairy Association  
PO Box 165  
2700 AD Zoetermeer  
Tel: +31 79 343-0304  
Fax: +31 79 342-6185  
E-mail: bercht@nzo.nl

Mr Rob OOST  
Productshap Zuivel  
PO Box 5806  
2280 HV Rijswijk  
Tel: +31 70 340-9423  
Fax: +31 70 340-9943  
E-mail: r.h.oost@pz.agro.nl

**NEW ZEALAND  
NOUVELLE-ZELANDE  
NUEVA ZELANDIA**

Mr Phil FAWCET  
MAF Food Assurance Authority  
Ministry of Agriculture and Forestry  
PO Box 2526  
Wellington  
Tel: +64 4 498-9874  
Fax: +64 4 474-4196  
E-mail: FawcetP@maf.govt.nz

Mr Tim KNOX  
MAF Food Assurance Authority  
Ministry of Agriculture and Forestry  
PO Box 2526  
Wellington  
Tel: +64 4 474-4191  
Fax: +64 4 474-4230  
E-mail: KnoxT@maf.govt.nz

Mrs Carol BARNAO  
MAF Food Assurance Authority  
Ministry of Agriculture and Forestry  
PO Box 2526  
Wellington  
Tel: +64 4 498-9876  
Fax: +64 4 474-4196  
E-mail: BarnaoC@maf.govt.nz

Mr Murray SMITH  
National Service Manager  
AgriQuality NZ Ltd.  
PO Box 1371  
Wellington  
Tel: +64 4 473-4721  
Fax: +64 4 471-2554  
E-mail: smithm@agriquality.co.nz

Ms Julie BEAGLEY  
Regulatory Affairs Manager  
New Zealand Dairy Board  
PO Box 417  
Wellington  
Tel: +64 4 71-8956  
Fax: +64 4 71-8539  
E-mail: julie.beagley@nzdb.com

Dr Joan WRIGHT  
Counsel – Regulatory & Special Projects  
New Zealand Dairy Board  
PO Box 417  
Wellington  
Tel: +64 4 471-8300  
Fax: +64 4 471-8539  
E-mail: Joan.Wright@nzdb.com

Mrs Dianne SCHUMACHER  
Regulatory Affairs Advisor  
Kiwi Dairies  
PO Box 444  
Hawera  
Tel: +64 6 278-7087  
E-mail: dschumacher@kiwidairies.co.nz

Mr Keith JOHNSTON  
Principal Research Technologist  
New Zealand Dairy Research Institute  
Palmerston North  
Tel: +64 6 350-4640  
Fax: 06-356-1476  
E-mail: keith.johnston@nzdri.org.nz

Jim WILSON  
Safety & Regulation Branch  
Ministry of Health  
PO Box 5013  
Wellington  
Tel: +64 4 496-2360  
Fax: +64 4 496-2340  
E-mail: jim\_wilson@moh.govt.nz

**NORWAY  
NORVEGE  
NORUEGA**

Mrs Torild Agnalt OSTMO  
Senior Executive Officer  
Department of Food Law and International Affairs  
Norwegian Food Control Authority  
PO Box 8187 Dep  
N-0034 OSLO  
Tel: +47 2224-9090  
Fax: +47 2224-6699  
E-mail: torild.ostm@snt.dep.telemax.no

Dr Anders OTERHOLM  
Tine Norwegian Dairies  
PO Box 9051 Gronland  
N-0133 OSLO  
NORWAY  
Tel: +47-22-938800  
Fax: +47-22-172299  
E-mail: Anders.Oterholm@Tine.no

**POLAND  
POLOGNE  
POLONIA**

Mrs Marianna WIELGOSZ  
Institute for Dairy Research  
Hoza 66/68 Street  
00-628 Warsaw  
Poland  
Tel: 048 22 628-5812



**PORTUGAL**

Dr Luis TAVARES SALINO  
Assessor of Direction  
Ministério Agricultura  
RVA Padre Antonio Vieira N 1 – 9 Andar  
1070 Lisboa  
Tel: + 35 213805-6450  
E-mail: lsalino@gppaa.min-agricultura.pt

Dr Pedro PIMENTEL  
ANIL – Associação Nacional dos Industriais de  
Lactínicos  
Lisboa  
Tel: +351 22 200-1229  
Fax: +351 22 205-6450  
E-mail: anilca@mail.telepac.pt

**ROMANIA**  
**ROUMANIE**  
**RUMANIA**

Mr Tudorel BALTA  
Director of the Food Industry Division  
Ministry of Agriculture and Food  
Bd. Carol I. No.2-4, Sector 3  
Bucharest  
Fax: +401-311-2278

Dr Gheorghe MENCINICOPSCH  
Director of the Institute of Food Chemistry  
Institute  
Garlei Street, No.1, Sector 1  
Bucharest  
Fax: +401-230-0311

**SPAIN**  
**ESPAGNE**  
**ESPAÑA**

Dra. Ma. Luisa AGUILAR ZAMBALAMBERRI  
Jefe de Sección de la Subdirección General de  
Higiene de los Alimentos  
Dirección General de Salud Pública  
Ministerio de Sanidad y Consumo  
Paseo del Prado 18-20  
28071 MADRID  
E-mail: maguilar@msc.es

Sr. D. José Manuel VALLEJO  
Subdirector General de Calidad y Normalización  
Agroalimentaria  
Dirección General de Alimentación  
Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación  
P. Infanta Isabel, 1  
28071 Madrid  
E-mail: jvallejo@mapya.es

**SWEDEN**  
**SUEDE**  
**SUECIA**

Mrs Kerstin JANSSON  
Senior Administrative Officer  
Ministry of Agriculture, Food and Fisheries  
SE-103 33 STOCKHOLM  
Tel: +46-840-51168  
Fax: +46-840-54970  
E-mail: kerstin.jansson@agriculture.ministry.se

Mrs Karin WINBERG  
Government Inspector  
National Food Administration  
Box 622  
SE-751 26 UPPSALA  
Tel: +46-18-175609  
Fax: +46-18-105848  
E-mail: kawi@slv.se

Ms Gunilla JOHANSSON  
M., Sc.  
Swedish Dairy Association  
SE-105 46 STOCKHOLM  
Tel: 46-86-773244  
Fax: 46-82-03329  
E-mail: gunilla.johansson@arla.se

**SWITZERLAND**  
**SUISSE**  
**SUIZA**

Dr Roland CHARRIÈRE  
Service Food of Animal Origin  
Swiss Federal Office of Public Health  
CH-3003 Berne  
Tel: +41-31-323 3104  
Fax: +41-31-322 9574  
E-mail: roland.charriere@bag.admin.ch

Dr Jean VIGNAL  
Nestec Ltd.  
CH-1800 Vevey  
Tel: 41-21-924-3501  
Fax: 41-21-924-4547  
E-mail: jean.vignal@nestle.ch

Ms Christina BLUMER  
Federal Office for Agriculture  
CH-3003 Berne  
Tel: 41-31-324-9661  
Fax: 41-31-322-2634  
E-mail: christina.blumer@blw.admin.ch

**THAILAND  
THAILANDE  
TAILANDIA**

Dr Suphsorn CHAYOVAN  
Advisor  
Ministry of Agriculture and Cooperatives  
1192/90 Soi Vachirathamsatit 57  
Onnuch 44 Street Prakanong  
BANGKOK 10260  
Tel: +66 2 3326599  
Fax: +66 2 6425342

Mr Pisit RANGSARITWUTIKUL  
Standards Officer 8  
Thai Industrial Standards Institute  
Rama VI Rachathawee  
Bangkok 10400  
Tel: +66 2 202-3438  
Fax: +66 2 248-7987  
E-mail: pisitr@tisi.go.th

Miss Artaya KIATSOONTHON  
Veterinary Officer 7  
Veterinary Public Health Division  
Department of Livestock Development  
Ministry of Agriculture and Cooperatives  
1192/90 Soi Vachirathamsatit 57  
Onnuch 44 Street Prakanong  
BANGKOK 10260

Dr. Arporn SRIBHIBHADH  
Adviser of Food Processing Industries Club  
The Federation of Thai Industries  
60 New Rachadapisek Road, Klongtoey  
Bangkok 10110

Mr. Sommart PRAPERTCHOB  
Deputy Secretaries General of Food Processing  
Industries Club  
The Federation of Thai Industries  
60 New Rachadapisek Road, Klongtoey  
Bangkok 10110  
Tel: +66 2 229-4255  
Fax: +66 2 2294-9412

**UNITED KINGDOM  
ROYAUME-UNI  
REINO UNIDO**

Dr Dorian Kennedy  
Food Labelling and Standards Division  
MAFF/Joint Food Safety and Standards Group  
Room 316  
Ergon House  
c/o Nobel House  
17 Smith Square  
London, SW1P 3JR  
Tel: +44 20 7238-5574  
Fax: +44 20 7238-6763/5782  
E-mail: d.kennedy@jfssg.maff.gov.uk

Chris PRATT  
Food Hygiene Division  
MAFF/Joint Food Safety and Standards Group  
Room 416  
Ergon House  
C/o Nobel House  
17 Smith Square  
London, SW1P 3JR  
Tel: +44 20 7238-6466  
Fax: +44 20 7238-6745  
E-mail: c.pratt@msf.maff.gsi.gov.uk

Ms A.P. NAJLAN  
Food Labelling and Standards Division  
MAFF/Joint Food Safety and Standards Group  
Room 325c  
Ergon House  
C/o Nobel House  
17 Smith Square  
London, SW1P 3JR  
Tel: +44 017 1238-6152  
Fax: +44 017 1238-6763  
E-mail: p.najran@fscii.maff.gov.uk

Dr E. KOMOROWSKI  
Dairy Industry Federation  
MAFF/Joint Food Safety and Standards Group  
19 Cornwall Terrace  
London, NW1 4QP, U.K.  
Tel:0044 020 7486-7244  
Fax:0044 020 7487-4734  
E-mail: ekomorowski@dif.org.uk

Mr Richard ROSS  
Smithkline Beecham  
Consumer Healthcare  
11 Stoke Poges Lane  
Slough, Berkshire, SL1 3NW  
Tel: +44 0 17 5350-2104  
Fax: +44 0 17 5350-2007  
E-mail: richard.w.ross@sb.com

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

Mr Duane R. SPOMER  
Chief  
Dairy Standardization Branch  
Dairy Programs  
Agricultural Marketing Service  
US Department of Agriculture  
1400 Independence Avenue, SW  
Room 2748-South Building  
Washington, DC 20090-6456  
Tel: +1 202 720-9382  
Fax: +1 202 720-2643  
E-mail: duame.spomer@usda.gov

Mr John C. MOWBRAY  
Consumer Safety Officer  
Office of Plant and Dairy Foods and Beverages  
US Food and Drug Administration  
200 C Street, SW, (HFS-306)  
Washington, DC 20204  
Tel: +1 202 205-1731  
Fax: +1 202 205-4422  
E-mail: jmowbray@bangate.fda.gov

Mr Syed A. ALI  
Staff Officer  
U.S Codex Office  
Food Safety and Inspection Service  
US Department of Agriculture  
1400 Independence Avenue, SW  
Room 4861-South Building  
Washington, DC 20250  
Tel: +1 202 205-0574  
Fax: +1 202 720-3157

Ms Aggie THOMPSON  
Associate Deputy Administrator  
Dairy Programs  
Agricultural Marketing Service  
US Department of Agriculture  
1400 Independence Avenue, S.W.  
Room 2968-South Building  
Washington DC 20090-6456  
Tel:001 202 720-5751  
Fax:001 202 690-3410  
E-mail: aggie.thompson@usda.gov

Mr Thomas M. BALMER  
Senior Vice President  
National Milk Producers Federation  
2101 Wilson Boulevard, Suite 400  
Arlington, VA 22201  
Tel: +1 703 243-6111  
Fax: +1 703 841-9328  
E-mail: tbalmer@nmpf.org

Dr Robert BYRNE  
Vice-President  
National Milk Producers Federation  
2101 Wilson Boulevard, Suite 400  
Arlington, VA 22201  
Tel: +1 703 243-6111  
Fax: +1 703 841-9328  
E-mail: rbyrne@nmpf.org

