

# 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 (a) de l'ordre du jour

CX/MMP 04/6/4  
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-PROJETS DE NORMES POUR [LE LAIT CONCENTRE ECREME SUCRE  
CONTENANT DE LA GRAISSE VEGETALE/UN MELANGE DE LAIT CONCENTRE ECREME  
SUCRE ET DE GRAISSE VEGETALE], [LE LAIT ECREME CONCENTRE SUCRE AVEC  
GRAISSE VEGETALE/MELANGE DE LAIT ECREME CONCENTRE SUCRE AVEC GRAISSE  
VEGETALE] ET [LE LAIT ECREME EN POUDRE CONTENANT DE LA GRAISSE  
VEGETALE/UN MELANGE DE LAIT ECREME EN POUDRE ET DE GRAISSE VEGETALE]**

### Observations à l'étape 3

Observations du Canada, de la Nouvelle-Zélande de la Pologne et de la Commission Européenne  
en réponse à la carte circulaire CL 2002/30-MMP, partie B

#### CANADA

##### Alinorm 03/11, Annexe VIII

*Avant-projet de norme pour [le lait concentré écrémé sucré contenant de la graisse végétale/un mélange de lait concentré écrémé sucré et de graisse végétale] (ALINORM 03/11, Annexe VIII).*

La Canada n'est pas favorable aux descriptions proposées pour ce produit. Nous pensons que, selon la description du paragraphe 2, ce produit n'est pas fait de lait écrémé concentré sucré mais plutôt d'un mélange de lait écrémé et de graisse végétale qui est condensé et sucré. Le Canada pourrait par conséquent accepter les descriptions suivantes en ordre de préférence :

- Mélange condensé sucré de lait (écrémé) et de graisse végétale ; ou
- Lait (écrémé) condensé sucré et graisse végétale.

Le terme (écrémé) est placé entre parenthèses parce qu'on ne sait pas toujours clairement si le produit final est toujours fabriqué à partir d'un produit écrémé puisque, selon la description, la matière grasse du lait peut être entièrement ou partiellement remplacée par une source de graisse végétale.

##### Alinorm 03/11, Annexe IX

*Avant-projet de norme pour le [lait écrémé concentré sucré avec graisse végétale/mélange de lait écrémé concentré sucré avec graisse végétale]*

La Canada n'est pas favorable aux descriptions proposées pour des raisons similaires à celles qui sont exposées ci-dessus. Le Canada pourrait accepter les descriptions suivantes, en ordre de préférence, en remplacement de celles qui sont actuellement proposées.

- Mélange concentré de lait (écrémé) et de graisse végétale; ou
- Lait concentré (écrémé) et graisse végétale

Alinorm 03/11, Annexe X

*Avant-projet de norme pour [le lait écrémé en poudre contenant de la graisse végétale/un mélange de lait écrémé en poudre et de graisse végétale]*

La Canada n'est pas favorable aux descriptions proposées pour des raisons similaires à celles qui sont exposées ci-dessus mais pourrait accepter les descriptions suivantes, en ordre de préférence, en remplacement de celles qui sont actuellement proposées.

- Mélange sec de lait (écrémé) en poudre et de graisse végétale ;ou
- Lait (écrémé) en poudre et graisse végétale

Observations d'ordre général sur les trois normes visées dans la lettre circulaire CL 2002/30-MMP, Partie B :Point 3.2 - Ingrédients Autorisés

Le Canada est favorable au rajout des éléments nutritifs aux ingrédients autorisés, avec une référence aux Principes généraux Codex régissant l'adjonction d'éléments nutritifs essentiels dans les aliments (CAC/GL 09-1987) suivie de la mention « Les teneurs maximales et minimales en vitamines A et D et, le cas échéant, en autres éléments nutritifs, devraient être fixée en fonction des besoins de chaque pays par la législation nationale, qui interdira par ailleurs en tant que de besoin l'utilisation de certains éléments nutritifs en conformité avec les Principes généraux régissant l'adjonction d'éléments nutritifs essentiels dans les aliments (CAC/GL 09-1987). »

Point 7.2 Déclaration de la teneur en matière grasse

Le Canada approuve la suppression des crochets carrés qui entourent ce paragraphe, sous réserve des amendements suivants : « la présence de graisse végétale comestible et/ou d'huile végétale comestible est signalée sur l'étiquette. Lorsque les prescriptions du pays dans lequel le produit est vendu en matière de déclaration des ingrédients, cette mention inclut le nom commun du légume dont est extraite la graisse ou l'huile. »

Point 7.3 Déclaration de la teneur en protéine du lait

Le Canada se demande pourquoi les produits laitiers servant à l'ajustement du taux de protéines ne seraient pas signalés dans la liste des ingrédients.

