

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 o) de l'ordre du jour

CX/MMP 06/7/6

Décembre 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

DOCUMENT DE TRAVAIL SUR LA NOUVELLE ACTIVITE RELATIVE AUX BOISSONS A BASE DE LAIT FERMENTE

(Préparé par l'Argentine, l'Australie, la Belgique, la France, l'Allemagne, la Grèce, l'Inde, l'Italie, le Japon, la Malaisie, le Mexique, les Pays-Bas, la Nouvelle-Zélande, les Philippines, la Thaïlande, les États-Unis, le Vietnam et la Fédération laitière internationale)

CADRE GÉNÉRAL

1. En 2003, la 26^e Session de la Commission du Codex Alimentarius (CCA) a demandé au Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers (CCMMP) d'envisager de nouveaux travaux sur les boissons à base de lait fermenté. Dans cette optique, le Comité a été invité, dans un premier temps, à donner son opinion sur la nature des travaux à entreprendre en la matière. Il doit en fait déterminer si ces nouveaux travaux doivent aboutir à un ajout à la Norme pour les laits fermentés actuellement en vigueur, ou si une nouvelle norme doit être élaborée pour cette catégorie de produits.

2. La sixième Session du CCMMP a examiné la question en 2004 et décidé de constituer un groupe de rédaction animé par la délégation de l'Indonésie. Son mandat était d'examiner les différentes options concernant la nouvelle activité relative aux boissons à base de lait fermenté – ajout à la Norme pour les laits fermentés actuellement en vigueur ou élaboration d'une nouvelle norme – et de préparer une proposition pour examen par le CCMMP à sa session de 2006.

3. Quelle que soit la décision prise quant à la manière d'aborder ces nouveaux travaux, il a été convenu que le Comité ne modifierait pas les dispositions de la Norme Codex pour les laits fermentés adoptée par la CCA en 2004.

CONSULTATIONS DU GROUPE DE RÉDACTION

4. Le groupe de rédaction constitué par le CCMMP à sa sixième Session est animé par l'Indonésie et composé des membres suivants : Argentine, Australie, Belgique, France, Allemagne, Grèce, Inde, Italie, Japon, Malaisie, Mexique, Pays-Bas, Nouvelle-Zélande, Philippines, Thaïlande, États-Unis, Vietnam et Fédération laitière internationale (FIL).

VUE D'ENSEMBLE DES OBSERVATIONS REÇUES ¹

5. La plupart des délégations ont fait valoir que l'élaboration d'une nouvelle norme exigerait bien plus de temps et de ressources et qu'il serait plus efficace d'ajouter une sous-catégorie à la norme existante. Par ailleurs, l'existence de deux normes distinctes pour les produits à base de lait fermenté pourrait s'avérer une source de confusion. Les délégations ont signalé en outre que pour élaborer une nouvelle norme, le Comité devrait envisager une vaste gamme de questions, ce qui entraînerait des procédures longues, compliquées et exigeant beaucoup de temps.

6. Certaines délégations ont souligné que la nouvelle activité concernant les boissons à base de lait fermenté ne devait pas entraîner la renégociation des dispositions actuelles de la Norme du Codex pour les laits fermentés. Elles ont indiqué que l'ajout de dispositions relatives aux boissons à base de lait fermenté ne devrait s'effectuer qu'à la condition expresse que les dispositions actuelles de la Norme pour les laits fermentés ne seraient pas modifiées.

7. Une procédure a été proposée pour garantir le respect des dispositions existantes, qui consisterait à travailler sur un document distinct relatif aux nouvelles dispositions concernant les boissons à base de lait fermenté, document qui suivrait la procédure Codex en huit étapes et ne serait inclus dans la Norme pour les laits fermentés que dans la mesure où sa teneur fait l'objet d'un consensus final. À défaut, il a également été proposé de fournir cette garantie au moyen d'une définition claire du champ d'application des travaux et d'un libellé approprié (par exemple l'utilisation de crochets signalant les sections encore à l'examen).

