

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 3 a) de l'ordre du jour

CX/MMP 06/7/4
Novembre 2005

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 – 1^{er} avril 2006

AVANT-PROJET DE NORME POUR UN MELANGE DE LAIT ECREME CONCENTRE ET DE GRAISSE VEGETALE ; AVANT-PROJET DE NORME POUR UN MELANGE DE LAIT ECREME ET DE GRAISSE VEGETALE ; AVANT-PROJET DE NORME POUR UN MELANGE DE LAIT CONCENTRE ECREME SUCRE ET DE GRAISSE VEGETALE ; AVANT-PROJET DE NORME RÉVISEE POUR LE CHEDDAR (C-1) ; AVANT-PROJET DE NORME RÉVISEE POUR LE DANBO (C-3) ; ET PROJET DE NORME REVISE POUR LE FROMAGE DE LACTOSERUM

Observations à l'étape 6 soumises en réponse à la lettre circulaire CL 2004/28-MMP par l'Argentine, l'Australie, le Canada, la France, le Japon, les États-Unis d'Amérique et le Venezuela

A) AVANT-PROJET DE NORME POUR UN MELANGE DE LAIT ECREME CONCENTRE ET DE GRAISSE VEGETALE

B) AVANT-PROJET DE NORME POUR UN MELANGE DE LAIT ECREME ET DE GRAISSE VEGETALE

C) AVANT-PROJET DE NORME POUR UN MELANGE DE LAIT CONCENTRE ECREME SUCRE ET DE GRAISSE VEGETALE

ARGENTINE

L'Argentine suggère de supprimer le mot « écrémé » dans le titre ainsi que le mot « *Desnatada* (*Descremada*) » dans la version espagnole étant donné que la norme susvisée couvre également les produits à base de lait partiellement écrémé, ce qui pourrait donner lieu à des confusions.

AUSTRALIE

L'Australie appuie la finalisation de ces normes sans autre changement. Elle recommande qu'à la prochaine session du Comité du Codex pour le lait et les produits laitiers, ces avant-projets de normes passent à l'étape 8 de la procédure de la Commission du Codex Alimentarius pour adoption.

CANADA

Deuxième paragraphe de la Section 7.2 :

Le Canada souhaite faire valoir que le rapport final de la sixième session du CCMMP (Alinorm 04/27/11) ne reflète pas les amendements apportés au projet de rapport durant son adoption le 30 avril 2004. À cette occasion, le Canada avait demandé que le rapport et les annexes III, IV et V soient modifiées en fonction du texte suivant : «... «... Lorsque cela est requis par le pays de vente au détail, le nom courant du végétal dont la graisse ou l'huile sont extraites doit figurer dans le nom du produit ou être précisé. » Cet amendement avait été accepté par le Comité, mais il ne figure pourtant pas dans le rapport final.

Le Canada avait déjà soulevé cette question à la dernière session du CCFL et sa demande avait été appuyée par la Suisse et par le Mexique. Le CCFL avait alors mentionné la question dans son rapport et demandé au CCMMP de réexaminer ce paragraphe pour plus de précisions ou en vue de son amendement¹.

FRANCE

Les autorités françaises sont favorables à la progression de ces normes. Elles soulignent le besoin de conserver la partie relative à la dénomination des produits en l'état, car les dispositions prévues permettent une distinction claire entre les produits couverts par cette norme et les produits exclusivement laitiers et offrent une certaine flexibilité pour l'utilisation de dénominations reconnues par la législation nationale.

ÉTATS-UNIS D'AMÉRIQUE

Avant-projet de norme pour un mélange de lait concentré sucré et de graisse végétale

3.4 Composition

Les États-Unis recommandent de supprimer les crochets afin de fixer la teneur minimale en matière grasse à 8 %.

