

**Point 6 de l'ordre du jour****CX/EURO 12/28/6****PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES
COMITÉ RÉGIONAL DE COORDINATION DE LA FAO ET DE L'OMS POUR L'EUROPE**

Vingt-huitième session

Batumi (Géorgie), 25-28 septembre 2012

AVANT-PROJET DE NORME RÉGIONALE DU CODEX POUR L'AYRAN**(à l'étape 3)**

La Commission du Codex Alimentarius, à sa trente-troisième session (Genève, Suisse, 5 – 9 juillet 2010) est convenue d'encourager les comités de coordination compétents (c'est-à-dire le CCNEA et le CCEURO) à examiner l'opportunité d'élaborer des normes régionales pour l'ayran et le doogh. À sa vingt-septième session (Varsovie, Pologne, 5-8 octobre 2010), le CCEURO avait décidé d'engager de nouveaux travaux sur l'élaboration d'une norme régionale pour l'ayran. Il était ensuite convenu que, sous réserve de l'approbation de la Commission à sa trente-quatrième session (Genève, Suisse, 4 – 9 juillet 2011), un Groupe de travail électronique animé par la Turquie, et travaillant en anglais, serait établi et chargé d'élaborer un Avant-projet de norme régionale pour l'ayran pour observations à l'étape 3 et examen à la prochaine session du CCEURO (Batumi, Géorgie, 25 – 28 septembre 2012).

L'Avant-projet de norme régionale du Codex pour l'ayran est le fruit d'un processus participatif, coordonné par le point de contact du Codex pour la Turquie. Le projet de document avait été distribué au groupe de travail électronique pour deux séries de consultations et un document révisé avait été préparé qui tenait compte des observations formulées. Compte tenu des observations soumises et de la nécessité de mener des débats plus approfondis, la Turquie avait décidé de convoquer une réunion physique du Groupe de travail sur l'ayran. Le Groupe de travail physique du CCEURO sur l'ayran s'est réuni du 29 au 31 mai 2012 à Istanbul (Turquie).

L'Avant-projet de norme régionale pour l'ayran, préparé par le Groupe de travail physique du CCEURO, est distribué pour observations. Les gouvernements et les organisations internationales qui souhaitent formuler des observations sont invités à le faire par écrit, de préférence par courrier électronique, en s'adressant au Secrétaire de la Commission du Codex Alimentarius, Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, Viale delle Terme di Caracalla – 00153 Rome (Italie), télécopie: + 39 06 57054593, Courriel: codex@fao.org avec copie au point de contact du Codex pour la Pologne, Mme Marzena CHACINSKA, Chef du Département de la coopération internationale, Inspection de la qualité des produits alimentaires et agricoles, 30 Wspolna Str., 00-930 Varsovie (Pologne), Télécopie: +48 22 6232997, Courriel: kodeks@ijhars.gov.pl, et au point de contact du Codex pour la Turquie M. Irfan EROL, Directeur général à la Direction générale pour l'alimentation et le contrôle des aliments au Ministère de l'alimentation, de l'agriculture et de l'élevage, Eskisehir Yolu 9. Km Lodumlu Ankara (Turquie), Télécopie:+90 312 258 77 60, Courriel: kodeks@tarim.gov.tr avant le **1er août 2012**.

RAPPORT

DU COMITÉ RÉGIONAL DE LA FAO ET DE L'OMS POUR L'EUROPE (CCEURO)

GROUPE DE TRAVAIL PHYSIQUE SUR L'AYRAN

ISTANBUL (TURQUIE), 29 – 31 mai 2012

INTRODUCTION

1. Le Groupe de travail physique sur l'ayran du CCEURO s'est réuni à Istanbul (Turquie) du 29 au 31 mai 2012 à l'aimable invitation du Gouvernement de la République turque. La réunion a été présidée par M. Ahmet Kavak, Sous-Directeur à la Direction générale pour l'alimentation et le contrôle des aliments au Ministère de l'alimentation, de l'agriculture et de l'élevage. Ont assisté à la réunion 45 participants. La liste complète des participants figure à l'**Annexe I**.