Point 7.5 Déclaration consultative

Le Canada recommande de supprimer les crochets carrés et d'amender le texte comme suit : « [Lorsque le pays de vente l'exige pour les produits laitiers correspondants, une déclaration indiquant que le produit ne convient pas aux nourrissons figure sur l'étiquette. Par exemple : « NE CONVIENT PAS AUX NOURRISSONS ».

**NOUVELLE-ZELANDE**

La Nouvelle-Zélande suggère que la composition de [lait écrémé en poudre contenant de la graisse végétale/un mélange de lait écrémé en poudre et de graisse végétale] devrait spécifier une teneur minimale en matière grasse laitière. Les produits similaires devraient également être inclus dans les deux autres avant-projets de normes.

Les trois normes devraient inclure les produits dont la teneur en matière grasse est moins élevée comme, par exemple, les poudres, dont la teneur totale en matière grasse est inférieure à 26%.

La Nouvelle-Zélande est favorable à l'inclusion du texte entre crochets carrés du point 7.5 de chacune des trois normes.

**POLOGNE**

Avant-projet de norme pour [le lait concentré écrémé sucré contenant de la graisse végétale/un mélange de lait concentré écrémé sucré et de graisse végétale]  
(ALINORM 03/11, Annexe VIII)

*Champ d'application et 7.1 (nom du produit)*

Nous considérons que les noms proposés pour les produits dans lesquels les constituants laitiers sont remplacés par des constituants non laitiers sont en contradiction avec principes généraux énoncés dans la *Norme générale Codex pour l'utilisation de termes de laiterie (Codex-STAN 206-1999)*. À notre avis, on ne devrait pas autoriser l'utilisation de termes de laiterie pour des produits autres que les aliments traditionnels. Nous proposons par conséquent de ne pas utiliser le terme « lait » uniquement pour marquer la différence entre les produits mentionnés ci-dessus et les produits traditionnels.

Dans le cas du beurre, les noms traditionnels ont été respectés et il n'a pas été enfreint au principe général (par ex. : mélange, mélange à tartiner)

### *3.3 Composition*

Nous proposons : Teneur minimale en matière grasse totale 7 % (m/m).

### *4 Additifs alimentaires*

Notre législation, qui s'inspire du droit communautaire, interdit l'adjonction des additifs alimentaires suivants dans le lait condensé :

E 333 - Citrates de calcium ;

E 170 - Carbonates de calcium ;

E 508 – Chlorure de Potassium.

Nous proposons en outre les limites suivantes pour les phosphates (E 339, E 340, E 341, E 450, E 451, E 452) dans le lait condensé :

Teneur maximale 1 g/kg dans le lait condensé contenant moins de 28 % d'extrait sec.

Teneur maximale 1,5 g/kg dans le lait condensé contenant plus de 28 % d'extrait sec.

### *5. 5.1 Métaux lourds*

Nous proposons les limites suivantes pour les métaux lourds :

Pb - 0,10 mg/kg maximum ;

Cd - 0,02 mg/kg maximum ;

Hg - 0,01 mg/kg maximum ;

As - 0,20 mg/kg maximum.

### *7.2 Déclaration de la teneur en matière grasse*

Nous proposons de supprimer les crochets carrés du dernier paragraphe, la dernière phrase étant nécessaire à notre avis.

Avant-projet de norme pour le [lait écrémé concentré sucré avec graisse végétale/mélange de lait écrémé concentré sucré avec graisse végétale]  
(ALINORM 03/11, Annexe IX)

*Champ d'application et 7.1 (nom du produit)*

Nous considérons que les noms proposés pour les produits dans lesquels les constituants laitiers sont remplacés par des constituants non laitiers sont en contradiction avec principes généraux énoncés dans la *Norme générale Codex pour l'utilisation de termes de laiterie (Codex-STAN 206-1999)*. À notre avis, on ne devrait pas autoriser l'utilisation de termes de laiterie pour des produits autres que les aliments traditionnels. Nous proposons par conséquent de ne pas utiliser le terme « lait » uniquement pour marquer la différence entre les produits mentionnés ci-dessus et les produits traditionnels.

Dans le cas du beurre, les noms traditionnels ont été respectés et il n a pas été enfreint au principe général (par ex. : mélange, mélange à tartiner)

### 3.3 Composition

Nous proposons de fixer la teneur minimale en matière grasse à 6 % (m/m) et la teneur minimale en extrait sec dégraissé du lait à 20 %.

