

commission du codex alimentarius **F**



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

ORGANISATION
MONDIALE
DE LA SANTÉ



BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00153 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Point 4(a) de l'ordre du jour

CX/MMP 08/8/4
Décembre 2007

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR LE LAIT ET LES PRODUITS LAITIERS

Huitième session

Queenstown, Nouvelle-Zélande, 4-8 février 2008

AVANT-PROJET D'AMENDEMENT DE LA NORME CODEX POUR LES LAITS FERMENTÉS CONCERNANT LES BOISSONS COMPOSÉES À BASE DE LAIT FERMENTÉ

(à l'étape 3)

(Préparé par la délégation de l'Indonésie avec l'aide des délégations des pays suivants : Allemagne, Argentine, Autriche, Belgique, Brésil, États-Unis d'Amérique, France, Inde, Italie, Japon, Kenya, Lituanie, Malaisie, Mexique, Népal, Nouvelle-Zélande, Pays-Bas, Philippines, Thaïlande, Viet Nam, ainsi que celle de la FIL)

Les gouvernements et organisations internationales désirant soumettre des observations à l'étape 3 sur l'Avant-projet d'amendement de la norme Codex pour les laits fermentés concernant les boissons composées à base de lait fermenté, tel qu'il figure à l'Annexe I du présent document, sont invités à les faire parvenir **avant le 15 janvier 2008** à : Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers, New Zealand Food Safety Authority, 68 - 86 Jervois Quay, PO Box 2835, Wellington, Nouvelle-Zélande (N° de télécopieur : +64 4 894 2530 ou courriel : Audrey.Taulalo@nzfsa.govt.nz), avec copie au chef du programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, Via delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie (N° de télécopieur : + 39.06.5705.4593 ; courriel : codex@fao.org).

HISTORIQUE

1. La 7^{ème} session du Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers (CCMMP) qui s'est tenue en 2006 est convenue d'élaborer des dispositions pour les boissons à base de lait fermenté destinées à être incluses dans la *Norme Codex pour les laits fermentés* (CODEX STAN 243-2003), étant entendu que la portée de ce travail serait limitée à l'élaboration de ces dispositions sans rouvrir les débats sur les dispositions figurant déjà dans la Norme.

2. Ayant examiné les différentes sections de l'avant-projet de modèle pour les dispositions relatives aux boissons à base de lait fermenté, le CCMMP est convenu de modifier le titre comme suit : Avant-projet d'amendement de la Norme Codex pour les laits fermentés concernant les boissons composées à base de lait fermenté.

3. Le Comité a noté que l'on trouvait sur le marché des boissons à base de lait fermenté qui n'étaient pas visées par la norme. Afin de mieux cerner les types de produits à examiner dans le cadre de ce nouveau travail, le Comité a demandé à la Fédération internationale de laiterie (FIL) de procéder à une étude de la nature des produits buvables à base de lait fermenté disponibles sur le marché et qui n'étaient pas visés par la *Norme Codex pour les laits fermentés*. La FIL a mené à bien cette étude qui a ensuite été diffusée par le Secrétariat du Codex à tous les pays membres et aux observateurs en janvier 2007. L'étude de la FIL a conclu qu'il existe sur le marché du monde entier plus d'une centaine de produits buvables à base de lait fermenté non visés par la Norme, et dont la grande majorité a une teneur en protéines du lait comprise entre une limite inférieure de 1,1 % et une limite supérieure de 1,3%.

4. Le Comité a signalé qu'il convenait de réviser les dispositions (par exemple celles concernant les matières premières et les ingrédients autorisés) quant à leur teneur, leur libellé et leur présentation, et de les présenter de manière à les distinguer clairement des dispositions actuelles de la Norme.

5. Le Comité est convenu de renvoyer à l'étape 2 l'avant-projet d'amendement, sous son nouveau nom, à la Norme Codex pour les laits fermentés concernant les boissons composées à base de lait fermenté, en vue de son remaniement par un groupe de travail électronique dirigé par l'Indonésie. Il a par ailleurs décidé que le groupe de travail devrait tenir compte des discussions et des informations fournies par la FIL au moment de la refonte du document. Le document révisé serait diffusé pour observations à l'étape 3 et pour examen à la prochaine session du Comité. Il a été décidé que le groupe de travail électronique ne travaillerait qu'en anglais et qu'il présenterait le document bien avant la prochaine session afin de permettre sa diffusion et la présentation d'observations à l'étape 3.

6. Le Comité a indiqué que ces travaux devraient être achevés d'ici 2010, soit au moment de sa neuvième session.

VUE D'ENSEMBLE DES OBSERVATIONS REÇUES¹

7. Les délégations membres du groupe de travail électronique se sont exprimées sur l'Avant-projet d'amendement de la norme Codex pour les laits fermentés concernant les boissons composées à base de lait fermenté en ajoutant des paragraphes explicatifs pour les modifications à apporter à la Norme pour y intégrer la catégorie des boissons à base de lait fermenté.

8. Plusieurs délégations ont proposé de supprimer le mot «composées» du nom de la catégorie dans tout le texte, ce mot n'étant pas nécessaire puisque les boissons à base de lait fermenté sont des produits laitiers composés selon la description de la section 2.4, tandis que d'autres délégations ont suggéré de le conserver entre crochets.

9. Bien que certaines suggestions aient été faites pour le texte de la section 2.4, la majorité des délégations était favorable à l'établissement d'un pourcentage minimum de 40% d'ingrédients laitiers. Quelques délégations ont proposé d'autres approches, certaines faisant référence aux conclusions de l'étude de la FIL, tandis que d'autres ont proposé de maintenir le pourcentage entre crochets.

10. Certaines délégations ont proposé d'ajouter l'eau potable à la section 3.2 Ingrédients autorisés. L'ajout à 3.1. Matières premières a été supprimé afin d'éviter les répétitions et de limiter au minimum les modifications apportées au texte. Il a aussi été proposé de modifier la section 4, Additifs alimentaires, pour y intégrer la catégorie des boissons à base de lait fermenté.

11. Enfin, un libellé alternatif d'amendement de la sous-section 7.1.3 a été suggéré, comprenant la suppression de la dernière phrase et l'ajout entre crochets d'un passage renvoyant à la déclaration de l'eau ajoutée.

RECOMMANDATIONS

12. En tenant compte des considérations ci-dessus, le groupe de travail électronique recommande au CCMMP de convenir:

¹ For a more detailed chart, please see Annex II (only in English).

- (i) De poursuivre les réflexions sur l'Avant-projet d'amendement de la norme Codex pour les laits fermentés concernant les boissons composées à base de lait fermenté, telle qu'il figure en Annexe I, dans le but de l'adopter et de la transmettre à la 31^{ème} session de la Commission du Codex Alimentarius pour adoption à l'étape 5.
- (ii) De ne laisser en aucun cas l'élaboration de dispositions pour les boissons à base de lait fermenté destinées à être incluses dans la Norme Codex pour les laits fermentés entraîner la réouverture des débats sur les dispositions figurant déjà dans la Norme. Que les seules modifications de la Norme pour les laits fermentés seraient celles qui étaient nécessaires pour intégrer la catégorie des boissons à base de lait fermenté.
- (iii) Que l'Avant-projet d'amendement de la norme Codex pour les laits fermentés concernant les boissons composées à base de lait fermenté ne soit pas intégré dans la Norme Codex pour les laits fermentés avant d'avoir été finalisé par le CCMMP.

ANNEXE I**AVANT-PROJET D'AMENDEMENT DE LA NORME POUR LES LAITS FERMENTES
CONCERNANT LES BOISSONS COMPOSEES A BASE DE LAIT FERMENTE**

(A l'étape 3 de la Procédure)

- Nouvelle catégorie 2.4. (texte souligné) à insérer dans la section 2 de la Norme comme suit :

2. DESCRIPTION**2.4 BOISSONS A BASE DE LAIT FERMENTE**

Les boissons à base de lait fermenté sont des produits laitiers composés, selon la définition de la section 2.3 de la Norme générale pour l'utilisation des termes de laiterie (CODEX STAN 206-1999) résultant du mélange de lait fermenté, d'eau potable et/ou d'ingrédients non laitiers et/ou d'arômes. Les boissons à base de lait fermenté contiennent au minimum 40 % (m/m) d'ingrédients laitiers.

- *Le texte souligné est à ajouter comme quatrième point et au cinquième point de la sous-section 3.2. comme suit :*

3.2 INGREDIENTS AUTORISES

- Cultures de micro-organismes inoffensifs, y compris ceux qui sont spécifiés à la section 2 ;
- Chlorure de sodium ; et
- Ingrédients non laitiers tels qu'ils figurent dans la liste de la section 2.3 (Laits fermentés aromatisés).
- Eau potable dans les produits visés à la section 2.4
- Gélatine et amidon utilisés dans :
 - les laits fermentés ayant subi un traitement thermique après fermentation
 - Les laits fermentés aromatisés, les boissons à base de lait fermenté, et
 - les laits fermentés nature, s'ils sont autorisés par la législation nationale en vigueur dans le pays de vente au consommateur final ;

à condition qu'ils ne soient ajoutés que dans des quantités fonctionnellement nécessaires en conformité avec les bonnes pratiques de fabrication, en tenant compte de toute utilisation des agents stabilisants/épaississants répertoriés à la Section 4. Ces substances peuvent être ajoutées soit avant, soit après les ingrédients non laitiers.

- Le texte souligné est à ajouter au premier paragraphe de la sous-section 3.3 comme suit :

3.3 COMPOSITION

Dans les laits fermentés aromatisés et les boissons à base de lait fermenté, les critères énoncés ci-dessus s'appliquent à la partie du lait fermenté. Les critères microbiologiques (basés sur la proportion de produit à base de lait fermenté) sont valides jusqu'à la date de durabilité minimale. Cette exigence ne s'applique pas aux produits ayant subi un traitement thermique après fermentation.

