

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS



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



Organisation
mondiale de la Santé

F

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie - Tél: (+39) 06 57051 - Courrier électronique: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org
Point 5 de l'ordre du jour

CX/CAC 17/40/3 Add1
Mai 2017

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Quarantième session

Centre international de conférences, Genève (Suisse), 17-22 juillet 2017

ADOPTION FINALE DES TEXTES DU CODEX¹

1. Conformément à la Procédure unique pour l'élaboration des normes Codex et textes apparentés, les textes ci-après sont soumis à l'examen de la Commission pour adoption:

- Projets de normes et de textes apparentés soumis à l'étape 8;
- Projets de normes et de textes apparentés soumis à l'étape 5 de la procédure accélérée (Étape 5A);
- Avant-projet de normes soumis à l'étape 5 avec recommandation de l'organe subsidiaire compétent d'omettre les étapes 6 et 7 (Étape 5/8).
- Autres normes et textes apparentés.

2. Les observations communiquées conformément à la Procédure d'élaboration des normes Codex et textes apparentés sont incluses dans le document CX/CAC 17/40/4.

Normes et textes apparentés soumis pour adoption

Organe du Codex	Norme ou texte apparenté	Référence	N° du travail	Étape
Comité sur le lait et les produits laitiers	Norme pour les poudres de perméats de produits laitiers (projet)	Voir les annexes 1 et 2	N16-2015	8

¹ Le présent document récapitule les normes présentées lors du Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers.

Rapport sur le projet de norme pour les poudres de perméat laitier

Élaboré par la Nouvelle-Zélande (pays hôte du CCMMP)

1. La 39e session de la Commission du Codex Alimentarius a adopté le projet de norme pour les poudres de perméat laitier à l'étape 5 et l'a avancé à l'étape 6 en notant que les observations techniques devraient être représentées à l'étape 6 pour examen par les comités concernés (REP16/CAC, par. 79 et Annexe IV). L'appel à observations à l'étape 6 a été diffusé par lettre circulaire CL 2016/25-MMP.
2. Les réponses à la lettre circulaire ont fait l'objet d'un rapport et d'une analyse, ce qui a mené à des propositions d'amendement au projet de norme. La lettre circulaire CL 2016/46-MMP était un appel à observations au sujet de la progression du projet de norme modifié à l'étape 8 et de l'aval des dispositions horizontales.
3. Les réponses à cette lettre circulaire ont démontré les différences d'opinion qui persistaient sur la question de l'utilisation antiagglomérants dans la fabrication de poudres de perméat laitier. Certains membres maintenaient leur appui pour l'emploi d'antiagglomérants, mais un nombre significatif de pays étaient opposés à leur utilisation. La Fédération Internationale de Laiterie (FIL) a présenté un avis technique, notant que pour les types de perméat laitier visés par la norme, il est possible de veiller à la stabilité du produit sans l'emploi d'antiagglomérants. Suite à ces éclaircissements, il a été proposé de supprimer la disposition relative à l'utilisation d'antiagglomérants
4. La lettre circulaire CL 2017/3-MMP comprenait une analyse de ces réponses et invitait à observations sur la question de savoir si la version révisée du projet de norme était prête pour adoption at l'étape 8. 10 pays membres, 1 organisation membre et 1 organisation observatrice ont soumis des réponses². Les observations sont disponibles à l'URL [insérer le lien] (uniquement en version linguistique originale).
5. Six membres (Australie, Équateur, Mexique, Paraguay, Pérou et USA) et l'UEEM appuyaient l'avancement de la norme à l'étape 8, l'un d'entre eux (Pérou) à condition que la norme ne permette pas l'utilisation d'antiagglomérants. Deux pays (Cuba et Suisse) n'avaient pas d'autres observations au sujet du projet de norme.
6. Un pays (Inde) n'appuyait pas d'avancer à l'étape 8, parce que le projet de norme ne permet pas l'emploi d'antiagglomérants. Selon l'Inde, la suppression de la disposition sur les antiagglomérants est susceptible de constituer des barrières non-tarifaires pour le commerce des pays, notamment des pays en développement susceptibles de vouloir fabriquer des poudres de perméat laitier à l'avenir, car ils éprouveront des difficultés à fabriquer/entreposer un bon produit de qualité sans employer des antiagglomérants. Toujours selon l'Inde, la norme semble favoriser les pays qui sont actuellement en mesure de fabriquer des poudres de perméat sans utiliser des antiagglomérants. Toutefois, d'après les informations fournies par la FIL³, obtenues auprès de pays qui fabriquent des poudres de perméat laitier, la stabilité de produits relevant du champ d'application de la norme peuvent être facilement conservées et l'emploi d'antiagglomérants n'est donc pas nécessaire. Dans ces circonstances, il ne semble pas y avoir de risque de barrières non tarifaires à cause de l'incapacité à fabriquer des produits sans employer des antiagglomérants.
7. L'Inde a également observé que le projet de norme ne prévoit pas l'emploi d'autres noms pour ce produit. Néanmoins, les noms repris dans le projet de norme ont fait l'objet de longs débats et constituent le meilleur libellé pour les produits fabriqués grâce à la filtration par membrane qui constitue la technologie de référence. Il ne semble pas être nécessaire de retenir d'autres noms dans la norme puisque les pays peuvent spécifier d'autres noms conformément à la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballés (CODEX STAN 1-1985). Il peut aussi être noté que pour les produits visés par cette norme, il ne semble pas y avoir d'autres noms bien établis dans le cadre international.
8. L'Australie et la FIL ont recommandé des amendements pour préciser clairement que la norme ne vise pas les poudres de perméat fabriquées à partir de sérum acide en tant que matière première. Cette observation est importante étant donné que la question de savoir s'il est nécessaire d'employer ou non des antiagglomérants dépend largement du type de présure utilisé en tant que matière première. La définition retenue actuellement pour la "présure" utilisée en tant que matière première est uniquement donnée par une note de bas de page qui fait référence à la Norme pour les poudres de lactosérum (CODEX STAN 289-

