

commission du codex alimentarius

F

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

ORGANISATION
MONDIALE
DE LA SANTÉ



BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00153 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Point 3 de l'ordre du jour

CX/MMP 10/9/3 Add.3

Janvier 2010

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR LE LAIT ET LES PRODUITS LAITIERS

Neuvième session

Auckland, Nouvelle-Zélande, 1 - 5 février 2010

DOCUMENT DE SYNTHÈSE POUR LA RÉUNION DU GROUPE DE TRAVAIL PHYSIQUE SUR LE PROJET D'AMENDEMENT DE LA NORME CODEX POUR LES LAITS FERMENTÉS (CODEX STAN 243-2003) CONCERNANT LES BOISSONS À BASE DE LAIT FERMENTÉ

*devant se tenir le dimanche 31 janvier 2010 à 9 heures dans la salle Tasman I
de l'hôtel Rendezvous à Auckland*

préparé par l'Indonésie, Présidente du groupe de travail physique

I. INTRODUCTION

1. Le Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers (CCMMP) examinera, au point 3 de l'ordre du jour de sa 9^e session, l'adoption définitive à l'étape 7 du projet d'amendement de la Norme Codex pour les laits fermentés concernant les boissons à base de lait fermenté. Un groupe de travail physique présidé par l'Indonésie a été constitué lors de la 8^e session du Comité pour faciliter l'examen de ce projet d'amendement.
2. La délégation indonésienne a préparé ce document de synthèse en tenant compte des observations reçues à l'étape 6, afin de faciliter les discussions pendant la réunion du groupe de travail.

II. HISTORIQUE

3. À sa 26^e session, en 2003, la Commission du Codex Alimentarius (CCA) a recommandé que le Comité sur le lait et les produits laitiers (CCMMP) envisage de nouveaux travaux sur les boissons à base de lait fermenté en notant qu'il devait décider s'il s'agirait de compléter la norme actuelle ou d'en élaborer une nouvelle¹.
4. À sa 6^e session, en 2004, le CCMMP est convenu de constituer un groupe de rédaction dirigé par l'Indonésie afin d'examiner les différentes options concernant les nouveaux travaux relatifs aux boissons à base de lait fermenté et de préparer une proposition pour examen à sa prochaine session².
5. Les membres du Comité se sont accordés pour dire que, quelle que soit la décision qui serait prise à ce sujet, le Comité ne devrait pas rouvrir le débat sur les dispositions figurant déjà dans la Norme Codex pour les laits fermentés.
6. Le CCMMP est convenu de diffuser des dispositions types sur les boissons à base de lait fermenté, une partie des observations de la FIL contenues dans le document CX/MMP 04/6/2-Add. 1, pour observations à l'étape 3 et examen ultérieur à sa prochaine session. Il était entendu que les observations attendues porteraient uniquement sur le contenu du document et non pas sur son élaboration en tant que complément à la Norme en vigueur sur les laits fermentés ou en tant que norme distincte³.
7. À sa 7^e session, en 2006, le CCMMP est convenu d'effectuer ce travail, comme proposé par le groupe de travail dirigé par l'Indonésie, étant entendu que sa portée serait limitée à l'élaboration de dispositions sur les

¹ ALINORM 03/41, par. 98 et 141.

² ALINORM 04/27/11, par.146.

³ ALINORM 04/27/11, par. 148.

boissons à base de lait fermenté en vue de leur inclusion dans la *Norme Codex pour les laits fermentés* sans rouvrir le débat sur les dispositions figurant déjà dans la Norme⁴.

8. Le CCMMP a noté que l'on trouvait sur le marché des boissons à base de lait fermenté qui n'étaient pas visées par la Norme. Afin de mieux cerner les types de produits à examiner dans le cadre de ce nouveau travail, le Comité a demandé à la Fédération internationale de laiterie (FIL) de procéder à une étude de la nature des produits buvables à base de lait fermenté disponibles sur le marché et qui n'étaient pas visés par la *Norme Codex pour les laits fermentés*⁵.

9. Il a été noté qu'il convenait de réviser les dispositions quant à leur teneur, leur libellé et leur présentation, et de les présenter de manière à les distinguer clairement des dispositions actuelles de la Norme.

