

commission du codex alimentarius

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

ORGANISATION MONDIALE
DE LA SANTÉ

BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tél.: +39 06 57051 Téléc: 625825-625853 FAO I Email: codex@fao.org Facsimile: +39 06 5705.4593

Point 4(a) de l'ordre du jour

CX/MMP 00/8
décembre 1999

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITE DU CODEX SUR LE LAIT ET LES PRODUITS LAITIERS

Quatrième session

Wellington (Nouvelle-Zélande), 28 février - 3 mars 2000

AVANT-PROJET DE NORMES ET AVANT-PROJET DE NORMES REVISEES A L'ETAPE 4

REVISION DES OBSERVATIONS ET DE L'AVANT-PROJET DE NORME POUR LES CREMES (Préparé par la Fédération Internationale de Laiterie)

Les gouvernements et les organisations internationales intéressés sont invités à envoyer des observations sur l'avant-projet de norme pour les crèmes. Les observations devraient être envoyées à :

Ms Debra Tuifao
Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers
MAF Policy, Ministry of Agriculture and Forestry
P.O. Box 2526
Wellington, Nouvelle-Zélande
e-mail : tuifaod@maf.govt.nz

ainsi qu'une copie au Secrétaire de la Commission du Codex Alimentarius, FAO, Vialle delle Terme di Caracalla, 00100 Rome, Italie **avant le 25 janvier 2000.**

L'avant-projet de norme sera examiné par le Comité à l'étape 3 lors de sa 4^{ième} Session.

INTRODUCTION

Lors de sa 3ème Session, le Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers (CCMMP, mai 1998) n'a pas discuté des Avant-Projets de Norme pour les Laites fermentés. Le Comité a accepté de créer un groupe de travail *Ad Hoc* sur les Crèmes, les Pâtes à tartiner à base de Produits laitiers, et les Laites fermentés, présidé par l'Argentine (auquel le présent document fait référence en le désignant Groupe de Travail *Ad Hoc* du CCMMP sur les Produits laitiers) afin d'examiner les principales questions spécifiques liées aux laités fermentés. Le Comité a également accepté que la FIL rédige une nouvelle version de la norme sur la base des contributions apportées par le Groupe de Travail *Ad Hoc* du CCMMP sur les Produits laitiers, destinée à la diffusion et aux commentaires à l'Etape 3 avant la prochaine session du Comité (ALINORM 99/11, paragraphes 84-88).

La révision a été effectuée sur la base de l'Avant-Projet de Norme présenté à la 3ème session du Comité.

Les principes suivants ont été appliqués :

- ¹ La révision a été entreprise à la lumière des commentaires écrits soumis¹ et par l'inclusion des recommandations du Groupe de Travail *Ad Hoc* sur les Produits laitiers.

¹ Les observations sur la CL 1997/33.

2. Chaque commentaire écrit a été examiné individuellement dans la mesure où il ne relevait pas intégralement des questions analysées par le Groupe de Travail *Ad Hoc* sur les Produits laitiers. Il est à noter que les commentaires soumis à révision ont été présentés avant la 3^{ème} Session du CCMMP.
3. Les données apportées par le Groupe de Travail *Ad Hoc* du CCMMP sur les Produits laitiers ont été insérées sans modifications quoique soumises à certains amendements rédactionnels. De même, d'autres amendements résultant des recommandations du Groupe de Travail *Ad Hoc* du CCMMP sur les Produits laitiers ont été examinées.
4. La révision inclut également des recommandations d'amendements, le cas échéant, considérées comme découlant de décisions prises pendant la Session lors des débats portant sur le point 4 (Norme générale pour l'utilisation de termes de laiterie)², sur le point 5 (Dispositions communes Etiquetage des Normes sur les Produits laitiers)³ et sur le point 6 (Projets et Avant-Projets de Norme à l'Étape 7)⁴ et le point 9 (Méthodes d'Analyse et d'Echantillonnage pour les Produits laitiers)⁵.
5. Les décisions prises lors de la 23^{ème} Session de la Commission du Codex Alimentarius conformément aux recommandations de la 27^{ème} Session du Comité sur le Codex sur l'Étiquetage des Denrées alimentaires (CCFL) y ont été insérées.
6. L'approche générale utilisée a consisté à accepter le commentaire du gouvernement à moins que des raisons techniques, scientifiques, linguistiques ou des arguments semblables justifient de ne pas les suivre ou de les modifier.
7. Si les gouvernements ont exprimé des points de vue différents, des solutions possibles visant à faciliter la décision sont fournies. Celles-ci prennent en compte la justification technique et/ou les pratiques commerciales existantes.

Abréviations utilisées dans ce document :

GSUDT: Norme Générale pour l'Utilisation de Termes de Laiterie (CODEX STAN 206-1999)

GSLPF: Norme générale pour l'Étiquetage des Denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rev. 1-1991)

CONCLUSIONS SPECIFIQUES DU GROUPE DE TRAVAIL *AD HOC* DU CCMMP SUR LES PRODUITS LAITIERS CONCERNANT LES CREMES

1. La majorité des pays considèrent qu'une norme pour les crèmes devrait inclure une limite inférieure et un niveau de référence pour la matière grasse. La limite inférieure devrait être fixée à 10%. Il est impossible de décider du niveau auquel devrait se situer le niveau de référence. Il est recommandé par le Groupe de Travail d'établir un niveau de référence après les débats de la prochaine session du CCMMP.
2. La norme pour les crèmes devrait inclure des dispositions pour les crèmes fouettées.
3. La norme pour les crèmes devrait inclure des dispositions pour les crèmes fermentées. Il a été noté qu'une minorité importante souhaite l'inclusion de dispositions pour ces produits dans la norme pour les laits fermentés.

Les conclusions du Groupe de Travail *Ad Hoc* du CCMMP sur les Produits laitiers sont reprises dans le Projet de Norme révisée dans toutes les sections applicables.

Les Pays-Bas proposent de supprimer cette norme « parce qu'il n'y a que peu de commerce international de crèmes ».

Discussion : Le Groupe de Travail *Ad Hoc* du CCMMP sur les Produits laitiers n'avait pas été spécifiquement invité à prévoir une question sur l'existence de cette norme dans le questionnaire. Cette question a été posée par rapport à la nécessité de l'existence de la norme pour les produits laitiers tartinables. Vingt-six pays ont répondu aux trois enquêtes relatives à la crème dans le questionnaire et une majorité souhaite étendre le champ d'application de la norme pour couvrir les crèmes fouettées et fermentées. Ceci peut être considéré comme un soutien du maintien de la norme. En effet, la conclusion

² CODEX STAN 206-1999

³ ALINORM 99/11, par. 21-29 et Appendice III.