Dr Russell J. BISHOP  
Director  
Centre for Dairy Research  
University of Wisconsin – Madison  
1605 Linden Drive, Babcock Hall  
Madison, WI 53706  
Tel: +1 608 265-3696  
Fax: +1 608 262-1578  
E-mail: jrbishop@cdr.wisc.edu

Mr Philippe CARADEC  
Danone International Brands, Inc.  
208 Harbour Drive  
Stamford, CT 06902  
Tel: +1 203 425-1723  
Fax: +1 203 324-0581

Dr Chuck CHAKRABARTI  
Vice-President, Research and Development  
General Mills Inc.  
James Food Bell Technical Center  
9000 Plymouth Avenue North  
Minneapolis, MN 55427  
Tel: +1 612 764-7465  
Fax: +1 612 764-3431

Dr Warrens CLARK  
Chief Executive Officer  
American Dairy Products Institute  
300 West Washington Street, Suite 400  
Chicago, IL 60606  
Tel: +1 312 782-4888  
Fax: +1 312 782-5299  
E-mail: adpi@flash.net

Mr Robert L. GARFIELD  
Vice-President, Regulatory and Technical Affairs  
National Yoghurt Association  
2000 Corporate Ridge, Suite 1000  
McLean, VA 22102-7805  
Tel: +1 703 821-0770  
Fax: +1 703 821-1350  
E-mail: rgarfield@affi.com

Ms Diane D. LEWIS  
Vice-President Market Access & Regulatory  
Affairs

U.S. Dairy Export Council  
2101 Wilson Boulevard  
Suite 400

Arlington, VA 22201  
Tel: +1 703 528-3049  
Fax: +1 703 528-3705

Mr Allen R. SAYLER  
Director

Regulatory Affairs and International Standards  
International Dairy Foods Association  
1250 H Street, NW, Suite 900

Washington, DC 20050  
Tel: +1 202 220-3544  
Fax: +1 202 331-7820  
E-mail: [asayler@idfa.org](mailto:asayler@idfa.org)

Mr J. Edward THOMPSON

Kraft Foods Inc.  
Three Lakes Drive  
Northfield, IL 60093-2758

Tel: +1 847 646-2492  
Fax: +1 847 646-4431 or 32  
E-mail: [jthompson@kraft.com](mailto:jthompson@kraft.com)

Ms Deborah VAN DYK  
Director of Legal Affairs

Schreiber Foods Inc.  
425 Pine Street  
PO Box 19010  
Green Bay, Wisconsin 54307-9010

Tel: +1 920 437 7601  
Fax: +1 920 455 2700  
E-mail: [Deborah@sficorp.com](mailto:Deborah@sficorp.com)

## **URUGUAY**

Jorge CASTRO  
Sector Lácteo

Laboratorio Tecnológico del Uruguay  
Avda. Italia 6201  
CP 11500 – Montevideo  
Tel: +598 2 601-3724 Ints. 276-342  
Fax: +598 2 601-8554  
E-mail: [jcastro@latu.org.uy](mailto:jcastro@latu.org.uy)

Dra. Ma. Luisa BLANCO  
Directora

Ministerio de Agricultura y Pesca del Uruguay  
Constituyente 1476  
Montevideo R.O.V.  
Telefax: +598 2 402-6302  
E-mail: [dsa\\_leche@adinet.com.uy](mailto:dsa_leche@adinet.com.uy)

## **INTERNATIONAL ORGANIZATIONS ORGANISATIONS INTERNATIONALES ORGANIZACIONES INTERNACIONALES**

### **COUNCIL OF THE EUROPEAN UNION**

Mr Klavs SKOVSHOLM  
Rue de la Loi 175  
B-1048, Brussels, Belgium  
Tel: +32-2-2858379  
Fax: +32-2-1857928

### **EUROPEAN COMMUNITY COMMUNAUTE EUROPEENNE COMINIDA EUROPEA**

Mrs Christine MAJEWSKI  
European Commission  
Rue de la Loi, 200  
1049 Brussels  
Belgium  
Tel: +32 2 295-0874  
Fax: +32 2 296-0951  
E-mail: [christine.majewski@cec.eu.int](mailto:christine.majewski@cec.eu.int)

Mr Andrew John WILSON

Counsellor, Consumer Health Affairs  
European Commission  
E.C. Delegation  
140 Wireless Road  
Bangkok 10330, Thailand  
Tel: +66 2 255-9100  
Fax: +66 2 255-9114  
E-mail: [andrew.wilson@tha.eudel.com](mailto:andrew.wilson@tha.eudel.com)

Mr Hermann GLAESER

DG Agriculture  
Rue de la Loi, 200  
B-1049 Brussels, Belgium  
Tel: +32 2 295-3238  
Fax: +32 2 295-3310  
E-mail: [hermann.glaeser@cec.eu.int](mailto:hermann.glaeser@cec.eu.int)

Mrs Carole MICMACHER

DG Sanco  
European Commission  
Rue de la Loi, 200  
B-1049 Brussels, Belgium  
Tel: +32 2 296-6523  
Fax: +32 2 296-9062  
E-mail: [carole.micmacher@cec.eu.int](mailto:carole.micmacher@cec.eu.int)

Mrs Susana PEREZ FERRERAS

DG Agriculture  
Rue de la Loi, 200  
B-1049 Brussels, Belgium  
Tel: +32 2 295-6846  
Fax: +32 2 296-1271  
E-mail: [susana.perez-ferreras@cec.eu.int](mailto:susana.perez-ferreras@cec.eu.int)

**EUROPEAN DAIRY ASSOCIATION**

M. Jean-Claude GILLIS  
4, rue Montoyer  
B-1000 Bruxelles  
Belgique  
Tel: +32 2 549-5040  
Fax: +32 2 549-5049  
E-mail: cwolf@euromilk.org

**INTERNATIONAL DAIRY FEDERATION  
FEDERATION INTERNATIONALE DE LAITERIE  
FEDERACION INTERNACIONAL DE LECHERIA**

Mr Claus HEGGUM  
International Dairy Federation  
Member of the Programme Coordination  
Committee  
Danish Dairy Board  
Frederiks Alleé 22  
DK-8000 Aarhus C  
Denmark  
Tel: +45 8731-2000  
Fax: +45 8731-2001  
E-mail ch@mejeri.dk

Mr Jerome J. KOZAK  
President  
Chief Executive Officer  
National Milk Producers Federation  
2101 Wilson Boulevard  
Suite #400 Arlington, VA22201  
United States of America  
Tel: +1 703 243-6111  
Fax: +1 703 841-9328  
E-mail: jkozak@nmpf.org

Mr Joerg SEIFERT  
Technical Manager  
41, Square Vergote  
B-1030 Brussels  
Belgium  
Tel: +32 2 743-3922  
Fax: +32 2 733-0413  
E-mail: Jseifert@fil-idf.org

**INTERNATIONAL ORGANIZATION FOR  
STANDARDIZATION  
ORGANISATION INTERNATIONALE DE  
NORMALISATION**

R. VAN SCHAİK  
Secretary of ISO/TC 34/SC 5  
C/- COKZ  
Kastanjelann 7  
PO Box 250  
3830 AG Leusden  
Netherlands  
Tel: +31 33 496-5696  
Fax: +31 33 496-5666  
E-mail: schaik@cokz.nl

**INTERNATIONAL OFFICE OF EPIZOOTICS  
OFFICE INTERNATIONAL DES EPIZOOTIES  
OFICINA INTERNACIONAL DE EPIZOOTIAS**

Dr Barry O'NEIL  
NZ Delegate/President  
OIE Regional Commission for Asia, the Far East and  
Oceania  
Biosecurity Authority  
Ministry of Agriculture and Forestry  
PO Box 2526  
Wellington, New Zealand  
Tel: +64 4 474-4128  
Fax: +64 4 498-9888  
E-mail: oneilb@maf.govt.nz

**JOINT FAO/WHO SECRETARIAT**

Dr Yukiko YAMADA  
Food Standards Officer  
Joint FAO/WHO Food Standards Programme  
Food and Agriculture Organization of the United  
Nations  
Viale delle Terme di Caracalla  
00100 Rome, Italy  
Tel: +39 06 5705 5443  
Fax: +39 06 5705 4593  
E-mail: yukiko.yamada@fao.org

Mr David H. BYRON  
Food Standards Officer  
Joint FAO/WHO Food Standards Programme  
Viale delle Terme di Caracalla  
00100 Rome, Italy  
Tel: +39 06 5705-4419  
Fax: +39 06 5705-4593  
E-mail: david.byron@fao.org

**NEW ZEALAND SECRETARIAT**

Mr Brian BURGESS

MAF Food

PO Box 2526

Wellington, New Zealand

Tel: +64 4 498-9875

Fax: +64 4 474-4196

E-mail: burgessb@maf.govt.nz

Mr S. RAJASEKAR

Manager SPS/WTO Codex

MAF Policy

PO Box 2526

Wellington, New Zealand

Tel: +64 4 470-2734

Fax: +64 4 473-0118

E-mail: raj@maf.govt.nz

Miss Fiona DUNCAN

MAF Policy

PO Box 2526

Wellington, New Zealand

Tel: +64 4 474-4298

Fax: +64 4 474-4206

E-mail: duncanf@maf.govt.nz

Miss Debra TUIFAO

MAF Policy

PO Box 2526

Wellington, New Zealand

Tel: +64 4 498-9935

Fax: +64 4 474-4206

E-mail: tuifaod@maf.govt.nz

**PROJET DE NORME DE GROUPE POUR LES FROMAGES NON AFFINÉS,  
Y COMPRIS LE FROMAGE FRAIS**

(avancé à l'étape 8 de la procédure du Codex)

**1. CHAMP D'APPLICATION**

La présente Norme s'applique aux fromages non affinés, y compris le fromage frais, destinés à la consommation directe ou à un traitement ultérieur, conformément à la définition du fromage figurant à la section 2 de la présente Norme. Sous réserve des dispositions de la présente Norme de groupe, les Normes du Codex applicables aux différentes variétés de fromage non affiné peuvent contenir des dispositions plus spécifiques que celles figurant dans la présente Norme et dans ce cas, ces dispositions spécifiques s'appliquent.

**2. DESCRIPTION**

Les fromages non affinés, y compris les fromages frais sont des produits conformes à la Norme générale pour le fromage, prêts à la consommation peu de temps après leur fabrication.

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

**3.1 MATIERES PREMIERES**

Lait et/ou produits obtenus à partir du lait.

**3.2 INGREDIENTS AUTORISES**

- Cultures de bactéries lactiques inoffensives (levains) et/ou agents modificateurs du goût et cultures d'autres micro-organismes sans danger;
- Présure ou autres enzymes coagulantes inoffensives et appropriées;
- Chlorure de sodium;
- Eau potable;
- Gélatine et amidons: nonobstant les dispositions de la Norme Codex pour le fromage (A-6), ces substances peuvent être utilisées comme stabilisants, à condition qu'elles ne soient ajoutées que dans les quantités fonctionnellement nécessaires régies par les bonnes pratiques de fabrication, et compte tenu de l'utilisation des stabilisants/épaississants énumérés à la section 4 ;
- Vinaigre;
- Farines et amidons de riz, maïs et pommes de terre: nonobstant les dispositions de la Norme Codex pour le fromage (A-6), ces substances peuvent être utilisées comme antiagglomérants pour le traitement de la surface des produits coupés, en tranches et râpés seulement, pour autant qu'elles n'y soient ajoutées que dans les quantités nécessaires fonctionnellement régies par les bonnes pratiques de fabrication, et compte tenu de l'utilisation des antiagglomérants énumérés à la section 4.

**4. ADDITIFS ALIMENTAIRES<sup>1</sup>**

Seuls les additifs alimentaires mentionnés ci-après peuvent être utilisés et uniquement dans les limites fixées. Les additifs ne figurant pas dans la liste ci-dessous, mais mentionnés dans les normes individuelles du Codex pour les fromages non affinés peuvent également être utilisés dans des types de fromages similaires, dans les limites spécifiées par ces normes.

---

<sup>1</sup> Les dispositions sur les additifs sont soumises à l'approbation du Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants et à leur incorporation dans la Norme générale pour les additifs alimentaires.

N° SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
<b>Acides</b>		
260	Acide lactique glacial	Limitée par les BPF
270	Acide lactique (L-, D et DL-)	Limitée par les BPF
296	Acide malique (DL-)	Limitée par les BPF
330	Acide citrique	Limitée par les BPF
338	Acide orthophosphorique	2 g/kg, exprimé sous forme de P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>
507	Acide chlorhydrique	Limitée par les BPF

**Régulateurs de l'acidité**

170	Carbonates de calcium	Limitée par les BPF
500	Carbonates de sodium	Limitée par les BPF
501	Carbonates de potassium	Limitée par les BPF
575	Glucono delta-lactone (GDL)	Limitée par les BPF

**Stabilisants/épaississants**

Les stabilisants et épaississants, y compris les amidons modifiés peuvent être utilisés en conformité avec la définition des produits laitiers et pour autant qu'ils soient nécessaires sur le plan fonctionnel compte tenu de l'utilisation de la gélatine et de l'amidon tel qu'il est disposé à la section 3.2.

331	Citrates de sodium	Limité par les BPF
332	Citrates de potassium	
333	Citrates de calcium	
339	Phosphates de sodium	3,5 g/kg, seuls ou en combinaison, exprimés sous forme de P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>
340	Phosphates de potassium	
341	Phosphates de calcium	
450(i)	Diphosphate disodique	
450(ii)	Diphosphate trisodique	
541	Phosphate d'aluminium sodium	
400	Acide alginique	Limitée par les BPF
401	Alginate de sodium	
402	Alginate de potassium	
403	Alginate d'ammonium	
404	Alginate de calcium	
405	Alginate de glycol propylène	5 g/kg
406	Agar	Limitée par les BPF
407	Carragénine et ses sels de Na, K, NH <sub>4</sub> (y compris la furcellerane)	
410	Gomme de caroube	
412	Gomme de guar	
413	Gomme de tragacathe	
415	Gomme de xanthane	
416	Gomme de karaya	
417	Gomme de tara	
440	Pectines	
460	Cellulose	
466	Cellulose carboxyméthylrique de sodium	
576	Gluconate de sodium	



N° SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
<u>Amidons modifiés comme suit :</u>		
1400	Dextrines, amidon torréfié blanc et jaune	Limitée par les BPF
1401	Amidon traité à l'acide	
1402	Amidon traité aux alcalis	
1403	Amidon blanchi	
1404	Amidon oxydé	
1405	Amidons, traités aux enzymes	
1410	Phosphate de mono-amidon	
1412	Phosphate de di-amidon estérifié avec du trimétophosphate de sodium; estérifié à l'oxychlorure de phosphore	
1413	Phosphate de di-amidon phosphaté	
1414	Phosphate de di-amidon acétylé	
1420	Acétate d'amidon estérifié à l'anhydride acétique	
1421	Acétate d'amidon estérifié à l'acétate de vinyle	
1422	Adipate de di-amidon acétylé	
1440	Amidon hydroxypropyle	
1442	Phosphate de di-amidon hydroxypropyle	
<b>Colorants</b>		
100	Curcumin (pour la croûte comestible du fromage)	Limitée par les BPF
101	Riboflavine	Limitée par les BPF
140	Chlorophylles	Limitée par les BPF
141	Chlorophylles cupriques	15 mg/kg, seul ou en combinaison
160a(i)	β-Carotène (synthétique)	25 mg/kg
160a(ii)	Carotènes (extraits naturels)	600 mg/kg
160b	Extraits de rocou	
	- à coloration normale	10 mg/kg (sur base de bixine/norbixine)
	- à coloration orange	25 mg/kg (sur base de bixine/norbixine)
	- à coloration orange foncé	50 mg/kg (sur base de bixine/norbixine)
160c	Oléorésines de paprika	Limitée par les BPF
160e	β-apo-caroténal	35 mg/kg
160f	Acide caroténoïque β-apo-8', ester méthylique ou éthylique	35 mg/kg
162	Rouge de betterave	Limitée par les BPF
171	Dioxyde de titanium	Limitée par les BPF
<b>Agents de conservation</b>		
200	Acide sorbique	1 g/kg de fromage, seuls ou en combinaison, exprimés sous forme d'acide sorbique
202	Sorbate de potassium	
203	Sorbate de calcium	
234	Nisine	12,5 mg/kg
280	Acide propionique	Limitée par les BPF
281	Propionate de sodium	
282	Propionate de calcium	
283	Propionate de potassium	

N° SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
<u>Pour le traitement de surface de la croûte seulement :</u>		
235	Pimaricine (natamycine)	2 mg/dm <sup>2</sup> de surface, absente à 5 mm de profondeur

**Agents moussants (pour les produits fouettés seulement)**

290	Dioxyde de carbone	Limitée par les BPF
941	Azote	Limitée par les BPF

**Produits coupés, en tranches, râpés et râpés finement seulement (traitement de surface)**

**Antiagglomérants**

460	Cellulose	Limitée par les BPF
551	Dioxyde de silicone amorphe	10 g/kg seuls ou en combinaison, les silicates sont calculés sous forme de dioxyde de silicone
552	Silicate de calcium	
553	Silicates de magnésium	
554	Aluminosilicate de sodium	
556	Silicate de calcium aluminium	
559	Silicate d'aluminium	
560	Silicate de potassium	

**Agents de conservation**

200	Acide sorbique	1 g/kg de fromage, seuls ou en combinaison, exprimés sous forme d'acide sorbique
202	Sorbate de potassium	
203	Sorbate de calcium	
280	Acide propionique	Limitée par les BPF
281	Propionate de sodium	
282	Propionate de calcium	
283	Propionate de potassium	
235	Pimaricine (natamycine)	20 mg/kg appliqués à la surface durant le malaxage et l'étirage

**5. CONTAMINANTS**

**5.1 METAUX LOURDS**

Les produits visés par les dispositions de la présente Norme doivent être conformes aux limites maximales fixées par la Commission du Codex Alimentarius.

**5.2 RESIDUS DE PESTICIDES**

Les produits visés par les dispositions de la présente Norme doivent être conformes aux limites maximales de résidus fixées par la Commission du Codex Alimentarius.

**6. HYGIENE**

6.1 Il est recommandé que les produits visés par les dispositions de la présente Norme soient préparés et manipulés conformément aux sections appropriées du Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3 - 1997), et des autres textes pertinents du Codex tels que les Codes d'usages en matière d'hygiène et les Codes d'usages.

6.2 Depuis la production des matières premières jusqu'au point de consommation, les produits visés par la présente Norme devraient être soumis à un ensemble de mesures de maîtrise pouvant inclure, par

exemple, la pasteurisation, et celles-ci devraient permettre de parvenir au niveau approprié de protection de la santé publique.

6.3 Les produits doivent satisfaire à l'un quelconque des critères microbiologiques établis conformément aux Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les denrées alimentaires (CAC/GL 21-1997).

## **7. ETIQUETAGE**

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

### **7.1 NOM DU PRODUIT**

Le nom du produit doit être fromage non affiné. Toutefois, le terme "fromage non affiné" peut être omis dans la désignation d'une variété individuelle de fromages réservée par une norme du Codex pour les fromages individuels, et à défaut, dans une appellation de variété spécifiée dans la législation nationale du pays dans lequel le produit est vendu, à condition que cette omission ne crée pas une impression trompeuse quant à la nature du produit.

Au cas où le produit n'est pas désigné par un nom de variété mais par la seule appellation "fromage non affiné", la dénomination peut être accompagnée des formules descriptives appropriées comme celles figurant à la Section 7.1.1 de la Norme générale Codex pour le fromage (CODEX STAN A-6, Rev. 1-1999).

Le fromage non affiné peut également être désigné par "fromage frais" à condition que cette désignation ne crée pas une impression trompeuse dans le pays lequel le produit est vendu.

### **7.2 DECLARATION DE LA TENEUR EN MATIERE GRASSE**

La teneur en matière grasse laitière doit être déclarée d'une manière jugée acceptable dans le pays de vente au consommateur final, soit : i) en pourcentage de la masse; ii) en pourcentage de matière grasse dans l'extrait sec; ou iii) en grammes par ration, telle que quantifiée sur l'étiquette, à condition que le nombre de rations soit indiqué.

En outre, on peut utiliser les expressions ci-après:

<i>Extra gras ou double crème</i>	(si la teneur en MGES est égale ou plus de 60%);
<i>Tout gras ou au lait entier ou crème</i>	(si la teneur en MGES est supérieure ou égale à 45% et inférieure à 60%);
<i>Mi-gras ou demi-écrémé</i>	(si la teneur en MGES est supérieure ou égale à 25% et inférieure à 45%);
<i>Partiellement écrémé</i>	(si la teneur en MGES est supérieure ou égale à 10% et inférieure à 25%);
<i>Maigre ou écrémé</i>	(si la teneur en MGES est inférieure à 10%).

### **7.3 ÉTIQUETAGE DES RECIPIENTS NON DESTINES A LA VENTE AU DETAIL**

Les renseignements requis à la Section 7 de la présente norme et aux sections 4.1 à 4.8 de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rev.1-1991; *Codex Alimentarius*, Volume 1A) et, au besoin, les instructions d'entreposage, doivent figurer soit sur le récipient, soit sur les documents d'accompagnement. Toutefois, le nom du produit, l'identification du lot ainsi que le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballer doivent être indiqués sur le récipient ou, à défaut, sur le produit lui-même. 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. METHODES D'ECHANTILLONNAGE ET D'ANALYSE**

Voir *Codex Alimentarius*, Volume 13.

**AVANT-PROJET DE NORME REVISEE**  
**POUR LES PRODUITS A BASE DE CASEINE COMESTIBLE**  
(avancé à l'étape 5 de la procédure du Codex pour adoption à l'étape 8,  
avec omission des étapes 6 et 7)

L'Appendice à la présente Norme contient des critères dont l'application ne relève pas des dispositions concernant l'acceptation stipulées à la Section 4.A.(I)(b) des Principes généraux du Codex Alimentarius.

## 1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique à la caséine acide comestible, à la caséine présure comestible et à la caséinate comestible, destinées à la consommation directe ou à un traitement ultérieur, conformément à la description de la Section 2 de la Norme.

## 2. DESCRIPTION

**La caséine acide comestible** est le produit laitier obtenu par la séparation, le lavage et le séchage du coagulum précipité par acides du lait écrémé et/ou d'autres produits dérivés du lait.

**La caséine présure comestible** est le produit laitier obtenu par la séparation, le lavage et le séchage du coagulum du lait écrémé et/ou d'autres produits dérivés du lait. Le coagulum est obtenu par réaction de la présure ou d'autres enzymes coagulantes.

**Le caséinate comestible** est le produit laitier obtenu par action du coagulum de la caséine comestible ou de la caséine comestible caillée avec des agents neutralisants, suivie d'un séchage.

## 3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

### 3.1 MATIERES PREMIERES

Lait écrémé et/ou autres produits dérivés du lait.

### 3.2 INGREDIENTS AUTORISES

- Levain d'acide lactique inoffensif produisant des bactéries
- Présure ou autres enzymes coagulantes inoffensives et appropriées
- Eau potable

### 3.3 COMPOSITION

	<b>Caséine présure</b>	<b>Caséine acide</b>	<b>Caséinates</b>
Teneur minimale en protéines lactiques sur extrait sec <sup>(a)</sup>	84,0% m/m	90,0% m/m	88,0% m/m
Teneur minimale en caséine de la protéine du lait	95,0% m/m	95,0% m/m	95,0% m/m
Teneur maximale en eau <sup>(b)</sup>	12,0% m/m	12,0% m/m	8,0% m/m
Teneur maximale en matière grasse laitière	2,0% m/m	2,0% m/m	2,0% m/m
Cendres (y compris P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )	7,5% m/m (min.)	2,5% m/m (max.)	-
Teneur maximale en lactose <sup>(c)</sup>	1,0% m/m	1,0% m/m	1,0% m/m
Teneur maximale en acide libre	-	0,27 ml 0.1 N NaOH/g	-
Valeur maximale de pH	-	-	8,0

(a) La teneur en protéines est de 6,38 multiplié par la quantité totale d'azote Kjeldahl déterminée.