10. Après avoir renommé l'avant-projet d'amendement de la *Norme Codex pour les laits fermentés* concernant les boissons à base de lait fermenté, le Comité est convenu de le renvoyer à l'étape 2 en vue de son remaniement par un groupe de travail électronique dirigé par l'Indonésie. Il a par ailleurs décidé que le groupe de travail devrait tenir compte des discussions et des informations fournies par la FIL au moment de la refonte du document. Le document révisé serait diffusé pour observations à l'étape 3 et pour examen à la prochaine session du Comité⁶.

11. Le Comité a indiqué que ces travaux devraient être achevés d'ici 2010, soit au moment de sa 9^e session⁷.

12. L'étude de la FIL a conclu qu'il existe sur le marché mondial plus d'une centaine de produits buvables à base de lait fermenté non visés par la Norme, et dont la grande majorité a une teneur en protéines du lait comprise entre une limite inférieure de 1,1 % et une limite supérieure de 1,3 %. Comme sous-entendu dans le questionnaire de la FIL, le lait ou les constituants du lait représentent une partie essentielle des produits finis en termes de quantité⁸.

13. À sa 8^e session, en 2008, le CCMMP est convenu de faire avancer l'avant-projet d'amendement de la *Norme Codex pour les laits fermentés* concernant les boissons à base de lait fermenté à l'étape 5, pour adoption par la Commission à sa 31^e session (*voir* pièce jointe, en annexe du document de synthèse, Annexe IV, ALINORM 08/31/11) et de soumettre la section sur les additifs alimentaires à l'approbation du Comité du Codex sur les additifs alimentaires. Pour faciliter les débats à la prochaine session et faire avancer les travaux dans la procédure par étapes, le Comité a décidé de constituer un groupe de travail physique sous la conduite de l'Indonésie pour examiner le document et les observations soumises à l'étape 6. Ce groupe de travail, ouvert à toutes les délégations et à tous les observateurs, et travaillant exclusivement en anglais, se réunira juste avant la prochaine session du Comité⁹.

14. Le Comité a indiqué que ce travail devrait être achevé lors de sa 9^e session.

15. Le Comité du Codex sur les additifs alimentaires a approuvé à sa 48^e session la section sur les additifs alimentaires figurant dans l'avant-projet d'amendement¹⁰ tandis qu'à sa 31^e session la Commission du Codex Alimentarius a adopté l'avant-projet d'amendement à l'étape 5 et l'a fait avancer à l'étape 6, ainsi que l'avait proposé la 8^e session du Comité sur le lait et les produits laitiers. Elle a demandé aux membres qui avaient formulé des observations relatives à la description (teneur minimale en ingrédients laitiers), la composition et d'autres aspects de l'avant-projet, de transmettre leurs observations au Comité en vue de leur examen ultérieur¹¹.

16. Suite à l'adoption à l'étape 5, le Secrétariat du Codex a envoyé à tous les membres et observateurs du Codex une lettre circulaire (CL 2008/23-MMP) leur demandant de soumettre leurs observations sur le projet d'amendement avant le 30 septembre 2009. Les observations reçues sont présentées dans les documents CX/MMP 10/9/3 Rév. décembre 2009 et CX/MMP 10/9/3 Add. 1 décembre 2009, récemment diffusés par le Secrétariat du Codex.

⁴ ALINORM 06/29/11, par. 89.

⁵ ALINORM 06/29/11, par. 93.

⁶ ALINORM 06/29/11, par. 96.

⁷ ALINORM 06/29/11, par. 97.

⁸ Étude de la nature des produits buvables à base de lait fermenté disponibles sur le marché mais non visés par la Norme Codex pour les laits fermentés (Codex STAN 243-2003), Fédération internationale de laiterie (FIL), 070112.

⁹ ALINORM 08/31/11, par. 48.

¹⁰ ALINORM 08/31/12, par. 56 et Annexe III.

¹¹ ALINORM 08/31/REP, par. 68.