⁴ ALINORM 99/11, par. 30-79 et Appendices IV-XI.

⁵ ALINORM 99/11, par. 89-91 et Appendice XII.

du Groupe de Travail *Ad Hoc* du CCMMP sur les Produits laitiers consiste à « proposer le développement d'une norme avec les dispositions qui viennent d'être détaillées ».

On a également noté que parmi les réponses reçues par le Groupe de Travail *Ad Hoc* du CCMMP sur les Produits laitiers, des commentaires généraux ont été faits non seulement par **les Pays-Bas** mais également par **le Royaume-Uni** et **la Norvège** remettant en question l'existence de la norme sur la base du niveau du commerce international. **Le Royaume-Uni** recommande en outre que les données relatives au commerce international soient récoltées et soumises à un processus « d'arbre décisionnel » semblable à celui utilisé pour l'élaboration ou le maintien des normes individuelles pour les variétés de fromages.

REVISION DE LA NORME

TITRE

Discussion : Les conclusions du Groupe de Travail *Ad Hoc* du CCMMP sur les Produits laitiers envisagent d'inclure les dispositions pour les crèmes fouettées et fermentées dans la Norme. Il est spécifiquement noté que la nomenclature utilisée par le Groupe de Travail *Ad Hoc* du CCMMP sur les Produits laitiers inclut le terme pluriel « crèmes fermentées ».

Recommandation n° 1 : Adopter les recommandations et revoir le titre de la Norme : « Crèmes, crèmes fouettées et crèmes fermentées ».

1. CHAMP D'APPLICATION

(a) Les conclusions du **Groupe de Travail *Ad Hoc* du CCMMP sur les Produits laitiers** demandent l'extension du champ d'application afin d'inclure les crèmes fouettées et les crèmes fermentées. La note sur l'extension du champ d'application entraîne la nécessité de revoir toutes les parties de la norme afin d'assurer la réglementation adéquate de ces produits. Cette révision n'a pas été entreprise dans sa totalité dans le présent document.

Recommandation n° 2 : Etendre le champ d'application de la Norme pour couvrir les crèmes fouettées et les crèmes fermentées.

(b) **L'Allemagne et le Japon** s'expriment en faveur de l'extension du champ d'application afin de couvrir les crèmes destinées à un traitement ultérieur.

Discussion : Les autres normes individuelles promulguées par le CCMMP, y compris celles relatives au beurre, aux produits à base de matières grasses laitières, les laits évaporés, les laits condensés sucrés, les laits en poudre et les crèmes en poudre, ainsi que les fromages incluent les produits « destinés au traitement ultérieur » dans le champ d'application. Les crèmes sont également utilisées dans la production d'une large gamme d'autres denrées alimentaires.

Recommandation n° 3 : Adopter la recommandation et inclure les termes « ou au traitement ultérieur » dans le champ d'application de cette norme.

(c) **La Fédération Internationale de Laiterie** demande que la norme n'inclut pas les crèmes soumises à un procédé d'«acidification et/ou coagulation ».

Discussion : Bien que le Groupe de Travail *Ad Hoc* du CCMMP sur les Produits laitiers ait décidé d'inclure les crèmes fermentées et fouettées dans la norme, aucune demande n'a été exprimée dans le sens de l'inclusion des crèmes acidifiées ou coagulées.

Recommandation n° 4 : Exclure les crèmes acidifiées coagulées de la norme.

2. DESCRIPTION

(a) Les conclusions du **Groupe de Travail *Ad Hoc* du CCMMP sur les Produits laitiers** demandent l'inclusion de la description des crèmes fouettées et des crèmes fermentées. Par souci de clarté, l'inclusion de la crème fouettée nécessite une description de la crème emballée sous pression qui en sort sous forme de crème fouettée.

Recommandation n° 5 : Inclure la description pour la crème fouettée (y compris la crème emballée sous pression) et les crèmes fermentées dans la section 2.

- (b) **La France** demande que la définition « crème à fouetter » reste à la section 2 et ne soit pas reléguée à la section 7. Etiquetage.

Discussion: Le Groupe de Travail *Ad Hoc* du CCMMP sur les Produits laitiers demande que la norme inclut les définitions des crèmes fouettées et des crèmes fermentées. Ces produits présentent des caractéristiques sensorielles spécifiques ainsi que des caractéristiques différentielles exigeant une définition séparée dans la section 2. Les « crèmes à fouetter » sont des produits liquides qui peuvent être utilisés pour le fouettage, ou non, et ne sont pas spécifiquement inclus dans le champ d'application de cette norme. De tels produits qui sont spécifiquement destinés à être fouettés, c'est-à-dire à l'incorporation d'air ou de gaz inerte sans inversion de l'émulsion du type matière grasse dans le lait écrémé. Pour qu'une crème soit fouettée dans des conditions ménagères typiques, il peut être nécessaire que le produit possède un niveau suffisant de matière grasse laitière ou certains additifs qui assistent le processus de fouettage. La description de ce produit est le résultat de l'identification de la « nature véritable » et de la condition physique du produit – en d'autres termes, une matière d'étiquetage ». Par conséquent, la description séparée de la « crème à fouetter » ne se justifie pas à la section 2 mais est plus correctement située à la section 7.

Recommandation n° 6 : Conserver la spécification de la « crème à fouetter » à la section 7, associée avec toutes les qualifications appropriées additionnelles.

- (c) **La Norvège** précise que sa législation nationale n'autorise pas la crème reconstituée ou recombinaison pour la consommation directe. **La France** soutient la production de crème à partir de produits laitiers reconstitués ou recombinaison à condition de faire une distinction claire entre ces produits et ceux qui sont obtenus à partir de lait liquide.

Discussion : Le GSUDT définit les produits laitiers reconstitués et recombinaison et établit également des paramètres de désignation de ces produits. Le GSUDT spécifie que ce type de produit peut être désigné en conformité avec le GSLPF si le consommateur ne peut être induit en erreur ou trompé.

Recommandation n° 7 : Conserver les dispositions relatives à la production des crèmes destinées à la consommation directe à partir de la reconstitution ou de la recombinaison de produits laitiers.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

3.1 Matières premières

- (a) **La France** suggère d'établir une liste des matières premières pour les crèmes fabriquées par la recombinaison et la reconstitution. Une demande spécifique visant à incorporer le babeurre y est incluse et il est proposé que la liste des matières premières se limite à celles qui sont dérivées du lait.