- *Le texte souligné est à ajouter au second paragraphe de la section 4 comme suit :*

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Conformément à la section 4.1 du préambule de la norme générale pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192 - Rev. 2-1999), des additifs supplémentaires peuvent être présents dans les laits fermentés aromatisés et les boissons à base de lait fermenté à la suite d'un transfert provenant des ingrédients non-laitiers.

- Dans le tableau des additifs de cette section, ajouter une note de bas de page au mot « aromatisés » avec un astérisque (*). Insérer la note de bas de page avec le texte souligné suivant, juste après le tableau :

* Les additifs autorisés dans les boissons à base de lait fermenté et les boissons à base de lait fermenté ayant subi un traitement thermique après fermentation sont ceux autorisés respectivement dans les laits fermentés aromatisés et les laits fermentés aromatisés ayant subi un traitement thermique après fermentation, repris dans le tableau ci-dessus.

- Le texte souligné est à ajouter à la sous-section 7.1.3 comme suit :

7.1 NOM DU PRODUIT

7.1.3

La désignation des laits aromatisés fermentés doit contenir le nom des principale(s) substance(s) aromatisante(s) ou arômes ajouté(s). Les produits définis à la section 2.4 doivent porter la désignation « boissons à base de lait fermenté » ou être désignées par des termes descriptifs qui ne trompent ou ne troublent pas le consommateur, conformément à la section 4.1.1.3 de la Norme générale du Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées et conformément à la législation nationale en vigueur dans le pays où le produit est vendu.

PAYS MEMBRES DU GROUPE DE TRAVAIL ELECTRONIQUE DU CCMMP

N°	DÉLÉGATION	PREMIÈRE SÉRIE D'OBSERVATIONS (ÉCHÉANCE: 27 OCTOBRE 2006)	DEUXIÈME SÉRIE D'OBSERVATIONS (ÉCHÉANCE: 9 MARS 2007)	TROISIÈME SÉRIE D'OBSERVATIONS (ÉCHÉANCE: 4 JUIN 2007)
1	<p>Argentine Ing. Gabriel Pons Coordinator of Inspection in Milk and Honey Plants, SENASA Tel/Fax: +54 11 4121 5154 gpons@senasa.gov.ar gabrielpons@yahoo.com.ar</p>	<p>Pas d'observation ; Pas de réponse ; Aucune réserve communiquée</p>	<p>Pas d'observation ; Pas de réponse ; Aucune réserve communiquée</p>	<p>L'Argentine réitère son opposition à l'ajout des boissons à base de lait fermenté dans la norme Codex pour les laits fermentés en vigueur et estime qu'il conviendrait d'élaborer une norme consacrée uniquement aux boissons à base de lait fermenté.</p> <p>L'Argentine se félicite d'avoir l'occasion de soumettre ces observations et suggère de poursuivre les discussions à ce sujet au sein du groupe de travail électronique.</p> <p>2. DESCRIPTION</p> <p>Il est suggéré que la définition des « Boissons à base de lait fermenté » arrête un minimum de 50% de produits laitiers, afin de garantir que les produits laitiers constituent le composant principal.</p> <p>3.1 MATIÈRES PREMIÈRES</p> <p>Il est suggéré que cette section ne reprenne pas les produits visés à la section 2.4 parce que l'eau est utilisée dans les boissons à base de lait fermenté en tant qu'ingrédient plutôt qu'en tant que matière première.</p> <p>Par ailleurs, l'Argentine constate que le mandat du groupe de travail ne prévoit pas la modification de la norme Codex pour les laits fermentés en vigueur.</p> <p>3.2 INGREDIENTS AUTORISES</p> <p>Elle pense que l'eau potable devrait être ajoutée à la liste des ingrédients autorisés, en précisant que son usage est permis uniquement pour les produits visés à la section 2.4 (boissons à base de lait fermenté).</p>

N°	DÉLÉGATION	PREMIÈRE SÉRIE D'OBSERVATIONS (ÉCHÉANCE: 27 OCTOBRE 2006)	DEUXIÈME SÉRIE D'OBSERVATIONS (ÉCHÉANCE: 9 MARS 2007)	TROISIÈME SÉRIE D'OBSERVATIONS (ÉCHÉANCE: 4 JUIN 2007)
2	<p>Autriche Erhard Höbaus Head of Division Nutrition and Quality Assurance Federal Ministry of Agriculture, Forestry, Environment and Water Management Tel: +431 711002855 Fax: +431 711002901 erhard.hoebaus@lebensministerium.at</p> <p>Karl Schober Federal Ministry of Agriculture and Forestry, Environment and Water Management Devison III 6, CMO -Milk Stubenring 1, 1012 Vienna, AUSTRIA Tel: +431 711002844 Fax: +431 711002972 email: karl.schober@lebensministerium.at</p>	<p>Remarques générales L'Autriche propose d'appeler le groupe de travail électronique « Groupe de travail électronique du CCMMP sur les boissons composées à base de lait fermenté » puisque le CCMMP est convenu de changer le titre en : Avant-Projet d'amendement de la Norme Codex pour les laits fermentés concernant les boissons composées à base de lait fermenté (ALINORM 06/29/11 par. 91). Le texte soumis aux membres du groupe de travail électronique (GTE) contient les remarques rédactionnelles mais, malheureusement, aucune justification des modifications proposées.</p> <p>Observations concernant le document « Avant-projet d'amendement de la norme Codex pour les laits fermentés concernant les boissons composées à base de lait fermenté » (mises en évidence en caractères gras) Supprimer "2. DESCRIPTION" puisqu'aucune modification n'est apportée au texte.</p> <p>2.4 BOISSONS COMPOSEES A BASE DE LAIT FERMENTE Exigence de [50%] de produits laitiers pour l'aligner sur la définition en 2.3.Par ailleurs, toute valeur devrait figurer entre crochets pour tenir compte des différences de vues sur la valeur (ALINORM 06/29/11 par. 92). Y a-t-il une raison particulière d'exclure les laits fermentés aromatisés des boissons composées à base de lait fermenté alors qu'ils ne sont pas visés par la définition proposée au point 2.4 ?</p> <p>3.1 MATIÈRES PREMIÈRES “- L'eau potable utilisée lors de la reconstitution ou de la recombinaison, et dans les produits</p>	<p>2.4 BOISSONS COMPOSÉES À BASE DE LAIT FERMENTÉ Exigence de [50% (m/m)] de produits laitiers pour garantir que les constituants laitiers représentent la partie essentielle, en terme de quantité, du produit fini – toute valeur devrait figurer entre crochets pour refléter le fait qu'elle est en cours de discussion (voir ALINORM 06/29/11 par. 92). Nous préférons la définition qui figure dans le premier projet. Nous doutons que l'établissement d'une valeur maximum de 60% de produits non laitiers limite l'utilisation d'eau potable et/ou d'arômes, car ni l'un ni l'autre ne figure dans la définition proposée pour les ingrédients non laitiers au point 2.4, ni au point 2.3 de la norme existante.</p> <p>3.1 MATIÈRES PREMIÈRES “- L'eau potable utilisée lors de la reconstitution ou de la recombinaison" comme cela figure dans la Norme Codex pour les laits fermentés. Le mandat du GTE indique clairement de ne pas modifier les dispositions actuelles et l'eau potable pour les boissons composées à base de lait fermenté devrait être reprise en 3.2 ingrédients.</p> <p>3.2 INGREDIENTS AUTORISES “- L'eau potable dans les produits visés à la section 2.4" parce que l'eau est utilisée en tant qu'ingrédient et pas en tant que matière première « ... à condition qu'ils ne soient ajoutés que dans des quantités... » L'Autriche appuie les observations des Etats-Unis, parce que ce texte figure actuellement dans la norme et qu'une modification n'entre pas dans le cadre du travail du GTE.</p> <p>7.1.3 « La désignation des laits aromatisés</p>	<p>Remarques générales : ●L'Autriche désire remercier le président d'avoir préparé le projet de rapport du GTE sur les boissons composées à base de lait fermenté et la présentation des toutes les observations reçues en annexe II ●Toutefois, les différents avis ne sont pas assez rendus dans le rapport il conviendrait de mettre un plus fort accent sur « l'aperçu général des observations reçues » afin de mettre en évidence les différents arguments avancés pendant la discussion. Les questions en cours de discussion devraient rester entre crochets à l'annexe I à moins qu'une modification ne fasse l'unanimité. Voir l'exemple d'autres groupes de travail du Codex (p.ex. CX/MMP 08/8/5).</p> <p>Remarques relatives à l'Annexe I « Avant-projet d'amendement de la norme pour les laits fermentés concernant les boissons composées à base de lait fermenté » (changements en gras) 2.4 BOISSONS [COMPOSÉES] À BASE DE LAIT FERMENTÉ Les boissons à base de lait fermenté sont des produits laitiers composés, selon la définition de la section 2.3 de la Norme générale pour l'utilisation des termes de laiterie (CODEX STAN 206-1999) résultant du mélange de lait fermenté, d'eau potable [et/ou de lactosérum] et/ou d'ingrédients non laitiers et/ou d'arômes. Les boissons à base de lait fermenté contiennent au minimum [40 %] (m/m) d'ingrédients laitiers. 3.1 MATIÈRES PREMIÈRES</p>