8. Compte tenu des observations présentées et des précisions apportées ci-dessus, on peut conclure qu'à ce stade, la majorité des délégations qui se sont exprimées sur la question préfèrent inclure une catégorie pour les boissons à base de lait fermenté dans la Norme du Codex pour les laits fermentés actuellement en vigueur.

Résultats de la première série de consultations (date limite : 16 mai 2005) :

Réponses reçues :

- 12 pays se sont exprimés : 9 en faveur de l'insertion d'une sous-catégorie (Belgique ; France ; Indonésie ; Japon ; Mexique ; Nouvelle-Zélande ; Philippines ; Thaïlande ; États-Unis) ;
1 neutre (Pays-Bas) ;
2 en faveur d'une nouvelle norme (Argentine ; Australie).
- 6 pays n'ont pas répondu : Allemagne ; Grèce ; Inde ; Italie ; Malaisie ; Vietnam.

Résultats de la deuxième série de consultations (date limite : 17 août 2005) :

Réponses reçues :

- 14 pays se sont exprimés : 11 en faveur de l'insertion d'une sous-catégorie (Australie ; Belgique ; France ; Indonésie ; Japon ; Malaisie ; Mexique ; Nouvelle-Zélande ; Philippines ; Thaïlande ; États-Unis) ;
1 neutre (Pays-Bas) ;
2 en faveur d'une nouvelle norme (Argentine ; Allemagne).
- 4 pays n'ont pas répondu : Grèce ; Inde ; Italie ; Vietnam.

Les projets de recommandations suivants sont adressés au Comité pour examen.

RECOMMANDATIONS (avant-projet)

9. Le Groupe de rédaction formule les recommandations suivantes à l'intention du CCMMP :
 - i. Une catégorie Boissons à base de lait fermenté devrait être incluse dans la Norme du Codex pour les laits fermentés,

¹ Un tableau détaillé figure à l'Annexe I.

- ii. Une nouvelle sous-catégorie (2.4) devrait être créée dans la Norme pour les laits fermentés pour couvrir les boissons à base de lait fermenté.

10. Outre les recommandations sur la nature des travaux, le Groupe de rédaction souhaite adresser les recommandations suivantes au CCMMP au sujet de la procédure à suivre à cette fin, sans mettre en péril les progrès déjà accomplis dans le cadre de la Norme pour les laits fermentés :

- i. l'ajout de dispositions concernant les boissons à base de lait fermenté dans la Norme pour les laits fermentés ne doit en aucun cas entraîner une réouverture des débats sur les questions déjà convenues. Les seules modifications devant être apportées à la Norme pour les laits fermentés sont celles portant sur la catégorie des boissons à base de lait fermenté.
- ii. Une mention à cet effet doit être incluse dans le rapport de la septième session du Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers.
- iii. Les dispositions relatives aux boissons à base de lait fermenté qui feront l'objet de discussions au sein du Comité ne seront insérées dans la Norme pour les laits fermentés qu'une fois finalisées par le CCMMP.
- iv. Les travaux du Comité sur les boissons à base de lait fermenté doivent être désignés de la manière suivante : Dispositions pour les boissons à base de lait fermenté : Norme pour les laits fermentés.