Discussion : La liste des matières premières dans l'avant-projet de norme révisée à l'examen contient le lait. D'autres ingrédients laitiers sont énumérés pour certains produits spécifiques à base de crème, y compris et sans s'y limiter les crèmes reconstituées/recombinaison, UHT, stérilisées et les crèmes présentant une teneur en matière grasse laitière réduite. Les matières premières nécessaires à produire les crèmes fermentées comprennent le lait et, en tant qu'ingrédients, des cultures bactériennes inoffensives sélectionnées. Ces mêmes matières premières et ingrédients se retrouvent dans le babeurre. Par conséquent, le babeurre est une matière appropriée à l'utilisation dans les crèmes fermentées mais il ne doit pas nécessairement être énuméré comme matière première séparée puisque ses composantes et ingrédients sont déjà énumérés par l'inclusion des crèmes fermentées.

Recommandation n° 8 : Reconnaître l'inclusion indirecte du babeurre dans les crèmes fermentées par l'inclusion du lait et de cultures bactériennes inoffensives.

- (b) **La Norvège** propose de déplacer la référence aux matières solides non grasses du lait et aux caséinates (ainsi que le texte qui les accompagne) à la section 3.2. Ingrédients autorisés.

Discussion : Les matières solides non grasses du lait et les caséinates sont des sous-produits de la matière première « lait ». Les produits finis définis par le champ d'application de cette norme ne peuvent être fabriqués exclusivement par des matières solides non grasses et des caséinates. De plus, l'utilisation de celles-ci se limite à un certain segment de la gamme de produits couvert par cette norme.

Recommandation n° 9 : Accepter la recommandation de déplacer la référence au msnf et aux caséinates (ainsi que le texte introductif les accompagnant) à la section 3.2.

- (c) **Le Royaume-Uni** propose une correction rédactionnelle relative à l'absence d'une note de bas de page explicative correspondant aux astérisques accompagnant les « produits à base de matière grasse laitière » et « les laits et crèmes en poudre ».

Recommandation n° 10 : Accepter la correction et introduire une note de bas de page faisant référence aux normes du Codex pertinentes pour ces produits.

- (d) **Les Etats-Unis et la Fédération Internationale de Laiterie** proposent d'étendre l'introduction à l'utilisation des matières solides non grasses du lait et des caséinates en incluant « ... ou les crèmes ayant subi un traitement thermique similaire... ».

Recommandation n° 11 : Voir Recommandation 9.

3.2 Ingrédients autorisés

- (a) Le **Groupe de Travail Ad Hoc du CCMMP sur les Produits laitiers** a étendu le champ d'application de cette norme pour y inclure les crèmes fermentées.

Discussion : Suite aux conclusions du **Groupe de Travail Ad Hoc du CCMMP sur les Produits laitiers**, il est décidé d'amender le texte introductif pour y inclure les termes « crèmes fermentées » avant l'énumération des « gélatines et amidons » et des « matières solides non grasses ou caséinates » étant donné que ces produits peuvent nécessiter l'utilisation d'ingrédients supplémentaires pour favoriser le développement de la viscosité appropriée ainsi que d'autres caractéristiques fonctionnelles.

Recommandation n° 12 : Inclure les crèmes fermentées dans la liste des produits contenus à la section 3.2 et qui permettent l'utilisation des ingrédients autorisés.

- (b) **La France** propose de restreindre l'utilisation des caséinates aux produits à teneur en matière grasse réduite dans la fourchette de 20% plus ou moins 2%.

Discussion : Sans établir un niveau de référence de matière grasse laitière, il est actuellement impossible d'évaluer l'impact de cette proposition sur la norme.

Recommandation n° 13 : Réévaluer cette proposition après la prochaine réunion du CCMMP.

- (c) **La France** indique que l'énumération des présures et enzymes coagulantes (telles qu'elles sont mentionnées dans « l'ancienne norme sur la crème ») doit être maintenue.

Discussion : Suite à la décision du **Groupe de Travail Ad Hoc du CCMMP sur les Produits laitiers** d'ajouter les crèmes fermentées au champ d'application de cette norme, il sera nécessaire d'ajouter la présure et les autres enzymes inoffensives et appropriées à la liste des ingrédients autorisés. De plus, il sera nécessaire d'ajouter les cultures bactériennes appropriées à la liste des ingrédients autorisés. L'utilisation de chlorure de sodium doit faire l'objet d'une discussion car il a été utilisé dans certaines applications commerciales.

Recommandation n° 14 : Ajouter « enzymes inoffensives et appropriées » et « cultures bactériennes de micro-organismes inoffensifs » à la liste des ingrédients autorisés pour les crèmes fermentées. Mettre le chlorure de sodium entre crochets.

- (d) **La France** estime que le sucre et la vanille doivent être conservés. De même, **les Etats-Unis** recommandent que les édulcorants aux hydrocarbures nutritifs et les arômes soient ajoutés à la liste des ingrédients autorisés pour les crèmes à fouetter et fouettées.

Discussion : Le CCMMP a décidé que, en règle générale, les produits composés ne doivent pas être normalisés. Le fait de ne pas inclure le sucre et d'autres édulcorants ainsi que la vanille et autres arômes dans la norme ne sous-entend pas que ces produits ne peuvent pas être fabriqués ou vendus. Par exemple, une crème contenant du sucre et de la vanille serait étiquetée avec un terme qualifiant approprié comme « crème sucrée » ou « crème parfumée à la vanille » ou toute désignation fantaisiste s'accompagnant d'une explication descriptive et qualifiante appropriée.

Recommandation n° 15 : Le sucre et autres édulcorants aux hydrocarbures nutritifs et arômes ne doivent pas être inclus dans la norme.

- (e) **L'Argentine** signale que la norme devrait permettre l'utilisation de gélatine et d'amidon dans les crèmes à fouetter et fouettées UHT et stérilisées.

Discussion : L'utilisation fonctionnelle de la gélatine et des amidons consiste à épaissir certains types de crèmes. Cette fonction peut être en particulier nécessaire pour les crèmes présentant une basse teneur en matière grasse laitière. Ces produits sont parfois populaires auprès des consommateurs qui recherchent des produits ayant des caractéristiques de performance similaires aux crèmes « entières », mais qui, pour des raisons diététiques préfèrent les produits à teneur en matière grasse réduite.

Recommandation n° 16 : Maintenir l'utilisation de la gélatine et des amidons dans les crèmes à teneur en matière grasse modifiée (réduite).

