

# commission du codex alimentarius



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  
Octobre 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<sup>er</sup> avril 2006

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

(Préparé par la Communauté Européenne avec l'assistance de l'Allemagne, de l'Argentine, de l'Australie, de la France, de l'Irlande, de la Nouvelle-Zélande, du Royaume-Uni et de la Fédération internationale de laiterie)

Les gouvernements et organisations internationales désirant soumettre des observations à l'étape 3 sur l'Avant-projet de norme pour les matières grasses laitières tartinables sont invités à les faire parvenir **avant le 31 janvier 2006** au Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers, New Zealand Food Safety Authority, 68 -86 Jervois Quay, P.O. Box 2835, Wellington, Nouvelle-Zélande (télécopie : +64 4 463 2583 ou courriel : Audrey.Taulalo@nzfsa.govt.nz), en envoyant une copie au Chef du Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, Via delle Terme di Caracalla, 00100 Rome, Italie (télécopie : 39.06.5705.4593 ; courriel : codex@fao.org).

### HISTORIQUE

À sa 6<sup>e</sup> Session, le CCMMP a renvoyé l'Avant-projet de norme pour les matières grasses laitières tartinables à l'étape 2 pour refonte par un groupe de travail animé par la Communauté européenne sur la base des discussions et des observations écrites soumises. Le document révisé sera diffusé pour observations à l'étape 3 et examen à la prochaine session du Comité (ALINORM 04/27/11, par. 83).

### DEMANDE D'OBSERVATIONS

Les gouvernements et organisations internationales sont invités à soumettre leurs observations sur l'Avant-projet de norme pour les matières grasses laitières tartinables, qui est joint au présent document dont il constitue l'Annexe 1.

Annexe 1**AVANT-PROJET DE NORME RÉVISÉE POUR LES MATIÈRES GRASSES LAITIÈRES  
TARTINABLES****(à l'étape 3 de la procédure)****1. OBJECTIF**

La présente norme s'applique aux matières grasses laitières tartinables se présentant principalement sous la forme de pâtes à tartiner destinées à la consommation directe ou qui sont destinées à un traitement ultérieur conformément à la section 2 de la présente norme. La teneur en matières grasses, à l'exclusion du sel ajouté, doit être d'au moins deux tiers de la matière sèche.

**2. DESCRIPTION****2.1 MATIÈRES GRASSES LAITIÈRES TARTINABLES**

Les matières grasses laitières tartinables sont des produits laitiers relativement riches en matière grasse se présentant sous la forme d'une émulsion tartinable principalement du type eau dans la matière grasse laitière, gardant une consistance solide à une température de 20°C.

**2.2 MATIÈRE GRASSE LAITIÈRE**

La matière grasse laitière est la part de matière grasse du lait conformément à la norme Codex des produits à base de matières grasses laitières<sup>1</sup>. Le lait doit provenir d'animaux en bonne santé au moment de la traite et aptes à la consommation humaine conformément aux prescriptions de l'autorité compétente reconnue par la législation nationale et au code d'usages en matière d'hygiène pour le lait et les produits laitiers<sup>2</sup>. La matière grasse laitière qui a fait l'objet de modifications physiques (y compris le fractionnement) est incluse.

**3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ****3.1 MATIÈRES PREMIÈRES**

Lait et/ou produits obtenus à partir du lait.

**3.2 INGRÉDIENTS AUTORISÉS**

Les substances suivantes peuvent être ajoutées:

- Arômes;
  - [- Vitamines (la réglementation nationale devrait établir, en fonction des besoins de chaque pays, des limites maximales et minimales relatives à la teneur en vitamines A, D et autres, le cas échéant, y compris, si cela se justifie, l'interdiction d'utiliser certaines vitamines.);]
  - Chlorure de sodium et sel de cuisine;
  - [- Sucres (toute substance édulcorante glucidique) y compris l'inuline et les malto-dextrines (dans les limites des bonnes pratiques de fabrication);]
  - Ferments lactiques obtenus à partir d'acide lactique inoffensif et/ou bactéries aromatisantes;
  - Eau;
  - Gélatine et amidons (dans les limites des bonnes pratiques de fabrication): Ces substances peuvent être utilisées comme épaississants, à condition que leur adjonction se limite aux quantités fonctionnellement nécessaires, conformément aux bonnes pratiques de fabrication, qui tiennent compte de toute utilisation des épaississants énumérés à la section 4.
  - Les modifications de composition des matières grasses laitières tartinables sont limitées par les prescriptions de la section 4.3.3 de la norme générale pour l'utilisation des termes de laiterie.
-

### 3.3. COMPOSITION

Pourcentage en matières grasses supérieur ou égal à 10 % et inférieur ou égal à 80 % (m/m).

