

**RAPPORT DE LA  
RÉUNION D'EXPERTS GOUVERNEMENTAUX SUR  
L'EMPLOI DES DÉNOMINATIONS, LES DÉFINITIONS  
ET LES NORMES APPLICABLES  
AU LAIT ET AUX PRODUITS LAITIERS**



Tenue à Rome (Italie)  
du 8 au 12 Septembre 1958

Organisation des Nations Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture

Depuis janvier 1955, les rapports des réunions de la FAO tenues dans le cadre du programme de travail de la Division de l'Agriculture sont publiés sous la forme du présent document. Les rapports sont numérotés chronologiquement pour chaque année civile. Ce rapport est le premier de cette série.

ORGANISATION DES NATIONS  
UNIES POUR L'ALIMENTATION  
ET L'AGRICULTURE



ORGANIZACION DE LAS NACIONES  
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA  
Y LA ALIMENTACION

FOOD AND AGRICULTURE  
ORGANIZATION OF THE  
UNITED NATIONS

Please quote  
Référence:  
Sírvasc citar:

Viale delle Terme di Caracalla  
ROME

Cable Address : FOODAGRI,  
ROME Tel. 590011 - 590211 -  
599071

G/A-37

Le Directeur général de l'Organisation des Nations Unies pour ... l'Alimentation et l'Agriculture a l'honneur de communiquer ci-joint le rapport préparé par le Comité d'experts gouvernementaux sur l'emploi des dénominations, les définitions et les normes applicables au lait et aux produits laitiers, à la suite de sa première réunion tenue au siège de la FAO du 8 au 12 septembre 1958. Ce Comité a été convoqué pour donner suite à la Résolution No. 16/57 de la neuvième session de la Conférence de la FAO.

Le Directeur général se permet d'attirer tout spécialement l'attention des Gouvernements sur les conclusions formulées par le Comité d'experts, figurant aux paragraphes 9 et 10 du chapitre intitulé "Résumé des débats et propositions du Comité".

Le Directeur général, à la suite des recommandations que lui a adressées le Comité, serait reconnaissant aux Gouvernements de lui faire parvenir leurs commentaires et observations sur les documents intitulés "Recueil de Principes" et la note explicative jointe à ce Recueil (Annexes 2 et 3), et "Projet de normes présenté par la Fédération internationale de laiterie" ainsi que sur le texte révisé proposé par le Sous-Comité (Annexes 4 et 5) Ces commentaires et observations devraient parvenir à l'Organisation avant le 15 décembre 1958.

Le Directeur général se permet d'insister pour que cette date-limite soit respectée afin qu'il soit possible de mettre en temps voulu à la disposition du Comité tous les documents nécessaires en vue de sa deuxième réunion que, conformément au désir exprimé par les experts eux-mêmes., le Directeur général se propose de convoquer avant la fin du mois d'avril 1959.

Rapport de réunion  
No. 1958/15

RAPPORT  
DE LA REUNION D'EXPERTS GOUVERNEMENTAUX  
sur  
L'EMPLOI DES DENOMINATIONS, LES DEFINITIONS ET LES NORMES  
APPLICABLES AU LAIT ET AUX PRODUITS LAITIERS

Tenue à  
Rome, Italie  
du 8 au 12 Septembre 1958

Organisation des Nations Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture  
Septembre 1958  
Rome, Italie

## TABLE DES MATIERES

	Page	
INTRODUCTION	1	
LISTE DES PARTICIPANTS	2	
BUREAU DE LA REUNION ET SOUS-COMITES	9	
RESUME DES DEBATS ET PROPOSITIONS DU COMITE	10	
ANNEXE 1	Extrait du Rapport de la 9ème Session de la Conférence de la FAO (1957) : Résolution No. 16/57.	12
ANNEXE 2	Projet de "Recueil de Principes"	14
ANNEXE 3	Note explicative sur le projet de Recueil de Principes	18
ANNEXE 4	Projet de Normes présenté par la Fédération Internationale de Laiterie	21
ANNEXE 5	Revision proposée par le Sous-Comité des Normes pour le projet de normes présenté par la Fédération Internationale de Laiterie	24
ANNEXE 6	A titre documentaire seulement s "Projet de Protocole sur le lait et les produits laitiers" préparé par la Fédération Internationale de Laiterie et soumis au Comité comme base de discussion.	27

## INTRODUCTION

En 1954, la Fédération Internationale de Laiterie, avait attiré l'attention sur la nécessité d'un accord international concernant la terminologie applicable au lait et aux produits laitiers, dans le but de protéger à la fois les consommateurs et les producteurs contre les conséquences nuisibles des dénominations abusives, en particulier dans le commerce international. La Fédération avait estimé, de plus, qu'il était nécessaire de définir des normes de composition ainsi que des méthodes normalisées pour le prélèvement d'échantillons et l'analyse du lait et des produits laitiers.

Cette nécessité fut confirmée en 1955 et 1956 par l'Assemblée générale de la Fédération Internationale de Laiterie et une résolution du Congrès International de Laiterie tenu à Rome en 1956 approuva la suggestion d'établir des normes qui puissent être acceptées sur le plan international. Les commissions techniques de la Fédération Internationale de Laiterie assumèrent alors le travail préparatoire nécessaire et un projet de texte fut soumis à la FAO par la Fédération Internationale de Laiterie comme suite à la décision de son Assemblée générale tenue à Interlaken en 1957.

La question fut portée devant la 9<sup>ème</sup> Session de la Conférence de la FAO à la demande des Gouvernements de la Belgique, du Danemark, de la Suède et de la Suisse. La nécessité d'agir sur le plan international fut reconnu. par la Conférence qui adopta, à l'unanimité, la Résolution No. 16/57 (voir Annexe I) demandant au Directeur-Général, agissant en consultation avec la Fédération Internationale de Laiterie, et les autres organisations internationales intéressées d'inviter tous les Gouvernements à désigner des experts pour faire partie d'un Comité chargé de formuler des propositions, acceptables sur le plan international et relatives à l'emploi des dénominations, aux définitions et aux normes applicables au lait et aux produits laitiers.

En Mars 1958, comme suite à cette Résolution de la Conférence de la FAO le Directeur-Général a transmis à, tous les Gouvernements des Pays membres le projet de texte préparé par la Fédération Internationale de Laiterie en leur demandant de communiquer leurs observations sur ces propositions et suggérant que la première réunion du Comité se tienne à Rome en Septembre 1958.

