

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 (c) de l'ordre du jour

CX/MMP 04/6/6
janvier 2004

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

Sixième session

Auckland (Nouvelle-Zélande), 26 – 30 avril 2004

AVANT-PROJET DE NORME REVISEE POUR LES PATES A TARTINER A BASE DE PRODUITS LAITIERS

(Préparé par la Commission européenne avec l'assistance de la France, de l'Irlande, de l'Allemagne, de la Nouvelle-Zélande, de la Suisse et du Royaume-Uni)

Les gouvernements et les organisations internationales désireux de formuler des commentaires au sujet de « l'Avant-projet de norme révisée pour les pâtes à tartiner à base de produits laitiers » sont invités à les adresser **pour le 19 mars 2004** au plus tard, à : Codex Committee on Milk and Milk Products, New Zealand Food Safety Authority, 68 - 86 Jervois Quay, P.O. Box 2835, Wellington, New Zealand (télécopie : +64 4 463 2583 ou courriel : daniel.herd@nzfsa.govt.nz), en envoyant une copie au Chef du Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, Via delle Terme di Caracalla, 00100 Rome, Italie (télécopie : + 39.06.5705.4593 ; courriel : codex@fao.org).

Lors de la 5^e session du comité du Codex sur le lait et les produits laitiers (Wellington, du 8 au 12 avril 2002), le comité a accepté de renvoyer l'avant-projet de norme révisée pour les pâtes à tartiner à l'étape 2 pour réexamen par un groupe de rédaction. En outre, il a été convenu que le groupe serait dirigé par la Commission européenne, avec l'assistance de l'Argentine, de la France, de l'Allemagne, de l'Irlande, de l'Italie, de la Nouvelle-Zélande, de la Suisse et du Royaume-Uni (point 99 de l'ALINORM 03/11).

Un texte «révisé» de l'avant-projet de norme pour les pâtes à tartiner laitiers, remanié par la Commission européenne, a été envoyé aux membres du groupe de rédaction, qui a été invité à soumettre ses observations. La Commission européenne a reçu des commentaires de la France, de l'Irlande, de l'Allemagne, de la Nouvelle-Zélande, de la Suisse et du Royaume-Uni. L'Irlande a marqué son accord sur la proposition de texte.

Une grande partie des observations reçues figurent désormais dans l'avant-projet de norme pour les pâtes à tartiner laitiers. Toutefois, étant donné les divergences, voire les oppositions, entre certaines observations émanant des membres des différents groupes de travail, il n'a pas été possible de les intégrer toutes.

AVANT-PROJET DE NORME REVISEE POUR LES PATES A TARTINER A BASE DE PRODUITS LAITIERS

(à l'étape 3)

1. CHAMP D'APPLICATION

Cette norme concerne les pâtes à tartiner laitières destinées à la consommation humaine dont la teneur en matières grasses n'est ni supérieure à 80 % ni inférieure à 10 %. Elle s'appliquera aux produits qui restent solides à une température de 20 °C et qui se prêtent à une utilisation comme pâtes à tartiner.

2. DESCRIPTION

Produits se présentant sous forme d'une émulsion solide et malléable, principalement de type émulsion d'eau dans la matière grasse, dérivés exclusivement du lait et/ou de certains produits laitiers, pour lesquels la matière grasse est la partie valorisante essentielle. Toutefois, d'autres substances nécessaires pour leur fabrication peuvent être ajoutées, pour autant que ces substances ne soient pas utilisées en vue de remplacer, en tout ou en partie, un des constituants du lait.