### 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les produits visés par les dispositions de la présente norme doivent être conformes aux limites maximales fixées dans les tableaux 1 à 3 de la norme générale pour les additifs alimentaires et inclure les autorisations spécifiques suivantes<sup>3</sup>:

N°INS.	Nom de l'additif alimentaire	Teneur maximale
	<b>Colorants</b>	
100(i)	Curcumine	Limitée par BPF
100(ii)	<i>Curcuma longa</i>	Limitée par BPF
160a	(i) Béta-carotène	Limitée par BPF
160a	(ii) Carotène (extraits naturels)	Limitée par BPF
160b	Extraits de Rocou	10 mg/kg (exprimée en bixine ou norbixine total) ou 20 mg/kg (Australie)
160f	Ester éthylique ou méthylique de l'acide béta-apo-8'-carothénique	25 mg/kg
	<b>Émulsifiants</b>	
432	Monolaurate de polyoxyéthylène (20) sorbitane	10 g/kg isolément ou en mélange
433	Monooléate de polyoxyéthylène (20) sorbitane	
434	Monopalmitate de polyoxyéthylène (20) sorbitane	
435	Monostéarate de polyoxyéthylène (20) sorbitane	
436	Tristéarate de polyoxyéthylène (20) sorbitane	
472(d)	Ester tartrique de mono- et diglycérides d'acides gras	Limitée par BPF
472(e)	Ester monoacétyltartrique de mono-et diglycérides d'acides gras	10 g/kg
473	Sucroesters d'acides	10 g/kg
474	Sucroglycérides	10 g/kg
475	Esters polyglycériques d'acides gras	5 g/kg
476	Polycinoléate de polyglycérol	5 g/kg
481	Lactylates de sodium	10 g/kg isolément ou en mélange
481(i)	Stéaroyl-2-lactyl-lactate de sodium	
481(ii)	Oleylactyl-lactate de sodium	
482	Lactylates de calcium	
482(i)	Stéaroyl-2-lactylate de calcium	
491	Monostéarate de sorbitane	10 g/kg
492	Tristéarate de sorbitane	
493	Monolaurate de sorbitane	
494	Monooléate de sorbitane	
495	Monopalmitate de sorbitane	
	<b>Agents conservateurs</b>	
200	Acide sorbique	2000 mg/kg isolément ou en mélange (comme acide sorbique) pour une teneur en matières grasses < 59 % et 1000 mg/kg isolément ou en mélange (comme acide sorbique) pour une teneur en matières grasses > 59 %
202	Sorbate de potassium	
203	Sorbate de calcium	
	<b>Stabilisants/épaississants</b>	
339	Orthophosphates	

450(i)	Diphosphate disodique	2g/kg isolément ou en mélange avec d'autres phosphates, exprimée en substances anhydrides
405	Alginate de propylène glycol	3 g/kg
407(i)	Carraghénane et ses sels de Na, K et NH <sub>4</sub> (y compris la furcellarane)	Limitée par BPF
<b>Régulateurs d'acidité</b>		
331	Citrates de sodium	Limitée par BPF
331 (ii)	Citrate disodique monohydrogéné	Limitée par BPF
334	Acide tartarique	5 g/kg isolément ou en mélange
335 (i)	Tartrate monosodique	
335 (ii)	Tartrate disodique	
336	Tartrate de potassium	
337	Tartrate de sodium	
339	Phosphates de sodium	2 g/kg isolément ou en mélange avec d'autres phosphates, exprimée en substances anhydrides
340	Phosphates de potassium	
341	Orthophosphate de calcium	
338	Acide orthophosphorique	
<b>Antioxydants</b>		
304	Palmitate d'ascorbyle	500 mg/kg
305	Stéarate d'ascorbyle	
306	Mélange concentré de tocophérols	500 mg/kg
307	Alpha-tocophérol	
308	Gamma-tocophérol de synthèse	Limité par BPF
309	Delta-tocophérol de synthèse	
311	Gallate d'octyle	200 mg/kg isolément ou en mélange.
312	Gallate de dodécyle	
320	Butyhydroxyanisole (BHA)	200 mg/kg
321	Butylhydroxytoluène (BHT)	75 mg/kg
	Tout mélange de gallates et de 320 et 321 peut être utilisé à condition de ne pas dépasser les limites des composants individuels. 310, 319, 320, 321 et 389 peuvent être utilisés uniquement dans les pâtes à tartiner destinées à la cuisine.	
<b>Agents anti-moussants</b>		
900 a	Polydimethylsiloxane	10 mg/kg
<b>Exhausteurs de goût</b>		
627	Guanylate de sodium	500 mg/kg isolément ou en mélange (exprimés comme acide guanylique)
628	Guanylate de potassium	
<b>Divers</b>		
938	Argon	Limitée par BPF