- (e) **L'Italie** fait remarquer que des ingrédients autres que le lait ne devraient pas être autorisés.

Discussion : Les crèmes UHT et stérilisées, ainsi que les crèmes à basse teneur en matière grasse, les crèmes à fouetter et les crèmes fouettées nécessitent des ingrédients complémentaires pour des motifs fonctionnels. Plusieurs pays ont soumis des demandes visant ces ingrédients fonctionnels.

Recommandation n° 17 : Maintenir l'utilisation d'ingrédients à des fins fonctionnelles dans certaines catégories de crèmes.

- (f) **Les Etats-Unis** et la **Fédération Internationale de Laiterie (FIL)** proposent que le texte introductif à la section 3.2 soit révisé pour y inclure « ...et les crèmes subissant un traitement thermique similaire... ».

Discussion : Tant **les Etats-Unis** que la **FIL** ont signalé la présence « sur différents marchés mondiaux » d'une catégorie de crèmes subissant un traitement thermique similaire aux crèmes UHT et stérilisées mais dans d'autres types d'emballages. Ces produits possèdent une durée de conservation étendue (plus longue que les produits pasteurisés) mais nécessitent une réfrigération. Il est considéré que pour les mêmes raisons fonctionnelles que celles présentées par les crèmes UHT et stérilisées, des ingrédients autorisés supplémentaires sont nécessaires.

Recommandation n° 18 : Incorporer le texte suggéré et le modifier comme suit : « *Utilisation exclusive pour les crèmes UHT, stérilisées ou subissant des traitements thermiques similaires, pour les crèmes contenant moins de [xx] de matière grasse laitière, les crèmes à fouetter et les crèmes fouettées.* »”

3.3 Composition

- (a) **Discussion :** Le Groupe de Travail *Ad Hoc* du CCMMP sur les Produits laitiers est arrivé à la conclusion que le « niveau le plus bas doit être fixé à 10% ».

Recommandation n° 19 : Etablir un niveau absolu de 10% de matière grasse laitière dans cette norme.

- (b) **Le Japon** fait observer que le terme « modifié » à la section 3.3 n'est pas clair.

Recommandation n° 20 : Reconnaître la possibilité de confusion et modifier la phrase dans le sens suivant: « Les crèmes à teneur en matière grasse laitière *réduite* ».

- (c) **La France** suggère un taux de matière grasse de référence pour les crèmes de 30%. **La Fédération Internationale de Laiterie** propose un taux minimum de matière grasse laitière de 18%.

Discussion : Le Groupe de Travail *Ad Hoc* du CCMMP sur les Produits laitiers est arrivé à la conclusion qu'il est impossible d'établir un niveau de matière grasse laitière de référence pour la crème à l'heure actuelle. Le sujet doit faire l'objet d'une discussion lors de la prochaine réunion du CCMMP.

Recommandation n° 21 : Revoir la question après la prochaine réunion du CCMMP

- (d) **La France** propose un système de classification pour la section 3.3 en établissant les catégories de produits suivantes : (1) « crème épaisse » - contient plus de 45% de matière grasse laitière ; (2) « double crème » - contient 45% de matière grasse laitière ; (3) « crème », « crème fouettée » et « crème à fouetter » - contient moins de 45% mais plus de 30% de matière grasse laitière ; (4) « crème » avec un adjectif qualifiant – contient moins de 30% mais plus de 10% de matière grasse laitière.

Discussion : Sans établir un taux de référence pour la matière grasse laitière, il n'est pas possible d'élaborer un système de classification correct se basant sur des taux variables de la composition en matière grasse laitière.

Recommandation n° 22 : Revoir la question après la prochaine réunion du CCMMP.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

- (a) **Le Canada** demande l'inclusion des additifs portant les n° SIN 400 (acide alginique et ses sels), 442 (phosphatides d'ammonium) et 516 (sulfate de calcium).

Discussion : Les sels suivants d'acide alginique ont été inclus dans l'Avant-Projet de Norme Révisée SIN n° 401, 402, 404. Les SIN n° 400, 403 (alginate d'ammonium), et 516 fonctionnent en tant que stabilisants ou épaississants et sont énumérés dans la Norme générale pour les additifs alimentaires (GSFA) à un taux limité par les BPF. Cependant, le SIN n° 442 n'est pas repris dans le GSFA et nécessiterait une justification technologique qui n'a pas encore été fournie jusqu'à présent.

Recommandation n° 24 : Inclure les additifs portant les n° SIN 400, 403 et 516.

- (b) **Le Canada** signale que les additifs suivants ne sont pas autorisés par la législation nationale canadienne – SIN n° 170 (carbonate de calcium) ; 325, 326, 327 (lactate de sodium, de potassium et de calcium); 331, 332, 333 (citrate de sodium, de potassium et de calcium); 500, 501 (carbonates de sodium et de potassium); 340, 341 (phosphate de potassium et de calcium); 450 (diphosphates); 451 (triphosphates); 452 (polyphosphates); 414 (gomme arabique); 418 (gomme de gellane; 432, 434, 435, 436 (esters de sorbitane polyoxyéthylène).

Discussion : La justification technologique pour l'utilisation de ces additifs a été fournie précédemment (voir CL 1997/33-MMP, p.12).

Recommandation n° 24 : Conserver l'inclusion des additifs énumérés.

- (c) **La France** propose l'adjonction de gaz non toxiques pour les crèmes emballées sous pression et les crèmes fouettées, y compris le dioxyde de carbone et l'oxyde nitreux.

Discussion : Le Groupe de Travail *Ad Hoc* du CCMMP sur les Produits laitiers a résolu l'inclusion des crèmes fouettées dans le champ d'application de la norme. Les gaz cités seront nécessaires pour la fabrication des crèmes fouettées (et des crèmes emballées sous pression). La justification technologique pour chaque gaz sera nécessaire.

Recommandation n° 25 : Inclure une disposition pour les gaz non toxiques (inertes) dans la norme spécifiques à la fabrication des crèmes fouettées (et des crèmes emballées sous pression).

Ces gaz déjà spécifiés dans le GSFA incluent les SIN n° 290 (dioxyde de carbone), 941 (azote) et 942 (oxyde nitreux).

- (d) **La République tchèque** fait remarquer que les additifs énumérés à la section 4 ne seraient pas autorisés dans les crèmes pasteurisées. **La France** signale que la liste des additifs doit se limiter aux produits UHT et stérilisés (quelle que soit la teneur en matière grasse) et aux produits ayant une teneur en matière grasse « égale à ou inférieure à 20% plus ou moins deux pour cent ».

