

# C O D E X A L I M E N T A R I U S

NORMES ALIMENTAIRES INTERNATIONALES



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



Organisation  
mondiale de la Santé

E-mail: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

---

## NORME POUR LES MATIÈRES GRASSES LAITIÈRES À TARTINER

CXS 253-2006

Adoptée en 2006. Amendée en 2008, 2010, 2018, 2022, 2023.

**Amendements de 2022**

Suite aux décisions prises lors de la quarante-cinquième session de la Commission du Codex Alimentarius en décembre 2022, des amendements ont été apportés à la section 7.3 Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail.

**Amendements de 2023**

Suite aux décisions prises lors de la quarante-sixième session de la Commission du Codex Alimentarius en décembre 2023, les dispositions relatives aux additifs alimentaires ont été amendées dans cette norme et ont été incluses dans la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (NGAA) (CXS 192-1995<sup>1</sup>) conformément au processus d'alignement de toutes les dispositions relatives aux additifs alimentaires sur la NGAA.

## 1. CHAMP D'APPLICATION

La présente Norme s'applique aux matières grasses laitières à tartiner se présentant sous la forme de pâtes à tartiner destinées à la consommation directe ou à un traitement ultérieur conformément à la section 2 de la présente Norme.

## 2. DESCRIPTION

Les matières grasses laitières à tartiner sont des produits laitiers relativement riches en matière grasse se présentant sous la forme d'une émulsion tartinable principalement du type eau dans la matière grasse laitière, gardant une consistance solide à une température de 20 °C.

## 3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

### 3.1 Matières premières

- Lait et/ou produits obtenus à partir du lait.

Les matières premières, y compris la matière grasse laitière, peuvent avoir été soumises à un traitement approprié (par exemple, modifications physiques y compris le fractionnement) avant leur utilisation.

### 3.2 Ingrédients autorisés

Les substances suivantes peuvent être ajoutées:

- arômes et aromatisants;
- adjuvants de fabrication inoffensifs et appropriés;
- lorsque les *Principes généraux régissant l'adjonction d'éléments nutritifs essentiels aux aliments* (CXG 9-1987)<sup>2</sup> le permettent, les teneurs maximales et minimales en vitamines A, D et autres substances nutritives, le cas échéant, devraient être prescrites par la législation nationale en fonction des besoins de chaque pays y compris, s'il y a lieu, l'interdiction d'utiliser certaines substances nutritives;
- chlorure de sodium et chlorure de potassium en tant que succédanés du sel;
- sucres (toute matière édulcorante glucidique);
- inuline et malto-dextrines (dans la limite des BPF);
- ferments lactiques obtenus à partir d'acide lactique inoffensif et/ou bactéries aromatisantes;
- eau;
- gélatine et amidons (dans la limite des BPF): Ces substances peuvent être utilisées comme épaississants, à condition que leur adjonction se limite aux quantités fonctionnellement nécessaires, conformément aux BPF, qui tiennent compte de toute utilisation des épaississants énumérés à la section 4.

### 3.3 Composition

La teneur en matière grasse laitière sera supérieure ou égale à 10 pour cent et inférieure à 80 pour cent (m/m) et représentera au moins deux tiers de la matière sèche.

Les modifications de composition des matières grasses laitières à tartiner sont limitées par les prescriptions de la section 4.3.3 de la *Norme générale pour l'utilisation des termes de laiterie* (CXS 206-1999)<sup>3</sup>.

## 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seules les catégories fonctionnelles d'additifs dont l'utilisation est technologiquement justifiée selon le tableau ci-dessous peuvent être utilisées pour les catégories de produits spécifiées.

Les régulateurs de l'acidité, les antimoussants, les antioxydants, les colorants, les émulsifiants, les conservateurs, les stabilisants et les épaississants utilisés conformément aux tableaux I et II de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995)<sup>1</sup> dans la catégorie d'aliments 02.2.2 (matières grasses à tartiner, matières grasses laitières à tartiner et mélanges de matières grasses à tartiner) et seulement certains régulateurs d'acidité, émulsifiants, exhausteurs de goût, stabilisants et épaississants, dans le tableau 3, peuvent être utilisés dans les aliments conformes à la présente norme.

Catégorie fonctionnelle d'additifs	Utilisation justifiée dans les matières grasses laitières à tartiner:	
	< 70 % teneur en matière grasse laitière <sup>(a)</sup>	≥ 70 % teneur en matière grasse laitière
Régulateurs d'acidité	X	X
Antimoussants	X	X
Antioxydants	X	X
Colorants	X	X
Émulsifiants	X	–
Exaltateurs d'arôme	X	–
Conservateurs	X	X
Gaz propulseurs	X	X
Stabilisants	X	–
Épaississants	X	–

- a) L'application des BPF à l'utilisation des émulsifiants, stabilisants, épaississants et exaltateurs d'arôme comprend la prise en compte du fait que la quantité requise pour obtenir la fonction technologique dans le produit baisse à mesure que la teneur en matière grasse augmente, jusqu'à devenir négligeable autour de 70 %.
- X L'utilisation d'additifs appartenant à la catégorie est technologiquement justifiée.
- L'utilisation d'additifs appartenant à cette catégorie n'est pas justifiée d'un point de vue technologique.