3. COMPOSANTS ESSENTIELS ET FACTEURS DE QUALITÉ

3.1. Matières premières

Lait et/ou produits obtenus à partir du lait

3.2 Ingrédients autorisés

- Chlorure de sodium et sel de cuisine
- Ferments lactiques obtenus à partir d'acide lactique inoffensif et/ou bactéries aromatisantes
- Eau potable
- [Vitamines, conformément aux principes généraux du Codex régissant l'adjonction d'éléments nutritifs aux aliments (CAC/GL 09-1987)]*
- Gélatine et amidons

Ces substances peuvent être utilisées comme stabilisants et épaississants, à condition que leur adjonction se limite aux quantités fonctionnellement nécessaires, conformément aux bonnes pratiques de fabrication, qui tiennent compte de toute utilisation des stabilisants et/ou épaississants énumérés à la section 4.

- Sucre
- Mono, di-, oligo-, et polysaccharides (y compris l'inuline), ainsi que les malto-dextrines

[* Lorsque cela est autorisé conformément aux principes généraux, la réglementation nationale devrait établir, en fonction des besoins de chaque pays individuel, des niveaux maximaux et minimaux relatifs à la teneur en vitamines A, D et autres, le cas échéant, y compris, si cela se justifie, l'interdiction d'utiliser certaines vitamines.]

Pâtes à tartiner**3.3. Composition – Le projet final inclura une des deux options suivantes:****Première option: (option qui a la préférence de la Commission européenne)****3.3.1. Trois quarts beurre**

Produit ayant une teneur en matières grasses laitières supérieure ou égale à 60 % mais inférieure ou égale à 62 %.

3.3.2. Demi-beurre

Produit ayant une teneur en matières grasses laitières supérieure ou égale à 39 % mais inférieure ou égale à 41 %.

3.3.3. Pourcentage de matières grasses dans les pâtes à tartiner laitières

Produit dont la teneur en matières grasses laitières figure parmi les suivantes:

- supérieure à 10 % et inférieure à 39 %,
- supérieure à 41 % et inférieure à 60 %,
- supérieure à 62 % et inférieure à 80 %.

Deuxième option: (option de compromis)**Pourcentage dans les pâtes à tartiner laitières¹ inférieur à 80 %**

La teneur en matières grasses doit être d'au moins deux tiers de la matière sèche, à l'exclusion du sel.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seules les catégories d'additifs mentionnées dans le tableau ci-dessous peuvent être utilisées pour les catégories de produits indiquées. Pour chaque catégorie, seuls peuvent être utilisés les additifs mentionnés dans les tableaux et uniquement dans les limites précisées.

Catégorie d'additif	Teneur en matières grasses		
	de 60 % à moins de 80 %	de 39 % à moins de 60 %	de 10% à moins de 39%
Colorants	X	X	X
Régulateurs d'acidité	X	X	X
Émulsifiants	-	X	X
Conservateurs	-	X	X
Épaississants et stabilisants	-	X	X
Antioxydants	-	X	X
Antioxydants à activité synergique	-	X	X
Agents antimoussants	-	-	X
Exhausteurs de goût	-	-	X
Arômes naturels	-	-	X
Divers	-	-	X

X = fonction justifiée d'un point de vue technologique

- = fonction non justifiée d'un point de vue technologique

¹ Dans certains cas, les mentions «trois quarts beurre» et «demi-beurre» peuvent être utilisées dans le nom de l'aliment, tel que prévu par la section 7.1.

Pâtes à tartiner

N° SIN	Nom de l'additif alimentaire	Teneur maximale
Colorants		
<u>Pour l'ensemble des produits:</u>		
160a (i)	Beta-carotène (de synthèse)	25 mg/kg
160a (ii)	Carotène (extraits naturels)	600 mg/kg
160b	Extrait de rocou	10 mg/kg, exprimée en bixine ou norbixine

Régulateurs d'aciditéPour l'ensemble des produits:

339	Orthophosphates de sodium	2 g/kg
500 (i)	Carbonate de sodium	Limitée par les bonnes pratiques de fabrication
500 (ii)	Carbonate d'hydrogène de sodium	
524	Hydroxyde de sodium	
526	Hydroxyde de calcium	

En outre, pour les produits dont la teneur en matières grasses est inférieure à 39 %

