

**RAPPORT DE LA**

Tenue à Rome (Italie)  
du 13 au 17 avril 1959

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



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

Rapport de réunion  
No. 1959/AN-2

RAPPORT DE LA

DEUXIEME 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  
3 au 17 Avril, 1959

Organisation des Nations Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture  
Avril 1959 Rome, Italie

## TABLE DES MATIERES

	<u>Page</u>
LISTE DES PARTICIPANTS	1
BUREAU DE LA REUNION ET SOUS-COMITES	9
RESUME LES DEBATS ET PROPOSITIONS DU COMITE	10
ANNEXE 1	13
ANNEXE 2	17
ANNEXE 3	20
ANNEXE 4	22
ANNEXE 5	25

## LISTE DES PARTICIPANTS

### DELEGUES

ALLEMAGNE (République  
Fédérale d')

Dr H.H. BOYSEN  
Chef de la Division Laitière  
Ministerium für Ernährung,  
Landwirtschaft und Forsten des Landes ,  
Schleswig-Holstein, Kiel,  
RÉPUBLIQUE FÉDÉRALE D'ALLEMAGNE

AUSTRALIE

M. M.E.S. McSHANE  
Inspecteur Principal des  
Produits Laitiers  
Australia House - The Strand  
Londres, ANGLETERRE.

AUTRICHE

Dipl. Ing. Karl RAUSCHER  
Ministerialrat  
Stubenring 1  
Vienne I, UTRICHE

BELGIQUE

M. J. SERVAIS  
Directeur au Ministère de l'Agriculture  
3, rue du Méridien  
Bruxelles, BELGIQUE.

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. Santiago MATALLANA Ventura,  
Secrétaire du Comité Espagnol de la  
Fédération Internationale de Laiterie,  
Conde Valle Suchil, 10  
Madrid, ESPAGNE

M. Jesús PLANCHUELO Macabich  
Ing. Sección 5<sup>a</sup>  
Direction Général de l'Elevage  
Ministère de l'Agriculture,  
Madrid, Espagne

ETATS -UNIS d'AMERIQUE M. Harold E. MEISTER  
Directeur adjoint de la Sous-Division  
de l'inspection et du classement des  
produits laitiers,  
Dairy Division  
Agricultural Marketing Service  
United States Department of Agriculture  
Washington 25, D.C. ETATS-UNIS D'AMERIQUE

M. David R. STROBEL ( Conseiller)  
Directeur adjoint, Division des  
produits Laitiers to Avicoles,  
Foreign Agricultural Service  
United States Department of Agriculture  
Washington 25, D.C. ETATS-UNIS D'AMEEIQUE

FRANCE M. A. DESEZ  
Inspecteur divisionnaire de la  
Répression des fraudes  
Ministère de l'Agricultura  
42 bis rue de Bourgogne  
Paris, 7ème, FEANCE

INDE M. B. Deva RAO  
1<sup>er</sup> Secrétaire  
Ambassade de l'Inde  
Via Francesco Denza 36  
Rome, ITALIE

INDONESIE M. Th. E.W. UMBOH  
Vétérinaire  
Djalan Kesehatan 11  
Djakarta, INDONESIE

Dr R. GAMBIRO  
Dj. Teuku Tjhik Ditiro 28  
Djakarta III/15, INDONESIE

IRAN M. Darab ASSAD  
Membre du Conseil d'Administration  
Département de l'Elevage  
Ministère , l'Agriculture  
Téhéran, IRAN

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

M. Giovanni ELISEO (Conseiller)  
Chef des Services du Commerce Extérieur  
Via Muzio Clementi 70  
Rome Italie

M. Paolo LAZZARINI  
Confederazione Nazionale Coltivatori Diretti  
Via XXIV Maggio 43  
Rome, ITALIE

M. Guido MARZANO  
Directeur de Division  
Ministero Agricoltura e Foreste  
(Direziona Generale. della Tutela Economica)  
Via XX Settembre  
Rome, ITALIE

M. Antonio MASUTTI  
Directeur,  
Associazione Italiana Lattiero Casearia  
Via Muzio Clementi 70  
Rome, ITALIE

M. Romualdo OTTOGALLI  
Vico-Président  
Associazione Nazionale Grossisti  
Prodotti Caseari  
Via S. Tecla 2  
Milano, ITALIE

M. Fernando PAGANI  
Confédération do l'Agriculturo  
Corso Vittorio Emanuele 101  
Rome, ITALIE

M. Giovanni Paolo ROBUSTELLI  
Ministère de l'Agriculture  
Comité Italien de la FAO  
Via XX Settembre  
Rome, ITALIE

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. 1 , ANGLETERRE

NORVEGE Prof. Rasmus MORK  
Collège d'Agriculture do Norvège  
Vollebekk, NORVEGE

PAKISTAN M. Nazir AHMED  
Attaché Agricole,  
Ambassade du Pakistan,  
Lungotevere delle Armi 22  
Rome, ITALIE

PAYS-BAS M. Th. C.J.M. RIJSSENBECK  
Directeur de l'Elevage et  
de l'Industrie Laitière,  
Ministère do l'Agriculturo,  
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

Dr C. SCHIERE  
Directeur de l'Institut pour le contrôle du lait et des  
produits laitiers  
L.v. Meerdeveert 56  
La Haye, PAYS-BAS

M. B. VAN DAM  
Président de l'organisation pour le  
commerce du lait et des produits laitiers,  
t'Hoenstraat 5,  
La Haye, PAYS-BAS

M. A.R. van MOTMAN  
Division des Organisations internationales,  
Ministère de l'Agriculture, des Pêches et  
de l'Alimentation,  
le. v.d. Boschstraat 4,  
La Haye, PAYS-BAS

#### POLOGNE

M. Tadeusz BUCZMA.  
Ministère du Commerce,  
Bureau central de normalisation,  
ul. Frascatti No. 2  
Varsovie, POLOGNE

M. Mieczysław GŁODŹ  
Vice-Président  
Association des Coopératives laitières  
Hoza 66/68  
Varsovie, POLOGNE

Prof. Begusław IMBS  
Lekarska 21.m.l  
Varsovie, POLOGNE

#### ROYAUME-UNI

M. F.C. WHITE  
Chef de la, sous-division des  
produits laitiers  
Ministère de l'Agriculture, des Pêches  
et de l'Alimentation  
Great Westminster House  
Horseferry Road  
Londres, S.W.1., ANGLETERRE

M. E.D. HARDY  
Ministère de l'Agricultura, dos Pêches  
et de l'Alimentation  
Head of FOOD Standards Branch  
Food standards, Hygiene and Slaughterhouse Div.  
Horseferry Road  
Londres, S.W. 1., ANGLETERRE

M. L.C.J. BRETT (Conseiller)  
114, Reigate Road  
Ewell, Surrey, ANGLETERRE

Dr E. Capstick (Conseiller)  
34 Palace Court  
Londres, W.2., ANGLETERRE

SUEDE

Dr Waldemar LJUNG  
Directeur, Svenska Mejeriernas  
Riksförening Postfack  
Stockholm, SUEDE

SUISSE

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

Dr Emanuel PULVER  
c/o Dr O. Langhard  
Union Susse du Commerce de Fromage S.A.  
Monbijoustrasse 47  
Berne, SUISSE

Dr. Theoder STOCKER  
Secrétaire de l'Union Centrale  
des producteurs suisses de lait  
Laupenstrasse 7  
Berne, SUISSE

#### OBSERVATEURS

BELGIQUE

M. A. CONIX  
Vice-président du Boerenbond  
24, rue dos Récollets  
Louvain, BELGIQUE

EQUATEUR

M. José RIBADENEIRO YCAZA  
Secrétaire;  
Ambassade do l'Equateur  
Via Barnabá Tortolini 32  
Rome, ITALIE

GUATEMALA

M. Carlos Chavarría Juárez  
Via Francesco Denza 27  
Rome, ITALIE

ITALIE

M. Simone LOCASCIO  
Ministère do l'Agriculture  
Via XX Settembre  
Rome, ITALIE

JAPON

M. Kenji YASUDA  
Deuxième Secrétaire  
Ambassade du Japon  
Via Barnabá Oriani 46  
Rome, ITALIE

PAYS-BAS

M. L.D. SCHAAP  
Président du Groupe d'Exportateurs  
de lait et de produits laitiers  
Nunspeet, PAYS-BAS

M. A. BAKKER  
Président, Fédération Internationale  
des Associations de la Margarine  
Edeseweg 116  
Bennekom (Gld), PAYS-BAS