Le Comité s'est réuni au Siège de la FAO du 8 au 12 Septembre 1958 et après une discussion approfondie du projet de texte établi par la Fédération Internationale de Laiterie et des différents amendements présentés par les Gouvernements des Pays membres le rapport suivant à été adopté à l'unanimité.

## LISTE DES PARTICIPANTS

### DELEGUES

ALLEMAGNE (République  
Fédérale d')

Dr. H. H. BOYSEN  
Chef de la Division Laitière,  
Ministère de l'Alimentation, de l'Agriculture et des  
Forêts du Schleswig-Holstein,  
Kiel, REPUBLIQUE FEDERALE D'ALLEMAGNE

AUSTRALIE

M. M. E. S. McSHANE,  
Inspecteur principal des Produits Laitiers,  
Department of Primary Industry,  
c/o Australia House,  
The Strand,  
Londres, ANGLETERRE

BELGIQUE

M. J. SERVAIS,  
Directeur du Service "Questions Laitières",  
Département de l'Agriculture,  
3 Rue du Meridien,  
Bruxelles, BELGIQUE.

CANADA

M. H. S. ANDERSON,  
Inspecteur-général des produits laitiers,  
Department of Agriculture,  
Room 570 - Confederation Building  
Ottawa, CANADA

COSTA RICA

M. Rafael GRILLO-RIVERA,  
Chargé d'Affaires,  
Ambassade de Costa Rica,  
Rome, ITALIE

M. Enrique FEOLI  
Attaché culturel  
Ambassade de Costa Rica,  
Rome, ITALIE

DANEMARK

M. P. KOCK HENRIKSEN  
Directeur, Fédération des Associations  
Laitières Danoises,  
Mejerikontoret,  
Aarhus, DANEMARK

M. C. VALENTIN HANSEN  
Attaché Agricole,  
Ambassade du Danemark,  
Via XXIV Maggio 14,  
Rome, ITALIE

ESPAGNE

M. Arturo DEL RIO Pérez,  
Chef de la Section des Industries Laitières,  
Ministerio de Agricultura,  
Goya 99-2°  
Izquierda B  
Madrid, ESPAGNE

- Dr. Francisco POLO Jover (Conseiller)  
Secrétaire-Technique  
Dirección General de Ganadería,  
Ministerio de Agricultura,  
Madrid, ESPAGNE
- M. Santiago MATAALLANA Ventura (Conseiller)  
Secrétaire du Comité Espagnol de la Fédération  
Internationale de Laiterie,  
Conde Valle Suchil, 10,  
Madrid, ESPAGNE
- ETATS UNIS d'AMERIQUE
- M. Bennett J. OMMODT  
Chef de la sous-division de l'inspection et du  
classement des produits laitiers,  
Dairy Division, Agricultural Marketing Service,  
U.S.D.A.  
South Agriculture Building,  
Washington, D.C. ETATS UNIS D'AMERIQUE
- M. William HORWITZ,  
Chef de la sous-division des Recherches dans  
l'alimentation,  
Food and Drug Administration,  
Department of Health, Education and Welfare,  
Washington, 25, D.C, ETATS UNIS D'AMERIQUE
- M. D. R. STROBEL,  
Directeur-adjoint,  
Division des Produits Laitiers et Avicoles  
U.S.D.A., Foreign Agricultural Service,  
Washington 25, D.C, ETATS UNIS  
D'AMERIQUE
- FINLANDE
- M. Allan HAOKANS,  
Association des Cooperatives Laitières  
Finlandaises (VALIO)  
Représentant en Italie,  
VALIO,  
Milan, ITALIE
- FRANCE
- M. Albert TOUEEAU,  
Inspecteur général de la répression "des fraudes,  
Ministère de l'Agriculture,  
42 "bis rue de Bourgogne,  
Paris, FRANCE
- INDE
- M. N. T. GULRAJANI,  
Attaché Agricole et Représentant Permanent du  
Gouvernement de l'Inde près la FAO  
Ambassade de l'Inde,  
Via Francesco Denza 36,  
Rome, ITALIE

ITALIE

Dr. Carlo Alberto VALDAMBRINI,  
Associazione Italiana lattiero-casearia,  
Via Muzio Clementi 70,  
Rome, ITALIE

Prof. Scipione ANSELMI,  
Istituto Superiore de Sanità,  
Viale Regina Elena 299,  
Rome, ITALIE

Dr. Guido MARZANO,  
Directeur de Division,  
Ministère de l'Agriculture et des Forêts,  
(Direzione Generale della Tutela Economica)  
Via XX Settembre,  
Rome, ITALIE

M. Romualdo OTTOGALLI,  
Vice-Président,  
Associazions Nazionale Grossisti Prodotti Caseari,  
Via S. Tecla 2,  
Milan, ITALIE

Dr. Giovanni Paolo ROBUSTELLI,  
Ministère de l'Agriculture et des Forêts,  
Comité Italien de la FAO,  
Via XX Settembre,  
Rome, ITALIE

LUXEMBOURG

M. Aloise SCHOESEN,  
Directeur des Questions Laitières,  
Ministère de l'Agriculture,  
40 Avenue Porte Neuve,  
LUXEMBOURG

NORVEGE

Prof. Rasmus MORK,  
Collège d'Agriculture de Norvège,  
Vollebakk,  
NORVEGE

NOUVELLE-ZELANDE

M. J. J. WALKER,  
Inspecteur des Produits Laitiers,  
Office of the High Commissioner for New Zealand,  
St. Olaf House,  
Tooley Street,  
Londres, S.E.II ANGLETERRE

PAKISTAN

M. Nazir AHMED,  
Attaché Agricole,  
Ambassade du Pakistan,  
Via G. Mangili 30,  
Rome, ITALIE

PAYS-BAS

- M. Th. C.J.M. RIJSSBNBBEK,  
Directeur de l'Elevage et de l'Industrie  
Laitière,  
Ministère de l'Agriculture,  
La Haye, PAYS-BAS
- M. H. H. GARRELDS,  
Directeur de la sous-division du Commerce et de  
l'industrie agricole.  
Ministère de l'Agriculture, des Pêches et de  
l'Alimentation,  
La Haye, PAYS-BAS
- M. A. R. van MOTMAN,  
Division des Organisations Internationales,  
Ministère de l'Agriculture, des Pêches et de  
l'Alimentation,  
La Haye, PAYS-BAS
- Dr. C. SCHIERE,  
Directeur de l'Institut pour le Contrôle du Lait,  
L.v. Meerdervoort 56,  
La Haye, PAYS-BAS