260	Acide acétique	Limitée par les bonnes pratiques de fabrication
261	Acétate de potassium	
262 (i)	Acétate de sodium	
263	Acétate de calcium	
270	Acide lactique (L-, D- et DL-)	
325	Lactate de sodium	
326	Lactate de potassium	
327	Lactate de calcium	
330	Acide citrique	
331	Citrates de sodium	
331 (i)	Citrate de sodium dihydraté	
331 (iii)	Citrate de trisodium	
332	Citrate de potassium	
333	Citrate de calcium	
334	Acide tartrique	
335	Tartrates de sodium	
335 (i)	Tartrate monosodique	
335 (ii)	Tartrate disodique	
336	Tartrate potassique	
337	Tartrate de potassium et de sodium	
338	Acide orthophosphorique	5 g/kg
339	Orthophosphates de sodium	
340	Phosphates de potassium	
341	Orthophosphate de calcium	

ÉmulsifiantsPour les produits dont la teneur en matières grasses est inférieure à 60 %

322	Lécithine	Limitée par les bonnes pratiques de fabrication
432	Polyoxyéthylène (20) sorbitane	10 g/kg de produit, seul ou en mélange, destiné exclusivement à la pâtisserie
433	Monolaurate	
434	Monooléate	
435	Monopalmitate	
436	Tristéarate	
452(i)	Polyphosphate de sodium	5 g/kg
452(ii)	Polyphosphate de potassium	

Pâtes à tartiner

N° SIN	Nom de l'additif alimentaire	Teneur maximale
471	Mono- et diglycérides des acides gras	Limitée par les bonnes pratiques de fabrication
472(a)	Esters d'acide acétique et d'acides gras de glycérol	
472(b)	Esters d'acide lactique et d'acides gras de glycérol	
472(c)	Esters d'acide citrique et d'acides gras de glycérol	
472(d)	Esters d'acide tartrique de mono- et diglycérides des acides gras	
472(e)	Esters d'acide diacétyltartrique et d'acides gras de glycérol	
472(f)	Mélange d'esters d'acide tartrique, d'acides acétiques et d'acides gras de glycérol	
473	Sucroesters d'acides	10 g/kg de produit, destiné exclusivement à la pâtisserie
474	Sucroglycérides	
475	Esters polyglycériques d'acides gras	5 g/kg
477	Esters de propylène glycol et d'acides gras	10 g/kg de produit, destiné exclusivement à la pâtisserie
481	Lactylates de sodium	10 g/kg de produit, seul ou en mélange
481 (i)	Stéaroyllactate de sodium	
482	Lactylates de calcium	
482 (i)	Stéaroyllactate de calcium	
491	Monostéarate de sorbitane	10 g/kg de produit, seul ou en mélange
492	Tristéarate de sorbitane	
493	Monolaurate de sorbitane	
494	Monooléate de sorbitane	
495	Monopalmitate de sorbitane	
<u>En outre, pour les produits dont la teneur en matières grasses en inférieure à 39 %</u>		
476	Esters polyglycériques d'acide ricinoléique inter-esterifiés	4 g/kg

Agents conservateurs

Pour les produits dont la teneur en matières grasses est inférieure à 60%

200	Acide sorbique	2 000 mg/kg pour les produits, utilisés seuls ou en mélange (en tant qu'acide sorbique), dont la teneur en matières grasses est inférieure à 60 %
202	Sorbate de potassium	
203	Sorbate de calcium	

Épaississants et stabilisants

Pour les produits dont la teneur en matières grasses est inférieure à 60 %

339	Orthophosphates de sodium	5 g/kg
400	Acide alginique	Limitée par les bonnes pratiques de fabrication
401	Alginate de sodium	
402	Alginate de potassium	
403	Alginate d'ammonium	
404	Alginate de calcium	
405	Alginate de propylène glycol	
406	Agar-agar	
407 (i)	Carraghénane et ses sels de Na, K, NH ₄ (y compris la furcellarane)	
410	Gomme de caroube	
412	Gomme de guar	
413	Gomme de tragacathe	