(b) La teneur en eau ne comprend pas l'eau nécessaire à la cristallisation du lactose.

- (c) Bien que les produits puissent contenir à la fois du lactose anhydre et du monohydrate de lactose, la teneur en lactose est exprimée en tant que lactose anhydre. 100 parts de monohydrate de lactose contiennent 95 parts de lactose anhydre.

Conformément aux dispositions de la section 4.3.3 de la Norme générale pour l'utilisation de termes de laiterie, la composition des produits de caséine comestible peut être modifiée pour obtenir la composition désirée du produit fini. Néanmoins, les modifications de la composition excédant les minima et maxima spécifiés ci-dessus pour la protéine du lait sur extrait sec, la caséine, l'eau, la matière grasse laitière, le lactose et l'acide libre ne sont pas considérées comme étant conformes à la Section 4.3.3.

#### 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seuls les additifs énumérés ci-dessous peuvent être utilisés dans les limites spécifiées.

##### CASEINATES

N° SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
<b>Régulateurs de l'acidité</b>		
261(i)	Acétate de potassium	Limitée par les BPF
262(i)	Acétate de sodium	
263	Acétate de calcium	
325	Lactate de sodium	
326	Lactate de potassium	
327	Lactate de calcium	
328	Lactate d'ammonium	
329	Lactate de magnésium (DL-)	
452	Polyphosphates	5 g/kg seuls ou en combinaison exprimés en tant que P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> *
<b>Agents neutralisants</b>		
331	Citrates de sodium	Limitée par les BPF
332	Citrates de potassium	
333	Citrates de calcium	
345	Citrates de magnésium	
380	Citrates d'ammonium	
339	Phosphates de sodium	10 g/kg seuls ou en combinaison exprimés en tant que P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> *
340	Phosphates de potassium	
341	Phosphates de calcium	
342	Phosphates d'ammonium	
343	Phosphates de magnésium	
170	Carbonates de calcium	Limitée par les BPF
500	Carbonates de sodium	
501	Carbonates de potassium	
503	Carbonates d'ammonium	
504	Carbonates de magnésium	
524	Hydroxyde de sodium	
525	Hydroxyde de potassium	
526	Hydroxyde de calcium	
527	Hydroxyde d'ammonium	
528	Hydroxyde de magnésium	

N° SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
<b>Emulsifiants</b>		
322	Lécithines	Limitée par les BPF
471	Mono et diglycérides d'acides gras	
<b>Agents de charge</b>		
325	Lactate de sodium	Limitée par les BPF
<b>Antiagglomérants</b>		
170(i)	Carbonate de calcium	10 g/kg seul ou en combinaison*
341(iii)	Orthophosphate de calcium tribasique	
343(iii)	Orthophosphate de magnésium tribasique	
460	Cellulose	
504(i)	Carbonate de magnésium	
530	Oxyde de magnésium	
551	Dioxyde de silicone amorphe	
552	Silicate de calcium	
553	Silicates de magnésium	
554	Aluminosilicate de sodium	
556	Silicate aluminocalcique	
559	Silicate d'aluminium	
1442	Phosphate de di-amidon hydroxypropyle	
*)	La quantité totale de P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> ne pourra dépasser 10 g/kg.	

## 5. CONTAMINANTS

### 5.1 METAUX LOURDS

Les produits visés par les dispositions de la présente Norme doivent être conformes aux limites maximales fixées par la Commission du Codex Alimentarius.

En particulier, les limites maximales suivantes s'appliquent:

Métal	Concentration maximale
Plomb	1 mg/kg

### 5.2 RESIDUS DE PESTICIDES

Les produits visés par les dispositions de la présente Norme doivent être conformes aux limites maximales de résidus fixées par la Commission du Codex Alimentarius.

## 6. HYGIENE

6.1 Il est recommandé que les produits visés par les dispositions de la présente Norme soient préparés et manipulés conformément aux sections appropriées du Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3 - 1997), et des autres textes pertinents du Codex tels que les Codes d'usages en matière d'hygiène et les Codes d'usages.

6.2 Depuis la production des matières premières jusqu'au point de consommation, les produits visés par la présente Norme devraient être soumis à un ensemble de mesures de maîtrise pouvant inclure, par

exemple, la pasteurisation, et celles-ci devraient permettre de parvenir au niveau approprié de protection de la santé publique.

6.3 Les produits doivent satisfaire à l'un quelconque des critères microbiologiques établis conformément aux Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les denrées alimentaires (CAC/GL 21-1997).

## **7. ÉTIQUETAGE**

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

### **7.1 NOM DU PRODUIT**

Le nom du produit doit être:

Caséine acide comestible  
Caséinate comestible  
Caséine-présure comestible

Selon la description de la section 2 et la composition spécifiée à la section 3.3.

Le nom du caséinate comestible sera accompagné de la mention du cation utilisé.

### **7.2 ÉTIQUETAGE DES RECIPIENTS 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, Rev.1-1991; *Codex Alimentarius*, Volume 1A) et, au besoin, les instructions d'entreposage, doivent figurer soit sur le récipient, soit sur les documents d'accompagnement. Toutefois, le nom du produit, l'identification du lot ainsi que le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballleur doivent être indiqués sur le récipient ou, à défaut, sur le produit lui-même. L'identification du lot et le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballleur peuvent être remplacés par une marque d'identification, à condition que cette dernière puisse être clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.

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

Voir *Codex Alimentarius*, Vol. 13.



**INFORMATIONS SUR LES PROCÉDES USUELS DE FABRICATION  
DES PRODUITS A BASE DE CASEINE COMESTIBLE**

Le texte ci-dessous est destiné à être appliqué à titre facultatif par les partenaires commerciaux et ne s'adresse pas aux gouvernements.

**1. Autres facteurs de qualité**

**1.1 Aspect physique**

Couleur allant du blanc au crème pâle. Exempt de grumeaux qui ne cèdent pas à une pression modérée.

**1.2 Saveur et odeur**

Tout au plus, une légère saveur ou odeur étrangère. Le produit doit être exempt de saveurs ou d'odeurs désagréables.

**2. Auxiliaires technologiques**

Acides utilisés à des fins de précipitation:

<i>N° SIN</i>	<i>Nom</i>
260	Acide acétique glacial
270	Acide lactique (D-, L- et DL-)
330	Acide citrique
338	Acide orthophosphorique
507	Acide chlorhydrique
513	Acide sulfurique

Dans le but de renforcer l'emprésurage:

509	Chlorure de calcium
-----	---------------------

**3. Autres facteurs de qualité**

	<b>Caséine présure</b>	<b>Caséine acide</b>	<b>Caséinates</b>
<b>Sédimentation maximale</b> (particules roussies)	15 mg/25g	22,5 mg/25g	22,5 mg/25g (séchés au spray) 81,5 mg/25g (séchés sur tambour)

**Métaux lourds**

Les limites suivantes s'appliquent:

<b>Métal</b>	<b>Concentration maximale</b>
Cuivre	5 mg/kg
Fer	20 mg/kg (50 mg/kg pour les caséinates séchés sur tambour)

**5. Autres méthodes d'analyse**

Voir *Codex Alimentarius*, Vol. 13.

**AVANT-PROJET D'AMENDEMENT A LA NORME GENERALE CODEX  
POUR LE FROMAGE: DESCRIPTION**

(avancé à l'étape 5 de la procédure du Codex pour adoption à l'étape 8,  
avec omission des étapes 6 et 7)

Amender la section 2.1 de la Norme générale Codex pour le fromage (CODEX STAN A-6-1978, Rév.1-1999) comme suit (éliminer le texte biffé et insérer le texte en italique):

- 2.1 Le fromage est le produit affiné ou non affiné, de consistance molle ou semi-dure, dure ou extra-dure qui peut être enrobé et dans lequel le rapport protéines de lactosérum/caséine ne dépasse pas celui du lait, et qui est obtenu:
- a) par coagulation complète ou partielle des ~~matières premières suivantes: lait et/ou produits obtenus à partir du lait,~~ *protéines du lait, du lait écrémé, du lait partiellement écrémé, de la crème, de la crème de lactosérum ou du babeurre, seuls ou en combinaison,* grâce à l'action de la présure ou d'autres agents coagulants appropriés et par égouttage partiel du lactosérum résultant de cette coagulation; et/ou
  - b) par l'emploi de techniques de fabrication entraînant la coagulation *des protéines* du lait et/ou des produits provenant du lait, de façon à obtenir un produit fini ayant des caractéristiques physiques, chimiques et organoleptiques similaires à celles du produit défini à l'alinéa a).

**AVANT-PROJET D'AMENDEMENT A LA NORME DE GROUPE CODEX  
POUR LES FROMAGES EN SAUMURE: ECHANTILLONNAGE<sup>2</sup>**

(avancé à l'étape 5 de la procédure du Codex pour adoption à l'étape 8,  
avec omission des étapes 6 et 7)

Amender la section 8.1 de la Norme Codex pour les fromages en saumure (CODEX STAN 208-1999)  
concernant l'échantillonnage comme suit (éliminer le mot biffé):

**8.1 ECHANTILLONNAGE**

Selon la Norme FIL 50C :1995 / ISO 707 :1997 / AOAC 933.12.

Exigences spéciales pour le fromage en saumure : un morceau représentatif du fromage est placé pendant 5 à 10 minutes sur un morceau de tissu ou sur une feuille de papier ~~non~~ absorbant. Une tranche de 2 à 3 cm est ensuite découpée et envoyée au laboratoire dans une boîte isotherme étanche pour analyse.

---

<sup>2</sup> Dans l'attente de l'approbation des travaux par le Comité exécutif à sa quarante-septième session.

**AVANT-PROJET DE NORME REVISEE POUR LES CREMES,  
CREMES FOUETTEES ET CREMES FERMENTEES**

(avancé à l'étape 5 de la procédure du Codex)

**1. CHAMP D'APPLICATION**

Cette Norme s'applique aux crèmes, y compris les crèmes fouettées et les crèmes fermentées, destinées à la consommation directe [ou à un traitement ultérieur], en conformité avec la définition de la section 2 de la présente Norme.

**2. DESCRIPTION**

**2.1** Les **crèmes** sont des produits laitiers comparativement riches en matière grasse, prenant la forme d'une émulsion du type grasse dans le lait écrémé, que l'on peut obtenir par :

- (a) séparation du lait. La composition finale peut être ajustée par l'adjonction de lait ou de lait écrémé; ou
- (b) reconstitution et/ou recombinaison de produits laitiers en crèmes ayant la même composition et les mêmes caractéristiques que le produit obtenu en (a).

**2.1.1** Les **crèmes à fouetter** sont des crèmes liquides qui se prêtent à être fouettées [par le consommateur final].

**2.1.2** [Crème épaissie [à élaborer]]

**2.2** Les **crèmes fouettées** sont des crèmes dans lesquelles de l'air ou un gaz inerte a été incorporé sans inverser l'émulsion de type matière grasse dans le lait écrémé.

**2.2.1** Les **crèmes emballées sous pression** sont des crèmes emballées avec un gaz propulseur dans un récipient de propulsion sous pression.

**2.3** Les **crèmes fermentées** sont des crèmes soumises à fermentation par l'action de micro-organismes [spécifiques], ce qui entraîne la réduction du pH et la coagulation.

**2.3.1** [Crème acidifiée [à élaborer]]

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

**3.1 MATIERES PREMIERES**

Lait

Utilisable uniquement pour les crèmes reconstituées ou recombinaison:

Beurre\*, produits à base de matière grasse laitière\*, laits et crèmes en poudre\*, eau potable.

\* Pour les spécifications, voir les normes Codex correspondantes.

