

# NORME CODEX POUR LES LAITS FERMENTÉS

CODEX STAN 243-2003

## 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 dérivés de ces produits, destinés à la consommation directe ou à un traitement ultérieur, conformément aux définitions de la section 2 de la présente norme.

## 2. DESCRIPTION

2.1 Le **lait fermenté** est un produit laitier obtenu par la fermentation du lait, lequel 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 appropriés et résultant dans la réduction du pH avec ou sans coagulation (précipitation isoélectrique). Ces levains (micro-organismes) doivent être viables, actifs et abondants dans le produit à la date de durabilité minimale. Si le produit subit un traitement thermique après la fermentation, l'exigence portant sur la viabilité des micro-organismes ne s'applique plus.

Certains laits fermentés sont caractérisés par un/des levain(s) spécifique(s) utilisé(s) de la manière suivante pour la fermentation :

Yaourt :	Cultures symbiotiques de <i>Streptococcus thermophilus</i> et <i>Lactobacillus delbrueckii</i> subsp. <i>bulgaricus</i> .
Yaourt à base d'autres ferments:	Cultures de <i>Streptococcus thermophilus</i> et toute <i>Lactobacillus species</i> .
Lait acidophile :	<i>Lactobacillus acidophilus</i> .
Kefir :	Levain préparé à partir de grains de kefir, <i>Lactobacillus kefir</i> , espèces des genres <i>Leuconostoc</i> , <i>Lactococcus</i> et <i>Acetobacter</i> proliférant dans une relation spécifique étroite. Les grains de Kefir constituent à la fois des levures de fermentation au lactose ( <i>Kluyveromyces marxianus</i> ) et des levures sans fermentation au lactose ( <i>Saccharomyces unisporus</i> , <i>Saccharomyces cerevisiae</i> et <i>Saccharomyces exiguus</i> ).
Kumys:	<i>Lactobacillus delbrueckii</i> subsp. <i>bulgaricus</i> et <i>Kluyveromyces marxianus</i> .

Des micro-organismes différents autres que ceux constituant la/les culture(s) spécifique(s) (levain) spécifiées ci-dessus, peuvent être ajoutés.

2.2 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 (yaourt égoutté), Labneh, Ymer et Ylette.

2.3 Les **laits fermentés aromatisés** sont des produits laitiers composés, comme définis dans la section 2.3 de la *Norme générale pour l'utilisation des termes de laiterie* (CODEX STAN 206-1999) contenant un maximum de 50 % (m/m) d'ingrédients non laitiers (comme des édulcorants 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.

2.4 Les **boissons à base de lait fermenté** sont des produits laitiers composés, selon la définition de la section 2.3 de la *Norme générale pour l'utilisation des termes de laiterie* (CODEX STAN 206-1999), résultant du mélange de lait fermenté, tel que décrit à la section 2.1, d'eau potable avec ou sans adjonction d'autres ingrédients tels que du lactosérum, d'autres ingrédients non laitiers et des arômes. Les boissons à base de lait fermenté contiennent au minimum 40 pour cent (m/m) de lait fermenté.

D'autres micro-organismes que ceux constituant les cultures spécifiques (levain) spécifiées ci-dessus peuvent être ajoutés.

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

#### 3.1 Matières premières

- Lait et/ou produits dérivés du lait.
- Eau potable utilisée lors de la reconstitution ou de la recombinaison.

#### 3.2 Ingrédients autorisés

- Cultures de micro-organismes inoffensifs, y compris ceux qui sont spécifiés à la section 2;
- Autres micro-organismes adéquats et inoffensifs (*pour les produits visés à la section 2.4*);
- Chlorure de sodium;
- Ingrédients non laitiers tels qu'ils sont listés dans la section 2.3 (Laits fermentés aromatisés);
- Eau potable (*pour les produits visés à la section 2.4*);
- Lait et produits laitiers (*pour les produits visés à la section 2.4*);
- Gélatine et amidon utilisés dans:
  - les laits fermentés thermisés après fermentation;
  - les laits fermentés aromatisés;
  - les boissons à base de lait fermenté ; et
  - les laits fermentés nature s'ils sont autorisés par la législation nationale en vigueur dans le pays de vente au consommateur final;
 à condition qu'ils ne soient ajoutés que dans des quantités fonctionnellement nécessaires en conformité avec les bonnes pratiques de fabrication, en tenant compte de toute utilisation des agents stabilisants/épaississants répertoriés à la Section 4. Ces substances peuvent être ajoutées soit avant soit après les ingrédients non laitiers.