² Australie, Colombie, Cuba, Équateur, Union européenne, FIL, Inde, Mexique, Paraguay, Pérou, Suisse et USA

³ Voir CL 2017/3-MMP, Annexe 1, Analyse des réponses à CL 2016/46-MMP

1995). Il serait préférable d'exclure de manière explicite le sérum acide, et il est donc recommandé d'amender la section 2(a) avec le libellé suivant :

produits à partir de perméats obtenus en séparant dans la mesure de ce qui est pratiquement faisable, avec un filtre à membrane, la matière grasse et la protéine du lait, mais pas le lactose, de lait, de lactosérum¹ (**à l'exclusion de sérum acide**), de crème² et/ou de babeurre doux, et/ou de matières premières similaires, et/ou

9. Deux pays (Colombie et Pérou) ont recommandé des amendements destinés à veiller à ce que les "matières premières similaires" mentionnées dans la section 2(a) de la norme soient des produits laitiers. Cette protection découle toutefois déjà du chapô de la section 2 où les poudres de perméat laitier sont définies comme des "produits laitiers" avec une note de bas de page faisant référence Norme générale pour l'utilisation de termes de laiterie (NGUTL). Selon la NGUTL:

Un **produit laitier** est un produit obtenu à la suite d'un traitement quelconque du lait, qui peut contenir des additifs alimentaires et autres ingrédients fonctionnellement nécessaires au traitement.

10. Un pays (Colombie) a demandé une technique justification pour le maintien de valeurs différentes pour la teneur maximale en azote entre les poudres de perméat laitier, les poudres de perméat de lactosérum et les poudres de perméat de lait.

11. Les poudres de perméat se caractérisent par leur teneur en lactose, alors que l'azote, les cendres et la matière grasse laitière pourraient être décrites comme des "impuretés", puisqu'elles sont inutiles mais constituent un transfert inévitable de la méthode employée et du traitement ultérieur. La teneur en azote perméat des poudres de perméat se présente sous la forme d'acides aminés libres et d'une proportion relativement élevée de fractions d'azote comme de l'urée, des bases de purine et de créatine.

12. Un grand nombre de points de vue a été communiqué au sujet des spécifications sur la composition des trois catégories de produits. Les valeurs actuelles sont le résultat d'un compromis entre les différents points de vues et sont globalement soutenues pas les pays. L'objectif de ces valeurs est de distinguer entre les catégories obtenues à partir de perméat de lait, quand la seule matière première autorisée est le lait et que la seule technologie autorisés est l'ultrafiltration (définie dans la STAN 207), et les deux autres catégories de produit catégories, pour lesquelles d'autres matières premières sources sont admises, ainsi que d'autres technologies que la seule ultrafiltration. Ces différences de la nature des trois catégories de produit ont un impact sur les fourchettes maximales tout en admettant une performance acceptable du produit.

