

# 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

**ALINORM 08/31/11**  
**Février 2008**

## **PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS**

**Trente et unième session**  
**Genève (Suisse), 30 juin – 4 juillet 2008**

## **RAPPORT DE LA HUITIÈME SESSION DU COMITE DU CODEX SUR LE LAIT ET LES PRODUITS LAITIERS**

**Queenstown, Nouvelle-Zélande**  
**4 – 8 février 2008**

NOTE: Le présent rapport contient la lettre circulaire CL 2008/2-MMP

# 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 00153 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

CX 4/60.2

CL 2008/02-MMP  
Février 2008

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

**Du:** Secrétaire, Commission du Codex Alimentarius  
Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires  
Viale delle Terme di Caracalla  
00153 Rome, Italie

**Objet: DIFFUSION DU RAPPORT DE LA HUITIEME SESSION DU COMITE DU CODEX SUR LE LAIT ET LES PRODUITS LAITIERS (ALINORM 08/31/11)**

Le rapport de la huitième session du Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers sera examiné par la Commission du Codex Alimentarius à sa trente et unième session (Genève, Suisse, 30 juin – 4 juillet 2008).

**PARTIE A: QUESTIONS SOUMISES A LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS POUR ADOPTION A SA TRENTE ET UNIEME SESSION**

## Projets de normes et textes apparentés aux étapes 8 et 5/8

1. **Projet de modèle de certificat pour les exportations pour le lait et les produits laitiers**, à l'étape 8 (paragraphe 31 et Annexe III)
2. **Avant-projet d'amendement de la liste d'additifs alimentaires de la Norme Codex pour la crème et les crèmes préparées (CODEX STAN A-9-1976) (N08-2006)** aux étapes 5/8 (paragraphe 82 et Annexe V)

## Avant-projets de normes et textes apparentés à l'étape 5

3. **Avant-projet d'amendement de la Norme Codex pour les laits fermentés (CODEX STAN 243-2003) concernant les boissons à base de lait fermenté** (paragraphe 48 et Annexe IV)

## Autres

4. **Teneurs maximale d'extraits de rocou dans les normes Codex pour le lait et les produits laitiers** (paragraphe 17 et Annexe II)
5. **Liste des additifs alimentaires pour la Norme Codex pour les laits fermentés (CODEX STAN 243-2003)** (paragraphe 93 et Annexe VI)
6. **Liste mise à jour des méthodes d'analyse et d'échantillonnage des normes Codex pour le lait et les produits laitiers** (paragraphe 107 et Annexe VII).

Les gouvernements et organisations internationales souhaitant présenter des observations relatives aux documents ci-dessus sont invités à le faire par écrit, de préférence par courrier électronique, à l'adresse ci-dessous : Secrétaire, Commission du Codex Alimentarius, Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie (courriel : [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org), télécopie : +39 06 57054593), et copie à : Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers, New Zealand Food Safety Authority, 68 -86 Jervois Quay, P.O. Box 2835, Wellington, Nouvelle-Zélande (télécopie : +64 4 894 2530 *ou de préférence par courriel* : [Audrey.Taulalo@nzfsa.govt.nz](mailto:Audrey.Taulalo@nzfsa.govt.nz)) **avant le 30 avril 2008.**

**PARTIE B: DEMANDE D'OBSERVATIONS ET D'INFORMATIONS****Teneurs Maximale d'extraits de rocou dans les normes Codex pour les fromages individuels**

Les gouvernements et les organisations internationales intéressées sont invités à communiquer leurs observations relatives aux teneurs maximales d'extraits de rocou à base de bixine (SIN 160b i) et de norbixine (SIN 160b ii) dans les normes pour les fromages individuels (*Normes pour le Cheddar, le Danbo, l'Édam, le Gouda, l'Havarti, le Samsö, l'Emmental, le Tilsiter, le Saint-Paulin, le Provolone, le Coulommiers, le fromage à la crème, le Camembert et le Brie*), ainsi que leurs justifications technologiques, pour examen à l'occasion de la neuvième session du Comité (paragraphe 16).

**Méthodes d'analyse et d'échantillonnage du lait et des produits laitiers**

Les gouvernements et les organisations internationales intéressées sont invités à communiquer :

- i) Des observations et des informations sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage pour le lait et les produits laitiers (paragraphe 104) ;
- ii) Des observations et des informations sur l'adéquation des méthodes AOAC pour le lait et les produits laitiers (paragraphe 105 et Annexe VIII).

Les gouvernements et organisations internationales intéressées souhaitant communiquer des informations relatives aux questions ci-dessus, sont invités à le faire par écrit, ***de préférence par courrier électronique***, à l'adresse ci-dessous : Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers, New Zealand Food Safety Authority, 68 -86 Jervois Quay, P.O. Box 2835, Wellington, Nouvelle-Zélande (télécopie : +64 4 894 2530 ou courriel : [Audrey.Taulalo@nzfsa.govt.nz](mailto:Audrey.Taulalo@nzfsa.govt.nz)) et copie à : Secrétaire, Commission du Codex Alimentarius, Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie (télécopie : +39 06 57054593, ***de préférence par courrier électronique*** : [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org)), **avant le 31 mars 2009**.

## Sommaire

Résumé et conclusions .....	page v
Liste des sigles .....	page viii
Rapport de la huitième session du Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers .....	page 1
État d'avancement des travaux .....	page 16
<b>Paragraphe</b>	
Introduction .....	1- 2
Adoption de l'ordre du jour (Point 1 de l'ordre du jour) .....	3- 4
Questions soumises par la commission du codex alimentarius et d'autres comités et groupes spéciaux du Codex (Point 2 de l'ordre du jour) .....	5-17
Projets de normes et textes apparentés à l'étape 7 (Point 3 de l'ordre du jour)	
Projet de Modèle de certificat d'exportation pour le lait et les produits laitiers (Point 3a de l'ordre du jour) .....	17-31
Avant-projets de normes et textes apparentés à l'étape 4 (Point 4 de l'ordre du jour)	
Avant-projet d'amendement de la Norme Codex pour les laits fermentés concernant les boissons composées à base de lait fermenté (Point 4a de l'ordre du jour) .....	32-49
Avant-projet de norme pour les fromages fondus (Point 4b de l'ordre du jour) .....	50-77
Avant-projet d'amendement de la liste d'additifs de la Norme Codex pour la crème et les crèmes préparées (N08-2006) (Point 4c de l'ordre du jour) .....	78-82
Listes d'additifs pour la norme Codex pour les laits fermentés (laits fermentés aromatisés) (Point 5 de l'ordre du jour) .....	83-95
Document de travail sur les plans d'échantillonnage pour les produits laitiers en présence d'erreur de mesure significative (Point 6 de l'ordre du jour) .....	96-97
Autres questions et travaux futurs (Point 7 de l'ordre du jour)	
Méthodes d'analyse et d'échantillonnage du lait et des produits laitiers (Point 7a de l'ordre du jour) .....	98-107
Date et lieu de la prochaine session (Point 8 de l'ordre du jour).....	108
 <b><u>Annexes</u></b>	
<b>Annexe I :</b> Liste des participants .....	page 17
<b>Annexe II :</b> Proposition de teneurs maximales d'extraits de rocou dans les normes Codex pour le lait et les produits laitiers et dans la NGAA, y compris les modifications corrélatives s'appliquant aux dispositions pour le bêta-carotène (végétal). .....	page 28
<b>Annexe III :</b> Avant-projet de modèle de certificat d'exportation pour le lait et les produits laitiers	page 30
<b>Annexe IV :</b> Avant-projet d'amendement de la <i>norme Codex pour les laits fermentés</i> (CODEX STAN 283-2003) concernant les boissons à base de lait fermenté .....	page 36
<b>Annexe V :</b> Avant-projet d'amendement de la liste d'additifs alimentaires de la <i>Norme Codex pour la crème et les crèmes préparées</i> , (CODEX STAN A9-1976) (N08-2006) ...	page 38
<b>Annexe VI :</b> Proposition de liste d'additifs pour la <i>Norme codex pour les laits fermentés</i> (CODEX STAN 283-2003) .....	page 40
<b>Annexe VII :</b> Méthodes d'analyse et d'échantillonnage des normes Codex pour le lait et les produits laitiers .....	page 52
<b>Annexe VIII :</b> Liste des méthodes AOAC des normes Codex pour le lait et les produits laitiers (pour observations) .....	page 63

## RESUME ET CONCLUSIONS

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

### **Questions soumises pour adoption / approbation par la 31<sup>ème</sup> session de la Commission et pour examen critique par la 61<sup>ème</sup> session du Comité exécutif**

#### Projets et Avant-projets de normes et textes apparentés aux étapes 8 et 5/8 de la Procédure

Le Comité est convenu de transmettre les textes ci-dessous à la Commission pour adoption finale, par le truchement du Comité exécutif :

- projet de modèle de certificat pour les exportations pour le lait et les produits laitiers (voir paragraphe 31 et Annexe III).
- avant-projet d'amendement de la liste d'additifs de la Norme Codex pour la crème et les crèmes préparées (CODEX STAN A-9-1976) (N08-2006) (voir paragraphe 82 et Annexe V)

#### Avant-projets de normes et textes apparentés à l'étape 5 de la Procédure

Le Comité est convenu de transmettre les textes ci-dessous à la Commission pour adoption préliminaire, par le truchement du Comité exécutif :

- proposition d'amendement de la *Norme pour les laits fermentés* (CODEX STAN 243-2003) concernant les boissons à base de lait fermenté, renommé par le Comité (voir paragraphe 48 et Annexe IV).

#### Autres

Le Comité est convenu de transmettre les textes ci-dessous à la Commission pour adoption, par le truchement du Comité exécutif :

- teneurs maximales d'extraits de rocou dans les normes Codex pour le lait et les produits laitiers, y compris les modifications corrélatives des dispositions s'appliquant au bêta-carotène (végétal) (voir paragraphe 17 et Annexe II) ;
- listes des additifs alimentaires de la *Norme pour les laits fermentés* (CODEX STAN 243-2003) (voir paragraphe 93 et Annexe VI)
- liste mise à jour des méthodes d'analyse et d'échantillonnage des normes Codex pour le lait et les produits laitiers (voir paragraphe 107 et Annexe VII).

### **Questions intéressant la 31<sup>ème</sup> session de la Commission et le Comité exécutif**

#### Périodicité et durée des réunions

Le Comité a considéré que la périodicité et la durée actuelle de ses Sessions étaient appropriées (voir paragraphe 11).

#### Examen critique

Le Comité est convenu de renvoyer l'Avant-projet de norme pour les fromages fondus à l'étape 2 (voir paragraphe 72).

Le Comité a signalé que ses travaux sur : L'amendement de la Norme pour les laits fermentés (CODEX STAN 243-2003) concernant les boissons à base de lait fermenté ; et ii) la Norme pour les fromages fondus, seraient terminés à l'occasion de sa neuvième session (voir paragraphes 49 et 77).

#### Section sur les additifs alimentaires de la Norme Codex pour les laits fermentés

Le Comité est convenu de simplifier la présentation de la section sur les listes d'additifs alimentaires en insérant le paragraphe suivant en guise d'introduction de la liste des additifs alimentaires : « L'utilisation des régulateurs d'acidité, colorants, émulsifiants, gaz d'emballage et agents 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. » (Voir Annexe VI, partie 2):

## **Sujets requérant un suivi par d'autres Comités**

### Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA)

Le Comité est convenu de transmettre les textes ci-dessous au CCFA pour approbation :

- teneurs maximales d'extraits de rocou dans les normes Codex pour le lait et les produits laitiers, y compris les modifications corrélatives des dispositions s'appliquant au bêta-carotène (SIN 160 a ii) dans les trois normes sur les fromages fondus (CODEX STAN A-8-a, A-8-b et A-8-c) (voir paragraphes 17 et Annexe II);
- Section additifs alimentaires de l'amendement de la *norme Codex pour les laits fermentés* concernant les boissons à base de lait fermenté, y compris la liste des additifs alimentaires (voir paragraphe 48 et Annexes IV et VI) ;
- amendement de la liste d'additifs alimentaires de la *Norme Codex pour la crème et les crèmes préparées* (CODEX STAN A-9-1976) (voir paragraphe 82 et Annexe V) ;
- listes des additifs alimentaires de la *Norme Codex pour les laits fermentés* (voir paragraphe 93 et Annexe VI)

Le Comité est convenu de demander au CCFA d'associer comme suit de nouvelles catégories fonctionnelles à certains additifs alimentaires dans les *Noms de catégorie et système international de numérotation des additifs alimentaires*:

- « Stabilisant » pour les orthophosphates de calcium (SIN 341i, 341ii et 341iii), le polyphosphate de calcium (SIN 452iv), le chlorure de magnésium (SIN 511) et le sulfate de calcium (SIN 516).
- « Stabilisant » et « Épaississant » pour la cellulose microcristalline (460i) et la cellulose en poudre (460ii)
- « Épaississant » pour le chlorure de potassium (SIN 508) et le chlorure de calcium (SIN 509).

(Voir paragraphes 82 et 95).

### Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (CCMAS)

Le Comité est convenu de transmettre au CCMAS pour approbation la liste mise à jour des méthodes d'analyse et d'échantillonnage des normes Codex pour le lait et les produits laitiers (voir paragraphe 107 et Annexe VII).

Le Comité, constatant des problèmes, est convenu de demander son avis au CCMAS et de lui demander s'il pourrait aborder la question des plans d'échantillonnage en présence d'une importante erreur de mesure de manière horizontale, tout en reconnaissant que le lait et les produits laitiers posaient un problème urgent à cause du nombre d'analyses et du niveau d'erreurs d'analyse élevé (voir paragraphe 97).

### **Groupes de travail physiques**

Le Comité est convenu de créer les Groupes de travail suivants, ouverts à la participation de toutes les délégations et de tous les observateurs :

- Projet d'amendement de la Norme Codex pour le lait fermenté concernant les boissons à base de lait fermenté (animé par l'Indonésie) (voir paragraphe 48) ; *Mandat*: Examiner le projet de Norme conjointement avec les observations reçues à l'étape 6. *Moment*: Immédiatement avant la prochaine session du Comité. *Langue* : Uniquement en anglais.

- Projet de Norme pour les fromages fondus (sous l'animation conjointe de la France et de la Nouvelle-Zélande et accueilli par la Communauté Européenne) (voir paragraphes 72 et 75). *Mandat:* En retravaillant l'avant-projet de norme, le Groupe de travail doit prêter toute son attention à sa simplification ; tenant compte du débat de la 8<sup>ème</sup> session du CCMMP et des observations reçues par écrit pendant la session. L'avant-projet de norme révisé devrait au moins contenir des dispositions pour aborder les questions suivantes : i) teneur en fromage des fromages fondus ; acceptabilité de l'utilisation de gélatine, d'amidons et de stabilisants pour la fabrication de fromages fondus, par exemple en faisant référence à la législation nationale ; et iii) la distinction claire entre les fromages fondus et les préparations à base de fromages fondus, par exemple par des dispositions en matière d'étiquetage. *Moment:* Début 2009. *Langue :* Anglais, français et espagnol. Le Groupe de travail, travaillant en anglais, français et espagnol, accueilli par la Communauté Européenne, se réunirait au début 2009.
- Projet de Norme pour les fromages fondus (sous l'animation conjointe de la France et de la Nouvelle-Zélande) (voir paragraphe 76). *Mandat:* Examiner l'avant-projet de Norme conjointement avec les observations reçues à l'étape 3. *Moment:* Immédiatement avant la prochaine session du Comité. *Langue :* Uniquement en anglais.

### **Autres questions**

Le Comité est convenu que :

- De demander des observations sur teneurs maximales d'extraits de rocou (à base de bixine (SIN 160b i et de norbixine SIN 160b ii) et leur justification technologique, pour examen à la neuvième Session du Comité (voir paragraphe 16);
- D'inviter les membres du Codex et les observateurs de soumettre des informations par voie électronique pour faciliter le travail du Groupe de travail sur les fromages fondus. Ces informations devraient comprendre : Le nom du produit (autre que le nom de marque) / la désignation du produit; la quantité produite (quantité totale, pour le commerce international ; par teneur en fromage, par vraie nature : (à tartiner, tranchable, à texture filandreuse) ; l'étiquetage de la teneur en fromage ; la gélatine et les amidons ; les stabilisants ; les teneurs en matière grasse et en extrait sec ; la législation nationale applicable aux éléments ci-dessus (voir paragraphe 74) ;
- De diffuser les méthodes AOAC pour observation par les membres quant à leur adéquation et examen approfondi au moment de la prochaine session du Comité (voir paragraphe 105 et annexe VIII) ;
- De demander par lettre circulaire des informations sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage devant figurer dans les normes pour le lait et les produits laitiers. Il est également convenu de demander au Groupe de travail FIL/ISO sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage d'examiner les réponses à cette lettre circulaire et i) de préparer une liste de méthodes devant figurer dans les normes en cours d'élaboration par le Comité ; et ii) d'examiner les méthodes actuelles d'analyse et d'échantillonnage du lait et des produits laitiers et de formuler des recommandations concernant la mise à jour de la liste (voir paragraphe 106).

**LISTE DES SIGLES UTILISES DANS LE PRESENT RAPPORT**

SAA	Spectrophotométrie d'absorption atomique
AOAC	Association des chimistes analytiques officiels
CAC/RCP	Commission du Codex Alimentarius / Code d'usages international recommandé
CCFA	Comité du Codex sur les additifs alimentaires
CCFAC	Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants
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
CL	Lettre circulaire
CRD	Document de séance
ES	Extrait sec
FAO	Organisation des nations unies pour l'alimentation et l'agriculture
MGES	Matière grasse dans l'extrait sec
BPF	Bonnes pratiques de fabrication
NGAA (GSFA)	Norme générale Codex pour les additifs alimentaires
GIFSA	Initiative mondiale pour des avis scientifiques concernant les aliments
ICP-OES	Spectroscopie d'émission optique avec plasma couplé par induction
FIL	Fédération Internationale de Laiterie
SIN	Système international de numérotation
ISO	Organisation internationale de normalisation
MFFB	Humidité du produit dégraissé
OIE	Office international des épizooties / Organisation mondiale de la santé animale
OMS	Organisation mondiale de la santé



## INTRODUCTION

1. Le Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers (CCMMP) a tenu sa huitième session à Queenstown (Nouvelle-Zélande), du 4 au 8 février 2008, à l'aimable invitation du Gouvernement néo-zélandais. La session a été présidée par M. Steve Hathaway, directeur du Groupe scientifique de l'Autorité néo-zélandaise de sécurité sanitaire des aliments. Y ont participé 114 délégués de 35 pays membres et d'une organisation membre, ainsi que de 3 organisations internationales jouissant du statut d'observateur. La liste des participants, qui comprend les membres du secrétariat est jointe au présent rapport dont elle constitue l'Annexe I.

### Répartition des compétences

2. Le Comité a pris note de la répartition des compétences entre la Communauté Européenne et ses États membres, conformément aux termes du paragraphe 5 de l'Article II du Règlement intérieur de la Commission du Codex Alimentarius, telle que présentée dans le document CRD 1.

### 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.
4. Le Comité est convenu de constituer, pour la durée de la session, un Groupe de travail animé par les États-Unis d'Amérique avec le soutien de l'Australie qui en a assuré le secrétariat. Ce Groupe, travaillant uniquement en anglais, était ouvert à la participation de tous les membres et observateurs intéressés et était chargé d'examiner les questions suivantes :
  - i) la demande concernant les teneurs en extrait de rocou indiquées dans les normes Codex pour le lait et les produits laitiers formulée par la 30<sup>ème</sup> Session de la Commission et par la 39<sup>ème</sup> Session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA) ;
  - ii) le Point 4(c) de l'ordre du jour « Avant-projet d'amendement de la liste d'additifs des normes Codex pour la crème et les crèmes préparées (N08-2006) », et
  - iii) la « Liste d'additifs pour la Norme Codex pour les laits fermentés (laits fermentés aromatisés) » (Point 5 de l'ordre du jour) et de réexaminer la demande de la 38<sup>ème</sup> Session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants (CCFAC), relative à l'inclusion de la cellulose microcristalline (SIN 460i) et de la cellulose en poudre (SIN 460ii) dans la liste des additifs admis pour les laits fermentés (nature) et les laits ayant subi un traitement thermique

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

5. Le Comité a pris note des informations présentées dans le document CX/MMP 08/8/2, notamment de celles communiquées par l'Organisation mondiale de la santé animale (OIE) au sujet de la collaboration entre l'OIE et le Codex, et d'autres activités en rapport avec le travail du Comité.
6. Le Comité a également pris acte de ce que les questions suivantes seraient examinées au titre des points de l'ordre du jour pertinents :
  - la recommandation de la 16<sup>ème</sup> Session du Comité du Codex sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires (CCFICS) concernant projet de Modèle de certificat d'exportation pour le lait et les produits laitiers, au point 3a de l'ordre du jour ;
  - la demande de la 38<sup>ème</sup> Session du CCFAC concernant la cellulose microcristalline (SIN 460i) et la cellulose en poudre (SIN 460ii), au Point 5 de l'ordre du jour.
7. Le Comité a notamment formulé les observations et/ou pris les décisions suivantes :

---

<sup>1</sup> CX/MMP 08/8/1

<sup>2</sup> CX/MMP 08/8/2 Rev; CRD 2 (Observations de la FIL); CRD 9 (Observations de l'Inde); CRD 14 (Rapport du Groupe de travail intra-session)

### **Calendrier d'exécution des travaux**

8. Le Comité est convenu d'effectuer toute mise à jour nécessaire des informations fournies lors de la Session précédente au sujet du calendrier d'exécution des travaux, en fonction des progrès réalisés.

### **Plan stratégique de la Commission du Codex Alimentarius 2008-2013**

9. Le Comité a noté que le CCMMP était l'un des responsables de la mise en œuvre des activités 1.1, 1.2, 2.5, 3.3, 4.1, 5.5 et 5.6 du Plan stratégique.

10. Le Comité a pris note des observations suivantes formulées par la délégation de la Communauté Européenne au nom des membres de la CE présents pendant la session :

- à l'avenir, le Comité devrait adopter une approche horizontale dans son travail d'élaboration de normes au titre des activités 1.1 et 1.2, sans compromettre la spécificité des produits laitiers ;
- la rationalisation de la fourniture d'avis scientifiques par la FAO et l'OMS visée par l'activité 2.5 devrait être encouragée, étant donné les contraintes budgétaires que connaissent ces organisations. À cet égard il convenait de se féliciter de l'initiative mondiale pour des avis scientifiques concernant les aliments (GIFSA) ;
- des critères de fixation des priorités tels que prévus dans le cadre de l'activité 3.3 pourraient être élaborés pour le Comité ; et
- il était important que le Comité suive les activités d'autres organismes de normalisation internationaux, notamment celles de l'OIE, au titre de l'activité 4.1.

### **Examen de la structure de comités du Codex et du mandat des comités et des groupes spéciaux du Codex**

11. S'agissant des propositions 3 (périodicité des réunions) et 4 (durée des réunions), le Comité considérait que la périodicité et la durée de ses Sessions étaient appropriées. ]

### **Questions découlant de la 58<sup>ème</sup> Session du Comité exécutif**

12. La délégation suisse a attiré l'attention du Comité sur la recommandation de la 58<sup>ème</sup> Session du Comité exécutif<sup>3</sup>, qui préconisait que le CCMMP examine la possibilité de regrouper les normes individuelles pour les fromages lorsque était approprié, et demandait que cette recommandation soit prise en compte lors de toute révision ultérieure des normes individuelles pour les fromages.

### **Extraits de rocou**

13. Le Comité a pris note avec satisfaction du Rapport du Groupe de travail intra-session (*voir* paragraphe 4) présenté dans le document CRD 4 et a examiné les recommandations 1 à 3 concernant les teneurs maximales proposées pour les extraits de rocou dans certaines normes pour le lait et les produits laitiers ainsi que dans la catégorie 02.2.1.1 (Beurre) de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (NGAA).

14. La délégation de la Suisse, notant que la *Norme pour le fromage* (CODEX STAN A-6-1978) indiquait des teneurs maximales d'extraits de rocou pour trois catégories différentes (couleur normale, couleur orange et couleur orange foncé) et que la nouvelle teneur maximale correspondait à l'ancienne limite maximale la plus élevée (c.à.d. pour la couleur orange foncé), a recommandé que de nouvelles teneurs maximales correspondant à ces trois catégories remplacent l'unique valeur recommandée par le Groupe de travail intra-session. Le Comité est convenu qu'une valeur unique était suffisante car les teneurs effectives seraient limitées par les bonnes pratiques de fabrication (BPF) en fonction de l'objectif technologique visé. La délégation de la Suisse a exprimé des réserves par rapport à cette décision.

---

<sup>3</sup> CX/MMP 08/8/2 Rev, paragraphe 17

15. Un observateur a suggéré que les matières grasses laitières à tartiner dont la teneur en matière grasse laitière est faible (10-20 %) nécessiteraient des extraits de rocou à base de norbixine (160b ii) plutôt que des extraits à base de bixine (160b i). Le Comité, notant que la proposition n'avait pas été examinée sous tous ses angles par le Groupe de travail intra-session et que le Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA) était en train d'étudier des dispositions sur les extraits de rocou dans la NGAA (y compris celle concernant la catégorie 02.2.2 – Émulsions contenant moins de 80 pour cent de matières grasses), n'a pas appuyé cette proposition.

16. Le Comité est convenu de recommander l'adoption des teneurs maximales proposées pour les normes sur les fromages individuels (*Normes pour le Cheddar, le Danbo, l'Édam, le Gouda, l'Havarti, le Samsö, l'Emmental, le Tilsiter, le Saint-paulin, le Provolone, le Coulommiers, le fromage à la crème, le Camembert et le Brie*), pour éviter que l'absence de dispositions sur les extraits de rocou dans ces normes n'empêche leur utilisation. Compte tenu des opinions de plusieurs délégations préconisant des teneurs maximales supérieures, notamment pour les extraits de rocou à base de norbixine (SIN 160b ii), le Comité est convenu de demander des observations et une justification technologique à cet égard, pour examen à sa 9<sup>ème</sup> Session.

17. En conclusion, le Comité est convenu de soumettre les teneurs maximales d'extraits de rocou figurant dans l'Annexe II du présent rapport à l'approbation du CCFA en vue de son adoption par la Commission. Étant donné que les dispositions pour le bêta-carotène (végétal) (SIN 160a ii) étaient couvertes "seules ou en combinaison" avec les extraits de rocou dans les trois normes pour les fromages fondus (CODEX STAN A-8-a, A-8-b et A-8-c), le Comité est par ailleurs convenu de soumettre à l'approbation du CCFA en vue de leur adoption par la Commission, les dispositions modifiées pour le bêta-carotène (végétal) à 600 mg/kg dans ces normes, à titre d'amendements corrélatifs (*voir Annexe II*).

## **PROJETS DE NORMES CODEX ET TEXTES APPARENTÉS À L'ÉTAPE 7 (Point 3 de l'ordre du jour)**

### **PROJET DE MODELE DE CERTIFICAT D'EXPORTATION POUR LE LAIT ET LES PRODUITS LAITIERS (Point 3a de l'ordre du jour)<sup>4</sup>**

18. Le Comité a rappelé qu'il était convenu de transmettre l'avant-projet de Modèle de certificat d'exportation à la Commission à l'Étape 5 lors de sa Session précédente. Il avait également décidé de constituer un Groupe de travail physique animé par la Communauté européenne, qui se réunirait immédiatement avant la présente Session pour examiner le document ainsi que les observations formulées à l'Étape 6<sup>5</sup>.

19. Prenant la parole en tant que président du Groupe de travail physique, la délégation de la Communauté européenne a présenté le rapport du Groupe de travail, fourni dans le document CRD 10, à la plénière et a félicité ses membres<sup>6</sup> de leur participation constructive. La délégation a expliqué que le Groupe de travail avait révisé le projet de Modèle de certificat d'exportation en tenant compte des observations reçues et des recommandations de la 16<sup>ème</sup> Session du Comité du Codex sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires (CCFICS). Les membres du Groupe de travail avaient abouti à un accord sur la plupart des sections du projet de Modèle de certificat d'exportation, et seules quelques parties laissées entre crochets nécessitaient une discussion plus approfondie pendant la Session du Comité.

20. Le Comité était convenu de baser ses discussions sur l'avant-projet de Modèle de certificat d'exportation révisé par le Groupe de travail, afin de le finaliser en vue de son adoption à l'Étape 8.

---

<sup>4</sup> ALINORM 06/29/11 App. XXIV; CL 2006/36-MMP (Demande d'observations à l'étape 6); CX/MMP 08/8/3 (Observations à l'étape 6 des Etats-Unis d'Amérique et de la FIL); CX/MMP 08/8/3 Add.1 (Observations de l'Australie et de la Communauté Européenne); CX/MMP 08/8/2 Rev (Recommandations de la 16<sup>ème</sup> Session du CCFICS et observations de l'OIE); CRD 3 (Observations de l'Indonésie, de la Malaisie et des Philippines); CRD 9 (Observations de l'Inde); CRD 10 (Rapport du Groupe de travail physique sur le Modèle de certificat d'exportation pour le lait et les produits laitiers)

<sup>5</sup> ALINORM 06/29/11 paragraphe 143

<sup>6</sup> Allemagne, Argentine, Australie, Autriche, Canada, Corée, États-Unis, France, Inde, Irlande, Japon, Malaisie, Mexique, Nouvelle-Zélande, Pays-Bas, Philippines, Royaume-Uni, Slovénie, Suède, Suisse et Thaïlande.

### Observations particulières

21. Le Comité a décidé d'examiner le document paragraphe par paragraphe. Outre des amendements de forme et autres modifications corrélatives, le Comité est convenu des points suivants:

#### Introduction

22. Au paragraphe 2, le Comité est convenu de remplacer « qualité » par « adéquation » pour assurer la concordance avec la terminologie utilisée dans la section « Champ d'application » du document et dans d'autres textes CODEX.

#### Champ d'application

23. Le Comité est convenu de remplacer la dernière phrase du paragraphe 9 par le texte de la première phrase du paragraphe 2 aux fins de concordance.

### III. Destination du lait et des produits laitiers

24. Le Comité a appuyé la proposition du Groupe de travail d'ajouter une section sur la destination du lait et des produits laitiers. La deuxième partie de la première phrase a été supprimée pour que les informations concernant la destination des produits soient fournies dans le certificat d'exportation. Une nouvelle phrase a été ajoutée pour permettre l'insertion de renseignements supplémentaires lorsque la destination ou le nom de l'importateur changent lors du transport.

### IV. Attestation

25. Le Comité discuté du bien fondé d'inclure dans l'attestation relative à la santé publique, une déclaration confirmant la conformité des aliments aux exigences du pays exportateur qui avait été placée entre crochets par le Groupe de travail. Faisant part d'observations différentes, des délégations ont signalé : que des denrées alimentaires qui entraient dans le circuit du commerce international devraient être conformes aux exigences du pays importateur ; que certains « pays non producteurs de produits laitiers » qui ne s'étaient pas dotés d'une législation spécifique relative au lait et aux produits laitiers, se basaient sur les exigences du pays exportateur ou sur les dispositions en matière d'hygiène du *Code d'usage en matière d'hygiène pour le lait et les produits laitiers* (CAC/RCP 57-2004) ; que des pays ne devraient pas exporter de produits non conformes à leur propre législation, et qu'il ne serait pas approprié de faire également référence aux dispositions du *Code d'usage en matière d'hygiène pour le lait et les produits laitiers* dans tous les cas puisqu'une telle référence rendrait le Code obligatoire.

26. À la lumière de ces discussions et de la nécessité de permettre une certaine souplesse d'utilisation tout en tenant compte des pratiques actuelles, le Comité est convenu d'amender la section IV "attestation" pour préciser que les denrées alimentaires devraient satisfaire aux exigences d'hygiène du pays à convenir avec le pays importateur et/ou aux dispositions en matière d'hygiène du *Code d'usage en matière d'hygiène pour le lait et les produits laitiers*.