### 3.3 Composition

	Lait fermenté	Yaourt, yaourt à base d'autres ferments et lait acidophile	Kefir	Kumys
Protéine du lait <sup>(a)</sup> (% m/m)	min. 2,7%	min. 2,7%	min. 2,7%	
Matière grasse du lait (% m/m)	inférieure à 10%	inférieure à 15%	inférieure à 10%	inférieure à 10%
Acidité titrable, exprimée en % d'acide lactique (% m/m)	min. 0,3%	min. 0,6%	min. 0,6%	min. 0,7%
Ethanol (% vol./m)				min. 0,5%
Somme des micro-organismes constituant le levain défini à la section 2.1 (cfu/g, au total)	min. 10 <sup>7</sup>	min. 10 <sup>7</sup>	min. 10 <sup>7</sup>	min. 10 <sup>7</sup>
Micro-organismes étiquetés <sup>(b)</sup> (ufc/g, total)	min. 10 <sup>6</sup>	min. 10 <sup>6</sup>		
Levures (ufc/g)			min. 10 <sup>4</sup>	min. 10 <sup>4</sup>

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

(b) S'applique lorsqu'une allégation nutritionnelle présente dans l'étiquetage fait référence à un micro-organisme spécifique (autre que ceux spécifiés dans la section 2.1 du produit en question) qui a été ajouté en tant que complément au levain spécifique.

En ce qui concerne les laits fermentés aromatisés et les boissons à base de lait fermenté, les critères énoncés ci-dessus ne s'appliquent qu'à la partie du lait fermenté. Les critères microbiologiques (basés sur la proportion de produit à base de lait fermenté) sont valides jusqu'à la date de durabilité minimale. Cette exigence ne s'applique pas aux produits ayant subi un traitement thermique après fermentation.

La conformité aux critères microbiologiques susmentionnés doit être vérifiée au moyen de tests analytiques effectués à « la date de durabilité minimale » sur le produit qui a été stocké dans les conditions spécifiées sur l'étiquette.

### 3.4 Caractéristiques 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

Seules les catégories d'additifs indiquées dans le tableau ci-dessous peuvent être utilisées pour les catégories de produits spécifiées. A l'intérieur de chaque catégorie d'additif, et lorsque autorisé en conformité avec le tableau, seuls les additifs individuels qui sont listés peuvent être utilisés et seulement dans le respect des limites spécifiées.

En conformité avec la section 4.1 du préambule de la *Norme générale sur les additifs alimentaires* (CODEX STAN 192-1995), les additifs supplémentaires peuvent être présents dans les laits fermentés aromatisés et les boissons à base de lait fermenté à la suite du report des ingrédients non-laitiers.

Catégorie d'additif	Laits fermentés et boissons à base de lait fermenté		Laits fermentés ayant subi un traitement thermique après fermentation et boissons à base de lait fermenté ayant subi un traitement thermique après fermentation	
	Naturel	Aromatisé	Naturel	Aromatisé
Régulateurs de l'acidité	–	X	X	X
Agents de carbonation	X <sup>(b)</sup>	X <sup>(b)</sup>	X <sup>(b)</sup>	X <sup>(b)</sup>
Colorants	–	X	–	X
Émulsifiants	–	X	–	X
Exaltateurs d'arôme	–	X	–	X
Gazes de conditionnement	–	X	X	X
Conservateurs	–	–	–	X
Stabilisants	X <sup>(a)</sup>	X	X	X
Édulcorants	–	X	–	X
Épaississants	X <sup>(a)</sup>	X	X	X

- (a) L'utilisation des additifs, si elle est autorisée par la législation nationale en vigueur dans le pays de vente au consommateur final, est limitée à la reconstitution et à la recombinaison.
- (b) L'utilisation d'agents de carbonation est technologiquement justifiée pour les boissons à base de lait fermenté uniquement.
- X L'utilisation d'additifs appartenant à la catégorie est justifiée d'un point de vue technologique. Dans le cas de produits aromatisants, les additifs sont justifiés d'un point de vue technologique dans la portion laitière.
- L'utilisation d'additifs appartenant à la catégorie n'est pas justifiée d'un point de vue technologique.