PORTUGAL

- M. C.L.N. de SOUSA e FARO,  
Vice-Président,  
Junta Nacional dos Produtos Pecuários,  
Rua Castillio 20,  
Lisbonne, PORTUGAL
- Dr. Iddefonso T. GOMES BARBOSA,  
Chef de la Sous-Division des Produits Laitiers,  
Junta Nacional dos Produtos Pecuários,  
Rua Castillio 20,  
Lisbonne, PORTUGAL
- M. Fernão MIRA, Marques de ABREU,  
Vétérinaire,  
Direcção Geral dos Serviços Pecuários,  
Rua Vitor Cordon 4,3º,  
Lisbonne, PORTUGAL

ROYAUME-UNI

- M. F. C. WHITE,  
Chef de la sous-division, des Produits Laitiers,  
Milk and Milk Products Division,  
Ministry of Agriculture, Fisheries and Food,  
Great Westminster House,  
Horseferry Road,  
Londres., S.W.1, ANGLETERRE

SUISSE

- Mr. O. LANGHARD,  
Directeur de l'Union Suisse du commerce du  
fromage, S.A.  
Berne, SUISSE

Dr. Th. STOCKER,  
Secrétaire de l'Union centrale des Producteurs  
Suisse de Lait,  
Laupenstrasse 7,  
Berne, SUISSE

Dr. P. BORGEAUD,  
A.F.I.C.O., S.A.  
Tour de Peilz  
SUISSE,

## OBSERVATEURS

CHILI

M. Javier AVENDAÑO  
Chef de la Section de la Production Laitière  
Ministère de l'Agriculture,  
Teatinos 40,  
Santiago, CHILI

COLCMBIE

Dr. Eduardo BEN AVIDES SARMIENTO,  
Conseiller, représentant permanent de la Colombie  
près la FAO,  
Ambassade de Colombie,  
Via Abruzzi 4,  
Rome, ITALIE

EQUATEUR

M. Jose Luis ANDERSON  
Ministerio RR, EE,  
Quito, EQUATEUR

ETATS UNIS D'AMERIQUE

M. Howard WILKINS,  
Spécialiste vétérinaire,  
United States Operations Mission to Lebanon  
(Point 4),  
c/o American Embassy,  
P.O. Box 301,  
Beyrouth, LIBAN

GUATEMALA

M. Carlos CHAVARRIA,  
Secrétaire,  
Ambassade de Guatemala,  
Via Francesco Denza 27,  
Rome, ITALIE

JAPON

M. Kanzo Edahiro,  
Premier Secrétaire,  
Ambassade du Japon,  
Via B. Oriani 46,  
Rome, ITALIE

PEROU

M. Alfonso ARIAS-SCHREIBER,  
Premier Secrétaire,  
Ambassade du Pérou,  
Via Po 22,  
Rome, ITALIE

## ORGANISATIONS

FEDERATION  
INTERNATIONALE DE  
LAITERIE

Prof, P. KASTLI,  
Président, Eidg. Milchwirtschaft,  
Versuchsanstalt,  
Liebefeld,  
Berne, SUISSE

Prof. A. M. GUERULT,  
1er Vice-Président,  
44 Rue Louis Blanc,  
Paris X, FRANCE

DAIRY SOCIETY  
INTERNATIONAL

Dr. Frank E. RICE,  
Conseiller de DSI pour la Nutrition  
6524 N. Maplewood Avenue,  
Chicago 45, 111. ETATS-UNIS D'AMERIQUE

M. J.H.F. McLACHLAN,  
Acheteur de Produits Laitiers, pour l'Europe,  
Kraft Foods Ltd.  
Berkeley Sq.  
Londres W.11, ANGLETERRE

FEDERATION EUROPEENNE  
DE ZOOTECHNIE

M. K. KALLAY,  
Secrétaire-Général,  
Via dei Sabinì 7,  
Rome, ITALIE

FONDS DES NATIONS UNIES  
POUR L'ENFANCE

M. E. A. McLAUGHLIN  
Sous-Division de la Production Animale,  
Division de l'Agriculture,  
F.A.O.,  
Viale delle Terme di Caracalla,  
Rome, ITALIE

CONFEDERATION  
EUROPEENNE  
D'AGRICULTURE

Dr. Th. STOCKER  
Laupenstrasse 7,  
Berne, SUISSE

FEDERATION  
INTERNATIONALE DES  
ASSOCIATIONS DE LA  
MARGARINE

M. Arthur BAKKER,  
Président,  
Edeseweg 116,  
Bennekom (Gld), PAYS-BAS

Dr. J. SEVENSTER  
Conseiller de la FIAM en matière agricole,  
Museum Park 1,  
Rotterdam, PAYS-BAS.

PERSONNEL DE LA FAO

Dr, K. V. L. KESTEVEN,  
Chef de la Sous-Division de la Production  
Animale,  
Division de l'Agriculture,

M. E. LANCELOT,  
Specialiste des Questions Laitières,  
Sous-Division de la Production Animale,  
Division de l'Agriculture