N°	DÉLÉGATION	PREMIÈRE SÉRIE D'OBSERVATIONS (ÉCHÉANCE: 27 OCTOBRE 2006)	DEUXIÈME SÉRIE D'OBSERVATIONS (ÉCHÉANCE: 9 MARS 2007)	TROISIÈME SÉRIE D'OBSERVATIONS (ÉCHÉANCE: 4 JUIN 2007)
		<p>visés par la section 2.4" comme cela figure dans la <i>Norme Codex pour les laits fermentés</i>. Le mandat du GTE précise clairement de ne pas modifier les dispositions actuelles.</p> <p>3.2 INGREDIENTS AUTORISES</p> <p>« ... à condition qu'ils ne soient ajoutés que dans des quantités... » parce que ce texte figure actuellement dans la norme et qu'une modification n'entre pas dans le cadre du travail du GTE.</p> <p>7.1.3</p> <p>« La désignation des laits aromatisés fermentés doit contenir le nom de la (des) principale(s) substance(s) aromatisante(s) ou arômes ajouté(s). La désignation des boissons composées à base de lait fermenté doit de plus contenir la quantité d'eau ajoutée (exprimée en %) »</p> <p>Les consommateurs devraient être informés de la quantité d'eau ajoutée car c'est ce qui distingue principalement ces produits des autres laits fermentés.</p> <p>Il est proposé de supprimer le reste de la phrase commençant par «<i>Les autres boissons composées à base de lait fermenté seront désignées ...</i> » parce que cela signifierait une modification des dispositions actuelles de la norme, ce qui sort du cadre de travail du GTE.</p>	<p>fermentés doit contenir le nom de la (des) principale(s) substance(s) aromatisante(s) ou arômes ajouté(s). La désignation des boissons composées à base de lait fermenté doit de plus comprendre une référence à l'ajout d'eau potable »</p> <p>Les consommateurs devraient être informés de l'ajout d'eau potable car c'est ce qui distingue principalement ces produits des autres laits fermentés.</p> <p>Nous proposons de supprimer la phrase qui commence par « Les produits visés par cette norme peuvent être désignés » parce que ceci impliquerait une modification des dispositions actuelles de la norme, ce qui n'entre pas dans le mandat du GTE. Un « yaourt à boire » conforme à la norme serait en contradiction avec un "yaourt à boire - avec adjonction d'eau" qui est une boisson composée à base de lait fermenté et il devrait y avoir une distinction claire entre ces produits différents.</p>	<p>L'eau potable utilisée lors de la reconstitution ou de la recombinaison [et dans les produits visés par la section 2.4].</p> <p>3.2. INGREDIENTS AUTORISES</p> <p><u>[- Eau potable dans les produits visés à la section 2.4]</u></p> <p>7.1.3</p> <p>La désignation des laits aromatisés fermentés doit contenir le nom des principale(s) substance(s) aromatisante(s) ou arômes ajouté(s). <u>Les produits définis à la section 2.4 doivent porter la désignation « boissons [composées] à base de lait fermenté » ou être désignées par des termes descriptifs qui ne trompent ou ne troublent pas le consommateur, conformément à la section 4.1.1.3 de la Norme générale du Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées et conformément à la législation nationale en vigueur dans le pays où le produit est vendu [et l'eau ajoutée doit être déclarée dans la liste des ingrédients].</u></p> <p>Conclusion : L'Autriche ne peut pas accepter le projet de rapport sans que les modifications reprises ci-dessus ne soient apportées à l'Annexe I. Elles sont nécessaires pour rendre les discussions du GTE.</p>
3	<p>Belgique</p> <p>Pierre Beirens Service Public Fédéral Santé Publique, Sécurité de la Chaîne Alimentaire et Environnement</p>	<p>2.4 Boissons composées à base de lait fermenté</p> <p>Nous sommes d'accord avec le libellé de cette nouvelle section. Il correspond au mandat de la 26^{ème} session de la Commission qui était d'envisager de nouveaux travaux sur les</p>	<p>L'ensemble des réponses semble être très détaillé et compréhensible. Nous sommes d'accord avec l'avant-projet de texte (amendement). Compte tenu du rapport de la FIL, il semblerait que la majorité des produits qui ne sont pas visés par la norme existante puissent être pris en compte par le nouvel</p>	<p>Aucune réserve sur la marche à suivre proposée.</p>

N°	DÉLÉGATION	PREMIÈRE SÉRIE D'OBSERVATIONS (ÉCHÉANCE: 27 OCTOBRE 2006)	DEUXIÈME SÉRIE D'OBSERVATIONS (ÉCHÉANCE: 9 MARS 2007)	TROISIÈME SÉRIE D'OBSERVATIONS (ÉCHÉANCE: 4 JUIN 2007)
	DG Animaux, Végétaux et Alimentation pierre.beirens@health.fgov.be	<p>boissons à base de lait fermenté. Par ailleurs, il intègre une nouvelle catégorie importante sans rouvrir des dispositions de la norme sur lesquelles un accord est déjà intervenu.</p> <p>Les boissons à base de lait fermenté, telles qu'elles sont décrites, peuvent être produites par l'ajout d'une grande variété d'ingrédients, notamment des sucres, arômes, jus de fruit, etc., à du lait fermenté. Le lait fermenté constitue leur partie essentielle et les constituants non-laitiers ne remplacent aucun constituant laitier. Les constituants non-laitiers ajoutent des caractéristiques supplémentaires au produit telles que la saveur, la buvabilité, l'arôme et le goût sucré. Ils remplissent en conséquence les critères de la section 2.3 de la Norme générale pour l'utilisation des termes de laiterie qui ne donne pas de définition quantitative du terme « essentiel ». Nous préférons l'ordre suivant : Les boissons composées à base de lait fermenté ..., résultant du mélange de lait fermenté, d'eau, d'arômes et/ou d'ingrédients non-laitiers.</p> <p>3.1 Matières premières, 3.2 Ingrédients autorisés, 3.3 Composition, 4 Additifs</p> <p>Nous pouvons accepter les modifications proposées dans ces sections parce qu'elles sont nécessaires pour des raisons de cohérence et pour refléter correctement les dispositions relatives aux boissons à base de lait fermenté.</p> <p>7.1.3 Nom du produit</p> <p>La formulation proposée pour cette section reprend les caractéristiques essentielles de ces produits : buvables et produits à partir de lait fermenté. Il faudrait souligner que ces caractéristiques essentielles devraient figurer dans le nom du produit de façon à ne pas</p>	amendement.	

N°	DÉLÉGATION	PREMIÈRE SÉRIE D'OBSERVATIONS (ÉCHÉANCE: 27 OCTOBRE 2006)	DEUXIÈME SÉRIE D'OBSERVATIONS (ÉCHÉANCE: 9 MARS 2007)	TROISIÈME SÉRIE D'OBSERVATIONS (ÉCHÉANCE: 4 JUIN 2007)
		tromper ou troubler le consommateur.		
4	<p>Brésil Paulo Humberto Araujo Ministry of Agriculture Tel: +61 3218 2192 Fax: +61 3218 2672 paulohumberto@agricultura.gov.br Milene Cristine CE Ministry of Agriculture Tel: +51 3284 9600 Fax: +51 3284 9594 milene@agricultura.gov.br</p>	Pas d'observation ; Pas de réponse ; Aucune réserve communiquée	<p>Concernant l'« Avant-projet d'amendement de la norme pour les laits fermentés concernant les boissons composées à base de lait fermenté », nous souhaitons proposer la modification suivante à la section 2.4 :</p> <p>.... résultant du mélange de lait fermenté, d'eau potable et-ou de lactosérum et d'éventuels ingrédients non laitiers et-ou d'arômes</p> <p>Justification :</p> <p>Au Brésil, une boisson à base de lait fermenté est en fait obtenue par le mélange de lait, de lactosérum et d'ingrédients non laitiers, qui forment un produit contenant au minimum 1% de protéine de lait. La loi brésilienne n'autorise pas l'ajout d'eau.</p> <p>Ainsi par exemple, une boisson à base de lait fermenté avec 40% de lait, 40% de lactosérum et 20% d'ingrédients non laitiers contiendra 1,5% de protéine de lait.</p> <p>La définition des boissons à base de lait fermenté décrite à la section 2.4 ne couvre pas le produit fabriqué habituellement au Brésil car elle n'autorise que l'utilisation de lait fermenté, d'eau et éventuellement d'ingrédients non laitiers et d'arômes. De plus, la protéine de lait de ce produit s'applique à la partie de lait fermenté (section 3.3). Et donc, d'après l'avant-projet d'amendement, il faudrait 2,24% de protéine de lait dans une boisson à base de lait fermenté produite au Brésil et contenant 40% de lait et 40% de lactosérum. Il est impossible d'atteindre une telle quantité de protéine de lait avec les compositions habituelles au Brésil.</p> <p>L'usage de lactosérum dans les boissons à base de lait fermenté augmente au Brésil pour répondre à</p>	Aucune réserve sur la marche à suivre proposée.