L'utilisation des régulateurs de l'acidité, colorants, émulsifiants, gazes de conditionnement et conservateurs qui figurent dans le Tableau III de la *Norme Générale pour les Additifs Alimentaires* (CODEX STAN 192-1995) est acceptable pour les catégories de produits de lait fermenté spécifiés dans le tableau ci-dessus.

N° SIN	Nom de l'additif	Teneur maximale
<b>Régulateurs de l'acidité</b>		
334	Acide tartrique L(+)-	} 2 000 mg/kg en tant qu'acide tartrique
335(i)	Tartrate monosodique	
335(ii)	Tartrate de sodium, L(+)	
336(i)	Tartrate monopotassique	
336(ii)	Tartrate dipotassique	
337	Tartrate de potassium-sodium, L(+)	} 1 500 mg/kg en tant qu'acide adipique
355	Acide adipique	
356	Adipates de sodium	
357	Adipates de potassium	
359	Adipates d'ammonium	
<b>Agents de carbonation</b>		
290	Anhydride carbonique	BPF

N° SIN	Nom de l'additif	Teneur maximale
<b>Colorants</b>		
100(i)	Curcumine	100 mg/kg
101(i)	Riboflavine	} 300 mg/kg
101(ii)	Riboflavine 5'-phosphate sodique	
102	Tartrazine	300 mg/kg
104	Jaune de quinoléine	150 mg/kg
110	Jaune soleil FCF	300 mg/kg
120	Carmins	150 mg/kg
122	Azorubine (carmoisine)	150 mg/kg
124	Ponceau 4R (cochenille rouge A)	150 mg/kg
129	Rouge allura AC	300 mg/kg
132	Indigotine (carmines d'indigo)	100 mg/kg
133	Bleu brillant FCF	150 mg/kg
141(i)	Chlorophylles, complexes cupriques	} 500 mg/kg
141(ii)	Chlorophyllines, complexes cupriques, sels de sodium et de potassium	
143	Vert solide FCF	100 mg/kg
150b	Caramel II – caramel sulfité	150 mg/kg
150c	Caramel III – caramel à l'ammoniaque	2 000 mg/kg
150d	Caramel IV – procédé au sulfite ammoniacal	2 000 mg/kg
151	Noir brillant (noir PN)	150 mg/kg
155	Brun HT	150 mg/kg
160a(i)	Béta-carotène, synthétique	} 100 mg/kg
160e	Béta-apo-8'-caroténal	
160f	Acide béta-apo-8'-caroténique, ester méthylique ou éthylique	
160a(iii)	Béta-carotène, <i>Blakeslea trispora</i>	} 600 mg/kg
160a(ii)	Béta-carotène, légume	
160b(i)	Extraits de rocou – base de bixine	20 mg/kg en tant que bixine
160b(ii)	Extraits de rocou – base de norbixine	20 mg/kg en tant que norbixine
160d	Lycopènes	30 mg/kg en tant que pure lycopène
161b(i)	Lutéines de <i>Tagetes erecta</i>	150 mg/kg
161h(i)	Zéaxanthine, de synthèse	150 mg/kg
163(ii)	Extrait de peau de raisin	100 mg/kg
172(i)	Oxyde de fer, noir	} 100 mg/kg
172(ii)	Oxyde de fer, rouge	
172(iii)	Oxyde de fer, jaune	
<b>Émulsifiants</b>		
432	Polyoxyéthylène (20), monolaurate de sorbitane	} 3 000 mg/kg
433	Polyoxyéthylène (20), monooléate de sorbitane	
434	Polyoxyéthylène (20), monopalmitate de sorbitane	
435	Polyoxyéthylène (20), monostéarate de sorbitane	
436	Polyoxyéthylène (20), tristéarate de sorbitane	
472e	Esters glyceroliques de l'acide diacetyltartrique et d'acides gras	10 000 mg/kg
473	Esters de saccharose d'acides gras	5 000 mg/kg

