

# commission du codex alimentarius

**F**

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

Point 4(p) de l'ordre du jour

CX/MMP 06/7/7 Add. 1  
Mars 2006

## PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

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

#### Septième session

Queenstown (Nouvelle-Zélande), 27 mars - 1er avril 2006

## AVANT-PROJET DE NORME POUR LES MATIÈRES GRASSES LAITIÈRES TARTINABLES

### OBSERVATIONS A L'ETAPE 3

#### Observations de Argentine, Australie, Canada, Lituanie, Nouvelle-Zélande et Venezuela

#### *Observations Générales*

---

##### AUSTRALIE

L'Australie se félicite d'avoir l'occasion de formuler les observations suivantes sur le CX/MMP 06/7/7 (Octobre 2005) « avant-projet de norme pour les matières grasses laitières tartinables » et désire féliciter la Communauté Européenne pour les efforts entrepris dans le cadre de l'animation de ce projet.

##### NOUVELLE-ZELANDE

La Nouvelle Zélande faisait partie du groupe de travail qui a développé cet avant-projet; elle remercie la Communauté Européenne pour son leadership qui a permis au groupe de travail de progresser de manière significative.

#### *Section 1. Objectif*

---

##### AUSTRALIE

L'Australie suggère de retirer le mot « principalement » de la première phrase et de ne laisser que « ... matières grasses laitières tartinables sous la forme de pâtes à tartiner destinées... » étant donné que le mot « principalement » a une signification redondante.

L'Australie suggère de retirer la deuxième phrase de cette section (« La teneur en matières grasses... ») car elle confère à la norme un caractère contraignant inutile.

#### *Section 2. Description*

---

##### *Section 2.1. Matières Grasses Laitières Tartinables*

##### AUSTRALIE

Biffer l'intitulé « 2.1. Matières Grasses Laitières Tartinables ».

Le libellé « principalement du type eau dans la matière grasse laitière » n'est pas nécessaire et peut être éliminé.

### Section 2.2. Matière Grasse Laitière

#### **AUSTRALIE**

La section 2.2. « Matière Grasse Laitière » devrait être entièrement éliminée car ce libellé (1) ne figure dans aucune autre norme MMP, (2) n'ajoute rien (aucune nouvelle information) à la norme et n'est par conséquent pas nécessaire.

#### **CANADA**

Le Canada recommande de biffer la deuxième phrase ; ce concept est couvert dans la Section 6 : hygiène.

#### **NOUVELLE-ZELANDE**

La première phrase est susceptible de prêter à confusion puisqu'elle met en équivalence la matière grasse laitière, donc la substance présente dans les matières grasses laitières à tartiner et les matières grasses laitières, donc la norme de produit. La Nouvelle Zélande considère que la matière grasse laitière sera définie de manière adéquate par la méthode d'analyse pour la matière grasse laitière, dont nous supposons qu'elle sera associée à la norme. On peut donc supprimer la première phrase.

La seconde phrase est redondante puisque les exigences en matière d'hygiène pour le lait sont couvertes par les renvois aux codes d'usages de la section 6.1, qui comprendront le code d'usages en matière d'hygiène pour le lait et les produits laitiers. On peut donc supprimer la seconde phrase.

### Section 3. Facteurs Essentiels de Composition et de Qualité

---

#### Section 3.2. Ingrédients autorisés

#### **ARGENTINE**

L'Argentine suggère d'éliminer les vitamines de la liste parce que la norme a été élaborée à partir de la norme pour les mélanges tartinables et pour les matières grasses tartinables et pour cette même raison, il conviendrait d'inclure les minéraux et autres éléments nutritifs.

Pour les sucres, l'Argentine estime que le texte entre parenthèses devrait être biffé et que l'inuline et les malto-dextrines devraient figurer séparément pour améliorer la clarté, ainsi que cela a été proposé dans le projet rédigé par la Commission Européenne (13/10/2003).

#### **CANADA**

Le Canada suggère que la formulation de la deuxième puce qui fait référence aux vitamines soit remplacée par le libellé suivant :

\*Dans la mesure où cela est autorisé conformément aux Principes Généraux du Codex Régissant l'Adjonction d'Éléments Nutritifs aux Aliments (CAC/GL 09-1987), les concentrations maximales et minimales de vitamines A, D et le cas échéant, d'autres éléments nutritifs, devraient être fixées par les législations nationales en fonction des besoins de chaque pays, y compris, le cas échéant, l'interdiction d'utiliser des éléments nutritifs donnés.

