

# 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 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

**POINT 6 DE L'ORDRE DU JOUR**

**CX/FL 02/07-CRD.1**

# F

**PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES  
COMITÉ DU CODEX SUR L'ÉTIQUETAGE DES DENRÉES ALIMENTAIRES  
TRENTIÈME SESSION  
HALIFAX (CANADA), 6 - 10 MAI 2002**

**PROJET D'AMENDEMENT À LA NORME GÉNÉRALE POUR  
L'ÉTIQUETAGE DES DENRÉES ALIMENTAIRES PRÉEMBALLÉES  
(NOMS DE CATÉGORIES)  
(ALINORM 01/22A, ANNEXE VI)**

**OBSERVATIONS DES GOUVERNEMENTS À L'ÉTAPE 6**

**OBSERVATIONS DE :**

**FEDERATION INTERNATIONALE DE LAITERIE (FIL)**

**PROJET D'AMENDEMENT À LA NORME GÉNÉRALE POUR  
L'ÉTIQUETAGE DES DENRÉES ALIMENTAIRES  
PRÉEMBALLÉES (NOMS DE CATÉGORIES)  
(ALINORM 01/22A, ANNEXE VI)**

**OBSERVATIONS DES GOUVERNEMENTS À L'ÉTAPE 6**

**FÉDÉRATION INTERNATIONALE DE LAITERIE  
(FIL) :**

Le Comité a discuté à plusieurs réunions de la question des noms de catégories pour les protéines du lait/produits contenant des protéines du lait. À la 29<sup>e</sup> session du CCEDA, la FIL a proposé une solution tenant compte des différents points de vue déjà exprimés. Il s'agissait de retenir le nom « protéines du lait » ou « produits contenant des protéines du lait » avec les pourcentages correspondants de 35 % ou 50 %. Il n'y a pas eu de consensus, mais il est apparu qu'une vaste majorité des délégations préféreraient un seul nom et un seul pourcentage.

En vue de faciliter davantage les progrès sur cette question, la FIL a étudié la situation du marché et rediscuté de la question. Compte tenu de la discussion tenue à la dernière réunion du CCEDA, la FIL proposerait l'amendement suivant à la Norme générale du Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées :

**Section 4.2 Liste des ingrédients**

***4.2.2.1 Le nom de catégorie suivant peut être employé pour les ingrédients entrant dans ces catégories : Protéines du lait : produits laitiers contenant un minimum de 50 % de protéine du lait (m/m) calculé en fonction de la matière sèche\****

***\* calcul de la teneur en protéines du lait : azote Kjeldahl H6,38***

La FIL sait qu'il y a sur le marché des produits qui contiennent moins de 50 % de protéines du lait et qu'ils échappent à la définition qui précède. Pour ces produits, il faudra utiliser un nom technique. On trouvera des exemples de noms techniques possibles dans les gros points de la page suivante (voir annexe). Au besoin et si le CCEDA le souhaite, la FIL serait heureuse de prêter son concours pour trouver une solution à ce problème également.

On trouvera d'autres renseignements de contexte sur notre proposition à la page suivante (annexe) du présent document.

## Annexe

**Renseignements complémentaires sur la proposition d'établissement d'un nom de catégorie pour les protéines du lait**

Ces dernières années, l'industrie laitière mondiale a réussi à faire des percées technologiques pour la transformation de sa matière première de base, le lait, en une vaste gamme de produits destinés à la transformation secondaire. En particulier, la fraction protéique du lait a permis d'obtenir un grand nombre d'ingrédients présentant certaines propriétés fonctionnelles qui sont désirables dans la production d'innombrables denrées alimentaires. En outre, les fabricants d'aliments attachent beaucoup de prix à ces ingrédients dérivés des protéines du lait, qui peuvent ajouter beaucoup à la qualité nutritive d'ensemble du produit final.

Les ingrédients dérivés des protéines du lait grâce aux progrès des technologies de séparation, de concentration et de séchage comprennent : les concentrés de protéines du lait, les concentrés de protéines de lactosérum, la caséine, les caséinates et divers mélanges des ingrédients susmentionnés. Comme nous l'avons dit, les fabricants d'aliments utilisent ces ingrédients pour de multiples raisons, dont l'amélioration de l'arôme, de la texture, de l'apparence et de la nutrition.

En même temps, la promulgation d'aussi nombreux ingrédients de protéines du lait a donné lieu à l'apparition d'un vaste gamme de noms techniques et chimiques associés à chacun. Ces descriptions peuvent être divisées en deux catégories principales, comme suit :

- ◆ utilisation d'un adjectif pour qualifier la fonctionnalité (p. ex., *soluble* ou *soluble dans l'eau*), la qualité (p. ex., *comestible* ou *de qualité alimentaire*) ou la méthode de production (p. ex., *acide*, *présure* ou *séchage par vaporisation*);
- ◆ utilisation de différents noms génériques ou autres termes descriptifs, dont les suivants :
  - *caséine* ou *caséinate* ou *(phospho)caséinate naturel*
  - *protéines de lactosérum* et *lactalbumine*
  - *protéines du lait*
  - *protéines totales du lait* ou *coprécipitat*
  - *mélange, concentré, isolat* (p. ex., *mélange de protéines du lait, isolat de protéines de lactosérum, concentré de protéines de lactosérum, isolat de protéines du lait et de lactosérum, etc.*)

Ces produits se ressemblent, en ce qu'ils sont tirés uniquement du lait, et que leur valeur leur vient de leur contenu en protéines. Il faut noter, pour préciser les choses, qu'ils ne sont pas à 100 % des protéines du lait, et qu'ils ne sont pas désirés comme tels. Le pourcentage qui reste est formé d'autres composants du lait, comme le lactose et les minéraux. En outre, il est important de se rappeler que ces produits, en eux-mêmes, ne sont pas destinés à être utilisés comme denrées alimentaires préemballées pour vente à la consommation.

Bien qu'elles puissent être indiquées pour l'utilisation commerciale et technique, les désignations qui précèdent ne sont pas toujours pratiques, compréhensibles ni nécessaires pour informer le consommateur.

En ce qui concerne la proposition d'établissement d'un nom de catégorie unique pour les « protéines du lait », le terme « lait » indiquerait l'origine de l'ingrédient, tandis que le terme « protéines » caractérise le composant principal et essentiel des ingrédients en question. La désignation « protéines du lait » indiquerait clairement l'origine des protéines, ce qui est important dans une perspective d'allergies alimentaires, et peut être facilement compris par les consommateurs.