III. PROGRÈS ACCOMPLIS LORS DE LA DERNIÈRE RÉUNION DU CCMMP

17. D'importants progrès ont été accomplis lors de la 8^e session du CCMMP, ce qui a conduit le Comité à appuyer le passage de l'avant-projet d'amendement à l'étape 5. Le CCMMP est notamment convenu de¹² :

- Modifier le titre anglais afin de faire la distinction entre les boissons à base de lait fermenté et les produits déjà visés par la norme existante.
- Modifier la description figurant à la section 2.4 de sorte à :
 - Inclure d'autres ingrédients tels que les « levures » ; et
 - Remplacer la teneur minimale des « ingrédients laitiers » par la teneur minimale de « lait fermenté », pour insister sur le fait que le lait fermenté est le principal ingrédient de ces produits et éviter l'utilisation de l'expression « ingrédients laitiers » qui n'a pas été définie.
- Insérer le paragraphe suivant à la fin de la section 2.4, pour refléter la pratique courante : « Des micro-organismes autres que ceux constituant les cultures spécifiques (levain) spécifiées ci-dessus, peuvent être ajoutés ».
- Ajouter à la section 3.2 (Ingrédients autorisés) : « autres micro-organismes adéquats et inoffensifs (pour les produits visés à la section 2.4) » et « lait et produits laitiers (dans les produits visés à la section 2.4) » dans la liste des ingrédients autorisés, conformément aux amendements de la description (voir paragraphes 40 et 41).
- Inclure à la section 4 les catégories fonctionnelles d'additifs alimentaires dont l'utilisation dans ces produits est justifiée d'un point de vue technologique, telles que recommandées par le groupe de travail intrasession sur les additifs alimentaires (voir par. 4) dans le document CRD 14 (recommandation 5). Le Comité est par ailleurs convenu que les additifs alimentaires utilisés dans les laits fermentés et les laits fermentés ayant subi un traitement thermique pouvaient être utilisés dans les boissons à base de lait fermenté.
- Déplacer la section 7.1.3 proposée portant sur les boissons à base de lait fermenté dans une nouvelle section 7.1.4 ; modifier ce paragraphe de sorte à indiquer que ces produits devraient être désignés « boissons à base de lait fermenté », tout en permettant l'utilisation de noms de variétés ou de noms courants conformément à la législation nationale ; et indiquer que, lorsque ces produits sont aromatisés, leur nom devrait inclure les principaux aromatisants ou arômes ajoutés.

18. Alors que le CCMMP est parvenu à un consensus pour résoudre la plupart des difficultés relatives à la description, l'étiquetage et d'autres sections du projet d'amendement, elle est convenue de maintenir la teneur minimale de [40 %] de lait fermenté entre crochets à cause de préoccupations formulées par sept pays, bien que la majorité des pays était favorable à l'adoption des 40 %.

19. Le Comité a longuement débattu de la teneur minimale de lait fermenté requise pour ces produits. L'observateur de la FIL a signalé que l'étude réalisée par son organisation, conformément à la demande formulée par le CCMMP à sa 7^e session, indiquait que la majorité des produits étudiés avait une teneur en protéines située entre 40 et 50 % de lait fermenté. Au vu des résultats de cette étude, plusieurs délégations ont proposé une teneur minimale de 40 % de lait fermenté. Sept délégations ont proposé une teneur minimale de 50 % de lait fermenté, par souci de conformité avec la définition de « produit laitier composite » figurant dans la *Norme générale pour l'utilisation de termes de laiterie* (CODEX STAN 206-1999) et pour veiller à ce que le lait fermenté soit leur principal ingrédient. Le Comité a noté que cette définition avait diverses interprétations¹³.

20. Le Comité a en outre rappelé sa décision de ne pas rouvrir le débat sur les autres dispositions de la norme actuelle¹⁴.

IV. EXAMEN DES QUESTIONS SOULEVÉES ET DES OBSERVATIONS REÇUES

21. Le groupe de travail physique avait pour mandat d'examiner le projet d'amendement de la Norme pour

¹² ALINORM 08/31/11, par. 39-47.

¹³ ALINORM 08/31/11, par. 42.

¹⁴ ALINORM 08/31/11, par. 33.

les laits fermentés concernant les boissons à base de lait fermenté en tenant compte des observations soumises à l'étape 6 afin de faciliter les débats à la prochaine session et de faire avancer les travaux dans la procédure par étapes¹⁵.

