

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 o) de l'ordre du jour

CX/MMP 06/7/5
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 avril 2006

AVANT-PROJET DE MODELE DE DISPOSITIONS POUR LES BOISSONS A BASE DE LAIT FERMENTE

Observations présentées en réponse à la lettre circulaire CL 2004/15-MMP par l'Argentine,
l'Australie, le Brésil, l'Iran, le Japon, le Mexique et le Paraguay

ARGENTINE

Système de catégories de denrées alimentaires

Dans le système de catégories de denrées alimentaires pour l'allocation des additifs alimentaires, les boissons à base de produits laitiers appartiennent à la catégorie 01.1 (lait et boissons à base de produits laitiers), tandis que les laits fermentés nature relèvent de la catégorie 01.2 (produits à base de lait fermenté et présuré) et que les laits fermentés aromatisés entrent dans la catégorie 01.7 (desserts à base de produits laitiers).

Définition

Les boissons à base de produits laitiers sont définies comme étant des produits composites issus du mélange de lait fermenté et d'ingrédients non laitiers ; en conséquence, le lait fermenté est un ingrédient et, en tant que tel, il doit se conformer à la norme qui lui est applicable. L'un et l'autre ne peuvent être réglementés par la même norme.

On peut trouver d'autres exemples du même genre concernant les mélanges de lait en poudre, de lait concentré, de lait condensé et de graisse végétale ; aucun de ces produits ne figure dans les normes du Codex pour le lait en poudre, le lait concentré ou le lait condensé.

Composition

La composition des boissons à base de lait fermenté diffère sensiblement de celle du lait fermenté étant donné que, conformément à l'avant-projet de norme, la teneur en protéines de ces produits est moitié moins importante que celle du lait fermenté, et que leur teneur en micro-organismes viables est nettement inférieure. D'un point de vue nutritionnel, ces produits sont différents du lait fermenté.

En conséquence, l'Argentine est d'avis qu'il s'agit de deux produits différents. Nous appuyons l'élaboration d'une norme uniquement applicable aux boissons à base de lait fermenté, excluant la possibilité d'utiliser la norme actuelle pour les laits fermentés, et d'axer les discussions sur les boissons à base de produits laitiers.

AUSTRALIE

L'Australie note que la Fédération laitière internationale a préparé un document analysant les avantages et les inconvénients des deux options envisagées pour faire progresser les travaux (ajouts à la Norme pour les laits fermentés ou élaboration d'une norme distincte pour les boissons à base de lait fermenté). Les deux options présentent des avantages et des inconvénients et aucune des deux ne paraît clairement et nettement supérieure à l'autre. L'Australie est en faveur de l'élaboration, de la manière la plus efficace et expéditive possible, d'une nouvelle série de dispositions Codex pour les boissons à base de lait fermenté.

Durant les discussions au sein du groupe de travail compétent du CCMMP, la plupart des pays semblaient préférer développer l'actuelle Norme pour les laits fermentés. L'Australie est prête à appuyer cette option afin d'accélérer les travaux de rédaction des dispositions Codex pour les boissons à base de lait fermenté.

BRESIL**1. Avant-projet de dispositions pour les boissons à base de lait fermenté**

Le Brésil est d'avis que les boissons à base de lait fermenté et le lait fermenté sont des produits différents et se déclare en faveur de l'élaboration d'un avant-projet de norme portant spécifiquement sur les boissons à base de lait fermenté, y compris les boissons à base de lait non fermenté.

IRAN**SECTION 2 — DESCRIPTIONS****2.4 BOISSONS COMPOSITÉS À BASE DE LAIT FERMENTÉ**

Les **boissons composites à base de lait fermenté** sont des produits laitiers composés, comme définis dans la section 2.3 de la norme générale pour l'utilisation des termes de laiterie (CODEX STAN 206-1999) résultant du mélange de lait fermenté, d'ingrédients non laitiers et/ou d'arômes et d'eau. Elles contiennent au minimum 40 % (m/m) d'ingrédients laitiers. Les ingrédients non laitiers et/ou les arômes et l'eau peuvent être mélangés avant ou après fermentation.