## 5. CONTAMINANTS

### 5.1 METAUX LOURDS

Les produits visés par les dispositions de la présente norme doivent être conformes aux limites maximales fixées par la Commission du Codex Alimentarius.

### 5.2 RESIDUS DE PESTICIDES

Les produits visés par les dispositions de la présente norme doivent être conformes aux limites maximales 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, Rev. 3-1997) et des autres textes pertinents du Codex tels que les Codes d'usages en matière d'hygiène et les Codes d'usages.

**6.2** De la production des matières premières jusqu'à la mise à la consommation, les produits visés par la présente norme devraient être soumis à une combinaison de mesures de contrôle pouvant inclure, par exemple, la pasteurisation, capables de garantir un niveau approprié de protection de la santé publique.

**6.3** Les produits doivent satisfaire à un critère microbiologique quel qu'il soit, à condition qu'il respecte les principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les denrées alimentaires (CAC/CL 21-1997).

## **7. ÉTIQUETAGE**

Outre les dispositions de la norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rev. 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**

7.1.1. Le nom du produit à inscrire sur l'étiquette doit être «matière grasse laitière tartinable» ou «pâte à tartiner à base de matière grasse laitière».

7.1.2. Le terme «à teneur réduite en matières grasses» peut être utilisé pour les matières grasses laitières tartinables ayant une teneur en matières grasses supérieure à 41 % mais ne dépassant pas 62 %. Les termes «pauvre en matières grasses» ou «allégé» peuvent être utilisés pour les matières grasses laitières tartinables d'une teneur en matières grasses égale ou inférieure à 41 %.

7.1.3. Conformément aux exigences acceptables dans le pays de la vente au détail, les matières grasses laitières tartinables définies dans la section 3.1 ayant respectivement une teneur en matières grasses laitières comprise entre 60 % et 62 % et entre 39 % et 41 % peuvent être désignées par des termes alternatifs (par exemple trois quarts beurre ou demi-beurre).

7.1.4. Les dénominations et autres termes qualificatifs, à traduire d'une manière à ne pas induire le consommateur en erreur et pas forcément littérale, doivent être jugées acceptables dans le pays où a lieu la vente au détail.

### **7.2 DECLARATION DE LA TENEUR EN MATIERES GRASSES**

La teneur en matières grasses laitières doit être déclarée d'une manière jugée acceptable dans le pays de vente au consommateur final, soit (i) exprimée en pourcentage de masse, soit (ii) en grammes par portion, à condition que le nombre de portions soit indiqué.

### **7.3 DECLARATION DE LA TENEUR EN SEL**

Les matières grasses laitières tartinables peuvent être étiquetées en indiquant leur contenu ou non en sel conformément à la réglementation nationale.

### **7.4 ÉTIQUETAGE DES RECIPIENTS QUI NE SONT PAS DESTINES A LA VENTE AU DETAIL**

Les renseignements requis dans la section 7 de la présente norme et dans les sections 4.1 à 4.8 de la norme générale relative à l'étiquetage des aliments préemballés (CODEX STAN 1-1985, Rev. 1-1991; *Codex Alimentarius*, Volume 1A) et, le cas échéant, les instructions en matière de stockage, doivent figurer sur le récipient ou sur les documents d'accompagnement; toutefois le nom de la denrée alimentaire, l'identification du lot, ainsi que le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballer, doivent figurer sur le récipient. L'identification du lot, ainsi que le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballer peuvent cependant être remplacés par une marque d'identification, à condition qu'un lien soit clairement établi entre celle-ci et les documents d'accompagnement.

## **8. MÉTHODES D'ÉCHANTILLONNAGE ET D'ANALYSE**

Méthodes de détermination de la teneur de la matière grasse non laitière:

- Norme IDF 54:1970/ISO 3594:1976 (confirmée en 1996) – Chromatographie en phase liquide;
- Norme IDF 32:1965/ISO 3595:1976 (confirmée en 1996) – Test à l'acétate de phytostérol.