N°	DÉLÉGATION	PREMIÈRE SÉRIE D'OBSERVATIONS (ÉCHÉANCE: 27 OCTOBRE 2006)	DEUXIÈME SÉRIE D'OBSERVATIONS (ÉCHÉANCE: 9 MARS 2007)	TROISIÈME SÉRIE D'OBSERVATIONS (ÉCHÉANCE: 4 JUIN 2007)
			des facteurs nutritionnels et environnementaux. Par ailleurs, une boisson à base de lait fermenté produite à partir de lait et de lactosérum est approuvée du point de vue nutritionnel car elle peut atteindre une concentration en protéine de lait supérieure à la valeur minimale requise dans l'avant-projet d'amendement.	
5	<p>France Karine Simbelie Inspecteur Ministère de l'Economie, des Finances et de l'Industrie Tél: +33 1 44 97 28 40 Fax: +33 1 44 97 30 48 karine.simbelie@dgccrf.finances.gouv.fr</p>	<p><u>2.4 BOISSONS COMPOSEES À BASE DE LAIT FERMENTE</u> <u>Les boissons composées à base de lait fermenté sont des produits laitiers composés, selon la définition de la section 2.3 de la Norme générale pour l'utilisation des termes de laiterie (CODEX STAN 206-1999) résultant du mélange de lait fermenté, d'eau et éventuellement d'ingrédients non laitiers et/ou d'arômes d'ingrédients non laitiers et/ou d'arômes et d'eau. Elles contiennent au minimum 40 % (m/m) d'ingrédients laitiers.</u></p> <p>3.1 MATIÈRES PREMIÈRES</p> <ul style="list-style-type: none"> - L'eau potable utilisée lors de la reconstitution ou et de la recombinaison et dans les produits visés par la section 2.4. <p>3.2 INGREDIENTS AUTORISÉS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cultures de micro-organismes inoffensifs, y compris ceux qui sont spécifiés à la section 2 ; • Chlorure de sodium ; • Ingrédients non laitiers tels qu'ils figurent dans la liste de la section 2.3 (Laits fermentés aromatisés). • Gélatine et amidon utilisés dans : <ul style="list-style-type: none"> - les laits fermentés ayant subi un traitement thermique après fermentation - Les laits fermentés aromatisés, les 	Pas d'observation ; Pas de réponse ; Aucune réserve communiquée	Aucune réserve sur la marche à suivre proposée.

N°	DÉLÉGATION	PREMIÈRE SÉRIE D'OBSERVATIONS (ÉCHÉANCE: 27 OCTOBRE 2006)	DEUXIÈME SÉRIE D'OBSERVATIONS (ÉCHÉANCE: 9 MARS 2007)	TROISIÈME SÉRIE D'OBSERVATIONS (ÉCHÉANCE: 4 JUIN 2007)
		<p><u>boissons composées</u> à base de lait fermenté, et</p> <ul style="list-style-type: none"> - les laits fermentés nature, s'ils sont autorisés par la législation nationale en vigueur dans le pays de vente au consommateur final ; <p>à condition qu'ils ne soient ajoutés que dans des quantités fonctionnellement nécessaires en conformité avec les bonnes pratiques de fabrication, en tenant compte de toute utilisation d'agents stabilisants/épaississants répertoriés à la Section 4. Ces substances peuvent être ajoutées soit avant, soit après les ingrédients non laitiers.</p> <p>3.3 COMPOSITION</p> <p>En ce qui concerne les laits fermentés aromatisés et les <u>boissons composées</u> à base de <u>lait fermenté</u>, les critères énoncés ci-dessus s'appliquent à la partie du lait fermenté. Les critères microbiologiques (basés sur la proportion de produit à base de lait fermenté) sont valides jusqu'à la date de durabilité minimale. Cette exigence ne s'applique pas aux produits ayant subi un traitement thermique après fermentation.</p> <p>4. ADDITIFS</p> <p><i>Ajouter la disposition suivante : Les additifs autorisés pour les boissons à base de lait fermenté sont ceux qui sont autorisés pour les laits fermentés aromatisés.</i></p> <p>« Boissons aromatisées et composées à base de lait fermenté ».</p> <p>7.1 NOM DU PRODUIT</p> <p>7.1.3</p> <p>La désignation des laits aromatisés fermentés</p>		

N°	DÉLÉGATION	PREMIÈRE SÉRIE D'OBSERVATIONS (ÉCHÉANCE: 27 OCTOBRE 2006)	DEUXIÈME SÉRIE D'OBSERVATIONS (ÉCHÉANCE: 9 MARS 2007)	TROISIÈME SÉRIE D'OBSERVATIONS (ÉCHÉANCE: 4 JUIN 2007)
		<p>doit contenir le nom de la (des) principale(s) substance(s) aromatisante(s) ou de l'arôme (des arômes) ajouté(s).</p> <p><u>Les autres boissons composées à base de lait fermenté</u> Les produits définis à la section 2.4 doivent porter la désignation « boissons à base de lait fermenté » ou être désignées par des termes descriptifs qui ne trompent ou ne troublent pas le consommateur, conformément à la section 4.1.1.3 de la Norme générale du Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rev. 1-1991, <i>Codex Alimentarius</i>, Volume 1A) et conformément à la législation nationale en vigueur dans le pays où le produit est vendu. <u>Les produits visés par cette norme peuvent être désignés par des termes renvoyant à la viscosité du produit, tels que « boisson » ou « buvable », à condition qu'ils satisfassent aux sections applicables de la Norme, que leur usage ne trompe ou ne trouble pas le consommateur.</u></p>		
6	<p>Allemagne Lucia Herrmann Federal Ministry of Food, Agriculture and Consumer Protection Lucia.Herrmann@bmelv.bund.de 423@bmelv.bund.de</p>	<p><u>2.4 BOISSONS COMPOSEES-A BASE DE LAIT FERMENTE</u> <u>« Les boissons composées à base de lait fermenté »</u> sont des produits laitiers composés, selon la définition de la section 2.3 de la Norme générale Codex pour l'utilisation des termes de laiterie (CODEX STAN 206-1999), résultant du mélange de lait fermenté, d'ingrédients non laitiers et/ou d'arômes et d'eau. Elles contiennent au minimum <u>40 % 50% (m/m) d'ingrédients laitiers.</u></p> <p>3.1 MATIÈRES PREMIÈRES</p> <ul style="list-style-type: none"> - L'eau potable utilisée lors de la reconstitution ou et de la recombinaison <u>et</u> dans les produits visés par la section 2.4. 	<p><u>2.4 BOISSONS À BASE DE LAIT FERMENTÉ</u> <u>Les boissons à base de lait fermenté</u> sont des produits laitiers composés, selon la définition de la section 2.3 de la Norme générale Codex pour l'utilisation des termes de laiterie (CODEX STAN 206-1999), résultant du mélange de lait fermenté, d'ingrédients non laitiers et/ou d'arômes et d'eau. <u>Elles contiennent au minimum [50 % (m/m) d'ingrédients laitiers.</u></p> <p><i>Le passage souligné est à ajouter à la deuxième puce de la sous-section 3.1 comme suit :</i></p> <p>3.1 MATIÈRES PREMIÈRES</p> <ul style="list-style-type: none"> - L'eau potable utilisée lors de la reconstitution ou de la recombinaison <u>et dans les produits visés par</u> 	<p>Nous ne sommes pas d'accord avec la section « Aperçu général des observations reçues », car les différents avis ne sont pas suffisamment bien rendus. Afin de fournir au CCMMP de meilleures informations sur le débat du GTE, cette section devrait être plus détaillée et présenter les différents arguments et avis en présence. Dans l'Annexe I, les questions en cours de discussion devraient rester entre crochets, à moins que le changement ne fasse l'unanimité. Veuillez voir l'exemple d'autres groupes de travail du Codex (p.ex. CX/MMP 08/8/5).</p> <p>Par ailleurs, nous ne sommes pas d'accord avec le « par. 1 des recommandations », car</p>

N°	DÉLÉGATION	PREMIÈRE SÉRIE D'OBSERVATIONS (ÉCHÉANCE: 27 OCTOBRE 2006)	DEUXIÈME SÉRIE D'OBSERVATIONS (ÉCHÉANCE: 9 MARS 2007)	TROISIÈME SÉRIE D'OBSERVATIONS (ÉCHÉANCE: 4 JUIN 2007)
		<p>3.2 INGREDIENTS AUTORISES</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cultures de micro-organismes inoffensifs, y compris ceux qui sont spécifiés à la section 2 ; • Chlorure de sodium ; et • Ingrédients non laitiers tels qu'ils figurent dans la liste de la section 2.3 (Laits fermentés aromatisés). • Gélatine et amidon utilisés dans : <ul style="list-style-type: none"> - les laits fermentés ayant subi un traitement thermique après fermentation - Les laits fermentés aromatisés, les <u>boissons composées à base de lait fermenté</u>, et - les laits fermentés nature, s'ils sont autorisés par la législation nationale en vigueur dans le pays de vente au consommateur final ; <p>à condition qu'ils ne soient ajoutés que dans des quantités fonctionnellement nécessaires en conformité avec les bonnes pratiques de fabrication, en tenant compte de toute utilisation des agents stabilisants/épaississants répertoriés à la Section 4. Ces substances peuvent être ajoutées soit avant, soit après les ingrédients non laitiers.</p> <p>3.3 COMPOSITION</p> <p>En ce qui concerne les laits fermentés aromatisés <u>et les boissons composées à base de lait fermenté</u>, les critères énoncés ci-dessus s'appliquent à la partie du lait fermenté. Les critères microbiologiques (basés sur la proportion de produit à base de lait fermenté) sont valides jusqu'à la date de durabilité minimale. Cette exigence ne s'applique pas aux</p>	<p>la section 2.4.</p> <p><i>Le texte souligné est à ajouter à la quatrième puce et au dernier paragraphe de la sous-section 3.2 comme suit :</i></p> <p>3.2 INGREDIENTS AUTORISES</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cultures de micro-organismes inoffensifs, y compris ceux qui sont spécifiés à la section 2 ; • Chlorure de sodium ; et • Ingrédients non laitiers tels qu'ils figurent dans la liste de la section 2.3 (Laits fermentés aromatisés). • Gélatine et amidon utilisés dans : <ul style="list-style-type: none"> - les laits fermentés ayant subi un traitement thermique après fermentation - Les laits fermentés aromatisés, <u>les boissons à base de lait fermenté</u>, et - les laits fermentés nature, s'ils sont autorisés par la législation nationale en vigueur dans le pays de vente au consommateur final ; <p>à condition qu'ils ne soient ajoutés que dans des quantités fonctionnellement nécessaires en conformité avec les bonnes pratiques de fabrication, en tenant compte de toute utilisation des agents stabilisants/épaississants répertoriés à la Section 4. Ces substances peuvent être ajoutées soit avant, soit après les ingrédients non laitiers.</p> <p>Le passage souligné est à ajouter au premier paragraphe de la sous-section 3.3 comme suit :</p> <p>3.3 COMPOSITION</p> <p>Dans les laits fermentés aromatisés <u>et les boissons à base de lait fermenté</u>, les critères énoncés ci-dessus ne s'appliquent qu'à la partie du lait fermenté. Les critères microbiologiques (basés sur</p>	<p>le GTE n'a pas trouvé d'accord sur plusieurs questions. Ce sont particulièrement ces questions-là que le CCMMP doit examiner, et nous voudrions donc proposer les changements suivants dans le texte :</p> <p><i>En tenant compte des considérations ci-dessus, le groupe de travail électronique recommande au CCMMP:</i></p> <p><i>D'examiner l'Avant-projet d'amendement de la norme Codex pour les laits fermentés concernant les boissons composées à base de lait fermenté, tel qu'il figure en Annexe I, et d'étudier en particulier les sections entre crochets étant entendu,</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>que (...),</i> - <i>que (...).</i> <p>Considérant les différentes observations soumises par les membres du GTE, il est nécessaire d'apporter au moins les changements suivants à l'Annexe I « Avant-projet d'amendement de la norme pour les laits fermentés concernant les boissons à base de lait fermenté » (changements en gras).</p> <p>2.4 BOISSONS [COMPOSÉES] À BASE DE LAIT FERMENTÉ</p> <p><u>Les boissons à base de lait fermenté sont des produits laitiers composés, selon la définition de la section 2.3 de la Norme générale Codex pour l'utilisation des termes de laiterie (CODEX STAN 206-1999) résultant du mélange de lait fermenté, d'eau potable [et/ou de lactosérum] et/ou d'ingrédients non laitiers et/ou d'arômes. Les boissons à base de lait fermenté contiennent au minimum [40 %] (m/m)</u></p>