Cette déclaration admet les éléments nutritifs minéraux parmi les ingrédients autorisés et suit de manière cohérente le libellé proposé pour les trois projets de normes pour les mélanges de produits laitiers et de graisse végétale.

Le Canada recommande de retirer la dernière puce de cette section relative à la Norme Générale pour l'utilisation de termes de laiterie, car elle n'a pas trait aux ingrédients autorisés et est redondante.

#### **LITUANIE**

Nous désirons vous signaler les observations suivantes sur l'avant-projet de norme pour les matières grasses laitières tartinables :

La diversité des sucres utilisés actuellement dans la production de denrées alimentaires est plus grande que celle proposée dans le projet de norme. La Lituanie propose donc d'ajouter les « lactulose » et « oligofructose » à la liste des sucres autorisés dans la section 3.2 Ingrédients autorisés.

La liste des sucres devrait reprendre les termes suivants :

[Sucres (toute substance édulcorante glucidique) y compris l'inuline, le lactulose, l'oligofructose et les malto-dextrines (dans les limites des BPF) ]

#### NOUVELLE-ZELANDE

Le dernier alinéa qui fait référence aux modifications de composition serait mieux placé dans la section 3.3, composition.

#### *Section 4. Additifs Alimentaires*

---

#### NOUVELLE-ZELANDE

Nous suggérons que la liste soit revue afin de veiller à ce qu'ils soient justifiés du point de vue technologique et surs d'utilisation pour les matières grasses laitières à tartiner.

#### VENEZUELA

Le Venezuela s'interroge quant à la confusion susceptible de résulter entre ce produit et le produit alimentaire « beurre ». Si on développait un beurre allégé avec une teneur de 41% de matières grasses, quel nom faudrait-il lui donner ?

Beurre allégé ou produit laitier tartinable allégé ?

Emplacement dans le texte	Le Venezuela suggère :	
Page 3 Section 4 Additifs alimentaires	Nous recommandons une valeur unique de 1000 mg/kg pour les agents conservateurs à l'instar de ce qui est déjà établi au sein de la norme générale pour le fromage Codex Stan A-6.	
Emplacement dans le texte	Texte actuel:	Libellé proposé :
Page 4 Section 4 Additifs alimentaires	Il est recommandé d'inclure les noms des additifs 310, 319 et 389	Les noms de ces additifs sont les suivants :  Gallate de Propyle (SIN 310), Butylhydroquinone tertiaire (SIN 319) Thiodipropionate de dilauryle (389)
Emplacement dans le texte	Le Venezuela suggère :	
Page 4 Section 4 Additifs Alimentaires	Nous ne sommes pas d'accord d'inclure les exhausteurs de goût pour ce produit étant donné qu'ils ne sont pas nécessaires pour sa production.	

#### Colorants

#### ARGENTINE

L'Argentine suggère de limiter l'utilisation de la Curcumine (SIN 100i) étant donné qu'elle fait déjà l'objet d'une DJA ; en vertu des bonnes pratiques de production, son utilisation n'est pas autorisée (CAC/STAN 192-1995, Rev. 5 (2004) – Tableau trois).

L'Argentine suggère de maintenir la limite de 10mg/kg pour les extraits de Rocou (SIN 160b).

**CANADA**

*SIN 100 (i), Curcumine; SIN 100 (ii), Curcuma Longa; et SIN 160(a),  $\beta$ -Carotène*

A la lumière de l'évaluation de la curcumine et du  $\beta$ -Carotène par le JECFA, le Canada recommande d'établir une teneur maximale pour ces colorants au lieu de la formule « limité par BPF ».

Le JECFA a attribué une DJA numérique (0-3 mg/kg de poids corporel) pour la curcumine (synonyme Curcuma) et donc les dispositions pour ces additifs devraient être des nombres finis et non pas les BPF.

La même observation s'applique au SIN 160 a (i), Béta-Carotène. Le JECFA a attribué une DJA numérique à ce colorant synthétique (DJA de groupe pour le bêta-carotène synthétique et le bêta-carotène dérivé de la *Blakeslea trispora* = 0-5 mg/kg de poids corporel par jour). Ainsi la teneur d'utilisation proposée devrait aussi être une valeur finie plutôt que découlant des « bonnes pratiques de fabrication » (BPF).