Séance d'ouverture

2. M. Vedat Mirmahmutogullari, Sous-Secrétaire au Ministère de l'alimentation, de l'agriculture et de l'élevage de la République turque a officiellement ouvert la réunion. Dans son intervention, il a souhaité la bienvenue aux participants et les a remerciés pour avoir pris part à l'élaboration d'une norme régionale pour l'ayran, produit traditionnel qui fait l'objet d'un gros volume de production et d'échanges. Il a également souligné les effets bénéfiques importants de l'ayran pour la santé humaine. Il a insisté sur le fait que l'ayran ne devrait pas être soumis à un traitement thermique car ce procédé détruirait les micro-organismes actifs qui sont déterminants pour l'effet bénéfique du produit sur la santé des consommateurs. M. Murat Yörük de l'Union of Dairy, Beef, Food Industrialists Producers of Turkey et M. Ismail Mert de la Package, Milk and Milk-products Association, se sont également adressés aux participants.
3. Mme Awilo Ochieng Pernet, Vice-Présidente de la Commission du Codex Alimentarius, a également souhaité la bienvenue aux participants et a exprimé sa sincère gratitude et ses remerciements au Gouvernement de la République turque pour sa contribution précieuse aux importants travaux d'établissement de normes du Codex Alimentarius. En effet, en accueillant cette première réunion du Groupe de travail physique du CCEURO sur l'élaboration d'un projet de norme régionale pour l'ayran à Istanbul, le Gouvernement de la République turque avait exprimé très clairement son appui aux efforts entrepris par le Codex au niveau mondial pour établir des normes alimentaires visant à protéger la santé des consommateurs et à garantir des pratiques loyales dans le commerce des denrées alimentaires.
4. M. Krzysztof Kwiatek, Président du CCEURO, s'est également adressé aux participants et a souhaité que l'établissement de la Norme régionale pour l'ayran contribue à une hausse de la production et de la consommation de ces produits dans la région. Il a rappelé l'historique de la préparation de ce projet et que la proposition d'élaborer cette norme avait été faite pour la première fois par la Turquie en 2010 à la neuvième session du CCMMP (Auckland, Nouvelle-Zélande, 1^{er}-5 février 2010). Suite à la décision prise par la Commission du Codex Alimentarius à sa trente-troisième session (Genève, Suisse, 5 – 9 juillet 2010) invitant le CCEURO à élaborer une norme régionale, le Comité avait décidé à sa vingt-septième session (Varsovie, Pologne, 5 - 8 octobre 2010) d'entamer de nouveaux travaux portant sur l'élaboration d'une norme régionale pour l'ayran. Le CCEURO est convenu, en outre, que sous réserve de l'approbation de la Commission à sa trente-quatrième session (Genève, Suisse, 4 – 9 juillet 2011) un groupe de travail électronique dirigé par la Turquie et travaillant en anglais, serait établi et qu'il aurait pour mandat de mettre au point un avant-projet de norme régionale relative à l'ayran pour observations à l'étape 3 et examen à la prochaine session du CCEURO (Batumi, Géorgie, 25 – 29 septembre 2012). Le Comité a également décidé qu'en cas de nécessité et dans la mesure du possible, un groupe de travail physique présidé par la Turquie serait également constitué et doté du même mandat.

AVANT-PROJET DE NORME RÉGIONALE DU CODEX POUR L'AYRAN

5. Le Président a présenté l'Avant-projet de norme régionale du Codex pour l'ayran et remercié le Groupe de travail électronique pour la préparation de ce document. Cet Avant-projet est le fruit d'un processus participatif coordonné par le point de contact du Codex pour la Turquie. Le projet de document avait été distribué aux membres du Groupe de travail électronique pour deux séries de consultations et un document révisé avait été préparé sur la base des observations formulées, y compris des contributions de l'industrie laitière. Compte tenu des observations soumises et de la nécessité de mener des débats plus approfondis, la Turquie avait décidé de convoquer une réunion physique du Groupe de travail sur l'ayran.
6. Le Groupe de travail a examiné le projet de document qui avait été distribué à tous les participants avant la réunion du Groupe de travail physique et est convenu de ce qui suit:

CHAMP D'APPLICATION

7. Une proposition a été faite d'inclure les termes « à un traitement ultérieur » après les mots « à la consommation directe » afin d'aligner le texte sur le champ d'application de la Norme Codex pour les laits fermentés (CODEX STAN 243-2003) et en fait sur toutes les autres normes du Codex relatives aux produits laitiers. Après avoir longuement débattu et clarifié que les mots « destiné à un traitement ultérieur » servent dans les cas où l'ayran est utilisé comme ingrédient alimentaire et n'ont pas de conséquence en ce qui concerne le traitement thermique après fermentation, le Groupe de travail est convenu de les inclure et a modifié le projet de sorte que le texte est « La présente norme s'applique à l'ayran destiné à la consommation directe ou à un traitement ultérieur, conformément aux définitions figurant à la section 2 de la présente norme ».