M. F. H. TOWNSHEND,  
Chargé de Recherches Juridiques,  
Service de Législation,  
Division de l'Information



## RESUME DES DEBATS ET PROPOSITIONS DU COMITE

1. La réunion a examiné le projet préparé par la Fédération Internationale de Laiterie et intitulé : "Protocole sur le Lait et les Produits Laitiers" (voir Annexe 6) qui a été distribué à tous les Gouvernements des Pays membres en même temps que les commentaires reçus des Gouvernements sur ce document.
2. Au début de la discussion il a été décidé qu'en conformité avec la Résolution No. 16/57 de la Conférence, toute proposition à établir ne le serait pas dans la forme d'un traité ou de tout autre document de caractère formel. Le Comité en vint ensuite à l'examen détaillé des dispositions du projet préparé par la Fédération Internationale de Laiterie, le considérant comme base de discussion suivant la volonté exprimée dans la Résolution de la Conférence.
3. Après un échange de vues approfondi un accord unanime a été réalisé sur des propositions concernant l'emploi des dénominations, les définitions et les normes applicables au lait et aux produits laitiers (voir Annexe 2) et susceptibles d'être soumises aux Gouvernements. Le Comité a fait ressortir que ces propositions devraient être présentées aux Gouvernements comme un projet soumis à leur appréciation, en particulier en ce qui concerne leur valeur en fonction des objectifs soulignés dans l'exposé des motifs de la Résolution de la Conférence, y compris les possibilités de les voir adopter à la fois sur des bases nationales et internationales. Le Comité a reconnu que ces propositions n'atteindront leur pleine efficacité que si l'application en est faite à la fois sur le plan national et international.
4. Les propositions ont été intitulées par le Comité projet de "Recueil de Principes concernant l'emploi des dénominations, les définitions et les normes applicables au lait et aux produits laitiers". Ces principes représentent des exigences minimum, étant entendu que les normes et règles établies par les législations intérieures des différents pays peuvent être plus rigoureuses que celles proposées dans le projet de Recueil.
5. Le Comité a discuté chacune des dispositions contenues dans le projet de Recueil et il a attiré l'attention sur la nécessité de voir les commentaires des Gouvernements porter à la fois sur l'interprétation de ces dispositions en fonction de la législation intérieure et sur leur application pratique.. Il a été bien marqué que ces observations ne devront pas être d'ordre général mais, au contraire, traiter de chaque disposition, clause après clause et comprendre également des précisions sur les problèmes susceptibles d'être soulevés.
6. Le Comité a estimé que les détails des stipulations de l'Article 4, paragraphe méritaient une attention spéciale. Cette disposition a fait l'objet d'un examen particulièrement approfondi et le Comité a pensé qu'une nouvelle étude pourrait en être nécessaire à la lumière des réponses reçues des Gouvernements. Les points que le Comité a désiré illustrer par des exemples sont repris dans une Note explicative (voir Annexe 3).
7. En conformité avec le point 5 de l'ordre du jour, un Sous-Comité a été établi pour permettre un échange de vues préliminaire sur les projets de normes présentés par la Fédération Internationale de Laiterie et concernant le beurre, le lait en poudre, le lait concentré et le "butter-oil", (voir Annexe 4). Lors de la réception du rapport du Sous-Comité, le Comité a estimé que, les Gouvernements des Pays membres n'ayant pas en l'occasion d'examiner les propositions de la Fédération Internationale de Laiterie, il convenait maintenant de les leur communiquer, accompagnées du projet de révision

établi par le Sous-Comité (voir Annexe 5), en leur demandant de faire connaître leurs observations détaillées sur la valeur et les possibilités d'application de ces normes.

8. Le Comité a également estimé que toutes les propositions concernant des normes qui seraient reçues des Gouvernements des Pays Membres devaient être distribuées de la même manière.

#### Conclusions

9. Le Comité demande, en conséquence, au Directeur-Général, en même temps qu'il soumettra le présent rapport aux Gouvernements de tous les Pays membres de bien vouloir inviter chacun de ces gouvernements.

- a) à présenter des commentaires détaillés sur le projet de Recueil de Principes (voir Annexe 2) et la Note explicative afférente à ce Recueil (voir Annexe 3) en conformité avec les paragraphes 3 à 6 du présent rapport et,
- b) à présenter des commentaires détaillés sur les projets de Normes soumis par la Fédération Internationale de Laiterie) (voir Annexe ainsi que sur le projet de texte révisé établi par le Sous-Comité (voir Annexe 5), en conformité avec le paragraphe 7 du présent rapport.

Dans les deux cas les Gouvernements devront être invités à adresser leurs commentaires au Directeur- Général avant le 15 Décembre 1958.

10. Le Comité demande également au Directeur-Général de bien vouloir convoquer une deuxième session du présent Comité d'Experts Gouvernementaux, pas plus tard qu'en Avril 1959, pour examiner les observations reçues des Gouvernements. En recommandant cette date, le Comité a tenu compte de la nécessité de mettre au point, aussitôt que possible, un projet définitif pour le Recueil de Principes, qui pourrait alors être soumis aux Gouvernements pour l'établissement de dénominations, définitions et normes applicables au lait et aux produits laitiers et reconnues sur le plan international.

## ANNEXE I

Extrait du Rapport  
de la 9ème Session  
de la Conférence  
de la FAO (1957)

### ETABLISSEMENT DE DENOMINATIONS, DEFINITIONS ET NORMES APPLICABLES AU LAIT ET AUX PRODUITS LAITIERS

202. En raison de la place unique du lait et des produits laitiers dans la nutrition humaine - en particulier celle des enfants - la Fédération Internationale de Laiterie (FIL) se préoccupe depuis quelque temps de la nécessité de règles recommandées concernant l'emploi des dénominations, les définitions et les normes applicables au lait et aux produits laitiers, afin de protéger les consommateurs au niveau tant national qu'international. La Fédération a demandé l'assistance de la FAO pour la mise au point et l'application des définitions et normes en question sur une base internationale. Il s'agissait essentiellement d'établir des règles recommandées, sous une forme telle que les gouvernements puissent les accepter sans devoir recourir à la procédure des traités.

203. L'accord a été complet sur la nécessité de règles recommandées concernant l'emploi des dénominations, les définitions et les normes applicables au lait et aux produits laitiers, qui aideraient l'industrie et en même temps protégeraient le consommateur. En particulier, il a été demandé que soit constitué rapidement un groupe d'experts, pour aider à établir ces règles et émettre des avis sur leur méthodes d'application. De nombreuses délégations sont désireuses de participer aux travaux dudit comité.

204. La Fédération internationale de laiterie a été félicitée de son initiative, ainsi que du travail qu'elle a accompli pour amener la question au point où elle en est actuellement.

205. La Conférence approuve les consultations qui ont eu lieu avec d'autres organismes internationaux, en particulier l'Association Internationale de Normalisation (ISO) et le Bureau International Permanent de Chimie Analytique et elle demande que ces consultations se poursuivent.