ANNEXE I

PAYS	INCLUSION	NOUVELLE NORME	NEUTRE	OBSERVATIONS SPECIALES
Argentine		√		Les boissons à base de lait fermenté et les laits fermentés appartiennent à des catégories différentes du système de catégories de denrées alimentaires pour l'utilisation d'additifs alimentaires. Les boissons relèvent de la catégorie « Lait et boissons à base de produits laitiers » tandis que les laits fermentés entrent dans la catégorie « Produits à base de lait fermenté et présuré ». La composition de ces produits est en outre très différente. C'est pourquoi ils devraient faire l'objet de normes distinctes.
Australie	√			
Belgique	√			Cette sous-catégorie doit être incluse dans la Norme pour les laits fermentés existante. L'élaboration d'une nouvelle norme exigerait davantage de temps et de ressources. L'existence de deux normes distinctes pour les produits à base de lait fermenté serait une source de confusion.
France	√			La France n'est pas opposée au principe de l'inclusion à condition que cela n'entraîne pas la réouverture des débats sur la Norme adoptée. Pour ce faire, on peut travailler sur un document distinct contenant les dispositions relatives aux boissons à base de lait fermenté, qui sera inséré à la Norme pour les laits fermentés une fois qu'il aura été adopté à l'étape 8.
Allemagne		√		L'Allemagne est d'avis que si de nouvelles dispositions relatives aux boissons à base de lait fermenté sont adoptées, elles doivent faire l'objet d'une nouvelle norme pour les (produits) à base de lait fermenté et non être considérées comme des « boissons à base de lait fermenté ».
Grèce				Pas de réponse.
Inde				Pas de réponse.
Indonésie	√			
Italie				Pas de réponse.
Japon	√			Les boissons à base de lait fermenté relèvent de la Norme pour les laits fermentés, tout comme les laits fermentés aromatisés. L'élaboration d'une nouvelle norme serait hors de proportion avec la question. Par ailleurs, le CCMMP a déjà décidé auparavant qu'il ne souhaitait pas élaborer de normes pour les produits laitiers composés.
Malaisie	√			
Mexique	√			Le principe de l'inclusion, avec une distinction claire entre les produits, permet de nous acquitter de notre mandat tout en favorisant la loyauté dans les échanges commerciaux.
Pays-Bas			√	Dans les deux cas, il faudra résoudre la question du chevauchement possible entre les produits satisfaisants aux deux catégories, boissons à base de lait fermenté et laits fermentés aromatisés.
Nouvelle-Zélande	√			Les boissons à base de lait fermenté sont semblables aux produits déjà inclus dans la Norme pour les laits fermentés. Leur inclusion permet d'éviter la répétition de dispositions semblables qui figurent déjà dans cette norme. Elle permet en outre d'éviter la répétition de dispositions analogues dans deux normes distinctes, ainsi que la prolifération des textes, et permet d'être réalisée avec des changements mineurs. La même approche a été adoptée pour les sucres, les huiles et les jus de fruit. Le risque de rouvrir le débat sur d'autres sections de la Norme peut être circonvenu avec une description claire du champ d'application des travaux et un libellé approprié. S'agissant des textes existants, le

PAYS	INCLUSION	NOUVELLE NORME	NEUTRE	OBSERVATIONS SPECIALES
				risque est le même dans les deux options.
Philippines	√			L'adoption d'une norme unique applicable à tous les produits à base de lait fermenté permettrait de gagner du temps et d'éviter les doubles emplois. L'existence de deux normes différentes introduirait des incohérences et serait une source de confusion pour les consommateurs. On peut éviter de rouvrir le débat en précisant le champ d'application des travaux.
Thaïlande	√			
États-Unis	√			À condition que cela n'entraîne pas la réouverture des débats sur la Norme pour les laits fermentés.
Vietnam				Pas de réponse.

ANNEXE 2 — Contribution de la Fédération laitière internationale (FIL)

La Fédération laitière internationale (FIL) a apporté son expertise au Groupe de rédaction sous forme d'un document visant à faciliter les discussions au sein du Groupe.

Ce document comporte deux avant-projets correspondant aux deux options quant à la manière d'aborder les nouveaux travaux sur les boissons à base de lait fermenté qui seront examinés par la sixième Session du CCMMP :

- A. l'inclusion de dispositions relatives aux boissons à base de lait fermenté dans la Norme Codex pour les laits fermentés actuellement en vigueur ;
- B. l'élaboration d'une Norme Codex distincte pour les boissons à base de lait fermenté.

Les deux textes sont présentés ci-après. Ils reprennent tous deux le format utilisé pour la diffusion initiale des documents à l'étape 3.

