

CODEX ALIMENTARIUS

NORMES ALIMENTAIRES INTERNATIONALES



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



Organisation
mondiale de la Santé

E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

NORME POUR LES PRODUITS À BASE DE MATIÈRES GRASSES LAITIÈRES

CXS 280-1973

**Précédemment CODEX STAN A-2-1973. Adoptée en 1973. Révisée en 1999.
Amendée en 2006, 2010, 2018, 2022.**

Amendements de 2022

Les amendements suivants ont été apportés au texte de la norme par suite des décisions prises lors de la quarante-cinquième session de la Commission du Codex Alimentarius en décembre 2022.

Page	Emplacement	Texte dans version précédente	Texte dans la version amendée
4	Section 7.2 Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail	<p>Les renseignements requis à la section 7 de la présente norme et aux sections 4.1 à 4.8 de la <i>Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées</i> (CXS 1-1985) et, au besoin, les instructions d'entreposage, doivent figurer soit sur le récipient, soit sur les documents d'accompagnement, exception faite du nom du produit, de l'identification du lot et du nom et adresse du fabricant ou de l'emballleur qui doivent être indiqués sur le récipient. Toutefois, 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</p>	<p>L'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail doit être conforme à la <i>Norme générale sur l'étiquetage des récipients de denrées alimentaires non destinés à la vente au détail</i> (CXS 346-2021).</p>

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente Norme s'applique à la matière grasse laitière anhydre, à la matière grasse laitière, à l'huile de beurre anhydre, à l'huile de beurre et au ghee destinés à un traitement ultérieur ou à l'usage culinaire, conformément à la description figurant à la section 2 de la Norme.

2. DESCRIPTION

2.1 La **matière grasse laitière anhydre, la matière grasse laitière, l'huile de beurre anhydre et l'huile de beurre** sont des produits gras provenant exclusivement du lait et/ou de produits obtenus à partir du lait au moyen de procédés entraînant l'élimination quasi totale de l'eau et de l'extrait sec non gras.

2.2 Le **ghee** est un produit obtenu exclusivement à partir du lait, de la crème ou du beurre par un procédé consistant à éliminer presque totalement l'eau et les extraits secs non gras, dont le goût et la structure physique sont particulièrement marqués.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

3.1 Matières premières

Lait et/ou produits obtenus à partir du lait.

3.2 Ingrédients autorisés

Cultures de bactéries lactiques inoffensives (levain).

3.3 Composition

	Matière grasse laitière anhydre/huile de beurre anhydre	Matière grasse laitière	Huile de beurre	Ghee
Teneur minimale en matière grasse laitière (% m/m)	99,8	99,6	99,6	99,6
Teneur maximale en eau (% m/m)	0,1	–	–	–

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les additifs alimentaires énumérés dans les tableaux 1 et 2 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) dans la catégorie alimentaire 02.1.1 (Huile de beurre, matière grasse laitière anhydre, ghee) peuvent être utilisés dans les aliments soumis à cette Norme.

4.1 Gaz inerte avec lequel les récipients étanches à l'air sont traités avant, pendant et après le remplissage avec le produit.

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).

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) 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), du *Code d'usages en matière d'hygiène pour le lait et les produits laitiers* (CXC 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 et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments* (CXG 21-1997).

7. ÉTIQUETAGE

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

7.1 Nom du produit

Le nom du produit doit être:

Matière grasse anhydre

Matière grasse laitière

Huile de beurre anhydre

Huile de beurre

Ghee

Conformément à la description énoncée à la section 2, à la composition spécifiée dans la section 3 et aux concentrations fixées pour les antioxydants (voir section 4).

7.2 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).

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) se rapportant aux dispositions de cette Norme.

APPENDICE – INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Les informations complémentaires ci-dessous ne modifient en rien les dispositions des sections précédentes, qui sont essentielles pour l'identité du produit, l'utilisation du nom de l'aliment et la sécurité sanitaire de l'aliment.

1. AUTRES FACTEURS DE QUALITÉ

	Matière grasse laitière anhydre/huile de beurre anhydre	Matière grasse laitière	Huile de beurre	Ghee
Teneur maximale en acides gras libres (% m/m en tant qu'acide oléique)	0,3	0,4	0,4	0,4
Teneur maximale en peroxydes (milli-équivalents d'oxygène/kg de matière grasse)	0,3	0,6	0,6	0,6
Saveur et odeur	Compatibles avec les exigences du marché après chauffage d'un échantillon à 40–45 °C			
Texture	En fonction de la température, de lisse avec de fins granulés à liquide			

2. AUTRES CONTAMINANTS

Métaux lourds

Les limites ci-après s'appliquent à la matière grasse laitière anhydre, à la matière grasse laitière, à l'huile de beurre anhydre, à l'huile de beurre et au ghee:

Métal Concentration maximale

Cuivre 0,05 mg/kg

Fer 0,2 mg/kg

3. AUTRES MÉTHODES D'ANALYSE

Voir CXS 234-1999.