27. Le Comité est convenu d'ajouter une phrase à ce paragraphe afin de spécifier que lorsque l'attestation devrait confirmer la conformité aux exigences du pays importateur, ce dernier devrait fournir au pays exportateur des documents précis et complets dans une langue convenue entre le pays importateur et le pays exportateur.

### Modèle de Certificat d'exportation

28. À la Section I « Données pour identifier le lait et les produits laitiers », le Comité est convenu de conserver les champs « Date(s) de fabrication » et « Date(s) de durabilité minimale », étant d'avis que ces informations étaient importantes pour certains pays importateurs et facilement disponibles auprès des producteurs et que les notes de bas de page de ces deux champs fournissaient une souplesse suffisante.

29. Le Comité est en outre convenu de modifier la note de bas de page concernant la date de durabilité minimale pour préciser que la date devrait être exprimée en conformité avec la *Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CODEX STAN 1-1985).

30. À la Section IV, « Attestation », le Comité a examiné le texte proposé par le Groupe de travail pour permettre une certaine souplesse dans la présentation des deux options proposées. Afin d'éviter toute confusion, il est convenu d'ajouter un membre de phrase amendé dans ce paragraphe, pour permettre la suppression de l'une des deux options lorsqu'il n'était pas possible d'appliquer la méthode de cases à cocher. Il a en outre décidé d'ajouter le « nom » de l'agent de certification en plus de son cachet officiel et de sa signature afin de mieux l'identifier.

#### **État d'avancement du projet de Modèle de Certificat d'exportation pour le lait et les produits laitiers**

31. Le Comité est convenu de soumettre le projet de Modèle de Certificat d'exportation à la 31<sup>ème</sup> session de la Commission pour adoption à l'étape 8 (voir Annexe III).

#### **AVANT-PROJETS DE NORMES CODEX ET TEXTES APPARENTÉS À L'ÉTAPE 4 (Point 4 de l'ordre du jour)**

##### **AVANT-PROJET D'AMENDEMENT DE LA NORME CODEX POUR LES LAITS FERMENTES CONCERNANT LES BOISSONS COMPOSEES A BASE DE LAIT FERMENTE (POINT 4a DE L'ORDRE DU JOUR)<sup>7</sup>**

32. Le Comité a rappelé qu'il était convenu, à sa précédente session, de renvoyer à l'étape 2 l'avant-projet d'amendement de la *Norme pour les laits fermentés* (CODEX STAN 243-2003) concernant les boissons composées à base de lait fermenté, en vue de son remaniement par un Groupe de travail électronique dirigé par l'Indonésie, en tenant compte des observations formulées pendant la session et d'une étude devant être réalisée par la Fédération Internationale de Laiterie (FIL) sur la nature des produits buvables à base de lait fermenté disponibles sur le marché mais non visés par la norme actuelle<sup>8</sup>.

33. Le Comité a en outre rappelé sa décision de ne pas rouvrir les débats sur d'autres dispositions de la norme actuelle<sup>9</sup>.

34. Prenant la parole en tant que présidente du Groupe de travail électronique, la délégation de l'Indonésie a présenté le rapport de ce Groupe (fourni dans le document CX/MMP 08/8/4), en attirant l'attention sur plusieurs modifications apportées à l'avant-projet d'amendement, ainsi que sur plusieurs questions nécessitant un examen plus approfondi. Elle a recommandé que le Comité examine le projet révisé dans le but de le soumettre à la 31<sup>ème</sup> session de la Commission, pour adoption à l'étape 5.

#### **Observations générales**

35. Le Comité a salué les progrès réalisés par le Groupe de travail et a appuyé l'avancement de l'avant-projet d'amendements à l'étape 5, tout en notant que plusieurs questions, notamment relatives à l'étiquetage et à la teneur minimale d'ingrédients laitiers, nécessiteraient un examen plus approfondi. De nombreuses délégations étaient d'avis que la teneur minimale devrait être exprimée en tant que lait fermenté. Certaines délégations proposaient une teneur minimale de 40%. D'autres délégations se sont déclarées opposées à une teneur minimale de 40 %, étant d'avis qu'il conviendrait de recommander une teneur minimale plus élevée de 50 %.

36. Certaines délégations ont rappelé qu'elles étaient opposées à l'inclusion des boissons à base de lait fermenté dans la *Norme pour les laits fermentés* et ont exprimé leur préférence pour une norme distincte pour les boissons à base de lait fermenté.

37. Plusieurs délégations ont indiqué qu'il convenait de distinguer clairement entre les laits fermentés et les boissons à base de lait fermenté, pour éviter tout malentendu chez les consommateurs.

38. Au vu du soutien général pour l'avant-projet d'amendement, le Comité a ensuite effectué un examen du document paragraphe par paragraphe en vue de le faire progresser à l'étape 5. Outre des amendements de forme et d'autres modifications corrélatives, le Comité est convenu des points suivants:

<sup>7</sup> CX/MMP 08/8/4; CX/MMP 08/8/4 Add.1 Rev (Observations de: Argentine, Australie, Communauté Européenne, Inde, Iran, Malaisie, Mexique et Uruguay); CRD 4 (Observations du Canada et du Japon); CRD 9 (Observations de l'Inde); CRD11 (Observations de la République de Corée)

<sup>8</sup> ALINORM 06/29/11, paragraphes 96-97

<sup>9</sup> ALINORM 06/29/11, paragraphe 87

## 2.4 Boissons à base de lait fermenté

39. Le Comité est convenu de modifier le titre en anglais afin de faire la distinction entre ces produits et ceux déjà visés par la norme existante. Il a été noté que la traduction française existante distinguait déjà clairement entre ces produits.

40. Le Comité est convenu de modifier la description de sorte à :

- Inclure d'autres ingrédients laitiers, tels que le lactosérum; et
- remplacer la teneur minimale d'ingrédients laitiers par une teneur minimale de lait fermenté, pour insister sur le fait que le lait fermenté était l'ingrédient déterminant de ces produits et éviter l'utilisation de l'expression « ingrédients laitiers » pour laquelle il n'existait pas de méthode de détermination analytique.

41. Il a par ailleurs été convenu d'insérer le paragraphe de clôture suivant « d'autres micro-organismes que ceux constituant les cultures (levain) peuvent être ajoutées » afin de refléter la pratique d'utilisation actuelle.

42. 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 de la FIL, entreprise à la demande de la 7<sup>ème</sup> réunion du CCMMP<sup>10</sup>, indiquait que la majorité des produits examinés avaient une teneur en protéines correspondant à 40-50 % de lait fermenté. A la lumière des résultats de l'étude, de nombreuses délégations proposaient une teneur minimale de 40 % de lait fermenté. Sept délégations proposaient 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 principal ingrédient soit du lait fermenté. Le Comité a noté qu'il y avait différentes interprétations de cette définition.

43. Notant que les préoccupations des délégations favorables à une limite de 50 % étaient liées à la définition des produits laitiers composites, il a été proposé de supprimer la référence aux « produits composés à base de lait » dans la description, ce qui permettrait aux produits d'avoir une teneur minimale en lait fermenté de 40 %, tout en étant conforme avec la *Norme générale pour l'utilisation de termes de laiterie*. Un observateur a signalé que ceci exigerait l'ajout d'un passage supplémentaire dans la description pour veiller à ce que la graisse végétale ne soit pas admise. Le Comité n'a toutefois pas appuyé cette proposition, puisqu'elle aurait signifié que le produit soit en dehors du champ d'application de la norme existante.

44. En l'absence de consensus sur cette question, il a été convenu de maintenir la teneur minimale de [40 %] de lait fermenté.

## 3.2 Ingrédients autorisés

45. Le Comité est convenu d'ajouter : « d'inclure d'autres micro-organismes adéquats et inoffensifs (pour les produits visés à la section 2.4) et le « lait et les produits laitiers (pour les produits visés à la section 2.4) » dans la liste des ingrédients autorisés, conformément aux amendements de la description (voir paragraphes 40-41).

## 4. Additifs alimentaires

46. Le Comité est convenu d'inclure les catégories fonctionnelles d'additifs alimentaires dont l'utilisation dans ces produits est justifiée d'un point de vue technologique, conformément à la recommandation du Groupe de travail intra-session sur les additifs alimentaires (voir par. 4), présentée dans le document CRD 14 (recommandation 5). Le Comité est par ailleurs convenu que les mêmes 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.

---

<sup>10</sup> ALINORM 06/29/11 paragraphe 93

### 7.1.3

47. Le Comité est convenu: de déplacer la section 7.1.3 proposée portant sur les boissons à base de lait fermenté dans une nouvelle section 7.1.4 ; de modifier ce paragraphe de sorte à indiquer que ces produits devraient être désignés comme des 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 d'indiquer par ailleurs que, lorsque ces produits étaient aromatisés, leur désignation devrait inclure les principales substances aromatisantes ou arômes ajoutés.

### **État d'avancement de l'avant-projet d'amendement de la Norme Codex pour les laits fermentés concernant les boissons composées à base de lait fermenté**

48. Le Comité est convenu de transmettre l'avant-projet d'amendement de la *Norme Codex pour les laits fermentés* concernant les boissons composées à base de lait fermenté (dont la version anglaise avait été renommée) à la 31<sup>ème</sup> Session de la Commission pour adoption à l'étape 5 par (voir Annexe IV) et de soumettre la section sur les additifs alimentaires à l'approbation du CCFA (voir Annexe VI). Afin de faciliter les débats de la prochaine session et de faire avancer les travaux dans la procédure par étapes, le Comité est convenu de constituer un Groupe de travail physique animé par l'Indonésie, pour examiner le document et les observations soumises à l'étape 6. Le Groupe de travail, ouvert à la participation de tous les membres et observateurs, et travaillant en langue anglaise uniquement, se réunirait immédiatement avant la Session suivante du Comité.

49. Le Comité a indiqué que ces travaux devraient être achevés d'ici à sa neuvième session.

### **AVANT-PROJET DE NORME POUR LES FROMAGES FONDUS (Point 4b de l'ordre du jour)<sup>11</sup>**

50. Le Comité a rappelé que lors de sa Session précédente, il avait constitué un Groupe de travail physique animé par la Nouvelle-Zélande, chargé de préparer une nouvelle révision de la norme sur la base des observations communiquées par écrit et des observations formulées pendant cette Session<sup>12</sup>. Il a été constaté que des moyens considérables avaient été affectés par le Comité aux discussions relatives à la révision des normes existantes pour les fromages fondus, et que ce dernier s'était demandé lors de la Session précédente s'il fallait poursuivre ce travail. Le Comité a par ailleurs rappelé que l'avant-projet, dans sa forme actuelle, constituait un compromis dont l'objectif était de résoudre les questions en suspens tout en satisfaisant à des besoins divergents.

51. Prenant la parole en tant que président du Groupe de travail physique, la délégation de Nouvelle-Zélande a présenté le document CX/MMP 08/8/5 et a remercié les membres du Groupe de travail de leur participation constructive. La délégation a expliqué que le Groupe de travail avait recensé un certain nombre de nouveaux concepts et reconnaissait la complexité du texte de l'avant-projet. Bien que des progrès significatifs avaient été réalisés, les membres du Groupe de travail n'étaient pas parvenus à trouver un terrain d'entente sur plusieurs points qui nécessitaient un examen plus approfondi par le Comité.

### **Débat général**

52. Le Comité a remercié le Groupe de travail des progrès réalisés dans la révision des normes pour les fromages fondus (A-8-a et A-8-b) et s'est déclaré favorable, dans l'ensemble, à la poursuite du travail sur ce document. Faisant part d'observations différentes, des délégations ont signalé que : la tentative de fusionnement de plusieurs propositions avait abouti à un texte plus complexe et détaillé que les normes A-8 existantes ; l'objectif de la révision était de simplifier les dispositions des normes A-8 ; le texte révisé devrait respecter les critères définissant une "norme générale" contenant des dispositions moins détaillées; ma norme révisée devrait s'appliquer à un plus grand nombre de produits, être inclusive et simple afin de s'appliquer à la plupart des produits commercialisés et de ne pas entraver l'innovation ; la norme devrait indiquer clairement que le fromage devrait être le composant principal des fromages fondus et que la section sur la composition devrait être simplifiée.

<sup>11</sup> CX/MMP 08/8/5; CX/MMP 08/8/5 Add.1 (Observations du Canada, du Ghana, des Etats-Unis d'Amérique et de la FIL); CX/MMP 08/8/5 Add.2 (Observations de la Communauté Européenne, du Japon et de la Nouvelle-Zélande); CRD 5 )(Observations de la France, de l'Irlande, de l'Italie, de la République de Slovaquie, de la Suède et du Royaume-Uni); CRD 9 (Observations de l'Inde); CRD 12 (Observations de la Pologne)

<sup>12</sup> ALINORM 06/29/11 paragraphe 119

### Détermination de la teneur en fromage

53. Sur proposition de l'observateur de la FIL, le Comité est convenu de discuter d'abord des trois démarches suggérées pour la détermination de la teneur en fromage (c.à.d. basées sur le poids du produit, la teneur en matière sèche, ou le poids du produit et la teneur en matière sèche), figurant aux sections 3.3.1.1 "Fromages fondus", 3.3.1.2 "Fromages fondus portant un nom de variété" et 7.1.4 et que le Groupe de travail avait laissées entre crochets. Il était entendu que le débat sur ce point allait permettre au Comité de disposer de bases plus concrètes pour débattre plus en détail de l'avant-projet de norme. Le Comité a fait remarquer que les chiffres entre crochets devraient être recalculés en fonction du résultat du débat sur la démarche à adopter.

54. Le Comité n'était pas favorable à l'option fondée sur « le poids du produit et la teneur en matière sèche », considérée difficile à être mise en pratique.

55. Dans l'ensemble, le Comité appuyait l'emploi de la démarche de calcul fondée sur le « poids du produit » dans toutes les sections, afin d'en assurer la concordance au sein de la norme. De l'avis de la majorité des délégations, cette option correspondait à la pratique actuelle de la filière. Elle était simple, plus pratique et elle était conforme à la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées*. Certaines délégations appuyaient l'utilisation de la démarche "basée sur l'extrait sec" pour la détermination des quantités relatives (3.3.1.1) et de la quantité totale des matières premières utilisées (3.3.1.2) aux motifs qu'elle était plus appropriée, largement utilisée, et que c'était la méthode préconisée par la norme A-8-c.

56. Le Comité a ensuite tenu une discussion générale sur la valeur de [60 %] du poids du produit pour les variétés de fromage visées aux sections 3.3.1.2, et la valeur de [15%] du poids du produit pour les matières premières précisée dans la section 3.1, catégorie c. S'agissant des variétés de fromage citées : certaines délégations ont fait remarquer que dans le cas des fromages affinés aux moisissures et, voire même des fromages à forte saveur, cette valeur était trop élevée et qu'il conviendrait au moins de la ramener à 55 % pour des raisons techniques. D'autres délégations considéraient que la valeur de 60 % devrait être augmentée à 75 % afin de garantir que les variétés citées soient le premier fromage utilisé dans ces produits. S'agissant des matières premières spécifiées à la Section 3.1, catégorie c, plusieurs délégations ont fait remarquer qu'elles n'étaient pas en mesure de se prononcer au sujet de cette valeur tant qu'aucune décision n'aurait été prise au sujet de la démarche à suivre pour déterminer la teneur en fromage.

57. En conclusion, le Comité est convenu de baser ses discussions sur les valeurs suivantes :

- Pour les variétés de fromage citées : [60/75 % sur la base du poids du produit et 55 % sur la base du poids du produit pour les fromages affinés aux moisissures] ;
- Pour les matières premières spécifiées à la Section 3.1 catégorie c : [x % sur la base du poids du produit].

### Discussion de points particuliers

58. Le Comité a ensuite examiné l'avant-projet de Norme section par section et a débattu dans le détail des questions suivantes :

#### 2. Description

59. Le Comité a décidé d'ajouter une note de bas de page au point (iii) pour expliquer que les sels de fonte ne fonctionnent pas directement comme des émulsifiants.

#### 3.2 Ingrédients autorisés

60. Le Comité est convenu : d'amender la première puce pour permettre d'utiliser une gamme plus étendue de succédanés du sel sans danger et adéquats ; de supprimer les crochets qui encadraient les « auxiliaires de fabrication sans danger et adéquats ».

61. Certaines délégations étaient favorables à l'utilisation de gélatine et d'amidons dans les fromages fondus parce qu'elles estimaient qu'ils étaient nécessaires pour fabriquer du fromage fondu. Certaines délégations étaient favorables à l'utilisation de gélatine et d'amidons, à la condition que leur utilisation soit soumise à des limites bien définies. D'autres délégations ont proposé de les exclure de la liste des ingrédients autorisés, car elles ne les jugeaient pas nécessaires dans ces produits. Le Comité est convenu de laisser la puce relative à la gélatine et aux amidons entre crochets, et de réexaminer cette question après la discussion sur les additifs alimentaires.



62. Le Comité a examiné la proposition d'inclusion des cultures de bactéries et d'enzymes dans la section. Cette proposition était appuyée par quelques délégations, qui faisaient remarquer que les cultures de bactéries et d'enzymes étaient utilisées dans ces produits pour les aromatiser. D'autres délégations estimaient toutefois que leur utilisation n'était pas appropriée.

#### 4. Composition

63. Le Comité est convenu que l'ensemble de la présentation de la Section devait être amélioré et simplifié. Certaines délégations ont fait remarquer que les deux catégories « produits avec teneur relativement faible d'humidité du produit dégraissé » et « produits avec teneur relativement élevée d'humidité du produit dégraissé » étaient sujettes à interprétation, et pouvaient mener à des disparités au niveau de la teneur en fromage de produits ayant la même teneur en humidité. Ces délégations ont suggéré, soit de définir les termes « teneur d'humidité relativement faible » et « teneur d'humidité relativement élevée », soit de trouver d'autres termes pour ces catégories, ou d'autres manières d'exprimer les différences de composition entre ces produits. D'autres délégations ont suggéré de ne pas catégoriser ces produits sur la base de l'humidité du produit dégraissé (HPD) et de simplifier la section en les catégorisant à partir d'un critère unique, à savoir la teneur en extrait sec (ES) spécifiée pour diverses plages de valeurs de matière grasse laitière dans l'extrait sec (MGES).

64. Le Comité a discuté des valeurs de MGES figurant dans la Section 3.3.2 « Composition du produit final ». Certaines délégations étaient d'avis que la teneur maximum de 75 % (m/m) était trop élevée et devrait être ramenée à 65 %. À cet égard, il a été signalé que la valeur minimum spécifiée dans la norme A-8 pour le groupe avec la plus forte teneur en matière grasse était de 65 % et qu'il était nécessaire de faire la différence entre différents types de produits (à faible teneur en matière grasse et à forte teneur en matière grasse).

65. Concluant la discussion sur cette Section, le Comité est convenu que la structure et la présentation de la Section devaient être nettement simplifiées et que le fond devait faire l'objet d'un nouvel examen et de discussions plus approfondies pour réconcilier les différents points de vue. Le Comité a donc décidé de laisser l'intégralité de la Section entre crochets.

#### 4. Additifs alimentaires

66. Le Comité a examiné l'utilisation de la gélatine et des amidons dans les fromages fondus. Plusieurs délégations étaient opposées à leur inclusion dans la norme parce qu'elles estimaient que des agents liants n'étaient pas nécessaires pour la fabrication de fromages fondus *en tant que tels*. D'autres délégations étaient favorables à leur maintien dans la norme. À cet égard, différentes interventions ont signalé que : le rôle de l'utilisation de la gélatine et des amidons était le même que celui des stabilisants pour la fabrication de fromages fondus à texture filandreuse et tranchables ; à leurs yeux, ils étaient nécessaires, surtout pour fabriquer des fromages fondus allégés.

##### 7.1.2

67. Le Comité a constaté que la Section devait être révisée afin de mieux rendre compte des décisions prises au sujet de la catégorisation des fromages fondus (Section composition).

##### 7.1.4

68. Plusieurs délégations n'appuyaient pas la disposition permettant d'utiliser dans l'étiquetage le nom d'une variété de fromage si celle-ci représentait au moins 2 % des matières premières utilisées, au motif que cela risquait de tromper le consommateur. Ces délégations ont suggéré de supprimer les dispositions ou de maintenir la provision relative à la déclaration du pourcentage sur l'étiquette.

#### 7.3 Déclaration de la teneur en fromage

69. Certaines délégations suggéraient de supprimer le passage entre crochets. D'autres recommandaient de retenir le passage et de supprimer les crochets. Il a été décidé de supprimer les crochets et de maintenir le passage.

#### 7.4 Déclaration de la teneur en protéines du lait

70. Le Comité a décidé d'ajouter une note de bas de page pour préciser qu'il conviendrait d'utiliser le facteur de conversion azote-protéine de 6,38.

71. A la lumière du grand nombre de questions qui n'avaient pas été résolues, le Comité est convenu de cesser le débat de l'examen détaillé du projet actuel, et plutôt de débattre de l'utilité et des modalités de la poursuite de ce travail. Le Comité est convenu que le niveau de détail de l'avant-projet actuel rendait le document très complexe et qu'il était par conséquent très difficile de réconcilier les différents points de vue. Il a également été noté que le travail sur les définitions avait bien avancé, mais qu'il y avait encore du travail à faire sur les questions relatives à la description de la teneur en fromage et à l'utilisation de la gélatine et des amidons. Une délégation a fait remarquer que le Comité travaillait à l'élaboration de cette norme et essayait de résoudre ces questions depuis de nombreuses années et s'est déclaré favorable à l'interruption de ce travail au vu de ces difficultés, notamment celle de l'identification claire des produits visés par cette norme. Cette délégation a également déclaré qu'en l'absence de problèmes dans le commerce international de ces produits, l'affectation de moyens supplémentaires à l'achèvement de ce travail ne se justifiait pas. Les autres délégations ayant fait part de leur soutien, le Comité est convenu de poursuivre le travail sur cette norme et d'élaborer un mandat clair pour un Groupe de travail en vue d'une action concertée permettant d'en arriver à un projet de norme à transmettre à la Commission pour adoption aux étapes 5/8 pour la Session suivante du Comité.

### **État d'avancement de l'avant-projet de norme pour les fromages fondus**

72. Le Comité est convenu de renvoyer l'avant-projet de norme à l'étape 2 pour refonte par un Groupe de travail physique conjointement animé, par la France et par la Nouvelle-Zélande, et ouvert à la participation de toutes les délégations et de tous les observateurs. Le Groupe de travail physique réviserait l'avant-projet de norme pour les fromages fondus pour diffusion à l'étape 3 en vue d'un nouvel examen à l'Étape 4 lors de la neuvième Session du Comité. Le Comité est convenu : que lorsqu'il procéderait à la révision de la norme, le Groupe de travail concentrerait son attention sur sa simplification ; que le Groupe tiendrait compte des discussions ci-avant et des observations communiquées par écrit ; et que l'avant-projet de norme révisé devrait au moins comprendre des dispositions permettant d'aborder les questions suivantes :

- la teneur en fromage des fromages fondus ;
- l'acceptabilité de l'utilisation de gélatine, d'amidons et de stabilisants dans la fabrication de fromages fondus, par exemple par rapport à la législation nationale ;
- la distinction claire entre les fromages fondus et les préparations à base de fromage fondu, par exemple au moyen de dispositions sur l'étiquetage.

73. La délégation des Etats-Unis d'Amérique a exprimé des réserves quant à l'inclusion d'un seul exemple pour les questions de l'acceptabilité de gélatine, d'amidons et de stabilisants et pour la distinction entre les fromages fondus et les préparations à base de fromage fondu, signalant qu'il pouvait influencer les débats du Groupe de travail et que des approches alternatives devraient aussi être fournies.

74. Il a également été convenu qu'afin de faciliter le travail du Groupe de travail, les membres du Codex et les observateurs seraient invités à soumettre des informations par messagerie électronique, et notamment :

- Le nom du produit (autre que la marque commerciale) : la désignation du produit ;
- La quantité produite
  - o quantité totale
  - o pour le commerce international
  - o par teneur en fromage
  - o par vraie nature (à tartiner, à texture filandreuse et tranchable)
- La teneur en fromage et étiquetage ;
- La Gélatine et les amidons
- Les Stabilisants ;
- La teneur en matière grasse et en matière sèche ;
- La législation nationale pertinente au sujet des puces ci-dessus.

75. Le Comité a également pris note de l'offre faite par la délégation australienne de collationner les informations ci-dessus. Il a été convenu que le Groupe de travail physique se réunirait début 2009 afin de pouvoir diffuser l'avant-projet de norme en temps opportun. Le Comité a pris note de l'offre de la délégation de la Communauté Européenne d'accueillir le Groupe de travail physique et de mettre à sa disposition un service d'interprétation en langues anglaise, espagnole et française.

76. Afin de faciliter la discussion et l'avancement du travail dans la procédure par étapes, le Comité est convenu de constituer un autre Groupe de travail physique, animé conjointement par la Nouvelle-Zélande et par la France, chargé d'étudier l'avant-projet de Norme et les observations communiquées par écrit à l'étape 3. Le Groupe de travail, ouvert à la participation de tous les membres et observateurs, et travaillant en langue anglaise uniquement, se réunirait immédiatement avant la Session suivante du Comité. Le président a signalé qu'il était prêt à étudier la possibilité de fournir un service d'interprétation en langues anglaise, espagnole et française.

77. Le Comité a indiqué que ces travaux devraient être achevés d'ici à sa neuvième session.

#### **AVANT-PROJET D'AMENDEMENT DE LA LISTE D'ADDITIFS DE LA NORME CODEX POUR LA CREME ET LES CREMES PREPAREES (N08-2006) (Point 4c de l'ordre du jour)<sup>13</sup>**

78. Le Comité a rappelé qu'il avait avalisé à sa précédente session une proposition de projet de la FIL visant à amender la liste d'additifs alimentaires figurant dans la *Norme Codex pour la crème et les crèmes préparées* (CODEX STAN A-9-1976)<sup>14</sup>, qui avait ensuite été approuvée en tant que nouvelle activité par la Commission à sa 29<sup>ème</sup> Session.

79. Le Comité était généralement favorable à la proposition révisée préparée par le Groupe de travail intra-session (voir par. 4) soumise dans le document CRD 14 et qui tenait compte des observations soumises en réponse à la proposition préparée par la FIL.

80. Une délégation a proposé d'ajouter une note de bas de page aux catégories fonctionnelles de stabilisants, de régulateurs d'acidité, d'agents épaississants et d'émulsifiants pour indiquer que l'utilisation de ces additifs alimentaires ne devrait autorisée que dans certaines circonstances, cette note étant identique à celle apparaissant sous le tableau de catégories fonctionnelles de la norme existante. En notant qu'un tel ajout introduirait une redondance dans la norme, le Comité est convenu d'insérer les notes de bas de page dans le seul but de fournir des informations complètes au CCFA, en vue de son approbation, puis de les supprimer une fois que l'amendement adopté serait intégré à la norme.

81. Les délégations de la Communauté européenne et de la Suisse ont émis des réserves au sujet des dispositions sur l'alginate de propylène-glycol (SIN 405), les sucroesters d'acides gras (SIN 475), les esters de propylène d'acides gras et les esters de sorbitan d'acides gras (SIN 491, 492, 493, 494 et 495).

#### **État d'avancement de l'Avant-projet d'amendement de la liste d'additifs de la Norme Codex pour la crème et les crèmes préparées (N08-2006)**

82. Le Comité est convenu de soumettre l'Avant-projet d'amendement à la 31<sup>ème</sup> Session de la Commission, pour adoption aux étapes 5/8 (voir Annexe V). L'amendement serait soumis à l'approbation du CCFA. Pour incorporer toutes les catégories fonctionnelles recensées dans cette liste d'additifs alimentaires amendée, le Comité a en outre décidé de demander au CCFA d'associer comme suit de nouvelles catégories fonctionnelles à certains additifs alimentaires dans les *Noms de catégorie et système international de numérotation des additifs alimentaires* (CAC/GL 36-1989):

- « Stabilisant » pour le sulfate de calcium (SIN 516) et les orthophosphates de calcium (SIN 341i, 341ii et 341iii) ;
- « Stabilisant » et « Épaississant » pour la cellulose microcristalline (460i) et la cellulose en poudre (460ii) ;

<sup>13</sup> CX/MMP 08/8/6; CX/MMP 08/8/6 Add.1 (Observations de l'Argentine, des Etats-Unis d'Amérique et de l'Uruguay); CX/MMP 08/8/6 Add.2: (Observations de la Communauté Européenne); CRD 6 (Observations de la Communauté Européenne (FR, ES) et du Japon); CRD 9 (Observations de l'Inde); CRD 14 (Rapport du Groupe de travail intra-session)

<sup>14</sup> ALINORM 06/29/11 paragraphe 159

- « Épaississant » pour le chlorure de potassium (SIN 508) et le chlorure de calcium (SIN 509).

### **LISTES D'ADDITIFS POUR LA NORME DU CODEX POUR LES LAITS FERMENTES (LAITS FERMENTES AROMATISES) (Point 5 de l'ordre du jour)<sup>15</sup>**

83. Prenant la parole en tant que président du Groupe de travail intra-session (*voir* par. 4), la délégation des États-Unis d'Amérique a présenté la recommandation 6 du Rapport de ce Groupe de travail, fournie dans le document CRD 14. Le Comité a noté que le Groupe de travail avait adopté une approche horizontale pour différentes catégories de laits fermentés, proposait quelques révisions des dispositions relatives aux catégories de laits fermentés « nature » préalablement approuvées par la 38<sup>ème</sup> Session du CCFAC et avait examiné la requête formulée par la 38<sup>ème</sup> Session du CCFAC concernant l'utilisation de la cellulose microcristalline (SIN 460i) et de la cellulose en poudre (SIN 460ii) dans les laits fermentés nature et les laits fermentés ayant subi un traitement thermique<sup>16</sup>.

84. Le Comité est convenu d'examiner la proposition du Groupe de travail par catégories fonctionnelles d'additifs alimentaires. Il a formulé les observations et/ou pris les décisions suivantes :

#### Régulateurs d'acidité

85. Le Comité a adopté la liste de régulateurs d'acidité proposée et a pris acte des réserves émises par les délégations de la Communauté Européenne et de la Suisse concernant les dispositions relatives à l'acide fumarique (SIN 297) et aux adipates (SIN 355, 356, 357 et 359).

#### Colorants

86. Le Comité a adopté la liste de colorants proposée et a pris acte des réserves émises par les délégations de la Communauté Européenne et de la Suisse concernant les dispositions relatives au jaune soleil FCF (SIN 110), à l'azorubine (SIN 122), au ponceau 4R (SIN 124), au rouge allura AC (SIN 129), au vert solide FCF (SIN 143) et au brun HT (SIN 155), et de celles émises par les délégations du Brésil, de la Communauté Européenne et de la Suisse concernant les dispositions relatives à la tartrazine (SIN 102).

#### Émulsifiants

87. Le Comité a adopté la liste d'émulsifiants proposée et a pris acte des réserves émises par les délégations de la Communauté Européenne et de la Suisse concernant les dispositions relatives au Polydiméthylsiloxane (SIN 900a).

#### Exaltateurs d'arôme

88. Le Comité a adopté la liste d'exaltateurs d'arôme proposée, à l'exception de certains enzymes (SIN 1101 i-iii et 1104) pour lesquels aucune justification technologique n'avait été fournie concernant leur utilisation dans la catégorie des laits fermentés aromatisés. Le Comité a pris acte des réserves émises par les délégations de la Communauté Européenne et de la Suisse concernant les dispositions relatives au maltol (SIN 636) et à l'éthyl-maltol (SIN 637).

#### Gaz d'emballage

89. Le Comité a adopté la liste de gaz d'emballage proposée.

#### Agents conservateurs

90. Le Comité a adopté la liste d'agents conservateurs proposée. Il a fait observer que les notes « Pour inhiber les moisissures et levures » et « Pour inhiber le développement de spores microbiennes » y figuraient uniquement aux fins d'adoption. Il a pris acte des réserves émises par les délégations de la Communauté Européenne et de la Suisse concernant les dispositions relatives aux propionates (SIN 280-283).