### ORGANISATIONS

BUREAU INTERNATIONAL  
PERMANENT DE CHIMIE  
ANALYTIQUE ET COMMISSION  
INTERNATIONALE. DES  
INDUSTRIES AGRICOLES

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

Prof. B. MAYMONE  
Directeur de l'Institut de  
l'Elevage  
Via Onofrio Panvinio 11  
Rome, ITALIE

FEDERATION EUROPEENNE  
DE ZOOTECHNIE ET COMITE  
EUROPEEN DE CONTRÔLE  
LAITIER BEURRIER

M. K. KALLAY  
Secrétaire-Général,  
Via dei Sabini 7,  
Rome, Italie

CONFEDERATION  
EUROPEENNE  
D'AGRICULTURE

Dr Theodor STOCKER  
Laupenstrasse 7  
Berne, SUISSE

FEDERATION  
INTERNATIONALE DE  
LAITERIE

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

Prof. A.M. GUERALT  
1er Vico-Président  
44, rue Louis Blanc,  
PARIS (Xe), FEANCE

Prof. H. MULDER  
Arboretumlaan 5  
Wageningen, PAYS-BAS

FEDERATION  
INTERNATIONALE DES  
ASSOCIATIONS DE LA  
MARGARINE

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

ORGANISATION  
INTERNATIONALE DE  
NORMALISATION

PERSONNEL DE LA FAO

M. M.E.J. HIJMANS  
Secrétaire général  
Raamweg, 44  
LA HAYE, PAYS-BAS

Dr J. SEVENSTER  
Conseiller agricole  
Museum Park 1,  
Rotterdam, PAYS-BAS

M. Kuno MOELLER  
Directeur  
Box 271  
Stockholm 1, SUEDE

Dr H.H. BOYSEN  
Chef de la Division Laitière  
Ministerium für Ernährung,  
Landwirtschaft und Forsten des Landes  
Schleswig-Holstein, Kiel  
REPUBLIQUE FEDERALE D'ALLEMAGNE.

Dr. K. V. L. KESTEVEN  
Directeur  
Division de la production et de la santé animales

Dr. Hans PEDERSEN  
Chef, Sous-division du lait  
Division de la production et de la santé animales

M. E. LANCELOT  
Sous-division du lait  
Division de la production et de la santé animales

M. F. H. TOWSHEND  
Chargé de Recherches Juridiques  
Service de Législation Rurale.

## BUREAU DE LA REUNION ET SOUS-COMITES

Le bureau de la réunion a été ainsi constitué:

PRESIDENT: M. F. C. WHITE (Royaume-Uni)  
VICE-PRESIDENT: M. Th. C.J.M. RIJSSENBEEK (Pays-Bas)

### Sous-comité de rédaction du Recueil de Principes

PRESIDENT : M. David R. STROBEL (Etats-Unis d'Amérique)  
MEMBRES: MM. N. AHMED (Pakistan)  
P. BORGEAUD (Suisse)  
H.H. BOYSEN (République Fédérale  
d'Allemagne)  
A. DESEZ (France)  
E. D. HARDY (Royaume-Uni)  
P. KOCK HENRIKSEN (Danemark)  
S. MATALLANA (Espagne)  
H. E. MEISTER (Etats-Unis d'Amérique)  
Th. C.J.M. RIJSSENBEEK (Pays-Bas)  
J.J. WALKER (Nouvelle-Zélande)  
F. C. WHITE (Royaume-Uni)  
OBSERVATEURS: Prof. P. KÄSTLI (Président de la Fédération  
Internationale de Laiterie)  
P. LAZZARINI (Italie)

### Sous-comité des Normes

PRESIDENT:  
MEMBRES: M. C. SHIERE (Pays-Bas)  
MM. S. ANSELMINI (Italie)  
A. DESEZ (France)  
E. CAPSTICK (Royaume-Uni)  
P. KOCK-HENRIKSEN (Danemark)  
W. LJUNG (Suède)  
M.E.S. McSHANE (Australie)  
H.E. MEISTER (Etats-Unis d'Amérique)  
R. MORK (Norvège)  
R. OTTOGALLI (Italie)  
J. SERVAIS (Belgique)  
T. STOCKER (Suisse)  
B. VAN DAM (Pays-Bas)  
F. C. WHITE (Royaume-Uni)  
OBSERVATEUR: Prof. A. M. GUERAULT (1er Vice-Président de  
la Fédération Internationale de Laiterie).

## RESUME DES DEBATS ET PROPOSITIONS DU COMITE

1. Conformément au Rapport de sa première réunion tenue en Septembre 1958, le Comité avait devant lui les commentaires concernant le Recueil de Principes et les normes individuelles figurant au Rapport de la première réunion. Ces commentaires avaient été reçus des vingt-et-un Pays suivants:

Allemagne (Rep. Fed. d')	Maroc
Autriche	Nouvelle -Zélande
Belgique	Pakistan
Canada	Pays-Bas
Danemark	Pologne
Espagne	Portugal
Etats-Unis d'Amérique	Royaume-Uni
France	Suède
Inde	Suisse
Irlande	Turquie
Japon	

2. Après avoir entendu des exposés d'ordre général présentés par le délégué de l'Indonésie et plusieurs autres participants, le Comité a examiné à nouveau en détail le texte du Recueil de Principes à la lumière des observations, reçues des Gouvernements. Alors que seules des corrections mineures ont été apportées au Préambule et aux Articles 1, 2 et 3, l'Article 4 a fait l'objet d'un important débat. Il a été décidé de retenir la substance des paragraphes originaux de l'Article 4 tout en les fondant en une disposition unique que le Comité a estimé être de nature à établir les principes fondamentaux assurant la protection aussi bien du consommateur que du producteur de lait et de produits laitiers. Cependant, dans le but de simplifier et de rendre plus efficace l'application de ces principes dans la pratique, une nouvelle clause a été ajoutée qui comporte deux exemples des types de dénominations considérées comme acceptables pour les produits qui ne sont pas des produits laitiers et qui pourraient autrement abuser le consommateur. Nonobstant cette nouvelle clause, le Comité a estimé que les dénominations "Margarine" et "Vanaspati" n'étaient pas de nature à tromper le consommateur et devaient être considérées comme satisfaisant les exigences du Recueil.

3. Bien que le Comité ait reconnu que certains termes employés normalement pour désigner le lait et les produits laitiers tels qu'ils sont définis dans le Recueil de Principes, pourraient être utilisés pour d'autres types de produits, dans certains pays où il n'y aurait pas confusion pour le consommateur, un tel usage devrait être interdit dans le commerce international. Le Comité a estimé que toute action visant à l'abolition de cet usage serait très profitable. Dans les cas où l'emploi de ces termes serait autorisé dans des conditions qui pourraient tromper le consommateur, il devrait être remédié à une telle situation aussitôt que possible.

4. Le texte révisé du Recueil de Principes, tel qu'il a été adopté à l'unanimité par le Comité, ainsi que la Note Explicative, figurent respectivement aux Annexes 1 et 2. Le titre du Recueil a été abrégé pour devenir "Recueil de Principes concernant le Lait et les Produits laitiers". Le comité a recommandé que le Recueil soit soumis à tous les Gouvernements des Pays Membres en leur demandant de faire connaître avant le 31 Octobre 1959 s'ils sont disposés à en appliquer les dispositions, et dans l'affirmative d'indiquer à quelle date ils espèrent pouvoir l'appliquer et quelles mesures (modifications des lois ou règlements, dispositions d'ordre administratif, recommandations au

commerce, etc.) seraient nécessaires pour assurer cette application (voir le paragraphe introductif au Recueil). Des renseignements sur les mesures qu'un Gouvernement se propose de prendre ont été considérés comme un important élément de la procédure de compte-rendu que la Conférence a chargé le Comité d'examiner. En préparant leurs réponses, les Gouvernements jugeront certainement utile, aussi d'indiquer quelle serait leur position vis-à-vis des pays qui n'appliqueraient pas le Recueil.