**3.2 INGREDIENTS AUTORISES**

Utilisables uniquement dans les crèmes UHT et stérilisées, les crèmes ayant subi des traitements thermiques similaires, les crèmes et les crèmes fermentées contenant moins de [xx]% de matière grasse laitière, les crèmes fouettées et les crèmes à fouetter (y compris les crèmes emballées sous pression) :

	Maximum
Matières solides non grasses du lait ou	20 g/kg
Caséinates	6 g/kg

Gélatine et amidons

6 g/kg seul ou en combinaison avec les agents épaississants ou modifiants énumérés à la section 4

Utilisables seulement dans les crèmes fermentées :

- Cultures (levains) de micro-organismes inoffensifs
- Enzymes inoffensives et appropriées
- [Chlorure de sodium]

### 3.3 COMPOSITION<sup>3</sup>

Crème :

Matière grasse laitière minimum	10%
Niveau de la référence applicable aux matières grasses	[18/20/30/35/36]% m/m

Crèmes à teneur en matière grasse réduite :

Matière grasse laitière minimum	10% m/m
---------------------------------	---------

Crème fermentée :

Matière grasse laitière minimum	[18%]
---------------------------------	-------

### 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES<sup>4</sup>

Seuls les additifs alimentaires mentionnés ci-après peuvent être utilisés et uniquement dans les limites spécifiées, uniquement dans les crèmes UHT et stérilisées, les crèmes et crèmes fermentées contenant moins de [xx]% de matière grasse laitière, les crèmes à fouetter et les crèmes fouettées (y compris les crèmes emballées sous pression).

N° SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale	
<b>Stabilisants</b>			
170	Carbonates de calcium	Limitée par les BPF	
270	Acide lactique (L-, D- et DL-)		
325	Lactate de sodium		
326	Lactate de potassium		
327	Lactate de calcium		
330	Acide citrique		
331	Citrates de sodium		
332	Citrates de potassium		
333	Citrates de calcium		
500	Carbonates de sodium		
501	Carbonates de potassium		
516	Sulfate de calcium		
339	Phosphates de sodium		2 g/kg, seuls ou en combinaison, exprimés sous forme de P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>
340	Phosphates de potassium		
341	Phosphates de calcium		
450	Diphosphates		
451	Triphosphates		
452	Polyphosphates		

<sup>3</sup> Des dispositions devront être élaborées pour la crème à fouetter, la crème épaissie et la crème acidifiée, selon les besoins.

<sup>4</sup> Les dispositions sur les additifs sont soumises à l'approbation du Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants et à leur incorporation dans la Norme générale pour les additifs alimentaires.

N° SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
<b>Epaississants et émulsifiants</b>		
322	Lécithines	Limitée par les BPF
400	Acide alginique	
401	Alginate de sodium	
402	Alginate de potassium	
403	Alginate d'ammonium	
404	Alginate de calcium	
406	Agar	
407	Carragénine et ses sels de Na, K et NH <sub>4</sub>	
410	Gomme de noix de caroube	
412	Gomme de guar	
414	Gomme arabique	
415	Gomme de xanthane	
418	Gomme de Gellane	
432	Monolaureate de polyoxyéthylène sorbitane (20)	
433	Monooleate de polyoxyéthylène sorbitane (20)	
434	Monopalmitate de polyoxyéthylène sorbitane (20)	
435	Monostearate de polyoxyéthylène sorbitane (20)	
436	Tristearate de polyoxyéthylène sorbitane (20)	
440	Pectines	Limitée par les BPF
460	Cellulose	
461	Cellulose de méthyle	
463	Cellulose d'hydroxypropyle	
464	Cellulose de méthyle hydroxypropyle	
465	Cellulose de méthyle éthyle	
466	Cellulose de carboxyméthyle sodium	
471	Mono- et diglycérides d'acides gras	
472a	Esters d'acide gras et d'acide acétique de glycérol	
472b	Esters d'acide gras et d'acide lactique de glycérol	
472c	Esters d'acide gras et d'acide citrique de glycérol	
508	Chlorure de potassium	
509	Chlorure de calcium	
1410	Phosphate de mono-amidon	
1412	Phosphate de di-amidon estérifié avec du trimétaphosphate de sodium; estérifié avec de l'oxychlorure de phosphore	
1413	Phosphate de di-amidon phosphaté	
1414	Phosphate de di-amidon acétylé	
1420	Acétate d'amidon estérifié avec de l'anhydride acétique	
1422	Adipate de di-amidon acétylé	
1440	Amidon hydroxypropyle	
1442	Phosphate de di-amidon hydroxypropyle	
1450	Succinate octénylique sodique d'amidon	
Utilisables uniquement dans les crèmes fouettées (y compris les crèmes emballées sous pression) :		
290	Dioxyde de carbone	Limitée par les BPF
941	Azote	
942	Oxyde nitreux	

## **5. CONTAMINANTS**

### **5.1 METAUX LOURDS**

Les produits visés par les dispositions de la présente Norme doivent être conformes aux limites maximales fixées par la Commission du Codex Alimentarius.

### **5.2 RESIDUS DE PESTICIDES**

Les produits visés par les dispositions de la présente Norme doivent être conformes aux limites maximales de résidus fixées par la Commission du Codex Alimentarius.

## **6. HYGIENE**

6.1 Il est recommandé que les produits visés par les dispositions de la présente Norme soient préparés et manipulés conformément aux sections appropriées du Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3 - 1997), et des autres textes pertinents du Codex tels que les Codes d'usages en matière d'hygiène et les Codes d'usages.

6.2 Depuis la production des matières premières jusqu'au point de consommation, les produits visés par la présente Norme devraient être soumis à un ensemble de mesures de maîtrise pouvant inclure, par exemple, la pasteurisation, et celles-ci devraient permettre de parvenir au niveau approprié de protection de la santé publique.

6.3 Les produits doivent satisfaire à l'un quelconque des critères microbiologiques établis conformément aux Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les denrées alimentaires (CAC/GL 21-1997).

## **7. ETIQUETAGE**

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

### **7.1 NOM DU PRODUIT**

Le nom du produit doit être crème, ou crème fouettée, ou crème fermentée, selon le cas. La crème emballée sous pression peut également être appelée crème fouettée. Les crèmes fermentées peuvent également être désignées par d'autres noms descriptifs spécifiés dans la législation nationale du pays dans lequel le produit est fabriqué et/ou vendu, ou par un nom existant dans l'usage commun, à condition que ces désignations ne créent pas une impression erronée en ce qui concerne le caractère et l'identité du produit.

Les crèmes à teneur en matière grasse laitière augmentée ou réduite au-dessus ou en dessous de la teneur en matière grasse laitière spécifiée pour la crème (c'est-à-dire des crèmes contenant plus de [xx]% de matière grasse laitière ou entre 10% et [xx]% de matière grasse laitière) seront désignées par un terme qualifiant décrivant la nature véritable de l'aliment.

Les allégations nutritionnelles, si elles sont utilisées, devront être conformes aux directives Codex concernant l'emploi d'allégations relatives à la nutrition. Dans le cas de crèmes contenant moins de matières grasses laitières que l'aliment normalisé (c'est-à-dire les crèmes contenant de 10% à [xx]% de matière grasse laitière), la teneur en matière grasse de référence sera la teneur en matière grasse laitière de l'aliment normalisé (c'est-à-dire [xx]% de matière grasse laitière).

La désignation « crème à fouetter » peut être utilisée pour les crèmes spécifiquement destinées à être fouettées, c'est-à-dire à l'incorporation d'air ou de gaz inerte sans inversion de l'émulsion du type

graisse dans le lait écrémé. La désignation « crème fouettée » peut être utilisée pour les crèmes ayant une teneur minimale en matière grasse laitière de [30%] , ainsi fouettées.

Les crèmes fabriquées par la recombinaison ou la reconstitution des ingrédients laitiers spécifiés aux sections 2 et 3.1 seront étiquetées « crème recombinaison » ou « crème reconstituée » ou par tout autre terme qualifiant explicite si le consommateur risque d'être induit en erreur par l'absence de cet étiquetage.

Si les crèmes ont été pasteurisées, stérilisées ou traitées UHT, la déclaration « pasteurisée », « stérilisée » ou « UHT » , selon le cas, figurera à proximité immédiate de la désignation.

## **7.2 DECLARATION DE LA TENEUR EN MATIERE GRASSE**

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

## **7.3 ÉTIQUETAGE DES RECIPIENTS NON DESTINES A LA VENTE AU DETAIL**

Les renseignements requis à la Section 7 de la présente norme et aux sections 4.1 à 4.8 de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rev.1-1991; *Codex Alimentarius*, Volume 1A) et, au besoin, les instructions d'entreposage, doivent figurer soit sur le récipient, soit sur les documents d'accompagnement. Toutefois, le nom du produit, l'identification du lot ainsi que le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballer doivent être indiqués sur le récipient. 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. METHODES D'ECHANTILLONNAGE ET D'ANALYSE**

Voir *Codex Alimentarius*, Volume 13.



## AVANT-PROJET DE NORME POUR LES LAITS FERMENTES

(avancé à l'étape 5 de la procédure du Codex)

### 1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique aux laits fermentés, c'est-à-dire au lait fermenté, y compris les laits fermentés ayant subi un traitement thermique, les laits fermentés concentrés et les produits laitiers composés à base de ces produits, destinés à la consommation directe ou à un traitement ultérieur, conformément aux définitions figurant à la section 2 de la norme.

### 2. DESCRIPTION

#### 2.1 LAIT FERMENTE

Le lait fermenté est un produit laitier obtenu par la fermentation du lait. Ce lait peut avoir été fabriqué à base de produits obtenus à partir de lait avec ou sans modification de composition, dans la limitation des dispositions de la Section 3.3, par l'action de micro-organismes spécifiques et résultant dans la réduction du pH et la coagulation. Ces micro-organismes spécifiques doivent être viables, actifs et abondants dans le produit [au point de vente au consommateur / à la date limite de consommation / au moment où le produit quitte l'unité de fabrication] si le produit ne subit pas de traitement thermique après la fermentation.

Certains laits fermentés sont caractérisés par le(s) micro-organisme(s) spécifiques utilisés pour la fermentation, comme suit:

**Yoghourt:** Cultures symbiotiques de *Streptococcus thermophilus* et *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus*

**Lait acidophile:** *Lactobacillus acidophilus*

**Kefir:** Levain préparé à partir de grains de kefir, *Lactobacillus kefiri*, espèces des genres *Leuconostoc*, *Lactococcus* et *Acetobacter* proliférant dans une relation spécifique étroite.

Les grains de Kefir constituent à la fois des levures de fermentation au lactose (*Kluyveromyces marxianus*) et des levures sans fermentation au lactose (*Saccharomyces omnispurus*, *Saccharomyces cerevisiae* et *Saccharomyces exiguus*)

**Kumys:** *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus* et *Kluyveromyces marxianus*.

**Yoghourt doux:** [Cultures de *Streptococcus thermophilus* et autres *Lactobacilli* autres que *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus*]

Des cultures différentes de celles spécifiées dans les descriptions spécifiques des laits fermentés ci-dessus peuvent être utilisées en plus des cultures spécifiques caractérisant le produit.

#### 2.2 LAIT FERMENTE CONCENTRE

Le lait fermenté concentré est un lait fermenté dont la teneur en protéines a été augmentée avant ou après fermentation à un minimum de [5,6%]. Les laits fermentés concentrés incluent les produits traditionnels comme le Stragisto (yoghourt égoutté), Labneh, Ymer et Ylette. »

#### 2.3 PRODUITS LAITIERS FERMENTES COMPOSES

Les produits laitiers fermentés composés sont des produits contenant [un maximum de [30/50]% (w/w) d']ingrédients non laitiers (comme des hydrates de carbone nutritifs et non nutritifs, des fruits et légumes, ainsi que des jus, purées, pulpes, préparations et conserves dérivés de ces derniers, céréales,

miel, chocolat, noix, café, épices et autres denrées alimentaires aromatisantes naturelles et inoffensives) et/ou d'arômes. Les ingrédients non laitiers peuvent être mélangés avant ou après fermentation.

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

#### 3.1 MATIERES PREMIERES

Lait et/ou produits obtenus à partir du lait.

#### 3.2 INGREDIENTS AUTORISES

- Cultures de micro-organismes inoffensifs, y compris ceux qui sont spécifiés à la section 2;
- Chlorure de sodium.
- Dans les produits composés seulement :
- Gélatine et amidon, ajoutés avant ou après les agents aromatisants ;
- Produits aromatisants, hydrates de carbone inoffensifs et adaptés nutritifs et non nutritifs, arômes naturels, arômes identiques naturels et arômes artificiels.