<sup>15</sup> CX/MMP 08/8/7; CX/MMP 08/8/7 Add.1 (Observations de l'Argentine, de la Colombie, de la Communauté Européenne, de la Malaisie, de l'Uruguay, de la FIL et de l'ISA); CX/MMP 08/8/7 Add.2: (Observations de l'Australie et du Japon); CRD 9 (Observations de l'Inde)

<sup>16</sup> CX/MMP 08/8/2 Rev, paragraphe 24

### Stabilisants et épaississants

91. Le Comité a adopté la liste de stabilisants et d'épaississants proposée à l'exception des alpha- et gamma-cyclodextrines (SIN 457-458) pour lesquelles aucune justification technologique n'avait été fournie. Il a fait observer que la note « 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 » associée à l'utilisation de cette catégorie fonctionnelle dans les laits fermentés nature y figurait uniquement aux fins d'adoption. Le Comité a souscrit à la proposition du Groupe de travail concernant l'ajout de dispositions relatives à la cellulose microcristalline (SIN 460i) et à la cellulose en poudre (SIN 460ii). Il a pris acte des réserves émises par les délégations de la Communauté Européenne et de la Suisse concernant les dispositions relatives à la farine de Konjac (SIN 425), la méthylcellulose (SIN 461), l'hydroxypropylcellulose (SIN 463), l'hydroxypropylméthylcellulose (SIN 464), la méthyléthylcellulose (SIN 465), la carboxyméthyl-cellulose sodique (SIN 466) et l'éthylhydroxyéthylcellulose (SIN 467).

### Édulcorants

92. Le Comité a adopté la liste d'édulcorants proposée à l'exception de la thaumatine (SIN 957) pour laquelle aucune justification technologique n'avait été fournie. Il a noté que le Groupe de travail avait associé la note de bas de page suivante à cette catégorie fonctionnelle : « 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 ». Il a pris acte des réserves émises par l'Australie concernant la teneur maximale d'aspartame (SIN 951) pour laquelle elle avait fourni des éléments attestant un besoin technologique de teneurs accrues. Il a pris acte des réserves émises par les délégations de la Communauté européenne et de la Suisse concernant les dispositions relatives à l'alitame (SIN 956) et la néotame (SIN 961).

### État d'avancement des listes d'additifs pour la Norme du Codex pour les laits fermentés

93. Le Comité est convenu de soumettre les listes d'additifs à la 31<sup>ème</sup> session de la Commission, pour adoption et inclusion dans la *Norme pour les laits fermentés* (CODEX STAN 243-2003) (voir Annexe VI). Les listes d'additifs liés aux laits fermentés (y compris les boissons à base de lait fermenté (voir par. 48) seraient envoyées au CCFA pour approbation. Le Comité est en outre convenu de simplifier la présentation de la section sur les listes d'additifs alimentaires de la *Norme pour les laits fermentés* en insérant le paragraphe introductif suivant dans la liste d'additifs alimentaires (voir Annexe VI, partie 2) :

« L'utilisation des régulateurs d'acidité, colorants, émulsifiants, gaz d'emballage et agents 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 ».

94. La délégation de la Suisse a exprimé des réserves par rapport à cette décision.

95. Pour incorporer toutes les catégories fonctionnelles recensées dans cette liste d'additifs, le Comité a en outre décidé de demander au CCFA d'associer de nouvelles catégories fonctionnelles à certains additifs alimentaires dans les *Noms de catégorie et système international de numérotation des additifs alimentaires*, en plus de ceux indiqués au par. 82, comme suit :

- « Stabilisant » pour le polyphosphate de calcium (452iv) et le chlorure de magnésium (SIN 511).

**DOCUMENT DE TRAVAIL SUR LES PLANS D'ÉCHANTILLONNAGE POUR LES PRODUITS LAITIERS EN PRÉSENCE D'ERREUR DE MESURE SIGNIFICATIVE (Point 6 de l'ordre du jour)<sup>17</sup>**

96. Prenant la parole en tant que président du Groupe de travail électronique<sup>18</sup>, la délégation de la Nouvelle-Zélande a présenté le document CX/MMP 08/8/8, en soulignant les lacunes des *Directives générales sur l'échantillonnage* (CAC/GL 50-2004) de l'évaluation de conformité par rapport aux spécifications pour le lait et les produits laitiers en présence d'erreurs de mesure significatives, en particulier pour la composante inter-laboratoires, associée à de nombreuses méthodes d'analyse du lait et de produits laitiers. Le Groupe de travail a recommandé que le Comité élabore un document d'orientation abordant les questions soulevées.

97. Dans l'ensemble, le Comité souscrivait aux conclusions et recommandations du rapport du Groupe de travail électronique et appuyait l'élaboration de directives. Il a examiné le descriptif de projet de nouveaux travaux présenté dans le document CX/MMP 08/8/8-Add.1. Certaines délégations ont noté que la proposition de projet était trop vaste et qu'il serait nécessaire de fournir plus de détails sur la manière d'aborder ce problème par rapport au lait et aux produits laitiers. Tout en reconnaissant que le lait et les produits laitiers posaient un problème urgent à cause du nombre d'analyses et du niveau d'erreurs d'analyse élevé, le Comité a noté que cette question n'était pas nécessairement limitée à ces produits. Il a donc décidé de demander au Comité sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (CCMAS) si le CCMAS pourrait aborder cette question de manière horizontale.

**AUTRES QUESTIONS ET TRAVAUX FUTURS (Point 7 de l'ordre du jour)****METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE DU LAIT ET DES PRODUITS LAITIERS (Point 7a de l'ordre du jour)<sup>19</sup>**

98. L'observateur de la FIL, s'exprimant également au nom de l'ISO, a présenté le rapport du Groupe de travail FIL/ISO sur les Méthodes d'analyse et d'échantillonnage du lait et des produits laitiers figurant dans le document CX/MMP 08/8/10.

99. L'observateur a informé le Comité que ce rapport comprenait trois parties : une analyse des observations soumises en réponse à la lettre circulaire CL 2006/8-MMP et les recommandations y afférentes ; des méthodes recommandées pour les normes en cours d'élaboration (Annexe I) et des recommandations concernant la mise à jour des méthodes (Annexe 2).

**Méthodes devant figurer dans les normes en cours d'élaboration par le Comité**

100. Le Comité a pris note des méthodes concernant les normes en cours d'élaboration par le Comité (c.à.d. pour les fromages fondus et les boissons à base de lait fermenté).

**Examen des méthodes actuelles d'analyse et d'échantillonnage du lait et des produits laitiers**

101. L'observateur de la FIL a signalé au Comité que plusieurs anomalies qui avaient été portées à l'attention du Comité avaient été rectifiées dans le document CRD 8.

102. Une délégation a noté que plusieurs de ces méthodes n'existaient pas ou étaient devenues obsolètes et le Comité est convenu de faire les modifications suivantes :

- Concernant la détermination de la teneur en graisse végétale dans le beurre par chromatographie liquide en phase gazeuse, remplacer ISO 17678 202 par les méthodes de référence et de routine FIL159:2006 | ISO12078:2006 et FIL200:2006 | ISO18252:2006, respectivement ;

---

<sup>17</sup> CX/MMP 08/8/8; CX/MMP 08/8/8 Add.1 (Descriptif de projet de nouveaux travaux préparé par la Nouvelle-Zélande); CRD7 (Observations de la Malaisie); CRD9 (Observations de l'Inde)

<sup>18</sup> ALINORM 06/29/11, paragraphe 173

<sup>19</sup> CL 2006/8-MMP Partie B (Demande d'observations et d'informations sur les Méthodes supplémentaires d'analyse et d'échantillonnage pour le lait et les produits laitiers); CX/MMP 08/8/9 (Observations de l'Argentine, de la Thaïlande et du Royaume Uni); CX/MMP 08/8/10 (Rapport du Groupe de travail FIL/ISO); CRD8 (Amendement du Rapport du Groupe de travail FIL/ISO); CRD13 (Observations des USA)

- Concernant la détermination de la teneur en matière grasse végétale dans les pâtes à tartiner à base de produits laitiers et dans les produits à base de matière grasse laitière par le test à l'acétate de phytostéryle, remplacer FIL54:1970 | ISO3594:1976 par FIL159:2006 | ISO12078:2006 et FIL200:2006 | ISO18252:2006;
- Concernant la détermination de l'indice de peroxyde dans les produits à base de matière grasse laitière, remplacer AOAC965.33 par ISO3976:2006 | FIL74:2006

103. Le Comité est convenu d'insérer la note de bas de page « Pour ce type de produit, les valeurs de reproductibilité et de répétabilité sont données à titre indicatif » pour la méthode ISO1735 | FIL5:2004 de détermination de la matière grasse laitière sur extrait sec des fromages en saumure.

104. Le Comité a noté qu'il était reconnu que le chromate de potassium utilisé dans la méthode ISO1738:2004 | FIL12:2004 pour la détermination de la teneur en sel dans le beurre est cancérigène pour l'homme et est convenu de demander au CCMAS s'il faudrait remplacer cette méthode par ISO15648 | FIL179:2004 ou modifier la hiérarchie des méthodes, en retenant ISO15648 | FIL179:2004 comme méthode de référence pour ce type d'analyse.

105. Une délégation a proposé que le Comité envisage l'inclusion de plusieurs méthodes de l'AOAC, selon la proposition du document CRD13. Une autre délégation a proposé de faire une mise à jour des méthodes pour y ajouter la spectrophotométrie d'absorption atomique (SAA) et la spectroscopie d'émission optique avec plasma couplé par induction (ICP-OES), qui sont des méthodes adoptées et dont la validité a été démontrée par des études nationales et internationales. Le Comité est convenu que les méthodes AOAC étaient aisément accessibles, d'une utilisation courante et constituaient une alternative pour les méthodes de la FIL et de l'ISO. Notant que cette proposition n'avait été présentée qu'en cours de Session et que les délégués n'avaient eu que très peu de temps pour l'examiner, le Comité est convenu de diffuser ces méthodes pour observations par les membres quant à leur adéquation et examen ultérieur à sa prochaine session (voir Annexe VIII).

106. Le Comité est convenu d'envoyer une lettre circulaire pour demander des informations sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage devant figurer dans les normes pour le lait et les produits laitiers. Il est également convenu de demander au Groupe de travail FIL/ISO sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage d'examiner les réponses à cette lettre circulaire et i) de préparer une liste de méthodes devant figurer dans les normes en cours d'élaboration par le Comité ; et ii) d'examiner les méthodes actuelles d'analyse et d'échantillonnage du lait et des produits laitiers et de formuler des recommandations concernant la mise à jour de la liste.

#### **État d'avancement des méthodes d'analyse et d'échantillonnage du lait et des produits laitiers**

107. Le Comité est convenu de soumettre la liste actualisée des méthodes d'analyse et d'échantillonnage du lait et des produits laitiers à la 31<sup>ème</sup> Session de la Commission pour adoption (voir Annexe VII) et au CCMAS pour approbation.

#### **DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION (Point 8 de l'ordre du jour)**

108. Le Comité a pris note que sa neuvième Session devrait se tenir dans environ deux ans, sous réserve de consultations ultérieures entre le Secrétariat du Codex et le Secrétariat néo-zélandais et en fonction du calendrier des autres Comités du Codex.

## ÉTAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX

Objet	Etape	Mesures à prendre par:	Document de référence (ALINORM 08/31/11)
Projet de modèle de certificat d'exportation pour le lait et les produits laitiers	8	31 <sup>ème</sup> CAC	Paragraphe 31 et Annexe III
Avant-projet d'amendement de la liste d'additifs de la Norme Codex pour la crème et les crèmes préparées (CODEX STAN A-9-1976) (N08-2006)	5/8	40 <sup>ème</sup> CCFA 31 <sup>ème</sup> CAC	Paragraphe 82 et Annexe V
Avant-projet d'amendement de la norme Codex pour les laits fermentés concernant les boissons à base de lait fermenté	5	40 <sup>ème</sup> CCFA 31 <sup>ème</sup> CAC Groupe de travail physique 9 <sup>ème</sup> CCMMP	Paragraphe 48 et Annexe V
Avant-projet de norme pour les fromages fondus	2/3	Groupe de travail physique 9 <sup>ème</sup> CCMMP	Paragraphe 72
Teneurs maximales d'extraits de rocou dans les normes Codex pour le lait et les produits laitiers, y compris les modifications corrélatives s'appliquant aux dispositions pour le bêta-carotène (végétal).	Pour adoption	40 <sup>ème</sup> CCFA 31 <sup>ème</sup> CAC	Paragraphe 17 et Annexe II
listes des additifs de la Norme pour les laits fermentés (CODEX STAN 243-2003)	Pour adoption	40 <sup>ème</sup> CCFA 31 <sup>ème</sup> CAC	Paragraphe 93 et Annexe VI
Méthodes d'analyse et d'échantillonnage devant figurer dans les normes pour le lait et les produits laitiers	Pour adoption	29 <sup>ème</sup> CCMAS 31 <sup>ème</sup> CAC	Paragraphe 107 et Annexe VII
Teneurs maximales d'extraits de rocou dans les normes Codex pour les fromages individuels	-	Observations 9 <sup>ème</sup> CCMMP	Paragraphe 173
Méthodes d'analyse et d'échantillonnage devant figurer dans les normes pour le lait et les produits laitiers, y compris les normes AOAC	-	Observations FIL/ISO 9 <sup>ème</sup> CCMMP	Paragraphe 106 et Annexes VII et VIII



**PRESIDENT:** Dr Steve HATHAWAY  
**CHAIRPERSON:** New Zealand Food Safety Authority  
**PRESIDENTE:** PO Box 2835, Wellington  
 New Zealand  
 Tel: +64 4 894 2519  
 Fax: +64 4 894 2530  
 Email: steve.hathaway@nzfsa.govt.nz

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

**AFRIQUE DU SUD - SOUTH AFRICA - SUDÁFRICA**

Naresh NAIDOO  
 Chief Agricultural Food and Quarantine Technician  
 National Dept of Agriculture – Agricultural Product  
 Inspection Services  
 Private Bag X07, Point  
 Durban, 4069,  
 SOUTH AFRICA  
 Tel: +27 84 55 11 007  
 Fax: +27 031 3682408  
 Email: nareshn@nda.agric.za

David MALAN  
 Assistant Director  
 National Department of Agriculture – Food Safety and  
 Quality Assurance  
 Private Bag X343  
 Pretoria  
 SOUTH AFRICA  
 Tel: +27 12 319 6049  
 Fax: +27 12 319 6055  
 Email: davidm@nda.agric.za

**ALLEMAGNE - GERMANY –ALEMANIA**

Marlies REIMANN  
 Federal Ministry for Food, Agriculture and Consumer  
 Protection  
 Rochusstrasse, 1, 53123 Bonn  
 GERMANY  
 Tel: +49 228 99 529 4349  
 Fax: +49 228 99 529 55 3375  
 Email: marlies.reimann@bmelv.bund.de

Joerg RIEKE  
 Managing Director  
 German Dairy Association (MIV)  
 Jager str. 51  
 10117 Berlin  
 GERMANY  
 Tel: +49 30 40 30 44 522  
 Email: rieke@milchindustrie.de

**ARGENTINE - ARGENTINA**

Ernesto MARELLI  
 Médico Veterinario – Magister en Ciencia y Tecnologia de  
 Alimentos; Supervisor de Establecimientos Lácteos  
 Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria –  
 Derección Nacional de Fiscalización Agroalimentaria  
 Ignacio Cullen 866  
 Nelson, Provincia de Santa Fe  
 REPÚBLICA ARGENTINA  
 Tel: +54 0342 155457265  
 Fax: +54 0342 4561795  
 Email: emarelli@senasa.gov.ar

Gabriel PONS  
 Regulatory Affairs Director  
 Saputo Argentina – Dairy Argentinean Federation  
 Valentin Virosoro 2656 - 1º  
 (B1643HDB) Beccar  
 Buenos Aires  
 REPÚBLICA ARGENTINA  
 Tel: +54 11 4719 8248  
 Fax: +54 11 4719 8290  
 Email: Gabriel.pons@saputo.com.ar

**AUSTRALIE - AUSTRALIA**

Slava ZEMAN  
 Manager - Processed Foods Policy  
 Australian Quarantine and Inspection Service  
 Department of Agriculture, Fisheries and Forestry  
 GPO Box 858  
 Canberra ACT 2600  
 AUSTRALIA  
 Tel: +61 2 6272 5027  
 Fax: +61 2 6272 4389  
 Email: slava.zeman@aqis.gov.au

Jim GRUBER  
 Principal Food Technologist  
 Food Standards Australia New Zealand  
 PO Box 7186  
 Canberra ACT 2601  
 AUSTRALIA  
 Tel: +61 2 6272 2226  
 Fax: +61 2 6272 3103  
 Email: jim.gruber@foodstandards.gov.au

Karen ARMITAGE  
 Manager, Supply Chain Regulatory Affairs  
 Dairy Australia  
 Level 5 IBM Tower  
 60 City Road,  
 Southbank, Victoria 3006  
 AUSTRALIA  
 Tel: +61 3 9694 3723  
 Fax: +613 9694 3723  
 Email: karmitage@dairyaustralia.com.au

Carol BATE  
 Regulatory Manager Australia  
 Fonterra Australia Pty Ltd  
 327 Ferntree Gully Road  
 Mt Waverley  
 Victoria  
 AUSTRALIA 3149  
 Tel: +61 3 8541 1519  
 Fax: +61 3 8541 1462  
 Email: carol.bate@fonterra.com

#### **AUTRICHE - AUSTRIA**

Erhard HÖBAUS  
 Austrian FAO/WHO Codex Alimentarius Contact Point  
 Federal Ministry of Agriculture, Forestry,  
 Environment and Water Management  
 A-1012 Vienna  
 Stubenring 12  
 AUSTRIA  
 Tel: +431 71100 2855  
 Fax: +431 71100 2901  
 Email: erhard.hoebaus@bmlfuw.gv.at

Karl SCHOBER  
 Deputy Head of Division III 6 "Milk"  
 Federal Ministry of Agriculture, Forestry,  
 Environment and Water Management  
 A-1012 Vienna  
 Stubenring 12  
 AUSTRIA  
 Tel: +431 71100 2844  
 Fax: +431 71100 2972  
 Email: karl.schober@lebensministerium.at

Kari TÖLLIKKÖ  
 Principal Administrator  
 The General Secretariat of the Council of the European  
 Union  
 Rue de la Loi 175  
 BE 1048  
 Brussels  
 BELGIUM  
 Tel: +32 2 281 7841  
 Fax: +32 2 281 6198  
 Email: kari.tollikko@consilium.europa.eu

#### **BRÉSIL - BRAZIL - BRASIL**

Luciana MENEGHETTI  
 Deputy Head of Dairy Products Inspection Division  
 Ministry of Agriculture, Livestock and Food  
 Supply/Inspection  
 Department of Inspection of Animal Origin Products/Dairy  
 Products Inspection Division  
 Esplanada dos Ministerios, Ministerio da Agricultura, bloco  
 "D", Anexo "A" – 4 andar – sala 438  
 CEP 70043-900  
 BRAZIL  
 Tel: +55 61 3218 2192, 3218 2680  
 Fax: +55 61 3218 2672  
 Email: luciana.meneghetti@agricultura.gov.br

Ralf MARINS  
 Technical Assistant of Dairy Products Inspection Division  
 Ministry of Agriculture, Livestock and Food Supply  
 Department of Inspection of Animal Products/Dairy Products  
 Inspection Division  
 Esplanada dos Ministerios, Ministerio da Agricultura, bloco  
 "D", Anexo "A" – 4º andar – sala 438  
 CEP 70043-900  
 BRAZIL  
 Tel: +55 61 3218 2192, 3218 2672  
 Fax: +55 61 3218 2672  
 Email: ralf.marins@agricultura.gov.br

Milene Cristine CÉ  
 Official Veterinary  
 Inspection of Animal Products  
 Ministry of Agriculture, Livestock and Supply  
 CA v. Loureiro da Silva, 515 – Sala 706 – Porto Alegre / RS  
 CEP 90.010-420  
 BRAZIL  
 Tel: +55 51 3284 9600  
 Fax: +55 51 3284 9594  
 Email: milene@agricultura.gov.br

#### **CANADA - CANADÁ**

Gail DANIELS  
 Chief Dairy Program  
 Canadian Food Inspection Agency  
 159 Cleopatra Drive  
 Ottawa, Ontario  
 K1A 0Y9  
 CANADA  
 Tel: +613 221 7000  
 Fax: +613 228 6119  
 Email: gdaniels@inspection.gc.ca

Kathy TWARDER  
 Acting National Manager, Fair Labelling Practices and  
 Standards Program  
 Canadian Food Inspection Agency  
 159 Cleopatra Drive  
 Ottawa, Ontario  
 K1A 0Y9  
 CANADA  
 Tel: +613 221 7203  
 Fax: +613 221 7205  
 Email: twardekk@inspection.gc.ca

Donald SNYDER  
 Chair-Technical Committee  
 Dairy Processors Association of Canada  
 76 Margaret Avenue N  
 Waterloo  
 Ontario N2J3P9  
 CANADA  
 Tel: +519 885 6968  
 Fax: +519 885 6968  
 Email: dksnyder@kw.igs.net

Réjean BOUCHARD  
 Assistant Director  
 Policy and Dairy Production  
 Dairy Farmers of Canada  
 75 Albert Street, Suite 1101  
 Ottawa, Ontario  
 K1P 5E7  
 CANADA  
 Tel: +613 236 9997  
 Fax: +613 236 0905  
 Email: rejeanb@dfc-plc.ca

**COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE (ORGANISATION  
 MEMBRE) – EUROPEAN COMMUNITY (MEMBER  
 ORGANIZATION) –COMUNIDAD EUROPEA  
 (ORGANIZACIÓN MIEMBRO)**

Jerome LEPEINTRE  
 Administrator  
 European Commission  
 F101 2/62  
 B-1049 Brussels  
 BELGIUM  
 Tel: +32 2 299 3701  
 Fax: +32 2 299 8566  
 Email: jerome.lepeintre@ec.europa.eu

Sandrine VALENTIN  
 Administrator Scientific Questions – Animal Products  
 European Commission – DG Agriculture and Rural  
 Development  
 L 130, 8/65, B-1049  
 Brussels  
 BELGIUM  
 Tel: +32 2 296 68 75  
 Fax: +32 2 295 33 10  
 Email: Sandrine.valentin@ec.europa.eu

**DANEMARK - DENMARK –DINAMARCA**

Alice SØRENSEN  
 Deputy Head of Division  
 Danish Veterinary and Food Administration  
 Mørkhøj Bygade 19  
 DK-2860 Søborg  
 DENMARK  
 Tel: +45 33 95 6137  
 Fax: +45 33 956289  
 Email: ais@fvst.dk

**ESPAGNE - SPAIN –ESPAÑA**

Teresa CALVO SANZ  
 Ministry of Agriculture, Fish and Food  
 Paseo Infanta Isabel No. 1  
 Madrid 28071  
 SPAIN  
 Tel: +34 91 347 8463  
 Fax: + 34 91 347 5051  
 Email: tcalvosa@mapya.es

Esther LÓPEZ COBO  
 Spanish Food Safety and Nutrition Agency  
 Ministry of Health  
 c/ Alcalá 56  
 28071 Madrid  
 SPAIN  
 Tel: +34 91 33 80 254  
 Email: elopezc@msc.es

**ÉTATS-UNIS D'AMÉRIQUE - UNITED STATES OF  
 AMERICA - ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA**

Duane R. SPOMER  
 Food Defense Advisor  
 Agricultural Marketing Service  
 U.S. Department of Agriculture  
 1400 Independence Avenue. SW  
 Room 2750-South Building  
 Washington, DC 20090  
 UNITED STATES  
 Tel: +202 720 1861  
 Fax: +202 205 5772  
 Email: duane.spomer@usda.gov

John F. SHEEHAN  
 Director  
 Division of Dairy and Egg Safety  
 Office of Plant and Dairy Foods and Beverages  
 Center for Food Safety and Applied Nutrition – HFS-306  
 Food and Drug Administration  
 Harvey W. Wiley Federal Building  
 5100 Paint Branch Parkway  
 College Park, MD 20740  
 UNITED STATES  
 Tel: +301 436 1488  
 Fax: +301 436 2632  
 Email: john.sheehan@cfsan.fda.gov

Dennis M. KEEFE  
 Director  
 Senior Science and Policy Staff  
 Office of Food Additive Safety  
 Centre for Food Safety and Applied Nutrition – HFS-205  
 Food and Drug Administration  
 Harvey W. Wiley Federal Building  
 5100 Paint Branch Parkway  
 College Park, MD 20740  
 UNITED STATES  
 Tel: +301 436 1284  
 Fax: +301 436 2970  
 Email: dkeefe@fda.hhs.gov

Susan M. SAUSVILLE  
 Chief, Dairy Standardization  
 Agricultural Marketing Service  
 Dairy Programs  
 U.S. Department of Agriculture  
 1400 Independence Avenue, SW  
 Washington, DC 20250-0230  
 UNITED STATES  
 Tel: +202 720 9382  
 Fax: +202 720 2643  
 Email: susan.sausville@usda.gov

Russell J. BISHOP  
 Director  
 Center for Dairy Research  
 University of Wisconsin – Madison  
 1605 Lindon Drive  
 Babcock Hall  
 Madison, WI 53706  
 UNITED STATES  
 Tel: +608 265 3696  
 Fax: +608 262 1578  
 Email: jrbishop@cdr.wisc.edu

Ann Mileur BOECKMAN  
 Senior Counsel, Food Law  
 Kraft Foods  
 Three Lakes Drive  
 Northfield, IL 60093  
 UNITED STATES  
 Tel: +847 646 2862  
 Fax: +847 646 4431  
 Email: ann.boeckman@kraft.com

Robert BYRNE  
 Senior Vice-President  
 Scientific and Regulatory Affairs  
 National Milk Producers Federation  
 2101 Wilson Boulevard, Suite 400  
 Arlington, VA 22201  
 UNITED STATES  
 Tel: +703 243 6111  
 Fax: +703 841 9328  
 Email: rbyrne@nmpf.org

Diane D LEWIS  
 Vice-President of Market Access and Regulatory Affairs  
 U.S. Dairy Export Council  
 2101 Wilson Boulevard, Suite 400  
 Arlington, VA 22201  
 UNITED STATES  
 Tel: +703 528 3049  
 Fax: +703 528 3705  
 Email: DLewis@usdec.org

Allen R. SAYLER  
 Senior Director  
 Regulatory Affairs and International Standards  
 International Dairy Foods Association  
 1250 H Street, NW, Suite 900  
 Washington, DC 20050  
 UNITED STATES  
 Tel: +202 223 544  
 Fax: +202 331 7820  
 Email: asayler@idfa.org

Deborah Van Dyk  
 Director of Legal Affairs  
 Schreiber Food, Inc  
 425 Pine Street  
 P.O. Box 19010  
 Green Bay, WI 54307  
 UNITED STATES  
 Tel: +920 437 7601  
 Fax: +920 436 2700  
 Email: Deborah.van-dyk@sficorp.com

## FRANCE - FRANCIA

Karine SIMBELIE  
 Inspecteur  
 Ministère de l'Economie, des Finances et de l'Industrie  
 DGCCRF – Bureau D3  
 59 Boulevard Vincent Auriol  
 75703 Paris Cedex 13  
 FRANCE  
 Tel: +33 1 44 97 28 40  
 Fax: +33 1 44 97 30 48  
 Email: karine.simbelie@dgccrf.finances.gouv.fr

Dominique BUREL  
 Centre Interprofessionnel de l'Economie Laitière (CNIEL)  
 42, rue de Châteaudun  
 75314 Paris Cedex 09  
 FRANCE  
 Tel: +33 1 49 70 71 15  
 Fax: +33 1 42 80 63 45  
 Email: dburel-alf@cniel.com

Huguette MEYER-CARON  
 Food Safety and Nutrition Director  
 Fromageries Bel  
 16 Boulevard Malesherbes  
 75998 Paris  
 FRANCE  
 Tel: +33 1 40 07 73 82  
 Fax: +33 1 40 07 72 98  
 Email: hmeyercaron@groupe-bel.com

Jean-Claude GILLIS  
 ATLA  
 42 rue de Châteaudun  
 75314 Paris Cedex 09  
 FRANCE  
 Tel: +33 1 49 70 72 68  
 Fax: +33 1 42 80 63 65  
 Email: trs@atla.asso.fr

Jean-Francois COUTREL  
 Processed Cheese Regulatory Manager  
 Fromageries Bel  
 16 Boulevard Malesherbes  
 75998 Paris  
 FRANCE  
 Tel: +33 1 40 07 73 11  
 Fax: +33 1 40 07 72 98  
 Email: jcoutrel@groupe-bel.com

Lucile GAUCHET  
 Ministère de l'agriculture et de la pêche (DGPEI)  
 3 rue Barbet de Jouy  
 75 349 Paris 07  
 FRANCE  
 Tel: +33 14 95 54 608  
 Fax: +33 14 95 54 925  
 Email: lucile.gauchet@agriculture.gouv.fr

Jean-François MOLLE  
 Consulting for YLFA International  
 YLFA International / JFM Conseil  
 42 rue de Châteaudun  
 75314 Paris Cedex 09  
 FRANCE  
 Tel: +33 1 49 70 72 30, 06 09 59 91 13  
 Fax: +33 1 42 80 63 90  
 Email: jf.molle@gmail.com  
 ylfa@ylfa@ylfa-int.org

**GRÈCE - GREECE – GRECIA**

Kontolaimos VASILEIOS  
 Legal Advisor  
 Greek Ministry of Rural Development and Food  
 29 Acharnon St,  
 10439, Athens  
 GREECE  
 Tel: +30 210 8250307  
 Fax: +30 210 8254621  
 Email: cohalka@otenet.gr

Ioanna PAPPA  
 Officer  
 Greek Ministry of Rural Development and Food  
 Veranzerou 46  
 101 76 Athens  
 GREECE  
 Tel: +30 210 212 5744  
 Fax: +30 210 212 5693  
 Email: ve46u036@minagric.gr

**INDE - INDIA**

S.K. SHARMA  
 Assistant Commissioner (DD)  
 Department of Animal Husbandry, Dairying and Fisheries  
 Ministry of Agriculture  
 Krishi Bhavan  
 New Delhi – 110011  
 INDIA  
 Tel: +91 11 233 894 19  
 Email: ac\_sks@rediffmail.com

Sunil BAKSHI  
 Senior Manager (International Projects)  
 National Dairy Development Board  
 Anand 388001  
 Gujarat  
 INDIA  
 Tel: +91 2692 226255  
 Fax: +91 2692 260157  
 Email: sbakshi@nddb.coop

Girdhari Ramdas PATIL  
 Joint Director  
 National Dairy Research Institute  
 Karnal – 132 001 (Haryana)  
 INDIA  
 Tel: +91 184 2254751, 2259007  
 Fax: +91 184 2250042  
 Email: grpndri@yahoo.co.in

**INDONÉSIE - INDONESIA**

Emmy YULIANTIEN  
 Head Section  
 Ministry of Industry  
 JL. Gatot Subroto Kav 52-53  
 Jakarta  
 INDONESIA  
 Tel: +62 215252236  
 Fax: +62 215252236  
 Email: emmyyuli@yahoo.com

Endang Sutriswati RAHAYU  
 Government Officer / Professor  
 Faculty of Agricultural Technology  
 Gadjah Mada University  
 Bulaksumur  
 Yogyakarta 55281  
 INDONESIA  
 Tel: +6281 2269 0013  
 Fax: +6227 4549 650  
 Email: endangsrahaya@yahoo.co m

Sanae UENO  
 President Director  
 PT. Yakult Indonesia  
 Jakarta  
 INDONESIA  
 Tel: +6221 87782138  
 Fax: +6221 87782139

F. G. WINARNO  
 Director  
 Mbrio Biotekindo  
 Jl. Pajajaran Indah V  
 No. 1-C  
 Baranangsiang-Bogor 16143  
 INDONESIA  
 Tel: +62 251 377973  
 Fax: +62 251 377973  
 Email: fgw@mbrio-food.com