5. Le Comité a examiné les normes figurant au Rapport de sa première réunion et s'est mis d'accord sur une version finale de celles concernant le beurre (Norme No. 1) et la graisse de beurre déshydratée (Norme No. 2) (voir Annexe 3). En rapport avec la norme pour la graisse de beurre déshydratée, le Comité a estimé que les Gouvernements devraient être priés d'indiquer si le produit dénommé "ghee" devait être considéré comme couvert par cette norme. Le Comité a examiné aussi les propositions concernant le lait en poudre et le lait concentré contenues dans le Rapport de sa première réunion, et il a ajouté à celles-ci des dénominations et des définitions et aussi des dispositions concernant les additions autorisées, compte tenu des propositions présentées par la Fédération Internationale de Laiterie (voir Annexe 4). Il a été recommandé que ces normes soient à nouveau soumises aux Gouvernements afin de recueillir leurs observations sur le texte complété.

6. Un examen préliminaire a été également effectué des propositions de la Fédération Internationale de Laiterie concernant les méthodes de prélèvement d'échantillons de lait et de produits laitiers ainsi que les méthodes pour la détermination de la matière sèche du fromage. Le Comité a recommandé que ces propositions soient maintenant soumises aux Gouvernements en vue de recevoir leurs commentaires, autant qu'elles concernent des produits pour lesquels des projets de normes ont déjà été présentés et compte tenu de ce que des Gouvernements n'ont pas eu l'occasion d'en faire l'examen détaillé.

7. Le Comité a exprimé l'espoir que des normes concernant le babeurre, le sérum, le yoghourt, le fromage et la crème glacée ainsi que les méthodes correspondantes pour le prélèvement d'échantillons et les analyses pourraient être considérées lors d'une réunion ultérieure quand des propositions appropriées auront été reçues et transmises aux Gouvernements pour recueillir leurs observations.

8. Eu égard à l'importance que présente l'incorporation de dispositions concernant l'hygiène dans les normes individuelles relatives aux différents produits, le Comité a demandé au Directeur-Général de la FAO de soumettre la question à la Fédération Internationale de Laiterie et au Comité mixte FAO/OMS d'Experts sur l'Hygiène du Lait, compte tenu également des commentaires qui pourraient être reçus des Gouvernements des Pays Membres. A la lumière des informations ainsi obtenues, le Comité examinerait plus avant la question lors de sa prochaine réunion.

#### 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 faire connaître s'ils ont l'intention d'appliquer le Recueil de Principes (voir Annexe 1 et Annexe 2 contenant une note explicative sur le Recueil), et dans l'affirmative s'ils peuvent indiquer la date à laquelle ils pourront l'appliquer ainsi que les mesures qui seraient nécessaires pour assurer cette application;

- (b) à considérer favorablement et sincèrement l'application des normes concernant le beurre et la graisse de beurre déshydratée figurant à l'Annexe 3; et
- (c) à présenter des commentaires détaillés sur les normes concernant le lait en poudre, le lait concentré et le lait concentré sucré, figurant à l'Annexe 4 ainsi qu'au projet de méthodes de prélèvement d'échantillons, objet de l'Annexe 5.

Les Gouvernements devront être invités à adresser leurs réponses et commentaires au Directeur-Général avant le 31 Octobre 1959.

10. Le Comité demande également au Directeur-Général de bien vouloir convoquer une troisième session du présent Comité d'Experts Gouvernementaux quand les réponses auront été reçues des Gouvernements, mais pas plus tard qu'en Février 1960, dans le but d'examiner, à la lumière des informations disponibles à ce moment, dans quelle mesure le Recueil serait appliqué et quelles méthodes pourraient le mieux convenir pour faire rapport sur cette application.

RECUEIL DE PRINCIPES  
CONCERNANT LE LAIT ET LES PRODUITS LAITIERS

établi par un  
Comité d'Experts Gouvernementaux  
sous les auspices de la FAO

Application du Recueil de Principes :

Les Gouvernements sont priés de bien vouloir faire connaître au Directeur-général de la FAO [avant le 31 Octobre 1959] s'ils ont l'intention d'appliquer les dispositions du Recueil de Principes présenté ci-dessous.

Les Gouvernements qui se seront déclarés d'accord pour appliquer les dispositions du Recueil sont priés, en outre, de bien vouloir indiquer s'ils sont en mesure de préciser la date à laquelle ils espèrent pouvoir adapter leur réglementation nationale à ces dispositions, ainsi que les mesures qu'ils entendent prendre pour assurer cette adaptation.

Application dans les Pays ayant une constitution Fédérales

Pour tenir compte des liens entre un Gouvernement Fédéral et les Gouvernements de ses Etats ou Provinces, lorsque tout ou partie des dispositions du présent Recueil ne serait pas considéré comme étant de la compétence du Gouvernement Fédéral, les Gouvernements Fédéraux qui se seraient déclarés d'accord pour appliquer les dispositions du Recueil s'obligeraient à prendre des mesures efficaces pour déléguer les dites dispositions aux autorités compétentes des Etats ou Provinces en les pressant de considérer la modification de leur réglementation particulière pour la mettre en conformité avec les dites dispositions.

Application des normes individuelles établies dans le cadre du Recueils

En adaptant leurs usages et réglementations au Recueil de Principes, les Gouvernements s'engageraient à considérer favorablement et sincèrement, le moment venu, les normes individuelles établies dans le cadre du Recueil en application de la Résolution No. 1.6/57 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 nationale.

## RECUEIL DE PRINCIPES

### CONCERNANT LE LAIT ET LES PRODUITS LAITIERS

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 dénomination "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 protéines ne provenant pas du lait;

INTERDISANT l'emploi de dénominations et d'indications abusives pour des produits qui ne sont ni du lait ni des produits laitiers et qui pourraient ainsi être confondus avec le lait ou 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.
- 1.2 Nonobstant les dispositions de l'Article 1, paragraphe 1, la dénomination "lait" peut 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.
- 1.3 La dénomination "lait" peut aussi être utilisée conjointement avec un ou plusieurs mots pour désigner le type, la classe qualitative, l'origine et/ou l'utilisation envisagée du 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 que ces modifications soient limitées à l'addition et/ou à la soustraction de constituants naturels du lait.
- 1.4 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.
- 2.2 Nonobstant les dispositions du paragraphe 1 de l'Article 2 les dénominations utilisées pour chaque produit laitier peuvent être employées lorsque sont ajoutées des substances nécessaires pour la fabrication, pourvu que ces substances ne soient pas utilisées en vue de remplacer, en tout ou partie, l'un quelconque des constituants du lait.

- 2.3 Les dénominations utilisées pour désigner les produits laitiers peuvent aussi être employées conjointement avec un ou plusieurs mots pour désigner le type, la classe qualitative, l'origine et/ou l'utilisation envisagée de ces produits laitiers ou pour décrire le traitement physique auquel ils ont été soumis ou les modifications qu'ils ont subies dans leur composition conformément aux dispositions du paragraphe 3 de l'Article 1 et du paragraphe 2 de l'Article 2.

### Article 3

#### PRODUITS COMPOSES

3. 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 ne se propose de remplacer un constituant quelconque du lait et dont le lait ou un produit laitier, visés aux Articles 1 et 2, est une partie essentielle soit par sa quantité soit par son effet caractérisant le produit. Si ces produits composés sont désignés par des mots qui rappellent le lait ou les produits laitiers ou la production et l'industrie laitière, l'étiquette doit indiquer le lait ou le produit laitier utilisé ainsi que les autres constituants essentiels.