DESCRIPTION

8. Le Groupe de travail s'est demandé si le projet doit se référer à un produit laitier fermenté tel qu'indiqué dans le projet de document ou à un produit laitier composé. Après quelques échanges de vues, il a été décidé de conserver les deux concepts et de se référer à la Norme Codex sur l'utilisation de termes de laiterie en ce qui concerne le « produit laitier composé ».
9. Pour plus de clarté, le Groupe de travail a décidé de scinder la description en deux alinéas qui renvoient à deux méthodes différentes de production de l'ayran, compte tenu du fait que les caractéristiques et la composition du produit sont les mêmes dans le produit final bien que deux méthodes différentes puissent être appliquées.
10. Un observateur a fait remarquer que la deuxième méthode de fabrication pourrait ne pas être conforme à la Norme Codex pour les laits fermentés (CODEX STAN 243-2003) car la matière première qui est mise à fermenter est du lait dilué et non pas du lait.
11. Une délégation a fait observer que le libellé « avec ou sans modification de composition » à la section 2.1 de la Norme Codex pour les laits fermentés résout ce problème.
12. Le Groupe de travail est convenu de modifier le deuxième paragraphe concernant les autres micro-organismes de sorte qu'il se lit maintenant comme suit: Ces levains (micro-organismes) doivent être viables, actifs et abondants dans le produit à la date de durabilité minimale. Des micro-organismes autres que ceux constituant la(les) culture(s) spécifique(s) (levain) indiquée(s) ci-dessus peuvent également être ajoutés.
13. Un observateur a signalé que selon les informations fournies par certains pays membres du CCEURO, l'ayran était fabriqué à l'aide de levains spécifiés dans la section 2.1 de la norme Codex pour les laits fermentés obtenus à partir de yaourt à base d'autres ferments. Le Groupe de travail a décidé de ne pas inclure les dispositions concernant ces levains dans le projet.

FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

14. À la section 3.1 Matières premières, afin de tenir compte du procédé et de la technique de production de l'ayran, le Groupe de travail a décidé d'éliminer ~~et~~ étant donné que l'on peut utiliser soit du lait soit du yaourt mais pas les deux. La version modifiée est la suivante:
 - Lait ou yaourt
15. Concernant la section 3.2 Ingrédients autorisés, un observateur a noté que la liste des ingrédients laitiers mentionnés n'était fournie qu'à titre indicatif et n'était pas exhaustive.
16. À la section 3.3 Composition, le Groupe de travail a examiné la spécification relative au pourcentage minimal de protéine du lait, en tenant compte du fait que pour les laits fermentés le pourcentage minimal est 2,7%, comme indiqué à la section 3.3. Composition (Codex STAN 243-2003). Toutefois, le Groupe de travail a remarqué que les 2% requis dépendaient de la quantité de yaourt présente dans l'ayran. En outre, certains membres de la région pourraient juger trop faible le minimum de 10⁶ cfu/g spécifié dans le projet. Après quelques échanges de vues, le Groupe de travail a décidé de garder le texte tel que proposé sans modifications.

ADDITIFS ALIMENTAIRES, CONTAMINANTS, HYGIÈNE

17. Pour ce qui concerne les sections susmentionnées, aucune observation ou proposition de modification n'a été soumise.

CONDITIONNEMENT ET ENTREPOSAGE

18. Une proposition a été avancée tendant à ce que cette section soit éliminée par souci de cohérence avec les normes du Codex sur le lait et les produits laitiers du fait que ces dispositions pouvaient être considérées comme étant déjà englobées dans les dispositions de la section 5: Contaminants et de la section 6: Hygiène ci-dessus. Le Groupe de travail est convenu de garder la section telle que libellée.