SUBANDRIO  
 Counsellor  
 Indonesian Embassy  
 70 Glen Road  
 Kelburn  
 Wellington  
 NEW ZEALAND  
 Tel: +64 4 475 8697 Extn 741  
 Fax: +64 4 475 9374  
 Email: rio\_pekayon@yahoo.com

**IRAN (RÉPUBLIQUE ISLAMIQUE D') – IRAN (ISLAMIC REPUBLIC OF) – IRÁN (REPÚBLICA ISLÁMICA DEL)**

Amir MORTAZAVIAN  
 Scientific Director  
 on behalf of Ministry of Agriculture  
 Department of Food Industry  
 National Nutrition and Food Industry Institute  
 Beheshti MED.SCI University  
 P.O. Box 19395-4741  
 IRAN  
 Tel: +98 912 7114977  
 Fax: +98 21 44134741  
 Email: mortazvn@yahool.com

Mehrnoush AMJADI GOLPAYEGANI  
 Secretary  
 Iran International Dairy Federation, National Committee  
 No: 57. Vest Ghobadian Avenue  
 Vali asr Street  
 Tehran  
 Postal Code: 196933431  
 IRAN  
 Tel: +98 2188878247  
 Fax: +98 2188794313  
 Email: mehrnoush\_amjadi@yahoo.com

**IRLANDE - IRELAND –IRLANDA**

John DOODY  
 Senior Inspector  
 Department of Agriculture and Food,  
 3C Agriculture House  
 Kildare Street, Dublin 2  
 IRELAND  
 Tel: +353 1 607 2605  
 Fax: +353 1 607 2848  
 Email: john.doody@agriculture.gov.ie

**ITALIE - ITALY –ITALIA**

Ciro IMPAGNATIELLO  
 Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali  
 Via XX Settembre, 20  
 00187 Roma  
 ITALY  
 Tel: +39 06 46656046  
 Fax: +39 06 4880273  
 Email: c.impagnatiello@politicheagricole.gov.it

**JAPON - JAPAN –JAPÓN**

Kiyoko KOTSUBO  
 Deputy Director  
 Milk and Milk Products Division,  
 Livestock Industry Department  
 Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries  
 1-2-1 Kasumigaseki  
 Chiyoda-ku, Tokyo 100-8950  
 JAPAN  
 Tel: +81 3 3502 8111 Extn 4930  
 Fax: +81 3 3506 9578  
 Email: kiyoko\_kotsubo@nm.maff.go.jp

Masahiro MIYAZAKO  
 Associate Director  
 International Affairs Division  
 Food Safety and Consumer Affairs Bureau  
 Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries  
 1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku  
 Tokyo 100-8950  
 JAPAN  
 Tel: +81 3 3502 8732  
 Fax: +81 3 3507 4232  
 Email: masahiro\_miyazako@nm.maff.go.jp

Yuichiro EJIMA  
 Assistant Director  
 Standards and Evaluation Division, Department of Food  
 Safety, Pharmaceutical and Food Safety Bureau, Ministry of  
 Health, Labour and Welfare  
 1-2-2 Kasumigaseki  
 Chiyoda-ku  
 Tokyo 100-8916  
 JAPAN  
 Tel: +81 3 3595 2341  
 Fax: +81 3 3501 4868  
 Email: ejima-yuichirou@mhlw.go.jp

Yoichi ISHIDA  
 Technical Adviser  
 Japan Food Hygiene Association  
 2-6-1 Jinguumae, Shibuya-ku  
 Tokyo 150-0001  
 JAPAN  
 Tel: +81 3 3403 2112  
 Fax: +81 3 3403 2384  
 Email: idfjapan@rapid.ocn.ne.jp

Kazunori OUCHI  
 Technical Adviser  
 Japan Food Hygiene Association  
 2-6-1 Jinguumae, Shibuya-ku  
 Tokyo 150-0001  
 JAPAN  
 Tel: +81 3 3403 2112  
 Fax: +81 3 3403 2384  
 Email: kazunori-ouchi@yakult.co.jp

Kaoru KOIDE  
 Technical Adviser  
 Japanese National Committee of IDF  
 Nyugyo-Kaikan, 1-14-19 Kudankita, Chiyoda-ku  
 Tokyo 102-0073  
 JAPAN  
 Tel: +81 3 3264 3731  
 Fax: +81 3 3264 3732  
 Email: idfjapan@rapid.ocn.ne.jp

Osamu SUGANUMA  
 Japanese National Committee of IDF  
 Nyugyo-Kaikan, 1-14-19 Kudankita, Chiyoda-ku  
 Tokyo 102-0073  
 JAPAN  
 Tel: +81 3 3264 3731  
 Fax: +81 3 3264 3732  
 Email: idfjapan@rapid.ocn.ne.jp

**KENYA**

Moses GICHIA  
 Assistant Director of Veterinary Services  
 Department of Veterinary Services  
 Private Bag 00625  
 Kangemi, Nairobi,  
 KENYA  
 Tel: +254 733 557134, 733 724166421  
 Fax: +254 204765586  
 Email: medwrin@yahoo.com

**MALAISIE - MALAYSIA –MALASIA**

Ibrahim CHE EMBONG  
 Director  
 Livestock Commodity Development Division  
 Department of Veterinary Services  
 Ministry of Agriculture and Agro-based Industry  
 Level 1, Podium 1, Block 4G2, Precinct 4  
 Federal Government Administration Centre  
 62630 Putrajaya  
 MALAYSIA  
 Tel: +603 88702404  
 Fax: +603 8888 8178  
 Email: pppi@jph.gov.my  
 ice@jph.gov.my

Zaleenah ZAINUDDIN  
 Senior Principal Assistant Director  
 Food Safety and Quality Division  
 Ministry of Health Malaysia  
 Level 3, Block E7, Parcel E  
 Federal Government Administration Centre  
 62590 Putrajaya  
 MALAYSIA  
 Tel: +603 88833518  
 Fax: +603 88893815  
 Email: zaleenah@moh.gov.my  
 zaleenahzain@yahoo.com

Ezlin ABDUL KHALID  
 Assistant Director  
 Food Safety and Quality Division  
 Ministry of Health Malaysia  
 Level 3, Block E7, Parcel E  
 Federal Government Administration Centre  
 62590 Putrajaya  
 MALAYSIA  
 Tel: +603 88833568  
 Fax: +603 88893815  
 Email: ezlin@moh.gov.my  
 maidmarian002@yahoo.com

Mohd. Yazid ABDUL MANAP  
 Professor  
 Department of Food Technology  
 Faculty of Food Science and Biotechnology  
 Universiti Putra Malaysia  
 43400 Serdang  
 Selangor Darul Ehsan  
 MALAYSIA  
 Tel: +603 89468353  
 Fax: +603 89423552  
 Email: myazid@food.upm.edu.my  
 myazid@putra.upm.edu.my

Mazlyn Mena MUSTAPHA  
 Manager, Public Relations and Science  
 Yakult (Malaysia) Sdn. Bhd  
 Lot No. 7, Jalan Jururancang U1/21  
 Section U1, Hicom Glenmarie Industrial Park  
 40150 Shah Alam, Selangor Darul Ehsan  
 MALAYSIA  
 Tel: +603 5569 8960  
 Fax: +603 5569 8961  
 Email: mazlyn@yakult.com.my

**MEXIQUE - MEXICO –MÉXICO**

Jesus Eduardo LUNA-MARTINEZ  
 Director de Fomento Bovino  
 Ovino y Caprino  
 Coordinacion General de Dandería  
 Secretaria de Agricultura, Ganaderia, Desarrollo Rural, Pesca  
 y Alimentación (SAGARPA)  
 Municipio Libre 377 Piso 2 :A”  
 Col. Sta. Cruz Atoyac, Benito Juárez, 03310,  
 MEXICO  
 Tel: +52 55 38711072  
 Fax: +52 55 38711000 Extn 3219  
 Email: eluna.cgg@sagarpa.gob.mx  
 elunamar@netscape.net

Juan Pablo FUEYO  
 Representante  
 Consejo Agroempresarial de Mesoamérica y el Caribe  
 Av. División del Norte 1419  
 Col Santa Cruz Atoyac  
 D.F. C.P.03310  
 MEXICO  
 Tel: +52 55 50001405  
 Fax: +52 55 56010903  
 Email: jpfueyo@gmail.com

Alfonso MONCADA  
 Representante  
 Consejo Agroempresarial de Mesoamérica y el Caribe  
 Av. División del Norte 1419  
 Col Santa Cruz Atoyac  
 D.F. C.P.03310  
 MEXICO  
 Tel: +52 55 50001405  
 Fax: +52 55 56010903  
 Email: amoji@starmedia.com

**MONGOLIE - MONGOLIA**

Badamkhand LAMJAV  
 Head of Animal Originated Food Research Division  
 Food Production and Research Laboratory  
 Khunsteck Corporats  
 Khan uul district  
 1-r Khoroo Building-104  
 Ulaanbaatar-36  
 MONGOLIA  
 Tel: +976 11 342337  
 Email: lotus\_lb@yahoo.com

**NÉPAL - NEPAL**

Jiwan Prava LAMA  
 Deputy Director General  
 Department of Food Tech and Quality Control  
 PO Box 21265  
 Babar Mahai Kathmandu.  
 NEPAL  
 Tel: +977 1 4240016  
 Fax: +977 1 4262337  
 Email: jiwanlama@hotmail.com  
 jiwanlama@gmail.com

**NOUVELLE-ZÉLANDE - NEW ZEALAND - NUEVA ZELANDIA**

Phil FAWCET  
 Senior Programme Manager (International Standards)  
 Export Standards Group  
 New Zealand Food Safety Authority  
 PO Box 2835  
 Wellington  
 NEW ZEALAND  
 Tel: +64 4 894 2656  
 Fax: +64 4 894 2675  
 Email: phil.fawcet@nzfsa.govt.nz

Ann HAYMAN  
 Senior Programme Manager (Animal Products)  
 Export Standards Group  
 New Zealand Food Safety Authority  
 PO Box 2835  
 Wellington  
 NEW ZEALAND  
 Tel: +64 4 894 2674  
 Fax: +64 4 894 2675  
 Email: ann.hayman@nzfsa.govt.nz

Carol BARNAO  
 Director (Standards)  
 New Zealand Food Safety Authority  
 PO Box 2835  
 Wellington  
 NEW ZEALAND  
 Tel: +64 4 894 2562  
 Fax: +64 4 894 2501  
 Email: carol.barnao@nzfsa.govt.nz

John VAN DEN BEUKEN  
 Programme Manager (Composition)  
 Joint Food Standards Group  
 New Zealand Food Safety Authority  
 PO Box 2835  
 Wellington  
 NEW ZEALAND  
 Tel: +64 4 894 2581  
 Fax: +64 4 894 2583  
 Email: john.vandenbeuken@nzfsa.govt.nz

Bill JOLLY  
 Deputy Director (Export Standards)  
 New Zealand Food Safety Authority  
 PO Box 2835  
 Wellington  
 NEW ZEALAND  
 Tel: +64 4 894 2621  
 Fax: +64 4 894 2675  
 Email: bill.jolly@nzfsa.govt.nz

Keith JOHNSTON  
 Principal Research Technologist  
 Fonterra Co-operative Group Ltd  
 Private Bag 11029  
 Palmerston North  
 NEW ZEALAND  
 Tel: +64 6 650 4640  
 Fax: +64 6 3561476  
 Email: keith.johnston@fonterra.com

Roger HALL  
 Regulatory Manager  
 Fonterra Co-operative Group Limited  
 PO Box 11029  
 Palmerston North  
 NEW ZEALAND  
 Tel: +64 6 350 4688  
 Fax: +64 6 356 1476  
 Email: roger.hall@fonterra.com

Roger KISSLING  
 Statistician  
 Fonterra Co-operative Group Limited  
 Private Bag 885  
 Cambridge 3450  
 NEW ZEALAND  
 Tel: +64 7 823 3706  
 Fax: +64 7 827 9698  
 Email: roger.kissling@fonterra.com

Stan BUNTING  
 Quality and Compliance Manager  
 Fonterra Co-operative Group Limited  
 PO Box 459  
 Hamilton  
 NEW ZEALAND  
 Tel: +64 7 839 8361  
 Fax: +64 7 839 8163  
 Email: stan.bunting@fonterra.com

Stephen LEATHERLAND  
 Regulatory Manager - Manufacturing  
 Fonterra Co-operative Group Limited  
 PO Box 11029  
 Palmerston North  
 NEW ZEALAND  
 Tel: +64 6 350 4662  
 Fax: +64 6 356 1476  
 Email: Stephen.leatherland@fonterra.com

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

Gert STIEKEMA  
 Ministry of Agriculture, Nature and Food Quality  
 PO Box 20401  
 2500 EK The Hague  
 NETHERLANDS  
 Tel: +31 70 3784235  
 Fax: +31 70 378 6123  
 Email: o.t.j.stiekema@minlnv.nl

Rob OOST  
 Senior Policy Officer  
 Dutch Dairy Board  
 PO Box 755  
 2700 AT Zoetermeer  
 NETHERLANDS  
 Tel: +31 79 3681516  
 Fax: +31 79 3681951  
 Email: r.h.oost@pz.agro.nl



**PHILIPPINES - FILIPINAS**

Judith A. PLATERO  
 Development Management Manager  
 Department of Agriculture  
 National Dairy Authority  
 NDA Building, BAI Compound  
 Visayas Ave., Diliman  
 Quezon City  
 PHILIPPINES  
 Tel: +632 926 0733  
 Fax: +632 926 8847  
 Email: japlatero@yahoo.com.ph

Rufino ESLAO  
 Department Manager  
 Yakult Philippines Incorporated  
 1461 F. Agoncillo Corner J. Escoda Streets  
 Ermita, Manila 1000  
 PHILIPPINES  
 Tel: +635211722, 64031, 9175372438  
 Fax: +635235513  
 Email: raffyaurie@yahoo.com

Israel Q. DELA CRUZ  
 Senior Science Research Specialist  
 Department of Agriculture  
 Bureau of Agriculture and Fisheries Product Standards  
 BPI Compound, Visayas Avenue  
 Quezon City  
 PHILIPPINES  
 Tel: +63 2 920 6131, 855 2828  
 Fax: +63 2 920 6134  
 Email: bafps@yahoo.com  
 iqdelacruz@gmail.com

**REPUBLIC OF CORÉE - REPUBLIC OF KOREA -  
RÉPUBLIQUE DE COREA**

Woon JAE-HO  
 Livestock Products Standards Division  
 National Veterinary Research and Quarantine Service  
 (NVRQS)  
 Ministry of Agriculture and Forestry  
 335 Joongangro, Manan-Gu, Anyangsi  
 Gyeonggido, 430-824,  
 REPUBLIC OF KOREA  
 Tel: +82 31 467 1992  
 Fax: +82 31 467 1989  
 Email: woonjh@nvrqs.go.kr

Yun SUNG-SEOB  
 Director  
 R&D Center, Maeil Dairy Industry Co. Ltd  
 480, Gagok-ri, Jinwi-myun  
 Pyungtaek-si, Kyonggi-do  
 REPUBLIC OF KOREA  
 Tel: +82 31 660 9143  
 Fax: +82 31 668 0247  
 Email: mrdyunss@maeil.com

Sung Sik JANG  
 Researcher/R & D Center  
 Namyang Dairy Products Co. Ltd  
 #160 Bonganri, Janggimyoun  
 Gongju City, Chungnam 314-914  
 REPUBLIC OF KOREA  
 Tel: +82 41 856 0381 Extn 243  
 Fax: +82 41 857 7933  
 Email: sungsjang@namyangi.com  
 sungsjang@gmail.com

**ROYAUME-UNI - UNITED KINGDOM - REINO  
UNIDO**

Nigel HARRISON  
 Head, Food Law Policy Branch  
 Food Standards Agency  
 Room 124B, Aviation House  
 125 Kingsway  
 London WC2B 6NH  
 UNITED KINGDOM  
 Tel: +44 207 276 8177  
 Fax: +44 207 276 8193  
 Email: nigel.harrison@foodstandards.gsi.gov.uk

**SLOVÉNIE - SLOVENIA**

Blaža NAHTIGAL  
 Under Secretary  
 Ministry of Agriculture, Forestry and Food Directorate for  
 Food Safety  
 Dunajska 5b  
 1000 Ljubjana  
 SLOVENIA  
 Tel: +386 1 4789398  
 Fax: +386 1 4789055  
 Email: blaza.nahtigal@gov.si

**SUÈDE - SWEDEN -SUECIA**

Karin BÄCKSTRÖM  
 Chief Government Inspector  
 Swedish National Food Administration  
 Box 622  
 SE – 751 26 Uppsala  
 SWEDEN  
 Tel: +46 18 17 55 00  
 Fax: +46 18 17 53 10  
 Email: codex@slv.se

**SUISSE - SWITZERLAND -SUIZA**

Christina BLUMER  
 Scientific Adviser  
 Swiss Federal Office of Public Health  
 Schwarzenburgstrasse 165  
 CH – 3003 Bern  
 SWITZERLAND  
 Tel: +41 31 322 9567  
 Fax: +41 31 322 9574  
 Email: christina.blumer@bag.admin.ch

Jean VIGNAL  
 Regulatory Affairs  
 Nestec Ltd  
 Avenue Nestlé 55  
 CH – 1800 Vevey  
 SWITZERLAND  
 Tel: +41 21 924 3501  
 Fax: +41 21 924 4547  
 Email: jean.vignal@nestle.com

Daniel GERBER  
 Scientific Employee  
 Federal Veterinary Office FVO  
 Implementation Support  
 Schwarzenburgstrasse 155, Liebefeld  
 3003 Berne  
 SWITZERLAND  
 Tel: +41 31 323 7261  
 Fax: +41 31 323 8594  
 Email: daniel.gerber@bvet.admin.ch

Christine MUELLER  
 Scientific Officer  
 Federal Office for Agriculture  
 Mattenhofstrasse 5  
 3003 Bern  
 SWITZERLAND  
 Tel: +41 31 325 1563  
 Fax: +41 31 322 2635  
 Email: christine.mueller@blw.admin.ch

#### **THAÏLANDE - THAILAND –TAILANDIA**

Pravee VIJCHULATA  
 Associate Professor  
 Kasetsart University  
 Department of Animal Science  
 50 Paholyothin Road  
 Bangkok 10900  
 THAILAND  
 Tel: +66 2 5799594  
 Fax: +66 2 5791870  
 Email: agrpuv@ku.ac.th

Kulpipith CHANBUEY  
 Standard Officer  
 National Bureau of Agricultural Commodity and Food  
 Standards (ACFS)  
 Bangkok 10200  
 THAILAND  
 Tel: +66 2 2831600  
 Fax: +66 2 2803899  
 Email: jaae1199@yahoo.com

Artaya KIATSOONTHON  
 Veterinarian  
 Department of Livestock Development  
 Bureau of Livestock Products Quality Control  
 Tivanont Road, Bang Kadee  
 Prathumthanee 12000  
 THAILAND  
 Tel: +66 2 967 9732  
 Fax: +66 2 967 9732  
 Email: artayak@gmail.com

Orawan KAEWPRAKAIKANGKUL  
 Director, Laboratory Services Department  
 National Food Institute  
 2008 Soi Charansanitwong 40  
 Charansanitwong Road  
 Bangyeekhan, Bangplad  
 Bangkok 70 700  
 THAILAND  
 Tel: +66 2 2886 8088 Ext 5000  
 Fax: +66 2 883 5022  
 Email: orawan@nfi.or.th

Churairat ARPANANTIKUL  
 Secretary General of Food Processing Industry Club  
 The Federation of Thai Industry  
 Food Processing Industries Club  
 Queen Sirikit National Convention Center  
 Zone C, 4<sup>th</sup> floor, 60 new Ratchadapisek Road  
 Klongtoey, Bangkok 10110  
 THAILAND  
 Tel: +66 2 624 6927  
 Fax: +66 2 624 6955  
 Email: churairat.arpanantikul@intl.pepsico.com

#### **URUGUAY**

Daniela ESCOBAR  
 Gerencia de Proyectos Alimentarios Investigación  
 Desarrollo e Innovación  
 Laboratorio Tecnológico del Uruguay  
 Av. Italia 6201 – C.P. 11500 Montevideo  
 URUGUAY  
 Tel: +598 2 601 37 24 Ext 363  
 Fax: +598 2 601 85 54  
 Email: descobar@latu.org.uy

#### **ZAMBIE - ZAMBIA**

Dingiswayo SHAWA  
 Assistant Standards Officer  
 Zambia Bureau of Standards  
 P.O Box 50259  
 ZA 15101  
 Ridgeway, Lusaka  
 ZAMBIA  
 Tel: +260 211 231383  
 Fax: +260 211 238483  
 Email: dingiswayo@zabs.org.zm  
 dngswyo@yahoo.com

#### **ORGANISATIONS OBSERVATRICES OBSERVER ORGANISATIONS**

##### **European Food Law Association (EFLA)**

David Pineda EREÑO  
 European Food Law Association – EFLA Europe  
 Rue de l'Loi 235 – 1040 Brussels  
 BELGIUM  
 Tel: +32 2 230 48 45  
 Fax: +32 2 230 82 06  
 Email: efla\_aeda@hotmail.com

Guy VALKENBORG  
 European Food Law Association – EFLA Europe  
 Rue de l'Association 50 – 1000 Brussels  
 BELGIUM  
 Tel: +32 2 230 48 45  
 Fax: +32 2 230 82 06  
 Email: efla\_aeda@hotmail.com

Xavien LAVIGNE  
 European Food Law Association – EFLA Europe  
 Rue de l'Association 50 – 1000 Brussels  
 BELGIUM  
 Tel: +32 2 230 48 45  
 Fax: +32 2 230 82 06  
 Email: efla\_aeda@hotmail.com

##### **International Dairy Federation (IDF)**

Michael HICKEY  
 Irish National Committee of IDF  
 Derryeigh  
 Creggane, Charleville  
 Co. Cork  
 IRELAND  
 Tel: +353 63 89392  
 Fax: +353 63 89392  
 Email: mfickey@oceanfree.net

Claus HEGGUM  
Chief Consultant  
Danish Dairy Board  
Frederiks Allé 22  
DK – 8000 Aarhus C  
DENMARK  
Tel: +45 87 31 21 98  
Fax: +45 87 31 20 01  
Email: ch@mejeri.dk

Jaap EVERS  
Senior Regulatory Strategist  
FIL – IDF New Zealand  
c/o Fonterra Research Centre  
Private Bag 11 029  
Palmerston North  
NEW ZEALAND  
Tel: +64 6 350 46 13  
Fax: +64 6 350 46 07  
Email: jaap.evers@fonterra.com

Christian ROBERT  
Director General  
International Dairy Federation  
Diamant Building  
80, Boulevard Auguste Reyers  
B-1030 Brussels  
BELGIUM  
Tel: +33 2 706 8642  
Fax: +33 2 733 04 13  
Email: crobert@fil-idf.org

Joerg SEIFERT  
Technical Director  
International Dairy Federation  
Diamant Building  
80, Boulevard Auguste Reyers  
B - 1030 Brussels  
BELGIUM  
Tel: +322 706 8643  
Fax: +322 733 0413  
Email: jseifert@fil-idf.org

**International Life Sciences Institute (ILSI)**

Yoshiharu KUMA  
General Manager, International Department  
Yakult Honsha Co. Ltd  
1-19, Higashi-Shimbashi 1-Chome  
Minato-ku, Tokyo 105-8660  
JAPAN  
Tel: +81 3 3574 8922  
Fax: +81 3 3574 8907  
Email: yoshiharu-kuma@yakult.co.jp

**SECRETARIAT DU CODEX  
CODEX SECRETARIAT**

Annamaria BRUNO  
Food Standards Officer  
Joint FAO/WHO Food Standards Programme  
Viale delle Terme di Caracalla  
00153 Rome  
ITALY  
Tel: +39 06 57056254  
Fax: +39 06 57054593  
Email: annamaria.bruno@fao.org

Verna CAROLISSEN  
Food Standards Officer  
Joint FAO/WHO Food Standards Programme  
Viale delle Terme di Caracalla  
00153 Rome  
ITALY  
Tel: +39 06 57055629  
Fax: +39 06 57054593  
Email: verna.carolissen@fao.org

Masashi KUSUKAWA  
Food Standards Officer  
Joint FAO/WHO Food Standards Programme  
Viale delle Terme di Caracalla  
00153 Rome  
ITALY  
Tel: +39 06 57054796  
Fax: +39 06 57054593  
Email: masashi.kusukawa@fao.org

**SECRETARIAT NÉO-ZÉLANDAIS  
NEW ZEALAND SECRETARIAT**

Dianne SCHUMACHER  
Senior Programme Manager (Technical Standards – Dairy)  
New Zealand Food Safety Authority  
PO Box 2835  
Wellington  
NEW ZEALAND  
Tel: +64 4 894 2659  
Fax: +64 4 894 2675  
Email: dianne.schumacher@nzfsa.govt.nz

Audrey TAULALO  
Executive Assistant (Science)  
New Zealand Food Safety Authority  
PO Box 2835  
Wellington  
NEW ZEALAND  
Tel: +64 4 894 2580  
Fax: +64 4 894 2530  
Email: audrey.taulalo@nzfsa.govt.nz

Melissa QUARRIE  
Policy Analyst (Codex)  
New Zealand Food Safety Authority  
PO Box 2835  
Wellington  
NEW ZEALAND  
Tel: +64 4 894 3414  
Fax: +64 4 894 2583  
Email: melissa.quarrie@nzfsa.govt.nz

Mariana VAN NIEKERK  
Executive Manager (Policy & Joint Food Standards)  
New Zealand Food Safety Authority  
PO Box 2835  
Wellington  
NEW ZEALAND  
Tel: +64 4 894 2673  
Fax: +64 4 894 2500  
Email: mariana.vanniekerk@nzfsa.govt.nz

## Annexe II

**TENEURS MAXIMALES D'EXTRAITS DE ROCOU A INCLURE DANS LES NORMES POUR LE  
LAIT ET LES PRODUITS LAITIERS ET DANS LA NGAA**

**compris les modifications corrélatives s'appliquant aux dispositions pour le bêta-carotène (végétal).**

*(Pour adoption par la Commission à sa 31<sup>ème</sup> Session)*

Norme	Teneur maximale	
	Extraits de Rocou- à base de Bixine (160b(i))	Extraits de Rocou- à base de Norbixine (160b(ii))
<i>Fromages non affinés, y compris les fromages frais</i> (CODEX STAN 221-2001)	-	25 mg/kg
<i>Matières grasses laitières à tartiner</i> (CODEX STAN 253-2006)	20 mg/kg	-
<i>Norme générale pour le fromage</i> (CODEX STAN A-6-1978)	-	50 mg/kg
<i>Fromages fondus et fromages fondus pour tartine portant un nom de variété</i> (CODEX STAN A-8(a)-1978)	60 mg/kg	25 mg/kg
<i>Fromages fondus et fromages fondus pour tartine</i> (CODEX STAN A-8(b)-1978)	60 mg/kg	25 mg/kg
<i>Préparations à base de fromage fondu</i> (CODEX STAN A-8(c)-1978)	80 mg/kg	25 mg/kg
<i>Catégorie d'aliments 02.2.1.1. de la NGAA (Beurre)</i> (CODEX STAN 192-1995)	20 mg/kg	-
<i>Cheddar</i> (CODEX STAN 263-1966)	-	25 mg/kg
<i>Danbo</i> (CODEX STAN 264-1966)	-	25 mg/kg
<i>Edam</i> (CODEX STAN 265-1966)	-	25 mg/kg
<i>Gouda</i> (CODEX STAN 266-1966)	-	25 mg/kg
<i>Havarti</i> (CODEX STAN 267-1966)	-	25 mg/kg
<i>Samsö</i> (CODEX STAN 268-1966)	-	25 mg/kg
<i>Emmental</i> (CODEX STAN 269-1967)	-	25 mg/kg
<i>Tilsiter</i> (CODEX STAN 270-1968)	-	25 mg/kg
<i>Saint-Paulin</i> (CODEX STAN 271-1968)	-	25 mg/kg
<i>Provolone</i> (CODEX STAN 272-1968)	-	25 mg/kg
<i>Coloummiers</i> (CODEX STAN 274-1969)	-	25 mg/kg
<i>Cream Cheese</i> (CODEX STAN 275-1973)	-	25 mg/kg
<i>Camembert</i> (CODEX STAN 276-1973)	-	25 mg/kg
<i>Brie</i> (CODEX STAN 277-1978)	-	25 mg/kg

**Teneurs maximales de bêta-carotène (végétal) (SIN 160a ii)**

<i>Fromages fondus et fromages fondus pour tartine portant un nom de variété</i> (CODEX STAN A-8(a)-1978)	600mg/kg
<i>Fromages fondus et fromages fondus pour tartine</i> (CODEX STAN A-8(b)-1978)	600 mg/kg
<i>Préparations à base de fromage fondu</i> (CODEX STAN A-8(c)-1978)	600mg/kg

**Annexe III****PROJET DE MODELE DE CERTIFICAT D'EXPORTATION POUR LE LAIT ET LES PRODUITS LAITIERS**

*(A l'étape 8 de la Procédure)*

**INTRODUCTION**

1. La certification est une méthode que les agences réglementaires de pays importateurs et exportateurs peuvent utiliser pour compléter les contrôles de leurs systèmes d'inspection pour le lait et les produits laitiers. Le présent Modèle de Certificat reconnaît que les autorités du pays importateur peuvent exiger, avant d'autoriser l'entrée des expéditions, que les importateurs présentent des certificats officiels délivrés par les autorités du pays exportateur ou avec agrées par celles-ci. Le nombre et les types de certificats devraient être limités afin de faciliter le commerce international. L'utilisation de modèles (Codex) de certificats internationaux est susceptible de contribuer aux efforts d'harmonisation et il conviendrait de se référer au présent Modèle de Certificat d'exportation lors de l'élaboration de certificats officiels ou officiellement reconnus pour le lait et les produits laitiers.

2. Le présent modèle de certificat d'exportation ne porte pas sur les questions de santé animale ou végétale à moins que celles-ci ne se rapportent directement à la sécurité sanitaire aliments ou à leur adéquation. Il est toutefois reconnu que, dans la pratique, un certificat peut contenir des informations se rapportant à plusieurs questions. Lorsqu'il est nécessaire de certifier des questions de santé animale, il convient de faire référence au Code sanitaire pour les animaux terrestres de l'OIE.

3. Le Modèle de Certificat d'exportation pour le lait et les produits laitiers n'impose pas l'utilisation d'une telle certification. Des alternatives à l'utilisation de certificats officiels et officiellement agrées devraient être envisagées à chaque occasion, et particulièrement quand il est considéré que le système d'inspection et les exigences d'un pays exportateur sont équivalents à ceux du pays importateur.

4. Le Modèle de Certificat d'exportation pour le lait et les produits laitiers n'amenuise en aucune mesure le rôle de facilitation du commerce de certificats de type commercial ou autre, y compris de certificats délivrés par des tiers et non délivrés par ou sous la tutelle des autorités du pays exportateur.

**OBJECTIFS**

5. Le certificat devrait contenir des informations essentielles relatives à la protection de la santé des consommateurs et au maintien de pratiques loyales dans le commerce des denrées alimentaires.

6. Le certificat devrait décrire clairement le produit laitier et l'expédition auxquels il fait référence de manière unique. Le certificat devrait contenir une référence claire à toute exigence en matière d'hygiène à laquelle le produit laitier certifié doit se conformer. Cette déclaration est délivrée sur base du système d'inspection de l'autorité compétente.

7. Le niveau d'information requis devrait être adapté aux fins du pays importateur et ne pas imposer de charges superflues au pays exportateur ou à l'exportateur, ni exiger la divulgation d'informations commerciales de nature confidentielle, sauf si la santé publique l'exige.

8. La mise en place d'accords bilatéraux ou multilatéraux, tels que des accords d'équivalence, peut constituer la base d'une dispense d'obligation de délivrance de certificats.