VENEZUELA

Le Venezuela propose de donner le titre suivant à ce document ANTEPROYECTO DE NORMA PARA UNA MEZCLA DE LECHE EVAPORADA DESCREMADA Y GRASA VEGETAL

[Ndt : pas d'incidence sur le texte français]

Avant-projet de norme pour un mélange de lait écrémé concentré et de graisse végétale

RÉFÉRENCE AU TEXTE	LIBELLÉ ACTUEL	LIBELLÉ PROPOSÉ
Page 41 Section 3.4 Composition [Dans le texte français : Section 3.3 Composition]	Mezcla de leche desnatada/descremada evaporada adicionada y grasa vegetal.	Mezcla de leche descremada evaporada y grasa vegetal. [Ndt : pas d'incidence sur le texte français]
Page 41 Section 3.4 Composition [Dans le texte français : Section 3.3 Composition]	Mezcla de leche desnatada/descremada evaporada adicionada y grasa vegetal.	Mezcla de leche semidescremada/parcialmente evaporada y grasa vegetal. [Ndt : pas d'incidence sur le texte français]
Page 42 Section 7.1	Mezcla de leche desnatada/descremada evaporada y grasa vegetal. Mezcla de leche semidescremada/descremada evaporad y grasa vegetal	Mezcla de leche descremada evaporada y grasa vegetal. Mezcla de leche semidescremada/parcialmente evaporada y grasa vegetal. [Ndt : pas d'incidence sur le texte français]
Page 43 Section 7.5 Déclaration consultative		Mezcla de leche semidescremada/parcialmente evaporada y grasa vegetal. [Ndt : pas d'incidence sur le texte français. La modification semble se rapporter au texte introductif et non au paragraphe.]

Le Venezuela propose de donner le titre suivant à ce document ANTEPROYECTO DE NORMA PARA UNA MEZCLA EN POLVO DE LECHE DESCREMADA Y GRASA VEGETAL.

[Ndt : pas d'incidence sur le texte français]

¹ ALINORM 05/28/22, rapport de la 33^e session du CCFL, paragraphe 18.

RÉFÉRENCE AU TEXTE	LIBELLÉ ACTUEL	LIBELLÉ PROPOSÉ
Page 44 Section 3.3 Composition	Mélange de lait écrémé et de graisse végétale en poudre	Mélange de lait écrémé en poudre et de graisse végétale. Une teneur minimum en matière grasse de 26 % m/m est recommandée.
Page 45 Section 3.3 Composition	Mélange de lait écrémé en poudre avec graisse végétale en poudre	Mélange de lait partiellement écrémé en poudre avec graisse végétale.
Page 45. Section 4. Additifs	Agents raffermissants	Régulateurs de texture.
Page 44 Section 7.1	Mélange de lait écrémé en poudre avec graisse végétale en poudre. Mélange de lait partiellement écrémé en poudre avec graisse végétale en poudre	Mélange de lait écrémé en poudre avec graisse végétale. Il est recommandé de mentionner le pourcentage total de matière grasse sur l'étiquette. Mélange de lait partiellement écrémé en poudre avec graisse végétale. Il est recommandé de mentionner le pourcentage total de matière grasse sur l'étiquette.
Page 46 Section 7.5 Déclaration consultative		Ajouter la phrase suivante : « le produit contient de la lécithine. »

Le Venezuela propose de donner le titre suivant au document AVANT-PROJET DE NORME POUR UN MÉLANGE DE LAIT ÉCRÉMÉ CONCENTRÉ SUCRÉ AVEC GRAISSE VÉGÉTALE.

Dans la version espagnole, il est recommandé d'utiliser le mot « azucarada » qui est plus spécifique que le mot « edulcorada » [Ndt : pas d'incidence sur le texte français.]

RÉFÉRENCE AU TEXTE	LIBELLÉ ACTUEL	LIBELLÉ PROPOSÉ
Page 48 Section 3.3 Composition	Mélange de lait concentré écrémé sucré et de graisse végétale. Teneur minimale en matière grasse [7 — 8 %] m/m Mélange de lait concentré sucré partiellement écrémé et de graisse végétale.	Mélange de lait écrémé concentré sucré et de graisse végétale. Nous recommandons 8 %. Mélange de lait partiellement écrémé concentré sucré et de graisse végétale.
Page 50 Section 7.1	Mélange de lait concentré écrémé sucré et de graisse végétale. Mélange de lait concentré sucré partiellement écrémé et de graisse végétale.	Mélange de lait écrémé concentré sucré et de graisse végétale. Mélange de lait partiellement écrémé concentré sucré et de graisse végétale.
Page 50 Section 7.5 Déclaration consultative	Section 7.5 : remplacer le mot « Advertencia » par « Aviso » pour plus de cohérence avec les autres documents. [Ndt : pas d'incidence sur le texte français.]	Ajouter la phrase suivante : « le produit contient de la lécithine. »