Discussion : Les additifs figurant à la section 4 sont limités aux crèmes ayant une teneur en matière grasse réduite au point de nécessiter ces additifs pour des motifs fonctionnels. Bien que le niveau de référence de matière grasse laitière pour la norme reste à déterminer, les crèmes ayant une teneur en matière grasse réduite peuvent nécessiter l'utilisation des additifs énumérés à la section 4 pour des motifs fonctionnels. (Voir CL 1997/33-MMP, p.3)

Recommandation n° 26 : Conserver les additifs pour une utilisation dans les crèmes à basse teneur en matière grasse laitière (niveau à déterminer suivant l'établissement d'un niveau de référence de matière grasse laitière par le CCMMP).

- (e) **La Nouvelle-Zélande** fait remarquer que les additifs portant les n° SIN 432 à 436 ont une DJA de 25 g/kg de poids du corps et un niveau recommandé maximum de 1 g/kg.

Discussion : La justification technologique pour les esters de polysorbitane (432-436) a été fournie précédemment.

Recommandation n° 27: Etablir un niveau maximum de 1 g/kg pour ces additifs.

- (f) **La France** et **la Nouvelle-Zélande** proposent l'adjonction des SIN n° 472b (esters de glycérol lactique et d'acide gras) et **la Nouvelle-Zélande** propose l'adjonction du SIN n° 472a (esters de glycérol acétique et d'acide gras).

Discussion : Ces deux additifs sont énumérés dans le tableau 3 du GSFA et ont la même fonction technologique (émulsification) que le 472c (déjà inclus).

Recommandation n° 28 : Inclure les additifs 472a et 472b

- (g) Les commentaires de la **Norvège** proposent de limiter la gamme d'application pour les épaississants et les émulsifiants aux « crèmes UHT et crèmes stérilisées destinées au fouettage ».

Discussion : La question de savoir si le commentaire concerne deux différentes catégories de crèmes ou seulement les crèmes « destinées au fouettage » n'est pas claire.

Recommandation n° 29: Pas d'action sur ce commentaire jusqu'à clarification.

- (h) **La Pologne** propose également de limiter l'application de l'usage des additifs aux crèmes UHT à fouetter et aux crèmes fouettées et d'établir des concentrations spécifiques pour certains des additifs restants.

Discussion : Il n'est pas possible de déterminer d'avance l'usage final de la crème fluide par le consommateur. Il est possible qu'un produit soit fabriqué (et acheté) à la fois pour être utilisé sous forme liquide et pour fouetter. Si l'on peut considérer que les crèmes de plus haute qualité et que les crèmes à basse teneur en matières solides laitières nécessitent moins ce type d'additifs, la fourniture de crème peut varier en qualité de même que la composition totale en matières solides du lait (voir 1997/33-MMP, p 12 pour la justification technologique). Les additifs cités sont tous contenus dans le tableau 3 du GSFA pour utilisation à une concentration limitée aux BPF.

Recommandation n° 30 : Conserver les additifs énumérés.

- (i) **Le Royaume-Uni** propose qu'un certain nombre d'additifs soient autorisés pour les « crèmes simples pasteurisées », y compris ceux utilisés pour la stabilisation et l'épaississement/émulsification des crèmes pasteurisées à basse teneur en matière grasse et à basse teneur en calories. Ces additifs incluent : E270 (acide lactique); E330 (acide citrique); E400 (acide alginique); E403 (alginate d'ammonium); E461 (cellulose de méthyle); E463 (cellulose d'hydroxypropyle); E464 (cellulose d'hydroxypropyle méthyle); E465 (cellulose

d'éthyle méthyle); E508 (chlorure de potassium); E509 (chlorure de calcium); et, les amidons: E1410, E1412-1414, E1420, E1422, E1440, E1442 et E1450.

L'Argentine fait remarquer que la législation du MERCOSUR n'autorise pas l'utilisation d'additifs pour les crèmes pasteurisées et que leur utilisation doit se limiter aux crèmes UHT et stérilisées comme le prévoit le texte actuel.

Discussion : La justification technologique pour les fonctions des additifs inclus actuellement dans l'avant-projet de norme se base sur le fait que l'utilisation est souvent fonction de la durée de vie prolongée. En d'autres termes, la détérioration de la qualité du produit dans le temps. Les crèmes pasteurisées, étant donné leur durée de conservation relativement courte, ne souffrent généralement pas de problèmes de qualité semblables si elles sont traitées correctement. L'utilisation des additifs proposés pour les produits modifiés (c'est-à-dire à basse teneur en matière grasse) se justifie. L'énumération des additifs qui pourraient également servir d'acidifiants directs mérite une discussion complémentaire étant donné l'inclusion des crèmes fermentées.

Recommandation n° 31 : Conserver la restriction actuelle pour l'utilisation des additifs dans les crèmes pasteurisées. Inclure les additifs proposés à la section 4 pour les utilisations identifiées auparavant (c'est-à-dire les crèmes UHT, stérilisées, soumises à un traitement thermique similaire à UHT/stérilisation, les produits à basse teneur en matière grasse, les crèmes à fouetter et les crèmes fouettées) à condition que l'énumération du GSFA serve de justification technologique.

- (j) **Le Royaume-Uni** indique que les additifs n° 339 à 341 et 450 à 452 ne sont pas autorisés au niveau BPF comme proposé. **Le Royaume-Uni** suggère en outre que ces additifs soient limités à une concentration de 5 g/kg individuellement ou en combinaison (exprimée sous forme de P₂O₅).

Discussion : Ce commentaire se base sur une apparente mauvaise interprétation du tableau à la section 4. La ligne blanche entre les n° 501 et 339 est destinée à servir de séparation entre les additifs autorisés au taux BPF (501 et au-dessus) et ceux autorisés à une concentration de 2 g/kg seuls ou en combinaison exprimée sous forme de P₂O₅ (339 à 452). La concentration de 2 g/kg est suffisante pour l'usage commercial.

Recommandation n° 32 : Fournir une délimitation plus claire dans le tableau des additifs à la section 4.

- (k) **L'Argentine** fait remarquer que même si la plupart des stabilisants et épaississants / émulsifiants actuellement énumérés dans le projet de norme sont prévus à une concentration limitée par les BPF, une concentration maximale spécifique pourrait être utile pour éviter le déplacement d'ingrédients laitiers. De plus, **L'Argentine** suggère que l'utilisation des esters de polyoxyéthylène sorbitane soit retirée ou pourvue d'une concentration maximale puisque le DJA n'est pas spécifié.