#### 3.3 COMPOSITION

	Lait fermenté	Yoghourt et lait acidophile	Yoghourt, laits acidophiles et lait fermenté avec micro-organismes additionnels (facultatifs)	Yoghourt doux	Kefir	Kumys
Protéine du lait <sup>a</sup> (% w/w)	min 2,8%	min 2,8%	min 2,8%	[à élaborer]	min 2,8%	
Acidité titrable, exprimée en % d'acide lactique (% w/w)	min 0,6%	min 0,6%	min 0,6%	[à élaborer]	min 0,6%	min 0,7%
Ethanol (% vol./w)				[à élaborer]		min 0,5%
Micro-organismes spécifiques définis à la section 2.1 (cfu/g, au total)	min 10 <sup>7</sup>	min 10 <sup>7</sup>	min 10 <sup>7</sup>	[à élaborer]	min 10 <sup>7</sup>	min 10 <sup>7</sup>
Micro-organismes additionnels figurant sur l'étiquette (facultatifs) (cfu/g, total)			min 10 <sup>6</sup>	[à élaborer]		
Levures (cfu/g)				[à élaborer]	min 10 <sup>4</sup>	min 10 <sup>4</sup>

a) La teneur en protéines est égale à 6,38 multiplié par la quantité totale d'azote Kjeldahl déterminée.

Dans les produits laitiers fermentés composés, les critères ci-dessus s'appliquent au lait fermenté faisant partie des produits, mais les critères biologiques (basés sur la proportion de produit laitier fermenté) sont valables jusqu'[au point de vente au consommateur/ à la date limite de consommation/ au moment où le produit quitte l'unité de fabrication]. Cette exigence ne s'applique pas aux produits ayant subi un traitement thermique après fermentation.

#### 3.4 CARACTERISTIQUES ESSENTIELLES DE FABRICATION

L'élimination du lactosérum après fermentation n'est pas autorisée dans la fabrication des laits fermentés, sauf pour le lait fermenté concentré (section 2.2).

#### 4 ADDITIFS ALIMENTAIRES

[ Additifs à identifier conformément au schéma décisionnel entre crochets ci-dessous.]

[		Laits fermentés		Laits fermentés ayant subi un traitement thermique	
		Simple	Composé	Simple	Composé
GSFA Catégorisation		01.2.1.1. 01.1.2 (sauf arômes) 01.1.1.2.	01.7 (partiellement) 01.1.2 (aromatisé)	01.2.1.2 01.1.2	A spécifier.
Catégorie	Fonction technique				
Colorants		-	×	-	×
Edulcorants		-	×	×	×
Agents de conservation		-	×	-	×
Autres additifs	Antioxydants	Pas d'additifs nécessaires	×	-	×
	Acidifiants		×	×	×
	Régulateurs de l'acidité		×	×	×
	Antiagglomérants		×	-	×
	Emulsifiants		×	-	×
	Raffermissants		×	×	×
	Exaltateurs d'arôme		×	-	×
	Gélifiants		×	×	×
	Amidons modifiés		×	×	×
	Gaz de conditionnement		×	×	×
	Gaz propulseurs		×	×	×
	Stabilisants		×	×	×
Epaississants	×	×	×		

× justifié

- non justifié ]

#### 5. CONTAMINANTS

##### 5.1 METAUX LOURDS

Les produits visés par les dispositions de la présente Norme doivent être conformes aux limites maximales fixées par la Commission du Codex Alimentarius.

##### 5.2 RESIDUS DE PESTICIDES

Les produits visés par les dispositions de la présente Norme doivent être conformes aux limites maximales de résidus fixées par la Commission du Codex Alimentarius.

#### 6. HYGIENE

6.1 Il est recommandé que les produits visés par les dispositions de la présente Norme soient préparés et manipulés conformément aux sections appropriées du Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3 - 1997), et des autres textes pertinents du Codex tels que les Codes d'usages en matière d'hygiène et les Codes d'usages.

6.2 Depuis la production des matières premières jusqu'au point de consommation, les produits visés par la présente Norme devraient être soumis à un ensemble de mesures de maîtrise pouvant inclure, par

exemple, la pasteurisation, et celles-ci devraient permettre de parvenir au niveau approprié de protection de la santé publique.

6.3 Les produits doivent satisfaire à l'un quelconque des critères microbiologiques établis conformément aux Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les denrées alimentaires (CAC/GL 21-1997).

## **7. ETIQUETAGE**

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

### **7.1 NOM DU PRODUIT<sup>5</sup>**

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

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

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

Les produits obtenus à partir de lait(s) fermenté(s) ayant subi un traitement thermique après fermentation seront désignés par "Lait fermenté ayant subi un traitement thermique". [Si le consommateur risque d'être induit en erreur, le produit doit être étiqueté d'une manière conforme à la législation nationale en vigueur dans le pays de vente au consommateur final. En l'absence de législation dans le pays de vente, l'étiquette du produit portera la mention "lait fermenté ayant subi un traitement thermique".]

7.1.2 La désignation des produits à base de lait fermenté composé comprend également le nom des principales substances aromatisantes ou arômes ajoutés.

7.1.3 La désignation de produits auxquels ont été ajoutés des édulcorants artificiels s'accompagnera du terme « édulcoré avec... ».

7.1.4 Les noms relevant de la présente norme peuvent être utilisés dans la désignation, sur l'étiquette, dans les documents commerciaux et pour la publicité d'autres denrées alimentaires à condition qu'elles soient utilisées comme ingrédients et que les caractéristiques de l'ingrédient soient conservées à un degré suffisant pour éviter de tromper le consommateur.

### **7.2 DECLARATION DE LA TENEUR EN MATIERE GRASSE**

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

### **7.3 ÉTIQUETAGE DES RECIPIENTS NON DESTINES A LA VENTE AU DETAIL**

Les renseignements requis à la Section 7 de la présente Norme et aux Sections 4.1 à 4.8 de la Norme générale pour l'Étiquetage des Denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rev.1-1991; *Codex Alimentarius*, Volume 1A) et, au besoin, les instructions d'entreposage, doivent figurer

---

<sup>5</sup> Des dispositions devront être élaborées pour le "yoghourt doux".

soit sur le récipient, soit sur les documents d'accompagnement. Toutefois, le nom du produit, l'identification du lot ainsi que le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballleur doivent être indiqués sur le récipient ou, à défaut, sur le produit lui-même. L'identification du lot et le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballleur peuvent être remplacés par une marque d'identification, à condition que cette dernière puisse être clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.

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

Voir *Codex Alimentarius*, Volume 13.

**AVANT-PROJET DE NORME REVISEE POUR LES POUDRES DE LACTOSERUM**  
(avancé à l'étape 5 de la procédure du Codex)

L'Appendice à la présente Norme contient des critères dont l'application ne relève pas des dispositions concernant l'acceptation stipulées à la Section 4.A.(I)(b) des Principes généraux du Codex Alimentarius.

### 1. CHAMP D'APPLICATION

La présente Norme s'applique à la poudre de lactosérum et à la poudre de sérum acide destinées à la consommation directe ou à un traitement ultérieur, conformément à la description reprise à la Section 2 de cette Norme.

### 2. DESCRIPTION

**Les poudres de lactosérum** sont des produits laitiers obtenus par séchage du lactosérum ou du sérum acide.

**Le lactosérum** est le produit laitier liquide obtenu durant la fabrication du fromage, de la caséine ou de produits similaires par séparation du caillé après coagulation du lait et/ou des produits dérivés du lait. La coagulation est principalement obtenue par l'action d'enzymes de type présure.

**Le sérum acide** est le produit laitier liquide obtenu durant la fabrication du fromage, de la caséine ou de produits similaires par séparation du caillé après coagulation du lait et/ou des produits dérivés du lait. La coagulation est principalement obtenue par acidification.

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

#### 3.1 MATIERES PREMIERES

Lactosérum ou sérum acide

#### 3.2 INGREDIENTS AUTORISES

Lactose cristallin\* dans la fabrication de la poudre de lactosérum précristallisée (non hygroscopique).

\* Pour spécification, voir la Norme Codex y relative.

#### 3.3 COMPOSITION

	<b>Poudre de lactosérum</b>	<b>Poudre de sérum acide</b>
Teneur minimale en lactose <sup>(a)</sup>	61,0 % m/m	61,0% m/m
Teneur min. en protéines lactiques <sup>(b)</sup>	[11,0] % m/m	[7,0] % m/m
Teneur max. en matière grasse laitière	[2,0/7,0] % m/m	2,0% m/m
Teneur maximale en eau <sup>(c)</sup>	5,0% m/m	4,5% m/m
Teneur maximale en cendres	9,5% m/m	[15,0/18,0] % m/m
pH (en solution 10 %)	> 5.1	<= 5.1

(a) Bien que les produits puissent contenir à la fois du lactose anhydre et du lactose monohydraté, la teneur en lactose est exprimée en tant que teneur en lactose anhydre. 100 parts de lactose monohydraté contiennent 95 parts de lactose anhydre.

(b) La teneur en protéines est de 6,38 multiplié par la quantité totale d'azote Kjeldahl déterminée.

(c) La teneur en eau n'inclut pas l'eau nécessaire à la cristallisation du lactose.

Conformément aux dispositions de la section 4.3.3. de la Norme Générale pour l'utilisation de termes de laiterie, la composition des poudres de lactosérum peut avoir été modifiée afin d'obtenir la composition,

la neutralisation ou la déminéralisation désirées du produit fini, par exemple. Néanmoins, les modifications de la composition excédant les minima et les maxima spécifiés ci-dessus pour le lactose, les protéines lactiques, la matière grasse laitière et l'eau ne sont pas considérées comme étant conformes à la Section 4.3.3.

#### 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seuls les additifs énumérés ci-dessous peuvent être utilisés dans les limites spécifiées.

N° SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
<b>Stabilisants</b>		
331	Citrates de sodium	Limitée par les BPF
332	Citrates de potassium	
500	Carbonates de sodium	
501	Carbonates de potassium	
339	Phosphates de sodium	10 g/kg seuls ou en combinaison exprimés en tant que P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>
340	Phosphates de potassium	
450	Diphosphates	
451	Triphosphates	
452	Polyphosphates	
<b>Raffermissants</b>		
508	Chlorure de potassium	Limitée par les BPF
509	Chlorure de calcium	Limitée par les BPF
<b>Régulateurs de l'acidité</b>		
452(i)	Polyphosphate de sodium	Limitée par les BPF
524	Hydroxyde de sodium	
525	Hydroxyde de potassium	
526	Hydroxyde de calcium	
<b>Antiagglomérants</b>		
170(i)	Carbonate de calcium	10 g/kg seul ou en combinaison
341(iii)	Orthophosphate de calcium tribasique	
343(iii)	Orthophosphate de magnésium tribasique	
460	Cellulose	
504(i)	Carbonate de magnésium	
530	Oxyde de magnésium	
551	Dioxyde de silicone amorphe	
552	Silicate de calcium	
553	Silicates de magnésium	
554	Aluminosilicate de sodium	
556	Silicate aluminocalcique	
559	Silicate d'aluminium	
1442	Phosphate de di-amidon hydroxypropyle	

N° SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
--------	------------------------------	------------------------

**Agent de blanchiment**

928	Peroxyde de benzoyle - phosphate de calcium tribasique, comme support du lactosérum brut destiné à des produits déshydratés autres que les aliments pour nourrissons	100 mg/kg
-----	---	-----------

## 5. CONTAMINANTS

### 5.1 METAUX LOURDS

Les produits visés par les dispositions de la présente Norme doivent être conformes aux limites maximales fixées par la Commission du Codex Alimentarius.

En particulier, les limites maximales suivantes s'appliquent:

Métal	Concentration maximale
Plomb	1 mg/kg

### 5.2 RESIDUS DE PESTICIDES

Les produits visés par les dispositions de la présente Norme doivent être conformes aux limites maximales de résidus fixées par la Commission du Codex Alimentarius.

