

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

ALINORM 10/33/11

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Trente-troisième session
Genève, Suisse, 5-9 juillet 2010

RAPPORT DE LA NEUVIÈME SESSION DU COMITÉ DU CODEX SUR LE LAIT ET LES PRODUITS LAITIERS

Auckland, Nouvelle-Zélande
1er – 5 février 2010

NOTE: Le présent rapport contient la lettre circulaire CL 2010/4-MMP

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

CX 4/100.2

CL 2010/4-MMP
Février 2010

AUX: Services centraux de liaison avec le Codex
Organisations internationales intéressées

DU: Secrétariat, Commission du Codex Alimentarius
Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires,
Viale delle Terme di Caracalla
00153 Rome, Italie

OBJET: DIFFUSION DU RAPPORT DE LA NEUVIÈME SESSION DU COMITÉ DU CODEX SUR LE LAIT ET LES PRODUITS LAITIERS (ALINORM 10/33/11)

Le rapport de la neuvième session du Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers sera examiné par la Commission du Codex Alimentarius à sa trente-troisième session (Genève, Suisse, 5-9 juillet 2010).

QUESTIONS SOUMISES À LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS POUR ADOPTION À SA TRENTE-TROISIÈME SESSION

Projets de normes et textes apparentés à l'étape 8

1. **Projet d'amendement de la Norme Codex pour les laits fermentés (CODEX STAN 243-2003), concernant les boissons à base de lait fermenté (par. 39 et Annexe II)**

Autres

2. **Liste mise à jour de méthodes d'analyse et d'échantillonnage des normes Codex pour le lait et les produits laitiers (voir par. 62 et Annexe III),**
3. **Listes révisées d'additifs alimentaires figurant dans les normes pour le lait et les produits laitiers (voir par. 74 et Annexe IV),**
4. **Modèle révisé de certificat d'exportation pour le lait et les produits laitiers (CAC/GL 67-2008) (voir par. 95 et Annexe V),**
5. **Section révisée portant sur les contaminants figurant dans des normes pour le lait et les produits laitiers (voir par. 105).**

Les gouvernements et organisations internationales souhaitant présenter des observations relatives aux documents ci-dessus sont invités à le faire par écrit, **de préférence par courrier électronique**, à l'adresse ci-dessous : Secrétariat, Commission du Codex Alimentarius, Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie (**de préférence** par courriel : codex@fao.org ou par télécopie : +39 06 57054593) **avant le 30 avril 2010.**

Table des matières

Résumé et conclusions	page iii
Liste des sigles	page v
Rapport de la 9 ^{ème} session du Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers	page 1
État d'avancement des travaux	page 16
Paragraphe	
Introduction	1- 2
Adoption de l'ordre du jour (Point 1 de l'ordre du jour)	3- 7
Questions soumises par la Commission du Codex Alimentarius et d'autres comités et groupes spéciaux du Codex (Point 2 de l'ordre du jour)	8-25
Projet d'amendement de la <i>Norme Codex pour les laits fermentés</i> (CODEX STAN 243-1003) concernant les boissons à base de lait fermenté (Point 3 de l'ordre du jour)	26-39
Rapport du groupe de travail physique sur l'avant-projet de norme pour le fromage fondu (Point 4 de l'ordre du jour)	40-42
Limites maximales pour les extraits de rocou dans les normes Codex pour le lait et les produits laitiers (réponses à la CL 2008/2-MMP, Partie B) (Point 5 de l'ordre du jour)	43-44
Autres questions et travaux futurs (Point 6 de l'ordre du jour)	
Rapport du groupe de travail FIL/ISO sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage du lait et des produits laitiers (Point 6a de l'ordre du jour)	45-62
Présentation incohérente des dispositions sur les additifs alimentaires dans les normes Codex pour le lait et les produits laitiers (Point 6b de l'ordre du jour)	63-76
Cohérence entre le <i>Modèle de certificat d'exportation pour le lait et les produits laitiers</i> (CAC/GL 67-2008) et le <i>Modèle générique de certificat officiel</i> (Annexe des <i>Directives pour la conception, l'établissement, la délivrance et l'utilisation des certificats officiels génériques</i> (CAC/GL 38-2001)) (Point 6c de l'ordre du jour).....	77-95
Autres questions	96-109
Date et lieu de la prochaine session (Point 7 de l'ordre du jour).....	110-111
<u>Annexes</u>	
Annexe I : Liste des participants	page 17
Annexe II : Projet d'amendement de la <i>Norme pour les laits fermentés</i> (CODEX STAN 283-2003) concernant les boissons à base de lait fermenté	page 29
Annexe III : Liste mise à jour des Méthodes d'analyse et d'échantillonnage des normes Codex pour les produits laitiers	page 32
Annexe IV : Listes révisées d'additifs alimentaires figurant dans les normes pour le lait et les produits laitiers	page 42
Annexe V: <i>Modèle révisé de certificat d'exportation pour le lait et les produits laitiers</i> (CAC/GL 67-2008).....	page 71

RÉSUMÉ ET CONCLUSIONS

A sa neuvième session, le Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers est parvenu aux conclusions suivantes:

Questions pour la Commission du Codex Alimentarius

Questions pour adoption / Approbation

Projets et Avant-projets de normes et textes apparentés aux étapes 8 et 5/8 de la Procédure

Le Comité est convenu de transmettre l'Avant-projet d'amendement de la *Norme pour les laits fermentés* (CODEX STAN 243-2003) concernant les boissons à base de lait fermenté à la Commission du Codex Alimentarius pour adoption à l'étape 8 (voir par. 39 et Annexe II).