N°	DÉLÉGATION	PREMIÈRE SÉRIE D'OBSERVATIONS (ÉCHÉANCE: 27 OCTOBRE 2006)	DEUXIÈME SÉRIE D'OBSERVATIONS (ÉCHÉANCE: 9 MARS 2007)	TROISIÈME SÉRIE D'OBSERVATIONS (ÉCHÉANCE: 4 JUIN 2007)
		<p>produits ayant subi un traitement thermique après fermentation.</p> <p>4. ADDITIFS <u>« Boissons aromatisées et composées à base de lait fermenté ».</u></p> <p>7.1 NOM DU PRODUIT 7.1.3 La désignation des laits aromatisés fermentés doit contenir le nom de la (des) principale(s) substance(s) aromatisante(s) ou de l'arôme (des arômes) ajouté(s).</p> <p><u>Les autres boissons composées à base de lait fermenté seront désignées par des termes descriptifs qui ne trompent ou ne troublent pas le consommateur, conformément à la section 4.1.1.3 de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rév. 1-1991, Codex Alimentarius, Volume 1A). Les produits visés par cette norme peuvent être désignés par des termes renvoyant à la viscosité du produit, tels que « boisson » ou « buvable », à condition qu'ils satisfassent aux sections applicables de la Norme, que leur usage ne trompe ou ne trouble pas le consommateur.</u></p>	<p>la proportion de produit à base de lait fermenté) sont valides jusqu'à la date de durabilité minimale. Cette exigence ne s'applique pas aux produits ayant subi un traitement thermique après fermentation.</p> <p><i>Dans le tableau des additifs de la section 4, remplacer le terme « aromatisé » par le libellé souligné ci-dessous :</i></p> <p>4. ADDITIFS <u>« Boissons aromatisées à base de lait et boissons à base de lait fermenté ».</u></p> <p><i>Ajouter le terme souligné dans la sous-section 7.1.3 comme suit</i></p> <p>7.1 NOM DU PRODUIT 7.1.3 La désignation des laits aromatisés doit contenir le nom de la (des) principale(s) substance(s) aromatisante(s) ou de l'arôme (des arômes) ajouté(s).</p> <p><u>Les boissons à base de lait fermenté seront désignées par des termes descriptifs qui ne trompent ou ne troublent pas le consommateur, conformément à la section 4.1.1.3 de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rév. 1-1991, Codex Alimentarius, Volume 1A).</u></p>	<p>d'ingrédients laitiers.</p> <p>3.1 MATIÈRES PREMIÈRES L'eau potable utilisée lors de la reconstitution ou de la recombinaison [et dans les produits visés par la section 2.4].</p> <p>3.2. INGRÉDIENTS AUTORISÉS <u>[- Eau potable dans les produits visés à la section 2.4]</u></p> <p>7.1.3 La désignation des laits aromatisés fermentés doit contenir le nom de la (des) principale(s) substance(s) aromatisante(s) ou de l'arôme (des arômes) ajouté(s). <u>Les produits définis à la section 2.4 doivent porter la désignation « boissons [composées] à base de lait fermenté » ou être désignés par des termes descriptifs qui ne trompent ou ne troublent pas le consommateur, conformément à la section 4.1.1.3 de la Norme générale du Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées et conformément à la législation nationale en vigueur dans le pays où le produit est vendu [et l'eau ajoutée doit être déclarée dans la liste des ingrédients].</u></p>
7	<p>Inde Dr. S. R. Gupta Assistant Director General (PFA) National Codex Committee Directorate General of Health Services Ministry of Health and Family</p>	<p>Pas d'observation ; Pas de réponse ; Aucune réserve communiquée</p>	<p>Pas d'observation ; Pas de réponse ; Aucune réserve communiquée</p>	<p>Section 2.4 : Boissons à base de lait fermenté</p> <p>La description proposée pour les boissons à base de lait fermenté doit être modifiée comme suit pour refléter ceci correctement: <i>Les boissons à base de lait fermenté sont... résultant du mélange de lait fermenté et d'eau potable et peuvent contenir des</i></p>

N°	DÉLÉGATION	PREMIÈRE SÉRIE D'OBSERVATIONS (ÉCHÉANCE: 27 OCTOBRE 2006)	DEUXIÈME SÉRIE D'OBSERVATIONS (ÉCHÉANCE: 9 MARS 2007)	TROISIÈME SÉRIE D'OBSERVATIONS (ÉCHÉANCE: 4 JUN 2007)
	Welfare Tel: +91 11 23062290 Fax: +91 11 23061968 Codex-india@nb.nic.in Neerja Rajkumar neerjarajk@nic.in			<p><i>ingrédients non laitiers et-ou..... d'ingrédients.</i> (les passages soulignés sont à insérer)</p> <p>Section 3.2 : Ingrédients autorisés <i>4^{ème} puce, 1^{er} alinéa “les laits fermentés et les boissons à base de lait fermenté ayant subi un traitement thermique après fermentation;”</i> (insérer le passage souligné)</p> <p>Section 4 : Additifs alimentaires Le mot « aromatisé » devrait être suivi d'un « * » et le paragraphe suivant est à inclure en tant que note de bas de page sous le tableau. <i>Les additifs autorisés dans les « boissons à base de lait fermenté » et « les boissons à base de lait fermenté ayant subi un traitement thermique après fermentation » sont respectivement ceux qui sont autorisés pour les « laits fermentés aromatisés » et les « laits fermentés aromatisés ayant subi un traitement thermique après fermentation » dans le tableau ci-dessus.</i></p>
8	Indonésie Prof. Dr. F. G. Winarno Chairman of CCMMP Electronic Working Group Founder and Chairman PT. Embrio Biotekindo Member of the National Codex Committee of Indonesia Tel/Fax: +62 251 377973 Mobile: +62 811110152 fgw@mbrio-food.com haccp@mbrio-food.com Dr Sunarya	Appuie le projet d'amendement	Appuie le projet d'amendement.	Appuie le projet d'amendement.

N°	DÉLÉGATION	PREMIÈRE SÉRIE D'OBSERVATIONS (ÉCHÉANCE: 27 OCTOBRE 2006)	DEUXIÈME SÉRIE D'OBSERVATIONS (ÉCHÉANCE: 9 MARS 2007)	TROISIÈME SÉRIE D'OBSERVATIONS (ÉCHÉANCE: 4 JUIN 2007)
	Deputy for Application Standard and Accreditation National Standardisation Agency of Indonesia Secretary of the National Codex Committee of Indonesia Tel: +62 21 574 7044 Fax: +62 21 574 7045 sps-2@bsn.or.id			
9	Italie Brunella Lo Turco Secretary General Italian Codex Committee Ministry of Agriculture Tel/Fax: +39 06 488 0273 Qtc6@politicheagricole.it blturco@tiscalinet.it	Pas d'observation ; Pas de réponse ; Aucune réserve communiquée	Pas d'observation ; Pas de réponse ; Aucune réserve communiquée	Aucune réserve sur la marche à suivre proposée.
10	Japon Mr Takuya Kondo Standards and Evaluation Division Department of Food Safety Ministry of Health, Labour and Welfare Tel: +81 3 3595 2341 Fax: +81 3 3501 4868 kondo-takuya@mhlw.go.jp codexj@mhlw.go.jp Mr Hiroyuki Uchimi Standards and Evaluation Division Department of Food Safety Ministry of Health, Labour and Welfare Tel: +81 3 3595 2341	Appuie le projet d'amendement.	Le Japon appuie l'avant-projet d'amendement de la norme pour les laits fermentés concernant les boissons à base de lait fermenté. Etant donné l'ajout de dispositions sur les boissons à base de lait fermenté, nous croyons que le deuxième paragraphe de la section 4, ADDITIFS ALIMENTAIRES, devrait être modifié comme suit ; « Conformément à la section 4.1 du préambule de la norme générale pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995), des additifs supplémentaires peuvent être présents dans les laits fermentés aromatisés <i>et les boissons à base de lait fermenté</i> à la suite d'un transfert provenant des ingrédients non-laitiers.	Nous n'avons pas d'observations particulières par rapport au projet de rapport. Nous vous remercions encore une fois pour votre dévouement au GT et pour l'excellent travail.

