

# 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 00100 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

**CX/EXEC 00/47/9-Add.2**

**1er juin 2000**

PROGRAMME MIXE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES  
COMITÉ EXÉCUTIF DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS  
*Quarante-septième session, siège de l'OMS, Genève, 28-30 juin 2000*

**EXAMEN D'AVANT-PROJET DE NORMES ET DE TEXTES APPARENTÉS À L'ÉTAPE 5**  
**Observations des gouvernements**

## **COMITÉ DU CODEX SUR LE LAIT ET LES PRODUITS LAITIERS**

### DANEMARK

*Avant-projet de normes révisées pour les crèmes, crèmes fouettées et crèmes fermentées (ALINORM 01/11, Annexe VI)*

Sans nous opposer à l'adoption de la norme à l'étape 5, nous estimons qu'en essayant de couvrir tous les produits laitiers dont le nom inclut le mot crème, on a inutilement compliqué le projet de norme.

En particulier, nous ne voyons pas pourquoi le Codex devrait établir des normes de produits pour les "crèmes" ayant été soumises à un traitement tel que la fermentation, l'épaississement et l'acidification.

Notre position est que la norme devrait rester simple et ne devrait viser que les produits destinés à la vente directe au consommateur (et non pas les crèmes destinées à un usage industriel).

*Avant-projet de norme révisée pour les laits fermentés (ALINORM 01/11, Annexe VII)*

Nous sommes favorables à son adoption à l'étape 5.

Toutefois, le Danemark n'est pas d'accord avec la façon dont le "yaourt doux" est traité dans l'avant-projet de norme. À moins que le "yaourt doux" ne corresponde à la définition générique des yaourts, nous estimons que l'utilisation de ce terme risque d'induire en erreur les consommateurs de notre pays.

D'autre part, ce problème pourrait être résolu si les dispositions relatives au "yaourt doux" étaient complétées par un texte soulignant que le terme ne peut être utilisé que dans les pays où il existe une législation nationale spécifique à cet effet et conformément à la législation spécifique du pays concerné.

En outre, si une définition spécifique du "yaourt doux" est retenue, cette définition ne devra pas exclure le "yaourt doux" conforme à la définition générique du yaourt.

Enfin, nous souhaitons souligner que nous sommes favorables à la solution provisoire concernant l'étiquetage des produits ayant subi un traitement thermique après fermentation, bien qu'un examen supplémentaire de nature essentiellement éditoriale soit nécessaire.

*Avant-projet de norme révisée pour le lactosérum en poudre (ALINORM 01/11, Annexe VIII)*

Nous sommes favorables à son adoption à l'étape 5.

**Par économie, le tirage du présent document a été restreint. MM. les délégués et observateurs sont donc invités à ne demander d'exemplaires supplémentaires qu'en cas d'absolue nécessité et à apporter leur exemplaire personnel en séance.**

## RÉPUBLIQUE TCHÈQUE

### ***Avant-projet de norme révisée pour les crèmes, les crèmes fouettées et les crèmes fermentées (ALINORM 01/11, Annexe VI)***

La teneur minimale en matières grasses a été fixée à 10 pour cent et confirmée par la législation nationale.

La teneur en matières grasses exprimée en % m/m est déclarée sur l'étiquette de tous les produits du type crème.

La plupart des crèmes non fermentées ont une teneur en matières grasses de 30 à 33 pour cent.

Les crèmes fermentées ont une teneur en matières grasses de 12 à 18 pour cent. Nous suggérons l'adoption de cette fourchette (dans la norme, le minimum est de 18 pour cent).

De l'amidon est généralement utilisé comme ingrédient stabilisant de toutes les crèmes fermentées.

### ***Avant-projet de norme révisée pour les laits fermentés (ALINORM 01/11, Annexe VII)***

Paragraphe 2.1. – La République tchèque ne produit pas de “yaourt doux” et l'appellation “yaourt” accompagnée de tout autre adjectif n'est autorisée que pour des produits à base de cultures de *Streptococcus thermophilus* et *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus*. Ces produits ont un goût plus ou moins acide selon la marque et la technologie utilisées. L'appellation “yaourt doux”, ou sa traduction en tchèque, serait une source de confusion pour les consommateurs.

Les “laits fermentés à l'acidophilus” devraient pouvoir être fabriqués non seulement à partir du micro-organisme *Lactobacillus acidophilus*, mais aussi à partir de ferments mésophiles. Ces derniers sont nécessaires pour assurer la qualité du produit du point de vue des consommateurs (le goût dépendant de l'acidité). Nous suggérons de compléter le paragraphe 2.1. en ajoutant les ferments mésophiles (*Streptococcus lactis*, *Streptococcus cremoris*) et d'ajouter au paragraphe 3.3. *Lactobacillus acidophilus* min.  $10^6$  et *Streptococcus* min.  $10^7$  pendant la durée de vie.

Paragraphe 3.3. – voir ci-dessus “laits fermentés à l'acidophilus”

- autres micro-organismes figurant dans la liste des ingrédients – nous suggérons min.  $10^4$  pendant la durée de vie, autrement dit, pour les micro-organismes spécifiques des yaourts min.  $10^7$  et pour les micro-organismes supplémentaires (Bifidobactéries) min.  $10^4$ , compte tenu du goût et de la durabilité du produit.

Paragraphe 7.2. – nous suggérons de rendre obligatoire la déclaration sur l'étiquette de la teneur en matières grasses des produits fermentés exprimée en % m/m afin d'éviter tout malentendu; cette disposition figure également dans la législation nationale de la République tchèque.

### ***Projet de norme pour le lactosérum en poudre (ALINORM 01/11, Annexe VIII)***

Pas d'objections. Les dispositions relatives aux deux types de produits sont les bienvenues. La différence entre les teneurs en eau maximales, soit 5 et 4,5 pour cent, semble être uniquement formelle.

## **COMITÉ DU CODEX SUR L'INSPECTION ET LA CERTIFICATION DES IMPORTATIONS ET DES EXPORTATIONS DE DENRÉES ALIMENTAIRES**

### ***Avant-projet de directives pour une présentation générique des certificats officiels et l'établissement et la délivrance de certificats (ALINORM 01/30, Annexe II)***

## BRÉSIL

Au paragraphe 18, nous suggérons de remplacer les mots “et/ou” par les mots “ou”.