AVANT-PROJET DE NORME POUR LES LAITS FERMENTÉS AVEC AJOUT

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique aux laits fermentés, c'est-à-dire au lait fermenté, y compris les laits fermentés ayant subi un traitement thermique, les laits fermentés concentrés et les produits laitiers composés dérivés de ces produits, destinés à la consommation directe ou à un traitement ultérieur, conformément aux définitions de la section 2 de la présente norme.

2. DESCRIPTION

2.1 LAIT FERMENTÉ

Le **lait fermenté** est un produit laitier obtenu par la fermentation du lait, lequel peut avoir été fabriqué à base de produits obtenus à partir de lait avec ou sans modification de composition, dans la limitation des dispositions de la Section 3.3, par l'action de micro-organismes appropriés et résultant dans la réduction du pH avec ou sans coagulation (précipitation isoélectrique). Ces levains (micro-organismes) doivent être viables, actifs et abondants dans le produit à la date de durabilité minimale. Si le produit subit un traitement thermique après la fermentation, l'exigence portant sur la viabilité des micro-organismes ne s'applique plus.

Certains laits fermentés sont caractérisés par un/des levain (s) spécifique (s) utilisé (s) de la manière suivante pour la fermentation :

Yaourt : Cultures symbiotiques de *Streptococcus thermophilus* et *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus*.

Yaourt à base d'autres ferments : Cultures de *Streptococcus thermophilus* et toute espèce de *lactobacillus*.

Lait acidophile : *Lactobacillus acidophilus*

Kefir : Levain préparé à partir de grains de kefir, *Lactobacillus kefiri*, espèces des genres *Leuconostoc*, *Lactococcus* et *Acetobacter* proliférant dans une relation spécifique étroite.

Les grains de Kefir constituent à la fois des levures de fermentation au lactose (*Kluyveromyces marxianus*) et des levures sans fermentation au lactose (*Saccharomyces unisporus*, *Saccharomyces cerevisiae* et *Saccharomyces exiguus*).

Kumys : *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* et *Kluyveromyces marxianus*.

Des micro-organismes autres que ceux constituant la/les culture (s) spécifique (s) (levain) spécifiées ci-dessus, peuvent être ajoutés.

2.2 LAIT FERMENTÉ CONCENTRÉ

Le **lait fermenté concentré** est un lait fermenté dont la teneur en protéines a été augmentée avant ou après fermentation à un minimum de 5,6 %. Les laits fermentés concentrés incluent les produits traditionnels comme le Stragisto (yaourt égoutté), Labneh, Ymer et Ylette.

2.3 LAITS FERMENTÉS AROMATISÉS

Les **laits fermentés aromatisés** 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) contenant un maximum de 50 % (w/w) d'ingrédients non laitiers (comme des hydrates de carbone nutritifs et non nutritifs, des fruits et légumes, ainsi que des jus, purées, pulpes, préparations et conserves dérivés de ces derniers, céréales, miel, chocolat, noix, café, épices et autres denrées alimentaires aromatisantes naturelles et inoffensives) et/ou d'arômes. Les ingrédients non laitiers peuvent être mélangés avant ou après fermentation.

2.4 BOISSONS À BASE DE LAIT FERMENTÉ

Les **boissons 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, dans la limitation 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.]

3. FACTEURS ESSENTIELS DE QUALITÉ ET DE COMPOSITION

3.1 MATIÈRES PREMIÈRES

- Lait et/ou produits dérivés du lait.
- L'eau potable utilisée lors de la reconstitution ou de la recombinaison, [et conformément à la section 2.4].