Pâtes à tartiner

N° SIN	Nom de l'additif alimentaire	Teneur maximale
414	Gomme arabique	
415	Gomme de xanthane	
418	Gomme de gellane	
422	Glycérol	
440	Pectines	
450 (i)	Diphosphate disodique	
460 (i)	Cellulose microcristalline	
460 (ii)	Cellulose	
461	Méthyl-cellulose	
463	Hydroxypropylcellulose	
464	Hydroxypropylméthylcellulose	
465	Méthyléthylcellulose	
466	Carboxyméthylcellulose de sodium	
500 (i)	Carbonates de sodium	
500(iii)	Sesquicarbonate de sodium	

Amidons modifiés tels que:

1400	Dextrine (amidon grillé)	
1401	Amidon traité en milieu acide	
1402	Amidon traité en milieu alcalin	
1403	Amidon blanchi	
1404	Amidon oxydé	
1405	Amidon traité aux enzymes	
1410	Phosphate de monoamidon	
1412	Phosphate de diamidon	
1413	Phosphate de diamidon phosphaté	
1414	Posphate de diamidon acétylé	
1420	Ester d'acétate d'amidon Anhydride acétique	Limitée par les bonnes pratiques de fabrication
1422	Adipate d'amidon acétylé	
1440	Amidon hydroxypropyle	
1442	Phosphate de diamidon hydroxypropyle Acétate d'amidon Cellulose et cellulose microcristalline	

Antioxydants

Pour les produits dont la teneur en matières grasses est inférieure à 60 %

300	Acide ascorbique (L-)	
301	Ascorbate de sodium	
302	Ascorbate de calcium	Limitée par les bonnes pratiques de fabrication
304	Palmitate d'ascorbyle	
305	Stéarate d'ascorbyle	500 mg/kg
306	Mélange concentré de tocophérols	Limitée par les bonnes pratiques de fabrication
307	Alpha-tocophérol	

Exhausteurs de goût

Pour les produits dont la teneur en matières grasses est inférieure à 39%

508	Chlorure de potassium	
509	Chlorure de calcium	Limitée par les bonnes pratiques de fabrication
510	Chlorure d'ammonium	

Pâtes à tartiner

N° SIN	Nom de l'additif alimentaire	Teneur maximale
511	Chlorure de magnésium	
620	Acide glutamique	10 g/kg de produit, utilisé seul ou en mélange (comme acide glutamique)
621	Glutamate monosodique	
622	Glutamate monopotassique	
623	Diglutamate de calcium	
624	Glutamate monoammonié	
625	Diglutamate de magnésium	
626	Acide guanylique	500 mg/kg de produit, seul ou en mélange (exprimé en acide guanylique)
627	Guanylate de sodium	
628	Guanylate de potassium	
629	Guanylate de calcium	
630	Acide inosinique	

Arômes naturels

Pour les produits dont la teneur en matières grasses est inférieure à 39%

	Arômes naturels et leurs équivalents de synthèse identiques, ainsi que d'autres arômes de synthèse, à l'exclusion de ceux qui sont connus pour leur risque de toxicité	Limitée par les bonnes pratiques de fabrication
--	--	---

Divers

Pour les produits dont la teneur en matières grasses est inférieure à 39%

420	Sorbitol et sirop de sorbitol	Limitée par les bonnes pratiques de fabrication
421	Mannitol	
953	Isomalt	
965	Maltitol	
966	Lactitol	
967	Xylitol	
290	Dioxyde de carbone	Limitée par les bonnes pratiques de fabrication
941	Azote	
942	Oxyde nitreux	

5. CONTAMINANTS**5.1 Métaux lourds**

Les produits concernés par les dispositions de la présente norme doivent respecter les limites maximales établies par la commission du Codex Alimentarius.