206. La Conférence approuve à l'unanimité la proposition qui lui a été soumise et adopte la résolution suivantes

#### Résolution No. 16/57

#### LA CONFERENCE

Ayant examina la demande des Gouvernements de la Belgique, du Danemark, de la Suède et de la Suisse en vue de l'établissement de recommandations concernant l'emploi des dénominations, les définitions et les normes applicables au lait et aux produits laitiers;

Reconnaissant la valeur du projet de Protocole sur le lait et les produits laitiers préparé par la Fédération Internationale de Laiterie; et

Estimant qu'il est souhaitable de poursuivre les efforts en vue de l'établissement de telles recommandations;

Demande au Directeur général de l'Organisation, agissant en consultation avec la Fédération Internationale de Laiterie et les autres organisations

gouvernementales ou non-gouvernementales dans ce domaine, d'inviter les gouvernements intéressés, le moment venu, à désigner des experts pour faire partie d'un Comité chargé de formuler des recommandations concernant l'emploi des dénominations, les définitions, les normes minima de composition, de marquage et d'étiquetage et les méthodes normalisées d'analyse du lait et des produits laitiers ; et

Recommande au comité d'experts gouvernementaux ainsi constitué qu'il présente ses recommandations concernant l'emploi des dénominations, les définitions et les-normes sous une forme et accompagnées d'une documentaion telles que les gouvernements qui le désirent puissent les accepter sans avoir recours à la procédure des Traités, et qu'il formule des conseils pour la mise au point de méthodes qui permettraient aux gouvernements d'appliquer ces règles et de faire rapport sur leur application de manière efficace.

PROJET  
pour un  
RECUEIL DE PRINCIPES  
CONCERNANT L'EMPLOI DES DENOMINATIONS, LES DEFINITIONS ET LES  
NORMES APPLICABLES AU LAIT ET AUX PRODUITS LAITIERS

Etabli par  
un Comité d'Experts Gouvernementaux  
sous les auspices de la FAO  
et sur la base d'un texte préparé par  
La Fédération Internationale de Laiterie

Il est demandé aux Gouvernements de faire connaître au Directeur-général de la FAO leur avis" détaillé sur les Principes exposés ci-dessous, avant le 15 December 1958; A l'expiration de ce délai le Comité d' Experts Gouvernementaux, établi en application de la Résolution 16/57 de la Conférence de la FAO, propose de se réunir à nouveau pour examiner les observations recues. A la lumière de ces observations et compte tenu des difficultés éventuellement rencontrées, le Comité propose d'établir une nouvelle version du projet de Recueil de Principes.

PREAMBULE: L'objet du présent Recueil de Principes est de protéger le consommateur de lait et de produits laitiers et de servir la production et l'industrie laitières au stade national et international en:

ASSURANT l'emploi exact de la denomination "lait" et des dénominations utilisées pour les différents produits laitiers;

EVITANT la confusion résultant du mélange du lait et/ou des produits laitiers avec des matières grasses et/ou des proteines ne provenant pas du lait;

INTERDISANT l'emploi de dénominations abusives pour des produits qui ne sont ni du lait ni des produits laitiers et qui pourraient être confondus avec le lait et les produits laitiers;

et en ETABLISSANT (a) des définitions et dénominations, (b) des normes minima de composition et (c) des méthodes normalisées pour le prélèvement d'échantillons et l'analyse applicables au lait et aux produits laitiers.

Article 1.

LAIT

- 1.1 La dénomination "lait" est réservée exclusivement au produit de la sécrétion mammaire normale, obtenu par une ou plusieurs traites sans aucune addition ni soustraction.
- .2 Nonobstant les dispositions de l'Article I, paragraphe 1, la dénomination "lait" peut aussi être utilisée pour le lait ayant subi un traitement n'entraînant aucune modification; de sa composition; ou pour le lait dont on a standardisé la teneur en matière grasse suivant la législation de chaque pays.

- .3 La dénomination "lait" peut être utilisée conjointement avec un ou plusieurs mots pour désigner le type, l'origine ou l'utilisation envisagée de ce lait, ou pour décrire le traitement physique auquel il a été soumis ou les modifications qu'il a subies dans sa composition à la condition qu'il n'y ait pas eu remplacement de l'un quelconque des constituants naturels du lait.
- .4 Dans le commerce international l'origine du lait doit être spécifiée s'il ne provient pas de l'espèce bovine.

#### Article 2.

#### PRODUITS LAITIERS.

- 2.1 Les dénominations utilisées pour désigner les produits laitiers ne s'appliquent qu'aux produits exclusivement dérivés du lait tel qu'il est défini à l'Article 1.
- .2 Nonobstant l'Article 2 paragraphe 1, les dénominations utilisées pour chaque produit laitier peuvent être également employées lorsque sont ajoutées des substances nécessaires pour la fabrication ou destinées à enrichir le produit en ses propres vitamines et sels et pourvu que ces substances ne soient pas utilisées en vue de se substituer, en tout ou partie, à l'un quelconque des constituants du lait.
- .3 Les dénominations utilisées pour désigner les produits laitiers peuvent être employées conjointement avec un ou plusieurs mots pour désigner le type, l'origine ou l'utilisation envisagée de ces produits ou pour décrire le traitement physique auquel ils ont été soumis ou les modifications qu'ils ont subies dans leur composition à la condition qu'il n'y ait pas eu remplacement :1e l'un quelconque des constituants naturels du lait présents dans le produit laitier.

#### Article 3.

#### PRODUITS COMPOSÉS

- 3.1 Le mot "lait" et les mots utilisés pour désigner les produits laitiers peuvent également être employés, conjointement avec un ou plusieurs mots, pour désigner des produits composés dont aucun élément ne prend la place ou se propose de remplacer un constituant quelconque du lait et dont le lait ou un produit laitier est partie intégrante. Si ces produits composés sont désignés par des mots se rapportant au lait et aux produits laitiers la mention portée sur l'étiquette doit indiquer clairement le lait ou le produit laitier utilisé.

#### Article 4.

#### AUTRES PRODUITS

- 4.1 Quelles que soient leur origine, provenance ou composition, les produits qui ne sont ni du lait ni un produit laitier, tels que ceux-ci ont été définis aux Articles 1, 2 ou 3, ne peuvent être décrits ni désignés, soit directement soit implicitement) par des mots se référant phonétiquement ou littéralement, pour le consommateur, aux mots ayant un rapport quelconque avec le lait ou les produits laitiers, ou avec toute autre expression laitière si cette description ou désignation est susceptible de faire croire au consommateur que le produit est du lait ou un produit laitier.