Discussion : Les concentrations d'utilisation typiques de ces types d'additifs sont souvent inférieures à 5 g/kg. L'établissement d'une concentration maximum (opposée au BPF) pourrait entraîner une utilisation complémentaire non prévue d'un additif particulier. En outre, on encourage la cohérence avec le tableau 3 du GSFA. Deuxièmement, l'utilisation et la justification technologique des polysorbates (n° 432 à 436) ont été notées précédemment (voir 1997/33-MMP, p.12). Une concentration maximale a déjà été suggérée (voir commentaire (e)).

Recommandation n° 33 : Conserver les concentrations limitées par les BPF dans le cas où elles sont cohérentes avec le tableau 3 du GSFA et établir une concentration maximale pour les additifs n° 432 à 436, tel que le spécifie le commentaire (e).

- (l) **Le Royaume-Uni** fait remarquer que les E412 (gomme de guar), E414 (gomme arabique), E418 (gomme de gellane) et E472c (esters de glycérol d'acide citrique et d'acide gras) ne sont pas actuellement autorisés par la législation de l'Union européenne. **Le Royaume-Uni** fait également remarquer que les amendements proposés à la législation de l'UE devraient permettre

tous les additifs généralement autorisés pour certaines catégories de crèmes. **La Fédération Internationale de Laiterie** propose d'autoriser les stabilisants, épaississants et émulsifiants qui ont été revus par le JECFA et pour lesquels il n'existe pas de DJA spécifique. L'utilisation de ces additifs devrait se limiter aux crèmes UHT stérilisées, aux crèmes ayant subi des traitements thermiques similaires, aux crèmes à basse teneur en matière grasse et aux crèmes à fouetter et fouettées.

Discussion : Les commentaires du **Royaume-Uni** et de **la Fédération Internationale de Laiterie** cherchent à harmoniser les dispositions sur les additifs de cette norme avec d'autres initiatives législatives ou du Codex dans ce domaine. Il n'est pas logique de faire une discrimination pour certains additifs individuels qui sont semblables en ce qui concerne la sécurité et la fonctionnalité.

Recommandation n° 34 : Inclure tous les additifs qui fonctionnent comme stabilisants, épaississants et émulsifiants et qui sont inclus dans le tableau 3 du GSFA du Codex.

7. ETIQUETAGE

7.1 Nom du produit

- (a) **Le Maroc** précise que le nom « crème » doit être réservé aux produits contenant une teneur en matière grasse laitière minimale de 30% et que les produits présentant une teneur supérieure à égale à mais inférieure à 30% soient étiquetés par des « noms spécifiques ». **La France** indique que toute dénomination doit être liée à la proposition de la section 3.3 qui énumère les compositions et désignations spécifiques (voir section 3.3, commentaires (c) & (d) .

Discussion : Le Groupe de Travail *Ad Hoc* du CCMMP sur les Produits laitiers est arrivé à la conclusion qu'il n'est pas possible de déterminer une concentration en matière grasse laitière de référence pour le produit désigné « crème » à l'heure actuelle.

Recommandation n° 35 : Revoir la question après les délibérations de la prochaine session du CCMMP.

- (b) **La Nouvelle-Zélande** fait remarquer l'importante diversité entre les normes de composition des pays et la terminologie relative aux crèmes et par conséquent les difficultés que l'on rencontre en tentant de normaliser cette terminologie. **La Nouvelle-Zélande** suggère également que la norme n'inclue pas les limites de composition ou la terminologie pour les crèmes à 10 ou 18% de matière grasse laitière ni des références spécifiques pour les produits à haute teneur en matière grasse. On propose comme solution que les crèmes dont la teneur en matière grasse est de 10 à 18% soient désignées simplement par un terme qualifiant décrivant la nature réelle du produit. En outre, le commentaire recommande qu'il ne soit pas fait référence aux allégations nutritionnelles.

Discussion : Ces commentaires ne peuvent être adoptés tels qu'ils sont soumis étant donné l'absence de concentration de référence en matière grasse laitière. Cependant, étant donné que le projet de norme autorise actuellement « d'autres termes qualifiants... s'ils sont autorisés par la législation nationale du pays dans lequel le produit est vendu », une plus grande clarté est assurée sans que l'on mentionne les exemples. En ce qui concerne les allégations nutritionnelles, les directives du Codex sur l'utilisation des allégations sanitaires et nutritionnelles (sections 6.1 et 6.2.2) spécifient que les produits comparés par les allégations comparatives doivent être clairement identifiés. Une fois établie, la norme fournira une teneur en matière grasse de référence. La disposition sur les allégations nutritionnelles de la section 7.1 est nécessaire pour la spécification de la teneur en matière grasse laitière considérée comme une référence.

Recommandation n° 36 : Adopter la recommandation d'éliminer les désignations données à titre d'exemple dans le paragraphe 2 et dans le paragraphe 5. Conserver les informations de référence des allégations nutritionnelles actuellement mentionnées au paragraphe 3.

- (c) **Le Royaume-Uni** suggère d'aligner la référence à la « double crème » du paragraphe 5 avec une teneur en matière grasse minimale de 48%.

Recommandation n° 37 : Eliminer la référence à la « double crème » du paragraphe 5 (voir commentaire (b)) en enlevant l'apparent conflit et en permettant la référence à la législation nationale dans le paragraphe 6 actuel.

- (d) **La Fédération Internationale de Laiterie** suggère de modifier le paragraphe 4 actuel en y ajoutant la référence à une teneur minimale en matière grasse laitière de 30%. **La FIL** explique en outre que ce niveau permettra de faciliter le fouettage dans des « conditions ménagères normales ».

Discussion : L'adjonction d'un niveau minimum de matière grasse laitière pour les « crèmes à fouetter » de la section 7.1 supprime la nécessité de la désignation de la section 3.3 Composition.

Recommandation n° 38 : Examiner la question de savoir si 30% de matière grasse laitière ou un autre chiffre serait un niveau approprié comme minimum pour le produit désigné par « crème à fouetter ».

- (e) **Le Danemark** recommande que les crèmes fabriquées par la recombinaison ou la reconstitution d'ingrédients laitiers et d'eau soient étiquetées comme « crème recombinaison » ou « crème reconstituée » ou par un autre terme qualifiant explicite dans le cas où le consommateur peut être induit en erreur par l'absence de cet étiquetage.

