

CODEX ALIMENTARIUS

NORMES ALIMENTAIRES INTERNATIONALES



Organisation des Nations
Unies pour l'alimentation
et l'agriculture



Organisation
mondiale de la Santé

E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

NORME SUR LES LAITS EN POUDRE ET LA CRÈME EN POUDRE

CXS 207-1999

Adoptée en 1999. Amendée en 2010, 2013, 2014, 2016, 2018, 2022, 2023.

Amendements de 2022

Suite aux décisions prises lors de la quarante-cinquième session de la Commission du Codex Alimentarius en décembre 2022, des amendements ont été apportés à la section 7.5 Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail.

Amendements de 2023

Suite aux décisions prises lors de la quarante-sixième session de la Commission du Codex Alimentarius en décembre 2023, les dispositions relatives aux additifs alimentaires ont été amendées dans cette norme et ont été incluses dans la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (NGAA) (CXS 192-1995)¹ conformément au processus d'alignement de toutes les dispositions relatives aux additifs alimentaires sur la NGAA.

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente Normeⁱ s'applique aux laits et à la crème en poudre destinés à la consommation directe ou à un traitement ultérieur, conformément aux définitions figurant à la section 2 de la présente Norme.

2. DESCRIPTION

Les laits et la crème en poudre sont des produits laitiers obtenus par élimination de l'eau contenue dans le lait ou la crème. La teneur en matière grasse et/ou en protéines du lait ou de la crème peut avoir été ajustée, uniquement pour satisfaire aux critères de composition énoncés à la section 3 de la présente Norme, par l'addition et/ou le retrait de constituants du lait, d'une manière telle que cela ne modifie pas le rapport protéines de lactosérum/caséine du lait.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

3.1 Matières premières

Lait et crèmes.

Les produits du lait ci-après sont autorisés aux fins d'ajustement des protéines:

- Rétentat du lait: Produit obtenu après concentration des protéines du lait par ultrafiltration du lait, du lait partiellement écrémé ou du lait écrémé;
- Perméat du lait: Produit obtenu après élimination des protéines du lait et de la matière grasse laitière contenues dans le lait, le lait partiellement écrémé ou le lait écrémé par ultrafiltration;
- Lactoseⁱⁱ.

3.2 Composition

Crème en poudre

Teneur minimale en matière grasse laitière	42 % m/m
Teneur maximale en eau ^(a)	5 % m/m
Teneur minimale en protéines du lait dans l'extrait sec dégraissé ^(a)	34 % m/m

Lait entier en poudre

Teneur en matière grasse laitière	minimale 26 % et inférieure à 42 % m/m
Teneur maximale en eau ^(a)	5 % m/m
Teneur minimale en protéines du lait dans l'extrait sec dégraissé ^(a)	34 % m/m

Lait partiellement écrémé en poudre

Teneur en matière grasse laitière	plus de 1,5 % et moins de 26 % m/m
Teneur maximale en eau ^(a)	5 % m/m
Teneur minimale en protéines du lait dans l'extrait sec dégraissé ^(a)	34 % m/m

Lait écrémé en poudre

Teneur maximale en matière grasse laitière	1,5 % m/m
Teneur maximale en eau ^(a)	5 % m/m
Teneur minimale en protéines du lait dans l'extrait sec dégraissé ^(a)	34 % m/m

^(a) La teneur en eau ne comprend pas l'eau de cristallisation du lactose; la teneur en extrait sec dégraissé du lait comprend l'eau de cristallisation du lactose.

ⁱ Cette norme a remplacé les normes pour le lait entier en poudre, le lait partiellement écrémé en poudre et le lait écrémé en poudre (A-5-1971) et pour la crème en poudre, la demi-crème en poudre et le lait en poudre riche en matière grasse (A-10-1971).

ⁱⁱ Voir *Norme pour les sucres* (CXS 212-1999).

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seules les classes fonctionnelles additives indiquées comme technologiquement justifiées dans le tableau ci-dessous peuvent être utilisées pour les catégories de produits spécifiées.

Les régulateurs d'acidité, les agents antiagglomérants et les antioxydants utilisés conformément aux tableaux I et II de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995)¹ dans la catégorie d'aliments 01.5.1 (Lait en poudre et crème en poudre (nature)) et seulement certains régulateurs d'acidité, agents antiagglomérants, antioxydants, émulsifiants, agents raffermissants et stabilisants du tableau III peuvent être utilisés dans les aliments conformes à la présente norme.

Catégorie fonctionnelle de l'additif	Utilisation justifiée dans les laits en poudre et la crème en poudre
Régulateurs de l'acidité	X
Antiagglomérants	X
Antioxydants	X
Émulsifiants	X
Agents affermissants	X
Stabilisateurs	X

X L'utilisation d'additifs appartenant à la catégorie est technologiquement justifiée.

5. CONTAMINANTS

Les produits visés par les dispositions de la présente Norme doivent être conformes aux limites maximales de contaminants prescrites pour ces produits dans la *Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale* (CXS 193-1995)².

Le lait utilisé pour la fabrication des produits visés par les dispositions de la présente Norme doit être conforme aux limites maximales de contaminants et de toxines prescrites pour le lait dans la *Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale* (CXS 193-1995)³ ainsi qu'aux limites maximales de résidus de médicaments vétérinaires ou de pesticides prescrites pour le lait par la Commission du Codex Alimentarius.