- .2 Les dispositions de l'Article 4, paragraphe 1, s'appliquent à toute étiquette, document commercial et moyen publicitaire quelconque comportant des mots ou reproductions par l'image ayant un rapport avec le lait, les produits laitiers, la production ou l'industrie laitières, ou les rappelant de quelque manière que ce soit. Les stipulations ci-dessus s'appliquent aux denrées visées à l'Article 4, paragraphe 1 qu'elles soient importées, exportées ou produites et mises en vente sur le marché intérieur.
- .3 Nonobstant les dispositions de l'Article 4, paragraphe 2, dans les pays où le mélange de lait ou de produits laitiers avec d'autres produits tels qu'ils sont définis à l'Article 4, paragraphe 1, n'est pas interdit, chaque fois que du lait ou des produits laitiers sont ajoutés à l'un de ces produits qui ne sont pas des produits laitiers, le produit composé ainsi obtenu ne doit pas être considéré comme un produit laitier et il ne doit être ni désigné ni vendu comme tel. Quand l'étiquette placée sur un produit composé ou toute publicité le concernant mentionne la présence de lait ou d'un produit laitier le pourcentage de produits provenant du lait exprime en poids de matière sèche dans le poids total du produit doit en être indiqué. La proportion de lait ou de produits laitiers contenue dans le produit doit être rappelée par les dimensions relatives des caractères employés pour la mention visée ci-dessus et celle qui désigne le produit, de manière que le consommateur ne puisse être trompé.

En adaptant les normes et usages concernant ses produits au Recueil de Principes présenté ci-dessus, tout Gouvernement qui adopterait le Recueil s'engagerait à se référer aux dispositions concernant chaque produit et qui seront préparées par le Comité d'Experts Gouvernementaux établi en application de la Résolution 16/57 de la Conférence de la FAO.

Le présent Recueil de Principes n'a pas en vue d'affecter l'adoption et l'emploi de règles ou de normes plus rigoureuses dans le cadre de la législation intérieure.

NOTE EXPLICATIVE SUR LE PROJET DE "RECUEIL DE PRINCIPES  
CONCERNANT L'EMPLOI  
DES DENOMINATIONS, LES DEFINITIONS ET LES NORMES APPLICABLES  
AU LAIT ET AUX PRODUITS LAITIERS "

PREAMBULE: L'objet exprimé ici est repris des paragraphes 202 et 203 du Rapport de la 9ème Session de la Conférence de la FAO introduisant la Resolution 16/57 (voir Annexe I).

Les autres dispositions du préambule sont en substance les mêmes que celles qui figuraient dans le projet présenté par la Fédération Internationale de Laiterie.

[Les modifications présentées ci-dessous se réfèrent au texte du projet présenté par la Fédération Internationale de Laiterie, (voir Annexe 6)

ARTICLE 1 - LAIT

- 1.1 Le mot "complètes" a été supprimé car il est impossible de vérifier ce fait et aussi pour tenir compte des pratiques différentes en usage dans certaines pays du Moyen-Orient, et de l'Extrême-Orient.
- .2 L'emploi du mot "standardisé", a été restreint à la standardisation de la teneur en matière grasse seule, que ce soit pour l'augmenter ou la diminuer. Référence est faite aux autres modifications éventuelles dans le paragraphe suivant. Exemples de Traitements: nettoyage, pasteurisation ou autres traitements par la chaleur.
- .3 L'indication de "l'utilisation envisagée" doit accompagner la dénomination "lait". En. plus, des modifications ne sont autorisées que si elles n'entraînent pas le remplacement de l'un quelconque des constituants naturels du lait.

Exemples: Type : lait entier ou écrémé

Origine: lait de vache, de chèvre, de brebis, lait des Alpes

Utilisation envisagée: Lait pour les enfants. Lait pour la distributions dans les écoles.

Traitement : Sterilisé, concentré, homogénéisé

Modification : Humanisé, lait à caillé mou, lait enrichi en vitamine D ou en lactose.

ARTICLE 2 - PRODUITS LAITIERS

- 2.1 Ce paragraphe comprend aussi la première partie de la Section II.2.2 du projet de la Fédération Internationale de Laiterie. Exemples: beurre, ghee, crème, lait on poudre.
- .2 Exemples de substances nécessaires pour la fabrication :  
pour le beurre: sel, cultures de ferments lactiques, colorants;  
pour le fromage: sel, présure; pour le lait concentré sucré s sucre.

.3 Ce paragraphe est analogue à l'article 1.3 concernant le lait.

Exemples d'utilisation envisagée: beurre de cuisine, beurre de table, crème à café.

### ARTICLE 3 - PRODUITS COMPOSES

Exemples : Laits aromatisés, fromage avec addition de substances alimentaires, fromage aux épices, porridge au lait, pain au lait, produits alimentaires lactés avec des matières ajoutées, lait malté.

### ARTICLE 4 - AUTRES PRODUITS

Exemples de produits considérés ici : margarine, filled milk . L'intention dans ce paragraphe est de restreindre l'emploi des termes laitiers etc., dans la dénomination et la désignation de ces produits qui ne sont ni du lait ni des produits laitiers. Après une discussion approfondie le Comité s'est mis d'accord sur une version simplifiée de cette clause, de préférence à celle qui était incluse dans le projet de la Fédération Internationale de Laiterie. Il a admis de plus que l'exigence-clé est d'éviter des confusions dans l'esprit du consommateur sur le point de savoir si le produit qu'il achète est ou non du lait ou un produit laitier. Quand la description et la dénomination du produit sont telles qu' aucune confusion n'est possible, l'emploi d'un terme laitier n'est certainement pas à proscrire, par exemple, pour cold cream, crème de beauté, crème pour le visage, crème à raser, hair cream, lait de magnésie, beurre d'arachides, apple-butter, etc. Il n'y aurait également pas d'objection dans les cas de s Lait de soja, lait de coco et lait d'amandes, où l'origine du produit est clairement indiquée. Il est demandé aux Gouvernements d'adresser des réponses particulièrement détaillées sur l'application de ce principe dans le cadre de leur législation intérieure spécialement en ce qui concerne les échappatoires possibles qui permettraient de dénommer ou de présenter faussement les produits et par là de tromper le consommateur.

4.2 L'intention dans ce paragraphe est d'illustrer les dispositions générales de l'article 4, paragraphe 1. Ce paragraphe fait double emploi, dans une certaine mesure avec le paragraphe précédent et demandera à être simplifié' plus tard. Il pourrait paraître suffisant de retenir seulement la dernière phrase de l'article 4, paragraphe 2 et de la combiner avec l'article 4, paragraphe 1 en développant ce dernier si on l'estime nécessaire.

4.3 Cette clause est considérablement plus détaillée que dans le projet de la Fédération Internationale de Laiterie. Les dispositions concernant l'étiquetage ont été ajoutées, comprenant des exigences relatives aux dimensions des inscriptions utilisées qui doivent refléter les quantités de produits du lait effectivement présents.