Autres questions pour adoption

Le Comité est convenu de transmettre les textes ci-dessous à la Commission pour adoption :

- Liste mise à jour de méthodes d'analyse et d'échantillonnage des normes Codex pour le lait et les produits laitiers (voir par. 62 et Annexe VII),
- Listes révisées d'additifs alimentaires figurant dans les normes pour le lait et les produits laitiers (voir par. 74 et Annexe IV),
- *Modèle révisé de certificat d'exportation pour le lait et les produits laitiers* (CAC/GL 67-2008) (voir par. 95 et Annexe V),
- Section révisée portant sur les contaminants figurant dans des normes pour le lait et les produits laitiers (voir par. 105).

Révocation

Le Comité est convenu de recommander à la Commission de révoquer les textes suivants :

- *Norme générale pour le fromage fondu et le fromage fondu pour tartine* (CODEX STAN 286-1978),
- *Norme générale pour les préparations à base de fromage fondu* (CODEX STAN 287-1978), et
- *Norme générale pour le fromage fondu et le fromage fondu pour tartine portant un nom de variété* (CODEX STAN 285-1978 (voir par. 41).

Abandon de travaux

Le Comité est convenu d'abandonner les travaux sur l'Avant-projet de norme pour le fromage fondu (voir paragraphe 41).

Ajournement *sine die*

Le Comité est convenu de proposer à la 33^{ème} session de la Commission d'ajourner le Comité *sine die*, jusqu'à ce que la Commission décide d'entreprendre de nouveaux travaux (voir par. 111).

Question d'intérêt

Référence à l'application volontaire des dispositions figurant dans les normes Codex de produits

Le Comité est convenu de maintenir les annexes/appendices des 13 normes pour le lait et les produits laitiers et d'amender leurs titres et paragraphes d'introduction (voir par. 17).

Questions soumises à d'autres Comités / Groupes spéciaux

Comité sur l'étiquetage des denrées alimentaires (CCFL)

Le Comité est convenu que les allégations nutritionnelles dans les normes pour le lait et les produits laitiers ne gagneraient pas à ce que le CCFL élabore des orientations horizontales à cet égard. (voir par. 24).

Comité sur les additifs alimentaires (CCFA)

Le Comité est convenu de demander au CCFA d'examiner des ajouts/modifications des *Noms de catégorie et système international de numérotation des additifs alimentaires (CAC/GL 36-1989)* (voir par. 71 et 73), et de fournir des précisions au sujet des lycopènes au CCFA (voir par. 75).

Comité du Codex sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires (CCFICS)

Le Comité a recommandé que le CCFICS tienne compte des particularités du *Modèle de certificat d'exportation pour le lait et les produits laitiers* lors de toute révision ultérieure du *Modèle générique de certificat officiel (Annexe des Directives pour la conception, l'établissement, la délivrance et l'utilisation des certificats officiels génériques (CAC/GL 38-2001))* (voir par 94).

Comité sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (CCMAS)

Le Comité a transmis des recommandations relatives à la révision des Directives sur les incertitudes de mesure au CCMAS (voir par. 109).

LISTE DES SIGLES UTILISÉS DANS LE PRÉSENT RAPPORT

AOAC	Association des chimistes analytiques officiels
CAC/GL	Commission du Codex Alimentarius / Directives
CAC/RCP	Commission du Codex Alimentarius / Code d'usages international recommandé
CCFA	Comité du Codex sur les additifs alimentaires
CCFAC	Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants
CCFICS	Comité du Codex sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires
CCFL	Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires
CCGP	Comité du Codex sur les principes généraux
CCMAS	Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage
CCMMP	Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers
CL	Lettre circulaire
CRD	Document de séance
FAO	Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture
MGES	Matière grasse dans l'extrait sec
BPF	Bonnes pratiques de fabrication
NGAA	Norme générale Codex pour les additifs alimentaires
NGUTL	Norme générale pour l'utilisation de termes de laiterie
CLHR	Chromatographie liquide à haute résolution
FIL	Fédération Internationale de Laiterie
SIN	Système international de numérotation
ISO	Organisation internationale de normalisation
JECFA	Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires
ESDL	Extrait Sec Dégraissé du Lait
OIE	Organisation mondiale de la santé animale
OMS	Organisation mondiale de la santé

INTRODUCTION

1. Le Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers (CCMMP) a tenu sa neuvième session à Auckland (Nouvelle-Zélande) du 1^{er} au 5 février 2010, à l'aimable invitation du Gouvernement néo-zélandais. La session a été présidée par M. Steve Hathaway, directeur du Groupe scientifique de l'Autorité néo-zélandaise de sécurité sanitaire des aliments. Y ont participé 135 délégués représentant 34 états membres et une organisation membre, ainsi que cinq organisations internationales jouissant du statut d'observateur. La liste des participants, qui comprend les membres du secrétariat, est jointe au présent rapport dont elle constitue l'Annexe I.

Répartition des compétences¹

2. Le Comité a pris note de la répartition des compétences entre l'Union européenne et ses États membres, conformément aux termes du paragraphe 5 de l'Article II du Règlement intérieur de la Commission du Codex Alimentarius, telle que présentée dans le document CRD 1.

ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR (Point 1 de l'ordre du jour)²

3. Le Comité est convenu d'examiner le point 6 (c) de l'ordre du jour — *Concordance entre le Certificat d'exportation pour le lait et les produits laitiers et le Modèle générique de certificat officiel* — après le point 2 de l'ordre du jour.

4. Le Comité est également convenu, lorsqu'il abordera les autres questions et travaux futurs (point 6 de l'ordre du jour), de se pencher sur les questions supplémentaires suivantes :

- nouvelles activités d'élaboration de normes sur les « fromages mous » faits d'un mélange de lait et d'huile/de graisse végétale, et sur les fromages fondus et fromages fondus pour tartine faits d'un mélange de fromage et d'huile/de graisse végétale (CRD 9) ;
- amendement de la *Norme Codex pour les laits fermentés* (CODEX STAN 243-2003) (CRD 4) ;
- examen de la section des normes Codex pour le lait et les produits laitiers portant sur les contaminants (CRD 2) ;
- examen des *Directives sur l'incertitude de mesure* (CAC/GL 50-2004) (CRD 18).