N°	DÉLÉGATION	PREMIÈRE SÉRIE D'OBSERVATIONS (ÉCHÉANCE: 27 OCTOBRE 2006)	DEUXIÈME SÉRIE D'OBSERVATIONS (ÉCHÉANCE: 9 MARS 2007)	TROISIÈME SÉRIE D'OBSERVATIONS (ÉCHÉANCE: 4 JUIN 2007)
	Fax: +81 3 3501 4868 uchimi-hiroyuki@mhlw.go.jp Mr Masahiko Hayashi Milk and Dairy Products Division Livestock Industry Department Agricultural Production Bureau Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries masahiko_hayashi@nm.maff. go.jp			

N°	DÉLÉGATION	PREMIÈRE SÉRIE D'OBSERVATIONS (ÉCHÉANCE: 27 OCTOBRE 2006)	DEUXIÈME SÉRIE D'OBSERVATIONS (ÉCHÉANCE: 9 MARS 2007)	TROISIÈME SÉRIE D'OBSERVATIONS (ÉCHÉANCE: 4 JUIN 2007)
11	Kenya Dr Moses Gathura Gichia Assistant Director of Veterinary Services Department of Veterinary Services Tel: +254 733 557134 Fax: +254 2063 1273 medwrin@yahoo.com	<p><u>2.4 BOISSONS COMPOSEES A BASE DE LAIT FERMENTE</u></p> <p><u>Les boissons composées à base de lait fermenté</u> sont des produits laitiers composés, selon la définition de la section 2.3 de la Norme générale Codex pour l'utilisation des termes de laiterie (CODEX STAN 206-1999), résultant du mélange de lait fermenté, d'ingrédients non laitiers et/ou d'arômes et d'eau. Elles contiennent au minimum 40 % (m/m) d'ingrédients laitiers.</p> <p>3.1 MATIÈRES PREMIÈRES</p> <p>- L'eau potable utilisée lors de la reconstitution <u>ou/et</u> de la recombinaison <u>et dans les produits visés par la section 2.4.</u></p> <p>3.2 INGRÉDIENTS AUTORISÉS</p> <p>à condition <u>qu'ils ne</u> soient ajoutés <u>que</u> dans des quantités fonctionnellement nécessaires en conformité avec les bonnes pratiques de fabrication, en tenant compte de toute utilisation des agents stabilisants/épaississants répertoriés à la Section 4. Ces substances peuvent être ajoutées soit avant, soit après les ingrédients non laitiers.</p> <p>4. ADDITIFS ALIMENTAIRES</p>	Pas d'observation ; Pas de réponse ; Aucune réserve communiquée	Aucune réserve sur la marche à suivre proposée
12	Lituanie Angele Liubeckiene Head of Quality Division Ministry of Agriculture Tel: +370 5 2391132 angelel@zum.it	Pas d'observation ; Pas de réponse ; Aucune réserve communiquée	Pas d'observation ; Pas de réponse ; Aucune réserve communiquée	Aucune réserve sur la marche à suivre proposée.
13	Malaisie Mme Zaleenah Zainuddin Senior Principal Assistant Director	<p><u>2.4 BOISSONS COMPOSEES A BASE DE LAIT FERMENTE</u></p> <p><u>Les boissons composées à base de lait fermenté</u> sont des produits laitiers composés,</p>	<p><u>2.4 BOISSONS COMPOSEES A BASE DE LAIT FERMENTE</u></p> <p>La Malaisie appuie la suppression du mot « composées » car la définition de produits laitiers</p>	Aucune réserve sur la marche à suivre proposée.

N°	DÉLÉGATION	PREMIÈRE SÉRIE D'OBSERVATIONS (ÉCHÉANCE: 27 OCTOBRE 2006)	DEUXIÈME SÉRIE D'OBSERVATIONS (ÉCHÉANCE: 9 MARS 2007)	TROISIÈME SÉRIE D'OBSERVATIONS (ÉCHÉANCE: 4 JUIN 2007)
	<p>Food Safety and Quality Division Ministry of Health Tel: +603 8883 3518 Fax: +603 8889 3815 ccp_malaysia@hotmail.com</p>	<p>selon la définition de la section 2.3 de la Norme <u>générale Codex pour l'utilisation des termes de laiterie (CODEX STAN 206-1999), résultant du mélange de lait fermenté, d'ingrédients non laitiers et/ou d'arômes et d'eau. Elles contiennent au minimum 40 % (m/m) d'ingrédients laitiers.</u></p> <p>La Malaisie était d'accord avec l'ajout d'une nouvelle catégorie 2.4 (passages soulignés) dans la section 2 de la Norme. La Malaisie désire toutefois se réserver le droit de formuler des observations sur les 40 % (m/m) minimum d'ingrédients laitiers (passage en rouge) étant donné que des produits à base de lait fermenté en dessous de ce niveau sont fabriqués et présents sur les marchés internationaux ; elle attend également les conclusions de l'étude de la FIL.</p> <p>3.1 MATIÈRES PREMIÈRES</p> <p>La Malaisie estime que l'eau potable devrait servir pour la reconstitution ou la recombinaison individuellement, ou pour les deux. Le paragraphe devrait donc être rédigé de la manière suivante :</p> <ul style="list-style-type: none"> - L'eau potable utilisée lors de la reconstitution <u>et/ou</u> de la recombinaison <u>et dans les produits visés par la section 2.4.</u> <p>3.2 INGRÉDIENTS AUTORISÉS</p> <p>à condition qu'ils ne soient ajoutés que dans des quantités fonctionnellement nécessaires en conformité avec les bonnes pratiques de fabrication, en tenant compte de toute utilisation des agents stabilisants/épaississants répertoriés à la Section 4. Ces substances peuvent être ajoutées soit avant, soit après les ingrédients non laitiers.</p>	<p>composés relève de la Norme générale pour l'utilisation de termes de laiterie. Le lait aromatisé fermenté est aussi un produit composé. Il n'est donc pas nécessaire de mettre l'accent sur le terme « composé ».</p> <p><i>Les boissons composées à base de lait fermenté sont des produits laitiers composés, selon la définition de la section 2.3 de la Norme générale pour l'utilisation des termes de laiterie (CODEX STAN 206-1999) résultant du mélange de lait fermenté, éventuellement d'eau potable <u>et/ou</u> d'ingrédients non laitiers et/ou d'arômes et d'eau. Elles contiennent au minimum 40 % (au maximum 60% d'ingrédients non laitiers) (m/m) d'ingrédients laitiers.</i></p> <p>La Malaisie propose de remplacer le terme « éventuellement » par et/ou, parce que nous estimons que le terme « éventuellement » n'est pas approprié.</p> <p>4. ADDITIFS ALIMENTAIRES</p> <p>La Malaisie note que le paragraphe repris ci-dessous figure dans la Norme adoptée pour les laits fermentés et devrait donc être inclus. La Malaisie voudrait proposer d'inclure « <u>et les boissons à base de lait fermenté</u> » dans ce paragraphe. La référence à la dernière révision de la Norme générale pour les additifs alimentaires est inutile étant donné que les révisions se font de manière dynamique.</p> <p><i>Conformément à la section 4.1 du préambule de la norme générale pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995 –Rev. 2 1999), des additifs supplémentaires peuvent être présents dans les laits fermentés aromatisés et les boissons à base de lait fermenté à la suite d'un transfert provenant des ingrédients non-laitiers.</i></p>	

N°	DÉLÉGATION	PREMIÈRE SÉRIE D'OBSERVATIONS (ÉCHÉANCE: 27 OCTOBRE 2006)	DEUXIÈME SÉRIE D'OBSERVATIONS (ÉCHÉANCE: 9 MARS 2007)	TROISIÈME SÉRIE D'OBSERVATIONS (ÉCHÉANCE: 4 JUIN 2007)
		<p>3.3 COMPOSITION</p> <p>La Malaisie est d'accord avec l'insertion du passage souligné dans le premier paragraphe de l'alinéa 3.3 ci-dessus.</p> <p>4. ADDITIFS</p> <p>La Malaisie est d'accord de remplacer le terme « aromatisé » par le passage souligné ci-dessus, dans le tableau des additifs de la section 4.</p> <p>7.1 NOM DU PRODUIT</p> <p>7.1.3</p> <p>La désignation des laits aromatisés fermentés doit contenir le nom de la (des) principale(s) substance(s) aromatisante(s) ou de l'arôme (des arômes) ajouté(s).</p> <p><u>Les autres laits fermentés composés seront désignés par des termes descriptifs qui ne trompent ou ne troublent pas le consommateur, conformément à la section 4.1.1.3 de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rév. 1-1991, Codex Alimentarius, Volume 1A). Les produits visés par cette Norme peuvent être désignés par des termes renvoyant à la viscosité du produit, tels que " boisson " ou " buvable ", à condition qu'ils satisfassent aux sections applicables de la Norme et que leur usage ne trompe ou ne trouble pas le consommateur.</u></p> <p><u>Les boissons à base de lait fermenté peuvent être désignés par d'autres noms de variété spécifiés dans la législation nationale du pays dans lequel le produit est vendu, ou par des noms existants dans le vocabulaire usuel à condition que ces désignations ne créent pas une impression trompeuse dans le pays de vente au détail quant</u></p>		