La relation entre les principes contenus dans le projet de Recueil et les normes à présenter ultérieurement est expliquée dans l'avant dernier paragraphe. Quand le projet sera mis dans sa forme finale à une prochaine session du Comité d'Experts, les Gouvernements qui adopteraient le Recueil de Principes s'engageraient à s'y référer, c'est-à-dire à prendre soigneusement en considération, au moment de préparer leur propre réglementation intérieure, les normes individuelles établies par le Comité. Une procédure simple mais efficace pour faire rapport sur toute action engagée en vue de l'application du Recueil de Principes aussi bien que des normes individuelles, en

conformité avec la Résolution 16/57 de la Conférence de la FAO, sera établie par le Comité lors de sa prochaine session.

Le dernier paragraphe, souligné, met en lumière le fait que les principes inclus dans le projet de Recueil et les normes individuelles à établir plus tard sont essentiellement des minimum et ne s'opposent pas à l'adoption de dispositions plus rigoureuses d'ans le cadre de la législation intérieure.

PROJET DE NORMES PRESENTE PAR  
LA FEDERATION INTERNATIONALE DE LAITERIE

I. Propositions concernant le BEURRE

1. Définitions

Le Beurre est un produit gras dérivé exclusivement du lait.

Le Beurre de Sérum est un produit gras dérive du sérum.

2. Additions autorisées

Des substances non dangereuses nécessaires pour la fabrication telles que:

Chlorure de sodium  
Levains lactiques  
Matières colorantes végétales.

3. Normes

Le Beurre et le Beurre de sérum doivent contenir au moins 80 pour Cent en poids de matière grasse du lait et au plus 2 pour cent en poids d'extrait-sec dégraissé provenant du lait. Le Beurre et le Beurre de sérum ne doivent pas contenir plus de 16 pour cent d'eau en poids. Si la teneur en eau, en conformité avec la législation nationale, peut excéder 16 pour cent en poids elle ne doit pas dépasser 18 pour cent en poids.

4. Marquage et étiquetage

Le beurre destiné à l'exportation doit être muni d'une marque portant clairement les indications suivantes sous forme de lettres et de chiffres de dimensions à fixer:

1. Indication du pays de fabrication.
2. Les mots "salé" ou "non-salé".
3. Si le beurre contient plus de 16 pour cent d'eau en poids les mots "contient 18 pour cent d'eau".
4. Dans le cas du beurre de sérum les mots "beurre de serum".

II. Propositions pour le LAIT EN POUVRE  
et le LAIT CONCENTRE

Normes

1. La poudre de lait entier ou le lait entier desséché doit contenir:  
    Au moins 24% de matière grasse dans le produit  
    Au plus 5% d'eau dans le produit
2. La poudre de lait écrémé ou le lait écrémé desséché doivent contenir:  
    Au plus 1,5% de matière grasse dans le produit  
    Au plus 5% d'eau dans le produit
3. Le lait entier évaporé ou le lait concentré entier non-sucré doivent contenir:  
    Au moins 7,5% de matière grasse  
    Au moins 25 0% d' extrait-sec provenant du lait
4. Le lait concentré entier ou le lait concentré entier sucré doivent contenir: .  
    Au moins 8,. 0% de matière grasse  
    Au moins 28,0% d'extrait sec provenant du lait
5. Le lait écrémé évaporé ou le lait écrémé concentré non-sucré doivent contenir?  
    Au moins 20,0% d'extrait-sec provenant du lait
6. Le lait écrémé concentré ou le lait écrémé concentré sucré doivent -contenir:  
    Au moins 26,0% d'extrait-sec provenant du lait.

### III. Propositions pour l'HUILE DE BEURRE

#### Norme

L'Huile de Beurre doit contenir:

Au moins 99,3% de matière grasse provenant du beurre

Au plus 0,5% d'eau

Aucune, matière grasse autre que celle provenant du lait

Aucune substance nuisible ou indésirable

L'Huile de Beurre doit avoir:

Une saveur et une odeur nettes exemptes de tout arôme ou goût indésirables provenant de l'extérieur ou apportés par la fabrication.

PROJET DE NORMES

présenté par la  
Fédération Internationale de Laiterie.

Revision proposée par le Soue-Comité des Normes.

I. Propositions concernant le BEURRE

1. Définitions.

Le Beurre est un produit gras dérivé exclusivement du lait.

Le Beurre de Sérum est du beurre fabriqué avec la matière grasse qui a été extraite du sérum.

2. Additions autorisées.

Des substances non dangereuses nécessaires pour la fabrication telles que, par exemples

Chlorure de sodium

Levains lactiques

Matières colorantes végétales

3. Normes.

Le Beurre et le Beurre de sérum doivent contenir au moins 80 pour cent en poids de matière grasse du lait. Le Beurre et le Beurre de sérum ne doivent pas contenir plus de 16 pour cent d'eau, en poids. Si la teneur en eau, en conformité avec la législation nationale, peut excéder 16 pour cent en poids, la teneur en eau doit alors être spécifiée si le produit est destiné au commerce international.

4. Marquage et étiquetage.

Le beurre destiné à l'exportation doit être muni d'une marque portant clairement au moins les indications suivantes sous forme de lettres et de chiffres bien apparents.

1. Indication du pays de fabrication
2. Les mots "salé" ou "non-salé" inscrits sur l'emballage ou sur les documents accompagnant le produit.
3. Si le "beurre contient plus de 16 pour cent d'eau en poids, la teneur en eau. maximum doit être spécifiée.
4. Dans le cas du beurre de sérum ou d'un né lange de beurre et de beurre de sérum les mots "beurre de sérum".

II. Propositions pour le LAIT EN POUDRE  
et le LAIT CONCENTRE

Normes

1. La poudre de lait entier ou le lait entier desséché doit contenir :  
    Au moins 24%de matière grasse dans le produit  
    Au plus 5\$ d'eau dans le produit
2. La poudre de lait écrémé ou le lait écrémé desséché doivent contenir :  
    Au plus 1,5%de matière grasse dans le produit  
    Au plus 5% d'eau dans le produit.
3. Le lait entier évaporé ou le lait entier concentré non sucré doivent contenir:  
    Au moins 7,5% de matière grasse  
    Au moins 25,0% d'extrait-sec provenant du lait
4. Le lait entier concentré sucré doit contenir:  
    Au moins 8,0%de matière grasse  
    Au moins 28,0% d'extrait sec provenant du lait
5. Le lait écrémé évaporé ou le lait écrémé concentré non sucré doivent contenir:  
    Au moins 20,0% d'extrait-sec provenant du lait.
6. Le lait écrémé concentre sucré doit contenir:  
    Au moins 24,0% d'extrait-sec provenant du lait.

