

commission du codex alimentarius



ORGANISATION DES NATIONS
UNIES POUR L'ALIMENTATION
ET L'AGRICULTURE

ORGANISATION
MONDIALE
DE LA SANTÉ



F

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

Point 4 (e) de l'ordre du jour

CX/MMP 04/6/8 Add 1
Avril 2004

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES COMITÉ DU CODEX SUR LE LAIT ET LES PRODUITS LAITIERS

Sixième Session

Auckland, Nouvelle-Zélande, 19 – 23 Avril 2003

AVANT-PROJET DE NORME REVISEE POUR LES FROMAGES DE LACTOSERUM OBSERVATIONS A L'ETAPE 3

Observations de : Australie, Colombie

Général

AUSTRALIE

L'Australie appuie les recommandations formulées par la FIL sur la base des observations gouvernements concernant le document CL 2002/11-MMP. Les recommandations de la FIL visent la *section 2. Description*, la *section 4. Additifs alimentaires*, la *section 5. Contaminants* et la *section 7.1. Nom du Produit*. Les parties concernées du document de la FIL sont reproduites ci-dessous, celui-ci n'ayant pas été officiellement diffusé par le CCMMP.

COLOMBIE

En ce qui concerne l'observation de l'Égypte, clause 2.3, celle-ci définit entre autres un temps de caillage minimum de 40 à 45 minutes. Nous considérons que ce paramètre n'est pas déterminant puisque la floculation dépend de la température d'ébullition, qui varie en fonction de l'altitude dans chaque pays.

2 Description

AUSTRALIE

Sous-section 2.1

Le ratio pour les fromages de protéines de lactosérum pourrait donc être maintenu comme : « supérieur à celui du lait ». (La FIL souligne qu'un ratio égal ou supérieur à 1 entraînera l'exclusion de produits qui sont actuellement considérés dans certains pays comme des fromages (de protéines) de lactosérum.

Sous-sections 2.2. et 2.3.

Le Fromage de lactosérum obtenu par concentration du lactosérum est fabriqué par évaporation à chaud du lactosérum ou d'un mélange de lactosérum et de lait, de crème ou d'autres matières premières d'origine laitière, à un degré de concentration permettant au fromage de lactosérum d'avoir une forme stable. La teneur en lactose de ces fromages de lactosérum étant relativement élevée, leur couleur varie généralement du jaunâtre au marron et ils sont doux, cuit ou caramélisé de goût.

Le Fromage de lactosérum obtenu par coagulation du lactosérum est produit par précipitation à chaud du lactosérum ou d'un mélange de lactosérum et de lait ou de crème, avec ou sans adjonction d'acide. La teneur en lactose de ces fromages de lactosérum est relativement basse et leur couleur varie entre le blanc et le jaunâtre.

4 Additifs alimentaires

AUSTRALIE

Acide lactique N° SIN 332. Le numéro correct est 270.

5 Contaminants

AUSTRALIE

Le lait utilisé pour la fabrication des produits visés par les dispositions de la présente norme doit être conforme aux limites maximales fixées pour les contaminants et les résidus de pesticides et de médicaments vétérinaires par la Commission du Codex Alimentarius.

7.1 Nom du Produit

AUSTRALIE

Une fois révisés, les 1^{er} et le 2^{ème} paragraphes de la section 7.1 se liront comme suit :

Le nom du produit doit être **fromage de lactosérum**. ~~Cependant, **Lorsqu'on** considère que ceci est nécessaire pour informer le consommateur dans le pays de vente, une description supplémentaire de la nature du fromage produit à partir de lactosérum coagulé~~ **du produit** peut être donnée, ~~comme, par exemple «fromage de protéines du lactosérum»~~. Le terme « fromage de lactosérum » peut être omis dans la désignation d'une variété individuelle de fromage de lactosérum réservée par une norme du Codex pour les fromages individuels et, à défaut, dans une appellation de variété précisée dans la législation nationale du pays dans lequel le produit est vendu, à condition que cette omission ne crée pas une impression trompeuse quant à la nature du produit.

Lorsqu'un **fromage de lactosérum obtenu par coagulation du lactosérum** le produit n'est pas désigné par ~~un autre nom ou par~~ un nom de variété, mais par la désignation « fromage de lactosérum », la désignation peut être complétée par un terme descriptif conformément aux dispositions de la section 7.1.1 de la Norme générale Codex pour le fromage (norme Codex A-6, Rev. 1-1999).

Une fois révisé, le quatrième paragraphe de la section 7.1 se lira comme suit :

Les fromages de lactosérum obtenus par coagulation du lactosérum peuvent également être désignés « fromages de lactosérum frais » **ou** « **fromages de lactosérum non affinés** » à condition que cette omission ne crée pas une impression trompeuse pour le consommateur dans le pays où le produit est vendu au détail.