**CHAMP D'APPLICATION**

9. Le Modèle de Certificat d'exportation pour le lait et les produits laitiers concerne uniquement les certificats officiels. Il s'applique au lait, aux produits laitiers et aux produits laitiers composés tels que définis dans la Norme générale pour l'utilisation des termes de laiterie (CODEX STAN 206-1999) présentés pour le commerce international qui sont conformes aux exigences en matière de sécurité sanitaire et de salubrité des aliments. Le Modèle de Certificat d'exportation ne porte pas sur les questions de santé animale ou végétale à moins que celles-ci ne se rapportent directement à la sécurité sanitaire aliments ou à leur adéquation.

10. Dans la mesure où les considérations administratives et économiques le permettent, les certificats peuvent être délivrés en format électronique à condition d'être conformes aux principes pour la certification électronique<sup>1</sup>.

### **OBSERVATIONS GÉNÉRALES CONCERNANT L'ÉTABLISSEMENT ET LA DÉLIVRANCE DE CERTIFICATS**

11. L'établissement et la délivrance de certificats pour le lait et les produits laitiers devraient être effectués conformément aux principes et aux sections appropriées des textes suivants du Codex :

- *Directives pour la conception, l'établissement, la délivrance et l'utilisation des certificats officiels génériques* (CAC/GL 38-2001) ;
- *Principes applicables à l'inspection et à la certification des importations et des exportations alimentaires* (CAC/GL 20-1995) ;
- *Directives sur la conception, l'application, l'évaluation et l'homologation de systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires* (CAC/GL 26-1997) ;
- *Directives sur l'élaboration d'accords d'équivalence relatifs aux systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires* (CAC/GL 34-1999) ;
- *Code de déontologie du commerce international des denrées alimentaires* (CAC/RCP 20-1979)

12. Les certificats devraient être dans une ou des langues parfaitement comprises par l'agent de certification dans le pays exportateur et le cas échéant dans les pays de transit, par l'autorité de réception dans le pays importateur ou dans les pays où a lieu l'inspection, tout en minimisant tout fardeau inutile pour le pays exportateur. Les certificats peuvent être accompagnés de traductions officielles si nécessaire.

### **DÉFINITIONS**

**Certificats** : Documents papier ou électroniques qui décrivent et attestent les attributs des expéditions alimentaires faisant l'objet d'échanges internationaux.

**Certification** : Procédure par laquelle les organismes de certification officiels ou les organismes officiellement agréés donnent par écrit ou de manière équivalente, l'assurance que des denrées alimentaires ou des systèmes de contrôle des denrées alimentaires sont conformes aux exigences. La certification des denrées alimentaires peut, selon le cas, s'appuyer sur toute une gamme d'activités d'inspection pouvant comporter une inspection continue sur la chaîne de production, l'audit des systèmes d'assurance de la qualité et l'examen des produits finis.

**Organismes de certification** : Organismes de certification officiels et organismes de certification officiellement agréés<sup>2</sup>.

**Agents de certification** : Agents habilités ou agréés par l'autorité compétente du pays exportateur en vue de remplir et de délivrer des certificats officiels.

**Expédition** : un ensemble défini de produits alimentaires normalement visés par un même certificat.

**Identification** : une description du produit et de l'expédition auquel le certificat fait référence de manière unique, p.ex. une identification de lot ou un code de date, facilitant la traçabilité et/ou le traçage du produit dans le cas de recherches ou de rappels concernant la santé publique.

**Inspection** : Examen de denrées alimentaires ou de systèmes de contrôle de denrées alimentaires, de matières premières, de la transformation et de la distribution, y compris les essais en cours de transformation et les essais sur le produit fini, visant à vérifier qu'ils sont conformes aux exigences.

**Certificats officiels** : Certificats délivrés par l'autorité compétente du pays exportateur, ou sous son contrôle, y compris par un organisme de certification agréé à cette fin par l'autorité compétente.

<sup>1</sup> *Guidelines for Design, Production, Issuance and Use of Generic Official Certificates* (CAC/GL 38-2001)

<sup>2</sup> Recognition of certification bodies is addressed under Section 8 – Official Accreditation of the *Guidelines for the Design, Operation, Assessment and Accreditation of Food Import and Export Inspection and Certification Systems* (CAC/GL 26-1997).

**Systèmes d'inspection officiels et systèmes de certification officiels :** Systèmes gérés par une agence gouvernementale de tutelle autorisée à remplir une fonction réglementaire, une fonction de contrôle ou les deux.

**Systèmes d'inspection officiellement agréés et systèmes de certification officiellement agréés :** Systèmes formellement agréés ou reconnus par une agence gouvernementale de tutelle.

**Exigences :** Critères arrêtés par les autorités compétentes pour le commerce des denrées alimentaires qui couvrent la protection de la santé publique, la protection des consommateurs et les pratiques loyales commerciales.

## **UTILISATION DE MODÈLES DE CERTIFICATS D'EXPORTATION POUR LE LAIT ET LES PRODUITS LAITIERS**

13. Le modèle de certificat comprend une série de champs. Chaque champ du Modèle de Certificat d'exportation pour le lait et les produits laitiers doit être complété ou autrement marqué de manière à prévenir toute modification du certificat. Tous les champs nécessaires pour assurer la validité de l'attestation doivent être remplis.

14. La présentation et la méthode de transmission du certificat devraient respecter les principes définis par les *Directives pour la conception, l'établissement, la délivrance et l'utilisation des certificats officiels génériques* (CAC/GL 38-2001).

**Original du certificat :** L'original du certificat devrait être identifiable en tant que tel par le marquage « ORIGINAL » ou si une copie est nécessaire, cette copie du certificat devrait clairement porter le marquage « COPIE ». Lorsque, pour un motif valable (tel que la perte ou la détérioration du certificat en transit), l'agent de certification délivre un certificat de remplacement, celui-ci doit clairement porter le marquage « REMPLACEMENT » avant d'être délivré.

**Numérotation des pages :** Dans les cas où un certificat comprend plus d'une feuille de papier, ses pages devraient être numérotées. Lorsqu'un certificat comprend plusieurs pages, l'agent de certification devrait veiller à ce que ces pages constituent manifestement un certificat unique avec ses traductions officielles si nécessaire (chaque page devant porter le même numéro de certificat unique pour indiquer qu'elle constitue une page précise dans une séquence finie).

**Signature et moyens appropriés pour garantir la sécurité** (par exemple, utilisation de cachets, de papier filigrané, de numéros d'identification uniques et d'autres mesures de sécurité) : Devraient être appliqués afin de minimiser le risque de fraude. La signature officielle devrait apparaître à la fin du certificat. Le cachet officiel devrait être apposé à la fin du certificat ou au bas de chaque page s'il en compte plusieurs.

**Numéro de certificat (No):** Numéro unique pour chaque certificat et agréé par l'autorité compétente du pays exportateur. Ce numéro devrait apparaître sur chaque page du certificat. Dans le cas d'un addendum, celui-ci doit être clairement identifié comme tel et doit porter le même numéro d'identification que le certificat auquel il s'attache et la signature d'un agent de certification habilité à cet effet.

**Autorité compétente :** Aux fins du Modèle de Certificat d'exportation du lait et des produits laitiers, l'autorité compétente est l'organisation officielle de tutelle pour l'exécution de diverses fonctions. Sa responsabilité peut comprendre la gestion de systèmes officiels d'inspection ou de certification au niveau régional ou local.

## **I. DONNEES POUR IDENTIFIER LE LAIT ET LES PRODUITS LAITIERS**

**Nature de la denrée alimentaire :** Définition du produit selon les sections 2.1, 2.2, 2.3 de la *Norme Générale Codex pour l'utilisation de termes de laiterie* (CODEX STAN 206-1999).

**Nom du produit :** L'information figurant à cette rubrique devrait être identique à celle présentée sur l'étiquette, à savoir le nom de la denrée alimentaire et son nom commercial, le cas échéant, et elle devrait être suffisante pour permettre l'identification de la denrée alimentaire. Lorsqu'un certificat doit être délivré pour des échantillons commerciaux, l'envoi d'échantillons de denrées alimentaires aux fins d'évaluation, d'essais ou de recherche dans le pays importateur peut être décrit par une expression telle que « échantillons commerciaux ». Le certificat ou l'emballage devraient porter une mention claire indiquant que l'échantillon n'est pas destiné à la vente au détail et qu'il est sans valeur commerciale.

**Nombre d'unités :** Le nombre d'emballages, de cartons, boîtes, sacs, tonneaux, palettes, etc.



**Numéro(s) d'identification de lot<sup>3</sup> / Code de date :** Le système d'identification du lot développé par un transformateur pour rendre compte de sa production de lait et de produits laitiers et ainsi faciliter la traçabilité/le traçage du produit en cas de recherches et/ou de rappels concernant la santé publique.

**Numéro d'agrément/d'identification d'établissement de production ou d'usine :** Numéro que l'autorité compétente attribue à l'établissement de production ou l'usine qui fabrique un produit laitier. Dans le cas où une expédition comprend des produits provenant de plusieurs établissements de production ou de plusieurs usines, il conviendrait de mentionner le numéro d'agrément de chaque établissement et/ou de chaque usine.

## II. ORIGINE DU LAIT ET DES PRODUITS LAITIERS

**Pays d'expédition :** Aux fins du Modèle de Certificat d'exportation du lait et des produits laitiers, le pays d'expédition désigne le nom du pays de l'autorité compétente ayant juridiction pour vérifier et certifier la conformité des attestations. La région pertinente du pays peut être mentionnée dans le cas d'attestations spécifiques.

**Moyens de transport :** Décrit le mode de transport du produit, y compris, le cas échéant, l'identification du conteneur d'expédition et le numéro de plomb.

**Exigences particulières de transport ou de manutention :** Renvoyer, le cas échéant, aux informations nécessaires pour la manutention adéquate du produit afin d'en prévenir la détérioration. Ces informations comprennent éventuellement des températures d'entreposage spécifiées par le producteur.

## III - DESTINATION DU LAIT ET DES PRODUITS LAITIERS

Le pays de destination et le nom de l'importateur peuvent changer lors du transport. Les pays importateurs peuvent alors accepter la fourniture d'informations complémentaires.

## IV. ATTESTATION

**Attestation relative à la santé publique :** Déclaration qui confirme que le produit ou des lots de produit proviennent d'un établissement étant essentiellement en règle avec l'autorité compétente dans ce pays, que les produits ont été transformés ou autrement manipulés dans le cadre d'un système conforme aux principes HACCP, lorsqu'il y a lieu, et que les denrées alimentaires sont conformes aux exigences d'hygiène du pays (à convenir avec le pays importateur) et/ou aux dispositions d'hygiène du *Code d'usages en matière d'hygiène pour le lait et les produits laitiers* (CAC/RCP 57-2004). Le pays importateur devrait transmettre ses dispositions aux pays exportateur dans des documents précis et complets et dans une langue convenue entre les pays importateurs et exportateurs lorsque les exigences du pays importateur doivent être remplies.

---

<sup>3</sup> Lot means a definitive quantity of a commodity produced essentially under the same conditions (*General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods* - CODEX STAN 1-1985)

Logotype / en-tête de l'autorité délivrant le certificat \_\_\_\_\_ No. de Certificat \_\_\_\_\_

**MODÈLE DE CERTIFICAT D'EXPORTATION POUR LE LAIT ET LES PRODUITS LAITIERS**

Autorité compétente responsable de la certification \_\_\_\_\_

**I. Données pour identifier le lait et les produits laitiers**

Nature de la denrée alimentaire : \_\_\_\_\_

Nom du (des) produit(s) : \_\_\_\_\_

Nombre d'unités : \_\_\_\_\_ Poids par unité : \_\_\_\_\_

Poids net total : \_\_\_\_\_

Numéro d'identification du (des) lot(s) : \_\_\_\_\_

Date(s) de fabrication<sup>1</sup> : \_\_\_\_\_

Date(s) de durabilité minimale<sup>2</sup> : \_\_\_\_\_

Numéro d'agrément ou d'identité de l'établissement de production ou de l'usine ou nom et adresse du fabricant : \_\_\_\_\_

**II. Origine du lait et des produits laitiers**

Pays d'expédition: \_\_\_\_\_

Moyens de transport : \_\_\_\_\_

Exigences particulières de transport ou de manutention (s'il y a lieu) : \_\_\_\_\_

Exportateur /Expéditeur : \_\_\_\_\_

Nom et adresse : \_\_\_\_\_

N° de licence d'exportation (si nécessaire) : \_\_\_\_\_

**III. Destination du lait et des produits laitiers<sup>3</sup>**

Pays de destination : \_\_\_\_\_

Importateur / Destinataire Nom et adresse : \_\_\_\_\_

<sup>1</sup> When required by the importing country

<sup>2</sup> When required by the importing country and expressed as provided in Section 4.7.1 of the *General Standard for the Labelling of Prepackaged Food* (CODEX STAN 1-1995),

<sup>3</sup> The country of destination and name of the importer may change during transport. Importing countries may accept the provision of supplementary information in such cases.

**IV. Attestation**

L'agent de certification soussigné certifie par la présente que :

1. Les produits décrits ci-dessus proviennent d'un (ou d') établissement(s) agréé(s) qui a/ont été approuvé(s) ou qui a/ont été autrement reconnu(s) comme étant en règle avec l'autorité compétente dans le pays exportateur et que
2. Le(s) produit(s) (cocher la ou les case(s) correspondante(s). Lorsque cela n'est pas possible, l'option non sélectionnée peut être supprimée) :
  - a/ont été préparé(s), emballé(s), entreposé(s) et transporté(s) avant l'exportation selon les bons usages en matière d'hygiène et dans le cadre d'un système efficace de contrôle de sécurité sanitaire des aliments, mis en œuvre, s'il y a lieu, dans le cadre d'un système HACCP et selon les dispositions du *Code d'usages du Codex en matière d'hygiène pour le lait et les produits laitiers* (CAC/RCP 57-2004).
  - a/ont été produit(s) en conformité avec les prescriptions en matière de santé publique de/du .....  
(indiquer le pays)

Date et lieu de délivrance : \_\_\_\_\_

Agent de certification (nom : \_\_\_\_\_

Cachet officiel et signature) : \_\_\_\_\_

## Annexe IV

**AVANT-PROJET D'AMENDEMENT DE LA NORME CODEX POUR LES LAITS FERMENTES  
CONCERNANT LES BOISSONS A BASE DE LAIT FERMENTE**

*(A l'étape 5 de la Procédure)*

*Nouvelle catégorie 2.4. à insérer dans la section 2 de la Norme comme suit :*

**2.4 BOISSONS A BASE DE LAIT FERMENTE**

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] % (m/m) de lait fermenté.

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

*Le texte souligné est à ajouter comme quatrième point et au cinquième point de la sous-section 3.2. comme suit :*

**3.2 INGREDIENTS AUTORISES**

- 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 figurent dans la liste de 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 ayant subi un traitement thermique 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.

*Le texte souligné est à ajouter au premier paragraphe de la sous-section 3.3 comme suit :*

**3.3 COMPOSITION**

Dans les laits fermentés aromatisés et les boissons à base de lait fermenté, les critères énoncés ci-dessus s'appliquent 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.

*Le texte souligné est à ajouter au second paragraphe de la section 4 comme suit :*

#### **4. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

Conformément à la section 4.1 du préambule de la norme générale pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192 - 1995), des additifs supplémentaires peuvent être présents dans les laits fermentés aromatisés et les boissons à base de lait fermenté à la suite d'un transfert provenant des ingrédients non-laitiers.

Le texte souligné est à ajouter au dans le tableau des catégories fonctionnelles:

Catégorie fonctionnelle d'additif	Laits fermentés <u>et boissons à base de lait fermenté</u>		Laits fermentés <u>et boissons à base de lait fermenté</u> ayant subi un traitement thermique après fermentation	
	Nature	Aromatisés	Nature	Aromatisés
Régulateurs d'acidité	-	X	X	X
Acides	-	X	X	X
Colorants	-	X	-	X
Émulsifiants	-	X	-	X
Exaltateurs d'arôme	-	X	-	X
Gaz d'emballage	-	X	X	X
Agents conservateurs	-	-	-	X
Stabilisants	X <sup>1</sup>	X	X	X
Edulcorants	-	X	-	X
Épaississants	X <sup>1</sup>	X	X	X

X =L'utilisation d'additifs de cette classe est justifiée d'un point de vue technologique Dans le cas de produits aromatisés, les additifs sont justifiés d'un point de vue technologique dans la portion laitière.

- =L'utilisation d'additifs de cette classe n'est pas justifiée d'un point de vue technologique

<sup>1</sup> =Si elle est autorisée par la législation nationale en vigueur dans le pays de vente au consommateur final, l'utilisation de cet additif est limitée à la reconstitution et à la recombinaison. ”

*(La liste des additifs alimentaires autorisés pour les produits visés par la norme figure à l'Annexe VI du document ALINORM 08/31/11)*

*Le texte souligné est à ajouter à la sous-section 7.1.1 comme suit :*

#### **7.1 NOM DE LA DENREE ALIMENTAIRE**

La phrase introductive de la sous-section 7.1.1 devrait être modifiée comme suit :

7.1.1 Le nom ~~de la denrée alimentaire~~ des produits visés aux sections 2.1, 2.2 et 2.3 doit être lait fermenté ou lait fermenté concentré selon le cas.

*La nouvelle sous-section suivante doit être insérée à la suite de la sous-section 7.1.3 comme suit et les sous-sections suivantes doivent être renumérotées en conséquence:*

7.1.4 Le nom des produits définis à la section 2.4 doit être boissons à base de lait fermenté ou ils peuvent être désignées par d'autres noms de variété autorisés par la législation nationale du pays dans lequel le produit est vendu, ou encore par des noms d'usage commun, dans la mesure où ces désignations ne donnent pas une impression erronée dans le pays de vente au détail quant au caractère et l'identité de la denrée alimentaire. Lorsqu'ils sont aromatisés, la désignation doit contenir le nom de la (des) principale(s) substance(s) aromatisante(s) ou de l'arôme (des arômes) ajouté(s).

*Le texte souligné est à ajouter à la sous-section 7.1.5 comme suit :*

7.1.5 Les laits fermentés auxquels seuls des édulcorants nutritifs à base de glucides ont été ajoutés peuvent être désignés « \_\_\_\_\_ édulcoré » en remplaçant l'espace par « lait fermenté » ou une autre désignation prévue aux Sections 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 \_\_\_\_\_ » devrait apparaître à proximité du nom du produit, l'espace étant remplacé par le nom des édulcorants artificiels.

## Annexe V

**AVANT-PROJET D'AMENDEMENT DE LA LISTE D'ADDITIFS ALIMENTAIRES DE LA  
NORME CODEX POUR LA CREME ET LES CREMES PREPAREES (N08-2006)**

*(Aux étapes 5/8 de la procédure)*

N° SIN	Nom de l'additif	Teneur maximale
<b>Régulateurs d'acidité</b>		
270	Acide lactique (L, D- et DL-)	BPF
325	Lactate de sodium	BPF
326	Lactate de potassium	BPF
327	Lactate de calcium	BPF
330	Acide citrique	BPF
333	Citrates de calcium	BPF
500 (i)	Carbonate de sodium	BPF
500(ii)	Carbonate acide de sodium	BPF
500(iii)	Sesquicarbonate de sodium	BPF
501 (i)	Carbonate de potassium	BPF
501(ii)	Carbonate acide de potassium	BPF
<b>Stabilisants et épaississants</b>		
170 (i)	Carbonate de calcium	BPF
331 (i)	Citrate de sodium dihydrogène	BPF
331(iii)	Citrate trisodique	BPF
332 (i)	Citrate monopotassique	BPF
332(ii)	Citrate tripotassique	BPF
516	Sulfate de calcium	BPF
339 (i)	Orthophosphate monosodique	1100 mg/kg, exprimé en tant que phosphore
339(ii)	Orthophosphate disodique	
339(iii)	Orthophosphate trisodique	
340 (i)	Orthophosphate monopotassique	
340(ii)	Orthophosphate dipotassique	
340(iii)	Orthophosphate tripotassique	
341 (i)	Orthophosphate monocalcique	
341(ii)	Orthophosphate dicalcique	
341(iii)	Orthophosphate tricalcique	
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 sodique	
452(ii)	Polyphosphate potassique	
452(iii)	Polyphosphate calco-sodique	
452(iv)	Polyphosphate calcique	
452(v)	Polyphosphate d'ammonium	
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	5000 mg/kg

N° SIN	Nom de l'additif	Teneur maximale
406	Agar-agar	BPF
407	Carragénane et sels de Na, K, NH <sub>4</sub>	BPF
407a	Algues eucheama transformées	BPF
410	Farine de graines de caroube	BPF
412	Gomme guar	BPF
414	Gomme arabique	BPF
415	Gomme xanthane	BPF
418	Gomme gellane	BPF
440	Pectines	BPF
460 (i)	Cellulose microcristalline	BPF
460(ii)	Cellulose en poudre	BPF
461	Méthylcellulose	BPF
463	Hydroxypropylcellulose	BPF
464	Hydroxypropylméthylcellulose	BPF
465	Méthyléthylcellulose	BPF
466	Carboxyméthyl-cellulose sodique (gomme cellulosique)	BPF
508	Chlorure de potassium	BPF
509	Chlorure de calcium	BPF
1410	Phosphate d'amidon	BPF
1412	Phosphate de diamidon estérifié avec du trimetaphosphate de sodium : estérifié à l'oxychloride	BPF
1413	Phosphate de diamidon phosphaté	BPF
1414	Phosphate de diamidon acétylé	BPF
1420	Amidon acétylé	BPF
1422	Adipate de diamidon acétylé	BPF
1440	Amidon hydroxypropylé	BPF
1442	Phosphate de diamidon hydroxypropylé	BPF
1450	Octényle succinate d'amidon sodique	BPF
<b>Émulsifiants</b>		
322 (i)	Lécithine	BPF
432	Monolaurate de polyoxyéthylène (20) sorbitane	1000 mg/kg
433	Monooléate de polyoxyéthylène (20) sorbitane	
434	Monopalmitate de polyoxyéthylène (20) sorbitane	
435	Monostéarate de polyoxyéthylène (20) sorbitane	
436	Tristéarate de polyoxyéthylène (20) sorbitane	
471	Mono- et diglycérides d'acides gras	BPF
472a	Esters acétiques des mono- et diglycérides d'acide gras	BPF
472b	Esters lactiques des mono- et diglycérides d'acide gras	BPF
472c	Esters citriques des mono- et diglycérides d'acide gras	BPF
473	Esters de saccharose d'acides gras	5000 mg/kg
475	Esters polyglycéroliques d'acides gras	6000 mg/kg
491	Monostéarate de sorbitane	5000 mg/kg
492	Tristéarate de sorbitane	
493	Monolaurate de sorbitane	
494	Monooléate de sorbitane	
495	Monopalmitate de sorbitane	
<b>Gaz d'emballage</b>		
290	Dioxyde de carbone	BPF
941	Azote	BPF
<b>Propulseur à utiliser uniquement pour les crèmes fouettées (y compris les crèmes emballées sous pression)</b>		
942	Protoxyde d'azote	BPF

## Annexe VI

**LISTE DES ADDITIFS ALIMENTAIRES POUR LA NORME CODEX POUR LES LAITS  
FERMENTES**

*(Pour adoption par la Commission à sa 31<sup>ème</sup> Session)*

**PARTIE 1 – LISTE DE DISPOSITIONS D’ADDITIFS ALIMENTAIRES POUR LES NORMES CODEX POUR LES  
LAITS FERMENTES (CODEX STAN 243-2003), Y COMPRIS LES DISPOSITIONS D’ADDITIFS POUR LES  
BOISSONS BASEES SUR LES LAITS FERMENTES SOUMIS AU CCFA POUR APPROBATION**

*Les révisions des dispositions pour les additifs alimentaires précédemment approuvées par le 38<sup>ème</sup> CCFAC pour les catégories de laits fermentés nature figurent en **caractères gras** dans le tableau ci-dessous.*

# SIN	Substance	Laits fermentés et <u>boissons à base de lait fermenté</u>		Laits fermentés et <u>boissons à base de lait fermenté ayant subi un traitement thermique</u>		Tableau III de la NGAA <sup>1</sup>
		Nature	Aromatisés	Nature	Aromatisés	
		LM Approuvée	LM proposées	LM Approuvée	LM proposées	
	<b>Régulateurs d'acidité</b>		<b>X</b>	<b>X</b>	<b>X</b>	
260	Acide acétique glacial		BPF	BPF	BPF	O
261	Acétates de potassium		BPF	<b>BPF</b>	BPF	O
262 (i)	Acétate de sodium		BPF	<b>BPF</b>	BPF	O
263	Acétate de calcium		BPF	<b>BPF</b>	BPF	O
264	Acétate d'ammonium		BPF	<b>BPF</b>	BPF	O
270	Acide lactique (L-)		BPF	BPF	BPF	O
296	Acide malique		BPF	BPF	BPF	O
297	Acide fumarique		BPF	<b>BPF</b>	BPF	O
300	Acide ascorbique		BPF	<b>BPF</b>	BPF	O
325	Lactate de sodium		BPF	<b>BPF</b>	BPF	O
326	Lactate de potassium		BPF	BPF	BPF	O
327	Lactate de calcium		BPF	BPF	BPF	O
328	Lactate d'ammonium		BPF	<b>BPF</b>	BPF	O
329	Lactate de magnésium (DL-)		BPF	<b>BPF</b>	BPF	O
330	Acide citrique		BPF	BPF	BPF	O
331 (i)	Citrate de sodium dihydrogène		BPF	BPF	BPF	O
331 (iii)	Citrate trisodique		BPF	BPF	BPF	O
332 (i)	Citrate monopotassique		BPF	BPF	BPF	O
332 (ii)	Citrate tripotassique		BPF	BPF	BPF	O
333	Citrates de calcium		BPF	<b>BPF</b>	BPF	O
334	Acide tartrique (L+)					N
335 (i)	Tartrate monosodique		2000 mg/kg, en tant qu'acide tartrique	2000 mg/kg, en tant qu'acide tartrique	2000 mg/kg, en tant qu'acide tartrique	N
335 (ii)	Tartrate disodique					N
336 (i)	Tartrate monopotassique					N
336 (ii)	Tartrate dipotassique					N
337	Tartrate de potassium-sodium					N
350 (i)	Hydrogénomalate de sodium		BPF	<b>BPF</b>	BPF	O
350 (ii)	Malate de sodium		BPF	<b>BPF</b>	BPF	O
351 (i)	Malate acide de potassium		BPF	<b>BPF</b>	BPF	O
351 (ii)	Malate de potassium		BPF	<b>BPF</b>	BPF	O
352 (ii)	Malate de calcium (D,L-)		BPF	<b>BPF</b>	BPF	O
355	Acide adipique					N
356	Adipate de sodium		1500 mg/kg, en tant qu'acide adipique	<b>1500 mg/kg, en tant qu'acide adipique</b>	1500 mg/kg, en tant qu'acide adipique	N
357	Adipate de potassium					N
359	Adipate d'ammonium					N

<sup>1</sup> O = Oui. L'ajout de l'additif alimentaire au Tableau III de la Norme générale du Codex pour les additifs alimentaires (NGAA) a été décidé par la Commission du Codex généralement pour l'utilisation dans les aliments, y compris dans les laits fermentés (aromatisés) ayant subi un traitement thermique. N = Non, l'additif alimentaire ne figure pas au Tableau III de la NGAA.



# SIN	Substance	Laits fermentés et boissons à base de lait fermenté		Laits fermentés et boissons à base de lait fermenté ayant subi un traitement thermique		Tableau III de la NGAA <sup>1</sup>
		Nature	Aromatisés	Nature	Aromatisés	
		LM Approuvé e	LM proposées	LM Approuvée	LM proposées	
365	Fumarate de sodium		BPF	<b>BPF</b>	BPF	O
380	Citrate de triammonium		BPF	<b>BPF</b>	BPF	O
500 (i)	Carbonate de sodium		BPF	BPF	BPF	O
500(ii)	Carbonate acide de sodium		BPF	BPF	BPF	O
500(iii)	Sesquicarbonate de sodium		BPF	<b>BPF</b>	BPF	O
501 (i)	Carbonate de potassium		BPF	BPF	BPF	O
501 (ii)	Carbonate acide de potassium		BPF	<b>BPF</b>	BPF	O
503 (i)	Carbonate d'ammonium		BPF	<b>BPF</b>	BPF	O
503(ii)	Carbonate acide d'ammonium		BPF	<b>BPF</b>	BPF	O
504 (i)	Carbonate de magnésium		BPF	BPF	BPF	O
504(ii)	Carbonate acide de magnésium		BPF	BPF	BPF	O
507	Acide chlorhydrique		BPF	BPF	BPF	O
514	Sulfates de sodium		BPF	<b>BPF</b>	BPF	O
515	Sulfate de potassium		BPF	<b>BPF</b>	BPF	O
524	Hydroxyde de sodium		BPF	<b>BPF</b>	BPF	O
525	Hydroxyde de sodium		BPF	<b>BPF</b>	BPF	O
526	Hydroxyde de calcium		BPF	BPF	BPF	O
527	Hydroxyde d'ammonium		BPF	BPF	BPF	O
528	Hydroxyde de magnésium		BPF	BPF	BPF	O
529	Oxyde de calcium		BPF	BPF	BPF	O
575	Glucono-delta-lactone		BPF	BPF	BPF	O
576	Gluconate de sodium		BPF	<b>BPF</b>	BPF	O
578	Gluconate de calcium		BPF	<b>BPF</b>	BPF	O
580	Gluconate de magnésium		BPF	<b>BPF</b>	BPF	O
	<b>Colorants</b>		<b>X</b>		<b>X</b>	
100i	Curcumine		100 mg/kg		100 mg/kg	N
101 (i)	Riboflavine		300 mg/kg		300 mg/kg	N
101(ii)	Riboflavine 5'-phosphate sodique					N
102	Tartrazine		300 mg/kg		300 mg/kg	N
104	Jaune de quinoléine		150 mg/kg		150 mg/kg	N
110	Jaune soleil FCF		300 mg/kg		300 mg/kg	N
120	Carmins		150 mg/kg		150 mg/kg	N
122	Azorubine .		150 mg/kg		150 mg/kg	N
124	Ponceau 4R		150 mg/kg		150 mg/kg	N
129	Rouge allura AC		300 mg/kg		300 mg/kg	N
132	Indigotine		100 mg/kg		100 mg/kg	N
133	Bleu brillant FCF		150 mg/kg		150 mg/kg	N
140	Chlorophylles		BPF		BPF	O
141 (i)	Complexes chlorophylle cuivre					N
141(ii)	Complexes cupriques des chlorophyllines, sels de Na et de K		500 mg/kg		500 mg/kg	N
143	Vert solide FCF		100 mg/kg		100 mg/kg	N
150a	Caramel I		BPF		BPF	O
150b	Caramel II- procédé au sulfite caustique		150 mg/kg		150 mg/kg <sup>2</sup>	N
150c	Caramel III- procédé à l'ammoniacale		2000 mg/kg		2000 mg/kg <sup>3</sup>	N
150d	Caramel IV-procédé au sulfite ammoniacal		2000 mg/kg		2000 mg/kg <sup>4</sup>	N

<sup>2</sup> La NGAA contient un avant-projet (étape 4) de limite maximale acceptable de 50 000 mg/kg pour le caramel II (SIN 150b) pour la catégorie 01.7 de la NGAA (Desserts lactés (par ex., entremets, yogourts aux fruits ou aromatisés))

<sup>3</sup> La 23<sup>ème</sup> session de la CAC a adopté une limite maximale de 2000 mg/kg pour le caramel III (SIN 150c) pour la catégorie 01.7 de la NGAA (Desserts lactés (par ex., entremets, yogourts aux fruits ou aromatisés)).

<sup>4</sup> La 23<sup>ème</sup> session de la CAC a adopté une limite maximale de 2000 mg/kg pour le caramel IV (SIN 150d) pour la catégorie 01.7 de la NGAA (Desserts lactés (par ex., entremets, yogourts aux fruits ou aromatisés)).

