

C O D E X A L I M E N T A R I U S

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 CONCENTRÉS SUCRÉS

CXS 282-1971

Adoptée en 1971. Révisée en 1999. Amendée en 2010, 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 Norme (précédemment CODEX STAN A-4-1971) s'applique aux laits concentrés sucrés destinés à la consommation directe ou à un traitement ultérieur, conformément aux définitions figurant à la section 2 de cette Norme.

2. DESCRIPTION

Les laits concentrés sucrés sont des produits laitiers qui peuvent être obtenus par élimination partielle de l'eau contenue dans le lait avec adjonction de sucre, ou partout autre procédé aboutissant à un produit qui a la même composition et les mêmes caractéristiques. Leur teneur en matière grasse et/ou en protéines 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 de manière telle que cela ne modifie pas le rapport protéines de lactosérum/caséine du lait ainsi modifié.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

3.1 Matières premières

Lait et laits en poudreⁱ, crèmes et crème en poudreⁱⁱ, produits à base de matières grasses laitièresⁱⁱⁱ.

Les produits laitiers ci-après sont autorisés aux fins d'ajustement:

- 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;
- lactose^{iv} (également aux fins de cristallisation).

3.2 Ingrédients autorisés

- eau potable;
- sucre;
- chlorure de sodium.

Dans ce produit, le sucre est généralement du saccharose, mais il est également possible d'utiliser une combinaison de saccharose et d'autres sucres conformément aux bonnes pratiques de fabrication.

3.3 Composition

Lait concentré sucré

Teneur minimale en matière grasse laitière	8 % m/m
Teneur minimale en extrait sec du lait ^(a)	28 % m/m
Teneur minimale en protéines du lait dans l'extrait sec dégraissé ^(a)	34 % m/m

Lait concentré sucré écrémé

Teneur maximale en matière grasse laitière	1 % m/m
Teneur minimale en extrait sec du lait ^(a)	24 % m/m
Teneur minimale en protéines du lait dans l'extrait sec dégraissé ^(a)	34 % m/m

Lait concentré sucré partiellement écrémé

Teneur en matière grasse laitière comprise	entre 1 % et 8 % m/m
Teneur minimale en extrait sec dégraissé ^(a)	20 % m/m
Teneur minimale en extrait sec du lait ^(a)	24 % m/m
Teneur minimale en protéines du lait dans l'extrait sec dégraissé ^(a)	34 % m/m

Lait concentré sucré riche en matière grasse

Teneur minimale en matière grasse laitière	16 % m/m
Teneur minimale en extrait sec dégraissé ^(a)	14 % m/m
Teneur minimale en protéines du lait dans l'extrait sec dégraissé ^(a)	34 % m/m

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

ⁱⁱ Voir note ci-dessous.

ⁱⁱⁱ Voir note ci-dessous.

^{iv} Voir note ci-dessous.

- (a) La teneur en extrait sec du lait et en extrait sec dégraissé comprend l'eau de cristallisation du lactose.

Pour tous les laits concentrés sucrés, la quantité de sucre ajouté est régie par les bonnes pratiques de fabrication (BPF) et doit être comprise entre une valeur minimale qui préserve la qualité de conservation du produit et une valeur maximale au-delà de laquelle une cristallisation du sucre risque de se produire.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seules les classes fonctionnelles d'additifs indiquées comme technologiquement justifiées dans le tableau ci-dessous peuvent être utilisées pour la catégorie de produits spécifiée.

Les régulateurs de l'acidité utilisés conformément aux tableaux I et II de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995)¹ dans la catégorie d'aliments 01.3.1 (Lait concentré (nature)) et seulement certains régulateurs de l'acidité, émulsifiants, agents affermissants, stabilisants et épaississants du tableau III peuvent être utilisés dans les aliments conformes à la présente norme.

Catégorie fonctionnelle d'additifs	Utilisation justifiée dans les laits concentrés sucrés:
Régulateurs de l'acidité	X
Émulsifiants	X
Agents affermissants	X
Stabilisants	X
Épaississants	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)² 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 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:

Lait concentré sucré

Lait concentré écrémé sucré

Lait concentré sucré partiellement écrémé sucré

Lait concentré sucré riche en matière grasse

Conformément aux facteurs de composition énoncés à la section 3

Le lait concentré sucré partiellement écrémé peut porter l'appellation «lait concentré sucré demi-écrémé», lorsque la teneur en matière grasse laitière est de 4-4,5 pour cent et la teneur minimale en extrait sec du lait de 28 pour cent m/m.

7.2 Déclaration de la teneur en matière grasse laitière

La teneur en matière grasse laitière doit être déclarée d'une manière jugée acceptable dans le pays de vente au consommateur final, soit i) en pourcentage de la masse ou du volume, soit ii) en grammes par 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.

7.3 Déclaration de la teneur en protéines du lait

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

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

Pour vérifier la conformité avec cette Norme, on utilisera les méthodes d'analyse et d'échantillonnage figurant dans les *Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées* (CXS 234-1999)⁹ se rapportant aux dispositions de cette Norme.

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 des 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.