6. HYGIÈNE

Il est recommandé que les produits visés par les dispositions de la présente Norme soient préparés et manipulés conformément aux sections appropriées des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969)³, du *Code d'usages en matière d'hygiène pour le lait et les produits laitiers* (CXC 57-2004)⁴ et des autres textes pertinents du Codex Alimentarius tels que les codes d'usages en matière d'hygiène et les codes d'usages.

Les produits doivent satisfaire à tout critère microbiologique établi conformément aux *Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments* (CXG 21-1997)⁵.

7. ÉTIQUETAGE

Outre les dispositions de la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985)⁶ et la *Norme générale pour l'utilisation de termes de laiterie* (CXS 206-1999)⁷, les dispositions spécifiques ci-après s'appliquent:

7.1 Nom du produit

Le nom du produit doit être:

- Crème en poudre
- Lait entier en poudre
- Lait partiellement écrémé en poudre
- Lait écrémé en poudre

Conformément aux facteurs de compositions énoncés à la section 3.2

Le lait partiellement écrémé en poudre peut porter la désignation «lait demi-écrémé en poudre» à condition que la teneur en matière grasse laitière ne dépasse pas 16 pour cent m/m et ne soit pas inférieure à 14 pour cent m/m.

Si la législation nationale l'autorise ou si le consommateur connaît le produit sous un autre nom dans le pays où il est vendu, le «lait entier en poudre» peut porter la désignation «lait non écrémé en poudre» et le lait écrémé en poudre peut porter la désignation «lait maigre en poudre».

7.2 Déclaration de la teneur en matière grasse laitière

Si le consommateur risque d'être induit en erreur par son omission, la teneur en matière grasse laitière doit être déclarée d'une manière jugée acceptable dans le pays de vente au consommateur final, soit i) en pourcentage de la masse, soit ii) en grammes par ration, telle que quantifiée sur l'étiquette, à condition que le nombre de rations soit indiqué.

7.3 Déclaration de la teneur en protéines du lait

La teneur en protéines du lait doit être déclarée d'une manière jugée acceptable dans le pays de vente au consommateur final, soit i) en pourcentage de la masse, soit ii) en grammes par ration, telle que quantifiée sur l'étiquette, à condition que le nombre de rations soit indiqué, si l'absence d'une telle indication risque d'induire le consommateur en erreur.

7.4 Liste des ingrédients

Nonobstant les dispositions de la section 4.2.1 de la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985)⁶, les produits laitiers utilisés seulement aux fins de l'ajustement de la teneur en protéines n'ont pas besoin d'être déclarés.

7.5 Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail

L'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail doit être conforme à la *Norme générale sur l'étiquetage des récipients de denrées alimentaires non destinés à la vente au détail* (CXS 346-2021)⁸.

8. MÉTHODES D'ÉCHANTILLONNAGE ET D'ANALYSE

Afin de vérifier la conformité à cette Norme, les méthodes d'analyse et d'échantillonnage contenues dans *Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées* (CXS 234-1999)⁹ correspondant aux dispositions de cette Norme doivent être utilisées.

APPENDICE

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Les informations complémentaires ci-dessous ne modifient en rien les dispositions des sections précédentes, qui sont essentielles pour l'identité du produit, l'utilisation du nom de l'aliment et la sécurité sanitaire de l'aliment.

Autres facteurs de qualité

	Poudre de lait entier	Poudre de lait partiellement écrémé	Poudre de lait écrémé	Méthode
Acidité titrable	max. 18,0	max. 18,0	max. 18,0	Voir CXS 234-1999
(ml-0,1 N NaOH/10 g d'extrait sec dégraissé)				Voir CXS 234-1999
Particules brûlées	Disque étalon max. B	Disque étalon max. B	Disque étalon max. B	Voir CXS 234-1999
Indice de solubilité (ml)	max. 1,0	max. 1,0	max. 1,0	Voir CXS 234-1999

RÉFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUES

¹ FAO et OMS. 1995. *Norme générale pour les additifs alimentaires*. Norme du Codex Alimentarius, n° CXS 192-1995. Commission du Codex Alimentarius. Rome.

² FAO et OMS. 1995. *Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale*. Norme du Codex Alimentarius, n° CXS 193-1995. Commission du Codex Alimentarius. Rome.

³ FAO et OMS. 1969. *Principes généraux d'hygiène alimentaire*. Code d'usages du Codex Alimentarius, n° CXC 1-1969. Commission du Codex Alimentarius. Rome.

⁴ FAO et OMS. 2004. *Code d'usages en matière d'hygiène pour le lait et les produits laitiers*. Code d'usages du Codex Alimentarius, n° CXC 57-2004. Commission du Codex Alimentarius. Rome.

⁵ FAO et OMS. 1997. *Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments*. Directive du Codex Alimentarius, n° CXG 21-1997. Commission du Codex Alimentarius. Rome.

⁶ FAO et OMS. 1985. *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées*. Norme du Codex Alimentarius, n° CXS 1-1985. Commission du Codex Alimentarius. Rome.

⁷ FAO et OMS. 1999. *Norme générale pour l'utilisation de termes de laiterie*. Norme du Codex Alimentarius, n° CXS 206-1999. Commission du Codex Alimentarius. Rome.

⁸ FAO et OMS. 2021. *Norme générale pour l'étiquetage des récipients de denrées alimentaires non destinés à la vente au détail*. Norme du Codex Alimentarius, n° CXS 346-2021. Commission du Codex Alimentarius. Rome.

⁹ FAO et OMS. 1999. *Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées*. Norme du Codex Alimentarius, n° CXS 234-1999. Commission du Codex Alimentarius. Rome.