# SIN	Substance	Laits fermentés et boissons à base de lait fermenté		Laits fermentés et boissons à base de lait fermenté ayant subi un traitement thermique		Tableau III de la NGAA <sup>1</sup>
		Nature	Aromatisés	Nature	Aromatisés	
		LM Approuvé e	LM proposées	LM Approuvée	LM proposées	
151	Noir brillant PN		150 mg/kg		150 mg/kg	N
155	BRUN HT		150 mg/kg		150 mg/kg	N
160a (i)	Bêta-carotène (synthétique)		100 mg/kg		100 mg/kg	N
160e	Bêta-apo-caroténal (Bêta-apo-8'-caroténal)			N		
160f	Ester méthylique ou éthylique de l'acide bêta-apo-8'-caroténique			N		
160a(iii)	Bêta-Carotènes (Blakeslea trispora) <sup>5</sup>			N		
160a(ii)	Carotènes, Bêta (végétaux)		600 mg/kg		600 mg/kg	N
160b (i)	Extraits de rocou, sur base de bixine		20 mg/kg en tant que bixine		20 mg/kg en tant que bixine	N
160b(ii)	Extraits de rocou, sur base de norbixine		20 mg/kg en tant que norbixine		20 mg/kg en tant que norbixine	N
160d	Lycopène		500 mg/kg		500 mg/kg	N
161b (i)	Lutéine de Tagetes erecta		150 mg/kg		150 mg/kg	N
161h (i)	Zeaxanthine <sup>6</sup>		150 mg/kg		150 mg/kg	N
162	Rouge de betterave		BPF		BPF	O
163(ii)	Extrait de peau de raisin		100 mg/kg		100 mg/kg	N
171	Dioxyde de titane		BPF		BPF	O
172 (i)	Oxyde de fer noir		100 mg/kg		100 mg/kg	N
172(ii)	Oxyde de fer rouge			N		
172(iii)	Oxyde de fer jaune			N		
<b>Émulsifiants</b>			<b>X</b>		<b>X</b>	
322 (i)	Lécithine		BPF		BPF	O
432	Monolaurate de polyoxyéthylène (20) de sorbitane		3000 mg/kg		3000 mg/kg	N
433	Monooléate de polyoxyéthylène (20) sorbitane			N		
434	Monopalmitate de polyoxyéthylène (20) sorbitane			N		
435	Tristéarate de Polyoxyéthylène (20) sorbitane			N		
436	Tristéarate de Polyoxyéthylène (20) sorbitane			N		
472e	Esters glycéroliques de l'acide diacétyltartrique et d'acides gras			10000 mg/kg		
473	Esters de saccharose d'acides gras		5000 mg/kg		5000 mg/kg	N
474	Sucroglycérides		5000 mg/kg		5000 mg/kg	N
475	Esters polyglycéroliques d'acides gras		2000 mg/kg		2000 mg/kg	N
477	Esters de propylène glycol d'acides gras		5000 mg/kg		5000 mg/kg	N
481 (i)	Stéaryle de sodium lactylé		10000 mg/kg		10000 mg/kg	N
482 (i)	Stéaryle de calcium lactylé		10000 mg/kg		10000 mg/kg	N

<sup>5</sup> La NGAA comprend les SIN 160a(iii) avec SIN 160a(i), 160e et 160f parce qu'ils « partagent » la même DJA du JECFA. Le CCMMP pourrait désirer inclure le SIN 160a(iii) avec la LM approuvée pour 160a(i), 160<sup>e</sup> et 160f.

<sup>6</sup> La NGAA contient une disposition à l'étape 4 pour la zéaxanthine à 150 mg/kg pour la catégorie 01.7 de la NGAA (Desserts lactés (par ex., entremets, yogourts aux fruits ou aromatisés)).

# SIN	Substance	Laits fermentés et boissons à base de lait fermenté		Laits fermentés et boissons à base de lait fermenté ayant subi un traitement thermique		Tableau III de la NGAA <sup>1</sup>
		Nature	Aromatisés	Nature	Aromatisés	
		LM Approuvé e	LM proposées	LM Approuvée	LM proposées	
491	Monostéarate de sorbitane		5000 mg/kg		5000 mg/kg	N
492	Tristéarate de sorbitane					N
493	Monolaurate de sorbitane					N
494	Monooléate de sorbitane					N
495	Monopalmitate de sorbitane					N
900a	Polydiméthylsiloxane		50 mg/kg		50 mg/kg	N
1001	Sels et esters de Choline		BPF		BPF	O
<b>Exaltateurs d'arôme</b>			<b>X</b>		<b>X</b>	
580	Gluconate de magnésium		BPF		BPF	O
620	Acide glutamique (L+)-		BPF		BPF	O
621	Glutamate monosodique, L-		BPF		BPF	O
622	Glutamate monopotassique, L-		BPF		BPF	O
623	Glutamate de calcium (D, L-)		BPF		BPF	O
624	Glutamate d'ammonium, L-		BPF		BPF	O
625	Glutamate de magnésium		BPF		BPF	O
626	Acide guanylique, 5'-		BPF		BPF	O
627	Guanylate disodique, 5'-		BPF		BPF	O
628	Guanylate dipotassique, 5'-		BPF		BPF	O
629	Gualynate de calcium, 5'-		BPF		BPF	O
630	Acide inosinique, 5'-		BPF		BPF	O
631	Inosinate disodique, 5'-		BPF		BPF	O
632	Inosinate de potassium		BPF		BPF	O
633	Inosinate de calcium, 5'-		BPF		BPF	O
634	Ribonucléotides calciques, 5'-		BPF		BPF	O
635	Ribonucléotides disodiques, 5'-		BPF		BPF	O
636	Maltol		BPF		BPF	N
637	Ethyl-maltol		BPF		BPF	N
<b>Gaz d'emballage</b>			<b>X</b>	<b>X</b>	<b>X</b>	
290	Dioxyde de carbone		BPF	BPF	BPF	O
941	Azote		BPF	BPF	BPF	O
<b>Agents conservateurs</b>					<b>X</b>	
200	Acide sorbique				1000 mg/kg, en tant qu'acide sorbique	N
201	Sorbate de sodium					N
202	Sorbate de potassium					N
203	Sorbate de calcium				300 mg/kg, en tant qu'acide benzoïque	N
210	Acide benzoïque					N
211	Benzoate de sodium					N
212	Benzoate de potassium					N
213	Benzoate de calcium					N
234	Nisine				500 mg/kg	N
260	Acide acétique				BPF	O
261	Acétates de potassium				BPF	O
262 (i)	Acétate de sodium				BPF	O
263	Acétate de calcium				BPF	O
280	Acide propionique				BPF	O
281	Propionate de sodium				BPF	O
282	Propionate de calcium				BPF	O
283	Propionate de potassium				BPF	O
<b>Stabilisants et épaississants</b>		<b>X<sup>7</sup></b>	<b>X</b>	<b>X</b>	<b>X</b>	

<sup>7</sup> 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. *A supprimer après approbation*

# SIN	Substance	Laits fermentés et boissons à base de lait fermenté		Laits fermentés et boissons à base de lait fermenté ayant subi un traitement thermique		Tableau III de la NGAA <sup>1</sup>
		Nature	Aromatisés	Nature	Aromatisés	
		LM Approuvé e	LM proposées	LM Approuvée	LM proposées	
170 (i)	Carbonate de calcium	BPF	BPF	BPF	BPF	O
331(iii)	Citrate trisodique	BPF	BPF	BPF	BPF	O
338	Acide orthophosphorique	<b>1000 g/kg seuls ou en combinaison en tant que phosphore</b>	1000 g/kg seuls ou en combinaison en tant que phosphore	<b>1000 g/kg seuls ou en combinaison en tant que phosphore</b>	1000 g/kg seuls ou en combinaison en tant que phosphore	N
339 (i)	Orthophosphate monosodique					N
339(ii)	Orthophosphate disodique					N
339(iii)	Orthophosphate trisodique					N
340 (i)	Orthophosphate monopotassique					N
340(ii)	Orthophosphate dipotassique					N
340(iii)	Orthophosphate tripotassique					N
341 (i)	Orthophosphate monocalcique					N
341(ii)	Orthophosphate dicalcique					N
341(iii)	Orthophosphate tricalcique					N
342 (i)	Orthophosphate monoammonié					N
342(ii)	Orthophosphate diammonié					N
343 (i)	Orthophosphate monomagnésien					N
343(ii)	Orthophosphate de dimagnésium					N
343(iii)	Orthophosphate de trimagnésium					N
450 (i)	Diphosphate disodique					N
450(ii)	Diphosphate trisodique					N
450(iii)	Diphosphate tétrasodique					N
450(v)	Diphosphate tétrapotassique					N
450(vi)	Diphosphate dicalcique					N
450(vii)	Diphosphate biacide de calcium					N
451 (i)	Triphosphate pentasodique					N
451(ii)	Triphosphate pentapotassique					N
452 (i)	Polyphosphate sodique					N
452(ii)	Polyphosphate potassique					N
452(iii)	Polyphosphate calco-sodique					N
452(iv)	Polyphosphate calcique	N				
452(v)	Polyphosphate d'ammonium	N				
542	Phosphates d'os	N				
400	Acide alginique	BPF	BPF	BPF	BPF	O
401	Alginate de sodium	BPF	BPF	BPF	BPF	O
402	Alginate de potassium	BPF	BPF	BPF	BPF	O
403	Alginate d'ammonium	BPF	BPF	BPF	BPF	O
404	Alginate de calcium	BPF	BPF	BPF	BPF	O
405	Alginate de propylène-glycol	BPF	BPF	BPF	BPF	N
406	Agar-agar	BPF	BPF	BPF	BPF	O
407	Carragénane et sels de Na, K, NH <sub>4</sub> , Ca et Mg (y compris furcellarane)	BPF	BPF	BPF	BPF	O
407a	Algues eucheima transformées	BPF	BPF	BPF	BPF	O
410	Farine de graines de caroube	BPF	BPF	BPF	BPF	O
412	Gomme guar	BPF	BPF	BPF	BPF	O
413	Gomme tragacathe	BPF	BPF	BPF	BPF	O
414	Gomme arabique	BPF	BPF	BPF	BPF	O
415	Gomme xanthane	BPF	BPF	BPF	BPF	O
416	Gomme karaya	BPF	BPF	BPF	BPF	O
417	Gomme tara	BPF	BPF	BPF	BPF	O
418	Gomme gellane	BPF	BPF	BPF	BPF	O
425	Extrait de racine de Konjac	BPF	BPF	BPF	BPF	O
440	Pectines	BPF	BPF	BPF	BPF	O
459	Bêta-cyclodextrine	<b>5 mg/kg</b>	5 mg/kg	<b>5 mg/kg</b>	5 mg/kg	N
<b>460 (i)</b>	<b>Cellulose microcristalline</b>	<b>BPF</b>	BPF	<b>BPF</b>	BPF	O
<b>460(ii)</b>	<b>Cellulose en poudre</b>	<b>BPF</b>	BPF	<b>BPF</b>	BPF	O
461	Méthylcellulose	BPF	BPF	BPF	BPF	O

# SIN	Substance	Laits fermentés et boissons à base de lait fermenté		Laits fermentés et boissons à base de lait fermenté ayant subi un traitement thermique		Tableau III de la NGAA <sup>1</sup>
		Nature	Aromatisés	Nature	Aromatisés	
		LM Approuvé e	LM proposées	LM Approuvée	LM proposées	
463	Hydroxypropylcellulose	BPF	BPF	BPF	BPF	O
464	Hydroxypropylméthylcellulose	BPF	BPF	BPF	BPF	O
465	Méthyléthylcellulose	BPF	BPF	BPF	BPF	O
466	Carboxyméthyl-cellulose sodique (gomme cellulosique)	BPF	BPF	BPF	BPF	O
467	Ethylhydroxyéthylcellulose	BPF	BPF	BPF	BPF	O
468	Carboxyméthyl-cellulose sodique réticulée	BPF	BPF	BPF	BPF	O
469	Carboxyméthyl-cellulose sodique, hydrolysée par voie enzymatique	BPF	BPF	BPF	BPF	O
470 (i)	Sels d'acide myristique, d'acide palmitique et d'acide stéarique avec de l'ammonium, du calcium, du potassium et du sodium	BPF	BPF	BPF	BPF	O
470(ii)	Sels d'acide oléique (Ca, K, Na)	BPF	BPF	BPF	BPF	O
471	Mono- et diglycérides d'acides gras	BPF	BPF	BPF	BPF	O
472a	Esters acétiques des mono- et diglycérides d'acide gras	BPF	BPF	BPF	BPF	O
472b	Esters lactiques des mono- et diglycérides d'acide gras	BPF	BPF	BPF	BPF	O
472c	Esters citriques des mono- et diglycérides d'acide gras	BPF	BPF	BPF	BPF	O
508	Chlorure de potassium	BPF	BPF	BPF	BPF	O
509	Chlorure de calcium	BPF	BPF	BPF	BPF	O
511	Chlorure de magnésium	BPF	BPF	BPF	BPF	O
1200	Polydextrose	BPF	BPF	BPF	BPF	O
1400	Dextrines, amidon torréfié	BPF	BPF	BPF	BPF	O
1401	Amidon traité à l'acide	BPF	BPF	BPF	BPF	O
1402	Amidon traité en milieu alcalin	BPF	BPF	BPF	BPF	O
1403	Amidon blanchi	BPF	BPF	BPF	BPF	O
1404	Amidon oxydé	BPF	BPF	BPF	BPF	O
1405	Amidon traité aux enzymes	BPF	BPF	BPF	BPF	O
1410	Phosphate d'amidon	BPF	BPF	BPF	BPF	O
1412	Phosphate de diamidon	BPF	BPF	BPF	BPF	O
1413	Phosphate de diamidon phosphaté	BPF	BPF	BPF	BPF	O
1414	Phosphate de diamidon acétylé	BPF	BPF	BPF	BPF	O
1420	Amidon acétylé	BPF	BPF	BPF	BPF	O
1422	Adipate de diamidon acétylé	BPF	BPF	BPF	BPF	O
1440	Amidon hydroxypropylé	BPF	BPF	BPF	BPF	O
1442	Phosphate de diamidon hydroxypropylé	BPF	BPF	BPF	BPF	O
1450	Octényle succinate d'amidon sodique	BPF	BPF	BPF	BPF	O
1451	Amidon oxydé acétylé	BPF	BPF	BPF	BPF	O
	<b>Édulcorants<sup>8</sup></b>		<b>X</b>		<b>X</b>	
420	Sorbitol et sirop de Sorbitol		BPF		BPF	O
421	Mannitol		BPF		BPF	O
950	Acésulfame potassium		350 mg/kg		350 mg/kg	N

<sup>8</sup> 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.

# SIN	Substance	Laits fermentés et boissons à base de lait fermenté		Laits fermentés et boissons à base de lait fermenté ayant subi un traitement thermique		Tableau III de la NGAA <sup>1</sup>
		Nature	Aromatisés	Nature	Aromatisés	
		LM Approuvée	LM proposées	LM Approuvée	LM proposées	
951	Aspartame		1000 mg/kg <sup>9</sup>		1000 mg/kg <sup>10</sup>	N
952	Cyclamates		250 mg/kg <sup>11</sup>		250 mg/kg <sup>12</sup>	N
953	ISOMALT		BPF		BPF	O
954	Saccharine		100 mg/kg <sup>13</sup>		100 mg/kg <sup>14</sup>	N
955	Sucralose		400 mg/kg <sup>15</sup>		400 mg/kg <sup>16</sup>	N
956	Alitame		100 mg/kg <sup>17</sup>		100 mg/kg <sup>18</sup>	N
961	Néotame		100 mg/kg		100 mg/kg	N
962	Acésulfame-aspartame		350 mg/kg sur la base de l'équivalent en Acésulfame		350 mg/kg sur la base de l'équivalent en Acésulfame	N
964	Sirop de polyglycitol		BPF		BPF	O
965	Maltitol et sirop de maltitol		BPF		BPF	O
966	Lactitol		BPF		BPF	O
967	Xylitol		BPF		BPF	O
968	Erythritol		BPF		BPF	O

<sup>9</sup> La 30<sup>ème</sup> session de la CAC a adopté une LM de 350 mg/kg pour la catégorie 01.7 de la NGAA (Desserts lactés (par ex., entremets, yogourts aux fruits ou aromatisés) sans limitation quant à un apport énergétique réduit ou l'absence d'ajout de sucre.

<sup>10</sup> La 30<sup>ème</sup> session de la CAC a adopté une LM de 350 mg/kg pour la catégorie 01.7 de la NGAA (Desserts lactés (par ex., entremets, yogourts aux fruits ou aromatisés) sans limitation quant à un apport énergétique réduit ou l'absence d'ajout de sucre.

<sup>11</sup> La 30<sup>ème</sup> session de la CAC a adopté une LM de 250 mg/kg pour la catégorie 01.7 de la NGAA (Desserts lactés (par ex., entremets, yogourts aux fruits ou aromatisés) sans limitation quant à un apport énergétique réduit ou l'absence d'ajout de sucre.

<sup>12</sup> La 30<sup>ème</sup> session de la CAC a adopté une LM de 250 mg/kg pour la catégorie 01.7 de la NGAA (Desserts lactés (par ex., entremets, yogourts aux fruits ou aromatisés) sans limitation quant à un apport énergétique réduit ou l'absence d'ajout de sucre.

<sup>13</sup> La 30<sup>ème</sup> session de la CAC a adopté une LM de 100 mg/kg pour la catégorie 01.7 de la NGAA (Desserts lactés (par ex., entremets, yogourts aux fruits ou aromatisés) sans limitation quant à un apport énergétique réduit ou l'absence d'ajout de sucre.

<sup>14</sup> La 30<sup>ème</sup> session de la CAC a adopté une LM de 100 mg/kg pour la catégorie 01.7 de la NGAA (Desserts lactés (par ex., entremets, yogourts aux fruits ou aromatisés) sans limitation quant à un apport énergétique réduit ou l'absence d'ajout de sucre.

<sup>15</sup> La 30<sup>ème</sup> session de la CAC a adopté une LM de 400 mg/kg pour la catégorie 01.7 de la NGAA (Desserts lactés (par ex., entremets, yogourts aux fruits ou aromatisés).

<sup>16</sup> La 30<sup>ème</sup> session de la CAC a adopté une LM de 400 mg/kg pour la catégorie 01.7 de la NGAA (Desserts lactés (par ex., entremets, yogourts aux fruits ou aromatisés).

<sup>17</sup> La 30<sup>ème</sup> session de la CAC a adopté une LM de 100 mg/kg pour la catégorie 01.7 de la NGAA (Desserts lactés (par ex., entremets, yogourts aux fruits ou aromatisés).

<sup>18</sup> La 30<sup>ème</sup> session de la CAC a adopté une LM de 100 mg/kg pour la catégorie 01.7 de la NGAA (Desserts lactés (par ex., entremets, yogourts aux fruits ou aromatisés).

**PARTIE 2 – PRESENTATION DE LA LISTE DES DISPOSITIONS POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES DES NORMES CODEX POUR LES LAITS FERMENTES (CODEX STAN 243-2003)**

**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 à la suite du report des ingrédients non-laitiers.

Catégorie d'additif	Laits fermentés		Laits fermentés ayant subi un traitement thermique après fermentation	
	Nature	Aromatisés	Nature	Aromatisés
Colorants	-	X	-	X
Edulcorants	-	X	-	X
Émulsifiants	-	X	-	X
Exaltateurs d'arôme	-	X	-	X
Acides	-	X	X	X
Régulateurs d'acidité	-	X	X	X
Stabilisants	X <sup>1</sup>	X	X	X
Épaississants	X <sup>1</sup>	X	X	X
Agents conservateurs	-	-	-	X
Gaz d'emballage	-	X	X	X

X = L'utilisation d'additifs appartenant à la catégorie est justifiée d'un point de vue technologique. Dans le cas de produits aromatisés, 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.

<sup>1</sup> = 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.

L'utilisation des régulateurs d'acidité, colorants, émulsifiants, gaz d'emballage et agents 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 d'acidité</b>		
334	Acide tartrique (L(+))	2000 mg/kg, en tant qu'acide tartrique
335 (i)	Tartrate monosodique	
335(ii)	Tartrate disodique	
336 (i)	Tartrate monopotassique	
336(ii)	Tartrate dipotassique	
337	Tartrate de potassium-sodium	
355	Acide adipique	1500 mg/kg, en tant qu'acide adipique
356	Adipate de sodium	
357	Adipate de potassium	
359	Adipate d'ammonium	

N° SIN	Nom de l'additif	Teneur maximale
<b>Colorants</b>		
100i	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 .	150 mg/kg
124	Ponceau 4R	150 mg/kg
129	Rouge allura AC	300 mg/kg
132	Indigotine	100 mg/kg
133	Bleu brillant FCF	150 mg/kg
141 (i)	Complexes chlorophylle cuivre	500 mg/kg
141(ii)	Complexes cupriques des chlorophyllines, sels de Na et de K	
143	Vert solide FCF	100 mg/kg
150b	Caramel II- procédé au sulfite caustique	150 mg/kg
150c	Caramel III- procédé à l'ammoniaque	2000 mg/kg
150d	Caramel IV-procédé au sulfite ammoniacal	2000 mg/kg
151	Noir brillant PN	150 mg/kg
155	BRUN HT	150 mg/kg
160a (i)	Bêta-carotène (synthétique)	100 mg/kg
160e	Bêta-apo-caroténal (Bêta-apo-8'-caroténal)	
160f	Ester méthylique ou éthylique de l'acide bêta-apo-8'-caroténique	
160a(iii)	Beta-Carotènes (Blakeslea trispora)	
160a(ii)	Carotènes, Bêta (végétaux)	600 mg/kg
160b (i)	Extraits de rocou, sur base de bixine	20 mg/kg en tant que bixine
160b(ii)	Extraits de rocou, sur base de norbixine	20 mg/kg en tant que norbixine
160d	Lycopène	500 mg/kg
161b (i)	Lutéine de Tagetes erecta	150 mg/kg
161h (i)	Zeaxanthine	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	Monolaurate de polyoxyéthylène (20) de sorbitane	3000 mg/kg
433	Monooléate de polyoxyéthylène (20) sorbitane	
434	Monopalmitate de polyoxyéthylène (20) sorbitane	
435	Tristéarate de Polyoxyéthylène (20) sorbitane	
436	Tristéarate de Polyoxyéthylène (20) sorbitane	
472e	Esters glycéroliques de l'acide diacétyltartrique et d'acides gras	10000 mg/kg
473	Esters de saccharose d'acides gras	5000 mg/kg
474	Sucroglycérides	5000 mg/kg
475	Esters polyglycéroliques d'acides gras	2000 mg/kg
477	Esters de propylène glycol d'acides gras	5000 mg/kg
481 (i)	Stéaryle de sodium lactylé	10000 mg/kg
482 (i)	Stéaryle de calcium lactylé	10000 mg/kg
491	Monostéarate de sorbitane	5000 mg/kg
492	Tristéarate de sorbitane	
493	Monolaurate de sorbitane	
494	Monooléate de sorbitane	
495	Monopalmitate de sorbitane	
900a	Polydiméthylsiloxane	50 mg/kg
<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 (D, L-)	BPF
624	Glutamate d'ammonium, L-	BPF
625	Glutamate de magnésium	BPF



N° SIN	Nom de l'additif	Teneur maximale
626	Acide guanylique, 5'-	BPF
627	Guanylate disodique, 5'-	BPF
628	Guanylate dipotassique, 5'-	BPF
629	Gualynate de calcium, 5'-	BPF
630	Acide inosinique, 5'-	BPF
631	Inosinate disodique, 5'-	BPF
632	Inosinate de potassium	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>Agents conservateurs</b>		
200	Acide sorbique	1000 mg/kg, en tant qu'acide sorbique
201	Sorbate de sodium	
202	Sorbate de potassium	
203	Sorbate de calcium	
210	Acide benzoïque	300 mg/kg, en tant qu'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
338	Acide orthophosphorique	1000 g/kg seuls ou en combinaison en tant que phosphore
339 (i)	Orthophosphate monosodique	
339(ii)	Orthophosphate disodique	
339(iii)	Orthophosphate trisodique	
340 (i)	Orthophosphate monopotassique	
340(ii)	Orthophosphate dipotassique	
340(iii)	Orthophosphate tripotassique	
341 (i)	Orthophosphate monocalcique	
341 (ii)	Orthophosphate dicalcique	
341 (iii)	Orthophosphate tricalcique	
342 (i)	Orthophosphate monoammonié	
342(ii)	Orthophosphate diammonié	
343 (i)	Orthophosphate monomagnésien	
343(ii)	Orthophosphate de dimagnésium	
343(iii)	Orthophosphate de trimagnésium	
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 sodique	
452(ii)	Polyphosphate potassique	
452(iii)	Polyphosphate calco-sodique	
452(iv)	Polyphosphate calcique	
452(v)	Polyphosphate d'ammonium	
542	Phosphates 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 et ses sels Na, K, NH <sub>4</sub> , Ca et Mg (y compris	BPF

N° SIN	Nom de l'additif	Teneur maximale
	furcellarane)	
407a	Algues eucheama transformées	BPF
410	Farine de graines de caroube	BPF
412	Gomme guar	BPF
413	Gomme tragacathe	BPF
414	Gomme arabique	BPF
415	Gomme xanthane	BPF
416	Gomme karaya	BPF
417	Gomme tara	BPF
418	Gomme gellane	BPF
425	Extrait de racine de Konjac	BPF
440	Pectines	BPF
459	Bêta-cyclodextrine	5 mg/kg
460 (i)	Cellulose microcristalline	BPF
460(ii)	Cellulose en poudre	BPF
461	Méthylcellulose	BPF
463	Hydroxypropylcellulose	BPF
464	Hydroxypropylméthylcellulose	BPF
465	Méthyléthylcellulose	BPF
466	Carboxyméthyl-cellulose sodique (gomme cellulosique)	BPF
467	Ethylhydroxyéthylcellulose	BPF
468	Carboxyméthyl-cellulose sodique réticulée	BPF
469	Carboxyméthyl-cellulose sodique, hydrolysée par voie enzymatique	BPF
470 (i)	Sels d'acide myristique, d'acide palmitique et d'acide stéarique avec de l'ammonium, du calcium, du potassium et du sodium	BPF
470(ii)	Sels d'acide oléique (Ca, K, Na)	BPF
471	Mono- et diglycérides d'acides gras	BPF
472a	Esters acétiques des mono- et diglycérides d'acide gras	BPF
472b	Esters lactiques des mono- et diglycérides d'acide gras	BPF
472c	Esters citriques des mono- et diglycérides d'acide gras	BPF
508	Chlorure de potassium	BPF
509	Chlorure de calcium	BPF
511	Chlorure de magnésium	BPF
1200	Polydextrose	BPF
1400	Dextrines, amidon torréfié	BPF
1401	Amidon traité à l'acide	BPF
1402	Amidon traité en milieu alcalin	BPF
1403	Amidon blanchi	BPF
1404	Amidon oxydé	BPF
1405	Amidon traité aux enzymes	BPF
1410	Phosphate d'amidon	BPF
1412	Phosphate de diamidon	BPF
1413	Phosphate de diamidon phosphaté	BPF
1414	Phosphate de diamidon acétylé	BPF
1420	Amidon acétylé	BPF
1422	Adipate de diamidon acétylé	BPF
1440	Amidon hydroxypropylé	BPF
1442	Phosphate de diamidon hydroxypropylé	BPF
1450	Octényle succinate d'amidon sodique	BPF
1451	Amidon oxydé acétylé	BPF
<b>Edulcorants<sup>1</sup></b>		
420	Sorbitol et sirop de Sorbitol	BPF
421	Mannitol	BPF
950	Acésulfame potassium	350 mg/kg
951	Aspartame	1000 mg/kg
952	Cyclamates	250 mg/kg
953	Isomalt	BPF
954	Saccharine	100 mg/kg
955	Sucralose	400 mg/kg

<sup>1</sup> 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.