AVANT-PROJET DE NORME RÉVISÉE POUR LE CHEDDAR (C-1) ;

ARGENTINE

3. FACTEURS ESSENTIELS DE QUALITÉ ET DE COMPOSITION

3.1 MATIÈRES PREMIÈRES

L'Argentine suggère de supprimer les crochets dans la phrase suivante : « Enzymes inoffensives et appropriées pour l'amélioration du processus d'affinage ».

3.3 COMPOSITION

L'Argentine appuie le niveau de référence proposé pour la matière grasse laitière dans l'extrait sec ; nous suggérons de supprimer les crochets dans la version anglaise (notons d'ailleurs que les crochets n'apparaissent pas dans la version espagnole).

AUSTRALIE

À la section 2 – Description, il convient de conserver la précédente référence aux enzymes d'affinage et donc de supprimer les crochets et de conserver le texte correspondant (y compris l'inclusion d'enzymes d'amélioration de l'affinage). L'utilisation d'enzymes d'affinage est une pratique internationale acceptée dans la fabrication du fromage.

S'agissant de la teneur de référence en matière grasse, l'Australie appuie une teneur de référence de 48 % à 60 % et recommande donc de supprimer les crochets.

Avec ces modifications, l'Australie appuie l'avancement de l'Avant-projet de norme révisée pour le cheddar (C-1) à l'étape 8 de la Commission du Codex Alimentarius pour adoption.

CANADA

Le Canada est favorable à la suppression des crochets à la section 2 Description et à la section 3.2 Ingrédients autorisés, ainsi que le maintien de la phrase « y compris l'inclusion d'enzymes d'amélioration de l'affinage ». Ces enzymes sont autorisées par la norme actuelle – Codex Stan C-1-1966 et il n'y a aucune raison de mettre fin à leur utilisation.

FRANCE

Les autorités françaises souhaitent le maintien, dans les règles d'étiquetage, de la mention du pays de fabrication pour ces deux normes ainsi que pour les autres projets de normes individuelles fromages.

États-Unis d'Amérique

2. Description

Les États-Unis d'Amérique recommandent de supprimer les crochets dans le deuxième paragraphe afin que la phrase se lise comme suit : « Différentes conditions d'affinage y compris l'inclusion d'enzymes d'amélioration de l'affinage peuvent être utilisées pour autant que le fromage présente des propriétés physiques, biochimiques et sensorielles similaires à celles obtenues par la procédure d'affinage précitée ».

3.2 Ingrédients autorisés

Les États-Unis d'Amérique recommandent de supprimer les crochets afin que l'expression « Enzymes inoffensives et appropriées pour l'amélioration du processus d'affinage » figure dans la liste des ingrédients autorisés.

3.3 Composition

Les États-Unis d'Amérique recommandent de supprimer les crochets et de fixer le niveau de référence à 48 % à 55 %.

VENEZUELA

RÉFÉRENCE AU TEXTE	OBSERVATIONS
Page 51 Section	Dans la description du produit, la durée d'affinage a été considérablement réduite par rapport à la norme du Codex en vigueur, passant de 3 à 12 mois à

2 Description	cinq semaines à une température de 7 – 15°C. Le Sous-comité du Venezuela demande quels critères ont été utilisés pour définir la procédure d'affinage proposé pour le fromage.
Page 51 Section 3.2 Ingrédients autorisés	Le Sous-comité du Venezuela est opposé à l'utilisation de farines de maïs, de blé et de pommes de terre et d'amidons dans la fabrication du produit, car il est d'avis que l'identité et la qualité du produit en seraient affectées.
Page 52 Section 3.3 Composition	Le tableau n'est pas clair. Il est recommandé de définir la teneur en matière grasse de l'extrait sec (m/m) ainsi que la teneur en matière sèche minimum correspondante (m/m). De même, nous recommandons 48 % ou moins, mais à condition que la matière grasse ne soit pas remplacée par un autre type de graisse. Par ailleurs, la phrase qui renvoie à la Norme générale Codex pour l'utilisation des termes de laiterie n'est pas claire.