N° SIN	Nom de l'additif	Teneur maximale
474	Sucroglycérides	5 000 mg/kg
475	Esters polyglycéroliques d'acides gras	2 000 mg/kg
477	Esters de propylène glycol d'acides gras	5 000 mg/kg
481(i)	Stéaryl de sodium lactylé	10 000 mg/kg
482(i)	Stéaryl de calcium lactylé	10 000 mg/kg
491	Monostéarate de sorbitane	} 5 000 mg/kg
492	Tristéarate de sorbitane	
493	Monolaurate de sorbitane	
494	Monooléate de sorbitane	
495	Monopalmitate de sorbitane	} 50 mg/kg
900a	Polydiméthylsiloxane	
<b>Exaltateurs d'arôme</b>		
580	Gluconate de magnésium	BPF
620	Acide glutamique, L(+)-	BPF
621	Glutamate monosodique, L-	BPF
622	Glutamate monopotassique, L-	BPF
623	Glutamate de calcium, di-L-	BPF
624	Glutamate monoammonique, L-	BPF
625	Glutamate de magnésium, di-L-	BPF
626	Acide guanylique, 5'-	BPF
627	Guanylate disodique, 5'-	BPF
628	Guanylate dipotassique, 5'-	BPF
629	Gualynate de calcium, 5'-	BPF
630	Acide 5'-inosinique	BPF
631	Inosinate disodique, 5'-	BPF
632	Inosinate de potassium, 5'-	BPF
633	Inosinate de calcium, 5'-	BPF
634	Ribonucléotides calciques, 5'-	BPF
635	Ribonucléotides disodiques, 5'-	BPF
636	Maltol	BPF
637	Ethyl-maltol	BPF
<b>Conservateurs</b>		
200	Acide sorbique	} 1 000 mg/kg en tant qu'acide sorbique
201	Sorbate de sodium	
202	Sorbate de potassium	
203	Sorbate de calcium	} 300 mg/kg en tant qu'acide benzoïque
210	Acide benzoïque	
211	Benzoate de sodium	
212	Benzoate de potassium	
213	Benzoate de calcium	} 500 mg/kg
234	Nisine	
<b>Stabilisants et épaississants</b>		
170(i)	Carbonate de calcium	BPF
331(iii)	Citrate trisodique	BPF

N° SIN	Nom de l'additif	Teneur maximale	
338	Acide phosphorique	1 000 mg/kg, seuls ou en combinaison en tant que phosphore	
339(i)	Phosphate de sodium dihydrogène		
339(ii)	Phosphate disodique d'hydrogène		
339(iii)	Phosphate trisodique		
340(i)	Phosphate de potassium dihydrogène		
340(ii)	Phosphate dipotassique d'hydrogène		
340(iii)	Phosphate tripotassique		
341(i)	Phosphate de calcium dihydrogène		
341(ii)	Phosphate de calcium d'hydrogène		
341(iii)	Phosphate tricalcique		
342(i)	Phosphate d'ammonium dihydrogène		
342(ii)	Phosphate diammonique d'hydrogène		
343(i)	Phosphate monomagnésique		
343(ii)	Phosphate de magnésium d'hydrogène		
343(iii)	Phosphate trimagnésique		
450(i)	Diphosphate disodique		
450(ii)	Diphosphate trisodique		
450(iii)	Diphosphate tétrasodique		
450(v)	Diphosphate tétrapotassique		
450(vi)	Diphosphate dicalcique		
450(vii)	Diphosphate biacide de calcium		
451(i)	Triphosphate pentasodique		
451(ii)	Triphosphate pentapotassique		
452(i)	Polyphosphate de sodium		
452(ii)	Polyphosphate de potassium		
452(iii)	Polyphosphate de sodium-calcium		
452(iv)	Polyphosphate de calcium		
452(v)	Polyphosphate d'ammonium		
542	Phosphate d'os		
400	Acide alginique		BPF
401	Alginate de sodium		BPF
402	Alginate de potassium		BPF
403	Alginate d'ammonium		BPF
404	Alginate de calcium	BPF	
405	Alginate de propylène-glycol	BPF	
406	Agar-agar	BPF	
407	Carragénane	BPF	
407a	Algue eucheuma transformée	BPF	
410	Gomme de caroube	BPF	
412	Gomme guar	BPF	
413	Gomme adracante	BPF	
414	Gomme arabique (gomme d'acacia)	BPF	
415	Gomme xanthane	BPF	
416	Gomme karaya	BPF	
417	Gomme tara	BPF	
418	Gomme gellane	BPF	