<b>N° SIN</b>	<b>Nom de l'additif</b>	<b>Teneur maximale</b>
956	Alitame	100 mg/kg
961	Néotame	100 mg/kg
962	Acésulfame-aspartame	350 mg/kg sur la base de l'équivalent en Acésulfame
964	Sirop de polyglycitol	BPF
965	Maltitol et sirop de maltitol	BPF
966	Lactitol	BPF
967	Xylitol	BPF
968	Erythritol	BPF

## Annexe VII

## METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE DU LAIT ET DES PRODUITS LAITIERS

## LISTE MISE A JOUR DES METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE DES NORMES CODEX POUR LE LAIT ET LES PRODUITS LAITIERS

(Pour adoption par la Commission à sa 31<sup>ème</sup> Session)

<b>Lait et Produits laitiers</b>				
Produits laitiers	Fer	NMKL 139 (1991) (Méthode générale Codex)	Spectrophotométrie d'absorption atomique	II
Produits laitiers	Fer	<del>FIL 103A:1986 / ISO 6732:1985<sup>1</sup></del> <del>Norme FIL 103A:1986</del> <del>ISO 6732:1985</del>	Photométrie (bathophénanthroline)	IV
Produits laitiers (pour les produits pas entièrement solubles dans l'ammoniac)	<i>Matière grasse laitière</i>	<del>ISO 8262-3/FIL 124-3:2005<sup>2</sup></del> <del>FIL 124-3   ISO 8262-3:2005</del>	Gravimétrie (Weibull-Berntrop)	I
Mélange de lait écrémé concentré et de graisse végétale	Matière grasse totale	FIL 13C:1987 / ISO 1737:1999	Gravimétrie (Röse-Gottlieb)	IV
Mélange de lait écrémé concentré et de graisse végétale	Extrait Sec Dégraissé du Lait <sup>3</sup> (ESDL)	FIL 21B:1987 / ISO 6731:1989 et FIL 13C:1987 / ISO 1737:1999	Calcul à partir de la <del>teneur totale de la</del> teneur totale en extraits secs et matières grasses. Gravimétrie (Röse-Gottlieb)	IV
Mélange de lait écrémé concentré et de graisse végétale	Teneur en protéines du lait dans l'ESDL <sup>4</sup>	<del>ISO 8968 1 2/FIL 20-1/2:2001</del> <del>FIL 20 partie 1 ou 2:2001</del> <del>ISO 8968 partie 1 ou 2:2001</del>	Titrimétrie (Kjeldahl)	IV
Mélange de lait écrémé concentré et de graisse végétale à faible teneur en matières grasses	Matière grasse totale	FIL 13C:1987   ISO 1737 : 1999	Gravimétrie (Röse-Gottlieb)	IV
Mélange de lait écrémé concentré et de graisse végétale à faible teneur en matières grasses	ESDL <sup>4</sup>	FIL 21B:1987 / ISO 6731:1989 et FIL 13C:1987 / ISO1737:1999	Calcul à partir de la teneur totale en extraits secs et matières grasses.  <i>Gravimétrie (Röse-Gottlieb)</i>	IV

<sup>1</sup> Le format « FIL XXX :ANNEE/SI YYY :ANNEE » identifie des normes qui ont été publiées séparément par la FIL et l'ISO, mais qui sont techniquement identiques<sup>2</sup> Le format « ISO YYY/FIL XXX:ANNEE » identifie des normes internationales communes ISO-FIL publiées par l'ISO.<sup>3</sup> Les teneurs en extrait sec total du lait et en ESDL comprennent l'eau de cristallisation du lactose

Mélange de lait écrémé concentré et de graisse végétale à faible teneur en matières grasses	Teneur en protéines du lait dans l'ESDL <sup>4</sup>	<del>ISO 8968-1/2/FIL 20-1/2:2001</del> <del>FIL 20-1 ou 2:2001</del> <del>ISO 8968-1 ou 2:2001</del>	Titrimétrie (Kjeldahl)	IV
Mélange de lait écrémé et de graisse végétale en poudre	Matière grasse totale	FIL 9C:1987 / ISO1736:2000	Gravimétrie (Röse-Gottlieb)	IV
Mélange de lait écrémé et de graisse végétale en poudre	Eau <sup>4</sup>	<del>ISO 5537/FIL 26:2004</del> <del>FIL 26:2004</del> <del>ISO 5537:2004</del>	Gravimétrie, dessiccation à 87°C	IV
Mélange de lait écrémé et de graisse végétale en poudre	Teneur en protéines du lait dans l'ESDL <sup>4</sup>	<del>ISO 8968-1/2/FIL 20-1/2:2001</del> <del>FIL 20-partie 1 ou partie 2 :2001</del> <del>ISO 8968-partie 1 ou partie 2 :2001</del>	Titrimétrie (Kjeldahl)	IV
Mélange de poudre de lait écrémé et de graisse végétale en poudre à faible teneur en matière grasse	Matière grasse totale	FIL 9C:1987 / ISO 1736:2000	Gravimétrie (Röse-Gottlieb)	IV
Mélange de poudre de lait écrémé et de graisse végétale en poudre à faible teneur en matière grasse	Eau <sup>5</sup>	<del>ISO 5537/FIL 26:2004</del> <del>FIL 26:2004</del> <del>ISO 5537:2004</del>	Gravimétrie, dessiccation à 87°C	IV
Mélange de poudre de lait écrémé et de graisse végétale en poudre à faible teneur en matière grasse	Teneur en protéines du lait dans l'ESDL <sup>4</sup>	<del>ISO 8968 1 2/FIL 20-1/2:2001</del> <del>FIL 20-partie 1 ou partie 2 :2001</del> <del>ISO 8968-partie 1 ou partie 2 :2001</del>	Titrimétrie (Kjeldahl)	IV
Mélange de lait concentré écrémé sucré et de graisse végétale	Matière grasse totale	FIL 13C:1987 / ISO 1737:1999	Gravimétrie (Röse-Gottlieb)	IV
<i>Mélange de lait concentré écrémé sucré et de graisse végétale</i>	<i>Saccharose</i>	<i>ISO 2911/FIL 35:2004</i> <i>Note: la portée de cette méthode ne comprend pas ce type de produit. Il est toutefois estimé que la méthode est applicable.</i> <del>FIL 35:2004</del> <del>ISO 2911</del>	<i>Polarimétrie</i>	<i>IV</i> <i>A E</i> <i>CCMAS</i>
Mélange de lait concentré écrémé sucré et de graisse végétale	Extrait Sec Dégraissé du Lait (ESDL) <sup>4</sup>	FIL 15B:1991 / ISO 6734:1989 et FIL 13C:1987 / ISO 1737:1999	Calcul à partir de la <b>teneur totale de la</b> teneur totale en extraits secs et matières grasses. Gravimétrie (Röse-Gottlieb)	IV

<sup>4</sup> La teneur en eau exclut l'eau de cristallisation liée au lactose (à entendre comme la teneur en humidité)

Mélange de lait concentré écrémé sucré et de graisse végétale	Teneur en protéines du lait dans l'ESDL <sup>4</sup>	<del>ISO 8968 1 2/FIL 20-1/2:2001 FIL 20-partie 1 ou partie 2 :2001   ISO 8968-partie 1 ou partie 2:2001</del>	Titrimétrie (Kjeldahl)	IV
Mélange de lait concentré écrémé sucré et de graisse végétale à teneur réduite en matières grasses	Matière grasse totale <= 8% m/m >= 1% m/m	FIL 13C:1987   ISO 1737 : 1999	Gravimétrie (Röse-Gottlieb)	IV
Mélange de lait concentré écrémé sucré et de graisse végétale à teneur réduite en matières grasses	ESDL <sup>4</sup> >= 20% m/m	FIL 15B:1991 / ISO 6734:1989 <i>et</i> FIL 13:1987 / ISO1737:1999	Calcul à partir de la teneur totale en extraits secs et matières grasses. Gravimétrie (Röse-Gottlieb)	IV
Mélange de lait concentré écrémé sucré et de graisse végétale à teneur réduite en matières grasses	Teneur en protéines du lait dans l'ESDL <sup>4</sup>	<del>ISO 8968-1/2/ FIL 20-1/2:2001 FIL 20-partie 1 ou partie 2 :2001   ISO 8968-partie 1 ou partie 2:2001</del>	Titrimétrie (Kjeldahl)	IV
Beurre	Cuivre	<del>Norme</del> FIL 76A:1980   ISO 5738:1980 / AOAC 960.40	Photométrie, diéthylthiocarbamate	II
Beurre	Plomb	AOAC 972.25 (Méthode générale Codex)	Spectrophotométrie d'absorption atomique	II
Beurre	<i>ESDL</i>	<del>ISO 3727-2/FIL 80-2:2001 FIL 80-2   ISO 3727-2:2001</del>	Gravimétrie	I
Beurre	<i>Matière grasse laitière</i>	<del>ISO 17189/FIL 194:2003 <i>ou</i> ISO 3727-3/FIL 80-3:2003 <del>FIL 80-3   ISO 3727-3:2003</del></del>	<i>Gravimétrie</i> <i>Détermination directe de la teneur en matière grasse par extraction par solvant</i>	<i>I</i>
			<i>Gravimétrie-Calcul à partir de la teneur en eau<sup>5</sup> et d'ESG</i>	<i>I</i> <i>III</i>
Beurre	Sel	<del>ISO 1738/FIL 12:2004 FIL 12   ISO 1738:2004</del>	Titrimétrie (Mohr: détermination du chlorure, exprimé en chlorure de sodium)	II
Beurre	Sel	<del>ISO 15648/FIL 179:2004 FIL 179   ISO 15648:2004</del>	Potentiométrie (détermination du chlorure, exprimé en chlorure de sodium)	III
<i>Note au sujet de la détermination de la teneur en sel dans le beurre :</i>				
<i>On considère que le chromate de potassium utilisé dans la méthode ISO1738/FIL12:2004 est cancérigène pour l'homme. Le CCMAS est prié de signaler si cette méthode devrait être supprimée de la norme Codex STAN 234 ou si la hiérarchie des deux méthodes de détermination du sel dans le beurre devrait être modifiée.</i>				
Beurre	Matière grasse végétale (Stérols)	<del>ISO 12078/FIL 159:2006 ISO 18252/FIL 200:2006 ISO 17670 / FIL 202</del>	<i>Chromatographie liquide en phase gazeuse</i> <i>Chromatographie liquide en phase gazeuse</i> <del><i>Chromatographie liquide en phase gazeuse</i></del>	<i>II</i> <i>III</i> <del><i>II</i></del>

<b>Beurre</b>	<b>Matière grasse végétale</b>	<b>Norme FIL 32:1965 / ISO 3595:1976 (confirmée 1996) AOAC 955.34A</b>	<b>Test à l'acétate de phytostéryle</b>	<b>III</b>
Beurre	Eau <sup>5</sup>	<b>ISO 3727-1/FIL 80-1:2001 FIL 80   ISO 37271:2001</b>	Gravimétrie	I
Fromage	Acide citrique	<b>ISO/TS 2963/FIL/RM 34:2006 FIL RM 34   ISO TS 2963:2006</b>	Méthode enzymatique	II
Fromage	Acide citrique	<b>ISO 2963:1997 AOAC 976.15</b>	Photométrie	III
Fromage	<b>Matière grasse laitière</b>	<b>ISO 1735/FIL 5:2004 FIL 5   ISO 1735:2004</b>	Gravimétrie (Schmid-Bodzinski- <del>Ratzlaff</del> <b>Ratzlaff</b> )	I
Fromage	Teneur en humidité	<b>ISO 5534/FIL 4:2004 Norme FIL 4A:1982 ISO 5534:1985</b>	Gravimétrie, dessiccation à 102 °C	I
Fromage (et croûtes de fromage)	Natamycine	<b>Norme FIL 140A:1992 / ISO 9223:1991</b>	Spectrophotométrie d'absorption moléculaire & HPLC (chromatographie en phase liquide à haute performance) après extraction	II
Fromages individuels	<b>Matière grasse laitière</b> dans l'extrait sec	<b>ISO 1735/FIL 5:2004 FIL 5:2004   ISO 1735:2004</b>	Gravimétrie après extraction par solvant	I
Fromages individuels	Matière sèche (extrait sec total)	ISO 5534 FIL 4: 2004	Gravimétrie, dessiccation à 102°C	I
Fromages en saumure	<b>Matière grasse laitière</b> dans l'extrait sec (MGES)	<b>ISO 1735/FIL 5:2004<sup>5</sup> FIL 5   ISO 1735:2004</b>	Gravimétrie (Schmid-Bodzinski- <del>Ratzlaff</del> <b>Ratzlaff</b> )	I

<sup>5</sup> Pour ce type de produit, les valeurs de répétabilité et de reproductibilité sont fournies à titre indicatif.

Cottage Cheese	Extrait sec sans matière grasse	<del>ISO 5534/FIL 4:2004</del> <del>FIL 5:2004</del> <del>ISO 1735:2004</del>	Gravimétrie, dessiccation à 102°C Calcul à partir de la teneur en extraits secs et matières grasses	IV
Cottage Cheese	<i>Matière grasse laitière</i>	<del>ISO 1735/FIL 5:2004</del> <del>FIL 5</del>   <del>ISO 1735:2004</del>	Gravimétrie (Schmid-Bodzinski-Ratzlaff)	IV
Cottage Cheese		<del>ISO 8262-3/FIL 124-3:2005</del> <del>FIL 124-3:2005</del> <del>ISO 8262-3:2005</del>	Gravimétrie (Weibull-Berntrop)	
Cottage Cheese	Matière grasse laitière dans l'extrait sec	<del>ISO 8262-3/FIL 124-3:2005</del> <del>FIL 126A:1988</del> <del>ISO 8262-3:1987</del>	Gravimétrie (Weibull-Berntrop)	I
Fromage, non affiné, y compris le fromage frais	Protéines	<del>ISO 8968-1/FIL 20-1:2001</del> <del>Norme FIL 20B:1993</del> AOAC 991.20-23 <del>ISO 8968 Partie I</del>	Titrimétrie, Kjeldahl	I
La crème et les crèmes préparées	Protéine du lait	ISO 8968-1   FIL 20-1:2001 AOAC 991.20	Titrimétrie (Kjeldahl)	I
Crème	<i>Matière grasse laitière</i>	<del>Norme</del> FIL 16C:1987 / ISO 2450:1999	Gravimétrie (Röse-Gottlieb)	I
Crème	Extrait sec	<del>Norme</del> FIL 21B:1987 / ISO 6731:1989	Gravimétrie (dessiccation à 102 °C)	I
Crèmes à teneur réduite en <del>matière grasse laitière</del>	<i>Matière grasse laitière</i>	<del>Norme</del> FIL 16C:1987 / ISO 2450:1999 AOAC 995.19	Gravimétrie	I
Crèmes, crèmes fouettées et crèmes fermentées	<i>ESDL</i>	<del>ISO 3727-2/FIL 80-2:2001</del> <del>Norme FIL 80:1977</del> <del>ISO 3727:1977</del> AOAC 920.116	Gravimétrie	I
Cream cheese	Extrait sec	<del>ISO 5534/FIL 4:2004</del> <del>FIL 4:2004</del> <del>ISO 5534:2004</del>	Gravimétrie, dessiccation à 102 °C	IV
Cream cheese	Humidité du produit dégraissé	<del>ISO 5534/FIL 4:2004</del> <del>FIL 4:2004</del> <del>ISO 5534:2004</del> et <del>ISO 1735/FIL 5:2004</del> <del>FIL 5:2004</del> <del>ISO 1735:2004</del>	Calcul à partir de la teneur en matière grasse et en humidité	IV
Matières grasses laitières à tartiner	Matière grasse totale	<del>ISO 17189/FIL 194:2003</del> <del>FIL 194:2003</del> <del>ISO 17189:2003</del>	Gravimétrie Détermination directe de la teneur en matière grasse par extraction par solvant	I



Matières grasses laitières à tartiner	Matière grasse végétale ( <i>Stérols</i> )	<i>ISO 12078/FIL 159:2006</i>	<i>Chromatographie liquide en phase gazeuse</i>	<i>II</i>
		<i>ISO 18252/FIL 200:2006</i>	<i>Chromatographie liquide en phase gazeuse</i>	<i>III</i>
		<b>FIL 54:1970 / ISO 3594:1976</b>		<b>II</b>
		<b>FIL 32:1965 / ISO 3595:1976</b>	<b>Chromatographie liquide en phase gazeuse</b>	<b>III</b>
			<b>Test à l'acétate de phytostéryle</b>	
Produits à base de caséine comestible	Acides libres	<i>ISO 5547/FIL 91:2007</i> <b>Norme FIL 91:1979</b> <b>ISO 5547:1978</b>	Titrimétrie (extrait aqueux)	IV
Produits à base de caséine comestible	Cendres (y compris le P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )	<i>ISO 5545/FIL 90:2007</i> <b>Norme FIL 90:1979</b> <b>ISO 5545:1978</b>	Four, 825°C	IV
Produits à base de caséine comestible	Caséine dans les protéines	<i>ISO 17997-1/FIL 29-1:2004</i> <b>Norme FIL 29:1964</b>	Titrimétrie, Kjeldahl	I
Produits à base de caséine comestible	Cuivre	AOAC 985.35	Spectrophotométrie d'absorption atomique	II
Produits à base de caséine comestible	Cuivre	<i>ISO 5738/FIL 76:2004</i> <b>FIL 76   ISO 5738:2004</b>	Colorimétrie (diéthylthiocarbamate)	III
Produits à base de caséine comestible	Lactose	<i>ISO 5548/FIL 106:2004</i> <b>FIL 106   ISO 5548:2004</b>	Photométrie (phénol et H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )	IV
Produits à base de caséine comestible	Plomb	AOAC 972.25 (Méthode générale Codex)	Spectrophotométrie d'absorption atomique	II
Produits à base de caséine comestible	Plomb	AOAC 982.23 (Méthode générale Codex)	Voltamétrie à redissolution anodique	III
Produits à base de caséine comestible	Plomb	<i>ISO/TS 6733/FIL/RM 133:2006</i> <b>FIL RM 133   ISO TS 6733 : 2006</b>	Spectrophotométrie (1,5-diphénylthiocarbazone)	III
Produits à base de caséine comestible	Plomb	NMKL 139 (1991) (Méthode générale Codex)	Spectrophotométrie d'absorption atomique	III
Produits à base de caséine comestible	<i>Matière grasse laitière</i>	<i>ISO 5543/FIL 127:2004</i> <b>ISO 5543 / FIL 127 2004</b>	Gravimétrie (Schmid–Bodzinski–Ratzlaff)	I
Produits à base de caséine comestible	Teneur en humidité	<i>ISO 5550/FIL 78:2006</i> <b>FIL 78   ISO 5550:2006</b>	Gravimétrie (dessiccation à 102 °C)	I
Produits à base de caséine comestible	pH	<b>Norme</b> FIL 115A:1989 / ISO 5546:1979	Electrométrie	IV
Produits à base de caséine comestible	Protéines (N total x 6,38 sur extrait sec)	<b>Norme</b> FIL 92:1979 / ISO 5549:1978	Titrimétrie, digestion Kjeldahl	IV

Produits à base de caséine comestible	Sédiment (particules brûlées)	<b>ISO 5739/FIL 107:2003 FIL 107   ISO 5739:2003</b>	Comparaison visuelle avec disques standard, après filtration	IV
Emmental	Calcium >= 800 mg/100g	ISO 8070   <b>FIL 119:2007<sup>6</sup></b>	Absorption atomique de flamme	IV
Laits concentrés	<b>Matière grasse laitière</b>	<b>Norme</b> -FIL 13C: 1987 / ISO 1737:1999	Gravimétrie (Röse-Gottlieb)	I
Laits concentrés	Protéines	<b>ISO 8968-1/FIL 20-1:2001</b> AOAC 945.48H / AOAC 991.20 <b>FIL 20B:1993</b>	Kjeldahl, titrimétrie	I
Laits concentrés	Extrait sec, total	<b>Norme</b> -FIL 21B:1987 / ISO 6731:1989	Gravimétrie (dessiccation à 102 °C)	I
Laits fermentés	Protéines	ISO 8968-1/FIL 20-1:2001 AOAC 991.20	Titrimétrie (Kjeldahl)	I
Laits fermentés	Matière grasse laitière	<b>FIL 1D:1996 / ISO 1211:1999</b> <b>ISO 1211:1999</b> <b>FIL 1D:1996</b> AOAC 905.02	Gravimétrie	I
<b>Laits fermentés</b>	<b>Matière grasse laitière</b>	<b>FIL 116A:1987</b>	<b>Gravimétrie</b>	
<b>Note: La norme FIL 116A :1987 décrit une méthode de détermination de la teneur en matière grasse de glaces et de mélanges de glace de consommation à base de lait. la portée de cette méthode ne comprend les laits fermentés. Le CCMAS devrait signaler si cette méthode convient à cette détermination.</b>				
Laits fermentés	Acide lactique (acidité totale exprimée en acide lactique)	FIL 150:1991 / ISO 11869:1997	Potentiométrie, titrage du pH 8,30	I
<b>Laits fermentés</b>	Micro-organismes constituant le levain	FIL 149A: 1977 (Annexe A)	Dénombrement des colonies à 25°C, 30°C, 37°C et 45°C en fonction du levain en question	IV
<b>Laits fermentés - Yaourt et produits à base de yaourt</b>	<b>Lactobacillus delbrueckii subsp bulgaricus &amp; Streptococcus thermophilus</b>	<b>ISO 7889/FIL 117:2003</b>	<b>Dénombrement des colonies à 37°C</b>	<b>I</b>
<b>Laits fermentés - Yaourt et produits à base de yaourt</b>	<b>Lactobacillus delbrueckii subsp bulgaricus &amp; Streptococcus thermophilus</b>	<b>ISO 9232/FIL 146:2003</b>	<b>Test d'identification</b>	<b>I</b>
<b>Laits fermentés</b>	<b>Matière sèche (extrait sec total)</b>	<b>ISO 13580/FIL 151:2005</b>	<b>Gravimétrie (dessiccation à 102 °C)</b>	<b>I</b>
Lait et crèmes en poudre	<b>Matière grasse laitière</b>	<b>Norme</b> -FIL 9C:1987 / ISO 1736:2000	Gravimétrie (Röse-Gottlieb)	I
Lait et crèmes en poudre	Teneur en protéines (dans l'ESDL)	<b>ISO 8968-1/FIL 20-1:2001</b> <b>FIL 20-1   ISO 8968-1:2001</b>	Titrimétrie, digestion Kjeldahl	I
Lait et crèmes en poudre	Particules brûlées	<b>ISO 5739/FIL 107:2003 FIL 107   ISO 5739:2003</b>	Comparaison visuelle avec disques standard, après filtration	IV

<sup>6</sup> *Projet de norme internationale*

Lait et crèmes en poudre	Solubilité	<del>ISO 8156/FIL 129:2005 FIL 129   ISO 8156:2005</del>	Centrifugation	I
Lait et crèmes en poudre	Acidité, titrable	<del>Norme FIL 86:1981 / ISO 6091:1980</del>	Titrimétrie, titrage à pH 8,4	I
Lait et crèmes en poudre	Water <sup>5</sup>	<del>ISO 5537/FIL 26:2004<sup>1</sup> FIL 26   ISO 5537:2004</del>	Gravimétrie (dessiccation à 102 °C)	IV
Produits à base de <i>matière grasse laitière</i>	Antioxydants (phénoliques)	<del>Norme FIL 165:1993</del>	Chromatographie liquide en phases inversées	II
Produits à base de <i>matière grasse laitière</i>	Cuivre	<del>ISO 5738/FIL 76:2004 / Norme FIL 76A:1980/ISO 5738:1980/AOAC 960.40</del>	Photométrie, diéthylthiocarbamate	II
Produits à base de <i>matière grasse laitière</i>	Acides gras libres (exprimés en acide oléique)	<del>ISO 1740/FIL 6:2004 FIL 6   ISO 1740:2004</del>	Titrimétrie	I
Produits à base de <i>matière grasse laitière</i>	<i>Matière grasse laitière</i>	<del>Norme FIL 24:1964</del>	Gravimétrie (calcul à partir de l'extrait sec dégraissé et de la teneur en eau)	IV
Produits à base de <i>matière grasse laitière</i>	Indice de peroxyde (exprimé en milliéquivalents d'oxygène/kg de matière grasse)	<del>ISO 3976/FIL 74:2006 AOAC 965.33</del>	<del>Photométrie Titrimétrie</del>	<del>III I</del>
Produits à base de <i>matière grasse laitière</i>	Matière grasse végétale (Stérols)	<del>ISO 12078/FIL 159:2006 ISO 18252/FIL 200:2006 Norme FIL 54:1979 / ISO 3594:1976</del>	<del>Chromatographie liquide en phase gazeuse Chromatographie liquide en phase gazeuse</del>	<del>II III II</del>
<del>Produits à base de <i>matière grasse laitière</i></del>	<del>Matière grasse végétale</del>	<del>Norme FIL 32:1965 / ISO 3595:1976</del>	<del>Chromatographie liquide en phase gazeuse Test à l'acétate de phytostéryle</del>	<del>III III</del>
Produits à base de <i>matière grasse laitière</i>	Eau <sup>5</sup>	<del>ISO 5536/FIL 23:2002 FIL 23   ISO 5536:2002</del>	Titrimétrie (Karl Fischer)	II
Produits à base de <i>matière grasse laitière</i> ( <i>matière grasse laitière</i> anhydre)	Indice de peroxyde	<del>ISO 3976/FIL 74:2006 AOAC 965.33</del>	<del>Photométrie Titrimétrie</del>	<del>III I</del>
Produits laitiers obtenus à partir de laits fermentés ayant subi un traitement thermique après fermentation	Protéines	<del>ISO 8968 1/FIL 20-1:2001 Norme FIL 20B:1993 ISO 8968 Partie I/AOAC 991.20-23</del>	Titrimétrie (Kjeldahl)	I
Mozzarella	<i>Matière grasse laitière</i> dans l'extrait sec – à forte teneur en humidité	<del>ISO 1735/FIL 5:2004 FIL 5:2004   ISO 1735:2004</del>	Gravimétrie après extraction par solvant	IV

<sup>7</sup> La méthode de remplacement n'a été validée que pour les poudres de lait et non pas pour les crèmes *en poudre*

Mozzarella	<i>Matière grasse laitière</i> dans l'extrait sec – à faible teneur en humidité	<i>ISO 1735/FIL 5:2004</i> <del>FIL 5:2004</del> <del>ISO 1735:2004</del>	Gravimétrie après extraction par solvant	IV
Produits à base de fromage fondu	Acide citrique	<i>ISO/TS 2963/FIL/RM 34:2006</i> <del>FIL RM 34</del>   <del>ISO TS 2963:2006</del>	Méthode enzymatique	II
Produits à base de fromage fondu	Acide citrique	AOAC 976.15	Photométrie	III
Produits à base de fromage fondu	<i>Matière grasse laitière</i>	<i>ISO 1735/FIL 5:2004</i> <del>FIL 5:2004</del> <del>ISO 1735:2004</del>	Gravimétrie (Schmid – Bodzinski - Ratzlaff)	I
Produits à base de fromage fondu	Phosphate, ajouté (exprimé en phosphore)	<del>Norme</del> FIL 51B:1991	Calcul	IV
Produits à base de fromage fondu	Phosphore	<del>Norme</del> FIL 33C:1987 / ISO 2962:1984	Spectrophotométrie (molybdate - acide ascorbique)	II
Produits à base de fromage fondu	Sel	<i>ISO 5943/FIL 88:2004</i> <del>FIL 88</del>   <del>ISO 5943:2004</del>	Potentiométrie (détermination du chlorure, exprimé en chlorure de sodium)	II
Lait concentré sucré	<i>Matière grasse laitière</i>	<del>Norme</del> FIL 13C: 1987 / ISO 1737:1999	Gravimétrie (Röse-Gottlieb)	I
Laits sucrés et concentrés	Protéines	<i>ISO 8968 1/FIL 20-1:2001</i> AOAC 945.48H / AOAC 991.20 <del>FIL 20B:1993</del>	Kjeldahl, titrimétrie	I
Laits sucrés concentrés	Extrait sec	<del>Norme</del> FIL 15B:1991 / ISO 6734:1989	Gravimétrie, dessiccation à 102 °C	I
<i>Fromages de lactosérum obtenus par coagulation</i>	<i>Matière grasse laitière</i>	<i>ISO 1735/FIL 5:2004</i>	<i>Gravimétrie (Schmid-Bodzinski-Ratzlaff)</i>	<i>I</i>
<i>Fromages de lactosérum obtenus par coagulation</i>	<i>Matière grasse laitière dans l'extrait sec</i>	<i>ISO 1735/FIL 5:2004</i> et <i>ISO 5534/FIL 4:2004</i>	<i>Gravimétrie (Schmid-Bodzinski-Ratzlaff)</i> et <i>Gravimétrie, dessiccation à 102°C</i>	<i>I</i> et <i>IV</i>
<i>Fromages de lactosérum obtenus par concentration</i>	<i>Matière grasse laitière</i>	<i>FIL 59A:1986 / ISO 1854:1999</i>	<i>Gravimétrie (Röse Gottlieb)</i>	<i>I</i>
<i>Fromages de lactosérum obtenus par concentration</i>	<i>Matière grasse laitière dans l'extrait sec</i>	<i>FIL 59A:1986 / ISO 1854:1999</i> et <i>ISO 2920/FIL 58:2004</i>	<i>Gravimétrie (Röse Gottlieb)</i> et <i>Gravimétrie, dessiccation à 88°C</i>	<i>I</i> et <i>I</i>
			<i>Calcul à partir de la teneur en matière grasse et extrait sec</i>	
			<i>Calcul à partir de la teneur en matière grasse et extrait sec</i>	

<b>Fromage de lactosérum</b>	<b>Extrait sec (pour dénomination)</b>	<b>FIL 58   ISO 2920:2004</b>	<b>Gravimétrie, dessiccation à 88 °C</b>	<b>I</b>
<b>Fromages de lactosérum obtenus par concentration</b>	<b>Matière sèche (extrait sec total)</b>	<b>FIL 58   ISO 2920:2004</b>	<b>Gravimétrie, dessiccation à 88 °C</b>	<b>I</b>
<b>Fromages de lactosérum obtenus par coagulation</b>	<b>Matière sèche (extrait sec total)</b>	<b>FIL 4:2004 ISO 5534:2004</b>	<b>Gravimétrie, dessiccation à 102°C</b>	<b>IV</b>
<b>Fromage de lactosérum</b>	<b>Matière grasse sur l'extrait sec</b>	<b>FIL 59 A:1986 / ISO 1854:1999 et FIL 58:2004   ISO 2920:2004</b>	<b>Calcul à partir de la teneur en matière grasse et extrait sec</b>	<b>I</b>
<b>Fromage de lactosérum</b>	<b>Matière grasse laitière (sur l'extrait sec)</b>	<b>Norme FIL 59A:1986 / ISO 1854:1999</b>	<b>Gravimétrie (Röse-Gottlieb)</b>	<b>I</b>
<b>Fromages de lactosérum y compris les fromages obtenus par concentration du lactosérum</b>	<b>Matière grasse totale</b>	<b>FIL 59A:1986 / ISO 1854:1999</b>	<b>Gravimétrie (Röse-Gottlieb)</b>	<b>I</b>
<b>Fromages de lactosérum obtenus par coagulation</b>	<b>Matière grasse totale</b>	<b>FIL 5:2004   ISO 1735:2004</b>	<b>Gravimétrie (Schmid-Bodzinski-Ratzlaff)</b>	<b>I</b>
<b>Fromage de lactosérum à la crème</b>	<b>Matière grasse sur l'extrait sec</b>	<b>Norme FIL 59 A: 1986 / ISO 1854: 1999 et FIL 58:2004   ISO 2920:2004</b>	<b>Calcul à partir de la teneur en matière grasse et extrait sec</b>	<b>I</b>
<b>Fromage de lactosérum écréqué</b>	<b>Matière grasse sur l'extrait sec</b>	<b>FIL 59 A:1986 / ISO 1854:1999 et FIL 58:2004   ISO 2920:2004</b>	<b>Calcul à partir de la teneur en matière grasse et extrait sec</b>	<b>I</b>
Poudres de lactosérum	Cendres	<b>ISO 5545/FIL 90:2007 Norme FIL 90:1979 ISO 5545:1978</b>	Four, 825°C	IV
Poudres de lactosérum	Cuivre	AOAC 985.35	Spectrophotométrie d'absorption atomique	II
Poudres de lactosérum	Cuivre	<b>ISO 5738/FIL 76:2004 FIL 76   ISO 5738:2004</b>	Photométrie (diéthylthiocarbamate)	III
Poudres de lactosérum	Lactose	<b>ISO 5765 1 2/FIL 79-1/2:2002 FIL 79B:1991</b>	Méthode enzymatique : Partie 1 – fraction glucose ou partie 2 – fraction galactose <b>fraction glucose (méthode A), fraction galactose (méthode B)</b>	II
Poudres de lactosérum	Plomb	AOAC 972.25 (Méthode générale Codex)	Spectrophotométrie d'absorption atomique	II

Poudres de lactosérum	<i>Matière grasse laitière</i>	<b>Norme</b> FIL 9C:1987 / ISO 1736:2000	Gravimétrie (Röse-Gottlieb)	I
Poudres de lactosérum	Protéine du lait	ISO 8968-1 FIL 20-1:2001 / AOAC 991.20	Titrimétrie, (Kjeldahl modifié)	I
Poudres de lactosérum	Humidité, « libre »	<b>ISO 2920 FIL 58:2004</b> <b>FIL 58   ISO 2920:2004</b>	Gravimétrie (dessiccation à 88C ±2°C)	IV
Poudres de lactosérum	Protéines (N total x 6,38)	<b>Norme</b> FIL 92:1979 / ISO 5549:1978	Titrimétrie, digestion Kjeldahl	IV
Poudres de lactosérum	Eau (non compris l'eau de cristallisation du lactose)	<b>ISO 5537 FIL 26:2004 /</b> <b>FIL 26A:1993</b> AOAC 927.05	Gravimétrie	I
<b>Produits à base de yaourt</b>	<b><i>Laetobacillus bulgaricus &amp; Streptococcus thermophilus</i></b>	<b>FIL 117   ISO 7889:2003</b>	<b>Dénombrement des colonies à 37°C</b>	<b>I</b>
<b>Produits à base de yaourt</b>	<b><i>Laetobacillus bulgaricus &amp; Streptococcus thermophilus</i></b>	<b>FIL 146   ISO 9232:2003</b>	<b>Test d'identification</b>	<b>I</b>
<b>Produits à base de yaourt</b>	<b>Extrait sec, total</b>	<b>FIL 151   ISO 13580:2005</b>	<b>Gravimétrie (dessiccation à 102°C)</b>	<b>I</b>
<b>Yaourt</b>	<b><i>Streptococcus thermophilus et Laetobacillus delbrueckii subsp. Bulgaricus</i></b> <b>≥ 10<sup>7</sup> ufc/g</b>	<b>ISO 7889 FIL 117:2003</b>	<b>Dénombrement des colonies à 37°C</b>	<b>I</b>
<b>Yaourt</b>	<b><i>Streptococcus thermophilus &amp; Laetobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus</i></b> <b>≥ 10<sup>7</sup> ufc/g</b>	<b>ISO 9232 FIL 146:2003</b>	<b>Test d'identification : Caractéristiques morphologiques, des cultures et biochimiques</b>	<b>I</b>

## MODIFICATIONS DE CODEX STAN 234 PARTIE 1-B, P. 47-48

## METHODES D'ECHANTILLONNAGE PAR ORDRE ALPHABETIQUE DE CATEGORIES ET DE NOMS DE PRODUITS

Lait et Produits laitiers	Méthodes d'échantillonnage	Notes
Lait et Produits laitiers	ISO 707 / FIL 50 <sup>9</sup>	Directives générales pour obtenir un échantillon provenant de lots en vrac
Lait et Produits laitiers	ISO 5538 FIL 113:2004	Contrôle par attributs
Lait et Produits laitiers	FIL 136A:1992 / ISO 8197:1988	Contrôle par mesures
<b>Beurre</b>	<b>ISO 707 FIL 50</b>	<b>Directives générales pour obtenir un échantillon provenant de lots en vrac</b>
<b>Fromage</b>	<b>ISO 707 FIL 50</b>	<b>Directives générales pour obtenir un échantillon provenant de lots en vrac</b>
<b>Fromages en saumure</b>	<b>ISO 707 FIL 50</b>	<b>Directives générales pour obtenir un échantillon provenant de lots</b>