ÉTIQUETAGE

19. À la section 8.2 Déclaration de la teneur en matière grasse, le Groupe de travail a décidé d'éliminer le terme « ayran entier en matière grasse » pour l'ayran avec un minimum de 1,8% m/m car cela pourrait induire en erreur et de mentionner simplement ayran.

MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

20. Aucune observation.

CONCLUSION

21. Le Président a remercié le Groupe de travail pour son attitude très constructive et sa contribution fructueuse qui ont permis de rédiger un bon document fondé sur un consensus. Il a également remercié le Président du CCEURO pour sa participation aux travaux du Groupe de travail. Le Président du CCEURO a pris la parole et a remercié également les participants pour le travail accompli. Il a en outre déclaré que le Groupe de travail avait fait des progrès considérables et qu'il espérait que cela permettrait au CCEURO de finaliser rapidement l'élaboration de la Norme régionale pour l'ayran.
22. L'Avant-projet révisé de norme régionale du Codex pour l'ayran est joint au présent rapport en tant qu'Annexe II.

LISTE DES PARTICIPANTS

<p>CHAIRPERSON Mr.Ahmet KAVAK Deputy of General Director Ministry of Food, Agriculture and Livestock, General Directorate of Food and Control Eskişehir Yolu 9 Km. Lodumlu/ANKARA Phone:0090 312 2587612 Fax:0090 312 2587691 Email:ahmet.kavak@tarim.gov.tr</p>	
<p>AZERBAIDJAN Mr.Akif Karimov Department head Azerbaijan Standards Institute Keshla settle., Davud Aslan 2 , Baku , Azerbaijan Phone:+994 12 71 06 Fax:+99412 567 11 06 Email:az_standartlar_institutu@mail.ru</p>	<p>Ms.Magdalena KOWALSKA Main Expert in the International Co-operation Department Codex Contact Point For Poland Agricultural And Food Quality Inspection 30, Wspolna Str., 00-930 Warsaw, Poland Phone:+48 22 623 29 04 Fax:+48 22 623 29 97 Email:mkowalska@ijhars.gov.pl</p>
<p>EUROPEAN UNION Dr Jérôme LEPEINTRE Deputy Head of Unit European Commission Rue Froissart 101, 1049 Brussels +32 2 299 01 Fax: +322 299 85 66 Email: jerome.lepeintre@ec.europa.eu</p>	<p>SWITZERLAND Mrs. AWILO OCHIENG PERNET Vice-Chairperson, Codex Alimentarius Commission Swiss Federal Office Of Public Health P.O. Box, Ch-3003 Bern Switzerland Phone:+41 -31 322 00 41 Fax:+41-31 322 11 41 Email:awilo.ochieng@bag.admin.ch</p>
<p>ITALY Mr. Ciro IMPAGNATIELLO Italian Codex Committee Ministry of Agricultural Food And Forestry Policies Via XX Settembre, 20/00187 Rome – Italy Phone:+39 0646656046 Fax:+39 064880273 Email:c.impagnatiello@mpaaf.gov.it</p>	<p>TURKEY Mr. Selman AYAZ Head of Department Ministry of Food, Agriculture and Livestock, General Directorate of Food and Control Eskişehir Yolu 9 Km. Lodumlu/ANKARA Phone:0090 312 2587713 Fax:0090 312 2587760 Email:selman.ayaz@tarim.gov.tr</p>
<p>POLAND Prof.Krzysztof KWIATEK Head of Department of Hygiene of Animal Feedingstuffs Chair of the FAO/WHO Coordinating Committee for Europe The National Veterinary Research Institute 57, Partyzantow Avenue, 24-100 Pulawy, Poland Phone:+48 81 889 30 82 Fax: +48 81 886 25 95 Email: kwiatekk@piwet.pulawy.pl</p>	<p>Mr.İlhami ŞAHİN Engineer Ministry of Food, Agriculture and Livestock, General Directorate of Food and Control Eskişehir Yolu 9 Km. Lodumlu/ANKARA Phone:0090 312 2587757 Fax: 0090 312 2587760 Email:ilhamsahin@tarim.gov.tr</p>
<p>Ms.Marzena CHACINSKA Head of the International Co-operation Department Codex Contact Point For Poland Agricultural And Food Quality Inspection 30, Wspolna Str., 00-930 Warsaw, Poland Phone:+48 22 623 29 02 Fax:+48 22 623 29 97 Email: mchacinska@ijhars.gov.pl</p>	<p>Ms.R. Özlem ERALP Engineer Ministry of Food, Agriculture and Livestock, General Directorate of Food and Control Eskişehir Yolu 9 Km. Lodumlu/ANKARA Phone:0090 312 2587756 Fax:0090 312 2587760 Email:ozlem.eralp@tarim.gov.tr</p>