N° SIN	Nom de l'additif	Teneur maximale
425	Farine de konjac	BPF
440	Pectines	BPF
459	Cyclodextrine, <i>bêta</i> -	5 mg/kg
460(i)	Cellulose microcristalline (gel cellulosique)	BPF
460(ii)	Cellulose en poudre	BPF
461	Méthyl-cellulose	BPF
463	Hydroxypropyl-cellulose	BPF
464	Hydroxypropyl-méthyl-cellulose	BPF
465	Méthyl-éthyl-cellulose	BPF
466	Carboxyméthyl-cellulose sodique (gomme cellulosique)	BPF
467	Ethyl-hydroxyéthyl-cellulose	BPF
468	Carboximéthyl-cellulose sodique réticulée (gomme cellulosique réticulée)	BPF
469	Carboximéthyl-cellulose sodique, hydrolysée par voie enzymatique (gomme cellulosique hydrolysée par voie enzymatique)	BPF
470(i)	Sels d'acides myristique, palmitique et stéarique avec ammoniacque, calcium, potassium et sodium	BPF
470(ii)	Sels d'acide oléique avec calcium, potassium et sodium	BPF
471	Mono- et diglycérides d'acides gras	BPF
472a	Esters glyceroliques de l'acide acétique et d'acides gras	BPF
472b	Esters glyceroliques de l'acide lactique et d'acides gras	BPF
472c	Esters glyceroliques de l'acide citrique et d'acides gras	BPF
508	Chlorure de potassium	BPF
509	Chlorure de calcium	BPF
511	Chlorure de magnésium	BPF
1200	Polydextroses	BPF
1400	Dextrines, amidon torréfié	BPF
1401	Amidon traité aux acides	BPF
1402	Amidon traité aux alcalis	BPF
1403	Amidon blanchi	BPF
1404	Amidon oxydé	BPF
1405	Amidons traités aux enzymes	BPF
1410	Phosphate de monoamidon	BPF
1412	Phosphate de diamidon	BPF
1413	Phosphate de diamidon phosphaté	BPF
1414	Phosphate de diamidon acétylé	BPF
1420	Acétate d'amidon	BPF
1422	Adipate de diamidon acétylé	BPF
1440	Amidon hydroxypropylé	BPF
1442	Phosphate de diamidon hydroxy - propylique	BPF
1450	Succinate octenylique sodique d'amidon	BPF
1451	Amidon oxydé acétylé	BPF



N° SIN	Nom de l'additif	Teneur maximale
<b>Édulcorants<sup>(a)</sup></b>		
420	Sorbitols	BPF
421	Mannitol	BPF
950	Acésulfame potassium	350 mg/kg
951	Aspartame	1 000 mg/kg
952	Cyclamates	250 mg/kg
953	Isomalt (isomaltulose hydrogénée)	BPF
954	Saccharines	100 mg/kg
955	Sucralose (Trichlorogalactosucrose)	400 mg/kg
956	Alitame	100 mg/kg
961	Néotame	100 mg/kg
962	Ascésulfame-aspartame, sel de	350 mg/kg sur la base de l'équivalent en acésulfame
964	Sirup de polyglycitol	BPF
965	Maltitols	BPF
966	Lactitol	BPF
967	Xylitol	BPF
968	Erythritol	BPF

(a) L'utilisation d'édulcorants est réservée aux produits laitiers ou à base de dérivés du lait à apport énergétique réduit ou sans ajout de sucre.

## 5. CONTAMINANTS

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

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

## 6. HYGIÈNE

Il est recommandé que les produits visés par les dispositions de la présente norme soient préparés et manipulés conformément aux sections appropriées du *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CAC/RCP 1-1969), du *Code d'usages en matière d'hygiène pour le lait et les produits laitiers* (CAC/RCP 57-2004) et des autres textes pertinents du Codex tels que les Codes d'usages en matière d'hygiène et les Codes d'usages. Les produits doivent satisfaire à tout critère microbiologique établi conformément aux *Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments* (CAC/GL 21-1997).