### Article 4

#### AUTRES PRODUITS

- 4.1 Quelles que soient leur origine, provenance ou composition, les produits qui ne sont ni du lait, ni des produits laitiers, ni des produits composés, visés aux Articles 1, 2 ou 3, ne peuvent être ni décrits, ni désignés, sur aucune étiquette, dans aucun document commercial ou matériel publicitaire, par des expressions laitières, des mots ou des représentations par l'image ayant un rapport avec le lait ou les produits laitiers ou les rappelant de quelque manière que se soit si cette manière de faire est susceptible de laisser croire à l'acheteur et/ou au consommateur que le produit est du lait, un produit laitier ou un produit composé visés aux Articles 1, 2 et 3. Ces dispositions s'appliquent également au mode de présentation des produits.
- 4.2 Sans restreindre pour autant la portée du paragraphe 1 de l'Article 4, lorsque des produits visés dans ce paragraphe sont d'une nature telle que l'acheteur et/ou le consommateur puissent croire qu'il s'agit de produits visés aux Articles 1, 2 et 3, la dénomination de ces produits est présumée répondre aux exigences du paragraphe 1 de l'Article 4 si elle s'établit de la manière suivantes
- (a) soit par la dénomination du produit visé aux Articles 1 à 3 inclus précédée du mot "imitation" clairement indiqué
  - (b) soit par une dénomination et/ou une description indiquant la nature exacte des principales matières premières utilisées pour la fabrication.
- 4.3 Dans les pays où le mélange de lait ou de produits laitiers avec d'autres produits visés au paragraphe 1 de l'Article 4 n'est pas interdit, chaque fois que l'étiquette d'un tel mélange ou toute publicité s'y rapportant mentionne la présence du lait ou d'un produit laitier le pourcentage en poids de matière sèche des constituants laitiers dans le produit complet doit aussi être indiqué, sauf toutefois dans le cas où un mélange de matières grasses contient du beurre, et où le pourcentage en poids de celui-ci doit être déclaré.

#### Article 5

#### ETIQUETAGE, MODE DE PRESENTATION ET PUBLICITE

5. Les mentions portées sur les étiquettes, le mode de présentation et la publicité se rapportant aux produits visés aux Articles 1, 2 et 3 ainsi qu'aux paragraphes 2 et 3 de l'Article 4 ne doivent pas être susceptibles de tromper l'acheteur et/ou le consommateur sur la nature véritable ou la composition du produit pris dans son ensemble.

#### Article 6

#### CHAMP D'APPLICATION

6. Sauf stipulations contraires, les dispositions du présent Recueil de Principes s'appliquent à toutes les denrées qui y sont visées, qu'elles soient importées, exportées ou produites et mises en vente sur le marché intérieur.

NOTE EXPLICATIVE SUR LE RECUEIL DE PRINCIPES

Article 1 - Lait

- 1.2 Le mot "standardisé" se rapporte à la standardisation de la seule teneur en matière grasse, que ce soit pour l'augmenter ou la diminuer. Référence est faite à d'autres modifications éventuelles dans le paragraphe suivant.

Exemples de traitements: nettoyage centrifuge, pasteurisation, ou tous autres traitements par la chaleur.

- 1.3 L'indication de l'utilisation envisagée peut accompagner la dénomination "lait". Les modifications visées ici ne sont autorisées qu'à la condition qu'elles soient limitées à une addition et/ou une soustraction de constituants naturels du lait. Les modifications effectuées doivent toujours être indiquées.

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 distribution dans les écoles (destiné à entrer dans le cadre des programmes d'alimentation scolaires.)

Traitement: stérilisé, concentré, homogénéisé.

Modifications: Humanisé, lait à caillé mou, lait enrichi en vitamine D ou en lactose, "toned milk".

Article 2 - Produits laitiers

- 2.1 Le paragraphe 1 de l'Article 2 couvre des produits tels que le beurre, et le fromage, le ghee, la crème, le lait en poudre, le lait concentré ... 2.2 .....

Exemples de substances nécessaires pour la fabrication de ces produits

- pour le beurre sel, culture de ferments lactiques, colorants, ...
- pour le fromage sel, épices, enzymes coagulantes d'origine animale ou végétale ...
- pour le lait concentré sucré et la crème glacées: sucres.

- 2.3 Exemples: Type: Poudre de lait entier .....

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

Utilisation envisagée: beurre de cuisine, beurre de table, crème à café. ...

Traitement: stérilisé, concentré, homogénéisé. ...

Modification: Humanisé, vitaminé...

### Article 3 - Produits composés

Exemples: Lait aromatisés, fromage avec addition de substances alimentaires, porridge au lait, pain au lait, produits alimentaires lactés avec des matières ajoutées, lait malté, chocolat au lait, bonbons au lait, poudre de lait sucrée, crème glacée...

### Article 4 - Autres produits

La disposition-clé de tout l'Article est contenue dans le paragraphe 1. Ce paragraphe stipule qu'un produit qui n'est pas un produit visé aux Articles 1, 2 et 3, ne peut être désigné, étiqueté, présenté et affiché dans la publicité d'une manière qui puisse laisser croire à l'acheteur ou au consommateur qu'il s'agit d'un tel produit. Il est clair, par conséquent, que des dénominations telles que : cold crème, crème de beauté, crème pour le visage, crème à raser, crème pour les cheveux et lait de magnésie sont parfaitement acceptables puisque aucune confusion n'est possible.

Le paragraphe 2 de l'Article 4 traite de la plus importante catégorie de produits couverts par le paragraphe 1 du même Article : ceux dont la nature est telle qu'ils sont susceptibles de laisser croire à l'acheteur ou au consommateur qu'il s'agit des produits visés aux Articles 1, 2 et 3, par exemple l'imitation de crème ou le lait qui contient une matière grasse ne provenant pas du lait. Pour ces produits, le paragraphe 2 de l'Article 4 dispose que les stipulations générales du paragraphe 1 de l'Article 4 en ce qui concerne les dénominations seront présumées être satisfaites si leurs dénominations sont conformes à l'un ou l'autre des exemples indiqués en a) et h). On a estimé que l'emploi de telles dénominations serait très probablement de nature à assurer la protection du consommateur et du producteur de lait et de produits laitiers.

Exemples de produits visés en a): imitation de crème;

en b): lait de soja, lait de coco, lait d'amandes, beurre d'arachides, lait écrémé avec des matières grasses étrangères au lait.

La nature exacte du lait et des produits laitiers utilisés comme il est prévu à l'alternative b) doit seulement être décrite par le mot normalement employé pour le lait ou le produit laitier en question.

On a estimé, de plus, que dans le cadre du paragraphe 2 de l'Article 4 la margarine et le vanaspati étaient correctement désignés par les mots "margarine" et "vanaspati" puisque aucune confusion ne pouvait résulter de leur usage. Il serait nécessaire, cependant, que ces produits soient étiquetés, affichés dans la publicité et présentés d'une manière qui ne puisse tromper l'acheteur ou le consommateur, en conformité avec les dispositions du paragraphe 1 de l'Article 4.

### Article 5.- Etiquetage, mode de présentation et publicité.

Il s'entend que cet Article couvre les dénominations des produits qu'il vise.

### Article 6.- Champ d'application

A titre transitoire, il est entendu, toutefois, qu'un pays appliquant le Recueil ne serait pas restreint par ses dispositions pour ses exportations vers un pays qui ne l'appliquerait pas. Il est néanmoins évident que l'efficacité du Recueil dépend largement du nombre de pays qui l'appliqueront; une acceptation rapide et étendue hâterait par conséquent l'atteinte des objectifs qu'il se propose.

NORMES ADOPTEES PAR LE COMITE

NORME N° 1 - BEURRE

1 Définitions :

Le Beurre est un produit gras dérivé exclusivement du lait.

Le Beurre de Sérum est un produit gras dérivé du sérum et ne contenant aucune matière grasse autre que celle provenant du lait.

2 Additions autorisées:

Des substances non dangereuses pouvant être 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 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 au moins les indications suivantes sous forme de lettres et de chiffres bien apparents.