		<b>en vrae</b>
<b>Produits à base de caséine comestible</b>	<b>ISO 707 FIL 50</b>	<b>Directives générales pour obtenir un échantillon provenant de lots en vrae</b>
<b>Crèmes, crèmes fouettées et crèmes fermentées Crèmes Laits fermentés</b>	<b>Norme FIL 50C:1995 ISO 707:1997 AOAC 968.12</b>	<b>Directives générales</b>
<b>Laits concentrés</b>	<b>ISO 707 FIL 50</b>	<b>Directives générales pour obtenir un échantillon provenant de lots en vrae</b>
<b>Lait et crèmes en poudre</b>	<b>ISO 707 FIL 50</b>	<b>Directives générales pour obtenir un échantillon provenant de lots en vrae</b>
<b>Produits à base de matière grasse laitière</b>	<b>ISO 707 FIL 50</b>	<b>Directives générales pour obtenir un échantillon provenant de lots en vrae</b>
<b>Laits sucrés concentrés</b>	<b>ISO 707 FIL 50</b>	<b>Directives générales pour obtenir un échantillon provenant de lots en vrae</b>
<b>Fromage de lactosérum</b>	<b>ISO 707 FIL 50</b>	<b>Directives générales pour obtenir un échantillon provenant de lots en vrae</b>
<b>Poudres de lactosérum</b>	<b>FIL 113   ISO 5538:2004</b>	<b>Contrôle par attributs</b>
<b>Poudres de lactosérum</b>	<b>ISO 707 FIL 50</b>	<b>Directives générales pour obtenir un échantillon provenant de lots en vrae</b>

<sup>9</sup> *Projet de norme à la disposition du public*

## Annexe VIII

## LISTE DES METHODES AOAC POUR LE LAIT ET LES PRODUITS LAITIERS

(Pour observations)

Produits laitiers	Fer	NMKL 139 (1991) (Méthode générale Codex) / <b>AOAC 999.10</b>	Spectrophotométrie d'absorption atomique	II
Produits laitiers	Fer	<b>FIL 103A:1986 / ISO 6732:19852</b> Norme FIL 103A:1986 ISO 6732:1985  <b>AOAC984.27</b>	Photométrie (bathophénanthroline)  <b>Spectroscopie d'émission optique avec plasma couplé par induction</b>	IV  <b>II</b>
Produits laitiers (pour les produits pas entièrement solubles dans l'ammoniac)	<b>Matière grasse laitière</b>	<b>ISO 8262-3/FIL 124-3:2005<sup>3</sup> / AOAC 933.05</b> <del>FIL 124-3   ISO 8262-3:2005</del>	Gravimétrie (Weibull-Berntrop)  <b>Gravimétrie (Mojonnier modifiée)</b>	I
Mélange de lait écrémé concentré et de graisse végétale	Matière grasse totale	FIL 13C:1987 / ISO 1737:1999 / <b>AOAC 905.02</b>	Gravimétrie (Röse-Gottlieb)	IV
Mélange de lait écrémé concentré et de graisse végétale	Extrait Sec Dégraissé du Lait <sup>4</sup> (ESDL) et FIL 13C:1987 / ISO 1737:1999 / <b>AOAC 905.02</b>	FIL 21B:1987 / ISO 6731:1989 / <b>AOAC 990.01</b> et FIL 13C:1987 / ISO 1737:1999 / <b>AOAC 905.02</b>	Calcul à partir de la <del>teneur totale de la</del> teneur totale en extraits secs et matières grasses. Gravimétrie (Röse-Gottlieb)	IV
Mélange de lait écrémé concentré et de graisse végétale	Teneur en protéines du lait dans l'ESDL <sup>4</sup>	<b>ISO 8968-1/2/FIL 20-1/2:2001 / AOAC 991.20</b> <del>FIL 20-1 ou 2:2001   ISO 8968-1 ou 2:2001</del>	Titrimétrie (Kjeldahl)	IV
Mélange de lait écrémé concentré et de graisse végétale à faible teneur en matières grasses	Matière grasse totale	FIL 13C:1987 / ISO 1737: 1999 / <b>AOAC 905.02</b>	Gravimétrie (Röse-Gottlieb)	IV
Mélange de lait écrémé concentré et de graisse végétale à faible teneur en matières grasses	ESDL <sup>4</sup>	FIL 21B:1987 / ISO 6731:1989 / <b>AOAC 990.01</b> et FIL 13C:1987 / ISO ISO1737:1999 / <b>AOAC</b> <b>905.02</b>	Calcul à partir de la teneur totale en extraits secs et matières grasses. <b>Gravimétrie (Röse-Gottlieb)</b>	IV
Mélange de lait écrémé concentré et de graisse végétale à faible teneur en matières grasses	Teneur en protéines du lait dans l'ESDL <sup>4</sup>	<b>ISO 8968-1/2/FIL 20-1/2:2001 / AOAC 991.20</b> <del>FIL 20-1 ou 2:2001   ISO 8968-1 ou 2:2001</del>	Titrimétrie (Kjeldahl)	IV
Mélange de lait écrémé et de graisse végétale en poudre	Matière grasse totale	FIL 9C:1987 / ISO ISO1736:2000 / <b>AOAC</b> <b>905.02</b>	Gravimétrie (Röse-Gottlieb)	IV
Mélange de lait écrémé et de graisse végétale en poudre	Eau <sup>5</sup>	ISO 5537 FIL 26:2004 / AOAC 927.05 <del>FIL 26:2004  </del> ISO 5537:2004	Gravimétrie, dessiccation à 87 °C / 100 °C	IV



Mélange de lait écrémé et de graisse végétale en poudre	Teneur en protéines du lait dans l'ESDL <sup>4</sup>	ISO 8968-1/2 FIL 20-1/2:2001 / <b>AOAC 991.20</b> <del>FIL 20 partie 1 ou partie 2:2001</del> <del>ISO 8968 partie 1 ou partie 2:2001</del>	Titrimétrie (Kjeldahl)	IV
Mélange de poudre de lait écrémé et de graisse végétale en poudre à faible teneur en matière grasse	Matière grasse totale	FIL 9C:1987 / ISO 1736:2000 / <b>AOAC 989.05</b>	Gravimétrie (Röse-Gottlieb) / <b>Gravimétrie (Mojonnier modifiée)</b>	IV
Mélange de poudre de lait écrémé et de graisse végétale en poudre à faible teneur en matière grasse	Eau <sup>5</sup>	ISO 5537 FIL 26:2004 / <b>AOAC 927.05</b> <del>FIL 26:2004</del> <del>ISO 5537:2004</del>	Gravimétrie, dessiccation à 87 °C / 100 °C	IV
Mélange de poudre de lait écrémé et de graisse végétale en poudre à faible teneur en matière grasse	Teneur en protéines du lait dans l'ESDL <sup>4</sup>	ISO 8968-1/2 FIL 20-1/2:2001 / <b>AOAC 991.20</b> <del>FIL 20 partie 1 ou partie 2:2001</del> <del>ISO 8968- partie 1 ou partie 2:2001</del>	Titrimétrie (Kjeldahl)	IV
Mélange de lait concentré écrémé sucré et de graisse végétale	Matière grasse totale	FIL 13C:1987 / ISO 1737:1999 / <b>AOAC 905.02</b>	Gravimétrie (Röse-Gottlieb)	IV
Mélange de lait concentré écrémé sucré et de graisse végétale	Saccharose	ISO 2911 FIL 35:2004 <del>FIL 35:2004</del> <del>ISO 2911</del>	Polarimétrie	IV A E C C M A S
Mélange de lait concentré écrémé sucré et de graisse végétale	Extrait Sec Dégraissé du Lait (ESDL) <sup>4</sup>	FIL 15B:1991 / ISO 6734:1989 / <b>AOAC 990.19</b> et FIL 13C:1987 / ISO 1737:1999 / <b>AOAC 905.02</b>	Calcul à partir de la teneur totale en extraits secs et en matières grasses Gravimétrie (Röse-Gottlieb)	IV
Mélange de lait concentré écrémé sucré et de graisse végétale	Teneur en protéines du lait dans l'ESDL <sup>4</sup>	ISO 8968-1/2 FIL 20-1/2:2001 / <b>AOAC 991.20</b> <del>FIL 20 partie 1 ou partie 2:2001</del> <del>ISO 8968 partie 1 ou partie 2:2001</del>	Titrimétrie (Kjeldahl)	IV
Mélange de lait concentré écrémé sucré et de graisse végétale à teneur réduite en matières grasses	Matière grasse totale <= 8% m/m >= 1% m/m ESDL <sup>4</sup>	FIL 13C:1987 / ISO 1737: 1999 / <b>AOAC 905.02</b>	Gravimétrie (Röse-Gottlieb)	IV
Mélange de lait concentré écrémé sucré et de graisse végétale à teneur réduite en matières grasses	>= 20% m/m	FIL 15B:1991 / ISO 6734:1989 / <b>AOAC 990.19</b> et FIL 13:1987 / ISO ISO1737:1999 / <b>AOAC 905.02</b>	Calcul à partir de la teneur totale en extraits secs et matières grasses Gravimétrie (Röse-Gottlieb)	IV
Mélange de lait concentré écrémé sucré et de graisse végétale à teneur réduite en matières grasses	Teneur en protéines du lait dans l'ESDL <sup>4</sup>	ISO 8968-1/2  FIL 20-1/2:2001 / <b>AOAC 991.20</b> <del>FIL 20 partie 1 ou partie 2:2001</del> <del>ISO 8968 partie 1 ou partie 2:2001</del>	Titrimétrie (Kjeldahl)	IV
Beurre	Cuivre	<del>Norme</del> FIL 76A:1980 / ISO 5738:1980 / AOAC 960.40	Photométrie, diéthylthiocarbamate	II
Beurre	Plomb	AOAC 972.25 (Méthode générale Codex)	Spectrophotométrie d'absorption atomique	II
Beurre	ESDL	ISO 3727 2 FIL 80-2:2001	Gravimétrie	I

		<del>FIL 80-2</del>   ISO 3727-2:2001		
Beurre	Matière grasse laitière	ISO 3727-3   FIL 80-3:2003 ou <del>FIL 80-3</del>   ISO 3727-3:2003  ISO 17189   FIL 194:2003	<del>Gravimétrie</del> Calcul à partir de la teneur en eau <sup>5</sup> et d'ESG  Gravimétrie Détermination directe de la teneur en matière grasse par extraction par solvant <del>Gravimétrie</del>	I
Beurre	Sel	ISO 1738   FIL 12:2004 / AOAC 960.29 <del>FIL 12</del>   ISO 1738:2004	Titrimétrie (Mohr: détermination du chlorure, exprimé en chlorure de sodium)	II
Beurre	Sel	ISO 15648   FIL 179:2004 <del>FIL 179</del>   ISO 15648:2004	Potentiométrie (détermination du chlorure, exprimé en chlorure de sodium)	III
Beurre	Matière grasse végétale	ISO 17678   FIL 202 <sup>6</sup> <del>ISO 17670</del> / <del>FIL 202</del>	Chromatographie liquide en phase gazeuse	II
Beurre	Matière grasse végétale	<del>Norme</del> FIL 32:1965 / ISO 3595:1976 (confirmée 1996) / AOAC 955.34A	Test à l'acétate de phytostéryle	III
Beurre	Eau <sup>5</sup>	ISO 3727-1   FIL 80-1:2001 / AOAC 920.116 <del>FIL 80</del>   <del>ISO 3727-1:2001</del>	Gravimétrie	I
Fromage	Acide citrique	ISO/TS 2963   FIL/RM 34:2006 <del>FIL RM 34</del>   <del>ISO TS 2963:2006</del>	Méthode enzymatique	II
Fromage	Acide citrique	<del>ISO 2963:1997</del> AOAC 976.15	Photométrie	III
Fromage	Matière grasse laitière	ISO 1735   FIL 5:2004 / AOAC 933.05 <del>FIL 5</del>   <del>ISO 1735:2004</del>	Gravimétrie (Schmid – Bodzinski - Ratzlaff) / (Mojonnier modifiée)	I
Fromage	Teneur en humidité	ISO 5534   FIL 4:2004 / AOAC 926.08 <del>Norme FIL 4A:1982</del> / <del>ISO 5534:1985</del>	Gravimétrie, dessiccation à 102 °C	I
Fromage (et croûtes de fromage)	Natamycine	<del>Norme</del> FIL 140A:1992 / ISO 9223:1991	Spectrophotométrie d'absorption moléculaire & HPLC (chromatographie en phase liquide à haute performance) après extraction	II
Fromages individuels	Matière grasse laitière dans l'extrait sec	ISO 1735   FIL 5:2004 / AOAC 933.05 <del>FIL 5:2004</del>   <del>ISO 1735:2004</del>	Gravimétrie après extraction par solvant	I
Fromages individuels	Matière sèche (extrait sec total)	ISO 5534   FIL 4 :2004 / AOAC 926.08	Gravimétrie, dessiccation à 102°C	I
Fromages en saumure	Matière grasse laitière dans l'extrait sec (MGES)	ISO 1735   FIL 5:2004 / AOAC 933.05 <del>FIL 5</del>   <del>ISO 1735:2004</del>	Gravimétrie (Schmid – Bodzinski - Ratzlaff) / (Mojonnier modifiée)	I
Cottage Cheese	Extrait sec sans matière grasse	ISO 5534   FIL 4:2004 / AOAC 926.08 et AOAC 933.05 <del>FIL 5:2004</del>   <del>ISO 1735:2004</del>	Gravimétrie, dessiccation à 102°C Calcul à partir de la teneur en matière grasse et extrait sec	IV

Cottage Cheese	Matière grasse laitière	ISO 1735 FIL 5:2004 FIL 5 ISO 1735:2004  ISO 8262 3 FIL 124-3:2005 FIL 124-3:2005 ISO 8262-3:2005 AOAC 933.05	Gravimétrie (Schmid-Bodzinski-Ratzlaff)  Gravimétrie (Weibull-Berntrop) Gravimétrie (Mojonnier modifiée)	IV
Cottage Cheese	Matière grasse laitière dans l'extrait sec	ISO 8262 3 FIL 124-3:2005 / AOAC 933.05 FIL 126A:1988 ISO 8262-3:1987	Gravimétrie (Weibull-Berntrop) / (Mojonnier modifiée)	I
Fromage, non affiné, y compris le fromage frais	Protéines	ISO 8968-1 FIL 20-1:2001 Norme FIL 20B:1993 AOAC 991.20-23-2001.14 ISO 8968 Partie I	Titrimétrie, Kjeldahl	I
La crème et les crèmes préparées	Protéine du lait	ISO 8968-1 FIL 20-1:2001 AOAC 991.20	Titrimétrie (Kjeldahl)	I
Crème	Matière grasse laitière	Norme FIL 16C:1987 / ISO 2450:1999 / AOAC 920.111	Gravimétrie (Röse-Gottlieb)	I
Crème	Extrait sec	Norme FIL 21B:1987 / ISO 6731:1989 / AOAC 920.107	Gravimétrie (dessiccation à 102 °C)	I
Crèmes à teneur réduite en matière grasse laitière	Matière grasse laitière	Norme FIL 16C:1987 / ISO 2450:1999 / AOAC 995.19	Gravimétrie	I
Crèmes, crèmes fouettées et crèmes fermentées	ESDL	ISO 3727-2 FIL 80-2:2001 Norme FIL 80:1977 ISO 3727:1977 AOAC 920.116	Gravimétrie	I
Cream cheese	Extrait sec	ISO 2234 FIL 4:2004 / AOAC 926.08 FIL 4:2004 ISO 5534:2004	Gravimétrie, dessiccation à 102 °C	IV
Cream cheese	Humidité du produit dégraissé	ISO 5534 FIL 4:2004 / AOAC 926.08 FIL 4:2004 ISO 5534:2004 et ISO 1735 FIL 5:2004 / AOAC 933.05 FIL 5:2004 ISO 1735:2004	Calcul à partir de la teneur en matière grasse et en humidité	IV
Matières grasses laitières à tartiner	Matière grasse totale	ISO 17189 FIL 194:2003 / AOAC 933.05 FIL 194:2003 ISO 17189:2003	Gravimétrie Détermination directe de la teneur en matière grasse par extraction par solvant	I
Matières grasses laitières à tartiner	Matière grasse végétale	FIL 54:1970 / ISO 3594:1976  FIL 32:1965 / ISO 3595:1976	Chromatographie liquide en phase gazeuse  Test à l'acétate de phytostéryle	II  III
Produits à base de caséine comestible	Acides libres	ISO 5547 FIL 91:2007 Norme FIL 91:1979 / ISO 5547:1978	Titrimétrie (extrait aqueux)	IV

Produits à base de caséine comestible	Cendres (y compris le P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )	ISO 5545 FIL 90:2007 <del>Norme FIL 90:1979</del> ISO 5545:1978	Four, 825°C	IV
Produits à base de caséine comestible	Caséine dans les protéines	ISO 17997-1 FIL 29-1:2004 Norme FIL 29:1964	Titrimétrie, Kjeldahl	I
Produits à base de caséine comestible	Cuivre	AOAC 985.35	Spectrophotométrie d'absorption atomique	II
Produits à base de caséine comestible	Cuivre	ISO 5738 FIL 76:2004 <del>FIL 76</del>   ISO 5738:2004	Colorimétrie (diéthylthiocarbamate)	III
Produits à base de caséine comestible	Lactose	ISO 5548 FIL 106:2004 <del>FIL 106</del>   ISO 5548:2004	Photométrie (phénol et H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )	IV
Produits à base de caséine comestible	Plomb	AOAC 972.25 (Méthode générale Codex)	Spectrophotométrie d'absorption atomique	II
Produits à base de caséine comestible	Plomb	AOAC 982.23 (Méthode générale Codex)	Voltamétrie à redissolution anodique	III
Produits à base de caséine comestible	Plomb	ISO/TS 6733 FIL/RM 133:2006 <del>FIL RM 133</del>   ISO TS 6733 : 2006	Spectrophotométrie (1,5-diphénylthiocarbazone)	III
Produits à base de caséine comestible	Plomb	NMKL 139 (1991) (Méthode générale Codex) / AOAC 999.10	Spectrophotométrie d'absorption atomique	III
Produits à base de caséine comestible	Matière grasse laitière	ISO 5543 FIL 127:2004 / AOAC 932.06 ISO 5543 / FIL 127-2004	Gravimétrie (Schmid-Bodzinski-Ratzlaff)	I
Produits à base de caséine comestible	Teneur en humidité	ISO 5550 FIL 78:2006 / AOAC 927.05 FIL 78   ISO 5550:2006	Gravimétrie (dessiccation à 102 °C)	I
Produits à base de caséine comestible	pH	Norme FIL 115A:1989 / ISO 5546:1979	Electrométrie	IV
Produits à base de caséine comestible	Protéines (N total x 6,38 sur extrait sec)	Norme FIL 92:1979 / ISO 5549:1978 / AOAC 930.29	Titrimétrie, digestion Kjeldahl	IV
Produits à base de caséine comestible	Sédiment (particules brûlées)	ISO 5739 FIL 107:2003 <del>FIL 107</del>   ISO 5739:2003	Comparaison visuelle avec disques standard, après filtration	IV
Emmental	Calcium >= 800 mg/100g	ISO 8070   FIL 119:20077	Absorption atomique de flamme	IV
Laits concentrés	Matière grasse laitière	Norme FIL 13C: 1987 / ISO 1737:1999 / AOAC 932.06	Gravimétrie (Röse-Gottlieb)	I
Laits concentrés	Protéines	ISO 8968 1 FIL 20-1:2001 AOAC 945.48H / AOAC 991.20 FIL 20B:1993	Kjeldahl, titrimétrie	I
Laits concentrés	Extrait sec, total	Norme FIL 21B:1987 / ISO 6731:1989	Gravimétrie (dessiccation à 102 °C)	I
Laits fermentés	Protéines	ISO 8968-1 FIL 20-1:2001 AOAC 991.20	Titrimétrie (Kjeldahl)	I
Laits fermentés	Matière grasse laitière	FIL 1D:1996   ISO 1211:1999 ISO 1211:1999 FIL 1D:1996 AOAC 905.02 989.05	Gravimétrie	I
Laits fermentés	Acide lactique (acidité totale exprimée en acide lactique)	FIL 150:1991 / ISO 11869:1997 / AOAC 937.05	Potentiométrie, titrage du pH 8,30 Spectrophotométrie	I

Laits fermentés	Micro-organismes constituant le levain	FIL 149A: 1977 (Annexe A)	Dénombrement des colonies à 25°C, 30°C, 37°C et 45°C en fonction du levain en question	IV
Lait et crèmes en poudre	Matière grasse laitière	<del>Norme</del> FIL 9C:1987 / ISO 1736:2000 / <b>AOAC 932.06</b>	Gravimétrie (Röse-Gottlieb)	I
Lait et crèmes en poudre	Teneur en protéines (dans l'ESDL)	ISO 8968 1 FIL 20-1:2001 / <b>AOAC 991.20</b> <del>FIL 20-1 ISO 8968 1:2001</del>	Titrimétrie, digestion Kjeldahl	I
Lait et crèmes en poudre	Particules brûlées	ISO 5739 FIL 107:2003 <del>FIL 107 ISO 5739:2003</del>	Comparaison visuelle avec disques standard, après filtration	IV
Lait et crèmes en poudre	Solubilité	ISO 8156 FIL 129:2005 <del>FIL 129 ISO 8156:2005</del>	Centrifugation	I
Lait et crèmes en poudre	Acidité, titrable	<del>Norme</del> FIL 86:1981 / ISO 6091:1980	Titrimétrie, titrage à pH 8,4	I
Lait et crèmes en poudre	Eau <sup>5</sup>	ISO 5537 FIL 26:2004 8 <del>FIL 26 ISO 5537:2004</del>	Gravimétrie (dessiccation à 102 °C)	IV
Produits à base de matière grasse laitière	Antioxydants (phénoliques)	<del>Norme</del> FIL 165:1993	Chromatographie liquide en phases inversées	II
Produits à base de matière grasse laitière	Cuivre	ISO 5738 FIL 76:2004 / <del>Norme FIL 76A:1980 ISO 5738:1980/</del> AOAC 960.40	Photométrie, diéthylthiocarbamate	II
Produits à base de matière grasse laitière	Acides gras libres (exprimés en acide oléique)	ISO 1740 FIL 6:2004 <del>FIL 6 ISO 1740:2004</del>	Titrimétrie	I
Produits à base de matière grasse laitière	Matière grasse laitière	<del>Norme</del> FIL 24:1964	Gravimétrie (calcul à partir de l'extrait sec dégraissé et de la teneur en eau)	IV
Produits à base de matière grasse laitière	Indice de peroxyde (exprimé en milliéquivalents d'oxygène/kg de matière grasse)	AOAC 965.33	Titrimétrie	I
Produits à base de matière grasse laitière	Matière grasse végétale (Stérols)	<del>Norme</del> FIL 54:1979 / ISO 3594:1976 / <b>AOAC 970.50</b>	Chromatographie liquide en phase gazeuse	II
Produits à base de matière grasse laitière	Matière grasse végétale	<del>Norme</del> FIL 32:1965 / ISO 3595:1976	Test à l'acétate de phytostéryle	III
Produits à base de matière grasse laitière	Eau <sup>5</sup>	ISO 5536 FIL 23:2002 <del>FIL 23 ISO 5536:2002</del>	Titrimétrie (Karl Fischer)	II
Produits à base de matière grasse laitière (matière grasse laitière anhydre)	Indice de peroxyde	AOAC 965.33	Titrimétrie	I
Produits laitiers obtenus à partir de laits fermentés ayant subi un traitement thermique après fermentation	Protéines	ISO 8968 1 FIL 20-1:2001 <del>Norme FIL 20B:1993 / ISO 8968 Partie I</del> <b>AOAC 991.20-23</b>	Titrimétrie (Kjeldahl)	I
Mozzarella	Matière grasse laitière dans l'extrait sec – à forte teneur en	ISO 1735 FIL 5:2004 / <b>AOAC 933.05</b> <del>FIL 5:2004 ISO 1735:2004</del>	Gravimétrie après extraction par solvant	IV

	humidité			
Mozzarella	Matière grasse laitière dans l'extrait sec – à faible teneur en humidité	ISO 1735 FIL 5:2004 / <b>AOAC 933.05</b> <del>FIL 5:2004</del>  ISO 1735:2004	Gravimétrie après extraction par solvant	IV
Produits à base de fromage fondu	Acide citrique	ISO/TS 2963 FIL/RM 34:2006 <del>FIL RM 34</del>  ISO TS 2963:2006	Méthode enzymatique	II
Produits à base de fromage fondu	Acide citrique	AOAC 976.15	Photométrie	III
Produits à base de fromage fondu	Matière grasse laitière	ISO 1735 FIL 5:2004 / <b>AOAC 933.05</b> <del>FIL 5:2004</del>  ISO 1735:2004	Gravimétrie (Schmid – Bodzinski - Ratzlaff) / ( <b>Mojonnier modifiée</b> )	I
Produits à base de fromage fondu	Phosphate, ajouté (exprimé en phosphore)	Norme FIL 51B:1991	Calcul	IV
Produits à base de fromage fondu	Phosphore	ISO/TS 2963 FIL/RM 34:2006 <del>Norme FIL 33C: 1987</del> ISO 2962:1984	Méthode enzymatique Spectrophotométrie (molybdate - acide ascorbique)	II
Produits à base de fromage fondu	Sel	ISO 5943 FIL 88:2004 / <b>AOAC 935.43</b> <del>FIL 88</del>  ISO 5943:2004	Potentiométrie (détermination du chlorure, exprimé en chlorure de sodium)	II
Lait concentré sucré	Matière grasse laitière	<del>Norme</del> FIL 13C: 1987 / ISO 1737:1999 / <b>AOAC 932.06</b>	Gravimétrie (Röse-Gottlieb)	I
Laits sucrés et concentrés	Protéines	ISO 8968-1 FIL 20-1:2001 / AOAC 945.48H / AOAC 991.20 <del>FIL 20B</del> : 1993	Kjeldahl, titrimétrie	I
Laits sucrés concentrés	Extrait sec	<del>Norme</del> FIL 15B:1991 / ISO 6734:1989 / <b>AOAC 990.19</b>	Gravimétrie, dessiccation à 102 °C	I
Fromage de lactosérum	Extrait sec (pour dénomination)	ISO 2920 FIL 58:2004 <del>FIL 58</del>  ISO 2920:2004	Gravimétrie, dessiccation à 88 °C	I
Fromages de lactosérum obtenus par concentration	Matière sèche (extrait sec total)	ISO 2920 FIL 58:2004 <del>FIL 58</del>  ISO 2920:2004	Gravimétrie, dessiccation à 88 °C	I
Fromages de lactosérum obtenus par coagulation	Matière sèche (extrait sec total)	ISO 5534 FIL 4:2004 <del>FIL 4:2004</del> ISO 5534:2004	Gravimétrie, dessiccation à 102°C	IV
Fromage de lactosérum	Matière grasse sur l'extrait sec	FIL 59 A:1986 / ISO 1854:1999 / <b>AOAC 933.05</b> et ISO 2920 FIL 58:2004 / <b>AOAC 926.08</b> <del>FIL 58:2004</del>  ISO 2920:2004	Calcul à partir de la teneur en matière grasse et extrait sec	I
Fromage de lactosérum	Matière grasse laitière (sur l'extrait sec)	<del>Norme</del> FIL 59A:1986 / ISO 1854:1999 / <b>AOAC 933.05</b>	Gravimétrie (Röse-Gottlieb) <b>Gravimétrie (Mojonnier modifiée)</b>	I
Fromages de lactosérum y compris les fromages de lactosérum obtenus par concentration	Matière grasse totale	FIL 59A:1986 / ISO 1854:1999 / <b>AOAC 933.05</b>	Gravimétrie (Röse Gottlieb) <b>Gravimétrie (Mojonnier modifiée)</b>	I
Fromages de lactosérum obtenus par coagulation	Matière grasse totale	ISO 1735 FIL 5:2004 / <b>AOAC 933.05</b> <del>FIL 5:2004</del>  ISO 1735:2004	Gravimétrie (Schmid-Bodzinski-Ratzlaff)	I

Fromage de lactosérum à la crème	Matière grasse sur l'extrait sec	FIL 59 A:1986 / ISO 1854:1999 / <b>AOAC 933.05</b> et ISO 2920 FIL 58:2004 / <b>AOAC 926.08</b> <del>FIL 58:2004</del>   <del>ISO 2920:2004</del>	Calcul à partir de la teneur en matière grasse et extrait sec	I
Fromage de lactosérum écrémé	Matière grasse sur l'extrait sec	FIL 59 A:1986 / ISO 1854:1999 / <b>AOAC 933.05</b> et ISO 2920 FIL 58:2004 / <b>AOAC 926.08</b> <del>FIL 58:2004</del>   <del>ISO 2920:2004</del>	Calcul à partir de la teneur en matière grasse et extrait sec	I
Poudres de lactosérum	Cendres	ISO 5545 FIL 90:2007 Norme <del>FIL 90:1979</del> / <del>ISO 5545:1978</del>	Four, 825°C	IV
Poudres de lactosérum	Cuivre	AOAC 985.35	Spectrophotométrie d'absorption atomique	II
Poudres de lactosérum	Cuivre	ISO 5738 FIL 76:2004 <del>FIL 76</del>   <del>ISO 5738:2004</del>	Photométrie (diéthylthiocarbamate)	III
Poudres de lactosérum	Lactose	ISO 5765 1-2 FIL 79-1/2:2002 <del>FIL 79B:1994</del>	Méthode enzymatique : Partie 1 – fraction glucose ou partie 2 – fraction galactose <del>fraction glucose (méthode A), fraction galactose (méthode B)</del>	II
Poudres de lactosérum	Plomb	AOAC 972.25 (Méthode générale Codex)	Spectrophotométrie d'absorption atomique	II
Poudres de lactosérum	Matière grasse laitière	<del>Norme</del> FIL 9C:1987 / ISO 1736:2000 / <b>AOAC 932.06</b>	Gravimétrie (Röse-Gottlieb)	I
Poudres de lactosérum	Protéine du lait	ISO 8968-1 FIL 20-1:2001 / AOAC 991.20	Titrimétrie, (Kjeldahl modifié)	I
Poudres de lactosérum	Humidité, « libre »	ISO 2920 FIL 58:2004 <del>FIL 58</del>   <del>ISO 2920:2004</del>	Gravimétrie (dessiccation à 88°C ±2°C)	IV
Poudres de lactosérum	Protéines (N total x 6,38)	Norme FIL 92:1979 / ISO 5549:1978 / <b>AOAC 930.29</b>	Titrimétrie, digestion Kjeldahl	IV
Poudres de lactosérum	Eau (non compris l'eau de cristallisation du lactose)	ISO 5537 FIL 26:2004 / <del>FIL 26A:1993</del> AOAC 927.05	Gravimétrie	I
Produits à base de yaourt	Lactobacillus bulgaricus & Streptococcus thermophilus	ISO 7889 FIL 117:2003 <del>FIL 117</del>   <del>ISO 7889:2003</del>	Dénombrement des colonies à 37°C	I
Produits à base de yaourt	Lactobacillus bulgaricus & Streptococcus thermophilus	ISO 9232 FIL 146:2003 <del>FIL 146</del>   <del>ISO 9232:2003</del>	Test d'identification	I
Produits à base de yaourt	Extrait sec, total	ISO 13580 FIL 151:2005 / <b>AOAC 990.19</b> <del>FIL 151</del>   <del>ISO 13580:2005</del>	Gravimétrie (dessiccation à 102 °C)	I

Yaourt	Streptococcus thermophilus & Lactobacillus delbrueckii subsp. Bulgaricus $\geq 10^7$ ufc/g	ISO 7889 FIL 117:2003	Dénombrement des colonies à 37°C	I
Yaourt	Streptococcus thermophilus & Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus $\geq 10^7$ ufc/g	ISO 9232 FIL 146:2003	Test d'identification : Caractéristiques morphologiques, des cultures et biochimiques	I