<p>Mr.Dursun KODAZ Engineer Ministry of Food, Agriculture and Livestock, General Directorate of Food and Control Eskişehir Yolu 9 Km. Lodumlu/ANKARA Phone:0090 312 2587755 Fax:0090 312 2587760 Email:dursun.kodaz@tarim.gov.tr</p>	<p>Mrs.Melek US Secretary General Türkiye Süt, Et, Gıda Sanayicileri ve Üreticileri Birliği (SETBİR) Mustafa Kemal Mahallesi 2125.sok. No:6 A-Blok Daire:8 Eskişehir Yolu – Ankara Phone:0090 312 4284774-75 Fax:0090 312 4284746 Email:melekus@setbir.org.tr</p>
<p>Asst. Prof.Dr.Nurcan KOCA Assistant Professor Ege University, Engineering Faculty, Food Engineering Department Bornova 35100, İzmir Phone:0090 232 3113029 Fax: 0090 232 3427592 Email: nurcan.koca@ege.edu.tr</p>	<p>Mr.Murat Yörük President Türkiye Süt, Et, Gıda Sanayicileri ve Üreticileri Birliği (SETBİR) Mustafa Kemal Mahallesi 2125.sok. No:6 A-Blok Daire:8 Eskişehir Yolu – Ankara Phone:0090 312 4284774-75 Fax:0090 312 4284746 Email: murat.yoruk@yorsan.com.tr</p>
<p>Prof. Emrullah SAĞUN Professor Yüzüncü Yıl Üniversitesi Veteriner Fakültesi Kampüs – VAN Phone: 0532 420 66 10 Email: esagun@yyu.edu.tr</p>	<p>Prof. Dr. Emel Sezgin President of Science Board SETBİR Mustafa Kemal Mahallesi 2125.sok. No:6 A-Blok Daire:8 Eskişehir Yolu – Ankara Phone:0090312 4284774 Fax:0090312 4284746 emel.sezgin@agri.ankara.edu.tr</p>
<p>Mr.Murat ARAT Chief R&D And Technogy Officer Sütaş Dairy Co . Inc Uluabat Koyu 16700 Karacabey/Bursa Phone:0090 224 688 52 62 Fax: 0090 224 688 52 66 Email: muratar@sutas.com.tr</p>	<p>Mrs.Gülây ÖZCAN Chairman consultant Sütaş Group Merdivenköy sokak No: 1 K.Bakkalköy- Istanbul Phone:+90 216 572 30 50 Fax:+90 216 5775305 Email:gozcan@sutas.com.tr</p>
<p>Mr.Adnan ÇAVUŞ Corporate Affairs Director Asud / Tgdf Representative Cumhuriyet Cad Acarlar İş Merkezi D Blok No14 Kavacık Beykoz/İstanbul Phone:0090 216 538 99 19 Fax:0090 216 425 56 95 Email: adnan.cavus@danone.com pelin.katircioglu@danone.com</p>	<p>TURKISH OBSERVERS Mrs. Yasemin ATAYETER Engineer The Ministry of Food, Agriculture and Livestock The General Directorate of Food and Control The Department of Food Control and Laboratories Eskişehir Yolu 9.Km. Lodumlu/Çankaya/Ankara Phone:+90 312 258 77 72 Fax:+90 312 258 77 99 Email:yasemin.atayeter@tarim.gov.tr</p>
<p>Prof.Dr.Nevzat ARTIK Consultant ASÜD - Ankara University- Food engineering Ceyhun Atif Kansu Cad. 1386. Sokak Nu:8/4 06520 Balgat/ANKARA Phone: 0090 312 284 92 53 Fax:0090 312 284 92 58 Email: artik@ankara.edu.tr</p>	<p>Mr. Halil APAYDIN Engineer The Ministry of Food, Agriculture and Livestock The General Directorate of Food and Control Eskişehir Yolu 9.Km. Lodumlu/Ankara Phone:+90 312 258 77 25 Email:halil.apaydin@tarim.gov.tr</p>