22. Les pays membres et observateurs ont été priés de concentrer leurs observations sur les crochets entourant la teneur minimale de lait fermenté à la section 2.4, car il s'agit de la seule question sur laquelle aucun consensus n'a pu être trouvé à la dernière réunion du CCMMP. Hormis ces crochets, tous les éléments du projet d'amendement ont été examinés et approuvés par le Comité. Il est également important de rappeler la décision du Comité de ne pas rouvrir le débat sur les dispositions de la norme actuelle.

23. Des observations ont été reçues de 21 pays membres et sont présentées dans les documents CX/MMP 10/9/3 Rév. décembre 2009 et CX/MMP 10/9/3 Add. 1 décembre 2009.

24. La grande majorité des observations (16) est favorable à la suppression des crochets et à l'adoption d'une teneur minimale de 40 % de lait fermenté.

25. Certaines de ces observations sont appuyées par d'autres observations indiquant que le libellé actuel du projet d'amendement faisant référence à une teneur minimale de 40 % de lait fermenté correspond aux conclusions de l'étude réalisée en 2007 par la Fédération internationale de laiterie (FIL), selon lesquelles il existe sur le marché mondial plus de cent produits buvables à base de lait fermenté, non visés par la Norme, et dont la vaste majorité a une teneur en protéine de lait située entre une limite inférieure de 1,1 % et une limite supérieure de 1,3 % (équivalente à une limite inférieure de 40 % et une limite supérieure de 50 % de lait fermenté). Cette réalité du marché a amené les pays membres du Codex à lancer des travaux pour couvrir cette catégorie de produits, une nécessité reconnue par la majorité des pays présents à la dernière réunion du CCMMP en 2008, au cours de laquelle l'adoption d'un minimum de 40 % de lait fermenté a été activement appuyée conformément aux conclusions de l'étude de la FIL.

26. Il est également indiqué qu'aucun pourcentage n'est mentionné bien que la section 2.3 de la Norme générale Codex pour l'utilisation de termes de laiterie stipule que « un produit laitier composé est un produit dans lequel le lait, les produits laitiers ou les constituants du lait forment une partie essentielle en termes de quantité dans le produit final tel que consommé, à condition que les constituants non dérivés du lait ne soient pas destinés à remplacer totalement ou partiellement un quelconque constituant du lait ». Les boissons à base de lait fermenté sont des produits traditionnels, obtenus par un procédé de production optimisé dans lequel le lait est l'ingrédient de base essentiel. Les constituants non-laitiers ne remplacent aucun constituant laitier et le « lait fermenté » représente donc l'élément essentiel de ces produits. Les constituants non-laitiers ajoutent des caractéristiques supplémentaires au produit telles que la saveur, la buvabilité, l'arôme et le goût sucré.

27. Il est par ailleurs indiqué que l'ajout de cette catégorie de produits permettrait aux boissons à base de lait fermenté d'être définies selon une spécification étroite et de les différencier des laits fermentés aromatisés, la seule catégorie de produits laitiers composés actuellement visée par la Norme. Cela permettrait également d'éviter que certains pays considèrent injustement que les boissons à base de lait fermenté doivent se conformer à l'une des catégories actuellement visées par la Norme. L'ajout de la catégorie des boissons à base de lait fermenté aux produits buvables de la Norme Codex pour les laits fermentés contribuerait au développement, à la croissance et à l'innovation de cette catégorie, à une meilleure sensibilisation du consommateur et au commerce loyal de ce type de produits.

28. D'autres observations ont souligné que la teneur minimale de 40 % de lait fermenté est la plus courante dans différentes boissons à base de lait fermenté et qu'une teneur de 50 % pourrait constituer un obstacle au commerce pour les pays en développement. L'un des principaux objets du Codex est de favoriser les pratiques loyales dans le commerce des denrées alimentaires et un minimum de 40 % serait acceptable pour les pays, en particulier les pays en développement, qui produisent et vendent ce type de produit.

29. Parmi les pays qui appuient l'adoption du projet d'amendement dans son libellé actuel, deux pays ont formulé d'autres demandes spécifiques. Alors que Cuba demande que tous les critères relatifs aux boissons à base de lait fermenté abordés dans le sous-paragraphe 3.3 soient regroupés dans le tableau de composition, la Thaïlande propose l'ajout, dans le tableau sur l'application des additifs alimentaires à la section Additifs alimentaires, d'une mention concernant l'application de gaz d'emballage pour les laits fermentés nature et les boissons à base de lait fermenté car ils sont utilisés dans la transformation de ce type de produit.