3.2 INGRÉDIENTS AUTORISÉS

- Cultures de micro-organismes inoffensifs, y compris ceux qui sont spécifiés à la section 2
- Chlorure de sodium ; et,
- Ingrédients non laitiers tels qu'ils sont listés dans la section 2.3 (Laits fermentés aromatisés)
- Gélatine et amidon utilisés dans les :
 - laits fermentés ayant subi un traitement thermique après fermentation
 - laits fermentés aromatisés, [boissons à base de lait fermenté], et
 - les laits fermentés nature s'ils sont autorisés par la législation nationale en vigueur dans le pays de vente au consommateur final,

à condition qu'ils ne soient ajoutés que dans des quantités fonctionnellement nécessaires en conformité avec les bonnes pratiques de fabrication, en tenant compte de toute utilisation des agents stabilisants/épaississants répertoriés à la Section 4. Ces substances peuvent être ajoutées soit avant soit après les ingrédients non laitiers.

3.3 COMPOSITION

	Lait fermenté	Yaourt, yaourt à base d'autres ferments et lait acidophile	Kefir	Kumys
Protéine de lait ^a (% m/m)	min. 2,7 %	min. 2,7 %	min. 2,7 %	
Matière grasse du lait (% m/m)	Moins de 10 %	Moins de 15 %	Moins de 10 %	Moins de 10 %
Acidité titrable, exprimée en % d'acide lactique (% m/m)	min. 0,3 %	min. 0,6 %	min. 0,6 %	min. 0,7 %
Éthanol (% vol./w)				min. 0,5 %
Somme des micro-organismes constituant le levain défini à la section 2.1 (cfu/g, au total)	min. 10 ⁷	min. 10 ⁷	min. 10 ⁷	min. 10 ⁷
Micro-organismes étiquetés ^b (ufc/g, total)	min. 10 ⁶	min. 10 ⁶		
Levures (ufc/g)			min. 10 ⁴	min. 10 ⁴

a) La teneur en protéines est égale à 6,38 multipliée par la quantité totale d'azote Kjeldahl déterminée.

b) S'applique lorsqu'une allégation nutritionnelle présente dans l'étiquetage fait référence à un micro-organisme spécifique (autre que ceux spécifiés dans la section 2.1 du produit en question) qui a été ajouté en tant que complément au levain spécifique.

Dans les laits fermentés aromatisés [et les boissons à base de lait fermenté], les critères énoncés ci-dessus ne s'appliquent qu'à la partie du lait fermenté. Les critères microbiologiques (basés sur la proportion de produit à base de lait fermenté) sont valides jusqu'à la date de durabilité minimale. Cette exigence ne s'applique pas aux produits ayant subi un traitement thermique après fermentation.

La conformité aux critères microbiologiques susmentionnés doit être vérifiée au moyen de tests analytiques effectués à « la date de durabilité minimale » sur le produit qui a été stocké dans les conditions spécifiées sur l'étiquette.

3.4 CARACTÉRISTIQUES ESSENTIELLES DE FABRICATION

L'élimination du lactosérum après fermentation n'est pas autorisée dans la fabrication des laits fermentés, sauf pour le lait fermenté concentré (section 2.2).

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seules les catégories d'additifs indiquées dans le tableau ci-dessous peuvent être utilisées pour les catégories de produits spécifiées. À l'intérieur de chaque catégorie d'additif, et lorsqu'autorisé en conformité avec le tableau, seuls les additifs individuels qui sont listés peuvent être utilisés et seulement dans le respect des limites spécifiées.

En conformité avec la section 4.1 du préambule de la norme générale sur les additifs alimentaires (CODEX STAN 192 Rév. 2-1999), les additifs supplémentaires peuvent être présents dans les laits fermentés aromatisés à la suite du report des ingrédients non-laitiers.

Catégorie d'additif	Lait fermenté		Laits fermentés ayant subi un traitement thermique après fermentation	
	Nature	[Aromatisés et boissons]	Nature	Aromatisés
Colorants	-	X	-	X
Édulcorants	-	X	-	X
Émulsifiants	-	X	-	X
Rehausseurs de saveur	-	X	-	X
Acides	-	X	X	X
Régulateurs d'acidité	-	X	X	X
Stabilisants	X ¹	X	X	X
Épaississants	X ¹	X	X	X
Agents conservateurs	-	-	-	X
Gaz d'emballage	-	X	X	X

X = l'utilisation de ces additifs est justifiée d'un point de vue technologique Dans le cas de produits aromatisants, les additifs sont justifiés d'un point de vue technologique dans la portion laitière.