<p>Mrs. Handegül AYTUNA YALÇIN Food Engineer, MSc. Istanbul Provincial Directorate of Food, Agriculture and Stock Raising Bağdat Cad. No:307-309 Erenköy-Kadıköy/İstanbul Phone:0216 468 21 00/ 2139 Fax:0216 355 37 15 Email:aytunaha@gmail.com</p>	<p>Mrs.Damla TEKİN Regulatory Affairs Executive Danone Tikvesli Gıda ve İçecek San. Ve Tic. A.S. Cumhuriyet. Cad. Acarlar İş Merkezi D Blok N0:20 Kavacık, Beykoz-İstanbul Phone:0090 216 538 98 96 Fax:0090 216 425 56 95 Email:Damla.tekin@danone.com.tr</p>
<p>Mrs.Nuran ÇAKIROĞLU Agriculture Engineer, MSc. Istanbul Provincial Directorate of Food, Agriculture and Stock Raising Bağdat Cad. No:307-309 Erenköy-Kadıköy/İstanbul Phone:0216 468 21 00/ 2119 Fax:0216 355 37 15 Email: cakiroglunuran@gmail.com</p>	<p>Mrs.Başak TUTUCU RESEARCH AND DEVELOPMENT SUPERVISOR PINAR DAIRY INC. KEMALPAŞA ASFALTI NO: 1 PINARBAŞI, İZMİR Phone:0090 232 436 15 15 – 385 ext. Fax: 0090 232 436 20 40 Email: basak.tutucu@pinarsut.com.tr</p>
<p>Mr.Ümit METE Sales Manager Danisco Dış Tic. Ltd. Şti. Büyükdere Cad. Özsezen İş Mrkz. A Blok No: 122 Kat. 11 Esentepe İstanbul Phone: 0090 212 340 77 68 Fax: 0090 212 340 77 30 Email: Umit.mete@danisco.com</p>	<p>Mrs.Elif Yücel Food Engineer Türkiye Süt, Et, Gıda Sanayicileri ve Üreticileri Birliği (SETBİR) Mustafa Kemal Mahallesi 2125.sok. No:6 A-Blok Daire:8 Eskişehir Yolu – Ankara Phone: 0090 312 4284774-75 Fax:0090 312 4284746 Email:elifyucel@setbir.org.tr</p>
<p>Ms.Aybala AKBABA Quality Manager Pınar Dairy Zeytinogu Bulvarı /Organize Sanayi Bölgesi/Eskişehir Phone:0090 222 236 08 89 Fax: 0090 222 236 08 90 Email:Aybala.sezgin@pinarsut.com.tr</p>	<p>Mrs. Feyza Başak Coşkun Food Engineer Türkiye Süt, Et, Gıda Sanayicileri ve Üreticileri Birliği (SETBİR) Mustafa Kemal Mahallesi 2125.sok. No:6 A-Blok Daire:8 Eskişehir Yolu – Ankara Phone:0090 312 4284774-75 Fax:0090 312 4284746 Email: feyzabaskoskun@setbir.org.tr</p>
<p>Mr.İsmail MERT Consultant ASÜD Ceyhun Atif Kansu Cad. 1386. Sokak Nu:8/4 06520 Balgat/ANKARA Phone:0090 312 284 92 53 Fax:0090 312 284 92 58 Email: mert48@gmail.com</p>	<p>Mrs. Gülşen ÖZTÜRK R-D Manager Eker Süt Ürünleri Gıda San. Tic. A.Ş. Cumhuriyet Mah. Üçkurnalı Küme evleri No:37 Tatkavaklı Musafakemalpaşa/BURSA Phone:0090 224 613 01 00 Fax:0090 224 451 27 30 Email:gulsenkilic@eker.com.tr</p>
<p>Mr.Ufuk BAĞCI Food Engineer The Ministry of Food, Agriculture and Livestock General Directorate of European Union and External Relations Phone:0090 312 2873360-2220 Fax:0090 312 287 94 68 Email: ufukbagci@gmail.com</p>	<p>INTERNATIONAL NON - GOVERNMENTAL ORGANIZATIONS INTERNATIONAL DAIRY FEDERATION Dr. Joerg RIEKE Managing Director - Milchindustrie – Verband e.V Jagerstrasse 51 D – 10117 Berlin, Germany Phone: +49 30 4030445923 Fax: +49 30403044555 Email: mieke@milchindustrie.de</p>