5. Le Comité est par ailleurs convenu d'aborder la question de la contribution de l'OIE à la neuvième session du CCMMP (MMP/9 INF/1) lors de l'examen du point 2 de l'ordre du jour.

6. Le Comité a adopté l'ordre du jour provisoire modifié tel qu'indiqué ci-dessus.

Autres questions

7. Afin d'accélérer l'examen du point 6 (b) de l'ordre du jour — « *Présentation incohérente des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes Codex pour le lait et les produits laitiers* » — le Comité est convenu de constituer un groupe de travail intrasession dirigé par la Nouvelle-Zélande et travaillant uniquement en anglais, qui sera chargé de préparer des propositions, tel qu'indiqué dans le document CRD 14, en vue de leur examen en session plénière.

QUESTIONS SOUMISES PAR LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET D'AUTRES COMITÉS ET GROUPES SPÉCIAUX DU CODEX (Point 2 de l'ordre du jour)³

8. Le Comité a pris note des questions présentées dans le document CX/MMP 10/9/2 concernant les décisions pertinentes des 31^{ème} et 32^{ème} sessions de la Commission du Codex Alimentarius, de la 63^{ème} session du Comité exécutif et d'autres comités. Le Comité a également noté que les questions suivantes seront examinées à d'autres points de l'ordre du jour :

¹ CRD 1 Ordre du jour explicatif – Répartition des compétences entre l'Union européenne et ses États membres;

² CX/MMP 10/9/1; CRD 14 (Proposition de mise sur pied d'un groupe de travail intrasession chargé d'examiner le point 6 (b) de l'ordre du jour : « Présentation incohérente des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes Codex pour le lait et les produits laitiers » — Nouvelle-Zélande, en anglais seulement.

³ CX/MMP 10/9/2 ; CX/MMP 10/9/2 Add.1 ; CRD 2 (Observations de l'Inde, du Kenya, de la Thaïlande et de la FIL).

- Incohérence des noms des additifs alimentaires entre les normes pour le lait et les produits laitiers et les *Noms de catégories et le système international de numérotation* du Codex (CAC/GL 36-1989), au point 6b) de l'ordre du jour.
- Cohérence entre le *Modèle de certificat d'exportation pour le lait et les produits laitiers* (CAC/GL 67-2008) et le Modèle générique de certificat officiel (Annexe des *Directives Codex pour la conception, l'établissement, la délivrance et l'utilisation des certificats officiels génériques* (CAC/GL 38-2001), au point 6c) de l'ordre du jour ;
- Demande de clarification de la 29^{ème} session du Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (CCMAS) concernant les méthodes de détermination de la natamycine dans le lait et les produits laitiers, au point 6a) de l'ordre du jour ; et
- Amendement de la Section sur les contaminants des normes pour le lait et les produits laitiers, au point 6 de l'ordre du jour (Autres questions et travaux futurs).

9. Sur d'autres questions, le Comité a formulé les observations et/ou pris les décisions suivantes :

Référence à l'application volontaire des dispositions figurant dans les normes Codex de produits

10. Le Comité a pris note des informations générales fournies sur le statut des annexes des normes Codex, présentées aux sections 1.3, 1.4 et 1.5.4 du document ALINORM 09/32/8 « Amendements de normes Codex et de textes apparentés », préparé pour la 32^{ème} session de la Commission du Codex Alimentarius. Le Comité a en particulier noté que les textes Codex sont destinés à être appliqués par les gouvernements, qu'ils sont de nature facultative et que le Manuel de procédure ne prévoit aucune disposition autorisant les comités du Codex ou la Commission à décider par qui ou comment les normes doivent être appliquées une fois adoptées.

11. Le Comité a examiné les trois options proposées dans le document CX/MMP 10/9/2. La majorité des délégations était d'avis que les informations figurant dans les annexes/appendices étaient utiles et devraient être conservées dans les normes (Option 2). Ces délégations étaient favorables au maintien des informations figurant dans les annexes/appendices car c'était le résultat de longs débats et d'un accord au sein du CCMMP ; ces délégations n'étaient par ailleurs pas favorables à la réouverture du débat sur leur contenu. Elles ont proposé de modifier le titre et le paragraphe introductif des annexes/appendices afin de préciser l'objet des dispositions qui y figurent.

12. Certaines délégations étaient d'avis que seules des informations dont l'utilité était généralement acceptée devraient être retenues.

13. D'autres délégations étaient d'avis que les annexes/appendices qui ne comprenaient que des « informations sur les procédés usuels de fabrication » (c'est-à-dire des annexes de normes sur des variétés individuelles de fromage) devraient être supprimées (Option 1) et que le contenu des annexes/appendices relatifs aux critères de qualité (c'est-à-dire les appendices des *Normes pour la caséine alimentaire et les produits dérivés* (CODEX STAN 290-1995), *pour les produits à base de matières grasses laitières* (CODEX STAN 280-1973) et *pour les laits en poudre et la crème en poudre* (CODEX STAN 207-1999) devraient être placés dans le corps du texte des normes (Option 3).

14. D'autres délégations ont appuyé la suppression des annexes/appendices, pour éviter toute confusion sur le statut de toutes les dispositions d'une norme et parce qu'il ne leur semblait pas approprié d'établir une distinction entre le statut de différentes sections d'une norme.