1. Indication du pays de fabrication.
2. Si le beurre contient plus de 16 pour cent d'eau en poids, les mots "contient au plus 18 pour cent d'eau".
3. Dans le cas du beurre de sérum les mots "beurre de sérum".

NORME No 2 - GRAISSE DE BEURRE (déshydratée)

1. Dénomination

Graisse de beurre (déshydratée)  
Butter-oil (déshydraté )

2. Définition

La graisse de beurre (déshydratée) (butter-oil) est un produit exclusivement obtenu à partir du beurre ou de la crème après élimination pratiquement totale de l'eau et de l'extrait-sec dégraissé qu'ils contiennent.

3. Norme

Le produit doit contenir :

Au moins 99,3% de matière grasse provenant du beurre;  
Au plus 0,5 % d'eau.

NORMES ADOPTÉES PROVISOIREMENT PAR LE COMITE SOUS RESERVE DES  
COMMENTAIRES A RECEVOIR DES GOUVERNEMENTS

LAIT EN POUVRE

1. Définition

Pouvre obtenue uniquement par élimination d'eau du lait pour atteindre, dans le produit résultant, la teneur en matière grasse exigée par la norme correspondante.

2. Additions autorisées

Dos substances non dangereuses pouvant être nécessaires pour la fabrication.

3. Dénominations et normes

- 3.1 Poudre de lait entier  
Lait entier en poudre  
Lait entier sec  
Poudre de lait  
Lait en poudre  
Lait sec.

Doit contenir au moins 26 pour cent de matière grasse en poids et au plus 5 pour cent d'eau en poids dans le produit.

Si la poudre de lait est destinée aux industries alimentaires, elle peut contenir moins de 26 pour cent de matière grasse en poids, mais elle doit contenir au moins 24 pour cent de matière grasse, en poids, et au plus 5 pour cent d'eau en poids. Elle doit alors être désignée seulement par les dénominations : "Poudre de lait", "Lait en poudre" ou "Lait sec" et tous les documents commerciaux la concernant doivent porter la mention "Poudre de lait destinée aux industries alimentaires", "Lait en poudre destiné aux industries alimentaires" ou "Lait sec destiné aux industries alimentaires".

- 3.2. Poudre de lait partiellement écrémé                      % de matière grasse  
Lait partiellement écrémé en poudre                      % de matière grasse.

Doit contenir entre 1,5 pour cent et 24 pour cent de matière grasse, en poids, dans le produit. Le pourcentage de matière grasse en poids dans le produit doit être indiqué.

Doit contenir au plus 5 pour cent d'eau, en poids, dans le produit.

- 3.3 Poudre de lait écrémé  
Lait écrémé en poudre

Doit contenir au plus 1,5 pour cent de matière grasse, en poids, dans le produit.  
Doit contenir au plus 5 % d'eau, en poids, dans le produit.

LAIT CONCENTRÉ

1. Définition

Produit liquide obtenu uniquement par l'élimination partielle de l'eau du lait, de telle sorte que la composition du produit résultant soit conforme à la norme correspondante.

2. Additions autorisées

Des substances non dangereuses pouvant être nécessaires pour la fabrication, telles que, par exemple:

Phosphate de sodium	comme stabilisants
Citrate de sodium	
Chlorure de calcium	

3. Dénominations et normes

- 3.1 Lait concentré  
Lait concentré non sucré  
Lait entier concentré  
Lait entier concentré non sucré.

Doit contenir au moins 7,5 pour cent de matière grasse, en poids  
Doit contenir au moins 25 pour cent d'extrait-sec, en poids.

- 3.2 Lait écrémé concentré  
Lait écrémé concentré non sucré

Doit contenir au moins 20,0 pour cent d'extrait-sec, en poids.

LAIT CONCENTRÉ SUCRÉ

1. Définition

Produit sirupeux obtenu uniquement par l'élimination partielle de l'eau du lait, avec addition de sucres, de telle sorte que la composition du produit résultant soit conforme à la norme correspondante.

2. Additions autorisées

Des substances non dangereuses pouvant être nécessaires pour la fabrication.

3. Dénominations et normes

- 3.3 Lait concentré sucré  
Lait entier concentré sucré

Doit contenir au moins 8,0 pour cent de matière grasse, en poids  
Doit contenir au moins 28,0 pour cent d'extrait sec provenant du lait, en poids.

- 3.4 Lait écrémé concentré sucré

Doit contenir au moins 24,0 pour cent d'extrait sec provenant du lait, en poids.

NORMES AYANT FAIT L'OBJET D'UN EXAMEN PRELIMINAIRE PAR LE COMITE  
DANS L'ATTENTE DES COMMENTAIRES A RECEVOIR DES GOUVERNEMENTS

METHODES POUR LE PRELEVEMENT D'ECHANTILLONS DU LAIT ET DES  
PRODUITS LAITIERS PROPOSEES PAR LA FEDERATION INTERNATIONALE DE  
LAITERIE

Introduction

Ce standard est destiné à fournir des règles de base pour le commerce international.

Le prélèvement correct des échantillons est un problème difficile et il exige, pour que l'analyse ait une valeur, que la plus grande attention soit apportée aux détails. Il est généralement indispensable de prélever un échantillon qui soit représentatif de la masse, surtout en cas d'analyse chimique; ceci est particulièrement difficile à réaliser pour un lot composé d'un grand nombre de petits emballages.

Il est impossible de fixer des règles rigides à observer dans tous les cas. Aucune règle standardisée ne peut suppléer au jugement, au savoir-faire et à l'expérience, et toutes les opérations de prélèvement ne doivent être exécutées que par des personnes expérimentées.

En cas de prélèvement à des fins bactériologiques, les conditions d'asepsie revêtent une importance capitale; ces prélèvements doivent être surveillés par un bactériologiste et exécutés par une personne ayant l'expérience de la technique spéciale des prélèvements pour analyse bactériologique.

A. INSTRUCTIONS GENERALES

1. Instructions d'ordre administratif

- 1.1 Les prélèvements doivent être effectués par un agent neutre et, si possible assermenté, ayant reçu une formation technique appropriée. Il doit être exempt de toute maladie contagieuse.
- 1.2 Les prélèvements doivent, si possible, avoir lieu en présence de témoins représentant les parties intéressées.
- 1.3 Les prélèvements doivent être accompagnés d'un procès-verbal signé par l'agent assermenté et contresigné par les témoins. Ce procès-verbal doit mentionner avec précision le lieu, la date et l'heure du prélèvement, le nom et la qualité de l'agent de prélèvement et de chacun des témoins, le mode opératoire exact suivi pour l'exécution des prélèvements dans le cas où ce mode opératoire se serait écarté des méthodes standard proscrites, la nature et le nombre des unités constituant le lot, le nombre d'échantillons prélevés avec leur numéro et la destination donnée aux échantillons. S'il y a lieu, le rapport mentionnera également toutes les conditions ou circonstances du prélèvement, par exemples état des emballages et de leurs alentours, humidité-et température atmosphérique, méthode de stérilisation du matériel de prélèvement, addition d'antiseptiques aux échantillons et tous autres renseignements relatifs au matériel analysé.

- 1.4 Chaque échantillon sera scellé et muni d'une étiquette mentionnant la nature du produit, le numéro de l'échantillon, la date du prélèvement, le nombre d'échantillons prélevés sur le lot, l'importance du lot et le nom et la signature de l'agent de prélèvement. Dans certains cas (pour l'analyse de certains fromages, par exemple) le poids de l'échantillon ou le poids de l'unité dont il provient devront également figurer sur l'étiquette.
- 1.5 Tous les échantillons seront prélevés au moins en double, une série étant conservée en chambre froide et gardée à la disposition de l'autre partie. Il est conseillé, avec l'accord préalable des parties, de prélever une troisième série d'échantillons qui, s'il y a lieu, sera gardée pour un arbitrage indépendant.

Aussitôt après le prélèvement, les échantillons devront être dirigés sur le laboratoire d'analyse.