Note: Le Sous-Comité est d'avis que dans de nombreux cas les normes proposées par la F.I.L. sont trop faibles.

III. Propositions pour la GRAISSE DE BEURRE DÉSHYDRATÉE  
(Butter oil)

Norme

La graisse de beurre déshydratée doit contenir s  
    Au moins 99,3% de matière grasse provenant du beurre  
    Au plus 0,5% d'eau  
    Aucune matière grasse autre que celle provenant du lait  
    Aucune substance nuisible ou indésirable.

La graisse de beurre déshydratée doit avoir une saveur et une odeur nettes exemptes de tout arôme ou goût indésirables provenant de l'extérieur ou apportés par la fabrication.

A TITRE DOCUMENTAIRE SEULEMENT

PROJET DE PROTOCOLE SUR LE LAIT ET LES PRODUITS LAITIERS

préparé par la

FEDERATION INTERNATIONALE DE LAITERIE

et soumis au Comité comme base de discussion

PREAMBULE: Le but du présent Protocole est:

D'ASSURER l'usage précis de la dénomination "lait" et des dénominations utilisées pour les différents produits laitiers;

D'EVITER la confusion résultant du mélange du lait et des produits laitiers avec d'autres produits ;

D'INTERDIRE l'usage abusif des dénominations usitées pour les produits qui ne sont pas des produits laitiers;

et de DEFINIR des standards minimum et des méthodes de prélèvement et d'analyse pour le lait et les produits laitiers.

- I. Les Gouvernements qui auront notifié au Directeur Général de la FAO qu'ils acceptent le présent Protocole, déclarent qu'ils prendront toutes mesures nécessaires en conformité avec leur législation nationale pour assurer la mise en application des dispositions prévues à la Section II à tous les types de lait et de produits laitiers dans un délai d'une année à dater du .....

LAIT

- II. 1.1 La dénomination "lait" est réservée exclusivement au produit de la sécrétion mammaire normale, obtenu par une ou plusieurs traites complètes, sans aucune addition ni soustraction.
- .2 Nonobstant les dispositions de la Sous-section II.1.1, la dénomination "lait" peut aussi être utilisée pour le lait ayant subi un traitement entraînant aucune modification de sa composition, ou pour le lait standardisé suivant la législation de chaque pays.
- .3 La dénomination "lait" peut être utilisée conjointement avec un ou plusieurs mots pour désigner la nature ou l'origine de ce lait, ou pour décrire le traitement ou les modifications qu'il a subis.
- .4 Dans le commerce international, l'origine du lait doit être spécifiée s'il ne provient pas de l'espèce bovine.

## PRODUITS LAITIERS

- II. 2.1 Les produits qui sont exclusivement dérivés du lait, tel qu'il est défini à la Sous-section II.1, sont des produits laitiers.
- .2 Nonobstant la Sous-section II.2.1, les dénominations normalement utilisées pour chaque produit laitier peuvent être également utilisées lorsque sont ajoutés des produits nécessaires pour la fabrication, pourvu que ces produits ne soient pas utilisés en vue de se substituer à l'un quelconque des constituants du lait.

## EXCEPTIONS

- II. 3.1 Les produits qui n'ont pas l'aspect du lait ou d'un produit laitier, ou qui ne sont pas destinés au même usage que le lait ou un produit laitier, ne peuvent être décrits ou désignés par une expression comportant le mot "lait" ou tout autre mot normalement utilisé pour décrire des produits laitiers, à moins qu'il n'existe un usage traditionnel de ces dénominations pour ces produits.
- .2 Le lait et les produits laitiers qui ont subi un traitement pour un usage médical, et qui sont clairement étiquetés comme produits médicaux et vendus exclusivement comme tels, sont exclus du présent Protocole.

## AUTRES PRODUITS

- II. 4.1 Quelles que soient leur origine, provenance ou composition, les produits qui ne sont ni du lait ni un produit laitier, tels que ceux-ci ont été définis à la Sous-section II.1 ou II.2, et qui ressemblent au lait ou à un produit laitier ou peuvent être confondus avec eux, ne peuvent être décrits ni désignés, soit directement, soit indirectement, par des mots se référant phonétiquement ou littéralement, en n'importe quelle langue, aux mots ayant un rapport quelconque avec le lait ou les produits laitiers, ou avec toute autre expression laitière. Cette disposition s'applique également : a) aux spécifications comportant une indication explicite ou implicite relative à l'origine, à la nature, à la variété, à la composition ou aux qualités spécifiques revendiquées par de tels produits mis en circulation, exportés, importés, entreposés, offerts ou mis en vente; b) aux mots ou signes utilisés sur les emballages, factures, lettres de voiture et papiers de commerce, ainsi que dans les marques, les noms, les inscriptions, la propagande et tout autre genre de publicité; c) aux illustrations et à toute représentation par l'image, qui ne peuvent comporter aucun motif ayant rapport à la production laitière ou à l'industrie laitière.
- II. 4.2 Dans les pays où le mélange de lait ou de produits laitiers avec d'autres produits n'est pas interdit, chaque fois que du lait ou des produits laitiers sont ajoutés à l'un de ces produits qui ne sont pas du lait, le produit composé ainsi obtenu ne pourra être considéré comme un produit laitier et ne pourra être décrit ni vendu comme tel.

- III. 1. En adaptant les normes et usages de ses produits aux dispositions fondamentales exposées à la Section II, tout Gouvernement qui aura adopté le présent Protocole s'engage à se référer aux normes qui seront préparées pour les différents produits par les Comités Techniques composés d'Experts qui seront désignés par chacun des Gouvernements intéressés et agiront en son nom. Il tiendra spécialement compte de ces normes pour les produits faisant l'objet d'un commerce international.
2. Les normes des différents produits visés à la Sous-section III.1 comprendront:
- a) Désignation
  - b) Définition
  - c) Standards minimum
  - d) Additions autorisées par la Sous-section II.2
  - e) Méthodes de prélèvement et d'analyse
  - f) Prescriptions minimum pour le marquage et l'étiquetage.

(Ce texte sera complété par une disposition concernant l'application du présent Protocole et les modalités selon lesquelles les Gouvernements rendront compte).