15. Les États-Unis d'Amérique, avec l'appui de quelques autres délégations, se sont déclarés favorables à la suppression de toutes les annexes/appendices (Option 1), estimant que leur contenu était incompatible avec le mandat du Codex de protéger les consommateurs et de garantir des pratiques commerciales loyales et pourrait entraver la loyauté des échanges. Cette délégation a indiqué que le Comité sur les principes généraux (CCGP) avait précisé que selon l'Accord sur les Obstacles Techniques au Commerce (OTC) de l'OMC, on considérerait que tous les textes Codex étaient des normes internationales. Compte tenu de l'intérêt des informations figurant dans les annexes/appendices, une délégation a proposé qu'elles soient rassemblées en dehors du Codex.

16. Une délégation a proposé à titre d'option le maintien du *statu quo* parce qu'il ressortait clairement des textes actuels que les annexes étaient destinées à être appliquées à titre facultatif par les partenaires commerciaux et n'étaient pas destinées aux gouvernements.

17. Après un long débat durant lequel la majorité des délégations a appuyé le maintien des annexes/appendices, le Comité est convenu de les conserver, de les désigner en tant qu'appendices et de modifier leur titre et le paragraphe introductif des 13 normes pour le lait et les produits laitiers comme suit :

Appendice – Informations complémentaires

Les informations complémentaires ci-dessous ne modifient en rien les dispositions des sections précédentes, qui sont essentielles pour l'identité du produit, l'utilisation du nom de l'aliment et la sécurité sanitaire de l'aliment.

18. L'Australie, le Canada, l'Inde, le Japon, le Mexique, la Nouvelle-Zélande, les États-Unis d'Amérique, et l'Uruguay ont exprimé des réserves quant à cette décision.

19. Les États-Unis d'Amérique ont réitéré leurs préoccupations concernant le maintien des appendices dans les normes, étant d'avis qu'elles traduisent l'absence d'accord international sur certaines dispositions figurant dans les dix normes portant sur des variétés individuelles de fromage, et que cette absence d'accord pourrait entraîner des pratiques commerciales déloyales, malgré tous les efforts déployés pour préciser l'objet des appendices. Ces préoccupations ont été partagées par l'Australie, le Costa Rica, le Japon, le Mexique et l'Uruguay.

20. L'Uruguay a proposé une révision des *Normes pour la caséine alimentaire et les produits dérivés* (CODEX STAN 290-1995), *les produits à base de matières grasses laitières* (CODEX STAN 280-1973) et *les laits en poudre et la crème en poudre* (CODEX STAN 207-1999) sur la base du contenu des annexes/appendices. Le Brésil, le Costa Rica et la Thaïlande ont appuyé cette proposition.

Additifs alimentaires dans la Norme Codex pour les laits fermentés (CODEX STAN 243-2003)

21. Le Comité est convenu de demander au groupe de travail intrasession sur l'incohérence des noms d'additifs alimentaires dans les normes pour le lait et les produits laitiers (*voir par. 7*) de donner suite à la demande de la 40^{ème} session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA) concernant le type de lycopène utilisé pour définir une teneur maximale de 500 mg/kg pour les lycopènes dans les *Normes Codex pour les laits fermentés* (CODEX STAN 243-2003) et de fournir une justification technique de ces limites.

Utilisation de noms courants normalisés modifiés dans les allégations nutritionnelles

22. Le Comité a noté que la section 4.3.3 de la *Norme générale Codex pour l'utilisation de termes de laiterie NGUTL* (CODEX STAN 206-1999) fournit des orientations sur les modifications des produits laitiers et les prescriptions corrélatives en matière d'étiquetage. Il a par ailleurs été noté que, lors de l'élaboration et de la révision des normes pour les produits laitiers, le Comité avait soigneusement examiné les modifications de composition et de conformité avec les dispositions pertinentes contenues dans la *NGUTL* et les autres textes Codex existants.

23. Le Comité a estimé que la *NGUTL* associée aux normes pour le lait et les produits laitiers, à la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CODEX STAN 1-1985) et aux *Directives pour l'utilisation des allégations nutritionnelles* (CAC/GL 23-1997) fournissaient des orientations adéquates sur les noms normalisés modifiés aux fins d'allégations nutritionnelles concernant les produits laitiers.

24. Le Comité est convenu que les allégations nutritionnelles dans les normes pour le lait et les produits laitiers ne gagneraient rien à ce que le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires (CCFL) élabore des orientations horizontales à cet égard.

Informations de l'Organisation mondiale de la santé animale (OIE)⁴

25. Le Comité a pris note des informations figurant dans le document MMP/9 INF/1 sur les activités de l'OIE en rapport avec le travail du CCMMP, notamment : i) les activités du groupe de travail de l'OIE sur la Sécurité sanitaire des aliments d'origine animale pendant la phase de production, et la collaboration entre l'OIE et le Codex ; et ii) les évolutions récentes de l'OIE relatives au chapitre 5.10 du Code sanitaire de l'OIE pour les animaux terrestres sur les modèles de certificats vétérinaires pour le commerce international d'animaux vivants, d'œufs à couver et de produits d'origine animale, le chapitre 11.7 sur la tuberculose bovine, le chapitre 8.1 sur l'antrax ; et la création d'un groupe spécial sur la brucellose bovine.

⁴ MMP/9 INF/1

PROJET D'AMENDEMENT DE LA NORME CODEX POUR LES LAITS FERMENTÉS (CODEX STAN 243-2003) CONCERNANT LES BOISSONS À BASE DE LAIT FERMENTÉ (Point 3 de l'ordre du jour)⁵

26. L'Indonésie, en sa qualité de présidente du groupe de travail physique qui s'est réuni le 31 janvier 2010, a présenté le rapport du groupe de travail, qui fait l'objet du document CRD 3 ; elle a expliqué que le groupe de travail avait résolu la question restée en suspens de la teneur minimale de lait fermenté, en adoptant une valeur minimale de 40 pour cent de lait fermenté, tout en prenant note des réserves exprimées par l'Allemagne, l'Autriche et le Brésil au sujet de cette décision. Le groupe de travail a examiné toutes les observations écrites soumises à l'étape 6, en particulier celles qui n'étaient pas favorables à une teneur minimale de 40 pour cent de lait fermenté et celles qui portaient sur les autres sections du projet d'amendement. Le groupe de travail a estimé que les propositions concernant l'*ayran*, et les gaz d'emballage et le CO₂ sortaient du cadre de son mandat et les a transmis à la plénière pour examen.