13. La teneur d'azote supérieure spécifiée (1,1%) a été retenue car elle correspond au niveau minimum pour la poudre de lactosérum (Voir STAN 289).

14. La FIL a demandé que les règles relatives à la section 4.2 Auxiliaires technologiques soient formellement transférées à la section 3.2 Le positionnement actuel est toutefois correct selon le manuel de procédure.

Recommandation

Il est recommandé que la Commission du Codex Alimentarius adopte le projet de norme pour les poudres de perméat laitier avec l'amendement noté au paragraphe 8 supra (voir annexe 2).

**PROJET DE NORME POUR LES POUDRES DE PERMÉAT
LAITIER (RÉVISÉ) (N16-2015)**

(Pour adoption à l'étape 8)

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique aux poudres de perméat laitier, conformes à la description figurant à la section 2 de la présente norme et destinées à un traitement ultérieur et/ou à servir d'ingrédient pour d'autres aliments.

2. DESCRIPTION

Les poudres de perméat laitier sont des produits laitiers¹ séchés qui se caractérisent par leur forte teneur en lactose :

- a) produits à partir de perméats obtenus en séparant dans la mesure de ce qui est pratiquement faisable, avec un filtre à membrane, la matière grasse et la protéine du lait, mais pas le lactose, de lait, de lactosérum² (à l'exclusion de sérum acide), de crème³ et/ou de babeurre doux, et/ou de matières premières similaires, et/ou
- b) obtenus grâce à d'autres procédures de préparation impliquant la séparation de la matière grasse laitière et de la protéine laitière mais pas du lactose, des mêmes matières premières recensées en (a) et menant à un produit fini dont la composition est la même que celle figurant en section 3.3.

La poudre de perméat de lactosérum est la poudre de perméat laitier produite à partir de perméat de lactosérum. On obtient le perméat de lactosérum en séparant la protéine de lactosérum mais pas le lactose, de lactosérum.

La poudre de perméat de lait est la poudre de perméat laitier produite à partir de perméat de lait⁴.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

3.1 Matières premières

Poudres de perméat laitier : Du perméat de lait, du perméat de lactosérum, du perméat de crème, du perméat de babeurre doux et/ou de produits laitiers similaires qui contiennent du lactose.

Poudre de perméat de lactosérum : Perméat de lactosérum

Poudre de perméat de lait : Perméat de lait

3.2 Ingrédients autorisés

Lactose cristallin⁵ dans la fabrication de produits précristallisés.

3.3 Composition

Critères	Poudre de perméat laitier	Poudre de perméat de lactosérum	Poudre de perméat de lait
Teneur minimale en lactose, anhydre ^(a) (m/m)	76,0%	76,0%	76,0%
Teneur maximale en azote (m/m)	1,1%	1,1%	0,8%
Teneur maximale en matière grasse laitière (m/m)	1,5%	1,5%	1,5%
Teneur maximale en cendres (m/m)	14,0%	12,0%	12,0%
Taux maximal d'humidité ^(b) (m/m)	5,0%	5,0%	5,0%

¹ Définition du *produit laitier*, voir la *Norme générale pour l'utilisation de termes de laiterie* (CODEX STAN 206-1999)

² Définition du *lactosérum*, voir la *Norme pour les poudres de lactosérum* (CODEX STAN 289)

³ Définition de la *crème*, voir la *Norme pour la crème et les crèmes préparées* (CODEX STAN 288-1976)

⁴ Définition du *perméat du lait*, voir la *Norme pour les laits en poudre et la crème en poudre* (CODEX STAN 207-1999)

⁵ Définition du *lactose*, voir la *Norme pour les sucres* (CODEX STAN 212-1999)

- (a) Bien qu'il soit possible que les produits contiennent à la fois du lactose anhydre et du lactose monohydraté, la teneur en lactose est exprimée en tant que teneur en lactose anhydre. 100 parts de lactose monohydraté contiennent 95 parts de lactose anhydre.
- (b) Le taux d'humidité n'inclut pas l'eau de la cristallisation du lactose.