## 2. Instructions d'ordre technique

### 2.1 Matériel de prélèvement

- 2.1.1 Description et caractéristiques: sont données pour chaque type de produit à échantillonner.
- 2.1.2 Prélèvements destinés aux analyses chimiques: le matériel et les récipients de prélèvement devront être secs et parfaitement propres et ils ne devront communiquer aucune odeur ni aucun goût étrangers.
- 2.1.3 Prélèvements destinés aux analyses bactériologiques ou organoleptiques le matériel de prélèvement devra être parfaitement propre, il ne devra communiquer aucune odeur ni aucun goût étrangers au produit et il devra être traité par l'une des méthodes suivantes :
  - a) Séjour de deux heures dans l'air chaud à 160 - 170°C.
  - b) Séjour de 15 minutes dans la vapeur à 120°C (autoclave).
  - c) Séjour d'une heure dans la vapeur à 100°C (matériel devant être utilisé le jour même).
  - d) Séjour de 30 secondes dans l'eau à 100 C (matériel devant être utilisé immédiatement).
  - e) Immersion dans l'alcool à 70 pour cent et flambage pour éliminer l'alcool par combustion immédiatement avant l'emploi.

Le choix de la méthode sera guidé par la nature, la forme et les dimensions du matériel, et par les conditions du prélèvement; on suivra les instructions du laboratoire chargé de l'analyse. Le matériel utilisé, y compris les récipients servant à l'échantillonnage, doit être stérilisé, chaque fois que c'est possible, selon l'une des deux méthodes a) ou b). Les méthodes c), d), et e) ne seront considérées que comme méthodes secondaires.

## 2.2 Récipients de prélèvements

### 2.2.1 Produits liquides

Utiliser des flacons de verre susceptibles d'être stérilisés, d'une forme et d'une contenance convenant au produit à prélever (définie dans chaque cas particulier). Les flacons seront hermétiquement clos soit par un bouchon de caoutchouc, soit par une capsule à vis métallique ou de matière plastique, munie intérieurement d'un joint d'étanchéité en matière plastique insoluble, non absorbant, insensible aux graisses et non susceptible d'influer sur l'odeur, la saveur ou la composition du lait ou de ses dérivés. Lorsqu'on se sert de bouchons de caoutchouc, ceux-ci seront recouverts d'une matière non absorbante, inodore (telle qu'une matière plastique appropriée) avant d'être introduits dans le goulot du récipient d'échantillonnage.

### 2.2.2 Produits solides ou pâteux

Utiliser des récipients cylindriques, à large ouverture, en verre ou en métal inoxydable, stérilisables, d'une contenance en rapport avec l'importance de l'échantillon à prélever (définie dans chaque cas particulier). La fermeture de ces récipients sera assurée par un des moyens définis ci-dessus.

## 2.3 Technique du prélèvement

La méthode exacte de prélèvement, le poids ou le volume du produit et le nombre d'unités à prélever comme échantillons varient selon la nature des produits et le but assigné au prélèvement. Ces éléments sont définis pour chaque cas particulier.

## 2.4 Conservation des échantillons

2.4.1 Analyse chimiques suivant les instructions du laboratoire chargé de l'analyse, les échantillons de produits liquides pourront être additionnés d'un produit conservateur convenable. Celui-ci ne pourra intervenir dans l'analyse sa nature et les quantités utilisées, fixées par le laboratoire, seront mentionnées sur l'étiquette et dans tout procès-verbal. Sauf instructions contraires du laboratoire chargé de l'analyse, les échantillons de produits pâteux, solides ou secs ne seront pas additionnés de produits conservateurs. Ils devront être stockés en chambre froide.

2.4.2 Analyse bactériologique et examen organoleptique: les échantillons ne seront jamais additionnés de produits conservateurs. En revanche, ils seront conservés à basse température (C à 5°C) sauf dans le cas de produits laitiers de conserve, prélevés sous forme de récipients entiers non ouverts, dans lesquels le produit est mis en vente. Les produits liquides seront conservés dans la glace et l'analyse bactériologique se fera le plus rapidement possible, et, en tous cas, moins de 24 heures après le prélèvement.

## 2.5 Transport des échantillons

Les échantillons doivent être acheminés vers le laboratoire le plus tôt possible après le prélèvement. Des précautions seront prises pour qu'ils ne soient pas soumis, pendant le transport, à des températures supérieures à 10 C dans le cas de produits périssables. Dans le cas des produits destinés à l'analyse bactériologique, ce transport doit être effectué dans des caisses isothermes, maintenues à basse température (moins de 5°C), sauf dans le cas des produits laitiers en conserve, prélevés sous forme de récipients entiers non ouverts, ou dans le cas de transport de très courte durée, après accord du laboratoire chargé de l'analyse.

## 3. Nombre et choix des échantillons

Des instructions sont données pour chaque produit particulier dans le supplément au présent document.

## B. PRELEVEMENT D'ECHANTILLONS DU LAIT, DU LAIT ECREME ET DE LA CREME

### 1. Matériel de prélèvement

1.1 Des agitateurs sont nécessaires pour mélanger les liquides en vrac. D'une façon générale, ils doivent être d'une surface suffisante pour provoquer une bonne agitation du produit et assez légers pour que l'opérateur puisse les mouvoir rapidement dans le liquide. Etant donné les formes et dimensions différentes des récipients, il n'est pas possible de recommander un type déterminé d'agitateur. On recourra à l'agitation mécanique ou à l'air comprimé pour mélanger le contenu de grands récipients. L'échantillon est prélevé au moyen d'un plongeur de dimension convenable. Si l'échantillon est prélevé en vue d'une analyse bactériologique, le matériel de prélèvement sera stérilisé comme prescrit dans A.2.1.3.

Les agitateurs et plongeurs seront de préférence en acier inoxydable ou en aluminium, mais on peut utiliser du matériel en bon fer étamé ou tout autre matériel approprié. Toutes les surfaces seront lisses et ne présenteront pas de fissures ni d'aspérités. Les soudures, s'il en existe, doivent pouvoir résister à une température de stérilisation de 180°C.

### 2. Choix et nombre des échantillons

Des instructions sont données pour chaque produit particulier dans le supplément au présent document.

### 3. Façon d'opérer le mélange

3.1 Le liquide sera, dans tous les cas, soigneusement mélangé, mais on ne peut imposer une méthode rigide. La méthode choisie variera suivant le type et la grandeur du récipient, le temps pendant lequel le liquide a reposé et les conditions de stockage. On pourra transvaser d'un récipient dans un autre ou utiliser l'agitation manuelle, l'agitation mécanique ou l'air comprimé.

3.2 Dans les cas de grands récipients, il faut prendre garde à la montée de la matière grasse. On mélangera le liquide jusqu'à complète identité des échantillons prélevés à la surface du récipient et au robinet d'évacuation.

3.3 Pour la crème, le battage devra se faire au moins 10 fois, l'agitateur immergé étant chaque fois déplacé, en prenant soin d'éviter le barattage et le fouettage.

3.4 L'échantillon sera prélevé immédiatement après le mélange.

## C. PRELEVEMENT D'ECHANTILLONS DE LAIT CONCENTRE

### 1. Réipients en vrac (fûts, barils, etc... )

Le prélèvement d'échantillons de tous les types de lait concentré peut être difficile, surtout si le produit est très visqueux. Il est indispensable de mélanger très soigneusement toute la masse avant le prélèvement. Après un long stockage, il se peut que le contenu des récipients en vrac ne soit plus homogène.

#### 1.1 Matériel de prélèvement

Le matériel convenant le mieux est un agitateur métallique pourvu à la base d'un large disque perforé, et suffisamment long pour atteindre le fond du récipient.

#### 1.2 Technique du prélèvement

On utilisera l'agitateur pour mélanger le contenu et pour racler le produit adhérent aux parois et au fond du récipient. 2-3 litres du contenu soigneusement mélangé seront transvasés dans un récipient plus petit dans lequel on recommencera l'agitation et on prélèvera un échantillon de 200 g au moins.