27. Concernant le rapport du groupe de travail, l'Espagne, s'exprimant au nom des États membres de l'Union européenne, a précisé que la proposition de modifier la section 7.1.4, mentionnée dans le document CRD 3, avait pour objectif d'éviter d'induire les consommateurs en erreur et pas uniquement d'établir une distinction entre les boissons à base de lait fermenté et les autres catégories visées par la norme, comme mentionné erronément dans le CRD 3. Cette délégation a en outre souligné que la modification proposée n'était pas liée à la suppression des crochets entourant la teneur minimale de lait fermenté à la section 2.4.

28. La Turquie, faisant référence à ses observations écrites consignées dans le document CRD 4, a recommandé l'inclusion de l'*ayran*, un produit à base de lait fermenté dont la composition diffère de celle des boissons à base de lait fermenté, notamment par une teneur plus élevée en protéines du lait. Cette délégation a souligné que la production totale d'*ayran* représente une part importante de la production globale de boissons à base de lait fermenté.

29. Le Comité a examiné les recommandations suivantes du groupe de travail :

Suppression des crochets et adoption d'une teneur minimale de 40 pour cent de lait fermenté

30. Le Comité a approuvé la suppression des crochets recommandée par le groupe de travail et l'adoption d'une teneur minimale de 40 pour cent de lait fermenté à la section 2.4. L'Allemagne, ainsi que l'Autriche, le Brésil, le Costa Rica, la Suisse et l'Uruguay, étaient d'avis qu'une teneur minimale de 50 pour cent d'ingrédients laitiers était essentielle pour protéger la nature même des produits laitiers (section 2.3 de la *Norme générale pour l'utilisation de termes de laiterie*) et ont donc réitéré leurs réserves concernant une teneur minimale de 40 pour cent de lait fermenté.

Amendement de la section 7.1.4

31. Le Comité a examiné l'amendement proposé à la section 7.1.4. Plusieurs délégations étaient d'avis que la nouvelle phrase proposée n'était pas nécessaire car des dispositions sur la déclaration des ingrédients figuraient déjà dans la section 4.2 de la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CODEX STAN 1-1995). Le Comité a fait observer que l'ajout de la phrase avait pour objet d'insister sur le besoin de déclarer l'eau dans la liste des ingrédients et le pourcentage de lait fermenté utilisé.

⁵ ALINORM 08/31/11 Annexe IV ; CL 2008/23-MMP (Demande d'observations à l'étape 6) ; CX/MMP 10/9/3 Rev (Observations à l'étape 6 de l'Argentine, du Costa Rica, de Cuba, des États-Unis d'Amérique, du Guatemala, de l'Inde, de l'Indonésie, du Japon, de la Malaisie, du Mexique, de la Nouvelle-Zélande, du Paraguay, des Philippines, de la République démocratique populaire lao, de la République dominicaine, de Singapour, de la Thaïlande et de l'Uruguay) ; CX/MMP 10/9/3 Add.1 (Observations de l'Australie, de l'Iran, de la Malaisie et du Vietnam) ; CX/MMP 10/9/3 Add.2 (Observations des Philippines) ; CX/MMP 10/9/3 Add.3 (Document de travail pour la réunion du groupe de travail physique sur le projet d'amendement de la *Norme Codex pour les laits fermentés* (CODEX STAN 243-2003) concernant les boissons à base de lait fermenté) ; CRD 3 (Rapport du groupe de travail physique sur les projets d'amendement de la *Norme Codex pour les laits fermentés* (CODEX STAN 243-2003) concernant les boissons à base de lait fermenté) ; CRD 4 (Observations de l'Égypte, du Kenya, du Mali, du Royaume-Uni et de la Turquie) ; CRD 12 (Observations de l'Iran) ; CRD 15 (Observations de la République de Corée) ; CRD 17 (Observations de l'Iran et de la Turquie).

32. Le Comité n'a pas appuyé la proposition d'une délégation de modifier la nouvelle phrase de sorte que l'exigence de déclaration du pourcentage de lait fermenté ne soit pas obligatoire si les consommateurs ne sont pas induits en erreur et, après quelques échanges de vues, il est convenu de conserver la phrase proposée.

33. Le Comité est par ailleurs convenu de supprimer la deuxième partie de la première phrase car la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées*, mentionnée antérieurement dans la norme, prévoit l'utilisation de noms d'usage courant.

Gaz d'emballage et CO₂

34. Concernant la proposition de l'Iran d'inclure le dioxyde de carbone (SIN 290) dans la liste des additifs alimentaires pour les boissons à base de lait fermenté, le Comité a noté que son utilisation était technologiquement justifiée en tant qu'agent de carbonatation. Le Comité est donc convenu d'inclure les « agents de carbonatation » dans le tableau répertoriant les catégories fonctionnelles d'additifs alimentaires dont l'utilisation est technologiquement justifiée dans les quatre catégories de boissons à base de lait fermenté et d'ajouter le dioxyde de carbone au niveau des BPF dans la liste des additifs alimentaires.

Autres

35. Le Comité a réexaminé les propositions de l'Iran et de la Turquie concernant l'inclusion d'une phrase à la section 2.4 mentionnant l'*ayran* et le *doogh* en tant qu'exemples de boissons traditionnelles à base de lait fermenté et la modification de la section 3 (Composition) de façon à y inclure les critères de composition spécifiques à ces produits, tels que présentés dans le document CRD 17.

