

# 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 00153 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Point 8(a) de l'ordre du jour

CX/MMP 08/8/9  
Novembre 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

### METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE DU LAIT ET DES PRODUITS LAITIERS

OBSERVATIONS PRESENTEES EN REPONSE A LA LETTRE CIRCULAIRE CL 2006/8-MMP, PARTIE B

Soumises par l'Argentine, la Thaïlande et le Royaume-Uni

#### ARGENTINE

L'Argentine se félicite d'avoir l'occasion de soumettre ses observations au sujet de ce document.

#### Méthodes d'analyse et d'échantillonnage pour les produits laitiers

**Partie A - Méthodes d'analyse et d'échantillonnage pour les normes actuellement en cours d'élaboration**

#### Observations générales

L'Argentine suggère que le terme « Extrait Sec Dégraissé du Lait (ESDL) » soit traduit par « *extracto seco no graso* » dans la version espagnole du document, puisqu'il s'agit du terme espagnol usuel. Ainsi, l'abréviation espagnole « *ESML* » doit être remplacée par « *ESNG* ».

Par ailleurs, l'abréviation « *GES* » devrait être remplacée par l'abréviation « *GLES* ».

#### Mélange de lait et de graisse végétale

L'Argentine suggère que l'exigence pour la matière grasse totale soit remplacée par la valeur de 8%, ainsi que cela figure dans CODEX STAN 252-2006.

Pour les trois normes mentionnées, nous suggérons que, dans la version espagnole, le terme « (descremada) » soit ajouté entre parenthèses après « desnatada », ainsi que c'est le cas dans la version espagnole des normes.

Dans les cas où la portée de la / des méthode(s) ne couvre pas le type de produit pour lequel elle(s) est/sont proposée(s), même si nous convenons que la/les méthode(s) est/sont très probablement applicable(s), nous suggérons d'indiquer qu'une étude de validation inter laboratoires sera requise pour en prouver l'applicabilité.

#### **Emmental (C-9)**

Dans la colonne sur le principe de la détermination de la teneur en extrait sec, nous suggérons que la phrase « Flame atomic absorption (spectrométrie d'absorption atomique) » soit traduite par « *Espectroscopia de absorción atómica con llama* » dans la version espagnole. Nous suggérons aussi de traduire « a dry ashing (une calcination sèche) » par « *vía seca* » dans la colonne des observations.

#### **Fromage à la crème (C-31)**

Dans la colonne des exigences de la méthode de détermination de l'extrait sec, nous suggérons de traduire la phrase "restricted by the MMFB (limité par le HPD) » par « *restringido por la humedad del producto desgrasado (HPD)* ».

### Pâtes à tartiner à base de produits laitiers

Nous suggérons d'utiliser le nom du produit qui figure dans la « Norme Codex pour les matières grasses laitières tartinables » et de ne transcrire que les exigences retenues dans cette norme. « Le pourcentage en matières grasses du lait doit être supérieur ou égal à 10 % et inférieur à 80 % (m/m) et doit représenter au moins 2/3 de l'extrait sec. » (CODEX STAN 253-2006).

#### THAÏLANDE

La Thaïlande propose d'ajouter le saccharose parmi les dispositions et les méthodes dans le tableau. Ainsi, l'estimation pour l'ESDL devrait être amendée pour comprendre la teneur en saccharose étant donné que le calcul d'ESDL doit prendre en compte la teneur en saccharose.

Le tableau amendé se présenterait de la manière suivante:

Produit	Disposition	Exigences	Méthode	Principe	Observations	Type	Statut
Mélange de lait concentré écrémé sucré et de graisse végétale (à l'étape 8)	Matière grasse totale	$\geq [7-8\%]$ m/m	FIL 13C:1987 ISO 1737:1999	Gravimétrie(Röse-Gottlieb)	La portée de cette méthode ne comprend pas ce type de produit. Il est toutefois estimé que la méthode est applicable.	I	E 22 CCMAS (Matière grasse laitière dans le lait concentré sucré)
	Saccharose		<b>FIL 35:2004ISO 2911:2004</b>				
	ESDL	$\geq 20\%$ m/m	FIL 15B:1991 ISO 6734:1989FI L 13C:1987 ISO 1737:1999	Calcul à partir de la teneur totale en extraits secs, en matières grasses et en saccharose Gravimétrie(Röse-Gottlieb)		I	<b>E 23 CCMAS</b> (Extraits secs dans le lait concentré sucré) E 22 CCMAS(Matière grasse laitière dans le lait concentré sucré)
	Teneur en protéines du lait dans l'ESDL	$\geq 34\%$ m/m dans l'ESDL	FIL 20- partie 1 ou Partie 2:2001 ISO 8963-partie 1 ;Ou partie 2:2001	Titrimétrie(Kjeldahl)	La portée de cette méthode ne comprend pas ce type de produit. Il est toutefois estimé que la méthode est applicable.	I	E 23 CCMAS(Lait concentré sucré)

**ROYAUME-UNI**

Je vous remercie de nous donner l'occasion d'examiner ce document. Je désire vous transmettre toutes mes excuses pour cette réponse tardive et espère que vous pourrez encore tenir compte des observations suivantes:

Les méthodes d'analyse spécifient plusieurs procédures colorimétriques pour des métaux tels que le cuivre et le plomb. Celles-ci pourraient être mises à jour pour y ajouter les méthodes SAA (spectrométrie d'absorption atomique) et ICP-OES (spectroscopie d'émission optique avec plasma couplé par induction) (avec les caractéristiques de performances spécifiées). Il pourrait encore être nécessaire d'appliquer les méthodes colorimétriques dans certaines parties du monde où des méthodes utilisant des outils plus modernes ne sont pas habituellement disponibles (et les anciennes méthodes marchent bien) mais les métaux ne dépendent pas des méthodes (comme c'est le cas pour les paramètres de l'analyse de produits du lait) et l'éventail complet des techniques disponibles devrait figurer parmi les méthodes Codex.