## 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* (CXS 193-1995)<sup>4</sup>.

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* (CXS 193-1995)<sup>4</sup> ainsi qu'aux limites maximales de résidus de médicaments vétérinaires ou de pesticides prescrites pour le lait par la Commission du Codex Alimentarius.

## 6. HYGIÈNE

Il est recommandé que les produits visés par les dispositions de la présente Norme soient préparés et manipulés conformément aux sections appropriées des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969)<sup>5</sup>, du *Code d'usages en matière d'hygiène pour le lait et les produits laitiers* (CXC 57-2004)<sup>6</sup> 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 et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments* (CXG 21-1997)<sup>7</sup>.

## 7. ÉTIQUETAGE

Outre les dispositions de la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985)<sup>8</sup> et la *Norme générale pour l'utilisation des termes de laiterie* (CXS 206-1999)<sup>3</sup>, les dispositions spécifiques ci-après s'appliquent:

### 7.1 Nom du produit

**7.1.1** Le nom du produit est «matière grasse laitière à tartiner». D'autres noms peuvent être utilisés si cela est autorisé par la législation nationale du pays de vente au détail.

**7.1.2** Les matières grasses laitières à tartiner à teneur réduite en matières grasses peuvent être étiquetées «à teneur réduite en matières grasses» conformément aux *Directives pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé* (CXG 23-1997)<sup>9</sup>.

- 7.1.3** Les désignations et autres termes qualificatifs devraient être traduits de manière à ne pas induire le consommateur en erreur, sans nécessairement utiliser une traduction littérale, et devraient être acceptables dans le pays de vente au détail.
- 7.1.4** Les matières grasses laitières à tartiner peuvent être étiquetées pour indiquer si elles contiennent ou non du sel conformément à la réglementation nationale.
- 7.1.5** Les matières grasses laitières à tartiner qui ont été édulcorées devront être étiquetées de sorte à l'indiquer.

## **7.2 Déclaration de la teneur en matières grasses**

La teneur en matières grasses laitières doit être déclarée d'une manière jugée acceptable dans le pays de vente au détail, soit (i) exprimée en pourcentage de la masse, soit (ii) en grammes par portion tels qu'ils figurent sur l'étiquette, à condition que le nombre de portions soit indiqué.

## **7.3 Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail**

L'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail doit être conforme à la *Norme générale sur l'étiquetage des récipients de denrées alimentaires non destinés à la vente au détail* (CXS 346-2021)<sup>10</sup>.

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

Pour vérifier la conformité avec cette Norme, on utilisera les méthodes d'analyse et d'échantillonnage figurant dans les *Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées* (CXS 234-1999)<sup>11</sup> se rapportant aux dispositions de cette Norme.

## **RÉFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUES**

---

<sup>1</sup> FAO et OMS. 1995. *Norme générale pour les additifs alimentaires*. Norme du Codex Alimentarius, n° CXS 192-1995. Commission du Codex Alimentarius. Rome.

<sup>2</sup> FAO et OMS. 1987. *Principes généraux régissant l'adjonction d'éléments nutritifs essentiels aux aliments*. Directive du Codex Alimentarius, n° CXG 9-1987. Commission du Codex Alimentarius. Rome.

<sup>3</sup> FAO et OMS. 1999. *Norme générale pour l'utilisation des termes de laiterie*. Norme du Codex Alimentarius, n° CXS 206-1999. Commission du Codex Alimentarius. Rome.

<sup>4</sup> FAO et OMS. 1995. *Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale*. Norme du Codex Alimentarius, n° CXS 193-1995. Commission du Codex Alimentarius. Rome.

<sup>5</sup> FAO et OMS. 1969. *Principes généraux d'hygiène alimentaire*. Code d'usages du Codex Alimentarius, n° CXC 1-1969. Commission du Codex Alimentarius. Rome.

<sup>6</sup> FAO et OMS. 2004. *Code d'usages en matière d'hygiène pour le lait et les produits laitiers*. Code d'usages du Codex Alimentarius, n° CXC 57-2004. Commission du Codex Alimentarius. Rome.

<sup>7</sup> FAO et OMS. 1997. *Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments*. Directive du Codex Alimentarius, n° CXG 21-1997. Commission du Codex Alimentarius. Rome.

<sup>8</sup> FAO et OMS. 1985. *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées*. Norme du Codex Alimentarius, n° CXS 1-1985. Commission du Codex Alimentarius. Rome.

<sup>9</sup> FAO et OMS. 1997. *Directives pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé*. Directive du Codex Alimentarius, n° CXG 23-1997. Commission du Codex Alimentarius. Rome.

<sup>10</sup> FAO et OMS. 2021. *Norme générale pour l'étiquetage des récipients de denrées alimentaires non destinés à la vente au détail*. Norme du Codex Alimentarius, n° CXS 346-2021. Commission du Codex Alimentarius. Rome.

<sup>11</sup> FAO et OMS. 1999. *Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées*. Norme du Codex Alimentarius, n° CXS 234-1999. Commission du Codex Alimentarius. Rome.