36. Le Comité n'a pas appuyé la proposition d'inclure ces deux exemples à la section 2.4, étant d'avis que cela désavantagerait le grand nombre d'autres boissons traditionnelles à base de lait fermenté (plus de 100) produites dans le monde. Le Comité a en outre noté qu'il était difficile de prévoir les critères de composition spécifiques de ces deux produits à la section 3 (Composition) sans rouvrir le débat sur les critères de composition des laits fermentés.

37. En rappelant la décision prise à sa huitième session de conclure les travaux sur les boissons à base de lait fermenté à la présente session (voir ALINORM 08/31/11, par. 49), le Comité est convenu de ne pas inclure de référence spécifique à l'*ayran* ou au *doogh* dans le projet d'amendement.

38. Le Comité était d'avis que des normes régionales pourraient être élaborées pour ces types de produits.

État d'avancement du projet d'amendement de la Norme Codex pour les laits fermentés (CODEX STAN 243-2003) concernant les boissons à base de lait fermenté

39. Le Comité est convenu de soumettre le projet d'amendement à la 33^e session de la Commission pour adoption à l'étape 8 et inclusion dans la *Norme Codex pour les laits fermentés* (voir Annexe II), en attendant l'approbation de la section sur l'étiquetage (section 7.1.4) et de la section révisée sur les additifs alimentaires (section 4) par les comités concernés.

RAPPORT DU GROUPE DE TRAVAIL PHYSIQUE SUR L'AVANT-PROJET DE NORME POUR LE FROMAGE FONDU (Point 4 de l'ordre du jour)⁶

40. La Nouvelle-Zélande et la France, coprésidentes du groupe de travail physique, ont présenté le rapport du groupe de travail, qui fait l'objet du document CX/MMP 10/9/4. Elles ont informé le Comité que, malgré de longs débats, le groupe de travail physique n'a pu élaborer un texte correspondant au mandat qui lui avait été confié par la 8^{ème} session (voir ALINORM 08/31/11, par. 72).

41. Compte tenu de l'impossibilité de faire avancer l'Avant-projet de Norme pour le fromage fondu, le Comité est convenu d'abandonner ce travail. Le Comité est en outre convenu de recommander à la 33^{ème} session de la Commission de révoquer les normes suivantes, périmées et non utilisées par l'industrie :

- Norme générale Codex pour le fromage fondu et le fromage fondu pour tartine (CODEX STAN 286-1978) ;

⁶ CX/MMP 10/9/4 ; CX/MMP 10/9/4 Add.1 (Observations de l'Union européenne) ; CRD 5 (Observations de l'Égypte, du Kenya, de l'Inde et du Mali)

- Norme générale Codex pour les préparations à base de fromage fondu (CODEX STAN 287-1978) ;
et
- Norme générale Codex pour le fromage fondu et le fromage fondu pour tartine portant un nom de variété (CODEX STAN 285-1978).

42. La délégation de l'Inde a émis des réserves quant à la décision de révocation de normes Codex existantes pour les produits à base de fromage fondu.

LIMITES MAXIMALES POUR LES EXTRAITS DE ROCOU DANS LES NORMES CODEX POUR LE LAIT ET LES PRODUITS LAITIERS (Point 5 de l'ordre du jour)⁷

43. Le Comité a rappelé qu'il était convenu, lors de sa session précédente, de recommander l'adoption de teneurs maximales d'extraits de rocou à base de norbixine (SIN 160b ii) dans les normes individuelles pour les fromages afin d'éviter que l'absence de dispositions sur les extraits de rocou dans ces normes n'empêche leur utilisation. Le Comité avait également sollicité des observations concernant les teneurs maximales et leur justification technologique pour examen à la présente session⁸.

44. Le Comité a noté que les réponses à la lettre circulaire CL 2008/2-MMP partie B laissent conclure que les teneurs maximales adoptées font l'objet d'un consensus, et qu'aucune nouvelle proposition n'a été présentée. En conséquence, le Comité est convenu de maintenir les dispositions actuelles concernant les extraits de rocou à base de norbixine (SIN 160b ii) dans les normes adoptées.

AUTRES QUESTIONS ET TRAVAUX FUTURS (Point 6 de l'ordre du jour)

RAPPORT DU GROUPE DE TRAVAIL FIL/ISO SUR LES MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE DU LAIT ET DES PRODUITS LAITIERS (Point 6a de l'ordre du jour)⁹

45. L'observateur de la FIL, s'exprimant également au nom de l'ISO, a présenté le rapport du groupe de travail FIL/ISO sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage du lait et des produits laitiers figurant dans le document CX/MMP 10/9/6 et a informé le Comité que ce rapport comportait quatre parties :

- Partie I : un examen des observations soumises en réponse à la lettre circulaire CL 2008/2-MMP-Partie B et des recommandations à cet égard ;
- Partie II : un examen des méthodes devant figurer dans les normes en cours d'élaboration ;
- Partie III : des recommandations concernant la mise à jour des méthodes figurant dans les normes Codex pour le lait et les produits laitiers ; et
- Partie IV : un examen des méthodes AOAC soumises à la huitième session du CCMMP¹⁰.

46. L'observateur a suggéré que le Comité examine les parties I) et III) ensemble, puis séparément les parties II) et IV).