¹⁵ ALINORM 08/31/11, par. 48.

30. Cela étant, cinq pays proposent dans leurs observations une teneur minimale de 50 % de lait fermenté.

31. L'Argentine propose ainsi, avec l'appui du Paraguay, de fixer la teneur minimale d'ingrédients laitiers à 51 % afin de veiller à ce qu'ils constituent le principal composant des produits, conformément à la *Norme générale Codex pour l'utilisation de termes de laiterie* (Codex STAN 206-1999), et de fixer la teneur minimale de lait fermenté à 40 %. L'Argentine propose de modifier comme suit la dernière phrase du premier paragraphe de la section 2.4 : « *Les boissons à base de lait fermenté contiennent au minimum 50 % (m/m) de composants laitiers et 40 % (m/m) de lait fermenté.* »

32. L'Uruguay est également favorable à une teneur minimale de 50 % afin de veiller à la conformité avec la définition pertinente des produits laitiers composés, telle qu'elle figure dans la *Norme générale Codex pour l'utilisation des termes de laiterie* (CODEX STAN 206-1999). Il convient par ailleurs de remplacer la teneur minimale d'ingrédient laitier par une teneur minimale de lait fermenté, s'interroge sur le mécanisme de contrôle de la teneur minimale de lait fermenté, approuve l'ajout à la section 3.2 d'autres micro-organismes adéquats et inoffensifs, mais demande d'être plus spécifique à cet égard en dressant une liste de micro-organismes acceptés car il ne pense pas qu'elle devrait rester aussi ouverte (ce sont les bactéries d'acide lactique qui doivent contribuer aux caractéristiques du produit fini). L'Uruguay réitère la nécessité de faire une distinction claire entre les laits fermentés et les boissons à base de lait fermenté afin d'éviter toute confusion pour le consommateur.

33. Qui plus est, bien que le Costa Rica soit favorable à l'inclusion de « boissons à base de lait fermenté » dans la Norme Codex pour les laits fermentés, il n'appuie pas les 40 % suggérés sous le nom « *Boissons à base de lait fermenté* » et propose l'utilisation des alternatives suivantes selon le cas :

- i) Pour les boissons désignées « Boissons à base de lait fermenté », la teneur de lait fermenté doit être supérieure ou égale à 50 %.
- ii) Lorsque ce pourcentage est inférieur à 50 % et supérieur ou égal à 25 %, il est suggéré d'utiliser la désignation « Boisson avec du lait fermenté. ».

34. L'Iran propose également de fixer la teneur minimale à 50 % car, dans l'expression « boissons à base de lait fermenté », les mots « à base de » signifient que le lait fermenté forme « une partie essentielle » en termes de quantité dans le produit final, libellé que l'on retrouve dans la définition des « produits laitiers composés » qui se trouve dans la section 2.3 de la *Norme générale pour l'utilisation des termes de laiterie* (CODEX STAN 206-1999). Il paraît raisonnable de conclure qu'une teneur inférieure à [50] % ne représenterait pas « une partie essentielle » au sens de la définition des produits laitiers composés fournie dans la norme précitée (CODEX STAN 206-1999). L'Iran a également formulé des observations sur d'autres questions, notamment sur l'utilisation d'ingrédients laitiers ou de portion laitière plutôt que de lait fermenté et sur la section 3.2 (Ingrédients autorisés).

35. Sur la base des observations reçues, la majorité, soit celles formulées par 16 pays (Australie, Cuba, États-Unis, Guatemala, Inde, Indonésie, Japon, Malaisie, Mexique, Nouvelle-Zélande, Philippines, RDP Lao, République dominicaine, Singapour, Thaïlande et Vietnam) appuie l'adoption finale du projet d'amendement avec une teneur minimale de 40 % de lait fermenté et la suppression des crochets entourant les 40 %. Cinq pays (Argentine, Costa Rica, Iran, Paraguay et Uruguay) proposent de modifier cette teneur et de la fixer à 50 %.