- l'utilisation de ces additifs n'est pas justifiée d'un point de vue technologique

¹ L'utilisation des additifs, si elle est autorisée par la législation nationale en vigueur dans le pays de vente au consommateur final, est limitée à la reconstitution et à la recombinaison.

5. CONTAMINANTS

Les produits visés par les dispositions de la présente Norme doivent être conformes aux limites maximales pour les contaminants et les résidus de pesticides et de médicaments vétérinaires fixées par la Commission du Codex Alimentarius.

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.

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). (CAC/GL 21-1997)

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) et la Norme générale pour l'utilisation de termes de laiterie (CODEX STAN 206-1999), les dispositions spécifiques ci-après s'appliquent :

7.1 NOM DU PRODUIT

7.1.1 Le nom du produit doit être lait fermenté ou lait fermenté concentré, selon le cas. Toutefois, ces termes peuvent être remplacés par les désignations Yaourt, Lait acidophile, Kefir, Kumys, Stragisto, Labneh, Ymer et Ylette, à condition que le produit soit conforme aux dispositions spécifiques de cette norme. Le terme yaourt peut être orthographié de la manière la plus usuelle dans le pays de la vente au détail.

Le « Yaourt à base d'autres ferments » tel qu'il est défini dans la section 2 doit être nommé en associant un terme approprié avec le nom « yaourt ». Le terme retenu doit, pour le bénéfice du consommateur, décrire de façon précise et non ambiguë la nature de la modification intervenue dans le yaourt suite à la sélection de *Lactobacilli* spécifiques pour la culture nécessaire à la fabrication du produit. Un tel changement peut inclure une différence marquée au sujet des organismes de fermentation, métabolites et/ou propriétés sensorielles du produit lorsque comparé au produit désigné simplement comme « yaourt ». Parmi les exemples de termes décrivant les différences de propriétés sensorielles, on trouve « doux » ou « piquant ». L'expression « yaourt à base d'autres ferments » n'est pas considérée comme étant une dénomination.

Les termes spécifiques mentionnés ci-dessus peuvent être utilisés en conjonction avec l'adjectif « glacé » pourvu que (i) le produit subissant la congélation soit conforme aux exigences de la norme, (ii) les levains spécifiques puissent être réactivés en nombres raisonnables par décongélation et (iii) le produit glacé soit nommé en tant que tel et vendu pour la consommation directe seulement.

Les autres laits fermentés y compris le yoghourt doux ou laits fermentés concentrés peuvent être désignés par d'autres noms de variétés spécifiés dans la législation nationale du pays dans lequel le produit est vendu, ou par des noms existants dans le vocabulaire usuel à condition que ces désignations ne créent pas une impression trompeuse dans le pays de vente au détail quant aux caractéristiques et à l'identité du produit.

7.1.2 Les produits obtenus à partir de lait (s) fermenté (s) ayant subi un traitement thermique après fermentation seront désignés par l'expression « Lait fermenté ayant subi un traitement thermique ». Lorsque le consommateur risque d'être induit en erreur par cette désignation, les produits doivent être désignés conformément à la législation nationale en vigueur dans le pays de vente. En l'absence d'une telle législation ou d'autres désignations d'usage courant, le produit doit être désigné : « lait fermenté ayant subi un traitement thermique ».

7.1.3 La désignation des laits fermentés aromatisés doit contenir le nom des principale (s) substance (s) aromatisante (s) ou arômes ajouté (s).

[Les produits définis à la section 2.4 seront appelés boissons à base de lait fermenté. Les boissons à base de lait fermenté et 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.]