47. Concernant les parties I et III, l'observateur a expliqué que l'Annexe 1 du document CX/MMP/10/9/6 contenait des mises à jour des méthodes d'analyse et d'échantillonnage du lait et des produits laitiers figurant dans CODEX STAN 234 suite à : i) la révision de ces méthodes par la FIL/ISO ; ii) l'élaboration de nouvelles méthodes FIL/ISO applicables aux dispositions des normes du CCMMP ; iii) la demande de la 31^{ème} session du CCMAS de préciser le type de méthode de détermination de la natamycine dans le fromage (et la croûte de fromage), la méthode CLHP étant recommandée comme Type II et la méthode d'absorption moléculaire comme Type III ; et iv) l'analyse FIL/ISO des observations reçues en réponse à la lettre circulaire CL 2008/2-MMP-Partie B.

⁷ CL 2008/2-MMP Partie B (Demande d'observations et d'informations sur les teneurs maximales d'extraits de rocou à base de bixine (SIN 160b (i)) et de norbixine (SIN 160b (ii)) dans les normes pour les fromages individuels) ; CX/MMP 10/9/5 (Observations de l'Union européenne) ; CRD 10 (Observations de l'Inde et du Kenya).

⁸ ALINORM 08/31/11, par. 16

⁹ CL 2008/2-MMP Partie B (Demande d'observations et d'informations sur de nouvelles méthodes d'analyse et d'échantillonnage du lait et des produits laitiers) ; CX/MMP 10/9/6 (Rapport du groupe de travail FIL/ISO sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage du lait et des produits laitiers) ; CRD 6 (Observations du Mali, de la Thaïlande et de la FIL)

¹⁰ ALINORM 08/31/11, par. 106

48. L'observateur a attiré l'attention du Comité sur les observations de la FIL/ISO concernant le type de méthode de détermination du sel dans le beurre par ISO 15648/FIL 179 : 2004 et ISO 1738/FIL 12 : 2004, tel que présenté dans le document CRD 6, qui recommande de conserver les types existants pour ces méthodes.

49. L'observateur a également recommandé d'ajouter les mots « de triglycérides » dans le principe relatif à la disposition « Pureté de la matière grasse laitière » pour le beurre, les matières grasses laitières à tartiner et les produits à base de matière grasse laitière.

50. L'observateur a enfin attiré l'attention du Comité sur le manque de cohérence dans la *Norme Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées* (CODEX STAN 234-1999) lorsque plusieurs analyses doivent être effectuées pour déterminer une disposition donnée. Par exemple, la disposition « matière grasse du lait dans l'extrait sec » relative aux « variétés individuelles de fromage » indique uniquement la méthode de détermination de la matière grasse mais pas celle de détermination de l'extrait sec. En revanche, la disposition « humidité du produit dégraissé » relative au « fromage à la crème » répertorie aussi bien la méthode de détermination de l'humidité que la méthode de détermination de la matière grasse totale puis indique, dans le principe, de calculer la disposition à partir de la teneur en matières grasses et de la teneur en humidité.

51. Une question connexe a été soulevée par la Thaïlande dans le document CRD 6 concernant l'évaluation de l'extrait sec dégraissé du lait (ESDL) dans les mélanges de lait écrémé concentré sucré et de graisse végétale et dans les mélanges à faible teneur en matière grasse de lait écrémé concentré sucré et de matière grasse végétale, car ces produits contiennent des sucres ajoutés alors que le principe de calcul ne les prévoit pas. La Thaïlande a également noté qu'il n'est pas évident de savoir quelle méthode utiliser lorsque des sucres autres que du sucrose sont ajoutés.

52. Le Comité a pris note de ces incohérences et, après quelques échanges de vues, a décidé qu'il convenait d'y remédier. Toutefois, compte tenu du temps nécessaire pour réaliser ce travail, le Comité est convenu de conserver le format actuel qui est satisfaisant pour les spécialistes.

Annexe 1

53. Le Comité a décidé d'examiner l'Annexe 1 page par page et a accepté la majorité des modifications proposées. Outre quelques amendements rédactionnels mineurs, le Comité a formulé les observations et conclusions suivantes.

54. Après un long débat, le Comité est convenu que le principe de calcul de l'ESDL dans les produits sucrés pourrait être corrigé en modifiant le libellé comme suit : « Calcul à partir de la teneur totale en extraits secs, de la teneur en matière grasse et de la teneur en sucre », le cas échéant.

55. Le Comité a décidé de supprimer la méthode ISO 1737| FIL 13 : 2008 lorsqu'elle apparaît de manière répétitive pour la détermination de l'ESDL.

56. Concernant les observations de l'Inde au sujet de la modification des types initiaux des méthodes de détermination du sel dans le beurre, décrits à l'Annexe 1 du document CX/MMP 10/9/6, l'observateur a expliqué que : i) l'argument qu'une méthode de Type III est plus souvent utilisée qu'une méthode de Type II n'est pas nécessairement vrai, car dans la pratique les laboratoires utilisent une méthode prescrite par la législation nationale ou par l'industrie, qu'elle soit de Type II ou III. En ce qui concerne le sel dans le beurre, les tests prescrits à l'échelon national ou par l'industrie pourraient utiliser la méthode potentiométrique (ISO 15648/FIL179 : 2004) plutôt que la méthode Mohr (ISO 1738/FIL 12 : 2004) ; ii) le point de virage de la méthode Mohr repose sur un changement de couleur subjectif ; cette méthode est donc moins précise que la méthode potentiométrique, qui détermine avec plus de précision le point de virage à l'aide de différences de pH (et qui n'est donc pas subjective). Par ailleurs, la méthode potentiométrique présente l'avantage d'être facilement automatisée (meilleur rendement), ce qui n'est pas le cas de la méthode Mohr. L'observateur a souligné qu'il s'agit-là d'une considération importante dans le contexte de la sélection de méthodes d'analyse, comme le mentionne le Manuel de procédure.

57. Le Comité est convenu d'ajouter les mots « de triglycérides » dans le principe relatif à la disposition « Pureté de la matière grasse laitière » pour le beurre, les matières grasses laitières à tartiner et les produits à base de matière grasse laitière respectivement, comme proposé par la FIL (*voir* par. 49).