## 7. ÉTIQUETAGE

Outre les dispositions de la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CODEX STAN 1-1985) et 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

7.1.1 Le nom des produits visés aux sections 2.1, 2.2 et 2.3 devra être lait fermenté ou lait fermenté concentré selon le cas.

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

Le «Yaourt à base d'autres ferments» tel qu'il est défini dans le section 2 doit être nommé en associant un terme approprié avec le nom « yaourt ». Le terme retenu doit, pour le bénéfice du consommateur, décrire de façon précise et non ambiguë la nature de la modification intervenue dans le yaourt suite à la sélection de *Lactobacilli* spécifiques pour la culture nécessaire à la fabrication du produit. Un tel changement peut inclure une différence marquée au sujet des organismes de fermentation, métabolites et/ou propriétés sensorielles du produit lorsque comparé au produit désigné simplement comme « yaourt ». Parmi les exemples de termes décrivant les différences de propriétés sensorielles on trouve « doux » ou « piquant ». L'expression « yaourt à base d'autres ferments » n'est pas considérée comme étant une dénomination.

Les termes spécifiques mentionnés ci-dessus peuvent être utilisés en conjonction avec l'adjectif « glacé » pourvu que (i) le produit subissant la congélation soit conforme aux exigences de la norme, (ii) les levains spécifiques puissent être réactivés en nombres raisonnables par décongélation et (iii) le produit glacé soit nommé en tant que tel et vendu pour la consommation directe seulement.

Les autres laits fermentés y compris le yoghourt 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 existants dans le vocabulaire usuel à condition que ces désignations ne créent pas une impression trompeuse dans le pays de vente au détail quant aux caractéristiques et à l'identité du produit.

7.1.2 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 » Lorsque le consommateur risque d'être induit en erreur par cette désignation, les produits doivent être désignés conformément à la législation nationale en vigueur dans le pays de vente. En l'absence d'une telle législation ou d'autres désignations d'usage courant, le produit doit être désigné : « lait fermenté ayant subi un traitement thermique ».

7.1.3 La désignation des laits aromatisés fermentés composé doit contenir le nom des principale(s) substance(s) aromatisante(s) ou arômes ajouté(s).

- 7.1.4 Le nom des produits définis à la section 2.4 devra être boissons à base de lait fermenté ou ils peuvent être désignés par d'autres noms de variété autorisés par la législation nationale du pays dans lequel le produit est vendu. En particulier, l'eau ajoutée en tant qu'ingrédient à du lait fermenté doit être déclarée dans la liste des ingrédients<sup>1</sup> et le pourcentage de lait fermenté utilisé (m/m) devra figurer clairement sur l'étiquette. Lorsqu'ils sont aromatisés, la désignation devra contenir le nom de la (des) principale(s) substance(s) aromatisante(s) ou de l'arôme (des arômes) ajouté(s).
- 7.1.5 Les laits fermentés auxquels seuls des édulcorants nutritifs à base de glucides ont été ajoutés seront désignés « \_\_\_\_\_ édulcoré » en remplaçant l'espace par « lait fermenté » ou une autre désignation prévue à la Section 7.1.1 et 7.1.4. Lorsque des édulcorants non nutritifs sont ajoutés pour remplacer partiellement ou totalement le sucre, la mention « édulcoré avec \_\_\_\_\_ » ou « sucré et édulcoré avec \_\_\_\_\_ » doit apparaître à proximité du nom du produit, l'espace étant remplacé par le nom des édulcorants artificiels.
- 7.1.6 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'ils soient utilisés en tant qu'ingrédient dont les caractéristiques sont conservées à un degré suffisant pour éviter de tromper le consommateur.

## 7.2 Déclaration de la teneur en matière 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 récipients non destinés à la vente au détail

Les renseignements requis à la Section 7 de la présente Norme et aux Sections 4.1 à 4.8 de la Norme générale pour l'Étiquetage des Denrées alimentaires 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'emballeur doivent être indiqués sur le récipient. Cependant, l'identification du lot et le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballeur 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 STAN 234-1999.

<sup>1</sup> Conformément aux dispositions de la section 4.2.1.5 de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985)