1.3 Les flacons à échantillons auront un grand diamètre et des couvercles bien ajustés.

### 2. Petits récipients pour la vente au détail

2.1 L'échantillon consistera en une boîte intacte et fermée. Des variations de composition chimique se produisent plus fréquemment dans le cas de fabrication continue que dans celui de la fabrication en unités déterminées qui permet un mélange poussé de toute la masse. Le lait concentré sucré n'est fabriqué que par la méthode des petites unités, tandis que le lait non sucré peut être fabriqué par les deux méthodes; en l'absence d'informations précises, on présumera qu'il a été fabriqué en continu.

#### 2.2 Choix des unités

Le nombre minimum et le choix des unités qu'il convient de prélever sont indiqués dans les instructions données dans le supplément

#### 2.3 Nombre d'échantillons

Des instructions sont données pour chaque produit en particulier dans le supplément.

#### 2.4 Traitement des échantillons

Les boîtes ne pourront être ouvertes avant l'analyse. Elles porteront une étiquette mentionnant la date du prélèvement et un signe spécial d'identification.

D. PRELEVEMENT D'ECHANTILLONS DE LAIT EH POUDRE ET DES DERIVES DE LAIT SECS

1. Dans le cas de récipients en vrac, pour un même récipient, le prélèvement aux fins d'analyse chimique ou organoleptique sera exécuté indépendamment du prélèvement destiné à l'analyse bactériologique.
2. Prélèvement aux fins d'analyse chimique et d'examen organoleptique
  - 2.1 Matériel de prélèvement

Le prélèvement se fera à l'aide d'une bonne sonde propre et sèche, en acier inoxydable, aluminium ou alliage d'aluminium. (Par exemple, le type recommandé dans le Standard anglais 809: 1949).
  - 2.2 Technique du prélèvement

Le tube sera enfoncé posément dans la poudre à une allure régulière. Il sera retiré dès qu'il atteint le fond du récipient à échantillons. Les doigts ne devront pas toucher la poudre. Il est préférable de prélever la valeur de deux sondes de cette façon. Le poids total de poudre prélevée sera 300-500 g. Le prélèvement peut se limiter aux couches superficielles mélangées, si le laboratoire chargé de l'analyse a donné des instructions spéciales dans ce sens.
  - 2.3 Récipients pour échantillons

Les échantillons seront transvasés dans des boîtes propres et sèches, en fer étamé ou en aluminium, avec fermeture métallique étanche à l'air. On n'emploiera pas de récipients en verre. Les dimensions du récipient seront suffisantes pour permettre le mélange par agitation.
  - 2.4 Dans le cas de poudres de lait emballées sous gaz, le récipient

original intact sera soumis comme échantillon si on exige une analyse de gaz. On peut exiger plusieurs récipients (jusqu'à quatre).
3. Prélèvement aux fins d'analyse bactériologique
  - 3.1 Les échantillons destinés à l'analyse bactériologique proviendront du même emballage que ceux prélevés pour les examens chimique et organoleptique. L'échantillon destiné à l'analyse bactériologique sera prélevé en premier lieu.
  - 3.2 Matériel de prélèvement

Les échantillons seront prélevés au moyen d'une cuillère stérile en acier inoxydable ou en aluminium. On peut stériliser un certain nombre de cuillères supplémentaires dans un récipient métallique fermé, en le passant au four à air chaud à 160 - 170°C pendant 2 heures. Ou bien, on peut plonger la cuillère dans l'alcool et l'enflammer pour éliminer l'alcool par combustion juste avant de s'en servir. La cuillère devra être nettoyée et stérilisée avant chaque prélèvement, sinon il faudrait disposer d'un certain nombre de cuillères stériles.

### 3.3 Technique du prélèvement

On écartera la couche supérieure de poudre de la zone de prélèvement au moyen d'un instrument métallique stérile (p. ex. un couteau à large lame ou une autre cuillère). On se servira ensuite d'une cuillère stérile pour prélever l'échantillon, si possible à un endroit proche du centre du récipient. Il n'est pas nécessaire que le poids de l'échantillon dépasse 50 g environ. On placera le plus rapidement possible l'échantillon dans le récipient ad hoc, qu'on fermera aussitôt on observant des précautions d'asepsie. En cas de contestation se rapportant aux conditions bactériologiques de la couche supérieure de poudre d'un emballage, il convient de prélever pour analyse un échantillon -spécial de la couche superficielle.

### 3.4 Récipients pour échantillons

Les échantillons seront placés dans des récipients de verre, propres, secs et stériles, pouvant être rendus étanches à l'air et de préférence en verre brun, pour arrêter la lumière.

## 4. Choix des unités

Des instructions sont données pour chaque produit particulier dans le supplément.

### E. PRELEVEMENT D'ECHANTILLONS DE BEURRE

#### 1. Matériel de prélèvement

Les sondes à beurre seront en acier inoxydable; elles auront un diamètre d'au moins 30 mm et une longueur suffisante pour atteindre en diagonale la base du récipient. Les spatules ou couteaux utilisés pour retirer des parties d'échantillons de la sonde seront en acier inoxydable. Les spatules, couteaux et sondes seront nettoyés et séchés avant emploi et, si le prélèvement est destiné à des analyses bactériologiques, ils seront stérilisés en les traitant à l'alcool, puis par flambage, ou bien encore en les plongeant dans de l'eau à 100°C pendant 30 secondes au moins et on les refroidissant à la température ambiante immédiatement avant usage.

#### 2. Technique du prélèvement

On effectuera deux sondages. L'un sera obtenu en introduisant une sonde en diagonale de l'extrémité ouverte à travers la masse du beurre (à partir du bord d'un fût). L'autre sera obtenu en introduisant la sonde verticalement, depuis un point quelconque de la surface jusqu'à la base de la caisse ou du fût. L'échantillon comprendra des parties prélevées en différents points des deux sondes, de façon à atteindre un poids total minimum de 200 g. En cas de prélèvement pour analyse bactériologique, on suivra les instructions du laboratoire chargé de l'analyse.

#### 3. Récipients pour échantillons

Les récipients pour échantillons seront des flacons de verre à large ouverture, conformes aux stipulations indiquées sous A-2.2.2. Le flacon sera rempli aux deux tiers au moins et aux neuf dixièmes au plus de sa capacité. Aussitôt fermé, le flacon de verre contenant le beurre sera emballé dans du papier et placé dans

un local sombre. Le beurre ne doit venir en contact ni avec le papier, ni avec aucune surface absorbant l'eau ou la graisse.

4. Transport des échantillons

On suivra les instructions du laboratoire chargé de l'analyse.

5. Choix des unités

Le choix des unités repose sur des considérations spéciales qui peuvent varier avec la nature du lot et le but dans lequel l'échantillonnage est demandé. Des instructions sont données en supplément ci-dessous.

SUPPLEMENT AUX METHODES POUR LE PRELEVEMENT D'ECHANTILLONS DU  
LAIT ET DES PRODUITS LAITIERS PROPOSEES PAR LA FEDERATION  
INTERNATIONALE DE LAITERIE  
PLAN D'ECHANTILLONNAGE

A. Généralités

Il est très difficile de formuler des règles précises pour l'échantillonnage d'envois importants.

Le nombre de pièces à échantillonner peut dépendre de nombreux facteurs, par exemples

- 1) L'importance de l'expédition et la nature des pièces, soit qu'il s'agisse de pièces de grandes dimensions, telles que grandes caisses, barils, bidons, gros fromages, etc., soit qu'il s'agisse de pièces de petit détail, telles que petits emballages, boîtes ou bouteilles.
- 2) L'objectif général de la prise d'échantillons, soit qu'il s'agisse de déterminer la qualité générale de l'envoi, soit qu'il faille déceler un défaut isolé en vue d'atteindre à un standard donné.
- 3) Le caractère particulier à examiner et la nature de l'analyse (chimique ou bactériologique). Le caractère peut être commun à toutes les pièces où il peut être discontinu - présent ou absent. C'est ainsi qu'il faut un échantillon plus petit pour la détermination d'une propriété chimique commune, telle que la teneur moyenne en matière grasse d'un lot que pour celle d'une qualité bactériologique, telle que la stérilité ou la présence d'un microorganisme spécifique.
- 4) La proportion de pièces défectueuses acceptable par les deux parties.