5.2 Résidus de pesticides

Les produits concernés par les dispositions de la présente norme doivent respecter les limites maximales établies par la commission du Codex Alimentarius en ce qui concerne les résidus.

6. HYGIÈNE

6.1 Il est recommandé de préparer et de manipuler les produits concernés par les dispositions de la présente norme conformément aux sections appropriées du code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3 - 1997), ainsi que des autres textes pertinents du Codex, tels que les codes d'usages en matière d'hygiène et autres codes d'usages.

Pâtes à tartiner

6.2 Il est important que des mesures ou un ensemble de mesures de contrôle soient appliquées tant durant la phase de production primaire que durant celle de la transformation afin de minimiser ou de prévenir la contamination microbiologique, chimique ou physique du lait. Ces mesures doivent être choisies et appliquées afin d'assurer un niveau approprié de protection de la santé publique.

6.3 Les produits doivent satisfaire à tous les critères microbiologiques établis conformément aux Principes pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques des aliments (CAC/GL 21-1997).

7. ÉTIQUETAGE

Outre les dispositions de la norme générale du Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées et de la norme générale pour l'utilisation des termes de laiterie, l'information suivante doit figurer sur l'étiquetage et sur la présentation:

- a) la dénomination de vente, telle que définie à la section 3.3;
- b) la teneur totale en matières grasses exprimée en pourcentage du poids au moment de la production.

7.1. Nom de la denrée alimentaire

7.1.1. Le nom de la denrée alimentaire à indiquer sur l'étiquette, tel que précisé à la section 3.3.

7.1.2. Si l'option 2 de la section 3.3 est retenue, le projet doit inclure le paragraphe suivant:

À condition que les mentions «trois quarts beurre» et «demi-beurre» soient acceptables dans le pays de vente au détail, ces mentions peuvent être utilisées pour les produits dont la teneur en matières grasses figure parmi les suivantes:

- «trois quarts beurre» pour les produits dont la teneur en matières grasses n'est ni inférieure à 60 % ni supérieure à 62 %,
- «demi- beurre» pour les produits dont la teneur en matières grasses n'est ni inférieure à 39 % ni supérieure à 41 %.

7.1.3. En outre,

- a) les mentions «à faible teneur en matières grasses» peuvent être utilisées pour les produits mentionnés à la section 3.3 dont la teneur en matières grasses est supérieure à 41 % mais inférieure à 62 % ,
- b) les mentions «à faible teneur en matières grasses» ou «allégé» peuvent être utilisées pour les produits mentionnés à la section 3.3 dont la teneur en matières grasses est inférieure ou égale à 41 %.

Toutefois, les mentions «à faible teneur en matières grasses» et «allégé» ou «light» peuvent remplacer respectivement les mentions «trois quarts beurre» et «demi beurre».

7.2. Déclaration de la teneur en matières grasses

7.2.1 Le produit est étiqueté de façon à indiquer la teneur moyenne en matières grasses exprimée en masse, d'une manière jugée acceptable dans le pays où il est vendu.

7.3 Étiquetage des récipients qui ne sont pas destinés à la vente au détail

Les renseignements nécessaires pour satisfaire aux exigences en matière d'étiquetage doivent figurer soit sur le récipient, soit dans les documents d'accompagnement; toutefois le nom de la denrée alimentaire, l'identification du lot, ainsi que le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballeur, doivent figurer sur le récipient.

L'identification du lot, ainsi que le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballeur peuvent cependant être remplacés par une marque d'identification, à condition qu'un lien soit clairement établi entre celle-ci et les documents d'accompagnement.

8. MÉTHODES D'ÉCHANTILLONNAGE ET D'ANALYSE

Se reporter au Codex Alimentarius, volume 13.

8.1 La teneur en matières grasses mesurée ne peut s'écarter de plus de deux points de pourcentage de la teneur en matières grasses déclarée.