## 6. HYGIENE

6.1 Il est recommandé que les produits visés par les dispositions de la présente Norme soient préparés et manipulés conformément aux sections appropriées du Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3 - 1997), et des autres textes pertinents du Codex tels que les Codes d'usages en matière d'hygiène et les Codes d'usages.

6.2 Depuis la production des matières premières jusqu'au point de consommation, les produits visés par la présente Norme devraient être soumis à un ensemble de mesures de maîtrise pouvant inclure, par exemple, la pasteurisation, et celles-ci devraient permettre de parvenir au niveau approprié de protection de la santé publique.

6.3 Les produits doivent satisfaire à l'un quelconque des critères microbiologiques établis conformément aux Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les denrées alimentaires (CAC/GL 21-1997).

## 7. ETIQUETAGE

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

### 7.1 NOM DU PRODUIT

Le nom du produit doit être:

Poudre de lactosérum	Selon les définitions de la section 2 et les compositions spécifiées à la section 3.3.
Poudre de sérum acide	



## 7.2 ÉTIQUETAGE DES RECIPIENTS 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, Rev.1-1991; *Codex Alimentarius*, Volume 1A) et, au besoin, les instructions d'entreposage, doivent figurer soit sur le récipient, soit sur les documents d'accompagnement. Toutefois, le nom du produit, l'identification du lot ainsi que le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballer doivent être indiqués sur le récipient. L'identification du lot et le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballer peuvent être remplacés par une marque d'identification, à condition que cette dernière puisse être clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.

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

Voir *Codex Alimentarius*, Vol. 13.

### APPENDICE

#### INFORMATIONS SUR LES PROCÉDES USUELS DE FABRICATION DES POUDRES DE LACTOSÉRUM

Le texte ci-dessous est destiné à être appliqué à titre facultatif par les partenaires commerciaux et ne s'adresse pas aux gouvernements.

#### 1. Autres facteurs de qualité

##### 1.1 Aspect physique

Couleur uniforme correspondant à celle du lactosérum dont la poudre provient. Exempt de grumeaux qui ne cèdent pas à une pression modérée.

##### 1.2 Saveur et odeur

Exempt de saveurs et d'odeurs désagréables.

#### 2. Auxiliaires technologiques

Acide chlorhydrique (SIN N° 507)

#### 3. Autres contaminants

##### Métaux lourds

Les limites suivantes s'appliquent:

Métal	Concentration maximale
Cuivre	5 mg/kg
Fer	20 mg/kg (50 mg/kg pour la poudre séchée sur tambour)

Les méthodes appropriées de détermination de la teneur en cuivre et en fer sont mentionnées dans le *Codex Alimentarius*, Vol. 13.

**AVANT-PROJET D'AMENDEMENT À LA NORME GÉNÉRALE CODEX**  
**POUR LE FROMAGE: "COMPOSITION"**  
(à l'étape 3 de la procédure du Codex)

Insérer à la section 3 de la Norme générale Codex pour le fromage (CODEX STAN A-6-1978, Rév.1-1999) un nouvel alinéa concernant la composition, libellé comme suit:

**3.3 COMPOSITION**

Teneur minimale en protéines dans l'extrait sec [6] % (m/m)

## AVANT-PROJET D'AMENDEMENT À LA NORME GÉNÉRALE CODEX POUR LE FROMAGE: APPENDICE

Insérer dans la Norme générale Codex pour le fromage (CODEX STAN A-6-1978, Rév.1-1999) un nouvel appendice concernant les enrobages de fromage, libellé comme suit:

### « APPENDICE

#### CROUTE DE FROMAGE

Durant l'affinage du caillé de fromage pressé en milieu naturel ou dans un milieu où l'humidité de l'air et, éventuellement, sa composition, sont contrôlées, la surface externe du fromage se transformera en une couche semi-fermée à teneur en humidité plus faible. Il s'agit de la **croûte** de fromage. Elle est constituée d'une masse de fromage qui, au début de l'affinage, a une composition identique à celle de la partie interne du fromage. Dans de nombreux cas, le saumurage du fromage déclenche la formation de la croûte. Sous l'influence de la concentration de sel dans la saumure, de l'oxygène, du dessèchement et d'autres réactions, la croûte acquiert peu à peu une composition quelque peu différente de la partie interne du fromage et présente souvent un goût plus amer.

Pendant ou après l'affinage, la croûte du fromage peut être traitée ou colonisée naturellement avec des cultures de micro-organismes, telles que *Penicillium candidum* ou *Brevibacterium linens*. La couche obtenue, appelée parfois **morge**, constitue une partie de la croûte.

Le **fromage sans croûte** est affiné sous un écran (semi)-étanche à l'air, par exemple une pellicule d'affinage (normalement un sac de plastique). La partie externe de ce fromage ne forme pas de croûte à plus faible teneur en humidité, bien que l'influence de la lumière puisse naturellement provoquer quelque différence dans la partie interne.

#### SURFACE DU FROMAGE

L'expression "**surface du fromage**" désigne la couche extérieure du fromage ou de parties du fromage, même dans les fromages en tranches, râpés et finement râpés. L'expression comprend la partie externe du fromage entier, qu'une croûte se soit formée ou non.

#### ENROBAGES DE FROMAGE

Le fromage peut être enrobé avant, durant ou après l'affinage. Lorsqu'on utilise un enrobage pendant l'affinage, cet enrobage a pour but de réguler la teneur en humidité du fromage et de protéger celui-ci contre les micro-organismes.

L'enrobage d'un fromage une fois l'affinage terminé vise à protéger le fromage de micro-organismes et d'autres agents contaminants, des chocs durant le transport et la distribution et/ou à lui donner un aspect particulier (par exemple coloré).

Il est très facile de distinguer l'enrobage de la croûte, étant donné que les enrobages sont faits de substance autre que le fromage et que, très souvent, il est possible d'enlever l'enrobage en le brossant, en le grattant ou en le pelant.

Le fromage peut être enrobé comme suit:

- Une pellicule, très souvent de l'acétate de polyvinyle, mais aussi d'autres matières artificielles ou des matières composées d'ingrédients naturels, qui aident à réguler l'humidité pendant l'affinage et protègent le fromage des micro-organismes.

- Une couche, principalement de la cire, de la paraffine ou du plastique, qui est normalement étanche à l'humidité, pour protéger le fromage après l'affinage contre les micro-organismes et les chocs durant la vente au détail, et dans certains cas, pour donner au fromage un meilleur aspect.

Dans la législation nationale de certains pays, les produits d'enrobage et leur composition font l'objet de règlements. »

**METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE DES PRODUITS LAITIERS**

**1. Méthodes pour les exigences/spécifications dans les projets et les avant-projets en cours d'élaboration (à l'exception des additifs alimentaires)**

PRODUIT	DISPOSITION	METHODE	PRINCIPE	NOTE
Produits laitiers	Cuivre <= 5 mg/kg (poudres de lactosérum, produits à base de caséine comestible)	AOAC 985.35	Spectrophotométrie d'absorption atomique	E/II
Produits laitiers	Cuivre <= 5 mg/kg (poudres de lactosérum, produits à base de caséine comestible)	Norme FIL 76A:1980 ISO 5738:1980 AOAC 960.40 (Méthode générale Codex)	Photométrie, diéthyldithiocarbamate	E/III
Produits laitiers	Fer <= 20 mg/kg (poudre de lactosérum séchée par pulvérisation, produits à base de caséinate comestible, à l'exception des caséinates séchées en cylindre), <= 50 mg/kg (poudre de lactosérum et caséinates séchées en cylindre) <= 2,0 mg/kg (beurre) <= 0,2 mg/kg (produits à base de matière grasse laitière)	NMKL 139.1991 (Méthode générale Codex)		E/II
Produits laitiers	Fer <= 20 mg/kg (poudre de lactosérum séchée par pulvérisation, produits à base de caséinate comestible, à l'exception des caséinates séchées en cylindre), <= 50 mg/kg (poudre de lactosérum et caséinates séchées en cylindre) <= 2,0 mg/kg (beurre) <= 0,2 mg/kg (produits à base de matière grasse laitière)	Norme FIL 103A:1986 ISO 6732:1985	Photométrie, bathophénanthroline	E/IV

<sup>6</sup> L'état de l'adoption (E = adopté par le CCMAS; NE = non adopté ; néant = pas encore examiné par le CCMAS) et, si la méthode est adoptée, son type.

PRODUIT	DISPOSITION	METHODE	PRINCIPE	NOTE
Produits laitiers	Echantillonnage	Norme FIL 50C:1995 ISO 707:1997 AOAC 968.12	Directives générales	E/-
Produits laitiers	Echantillonnage	Norme FIL 113A:1990 ISO 5538:1987	Inspection par attributs	E/-
Produits laitiers	Echantillonnage	Norme FIL 136A:1992 ISO 8197:1988	Inspection par variables	E/-
Fromage (A-6, C)	Matière grasse (spécifiée dans les normes individuelles)	Norme FIL 5B:1986 ISO 1735:1987 AOAC 933.05	Gravimétrie (Schmid-Bonzynski-Ratzlaff )	E/I
Fromage (A-6, C)	Humidité (spécifiée dans les normes individuelles)	Norme FIL 4A:1982 ISO 5534:1985	Gravimétrie, dessiccation à 102 °C	NE
Fromage (A-6, C)	Humidité (spécifiée dans les normes individuelles)	AOAC 926.08	Four à vide	NE
Fromage (A-6, C)	Echantillonnage	Norme FIL 50C:1995 ISO 707:1997 AOAC 968.12	Directives générales	E/-
Fromage (A-6, C)	Solides (spécifiés dans les normes individuelles)	Norme FIL 4A:1982 ISO 5534:1985	Gravimétrie, dessiccation à 102 °C	NE
Fromage (A-6, C)	Solides (spécifiés dans les normes individuelles)	AOAC 926.08	Four à vide	NE
Fromages, individuels (C)	Matières sèches (spécifiées dans les normes individuelles)	Norme FIL 4A:1982 ISO 5534:1985	Gravimétrie, dessiccation à 102 °C	
Fromages, individuels (C)	Matière grasse sur extrait sec >=48 % (48-55) %	Norme FIL 5B:1986 ISO 1735:1987 AOAC 933.05	Gravimétrie (Schmid-Bonzynski-Ratzlaff )	
Crèmes, crèmes fouettées et crèmes fermentées (A-9)	Extrait sec dégraissé du lait <= 20 g/kg	Norme FIL 80:1977 ISO 3727:1977 AOAC 920.116	Gravimétrie	
Crèmes, crèmes fouettées et crèmes fermentées (A-9)	Extrait sec dégraissé du lait <= 20 g/kg	Norme FIL 11A:1986	Gravimétrie	

PRODUIT	DISPOSITION	METHODE	PRINCIPE	NOTE
Crème (A-9)	Matière grasse laitière >= xx % p/v	Norme FIL 16C:1987 ISO 2450:1999 AOAC 995.19	Gravimétrie	
Crèmes à teneur en matière grasse réduite en matière grasse réduite	Matière grasse laitière >= 10 %	Norme FIL 16C:1987 ISO 2450:1999 AOAC 995.19	Gravimétrie	
Crèmes, crèmes fouettées et crèmes fermentées (A-9)	Echantillonnage	Norme FIL 50C:1995 ISO 707:1997 AOAC 968.12	Directives générales	
Produits laitiers à tartiner	Matière grasse (59-61) %	Norme FIL 80:1977 ISO 3727:1977 AOAC 938.06	Gravimétrie	
Produits à base de caséine comestible (A-18)	Cendres (y compris P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> ) >= 7,5 % (caséine de présure), <= 2,5 % (caséine acide)	Norme FIL 90:1979 ISO 5545:1978	Four à 825 °C	E/IV
Produits à base de caséine comestible (A-18)	Caséine dans les protéines >= 95 %	Norme FIL 29:1964	Titrimétrie, Kjeldahl	
Produits à base de caséine comestible (A-18)	Acide libre <= 0,27 ml 0,1 N NaOH/g	Norme FIL 91:1979 ISO 5547:1978	Titrimétrie, extrait aqueux	E/IV
Produits à base de caséine comestible (A-18)	Lactose <= 1,0 %	Norme FIL 106:1982 ISO 5548:1980	Photométrie, phénol et H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>	E/IV
Produits à base de caséine comestible (A-18)	Plomb <= 1 mg/kg	AOAC 972.25 (Méthode générale Codex)	Spectrophotométrie d'absorption atomique	E/II
Produits à base de caséine comestible (A-18)	Plomb <= 1 mg/kg	Norme FIL 133A:1992	Spectrométrie, 1,5-diphénylthiocarbazone	E/III
Produits à base de caséine comestible (A-18)	Plomb <= 1 mg/kg	AOAC 982.23 (Méthode générale Codex)	Voltamétrie par épuisement anodique	E/III