Il existe en Iran une boisson traditionnelle à base de lait fermenté appelée **doogh** qui est fabriqué en diluant un minimum de 40 % m/m de yogourt avec de l'eau et/ou d'autres produits liquides ou laitiers. On peut également y ajouter des arômes.

SECTION 3 – FACTEURS ESSENTIELS DE QUALITÉ ET DE COMPOSITION**3.1 MATIÈRES PREMIÈRES**

« L'eau potable utilisée lors de la reconstitution ou de la recombinaison », et dans les produits couverts à la section 2.4 ».

3.2 INGRÉDIENTS AUTORISÉS

Agents stabilisants, chlorure de sodium, CO₂ et aromatisants naturels ou identiques.

3.3 COMPOSITION

Protéines de lait : 1/4 % minimum.

Matière grasse laitière : moins de 3 %.

Acidité titrable, exprimée en % d'acide lactique (% m/m), au minimum 0/6.

Somme des micro-organismes constituant le levain (cfu/g, au total) minimum*10⁶

Chlorure de sodium : moins de 1 %

4 ADDITIFS

« Boissons composites aromatisées à base de lait fermenté ».

5. CONTAMINANTS

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

6. HYGIÈNE

6.1 Il est recommandé que les produits visés par les dispositions de la présente norme soient préparés et manipulés conformément aux sections appropriées du Code d'usages international recommandé — Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rév. 4 — 2003), et aux autres textes pertinents du Codex, tels que les Codes d'usages en matière d'hygiène et les Codes d'usages.

6.2 Depuis la production des matières premières jusqu'au point de consommation, les produits couverts par la présente norme devraient être soumis à une combinaison de mesures de contrôle pouvant inclure, par exemple, la pasteurisation, et celles-ci devraient se montrer en mesure de procurer le niveau approprié de protection de la santé publique.

6.3 Les produits doivent satisfaire à tout critère microbiologique établi conformément aux Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les denrées alimentaires (CAC/GL 21-1997, Codex Alimentarius, Volume 1B).

7. ÉTIQUETAGE

Outre les dispositions de la Norme générale du Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rév. 1-1991 ; Codex Alimentarius, Volume 1A) et la Norme générale pour l'utilisation des termes de laiterie (CODEX STAN 206-1999), les dispositions spécifiques ci-après s'appliquent :

7.1 NOM DU PRODUIT

Section 7.1.3.

Les autres boissons composites à base de lait fermenté seront désignées par des termes descriptifs qui ne sont pas trompeurs et ne prêtent pas à confusion pour le consommateur, conformément à la section 4.1.1.3 de la Norme générale du Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rév. 1-1991, *Codex Alimentarius*, Volume 1A). Les produits couverts par cette Norme peuvent être désignés par des termes renvoyant à la viscosité du produit, tels que « boisson » ou « buvable », à condition qu'ils satisfassent aux sections applicables de la Norme, que leur usage n'induisse pas le consommateur en erreur et qu'il ne prête pas à confusion.

7.2 PAYS D'ORIGINE

Le pays d'origine (c'est-à-dire le pays de fabrication, et non le pays dont le nom est originaire) est déclaré. Si le produit subit une transformation substantielle dans un deuxième pays, ce dernier sera considéré comme étant le pays d'origine pour l'étiquetage.

7.3 DÉCLARATION DE LA TENEUR EN MATIÈRE GRASSE LAITIÈRE

La teneur en matière grasse laitière doit être déclarée d'une manière jugée acceptable dans le pays de vente au consommateur final, soit : i) en pourcentage de la masse ; ii) en pourcentage de matière grasse dans l'extrait sec ; ou iii) en grammes par ration, telle que quantifiée sur l'étiquette, à condition que le nombre de rations soit indiqué.