Seul un échantillonnage à 100 pour cent peut apporter 100 pour cent de certitude, et toute proportion moindre implique toujours quelque risque de ne pas constituer un échantillon exactement représentatif de toute la masse ou de permettre l'acceptation d'une proportion plus ou moins grande de pièces défectueuses.

Si les chances d'erreur doivent être faibles, comme dans les différends judiciaires, il convient alors de prendre un échantillon important, quoique coûteux ou incommode qu'il puisse être. Pour un contrôle normal, les parties peuvent tolérer une certaine marge d'erreur et accepter un compromis qui soit raisonnablement équitable pour l'acheteur et le vendeur. Le risque de conclusions erronées lorsqu'il s'agit d'envois importants, devient appréciable avec de petits échantillonnages de moins de 10 pièces.

Même avec un échantillon composé de 10 unités, il y a environ autant de chances de ne pas détecter la présence de 7 pour cent de pièces défectueuses dans un lot massif

nettement homogène On ne peut pas prétendre, par exemple, qu'un lot renfermant 10 pour cent de pièces défectueuses fournira une pièce défectueuse pour un échantillon constitué de 10 pièces; en réalité les pièces défectueuses trouvées peuvent varier entre 4 et 0. Pour avoir toute garantie, il est nécessaire de prélever un échantillon de l'ordre de 20 à 25 pièces.

Le problème est encore plus difficile lorsqu'il s'agit de déceler une contamination bactériologique particulière dans certaines pièces d'un lot important. Dans ce cas, la proportion minima, de pièces défectueuses décelables au moyen d'échantillons de diverses dimensions est la suivante:

Nombre de pièces échantillonnées	Pour cent de contaminations décelables
10	37
15	27
20	21
25	17
30	16
50	10
100	4

La détermination de la proportion de pièces contaminées dépend du nombre absolu de pièces composant l'échantillon et non du rapport entre le nombre de pièces prélevées et le nombre de pièces du lot.

5) La connaissance, éventuelle, de la division de l'expédition en lots de fabrications séparées.

6) Selon les circonstances, il est possible de prendre des échantillons de chacune des pièces choisies individuellement ou encore de composer des échantillons formés de parties aliquotes de chacune des pièces choisies. Les échantillons composés doivent être prélevés seulement dans le cas d'un produit apparemment complètement homogène. Le choix de la méthode devrait dépendre des instructions du laboratoire chargé de l'analyse. Pour les raisons précédentes, aucune règle fixe ou aucune formule statistique ne donnera satisfaction dans les divers cas pouvant se présenter; il peut être souhaitable dans certains cas particuliers d'apporter des modifications aux procédés recommandés. Dans les cas douteux, en particulier dans le cas d'expéditions extrêmement importantes, un avis qualifié doit être demandé au laboratoire d'analyse.

Dans les sections B et E ci-dessous ont été suggérés des nombres d'échantillons à prélever pour divers produits.

Il faut insister sur le fait que ces nombres minima sont donnés uniquement à titre d'orientation; ils peuvent donner satisfaction dans les cas généraux, mais ils ne conviennent pas dans le cas d'analyses bactériologiques.

## B. Lait et Crème

Un échantillon est prélevé sur chacune des pièces prises au hasard et les échantillons ne doivent pas être mélangés. Dans le cas de marchandises contenues dans des bidons ou dans des bouteilles, le nombre de pièces prises au hasard peut être le suivants

	<u>Nombre total de pièces</u>	<u>Nombre minimum de pièces faisant l'objet d'une prise d'échantillons</u>
Bidons	1	1
	2 à 4	2
	5 à 9	3
	10 à 20	4
	21 à 100	10
	au-dessus de 100	10, plus une pour chaque centaine de bidons ou fraction de 100 bidons.
Bouteilles	1 à 100	1
	101 à 1000	2
	1001 à 10 000	4
	au-dessus de 10 000	4, plus une pour chaque fraction de 2 500 bouteilles ou partie de 2 500 bouteilles.

Un échantillon est constitué par une bouteille non ouverte.

#### C. Lait concentré sucré et lait concentré stérilisé

Les boîtes doivent être prises autant que possible dans différentes caisses de l'expédition. Les boîtes sont généralement emballées en caisses. Le nombre de boîtes à prélever est en relation avec l'importance de l'envoi et les nombres suivants sont proposés a, titre d'orientation.

<u>Nombre de caisses ou de cartons</u>	<u>Nombre de boîtes</u>	<u>Nombre minimum d'échantillons</u>
-	Moins de 48	1
1 - 9	48 - 479	2
10 - 49	480 - 2352	3
50 - 99	2400 - 4752	4
100 - 249	4800 - 11 952	5
250 - 550	12 000 - 26 400	6
plus de 550		1 échantillon par 100 caisses ou fraction de 100 caisses

Chaque échantillon doit comprendre 3 boîtes, dont une est conservée par l'acheteur, une par le vendeur et une par l'autorité indépendante chargée de l'arbitrage. Dans le cas d'analyse bactériologique, il faut prélever au moins 20 échantillons.

#### D. Laits en poudre et Produits Laitiers séchés

Le nombre d'échantillons doit être en rapport avec l'importance de l'expédition et les nombres minima suivants sont proposés à titre indicatif:

<u>Dimensions de l'expédition</u>	<u>Nombre minimum d'échantillons</u>
1 emballage	1 échantillon
2-10 emballages	2 échantillons
11-200 "	3 "
201-400 "	4 "
plus de 400 "	1 pour cent emballages

Chaque échantillon doit être pris en trois exemplaires; l'un est conservé par l'acheteur, l'un par le vendeur et le dernier par une autorité indépendante chargée de l'arbitrage. Les échantillons doivent être examinés individuellement. En cas d'analyse

bactériologique, il est souhaitable d'échantillonner au moins dix emballages, à moins que la totalité de l'envoi n'en comporte moins de 10.

#### E. Bourre

Il est souvent possible de rencontrer d'assez grosses différences entre diverses parties d'une expédition elle peut n'être pas homogène et provenir de la production d'usines différentes ou de différents lots de fabrication d'une même usine. L'échantillonnage peut être réclamé pour déceler des variations dans la composition de quelques-uns des éléments de l'ensemble de l'expédition, plutôt que pour on déterminer la composition moyenne. Comme indication générale, il est suggéré, dans le cas de grands récipients (caisses, barils) ou d'un très grand nombre d'emballages, d'en échantillonner un pour cent.

Dans le cas de beurre emballé en petit format, les nombres minima suivants sont proposés:

<u>Nombre de pains</u>	<u>Nombre minimum d'échantillons à prélever</u>
Jusqu'à 100	2
100 à 1 000	5
1000 à 10 000	10
plus de 10 000	0, 1 pour cent

L'utilisation de tables de probabilité pour l'échantillonnage d'une expédition en vrac n'est pas applicable dans tous les cas; il ne faut on attendre de résultats sérieux que dans le cas d'examen courants de lots assez homogènes. En toutes circonstances, le laboratoire d'analyse doit être consulté en ce qui concerne le choix et le nombre d'échantillons.

Dans quelques cas, les méthodes standard d'échantillonnage sont sans valeur, par exemple pour l'appréciation des propriétés rhéologiques et organoleptiques, parce qu'il n'est pas possible de déterminer ces propriétés à partir d'un petit échantillon ou parce qu'elles peuvent être modifiées du fait de l'échantillonnage ou pendant le transport de l'échantillon.

Dans de tels cas, il peut être nécessaire de prendre un gros échantillon ou d'examiner l'expédition sur place.

*Le rapport ci-après d'une précédente réunion a été déjà publié dans cette série:*

Rapport de la Réunion d'Experts Gouvernementaux sur l'Emploi des Dénominations, les Définitions et les Normes applicables au Lait et aux Produits Laitiers. Rome, Italie, 8 au 12 septembre 1958. (En anglais, français et espagnol.)

Depuis la création de la Division de la Direction de la Production et de la Santé Animales en janvier 1959, la série des numéros chronologiques annuels Correspond aux rapports publiés par la Division.