N°	DÉLÉGATION	PREMIÈRE SÉRIE D'OBSERVATIONS (ÉCHÉANCE: 27 OCTOBRE 2006)	DEUXIÈME SÉRIE D'OBSERVATIONS (ÉCHÉANCE: 9 MARS 2007)	TROISIÈME SÉRIE D'OBSERVATIONS (ÉCHÉANCE: 4 JUIN 2007)
		<p><i>aux caractéristiques et à l'identité du produit.</i></p> <p>La Malaisie relève une coquille dans la numérotation de la section qui devrait être 7.1.3 et non pas 7.13. La Malaisie est d'accord avec l'ajout du passage souligné dans la sous-section 7.1.3. tel qu'elle figure ci-dessus. Par ailleurs, la Malaisie estime qu'afin de faciliter le commerce de boissons à base de lait fermenté portant des désignations différentes, il convient d'ajouter un passage supplémentaire dans ce sens dans la section 7.1.3, tel qu'il figure ci-dessus en texte en italique souligné.</p>		
14	<p>Mexique Carlos Ramón Berzunza Director de Normalización Internacional Dirección General de Normas Secretaria de Economía Tel: +52 55 5729 9480 Fax: +52 55 5520 9715 cberzunz@economia.gob.mx codexmex@economia.gob.mx</p>	<p>Le Mexique est d'accord avec l'avant-projet d'amendement de la norme pour les laits fermentés concernant les boissons composées à base de lait fermenté.</p>	<p>Le Mexique appuie toujours sans réserve les amendements proposés destinés à inclure les boissons à base de lait fermenté dans la Norme Codex pour les laits fermentés.</p> <p>Alors que nous sommes encore en train de mettre en place notre réglementation nationale pour les laits fermentés, nous voudrions aussi marquer notre plein accord pour l'ajout de dispositions visant à garantir l'applicabilité des additifs concernant les laits fermentés aromatisés aux produits de cette catégorie supplémentaire (boissons à base de lait fermenté). Nous voudrions aussi, à ce stade, marquer notre soutien pour le maintien de la désignation du produit comme « boissons à base de lait fermenté » (c.à.d. de supprimer le mot « composées »).</p>	<p>Aucune réserve sur la marche à suivre proposée.</p>
15	<p>Népal Amriteswori Rajbhandary Officiating Director General Department of Food Tech and Quality Control Tel: +977 1 4262430 Fax: +977 1 4262337 dftqc@mail.com.np amritarajbhandary@hotmail.c</p>	<p>Pas d'observation ; Pas de réponse ; Aucune réserve communiquée</p>	<p>Pas d'observation ; Pas de réponse ; Aucune réserve communiquée</p>	<p>Aucune réserve sur la marche à suivre proposée.</p>

N°	DÉLÉGATION	PREMIÈRE SÉRIE D'OBSERVATIONS (ÉCHÉANCE: 27 OCTOBRE 2006)	DEUXIÈME SÉRIE D'OBSERVATIONS (ÉCHÉANCE: 9 MARS 2007)	TROISIÈME SÉRIE D'OBSERVATIONS (ÉCHÉANCE: 4 JUIN 2007)
	om.np			
16	<p>Pays-Bas Ir. O. T. J. Gert Stiekema Ministry of Agriculture, Nature and Food Quality Department of Trade and Industry Tel: +31 070 3784235 Fax: +31 070 3786123 o.t.j.stiekema@minlnv.nl</p>	<p>Remarques (générales) : Ce travail vise à l'élaboration d'une norme qui permette de distinguer clairement la catégorie des boissons composées à base de lait fermenté de celle des laits fermentés (aromatisés) afin d'éviter la confusion sur le marché et d'éviter que les consommateurs ne soient trompés. Des recoupements susceptibles de provoquer la confusion entre les catégories devraient être évités.</p> <p>L'examen par la FIL de la nature des produits buvables à partir de lait fermenté qui existent sur le marché (dont j'ai un exemplaire) devrait être pris en compte. Il fournit des informations précieuses sur la nature des produits (p.ex. la quantité d'ingrédients laitiers). A ma connaissance, l'examen de la FIL n'aborde pas la désignation des produits et les éventuels problèmes commerciaux.</p> <p>Remarques spécifiques</p> <p>2. Description L'examen de la FIL comprend une liste de 105 boissons composées à base de lait fermenté différentes. Presque tous les produits contiennent entre 40 et 50% d'ingrédients laitiers. On pourrait en conclure qu'il serait bon d'appliquer la valeur de 40-50% d'ingrédients laitiers comme la gamme de base pour ces produits. La teneur en ingrédients laitiers constitue un critère fiable, car elle permet de distinguer clairement entre les boissons composées à base de lait fermenté et les produits laitiers fermentés aromatisés. Ces derniers contiennent plus de 50 % d'ingrédients laitiers.</p> <p>7. Nom du produit</p>	<p>Merci beaucoup pour votre excellent travail. Les informations que vous fournissez sont très claires et permettront d'orienter le débat sur les différents sujets.</p> <p>J'espère vous envoyer mes observations bientôt. Pour le moment, j'attends des observations relatives à la proposition.</p>	<p>Merci beaucoup de votre travail. De manière générale, le rapport et la proposition constituent une bonne base de discussion et de décision pour la prochaine réunion du CCMMP.</p> <p>Point 2.4 Produit. Dans les premières observations soumises au groupe de travail, nous avons arrêté un seuil minimum/maximum de produits laitiers de 40/50% fondé sur l'étude de la FIL. Le seuil minimum de 40% du document actuel constitue une bonne proposition à élaborer plus avant en réunion du CCMMP. On pourrait parler d'un niveau maximum.</p> <p>Point 7 Nom du produit (point 7) : le libellé proposé est bon. Nous espérons qu'il fournira suffisamment d'orientations aux consommateurs. Nous pouvons marquer notre accord avec la proposition pour le moment.</p>

N°	DÉLÉGATION	PREMIÈRE SÉRIE D'OBSERVATIONS (ÉCHÉANCE: 27 OCTOBRE 2006)	DEUXIÈME SÉRIE D'OBSERVATIONS (ÉCHÉANCE: 9 MARS 2007)	TROISIÈME SÉRIE D'OBSERVATIONS (ÉCHÉANCE: 4 JUIN 2007)
		Je me demande si la proposition fournit des orientations suffisantes pour le nom du produit (d'autres) produits composés fermentés. Serait-il suffisamment transparent (pour les consommateurs, dans le commerce) que ce type de produits contient moins de 50% d'ingrédients laitiers ? A ma connaissance, l'examen de la FIL ne donne pas d'indications sur la désignation de ces produits, alors qu'une telle indication serait très utile.		
17	Nouvelle-Zélande Ann Hayman Senior Programme Manager (Export Standards & Systems- Dairy) New Zealand Food Safety Authority Tel: +64 4 463 2674 Fax: +64 4 463 2675 ann.hayman@nzfsa.govt.nz	Pas d'observation ; Pas de réponse ; Aucune réserve communiquée	Pas d'observation ; Pas de réponse ; Aucune réserve communiquée	Aucune réserve sur la marche à suivre proposée.

N°	DÉLÉGATION	PREMIÈRE SÉRIE D'OBSERVATIONS (ÉCHÉANCE: 27 OCTOBRE 2006)	DEUXIÈME SÉRIE D'OBSERVATIONS (ÉCHÉANCE: 9 MARS 2007)	TROISIÈME SÉRIE D'OBSERVATIONS (ÉCHÉANCE: 4 JUIN 2007)
18	Philippines Judith A. Platero Development Management Manager Department of Agriculture National Dairy Authority Tel: +632 926 0733 Fax: +632 926 8847 judyplatero@yahoo.com.ph	Pas d'observation ; Pas de réponse ; Aucune réserve communiquée	<p>2.4 BOISSONS COMPOSÉES À BASE DE LAIT FERMENTÉ</p> <p><u>Les boissons composées à base de lait fermenté sont des produits laitiers composés, selon la définition de la section 2.3 de la Norme générale Codex pour l'utilisation des termes de laiterie (CODEX STAN 206-1999), résultant du mélange de lait fermenté, d'ingrédients non laitiers et/ou d'arômes et d'eau. Elles contiennent au minimum 40 % (m/m) d'ingrédients laitiers.</u></p> <p>Les Philippines sont d'accord avec l'ajout d'une nouvelle catégorie 2.4 dans la section 2 de la Norme. Les Philippines désirent toutefois faire part de leurs réserves au sujet de la teneur en ingrédients laitiers inférieure à 40% (m/m), parce qu'il existe déjà sur le marché des produits avec une teneur nettement inférieure à cette valeur, ce que confirme par ailleurs l'enquête de la FIL.</p> <p>3.1 MATIÈRES PREMIÈRES</p> <p>L'eau potable utilisée lors de la reconstitution <u>et/ou</u> de la recombinaison <u>et dans les produits visés par la section 2.4.</u></p> <p>Les Philippines estiment que l'eau potable peut servir pour la reconstitution ou la recombinaison individuellement, ou pour les deux.</p> <p>3.1 INGRÉDIENTS AUTORISÉS</p> <p>à condition qu'ils ne soient ajoutés que dans des quantités fonctionnellement nécessaires en conformité avec les bonnes pratiques de fabrication, en tenant compte de toute utilisation des agents stabilisants/épaississants pour autant qu'ils soient ajoutés dans les quantités fonctionnellement nécessaires ou régies par les bonnes pratiques de fabrication...</p> <p>7. NOM DU PRODUIT</p>	Aucune réserve sur la marche à suivre proposée.