V. CONCLUSIONS ET PROCHAINES ÉTAPES

36. La délégation indonésienne est honorée d'avoir présidé depuis la 6^e session du CCMMP, en 2004, le groupe de travail sur les boissons à base de lait fermenté, soit pendant les réunions du Comité (débat du groupe de travail intrasession) soit par le biais de groupes de travail électroniques.

37. Nous remercions les pays membres et l'organisation concernés par cette activité d'avoir activement participé à la majorité des discussions du groupe de travail depuis 2004. La délégation indonésienne remercie les membres de leur excellente contribution au groupe de travail qui a ainsi pu mener des débats constructifs et réaliser d'importants progrès tout au long de ce processus. La délégation indonésienne aimerait en particulier remercier la Fédération internationale de laiterie (FIL) pour son appui technique, ses contributions au débat, le premier modèle qui a servi de base au projet d'amendement actuel et une étude détaillée des boissons à base de lait fermenté existant sur le marché mondial mais non visées par la Norme pour les laits fermentés. Tout ce travail réalisé par la FIL a considérablement contribué aux progrès accomplis par le groupe de travail et le CCMMP, notamment suite aux débats de la 8^e session du Comité en 2008.

38. Le travail sur les boissons à base de lait fermenté a atteint sa dernière phase et se concentre dorénavant sur le texte entre crochets, à savoir la teneur minimale du lait fermenté [40] %. Le groupe de travail s'est réuni pour faciliter les progrès dans ce domaine afin de formuler une recommandation au CCMMP en vue de l'adoption définitive du projet d'amendement et de la suppression des crochets du texte actuel.

39. Le CCMMP a indiqué que ce travail devrait être achevé à sa 9^e session¹⁶ et le groupe de travail devrait donc s'efforcer d'aider le CCMMP à remplir son mandat et à inclure la catégorie des boissons à base de lait fermenté dans la Norme pour les laits fermentés.

40. Compte tenu de ce qui précède et, en particulier, des observations écrites soumises à l'étape 6 par les pays membres, la délégation indonésienne aimerait proposer que le groupe de travail physique examine plus avant les points ci-après :

- i. La question de savoir si le mandat confié par la Commission du Codex Alimentarius en 2003, concernant l'inclusion de la catégorie de boissons à base de lait fermenté, est respecté en fixant une teneur minimale de lait fermenté à 40 ou 50 %. Quelle est, de l'avis des membres et des observateurs, la meilleure approche à adopter pour remplir ce mandat en tenant compte des réalités du marché concernant ce type de produit ?
- ii. La section 2.3 de la Norme générale Codex pour l'utilisation de termes de laiterie définit un produit laitier composé comme « un produit dans lequel le lait, les produits laitiers ou les constituants du lait forment une partie essentielle en termes de quantité dans le produit final tel que consommé, à condition que les constituants non dérivés du lait ne soient pas destinés à remplacer totalement ou partiellement un quelconque constituant du lait ». Elle ne fixe toutefois aucun pourcentage. Si la teneur en lait doit représenter une partie essentielle du produit en termes de quantité, le groupe de travail serait-il prêt à accepter qu'une teneur de 40 % de lait fermenté puisse être qualifiée d'« essentielle » lorsque l'on parle de boissons à base de lait fermenté ?
- iii. Lors de la définition de la teneur minimale de lait fermenté, le groupe de travail devrait s'interroger sur :
 - a) L'avantage pour le consommateur de mieux comprendre cette catégorie de produits, pour laquelle aucune disposition harmonisée n'existe à l'heure actuelle ;
 - b) La réalité du marché observée par l'étude de la FIL, qui a conclu que la grande majorité des boissons à base de lait fermenté présentes sur le marché a une teneur en protéines du lait comprise entre une limite inférieure de 1,1 % et une limite supérieure de 1,3 % (équivalente à une limite inférieure de 40 % et une limite supérieure de 50 % de lait fermenté) ;
 - c) Le fait que la teneur minimale s'accorde avec l'objectif du Codex de faciliter les pratiques loyales dans le commerce des denrées alimentaires et, dans le cas présent, de ces produits.

¹⁶ ALINORM 08/31/11, par. 49.