7.4 ÉTIQUETAGE DES RÉCIPIENTS NON DESTINÉS À LA VENTE AU DÉTAIL

Les informations données à la section 7 de la présente norme et aux sections 4.1 à 4.8 de la norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rév.1-1991) et, au besoin, les instructions de stockage, doivent figurer soit sur le récipient, soit sur les documents d'accompagnement, exception faite du nom du produit, de l'identification du lot et des nom et adresse du fabricant ou de l'emballleur qui doivent être indiqués sur le récipient, et en l'absence d'un tel récipient, sur le produit lui-même. Toutefois, l'identification du lot et le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballleur peuvent être remplacés par une marque d'identification, à condition que cette dernière puisse être clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.

8. MÉTHODES D'ÉCHANTILLONNAGE ET D'ANALYSE

Voir *Codex Alimentarius*, Volume 13.

*Cette disposition ne s'applique pas au doogh ayant subi un traitement thermique après fermentation

JAPON

Nous sommes en faveur de l'avant-projet de modèle de dispositions.

MEXIQUE

Compte tenu de l'accord passé avec les membres du Sous-comité 6 pour le lait et les produits laitiers, **nous acceptons d'ajouter à la Norme codex pour les laits fermentés Codex Stan 243-2003**, les boissons à base de lait fermenté en distinguant clairement les produits et, dans chacune des sections de la norme (champ d'application, description, facteurs essentiels de qualité et de composition, agents de conservation et étiquetage) sur la base des observations suivantes :

DOCUMENT DU GROUPE DE TRAVAIL	PROPOSITION
<p>2. DESCRIPTION</p> <p>[2.4 BOISSONS À BASE DE LAIT FERMENTÉ] les boissons à base de lait fermenté sont des produits laitiers composés tels que définis à la section 2.3 de la Norme générale Codex pour l'utilisation de termes de laiterie (CODEX STAN 206-1999), résultant du mélange de lait fermenté, d'ingrédients non laitiers et/ou d'arômes et d'eau, dans la limite des dispositions de la section 3.3. Les ingrédients non laitiers et/ou les arômes et l'eau peuvent être mélangés avant ou après fermentation. Les boissons à base de lait fermenté contiennent au maximum 60 % (m/m) d'ingrédients non laitiers.</p>	<p>Ne soutient pas la proposition visant à ajouter le texte entre crochets.</p> <p>Insérer la mention suivante : 2.4 Boisson à base de lait fermenté, chaque fois que la désignation du produit établit clairement quels en sont les principaux ingrédients.</p>
<p>3.2 INGRÉDIENTS</p> <p>Gélatine et amidon utilisés dans : — lait fermenté ayant subi un traitement thermique après fermentation.</p> <p>- lait fermenté aromatisé, [boissons à base de lait fermenté], et</p>	<p>Doit constituer une mention distincte des ingrédients non laitiers pouvant être utilisés pour la fabrication de boissons à base de lait fermenté.</p>
<p>3.3 COMPOSITION</p> <p>Dans les laits fermentés aromatisés [et les boissons à base de lait fermenté] la deuxième mention ne s'applique que partiellement au lait fermenté.</p>	<p>L'option appropriée serait d'inclure dans le tableau de composition une colonne supplémentaire portant sur les boissons à base de lait fermenté.</p>
<p>4. ADDITIFS</p> <p>Dans le tableau des additifs alimentaires, il faudrait faire la distinction entre les boissons nature et aromatisées à la colonne Lait fermenté.</p>	<p>La formule appropriée est d'inclure une colonne supplémentaire pour les boissons à base de lait fermenté dans la colonne indiquant la catégorie d'additifs pouvant être utilisés dans ce produit.</p>
<p>ÉTIQUETAGE</p> <p>7.1 DÉSIGNATION DE L'ALIMENT</p> <p>7.1.3 La désignation des laits fermentés aromatisés comprend la désignation de la ou des principales substances aromatisantes.</p> <p>[Les produits définis à la section 2.4 peuvent être appelés boissons à base de lait fermenté ou l'expression « composé de lait fermenté » peut être utilisée pour ne pas prêter à confusion ou induire le consommateur en erreur conformément à l'article 4.1.1.3 de la Norme générale du Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rév. 1-1991, Codex</p>	<p>Au point 7.1, désignation de l'aliment, il convient d'ajouter un alinéa supplémentaire à la fin (7.1.6) pour décrire la manière dont les boissons à base de lait fermenté doivent être désignées afin de ne pas induire le consommateur en erreur sur la nature du produit qui peut contenir jusqu'à 60 % d'ingrédients non laitiers conformément à la description.</p>