N°	DÉLÉGATION	PREMIÈRE SÉRIE D'OBSERVATIONS (ÉCHÉANCE: 27 OCTOBRE 2006)	DEUXIÈME SÉRIE D'OBSERVATIONS (ÉCHÉANCE: 9 MARS 2007)	TROISIÈME SÉRIE D'OBSERVATIONS (ÉCHÉANCE: 4 JUIN 2007)
			Les Philippines sont d'accord avec le texte soumis.	
19	<p>Thaïlande Pravee Vijchulata Associate Professor Kasetsart University Tel: +66 2 579 3174 Fax: +66 2 579 1876 agrpvv@ku.ac.th codex@acfs.go.th acfs_codex@yahoo.com</p>	<p>2.4 Boissons composées à base de lait fermenté Dans la dernière phrase du libellé modifié, « Elles contiennent au <u>minimum 40 % (m/m)</u> d'ingrédients laitiers ». Nous proposons de remplacer l'unité des ingrédients « W/W » par « M/M » (NDT, remarque relative à la version anglaise du texte) afin d'aligner ce libellé sur le libellé CODEX STAN 243-2003.</p> <p>3.2 Ingrédients autorisés Les « gélatine et amidon » qui figurent au point 4 devraient être remplacés par « agents épaississants et amidon ». Justification : La gélatine n'est pas adaptée à une utilisation en milieu acide. On utilise normalement un autre agent épaississant, p.ex. de la pectine. Nous comprenons que ce changement aura un impact sur le libellé existant du lait fermenté.</p> <p>7.1.3 Nom du produit Nous proposons de modifier le libellé de cette section de la manière suivante : Supprimer le passage « conformément à la section 4.1.1.3 de la Norme générale du Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rév. 1-1991, <i>Codex Alimentarius</i>, Volume 1A). Justification : Ce renvoi figure déjà à la section 7 Etiquetage et il est inutile de le répéter. Insérer le passage modifié en tant que nouveau paragraphe dans la sous-section 7.1.1 du CODEX STAN 243-2003 et ajouter le terme « d'autres laits fermentés composés » dans la première phrase de 7.1.1 qui serait alors formulé comme suit: « 7.1.1 Le nom du produit doit être lait fermenté ou lait fermenté concentré ou</p>	Pas d'observation ; Pas de réponse ; Aucune réserve communiquée	Aucune réserve sur la marche à suivre proposée.

N°	DÉLÉGATION	PREMIÈRE SÉRIE D'OBSERVATIONS (ÉCHÉANCE: 27 OCTOBRE 2006)	DEUXIÈME SÉRIE D'OBSERVATIONS (ÉCHÉANCE: 9 MARS 2007)	TROISIÈME SÉRIE D'OBSERVATIONS (ÉCHÉANCE: 4 JUIN 2007)
		<p>autres laits fermentés composés. » « Les autres laits fermentés composés seront désignés par des termes descriptifs qui ne trompent ou ne troublent pas le consommateur, conformément à la section 4.1.1.3 de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rév. 1-1991, Codex Alimentarius, Volume 1A). Les produits visés par cette Norme peuvent être désignés par des termes renvoyant à la viscosité du produit, tels que " boisson " ou " buvable ", à condition qu'ils satisfassent aux sections applicables de la Norme et que leur usage ne trompe ou ne trouble pas le consommateur.</p> <p>Une autre option consiste à insérer le passage modifié dans la nouvelle sous-section 7.1.2 et à renuméroter la section 7.1.2 en 7.1.3 et ainsi de suite.</p>		
20	<p>États-Unis</p> <p>John F. Sheehan Director, Division of Dairy and Egg Safety Office of Plant and Dairy Foods and Beverages Center for Food safety and Applied Nutrition Food and Drug Administration Tel: +301 436 1488 Fax: +301 436 2632 john.sheehan@fda.hhs.gov</p> <p>Susan M Sausville Chief, Dairy Standardisation USDA/AMS/Dairy Programs Agricultural Marketing Services US Department of Agriculture Tel: +202 720 9382</p>	<p><u>2.4 BOISSONS COMPOSÉES À BASE DE LAIT FERMENTÉ</u></p> <p><u>Les boissons composées à base de lait fermenté</u> sont des produits laitiers composés, selon la définition de la section 2.3 de la Norme générale Codex pour l'utilisation des termes de laiterie (CODEX STAN 206-1999), résultant du mélange de lait fermenté, d'ingrédients non laitiers et/ou d'arômes et d'eau. Elles contiennent <u>au minimum 40 % (m/m) d'ingrédients laitiers au maximum 60% (m/m) d'ingrédients non laitiers.</u></p> <p>Les Etats-Unis suggèrent que le groupe de travail envisage de fixer aussi un minimum pour la teneur d'ingrédients non laitiers. Le libellé actuel des définitions semble donner l'impression qu'un produit laitier fermenté composé avec 45% d'ingrédients non laitiers pourrait être en même temps un lait fermenté</p>	Pas d'observation ; Pas de réponse ; Aucune réserve communiquée	Aucune réserve sur la marche à suivre proposée.

N°	DÉLÉGATION	PREMIÈRE SÉRIE D'OBSERVATIONS (ÉCHÉANCE: 27 OCTOBRE 2006)	DEUXIÈME SÉRIE D'OBSERVATIONS (ÉCHÉANCE: 9 MARS 2007)	TROISIÈME SÉRIE D'OBSERVATIONS (ÉCHÉANCE: 4 JUIN 2007)
	Susan.Sausville@usda.gov	<p>aromatisé et une boisson composée à base de lait fermenté.</p> <p>3.1 MATIÈRES PREMIÈRES</p> <p>Afin de respecter strictement les termes du mandat du Comité Lait, et selon lesquels seuls les amendements nécessaires pour l'ajout de la catégorie des boissons de lait fermenté sont à apporter, les Etats-Unis recommandent de ne pas modifier le libellé de la norme et de formuler 3.1 de la manière suivante :</p> <ul style="list-style-type: none"> - L'eau potable utilisée lors de la reconstitution ou de la recombinaison <u>et dans les produits visés par la section 2.4.</u> <p>3.2 INGRÉDIENTS AUTORISÉS</p> <p>Afin de respecter strictement les termes du mandat du Comité Lait selon lesquels seuls les amendements nécessaires pour l'ajout de la catégorie des boissons de lait fermenté sont à apporter, les Etats-Unis recommandent de ne pas modifier le libellé de la norme et de formuler 3.2 de la manière suivante :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cultures de micro-organismes inoffensifs, y compris ceux qui sont spécifiés à la section 2 ; • Chlorure de sodium ; et • Ingrédients non laitiers tels qu'ils figurent dans la liste de la section 2.3 (Laits fermentés aromatisés). • Gélatine et amidon utilisés dans : <ul style="list-style-type: none"> - les laits fermentés ayant subi un traitement thermique après fermentation - Les laits fermentés aromatisés, <u>les boissons composées à base de lait fermenté</u>, et 		

N°	DÉLÉGATION	PREMIÈRE SÉRIE D'OBSERVATIONS (ÉCHÉANCE: 27 OCTOBRE 2006)	DEUXIÈME SÉRIE D'OBSERVATIONS (ÉCHÉANCE: 9 MARS 2007)	TROISIÈME SÉRIE D'OBSERVATIONS (ÉCHÉANCE: 4 JUIN 2007)
		<p>- les laits fermentés nature, s'ils sont autorisés par la législation nationale en vigueur dans le pays de vente au consommateur final ; pour autant qu'ils ne soient ajoutés que dans des quantités fonctionnellement nécessaires, conformément aux bonnes pratiques de fabrication, en tenant compte de toute utilisation des agents stabilisants/épaississants répertoriés à la Section 4. Ces substances peuvent être ajoutées soit avant, soit après les ingrédients non laitiers.</p>		
21	<p>Vietnam Ms Nguyen Thi Minh Ha Vietnam Codex Contact Point Tel: +84 4 9 428030 Fax: +84 4 9 222520 nguyen_thi_minh_ha@yahoo.com Ms Lam Xuan Thanh Head of Technical Sub-Committee on Milk and Milk Products of Vietnam lamthanh555@yahoo.com</p>	<p><u>2.4 BOISSONS COMPOSÉES À BASE DE LAIT FERMENTÉ</u> Le Vietnam était d'accord avec les propositions d'amendement de la norme pour les boissons à base de lait fermenté. Nous reconfirmons toutefois encore que la teneur minimale en ingrédients laitiers est de 40% (m/m).</p>	<p>Je désire confirmer que les observations du Vietnam figurent dans la réponse donnée au premier tour. Il s'agit de la teneur maximale en lait : 40%.</p>	<p>Aucune réserve sur la marche à suivre proposée.</p>
22	<p>FIL Joerg Seifert Technical Director International Dairy Federation Tel: +322 706 8643 Fax: +322 733 0413 JSeifert@fil-idf.org</p>	<p>La FIL a fourni le résultat de son étude sur la nature des produits buvables à base de lait fermenté qui se trouvent sur le marché et qui n'étaient pas visés par la Norme pour les laits fermentés.</p>		

N°	DÉLÉGATION	PREMIÈRE SÉRIE D'OBSERVATIONS (ÉCHÉANCE: 27 OCTOBRE 2006)	DEUXIÈME SÉRIE D'OBSERVATIONS (ÉCHÉANCE: 9 MARS 2007)	TROISIÈME SÉRIE D'OBSERVATIONS (ÉCHÉANCE: 4 JUIN 2007)
23	Hongrie Mr.Beáta Kiss Member of the National Milk and Dairy Products Codex Alimentarius Working Committee beata.kiss@fejtermek.hu			Appuie la proposition rédigée par le groupe de travail électronique pour les boissons fermentées.