7.1.4 Les laits fermentés auxquels seuls des édulcorants nutritifs à base de glucides ont été ajoutés seront désignés « _____ édulcoré » en remplaçant l'espace par « lait fermenté » ou une autre désignation prévue à la Section 7.1.1. Lorsque des édulcorants non nutritifs sont ajoutés pour remplacer partiellement ou totalement le sucre, la mention « édulcoré avec _____ » ou « sucré et édulcoré avec _____ » doit apparaître à proximité du nom du produit, l'espace étant remplacé par le nom des édulcorants artificiels.

7.1.5 Les noms relevant de la présente norme peuvent être utilisés dans la désignation, sur l'étiquette, dans les documents commerciaux et pour la publicité d'autres denrées alimentaires à condition qu'ils soient utilisés en tant qu'ingrédient dont les caractéristiques sont conservées à un degré suffisant pour éviter de tromper le consommateur.

7.2 DÉCLARATION DE LA TENEUR EN MATIÈRE GRASSE

Si le consommateur risque d'être induit en erreur par son omission, 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 ou du volume, soit ii) en grammes par portion, précisés sur l'étiquette, à condition que le nombre de portions soit indiqué.

7.3 ÉTIQUETAGE DES RÉCIPIENTS NON DESTINÉS A LA VENTE AU DÉTAIL

Les renseignements requis 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 et, au besoin, les instructions d'entreposage, doivent figurer soit sur le récipient, soit sur les documents d'accompagnement. Toutefois, le nom du produit, l'identification du lot ainsi que le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballer doivent être indiqués sur le récipient. Cependant, l'identification du lot et le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballer 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.

AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR LES BOISSONS À BASE DE LAIT FERMENTÉ

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique aux boissons à base de lait fermenté destinées à la consommation directe conformément aux définitions de la section 2 de la présente norme.

2. DESCRIPTION

Les **boissons 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 (CODEX STAN 243-2003), d'ingrédients non laitiers et/ou d'arômes et d'eau (comme des édulcorants nutritifs et non nutritifs, des fruits et légumes, ainsi que des jus, purées, pulpes, préparations et conserves dérivés de ces derniers, céréales, miel, chocolat, noix, café, épices et autres denrées alimentaires aromatisantes naturelles et inoffensives) et/ou d'arômes et d'eau. Les boissons à base de lait fermenté contiennent au maximum 60 % (m/m) d'ingrédients non laitiers. Les ingrédients non laitiers et/ou les arômes et l'eau peuvent être mélangés avant ou après fermentation.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE QUALITÉ ET DE COMPOSITION

3.1 MATIÈRES PREMIÈRES

- Lait et/ou produits dérivés du lait.
- L'eau potable utilisée lors de la reconstitution ou de la recombinaison, et conformément à la section 2.4.

3.2 INGRÉDIENTS AUTORISÉS

- Levains de micro-organismes inoffensifs ;
- Chlorure de sodium ; et
- Ingrédients non laitiers tels qu'ils sont listés dans la section 2
- Gélatine et amidon :

ces substances peuvent être utilisées de la même manière que les stabilisants, à condition qu'elles ne soient ajoutées que dans les quantités fonctionnellement nécessaires comme prévu par les bonnes pratiques de fabrication, et compte tenu de l'utilisation des stabilisants/épaississants énumérés à la section 4. Ces substances peuvent être ajoutées soit avant soit après les ingrédients non laitiers.

3.3 COMPOSITION

	Boissons à base de lait fermenté
Protéine de lait ^a (% m/m)	min. 1,08 %
Matière grasse du lait (% m/m)	Moins de 6,0 %
Acidité titrable, exprimée en % d'acide lactique (% w/w)	min. 0,1 %
Somme des micro-organismes constituant le levain défini à la section 2.1 de la Norme pour les laits fermentés (CODEX STAN 243-2003) (ufc/g, au total)	min 10 ⁶
Micro-organismes étiquetés ^b (ufc/g, total)	min. 10 ⁶
Levures (ufc/g)	min 10 ³

^{a)} La teneur en protéines est égale à 6,38 multipliée par la quantité totale d'azote Kjeldahl déterminée.