Discussion : Cette disposition est conforme avec les dispositions générales spécifiées à la section 4.1.2 du GSLPF en ce qui concerne la nature véritable du produit. En outre, la proposition est cohérente avec les dispositions de la section 4.4 du GSUDT.

Recommandation n° 39 : Inclure une disposition à la section 7.1 spécifiant que les crèmes faites par recombinaison ou reconstitution doivent porter sur l'étiquette l'expression « crème recombinaison » ou « crème reconstituée » ou un autre terme qualifiant explicite dans le cas où le consommateur peut être induit en erreur par son omission.

- (f) **La France** propose de supprimer la première phrase du paragraphe 7. Du coup, le nouveau paragraphe 7 deviendrait « Lorsque les crèmes ont été stérilisées... la désignation ». **Le Royaume-Uni**, dans l'intérêt de la sécurité alimentaire, propose de modifier le paragraphe 7 comme suit (compléments soulignés) : « Les crèmes doivent porter la déclaration du traitement thermique final appliqué. Lorsque les crèmes sont pasteurisées, stérilisées ou traitées UHT, elles doivent porter la déclaration « pasteurisée », « stérilisée » ou « UHT », selon le cas, à proximité immédiate de la désignation ».

Discussion : Ces deux commentaires soulignent l'importance de l'étiquetage de la méthode du traitement thermique. La combinaison des deux commentaires résulte en une déclaration claire du traitement thermique subi. Les produits qui ne portent pas mention du traitement thermique sont supposés non pasteurisés, non stérilisés ou non traités UHT.

Recommandation n° 40 : Modifier le paragraphe 7 de la section 7.1 actuel qui devient : « *Si les crèmes ont été pasteurisées, stérilisées ou traitées UHT, elles porteront la déclaration « pasteurisée », « stérilisée » ou « UHT » selon le cas, à proximité immédiate de la désignation ».*

Amendements à la section 7.1 faisant suite aux conclusions du Groupe de Travail :

- (g) **Recommandation n° 41 :** Inclure la mention « le nom du produit sera 'crème fouettée' » .
- (h) **Recommandation n° 42 :** Inclure la mention « le nom du produit sera 'crème fermentée' ». D'autres noms peuvent être utilisés s'ils sont autorisés par la législation nationale du pays dans lequel le produit est vendu. »

AVANT-PROJET DE NORME REVISEE POUR LES CREMES, CREMES FOUETTEES ET CREMES FERMENTEES (A-9)⁶

1. CHAMP D'APPLICATION

Cette Norme s'applique aux crèmes, y compris les crèmes fouettées et les crèmes fermentées, destinées à la consommation directe ou au traitement ultérieur, en conformité avec la définition de la section 2 de la présente Norme.

2. DESCRIPTION

2.1 LES CREMES sont des produits laitiers comparativement riches en matière grasse, prenant la forme d'une émulsion du type grasse dans le lait écrémé, que l'on peut obtenir par :

- (a) séparation du lait. La composition finale peut être ajustée par l'adjonction de lait ou de lait écrémé ; ou
- (b) reconstitution et/ou recombinaison de produits laitiers en crèmes ayant la même composition et les mêmes caractéristiques que le produit obtenu en (a).

2.2 LES CREMES FOUETTEES sont des crèmes dans lesquelles de l'air ou un gaz inerte a été incorporé sans inverser l'émulsion de type matière grasse dans le lait écrémé.

2.2.1 LES CREMES EMBALLEES SOUS PRESSION sont des crèmes emballées avec un gaz propulseur dans un récipient de propulsion sous pression, résultant en une crème fouettée dispensée par le récipient.

2.3 LES CREMES FERMENTEES sont des crèmes soumises à la fermentation par l'action de micro-organismes [spécifiques] et résultant dans la réduction du pH et la coagulation.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

3.1 MATIERES PREMIERES

Lait

Utilisable uniquement pour les crèmes reconstituées ou recombinaison :

Beurre*, produits à base de matière grasse laitière*, laits et crèmes en poudre*, eau potable.

* Pour les spécifications, voir les normes Codex correspondantes.

3.2 INGREDIENTS AUTORISES

Utilisables uniquement dans les crèmes UHT et stérilisées, les crèmes ayant subi des traitements thermiques similaires, les crèmes et les crèmes fermentées contenant moins de [xx]% de matière grasse laitière, les crèmes fouettées et les crèmes à fouetter (y compris les crèmes emballées sous pression) :

	Maximum
Matières solides non grasses du lait ou	20 g/kg
Caséinates	6 g/kg
Gélatine et amidons	6 g/kg seul ou en combinaison avec les agents épaississants ou modifiants énumérés à la section 4

Utilisables seulement dans les crèmes fermentées :

- Cultures (levains) de micro-organismes inoffensifs
- Enzymes inoffensives et appropriées
- [Chlorure de sodium]

⁶ Des observations sont demandées à cet Avant-Projet à l'étape 3. L'avant-projet de norme sera examiné par le Comité à l'étape 3 lors de sa 4^{ième} Session.

3.3 COMPOSITION

Crème:	
Matière grasse laitière minimum	[xx% m/m]
Crèmes à teneur en matière grasse réduite:	
Matière grasse laitière minimum	10% m/m

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES⁷

Seuls les additifs alimentaires mentionnés ci-après peuvent être utilisés et uniquement dans les limites spécifiées, uniquement dans les crèmes UHT et stérilisées, les crèmes et crèmes fermentées contenant moins de [xx]% de matière grasse laitière, les crèmes à fouetter et les crèmes fouettées (y compris les crèmes emballées sous pression).

N° SIN	Nom de l'additif alimentaire	Taux maximum
Stabilisants		
170	Carbonates de calcium	Limitée par les BPF
270	Acide lactique	
325	Lactate de sodium	
326	Lactate de potassium	
327	Lactate de calcium	
330	Acide citrique	
331	Citrates de sodium	
332	Citrates de potassium	
333	Citrates de calcium	
500	Carbonates de sodium	
501	Carbonates de potassium	
516	Sulfate de calcium	
339	Phosphates de sodium	2 g/kg, seul ou en combinaison, exprimé sous forme de P ₂ O ₅
340	Phosphates de potassium	
341	Phosphates de calcium	
450	Diphosphates	
451	Triphosphates	
452	Polyphosphates	
Epaississants et Emulsifiants		
322	Lécithines	Limitée par les BPF
400	Acide alginique	
401	Alginate de sodium	
402	Alginate de potassium	
403	Alginate d'ammonium	
404	Alginate de calcium	
406	Agar	
407	Carragénine	
410	Gomme de noix de caroube	
412	Gomme de guar	
414	Gomme arabique	
415	Gomme de xanthane	
418	Gomme de Gellane	

⁷ Les dispositions sur les additifs sont soumises à l'approbation par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et contaminants et à leur incorporation dans la Norme générale pour les additifs alimentaires.