Émulsifiants**CANADA**

*SIN 472 (d) Ester tartrique de mono- et diglycérides d'acides gras*

A la lumière de l'évaluation du JECFA et du nombre relativement élevé d'additifs alimentaires proposés contenant de l'acide tartrique, le Canada est de l'avis que le Comité devrait estimer la consommation totale de tartrates dérivée de l'utilisation de tous ces additifs dans ce produit alimentaire pour déterminer si l'exposition cumulée se situe en deçà de la limite journalière de 30 mg/kg de poids corporel par jour recommandée par le JECFA.

Cet additif figure dans la liste avec une teneur définie par les BPF alors que les esters d'acides diacétyltartriques et d'acides gras de glycérol (SIN 472 (e)) sont limités par une teneur d'utilisation finie. C'est la suite logique du fait que la DJA du groupe des esters acétique, citrique, lactique et tartriques de glycérol n'est pas limitée alors qu'elle est numérique pour les esters d'acides diacétyltartriques et d'acides gras de glycérol (SIN 472 (e)).

Pourtant le JECFA a établi une dose journalière maximale de 0-30 mg/kg de poids corporel pour l'acide tartrique provenant des additifs alimentaires. Plusieurs additifs alimentaires proposés sous l'en-tête « **régulateurs d'acidité** » contiennent aussi de l'acide tartrique. A savoir : L'acide tartrique SIN 334; Tartrate monosodique (SIN 335(i)); Tartrate disodique (SIN 335 (ii)); Tartrate de potassium (SIN 336); Tartrate de sodium (SIN 337). L'utilisation des additifs de ce groupe pourrait être autorisé jusqu'à 5g/kg isolément ou en mélange.

Stabilisants/épaississants et régulateurs d'acidité**CANADA**

*L'Acide orthophosphorique INS 338; les Phosphates de sodium INS 339; les Phosphates de potassium INS 340; le Phosphate de calcium INS 341; et le Diphosphate disodique INS 450 (i)*

La valeur limite attribuée (2 g/kg isolément ou en mélange avec d'autres phosphates), est exprimée en substances anhydrides nommées, alors que le JECFA a attribué une dose totale journalière maximale pour les phosphates basée sur la consommation de phosphore provenant de toutes les sources. Il serait plus précis d'exprimer les quantités « permises » de phosphate en les basant sur le phosphore. Les dispositions pour les phosphates dans les Normes Générales pour les Additifs Alimentaires sont basées sur les teneurs en phosphore.

Antioxydants**ARGENTINE**

La note au bas de la colonne correspondante renvoie à trois additifs (SIN 310, 319 et 389) qui ne figurent pas dans la liste.

**CANADA**

*Le Palmitate d'ascorbyle (SIN 304); le Stéarate d'ascorbyle (SIN 305); le Mélange concentré de tocophérols (SIN 306) et l'Alpha-tocophérol (SIN 307)*

Il conviendrait de préciser la disposition pour les deux premiers de ces additifs comme étant « isolément ou en mélange ». La même observation s'applique aux deux derniers.

*Le Gamma-tocophérol de synthèse (SIN 308); le Delta-tocophérol de synthèse (SIN 309); le Gallate d'octyle (SIN 311) et le Gallate de dodécyle (SIN 312)*

Tous ces additifs devraient être retirés de la liste parce que le JECFA n'en a pas effectué l'évaluation et il n'existe pas de spécification pour eux. Le JECFA n'a pas attribué de DJA à ces antioxydants à cause d'un manque de données sur la sécurité.

*La Butylhydroxyanisole (BHA) (SIN 320) et le Butylhydroxytoluène (BHT) (SIN 321)*

Les dispositions pour ces antioxydants devraient comprendre des notes accompagnantes similaires à celles qui figurent dans les normes générales pour les additifs alimentaires pour ces additifs (Notes, CAC/STAN 192-1995, Rev. 6 (2005)- Premier Tableau). La note 130 précise en particulier « isolément ou en mélange » : La BHA, (SIN 320); le BHT (SIN 321); et le Gallate de Propyle (SIN 310)...” et la note no. 15 précise “Base de graisse ou d’huile.” Les deux notes devraient être reprises parmi les dispositions pour la BHA et le BHT dans cette norme.

*Note dans le tableau de la section 4, après la liste des antioxydants*

**CANADA**

La note qui suit la liste des antioxydants devrait être retirée. Il n'est pas correct d'admettre « tout mélange de gallates » car le JECFA n'a attribué une DJA qu'au Gallate de Propyle (SIN 310). Cet antioxydant est le seul qui figure dans le tableau no. 1 de la norme générale pour les additifs alimentaires en tant qu'antioxydant approuvé pour certaines catégories d'aliments. La teneur des notes no. 15 et 130 de la norme générale pour les additifs alimentaires devrait remplacer la note actuelle.