<p>Mr. Michael HICKEY Irish National Committee of IDF Derryreigh, Creggane, Charleville Co. Cork, Ireland Phone: +353 638 9392 Email: mfhickey@oceanfree.net</p>	<p>TURKISH SECRETARIAT Ms.Nilüfer ALTUNBAŞ Engineer Codex Contact Point secretariat for Turkey Ministry of Food, Agriculture and Livestock, General Directorate of Food and Control Eskişehir Yolu 9 Km. Lodumlu/ANKARA Phone:0090 312 2587755 Fax:0090 312 2587760 Email:nilufer.altunbas@tarim.gov.tr kodeks@tarim.gov.tr</p>
<p>INTERNATIONAL PROBIOTICS ASSOCIATION Ms. Carine LAMBERT Advisor – YLFA International Probiotics Association Zentralstrasse 64 Zurich, 8003 Switzerland Phone: +41 788 683 617</p>	<p>Ms. Özgen Canan OTO Engineer Ministry of Food, Agriculture and Livestock, General Directorate of Food and Control Eskişehir Yolu 9 Km. Lodumlu/ANKARA Phone: +90 312 258 77 51 Fax:0090 312 2587760 Email: cananoto@gmail.com</p>
<p>Mr. Ioannis MISOPOULOS Director General International Probiotics Association Zentralstrasse 64 Zurich, 8003 Switzerland Phone: +41 788 683 617</p>	<p>Mrs. Nihal Ayşe MORTEPE Engineer Ministry of Food, Agriculture and Livestock, General Directorate of Food and Control Eskişehir Yolu 9 Km. Lodumlu/ANKARA Phone: +90 312 258 77 51 Fax:0090 312 2587760 Email: nihal.mortepe@tarim.gov.tr</p>
<p>Mr. George PARASKEVAKOS President International Banana Association Zentralstrasse 64 Zurich, 8003 Switzerland Phone: +41 788 683 617</p>	

AVANT-PROJET DE NORME RÉGIONALE DU CODEX POUR L'AYRAN

(à l'étape 3)

1. CHAMP D'APPLICATION
La présente norme s'applique à l'ayran destiné à la consommation directe ou à un traitement ultérieur, conformément aux définitions figurant à la section 2 de la présente norme. Cette norme doit être lue en parallèle avec la Norme Codex pour les laits fermentés (CODEX STAN 243-2003).
2. DESCRIPTION
<p>L'ayran est un produit de lait fermenté tel que défini dans la Norme Codex pour les laits fermentés (CODEX STAN 243-2003) et d'un produit laitier composé tel que défini à la section 2.3 de la Norme générale pour l'utilisation de termes de laiterie (CODEX STAN 206-1999) obtenu par:</p> <p>a) mélange de yaourt tel que défini à la section 2.1 et à la section 3.3 de la Norme pour les laits fermentés (CODEX STAN 243-2003) avec de l'eau ou</p> <p>b) fermentation du lait avec une teneur en matière sèche ajustée par ajout d'eau avant fermentation avec ou sans modification de composition, dans les limites de la disposition de la section 3.3, sous l'effet de cultures symbiotiques de <i>Streptococcus thermophilus</i> et de <i>Lactobacillus delbrueckii</i> subsp. <i>bulgaricus</i> qui donnent un produit fini possédant des caractéristiques physiques, chimiques et organoleptiques similaires à celles du produit défini en a) ci-dessus.</p> <p>Ces levains (micro-organismes) doivent être viables, actifs et abondants dans le produit à la date de durabilité minimale. Des micro-organismes autres que ceux constituant la/les culture(s) spécifique(s) (levain) indiquée(s) ci-dessus, peuvent également être ajoutés.</p>
3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ
3.1 MATIÈRES PREMIÈRES
<ul style="list-style-type: none">• Lait ou yaourt• Eau potable
3.2 INGRÉDIENTS AUTORISÉS
<ul style="list-style-type: none">• Cultures de micro-organismes inoffensifs, y compris ceux qui sont spécifiés à la section 2;• Sel (chlorure de sodium) conformément à la norme Codex pour le sel de qualité alimentaire (CODEX STAN 150-1985) ;• Ingrédients du lait tels que protéines laitières, lait en poudre, crème, graisse de beurre, babeurre, lactosérum en poudre• Des micro-organismes autres que ceux constituant la/les culture(s) spécifique(s) (levain) indiquée(s) à la section 2 peuvent également être ajoutés.