PRODUIT	DISPOSITION	METHODE	PRINCIPE	NOTE
Produits à base de caséine comestible (A-18)	Plomb ≤ 1 mg/kg	NMKL 139.1991 (Méthode générale Codex)	Spectrophotométrie d'absorption atomique	E/III
Produits à base de caséine comestible (A-18)	Matière grasse laitière ≤ 2,0 %	Norme FIL 127A:1988 ISO 5543:1986	Gravimétrie (Schmidt-Bondzynski-Ratslaff)	E/I
Produits à base de caséine comestible (A-18)	Humidité ≤ 12 % (caséine de présure & caséine acide), ≤ 8 % (caséinates)	Norme FIL 78C:1991 ISO 5550:1978	Gravimétrie, dessiccation à 102 °C	E/I
Produits à base de caséine comestible (A-18)	PH ≤ 7,5 (caséinates)	Norme FIL 115A:1989 ISO 5546:1979	Electrométrie	E/IV
Produits à base de caséine comestible (A-18)	Protéine (N total x 6,38 sur matières sèches) ≥ 84 % (caséine de présure), ≥ 90 % (caséine acide), ≥ 88 % (caséinates)	Norme FIL 92:1979 ISO 5549:1978	Titrimétrie, Kjeldahl	E/IV
Produits à base de caséine comestible (A-18)	Echantillonnage	Norme FIL 50C:1995 ISO 707:1997 AOAC 968.12	Directives générales	E/-
Produits à base de caséine comestible (A-18)	Sédiment (particules brûlées) (dans 25 g) ≤ 15 mg (caséine de présure), ≤ 22,5 mg (caséine acide, caséinates séchés par vaporisation), ≤ 81,5 mg (caséinates séchés en cylindre)	Norme FIL 107A:1995 ISO 5739:1983	Comparaison visuelle avec disques standards après filtration	E/IV
Laits fermentés (A-11)	Acide lactique ≥ 0,6 % (p/v) (yaourt, lait acidifié à l'acidophilus, lait acidifié au levain, babeurre acidifié, lait fermenté contenant des bifidobactéries, kefir), ≥ 0,7 % (p/v) (kumys)	Norme FIL 150:1991 ISO 11869:1997	Potentiométrie	
Laits fermentés (A-11)	Acide lactique ≥ 0,6 % (p/v) (yaourt, lait acidifié à l'acidophilus, lait acidifié au levain, babeurre acidifié, lait fermenté contenant des bifidobactéries, kefir), ≥ 0,7 % (p/v) (kumys)	AOAC 937.05	Spectrophotométrie (pour l'acide lactique dans le lait & les produits laitiers)	



PRODUIT	DISPOSITION	METHODE	PRINCIPE	NOTE
Laits fermentés (A-11)	Protéines ≥ 2,8 % (p/v) (à l'exception des kumys)	Norme FIL 20B:1993 ISO DIS 8968 AOAC 991.20-23	Titrimétrie (Kjeldahl)	
Laits fermentés (A-11)	Echantillonnage	Norme FIL 50C:1995 ISO 707:1997 AOAC 968.12	Directives générales	
Laits fermentés (A-11)	Ferments de bactéries d'acide lactique (LAB)	Norme FIL 149A:1997 (Annexe A)	Dénombrement des colonies à 25 °C, 30 °C, 37 °C & 45 °C en fonction du ferment en question	
Laits fermentés (Yaourt) (A-11)	<i>Streptococcus thermophilus</i> & <i>Lactobacillus delbrueckii</i> subsp. <i>Bulgaricus</i> ≥ 10 <sup>7</sup> ufc/g	Norme FIL 117B:1997 ISO DIS 7889	Dénombrement des colonies à 37°C	
Laits fermentés (Yaourt) (A-11)	<i>Streptococcus thermophilus</i> & <i>Lactobacillus delbrueckii</i> subsp. <i>bulgaricus</i> ≥ 10 <sup>7</sup> ufc/g	Norme FIL 146:1991 ISO CD 9232	Test d'identification	
Produits laitiers obtenus à partir de laits fermentés soumis à un traitement thermique après fermentation (A-11)	Protéine ≥ 2,8 % (p/v)	Norme FIL 20B:1993 ISO DIS 8968 AOAC 991.20-23	Titrimétrie (Kjeldahl)	
Produits laitiers obtenus à partir de laits fermentés soumis à un traitement thermique après fermentation (A-11)	Echantillonnage	Norme FIL 50C:1995 ISO 707:1997 AOAC 968.12	Directives générales	E/-
Produits à base de fromage fondu (A-8)	Extrait sec ≥ 20 %	Norme FIL 4A:1982 ISO 5534:1985	Gravimétrie, dessiccation à 102 °C	

PRODUIT	DISPOSITION	METHODE	PRINCIPE	NOTE
Produits à base de fromage fondu (A-8)	Extrait sec ≥ 20 %	AOAC 926.08	Gravimétrie, four à vide	
Produits à base de fromage fondu (A-8)	Gélatine et amidon ≤ 10 g/kg seul(e) ou ensemble et/ou en association avec des agents stabilisants/épaississants (préparations à base de fromage fondu)	AOAC 940.24 (cottage cheese)		
Produits à base de fromage fondu (A-8)	Matière grasse laitière (sur extrait sec) (pas de concentration spécifique)	Norme FIL 5B:1986 ISO 1735:1987 AOAC 933.05	Gravimétrie (Schmid-Bonzynski-Ratzlaff )	
Fromages non affinés, y compris le fromage frais	Extrait sec [non décidé (fromage non affiné/fromage frais)] ≥ 3,5 % (fromage à tartiner)	Norme FIL 4A:1982 ISO 5534:1985	Gravimétrie, dessiccation à 102 °C	
Fromages non affinés, y compris le fromage frais	Extrait sec [non décidé (fromage non affiné/fromage frais)] ≥ 35 % (p/v), < limité par la HPD	Norme FIL 4A:1982 ISO 5534:1985	Gravimétrie, dessiccation à 102 °C	
Fromages non affinés, y compris le fromage frais	Extrait sec [non décidé (fromage non affiné/fromage frais)] ≥ 3,5 % (fromage à la crème)	AOAC 926.08	Gravimétrie, four à vide	
Fromages non affinés, y compris le fromage frais	Protéine ≥ 60 % (dans extrait sec exempt de matière grasse laitière sans addition de denrées alimentaires et de substances aromatisantes)	Norme FIL 20B:1993 ISO DIS 8968 AOAC 991.20/920.123	Titrimétrie, Kjeldahl	
Lactosérum en poudre (A-15)	Cendre ≤ 9,5 % (lactosérum en poudre), ≤ 15,0 % (lactosérum acide en poudre)	Norme FIL 90:1979 ISO 5545:1978	Four à 825 °C	E/IV
Lactosérum en poudre (A-15)	Lactose (exprimé en lactose anhydre) ≥ 61,0 %	Norme FIL 79B:1991 ISO CD 5765	Méthode enzymatique, moitié glucose (méthode A), moitié galactose (méthode B)	NE
Lactosérum en poudre (A-15)	Plomb ≤ 1 mg/kg	AOAC 972.25 (Méthode générale Codex)	Spectrophotométrie d'absorption atomique	E/II

PRODUIT	DISPOSITION	METHODE	PRINCIPE	NOTE
Lactosérum en poudre (A-15)	Matière grasse ≤ 2 %	Norme FIL 9C:1987 ISO 1736:1985 AOAC 932.06	Gravimétrie (Röse-Gottlieb)	E/I
Lactosérum en poudre (A-15)	Humidité "libre" ≤ 5,0 % (lactosérum en poudre), ≤ 4,5 % (lactosérum acide en poudre)	Norme FIL 58:1970 ISO 2920:1974	Gravimétrie, dessiccation à 88 °C	E/IV
Lactosérum en poudre (A-15)	Protéine (total N x 6.38) ≥ 11 % (lactosérum en poudre), ≥ 10 % (lactosérum acide en poudre)	Norme FIL 92:1979 ISO 5549:1978	Titrimétrie, Kjeldahl	E/IV
Lactosérum en poudre (A-15)	Echantillonnage	Norme FIL 113A:1990 ISO 5538:1987	Inspection par attributs	E/-
Lactosérum en poudre (A-15)	Echantillonnage	Norme FIL 50C:1995 ISO 707:1997 AOAC 968.12	Directives générales	E/-

## 2. Méthodes pour les normes Codex au sujet desquelles le CCMMP ou le CCMAS a soulevé des questions (à l'exception des additifs alimentaires)

PRODUIT	DISPOSITION	METHODE	PRINCIPE	NOTE
Produits laitiers	Cuivre ≤ 0,05 mg/kg (lactosérum en poudre, produits à base de caséine comestible)	Norme FIL 76A:1980 ISO 5738:1980 AOAC 960.40 (Méthode générale Codex)	Photométrie, diéthylthiocarbamate	
Fromages en saumure (208)	Extrait sec ≥ 40 % (à pâte molle), ≥ 52 % (à pâte demi-dure)	Norme FIL 4A:1982 ISO 5534:1985	Gravimétrie, dessiccation à 102 °C	
Produits à base de matière grasse laitière (A-2)	Propyl gallate, BHT, BHA (utilisation ou pas d'utilisation)	Norme FIL 165:1993	Chromatographie en phase inverse	E/II

<sup>7</sup> L'état de l'adoption (E = adopté par le CCMAS; NE = non adopté ; néant = pas encore examiné par le CCMAS) et, si la méthode est adoptée, son type.

PRODUIT	DISPOSITION	METHODE	PRINCIPE	NOTE
Produits à base de matière grasse laitière (A-2)	Valeur peroxyde (exprimée sous forme de milli-équivalents d'oxygène par kg de graisse) <= 0,3 (matière grasse laitière anhydre, huile de beurre anhydre), <= 0,6 (matière grasse laitière, huile de beurre et ghee)	AOAC 965.33	Titrimétrie	
Laits condensés sucrés (A-4)	Solides >= 28 % (lait condensé sucré), >= 24 % (lait écrémé condensé sucré, lait condensé sucré partiellement écrémé)	Norme FIL 15B:1991 ISO 6734:1989	Gravimétrie, dessiccation à 102 °C	NE

### 3. Méthodes établies pour les additifs alimentaires

PRODUIT	DISPOSITION	METHODE	PRINCIPE	NOTE <sup>8</sup>
Fromages et préparations à base de fromage fondu	Acide citrique	Norme FIL 34C:1992	Méthode enzymatique	E/II
Fromages et préparations à base de fromage fondu	Acide citrique	ISO 2963:1997 AOAC 976.15	Photométrie	E/II
Fromage et croûte de fromage	Pimaricine (Natamycine) 2 mg/dm <sup>2</sup> de surface. Absent à 5 mm de profondeur	Norme FIL 140A:1992 ISO 9233:1991	Spectrométrie d'absorption moléculaire & CLHP (extraction)	E/II
Préparations à base de fromage fondu	Phosphate ajouté (exprimé en phosphore)	Norme FIL 51B:1991	Calcul	
Préparations à base de fromage fondu	Agents émulsifiants au citrate	Norme FIL 52A:1992 ISO 12082:1997	Calcul à partir des teneurs en acide citrique & en lactose	
Préparations à base de fromage fondu	Phosphore	Norme FIL 33C:1987 ISO 2962:1984 AOAC 990.24	Spectrophotométrie, molybdate-acide ascorbique	

<sup>8</sup> L'état de l'adoption (E = adopté par le CCMAS; NE = non adopté ; néant = pas encore examiné par le CCMAS) et, si la méthode est adoptée, son type.