AVANT-PROJET DE NORME REVISEE POUR LE DANBO (C-3)

ARGENTINE

3. FACTEURS ESSENTIELS DE QUALITÉ ET DE COMPOSITION

3.2 Ingrédients autorisés

L'Argentine suggère de supprimer les crochets autour de la phrase « Enzymes inoffensives et appropriées pour l'amélioration du processus d'affinage ».

AUSTRALIE

À la section 2 – Description, il convient de conserver la précédente référence aux enzymes d'affinage et donc de supprimer les crochets et de conserver le texte correspondant (y compris l'inclusion d'enzymes d'amélioration de l'affinage). L'utilisation d'enzymes d'affinage est une pratique internationale acceptée dans la fabrication du fromage.

À la sixième réunion du CCMMP, l'Australie s'est fermement opposée à la suppression, à la section 2 – Description, de la dérogation pour les fromages destinés à un traitement ultérieur. Il convient donc de restaurer ce qui était précédemment la dernière phrase de la section 2 (à savoir « Il n'est pas nécessaire que le Danbo destiné à un traitement ultérieur présente le même degré d'affinage ») afin d'aligner l'avant-projet de norme révisée sur le libellé de l'Avant-projet de norme révisée pour le cheddar (C-1).

Si la septième session du CCMMP convient que cette phrase (« Il n'est pas nécessaire que le Danbo destiné à un traitement ultérieur présente le même degré d'affinage ») n'a pas sa place à la section 2 — Description de l'Avant-projet de norme révisée pour le Danbo (C-3), sa suppression ne doit pas être considérée comme une question horizontale ayant une incidence sur les autres normes individuelles pour le fromage qui demeurent à l'étape 4.

Avec ces changements, l'Australie appuie l'avancement de l'Avant-projet de norme révisée pour le Danbo (C-3) à l'étape 8 de la Commission du Codex Alimentarius pour adoption.

CANADA

Le Canada appuie la suppression des crochets à la section 2 Description et à la section 3.2 Ingrédients autorisés ainsi que le maintien de la phrase « y compris l'inclusion d'enzymes d'amélioration de l'affinage ».

FRANCE

Les autorités françaises souhaitent le maintien, dans les règles d'étiquetage, de la mention du pays de fabrication pour ces deux normes ainsi que pour les autres projets de normes individuelles fromages.

ÉTATS-UNIS D'AMÉRIQUE**Description**

Les États-Unis d'Amérique recommandent de supprimer les crochets dans le deuxième paragraphe afin que la phrase se lise comme suit : « Différentes conditions d'affinage y compris l'inclusion d'enzymes d'amélioration de l'affinage peuvent être utilisées pour autant que le fromage présente des propriétés physiques, biochimiques et sensorielles similaires à celles obtenues par la procédure d'affinage précitée ».

3.2 Ingrédients autorisés

Les États-Unis d'Amérique recommandent de supprimer les crochets afin que l'expression « Enzymes inoffensives et appropriées pour l'amélioration du processus d'affinage » figure dans la liste des ingrédients autorisés.

VENEZUELA

RÉFÉRENCE AU TEXTE	OBSERVATIONS
Page 56 Section 2 Description	Dans la description du produit, on indique une durée d'affinage de trois semaines à une température de 12 – 20°C. Le Sous-comité du Venezuela demande quels critères ont été utilisés pour définir la procédure d'affinage proposée pour le fromage.
Page 56 Section 3.2 Ingrédients autorisés	Le Sous-comité du Venezuela est opposé à l'utilisation de farines de maïs, de blé et de pommes de terre et d'amidons dans la fabrication du produit, car il est d'avis que l'identité et la qualité du produit en seraient affectées.
Page 57 Section 3.3 Composition	Le tableau n'est pas clair. Il est recommandé de définir la teneur en matière grasse de l'extrait sec (m/m) ainsi que la teneur en matière sèche minimum correspondante (m/m). De même, nous recommandons 45 % ou moins, mais à condition que la matière grasse ne soit pas remplacée par un autre type de graisse. Par ailleurs, la phrase qui renvoie à la Norme générale Codex pour l'utilisation des termes de laiterie n'est pas claire.
Page 58 Section 4 Additifs	Il n'y a aucune information technique relative à l'utilisation de talc dans ce produit.