432	Monolaureate de polyoxyéthylène sorbitane (20)	1 g/kg
433	Monooléate de polyoxyéthylène sorbitane (20)	
434	Monopalmitate de polyoxyéthylène sorbitane (20)	
435	Monostéarate de polyoxyéthylène sorbitane (20)	
436	Tristéarate de polyoxyéthylène sorbitane (20)	
440	Pectines	Limitée par les BPF
460	Cellulose	
461	Cellulose de méthyle	
463	Cellulose d'hydroxypropyle	
464	Cellulose de méthyle hydroxypropyle	
465	Cellulose de méthyle éthyle	
466	Cellulose de carboxyméthyle sodium	
471	Mono- et diglycérides d'acides gras	
472a	Esters d'acide gras et d'acide acétique de glycérol	
472b	Esters d'acide gras et d'acide lactique de glycérol	
472c	Esters d'acide gras et d'acide citrique de glycérol	
508	Chlorure de potassium	
509	Chlorure de calcium	
1410	Phosphate de mono-amidon	
1412	Phosphate de di-amidon	
1413	Phosphate de di-amidon phosphaté	
1414	Phosphate de di-amidon acétylé	
1420	Acétate d'amidon	
1422	Adipate de di-amidon acétylé	
1440	Amidon hydroxypropyle	
1442	Phosphate de di-amidon hydroxypropyle	
1450	Octénylsuccinate de sodium d'amidon	

Utilisables uniquement dans les crèmes fouettées (y compris les crèmes emballées sous pression) :

290	Dioxyde de carbone	Limitée par les BPF
941	Azote	
942	Oxyde nitreux	

5. CONTAMINANTS

5.1 METAUX LOURDS

Les produits visés par les dispositions de la présente Norme doivent être conformes aux limites maximales fixées par la Commission du Codex Alimentarius.

5.2 RESIDUS DE PESTICIDE

Les produits visés par les dispositions de la présente Norme doivent être conformes aux limites maximales de résidus fixées par la Commission du Codex Alimentarius.

6. HYGIENE

6.1 Il est recommandé que les produits visés par les dispositions de la présente Norme soient préparés et manipulés conformément aux sections appropriées du Code d'Usages international recommandé – Principes généraux d'Hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3 - 1997), et des autres textes pertinents du Codex tels que les Codes d'Usages en matière d'Hygiène et les Codes d'Usages.

6.2 Depuis la production des matières premières jusqu'au point de consommation, les produits couverts par la présente Norme devraient être soumis à une combinaison de mesures de maîtrise pouvant

inclure, par exemple, la pasteurisation, et celles-ci devraient se montrer en mesure de parvenir au niveau approprié de protection de la santé publique.

6.3 Les produits doivent satisfaire à l'un quelconque des critères microbiologiques établis conformément aux Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les denrées alimentaires (CAC/GL 21-1997).

7. ETIQUETTAGE

Outre les dispositions de la Norme générale du Codex pour l'Étiquetage des Denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rev.1-1991; *Codex Alimentarius*, Volume 1A) et la Norme générale pour l'Utilisation des Termes de Laiterie (CODEX STAN 206-1999), les dispositions spécifiques ci-après s'appliquent .

7.1 NOM DU PRODUIT

Le nom du produit doit être crème, ou crème fouettée, ou crème fermentée, selon le cas. La crème emballée sous pression peut également être désignée crème fouettée. Les crèmes fermentées peuvent également être désignées par d'autres noms descriptifs spécifiés dans la législation nationale du pays dans lequel le produit est fabriqué et/ou vendu, ou par un nom existant dans l'usage commun, à condition que ces désignations ne créent pas une impression erronée en ce qui concerne le caractère et l'identité du produit.

Les crèmes à teneur en matière grasse laitière augmentée ou réduite au-dessus ou en dessous de la teneur en matière grasse laitière spécifiée pour la crème (c'est-à-dire des crèmes contenant plus de [xx]% de matière grasse laitière ou entre 10% et [xx]% de matière grasse laitière) seront désignées par un terme qualifiant décrivant la nature véritable de l'aliment.

Les allégations nutritionnelles, si elles sont utilisées, devront être conformes avec les Directives du Codex sur l'utilisation des allégations sanitaires et nutritionnelles. Dans le cas de crèmes contenant moins de matières grasses laitières que l'aliment normalisé (c'est-à-dire les crèmes contenant de 10% à [xx]% de matière grasse laitière), la teneur en matière grasse de référence sera la teneur en matière grasse laitière de l'aliment normalisé (c'est-à-dire [xx]% de matière grasse laitière).

La désignation « crème à fouetter » peut être utilisée pour les crèmes spécifiquement destinées à être fouettées, c'est-à-dire à l'incorporation d'air ou de gaz inerte dans inversion de l'émulsion du type graisse dans le lait écrémé. La désignation « crème fouettée » peut être utilisée pour les crèmes ayant une teneur minimum en matière grasse laitière de [30%] , ainsi fouettées.

Les crèmes fabriquées par la recombinaison ou la reconstitution des ingrédients laitiers spécifiés aux sections 2 et 3.1 seront étiquetées « crème recombinaison » ou « crème reconstituée » ou par tout autre terme qualifiant explicite dans le cas où le consommateur ne serait pas induit en erreur par l'absence de cet étiquetage.

Si les crèmes ont été pasteurisées, stérilisées ou traitées UHT, la déclaration « pasteurisée », « stérilisée » ou « UHT » , selon le cas, figurera à proximité immédiate de la désignation.

7.2 DECLARATION DE LA TENEUR EN MATIERE GRASSE

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 ou du volume, soit (ii) en grammes par portion, précisés sur l'étiquette, à condition que le nombre de portions soit indiqué.

7.3 ETIQUETTAGE DES RECIPIENTS NON DESTINES A LA VENTE AU DETAIL

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, Rev.1-1991; *Codex Alimentarius*, Volume 1A) 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'emballleur qui doivent être indiqués sur le récipient, et en l'absence d'un tel récipient, sur le produit lui-même. Toutefois, l'identification du lot et le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballleur 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. METHODES D'ECHANTILLONNAGE ET D'ANALYSE

Voir *Codex Alimentarius*, Volume 13.