#### 5.1. 5.1 métaux lourds

Nous proposons les limites suivantes pour les métaux lourds :

Pb - 0,10 mg/kg maximum ;

Cd - 0,02 mg/kg maximum;

Hg - 0,01 mg/kg maximum;

As - 0,20 mg/kg maximum.

#### 7.2 Déclaration de la teneur en matière grasse

Nous proposons de supprimer les crochets carrés du dernier paragraphe, la dernière phrase étant nécessaire à notre avis.

3. Avant-projet de norme pour [le lait écrémé en poudre contenant de la graisse végétale/un mélange de lait écrémé en poudre et de graisse végétale] (ALINORM 03/11, Annexe X ]  
(ALINORM 03/11, Annexe X)

#### Champ d'application et 7.1 (nom du produit)

Nous considérons que les noms proposés pour les produits dans lesquels les constituants laitiers sont remplacés par des constituants non laitiers sont en contradiction avec principes généraux énoncés dans la *Norme générale Codex pour l'utilisation de termes de laiterie* (Codex-STAN 206-1999). À notre avis, on ne devrait pas autoriser l'utilisation de termes de laiterie pour des produits autres que les aliments traditionnels. Nous proposons par conséquent de ne pas utiliser le terme « lait » uniquement pour marquer la différence entre les produits mentionnés ci-dessus et les produits traditionnels.

Dans le cas du beurre, les noms traditionnels ont été respectés et il n a pas été enfreint au principe général (par ex. : mélange, mélange à tartiner)

### 4. Additifs alimentaires

La législation polonaise limite à 2,5 g/kg la teneur en phosphates utilisés comme régulateurs d'acidité (E 339, E 340, E 450, E 451, E 452) et comme agents antimottants (E 341 (iii), E 343 (iii)) du lait en poudre et du lait écrémé.

Nous proposons en outre d'interdire l'utilisation des substances suivantes :

- Chlorure de Potassium (E 508) dans le lait en poudre et le lait écrémé
- E 319 (TBHQ) interdiction totale.

#### 5.1 Métaux lourds

Nous proposons les limites suivantes pour les métaux lourds :

Pb - 0,20 mg/kg maximum ;

Cd - 0,03 mg/kg maximum;

Hg - 0,01 mg/kg maximum;

As - 0,20 mg/kg maximum.

## COMMISSION EUROPEENNE

Commentaire général:

La CE ne peut souscrire aux désignations proposées pour les produits dans lesquels les matières grasses laitières sont remplacées par des matières grasses végétales. Ces dénominations sont en contradiction avec la norme générale pour l'utilisation de termes de la laiterie (Norme du Codex 206-1999). Ladite norme précise, aux points 4.6.3 et 4.6.4, que : « Si toutefois le produit final est destiné à remplacer le lait, un produit laitier ou un produit laitier composé, un terme de laiterie ne doit pas être utilisé. » A ce jour, ces désignations figurent toujours entre parenthèses. Les titres et les paragraphes « Nom du produit» (7.1) des normes concernées doivent être modifiés.

1. 03. Avant-projet de norme pour [le lait concentré écrémé sucré contenant de la graisse végétale/un mélange de lait concentré écrémé sucré et de graisse végétale] (ALINORM 11/11, Annexe VIII).

*Description: Le processus de recombinaison tel que décrit devrait être modifié pour y inclure l'ajout de graisses végétales.*

2. Avant-projet de norme pour le [lait écrémé concentré sucré avec graisse végétale/mélange de lait écrémé concentré sucré avec graisse végétale](ALINORM 03/11, Annexe IX).

*Description:Le processus de recombinaison tel que décrit devrait être modifié pour y inclure l'ajout de graisses végétales.*

*Commentaire général:Étant donné que les produits décrits à l'annexe VIII sont essentiellement des versions sucrées de ceux de l'annexe IX, les deux avant-projets pourraient être fusionnés en un seul.*

3. 03. Avant-projet de norme pour [le lait écrémé en poudre contenant de la graisse végétale/un mélange de lait écrémé en poudre et de graisse végétale] (ALINORM 11/11, Annexe X).

Compte tenu des ingrédients éligibles et de la nature du processus de fabrication, à savoir un mélange d'extraits secs laitiers concentrés non sucrés et de graisses végétales, suivi de la déshydratation du mélange en question, il serait peut être plus approprié de modifier le titre de l'avant-projet comme suit « Avant-projet de norme pour un [mélange d'extraits secs laitiers et de graisse végétale sous forme de poudre] ».

*Les paragraphes Champ d'application et Description devraient aussi être modifiées en conséquence pour refléter la modification du nom de la norme.*

*Commentaire général:Le champ d'application devrait être étendu, de manière à inclure les produits sucrés.*