Par ailleurs, dans la seconde partie de la note les SIN 310, 319 et 389 sont énumérées respectivement en guise de correspondance avec le Gallate de Propyle, la Butylhydroquinone tertiaire (BHQT) et le Thiodipropionate de dilauryle. Aucun de ces composés n'est repris dans la section 4 de cette norme telle qu'elle est rédigée actuellement.

**Section 7. Étiquetage****Section 7.1 Nom du produit****VENEZUELA**

Le Venezuela s'interroge quant à la confusion susceptible de résulter entre ce produit et le produit alimentaire « beurre ». Si on développait un beurre allégé avec une teneur de 41% de matières grasses, quel nom faudrait-il lui donner ?

Beurre allégé ou produit laitier tartinaable allégé ?

<b>Emplacement dans le texte</b>	<b>Texte actuel:</b>	<b>Libellé proposé :</b>
<b>Page 6</b> <b>Section 7.1</b> <b>Nom du produit</b>	Sous paragraphe 7.1.3 (par exemple trois quarts beurre ou demi beurre). Nous ne sommes pas d'accord avec l'utilisation du terme « beurre » étant donné que ce produit a sa propre norme et que ceci provoquerait la confusion dans l'esprit du consommateur.	Sous paragraphe 7.1.3 (par exemple produit laitier tartinaable trois quart gras ou produit laitier tartinaable demi gras).

Emplacement dans le texte	Le Venezuela suggère :
<b>Page 6</b> <b>Section 7.1</b> <b>Nom du produit</b>	Dans le sous paragraphe 7.1.2, il ne faudrait pas inclure la désignation « allégé » ou « pauvre en matières grasses », car certains pays, à l’instar du nôtre ont des normes sur l’étiquetage nutritionnel qui comprennent des critères pour les produits allégés et pauvres en matières grasses et ce sous paragraphe pourrait provoquer la confusion.

### Section 7.1.1

#### **CANADA**

Le Canada recommande de retirer le nom « dairy spread » (pâte à tartiner à base de produits laitiers/matières grasses laitières tartinables) car il ne décrit pas assez bien l’aliment. Le nom du produit devrait être : « Dairy Fat Spread » (matières grasses laitières tartinables).

### Section 7.1.2

#### **AUSTRALIE**

L’Australie suggère de remplacer la formulation actuelle par le libellé suivant :

« Les matières grasses laitières tartinables à teneur réduite en matières grasses peuvent être signalées comme « teneur réduite en matières grasses » ou « faible teneur en matières grasses » conformément aux Directives du Codex pour l’emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé ».

#### **CANADA**

Le Canada ne soutient pas cette section parce qu’il est impossible d’établir des critères absolus pour ces produits qui se distinguent des Directives du Codex pour l’emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé (CAC/GL 23-1997), en particulier pour ce qui est des allégations comparatives et des allégations relatives à une faible teneur en matières grasses. S’il est nécessaire de donner des directives pour remplacer la section 7.1.2, le Canada suggère le libellé suivant : « Des représentations de teneur réduite en matières grasses ou de faible teneur en matières grasses pour des matières grasses laitières tartinables peuvent être faites en conformité avec les Directives du Codex pour l’emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé (CAC/GL 23-1997) ».

### Section 7.1.3.

#### **AUSTRALIE**

L’Australie ne soutient pas l’introduction de catégories de produits non inutiles et suggère donc de biffer le libellé « (par exemple trois quarts beurre ou demi-beurre) » à la fin de cette section.

#### **CANADA**

Le Canada pose la question du bon placement de ce concept dans cette norme. Il semblerait que ce concept soit plus vaste que « Nom du Produit ». S’il est convenu de poursuivre le développement de dénominations alternatives pour « dairy spread » (pâte à tartiner à base de produits laitiers/matières grasses laitières tartinables), en utilisant le terme « beurre », le Canada recommande d’identifier la composition essentielle et des facteurs de qualité pour les produits des sections 3 et 4 à l’instar de ce qui a été fait pour la norme pour les laits fermentés.

## Section 8. Méthodes d’échantillonnage et d’analyse

#### **CANADA**

Le Canada pense que cette Section doit donner un reflet des méthodes utilisées pour valider la composition de « dairy fat spreads » (matières grasses laitières tartinables). On pourrait reprendre des exemples dans le projet de norme pour les mélanges tartinables et pour les matières grasses tartinables (Alinorm 05/28/17).