3.3 COMPOSITION

Protéine du lait (^a) (% m/m)	Acidité titrable, exprimée en % acide lactique (% m/m)	Somme des micro- organismes constituant le levain défini à la section 2 (cfu/g, au total)	Micro-organismes étiquetés (^b) (cfu/g, total)
min 2	min 0,5 max. 1	min 10 ⁶	min 10 ⁶

a) La teneur en protéines est de 6,38 multiplié par la quantité totale d'azote Kjeldahl déterminée.

b) S'applique lorsqu'une allégation nutritionnelle présente dans l'étiquetage fait référence à un micro-organisme spécifique (autre que ceux spécifiés dans la section 2 du produit en question) qui a été ajouté en tant que complément au levain spécifique.

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

La teneur en sel ne doit pas dépasser 1 pour cent.

L'ayran ne doit pas subir un traitement thermique après la fermentation.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les additifs ne sont pas autorisés.

5. CONTAMINANTS

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

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

6. HYGIÈNE

Il est recommandé que le produit visé par les dispositions de la présente norme soit préparé et manipulé conformément aux sections appropriées du Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969), au Code d'usages international recommandé en matière d'hygiène pour le lait et les produits laitiers (CAC/RCP 57-2004) et des autres textes pertinents du Codex, tels que les Codes d'usages en matière d'hygiène et d'autres Codes d'usages. Les produits doivent être conformes aux critères microbiologiques fixés conformément aux Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments (CAC/GL 21-1997).

7. CONDITIONNEMENT ET ENTREPOSAGE

7.1 Le produit doit être conditionné dans des récipients garantissant les qualités d'hygiène et les autres qualités de l'aliment.

7.2 Le produit doit être entreposé en milieu réfrigéré.

8. ÉTIQUETAGE

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

8.1 NOM DU PRODUIT

8.1.1 Le nom du produit doit être «ayran».

8.1.2 Les noms relevant de la présente norme peuvent être utilisés dans la désignation, sur l'étiquette, dans les documents commerciaux et pour la publicité d'autres denrées alimentaires à condition qu'elles soient utilisées comme ingrédients et que les caractéristiques de l'ingrédient soient conservées à un degré suffisant pour éviter de tromper le consommateur.

8.2 DÉCLARATION DE LA TENEUR EN MATIÈRE GRASSE

Si le consommateur risque d'être induit en erreur par son omission, la teneur en matière grasse laitière doit être déclarée d'une manière jugée acceptable dans le pays de vente au consommateur final, soit i) en pourcentage de la masse, soit ii) en grammes par ration, telle que quantifiée sur l'étiquette, à condition que le nombre de rations soit indiqué.

La teneur en matière grasse laitière de l'ayran doit être conforme aux dispositions ci-après et sera indiquée sur l'emballage comme défini dans cette section:

ayran (% m/m)	min. 1,8
ayran, à faible teneur en matière grasse (% m/m)	min. 0,8 et inférieure à 1,2
ayran, sans matière grasse (% m/m)	moins de 0,5
ayran, avec % de matière grasse (% m/m)	indication de la valeur lorsque non couvert par des cas précédents

8.3 ÉTIQUETAGE DES RÉCIPIENTS NON DESTINÉS À LA VENTE AU DÉTAIL

Les informations données à la section 8 de la présente norme et aux sections 4.1 à 4.8 de la Norme générale du Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées et, au besoin, les instructions de stockage, doivent figurer soit sur le récipient, soit sur les documents d'accompagnement, exception faite du nom du produit, de l'identification du lot et des nom et adresse du fabricant ou de l'emballer qui doivent être indiqués sur le récipient. Toutefois, l'identification du lot et le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballer peuvent être remplacés par une marque d'identification, à condition que cette dernière puisse être clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.

9. MÉTHODE D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

Voir CODEX STAN 234/-1999.