Conformément aux dispositions de la section 4.3.3 de la *Norme Générale pour l'Utilisation des Termes de Laiterie* (CODEX STAN 206-1999), la composition des poudres de perméat laitier visées par la présente norme peut être modifiée afin d'obtenir la composition voulue du produit final, par exemple la déminéralisation partielle. Toutefois, on estime que les modifications de la composition en deçà des minima ou au-delà des maxima spécifiés pour le lactose, l'azote, la matière grasse laitière, les cendres et l'humidité ne sont pas en conformité avec la section 4.3.3 de la *Norme Générale pour l'Utilisation des Termes de Laiterie*.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

4.1 L'utilisation d'additifs alimentaires n'est pas permise pour les poudres de perméat laitier visées par la présente norme.

4.2 *Auxiliaires technologiques*

Des auxiliaires technologiques sans danger et adéquats peuvent être utilisés, notamment des substances* pour changer le pH, afin d'améliorer l'efficacité du procédé, par exemple les taux d'écoulement et la prévention de l'encrassement dans les conduits.

Les auxiliaires technologiques employés pour des produits visés par la présente norme devront être en conformité avec les *Directives sur les substances utilisées en tant qu'auxiliaires technologiques* (CAC/GL 75-2010).

(*) Par exemple l'acide chlorhydrique, l'hydroxyde de calcium, l'hydroxyde de potassium et l'hydroxyde de sodium.

5. CONTAMINANTS

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

Le lait utilisé pour la fabrication des matières premières visées par la présente norme doit être conforme aux limites maximales de contaminants et de toxines prescrites pour le lait dans la *Norme générale Codex pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale* (CODEX STAN 193-1995) ainsi qu'aux limites maximales de résidus de médicaments vétérinaires ou de pesticides prescrites pour le lait par la CCA.

6. HYGIÈNE

Il est recommandé que le produit visé par les dispositions de la présente norme soit préparé et manipulé conformément aux sections appropriées des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CAC/RCP 1-1969), du *Code d'usages en matière d'hygiène pour le lait et les produits laitiers* (CAC/RCP 57-2004) et des autres textes pertinents du Codex tels que les Codes d'usages en matière d'hygiène et les Codes d'usages. Les produits devraient être conformes à tout critère microbiologique établi en conformité avec les *Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments* (CAC/GL 21-1997).

7. ÉTIQUETAGE

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

7.1 *Nom de l'aliment*

L'aliment portera le nom de poudre de perméat laitier. Les produits conformes aux descriptions pertinentes de la section 2 et aux compositions de la section 3.3 peuvent respectivement porter le nom de poudre de perméat de lait et de poudre de perméat de lactosérum.

7.2 *Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail*

Les renseignements requis à la Section 7 de la présente norme et aux Sections 4.1 à 4.8 de la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CODEX STAN 1-1985) et, au besoin, les instructions d'entreposage, doivent figurer soit sur le récipient, soit sur les documents d'accompagnement, exception faite du nom du produit, de l'identification du lot et des nom et adresse du fabricant ou de

l'emballer qui doivent être indiqués sur le récipient. Toutefois, l'identification du lot et le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballer peuvent être remplacés par une marque d'identification, à condition que cette dernière puisse être clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.

8. MÉTHODES D'ÉCHANTILLONNAGE ET D'ANALYSE⁶

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

Le tableau ci-dessous est destiné à être transmis au CCMAS pour qu'il soit intégré dans CODEX STAN 234.

Dispositions	Méthode	Principe	Type
Lactose anhydre	ISO 22662 FIL 198:2007 - Lait et produits laitiers - Détermination de la teneur en lactose*	CLHP (Chromatographie liquide à haute résolution)	II
Matière grasse laitière	ISO 1736 FIL 009:2008 - Lait sec et produits à base de lait sec - Détermination de la teneur en matière grasse	Gravimétrie (Röse-Gottlieb)	I
Azote	ISO 8968 FIL 020-1:2014 - Lait et produits laitiers - Détermination de la teneur en azote - Partie 1	Titrimétrie, méthode Kjeldahl	I
Humidité**	ISO 5537 FIL 026:2004 - Lait sec - Détermination du taux d'humidité	Gravimétrie (dessiccation à 87°C)	I
Cendres	NMKL 173:2005 - Cendres, détermination dans les aliments par gravimétrie AOAC 930.30-1930 - Cendres de lait sec	Gravimétrie (calcination à 550°C)	IV

(*) Pour les poudres de perméat laitier, la portion d'essai doit être entre 0,200 g et 0,260 g et non pas d'environ 0,300 g.

(**)Le taux d'humidité exclut l'eau de cristallisation du lactose.

⁶ La liste des méthodes d'analyse et d'échantillonnage sera supprimée une fois que la norme est adoptée par la CCA.