- b) S'applique lorsqu'une allégation nutritionnelle présente dans l'étiquetage fait référence à un micro-organisme spécifique qui a été ajouté en tant que complément au levain spécifique.
- c) Ne s'applique que lorsque le lait fermenté utilisé est du Kefir ou du Kumys.

Les critères microbiologiques sont valides jusqu'à la date de durabilité minimale.

La conformité aux critères microbiologiques susmentionnés doit être vérifiée au moyen de tests analytiques effectués à « la date de durabilité minimale » sur le produit qui a été stocké dans les conditions spécifiées sur l'étiquette.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seules les catégories d'additifs indiquées dans le tableau ci-dessous peuvent être utilisées pour les catégories de produits spécifiées. À l'intérieur de chaque catégorie d'additif, et lorsqu'autorisé en conformité avec le tableau, seuls les additifs individuels qui sont listés peuvent être utilisés et seulement dans le respect des limites spécifiées.

En conformité avec la section 4.1 du préambule de la norme générale sur les additifs alimentaires (CODEX STAN 192 Rév. 2-1999), les additifs supplémentaires peuvent être présents dans les boissons à base de lait fermenté à la suite du report des ingrédients non-laitiers.

Catégorie d'additif	Boissons à base de lait fermenté
Colorants	X
Édulcorants	X
Émulsifiants	X
Rehausseurs de saveur	X
Acides	X
Régulateurs d'acidité	X
Stabilisants	X
Épaississants	X
Agents conservateurs	-
Gaz d'emballage	X

X = l'utilisation de ces additifs est justifiée d'un point de vue technologique Dans le cas de produits aromatisants, les additifs sont justifiés d'un point de vue technologique dans la portion laitière.

- L'utilisation de ces additifs n'est pas justifiée d'un point de vue technologique

5. CONTAMINANTS

Les produits visés par les dispositions de la présente Norme doivent être conformes aux limites maximales pour les contaminants et les résidus de pesticides et de médicaments vétérinaires fixées par la Commission du Codex Alimentarius.

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.

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).

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 ; et la Norme générale pour l'utilisation de termes de laiterie (CODEX STAN 206-1999), les dispositions spécifiques ci-après s'appliquent :

7.1 NOM DU PRODUIT

7.1.1 Le nom du produit sera Boisson à base de lait fermenté.

7.1.2 Les boissons 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).

7.1.3 Les boissons à base de lait fermenté auxquelles seuls des édulcorants nutritifs à base de glucides ont été ajoutés seront désignées « _____ édulcoré » en remplaçant l'espace par « boisson à base de lait fermenté » ou une autre désignation prévue à la Section 7.1.2. Lorsque des édulcorants non nutritifs sont ajoutés pour remplacer partiellement ou totalement le sucre, la mention « édulcoré avec _____ » ou « sucré et édulcoré avec _____ » doit apparaître à proximité du nom du produit, l'espace étant remplacé par le nom des édulcorants artificiels.

7.1.4 Les noms relevant de la présente norme peuvent être utilisés dans la désignation, sur l'étiquette, dans les documents commerciaux et pour la publicité d'autres denrées alimentaires à condition qu'ils soient utilisés en tant qu'ingrédient dont les caractéristiques sont conservées à un degré suffisant pour éviter de tromper le consommateur.

7.2 DÉCLARATION DE LA TENEUR EN MATIÈRE GRASSE

Si le consommateur risque d'être induit en erreur par son omission, 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 ou du volume, soit (ii) en grammes par portion, précisés sur l'étiquette, à condition que le nombre de portions soit indiqué.

7.3 ÉTIQUETAGE DES RÉCIPIENTS NON DESTINÉS A LA VENTE AU DÉTAIL

Les renseignements requis 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 et, au besoin, les instructions d'entreposage, doivent figurer soit sur le récipient, soit sur les documents d'accompagnement. Toutefois, le nom du produit, l'identification du lot ainsi que le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballer doivent être indiqués sur le récipient. Cependant, l'identification du lot et le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballer 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.