AVANT-PROJET DE NORME REVISEE POUR LE FROMAGE DE LACTOSERUM**AUSTRALIE**

Section 2 – Description, à l'alinéa 2.1 concernant le rapport protéine de lactosérum/caséine, l'Australie est favorable au libellé actuel entre crochets à savoir que ce rapport doit « être supérieur à celui du lait ». Des rapports de l'ordre de 1, voire même de 0,8 risqueraient d'exclure certains fromages qui entrent actuellement dans les échanges internationaux. Nous recommandons donc de supprimer les crochets autour de la phrase « Le rapport protéine de lactosérum/caséine dans le produit obtenu par coagulation du lactosérum doit être supérieur à celui du lait. »

L'Australie appuie la finalisation de cet avant-projet de norme révisée sans autre changement. Elle recommande qu'à la prochaine session du Comité du Codex pour le lait et les produits laitiers, elle passe à l'étape 8 de la procédure de la Commission du Codex Alimentarius pour adoption.

CANADA

Le Canada appuie la suppression des crochets à la section 2.1 Description. La formule selon laquelle le rapport protéine de lactosérum/caséine doit être supérieur à celui du lait est conforme à la section 3.1 qui autorise l'utilisation de différentes matières premières y compris le lactosérum et le lait. On conserve ainsi une continuité des normes applicables au fromage et au fromage de lactosérum.

FRANCE

Lors de la sixième session du CCMMP, les autorités françaises ont proposé de compléter la description de ces produits en incluant une valeur minimum du ratio protéines de lactosérum/caséine supérieure à 1.

L'avant-projet de norme à l'étape 5 (Cf. ALINORM 04/27/11 Annexe XXII) présente entre crochets la phrase relative au rapport protéines de lactosérum/caséine.

Dans la mesure où le Comité aurait des difficultés à trouver un accord sur une valeur précise, les autorités françaises suggèrent de compléter la phrase de la façon suivante :

« Le rapport protéines de lactosérum/caséines dans le produit obtenu par coagulation du lactosérum doit être significativement supérieur à celui du lait ».

JAPON

Section 2 (Description) 2.1 : dernière phrase du deuxième paragraphe :

Nous proposons de supprimer les crochets à la dernière phrase du deuxième paragraphe de cette section.

Le rapport protéine de lactosérum/caséine dans le produit obtenu par coagulation du lactosérum doit être supérieur à celui du lait.

Justification : cette phrase permet de conserver une bonne marge de manœuvre en ce qui concerne le rapport protéine de lactosérum/caséine.

Section 2 (Description) 2.2 : première phrase du paragraphe

Dans la phrase ci-dessous, nous proposons d'ajouter les mots soulignés après l'expression « évaporation à chaud du lactosérum » et d'effectuer les changements rédactionnels nécessaires.

« 2.2 Le fromage de lactosérum obtenu par concentration du lactosérum est fabriqué par évaporation à chaud du lactosérum ou par d'autres techniques telles que la filtration au travers de membranes 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 d'avoir une forme stable. »

Justification : outre l'évaporation à chaud, il existe plusieurs techniques de concentration permettant de produire du fromage de lactosérum, c'est pourquoi nous proposons l'ajout de l'expression ou par d'autres techniques telles que la filtration au travers de membranes.

ÉTATS-UNIS D'AMÉRIQUE

2. Champ application

Les États-Unis d'Amérique recommandent de supprimer les crochets dans la dernière phrase du deuxième paragraphe afin que la phrase se lise comme suit : « Le rapport protéine de lactosérum/caséine dans le produit obtenu par coagulation du lactosérum doit être supérieur à celui du lait. »

VENEZUELA

RÉFÉRENCE AU TEXTE	OBSERVATIONS
Page 136 Section 3.3 Composition	Le tableau de composition indiquant la teneur en matière grasse laitière de l'extrait sec (m/m) et la teneur en matière sèche minimum correspondante (m/m) qui est important pour déterminer la teneur en matière sèche minimum correspondante n'a pas été inclus.