<p>Alimentarius, Volume 1A). Les produits couverts par cette Norme peuvent être désignés par des termes renvoyant à la viscosité du produit, tels que « boisson » ou « buvable », à condition qu'ils satisfassent aux sections applicables de la Norme, que leur usage n'induisse pas le consommateur en erreur et qu'il ne prête pas à confusion.]</p>	
---	--

PARAGUAY

SECTION 2 — DESCRIPTIONS

2.4 BOISSONS COMPOSITES A BASE DE LAIT FERMENTE

« Les boissons composites à base de lait fermenté sont des produits laitiers composés, comme définis dans la section 2.3 de la Norme générale pour l'utilisation des termes de laiterie (CODEX STAN 206-1999) résultant du mélange de lait fermenté, d'ingrédients non laitiers et/ou d'arômes et d'eau. Elles contiennent **au minimum** 40 % (m/m) d'ingrédients laitiers. Les ingrédients non laitiers et/ou les arômes et l'eau peuvent être mélangés avant ou après fermentation. »

SECTION 3 – FACTEURS ESSENTIELS DE QUALITÉ ET DE COMPOSITION

3.1 MATIERES PREMIERES

« L'eau potable utilisée lors de la reconstitution ou de la recombinaison et dans les produits couverts à la section 2.4 ».

3.2 INGREDIENTS AUTORISES

- Gélatine et amidons (**pas plus de 1 %**) dans les :
- Lait fermenté ayant subi un traitement thermique après fermentation ;
- lait fermenté aromatisé, boissons composites à base de lait fermenté, et
- lait fermenté nature s'ils sont autorisés par la législation nationale en vigueur dans le pays de vente au consommateur final, à condition... etc.. »

3.3 COMPOSITION

« En ce qui concerne les lait fermenté aromatisés et les boissons composites à base de lait fermenté, les critères énoncés ci-dessus ne s'appliquent qu'à la partie du lait fermenté... etc. »

4 ADDITIFS

« Boissons composites aromatisées à base de lait fermenté ».

7.1 NOM DU PRODUIT

Section 7.1.3.

Les autres boissons composites à base de lait fermenté seront désignées par des termes descriptifs qui ne sont pas trompeurs et ne prêtent pas à confusion pour le consommateur, conformément à la section 4.1.1.3 de la Norme générale du Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rév. 1-1991, *Codex Alimentarius*, Volume 1A). Les produits couverts par cette Norme peuvent être désignés par des termes renvoyant à la viscosité du produit, tels que « boisson » ou « buvable », à condition qu'ils satisfassent aux sections applicables de la Norme, que leur usage n'induisse pas le consommateur en erreur et ne prête pas à confusion.

¹ Bien qu'aucune décision n'ait été prise sur la manière d'engager les nouveaux travaux sur les boissons à base de lait fermenté (à savoir ajouter ces dispositions à la Norme Codex pour les lait fermenté ou élaborer une norme distincte) le modèle suivant doit se lire en conjonction avec la Norme Codex pour les lait fermenté (voir les paragraphes 144-147).