58. Le Comité a adopté la Partie B « Méthodes d'échantillonnage par ordre alphabétique de catégories et de noms de produits » comme proposé dans le document CX/MMP 10/9/6.

Annexe 2

59. Le Comité a décidé de supprimer les méthodes proposées pour les normes sur le fromage fondu car la révocation de ces normes a été suggérée (*voir par.* 41).

Annexe 3

60. Le Comité a longuement débattu des utilisations proposées des méthodes AOAC utilisées pour déterminer les dispositions dans les normes pour le lait et les produits laitiers. Certaines délégations étaient d'avis que ces méthodes étaient utilisées couramment et traditionnellement dans diverses régions du monde et elles ont appuyé leur inclusion dans la norme CODEX STAN 234-1999. D'autres délégations étaient d'avis que l'on devrait accorder la préférence aux méthodes élaborées à l'échelon international et aux méthodes FIL/ISO actualisées.

61. Le Comité a examiné les méthodes AOAC proposées, répertoriées à l'Annexe 3 du document CX/MMP 10/9/6, et est convenu:

- D'inclure toutes les méthodes AOAC équivalentes aux méthodes FIL/ISO.
- De ne pas inclure les méthodes AOAC proposées pour le Type I en l'absence de données chiffrées précises, ou lorsqu'elles sont périmées ou non équivalentes à des méthodes FIL/ISO ; et
- D'inclure, en les séparant des méthodes FIL/ISO, plusieurs méthodes AOAC proposées pour le Type III en l'absence de méthodes FIL/ISO, et pour le Type IV en l'absence de données chiffrées précises ou lorsqu'elles ne sont pas équivalentes à des méthodes FIL/ISO.

Etat d'avancement des méthodes d'analyse et d'échantillonnage du lait et des produits laitiers

62. Le Comité est convenu de soumettre la liste actualisée des méthodes d'analyse et d'échantillonnage du lait et des produits laitiers, y compris les méthodes de l'AOAC, à la 33^{ème} session de la Commission pour adoption, sous réserve qu'elles soient approuvées par le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (*voir* Annexe III).

PRÉSENTATION INCOHÉRENTE DES DISPOSITIONS SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES DANS LES NORMES CODEX POUR LE LAIT ET LES PRODUITS LAITIERS (Point 6b de l'ordre du jour)¹¹

63. Prenant la parole en sa qualité de présidente du groupe de travail intrasession, la délégation de la Nouvelle-Zélande a présenté le rapport de ce groupe portant sur la présentation incohérente des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes Codex pour le lait et les produits laitiers (tel que repris dans le document CRD 19). Elle a indiqué que, conformément au mandat que lui avait confié le Comité (*voir par.* 7), elle a examiné les listes d'additifs alimentaires figurant dans 29 normes pour le lait et les produits laitiers, décrites dans le document CX/MMP 10/9/2 Add.1, et comparé ces listes à celle figurant dans le document *Noms de catégorie et Système international de numérotation* (CAC/GL 36-1989) du Codex afin de mettre en lumière les incohérences rédactionnelles. Le groupe de travail n'a pas pris en compte les dispositions sur les additifs alimentaires des normes Codex STAN 285-1978, STAN 286-1978 et STAN 287-1978, étant donné la décision du Comité de recommander la révocation de ces trois normes pour les fromages fondus (*voir par.* 41). Par ailleurs, les *Normes pour le fromage extra-dur à râper* (CODEX STAN 278-1978) et pour *les produits à tartiner gras et les mélanges de produits à tartiner* (CODEX STAN 256-2007) n'ont pas été prises en compte puisque la première ne contient pas de section sur les additifs et que la seconde sort du cadre du mandat établi par le Comité.

64. Son travail d'examen des listes d'additifs alimentaires a conduit le groupe de travail à cerner les incohérences particulières de la Partie 3 du document CX/MMP 10/9/2 Add. 1.

¹¹ CX/MMP 10/9/7 ; CX/MMP 10/9/2 par. 16-17 ; CX/MMP 10/9/2 Add.1 (Examen des incohérences dans les noms des additifs alimentaires dans les normes pour le lait et les produits laitiers et ceux de la nomenclature SIN — en anglais seulement) ; CRD 7 (Commentaires de l'Union européenne, de l'Inde, du Kenya, du Mali et de la FIL — en anglais seulement) ; CRD 19 (Rapport du Groupe de travail intrasession sur la présentation incohérente des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes Codex pour le lait et les produits laitiers — en anglais seulement).

65. Le Comité a souscrit aux modifications proposées par le groupe de travail et figurant dans l'Annexe 1 du document CRD 19, et est convenu, par souci de clarté, de réinsérer dans les tableaux des segments de texte sur les additifs alimentaires — par exemple : « pour le traitement en surface/croûte seulement » — qui avaient été déplacés vers les notes de bas de page.

66. Le Comité a noté que les teneurs maximales en nitrate de sodium (SIN 251) et en nitrate de potassium (SIN 252) sont fixées à 37 mg/kg dans les Normes pour le *Cheddar* (CODEX STAN 263-1966) et pour le *Danbo* (CODEX STAN 264-1966), alors qu'elles s'établissent à 35 mg/kg dans les Normes pour l'*Édam* (CODEX STAN 265-1966), le *Gouda* (CODEX STAN 266-1966), le *Havarti* (CODEX STAN 267-1966), le *Samsö* (CODEX STAN 268-1966), le *Tilsiter* (CODEX STAN 270-1968), le *Saint-Paulin* (CODEX STAN 271-1968), l'*Emmental* (CODEX STAN 269-1967) et le *Provolone* (CODEX STAN 272-1968). Il a indiqué que cette incohérence découle d'une différence dans la méthode employée pour les arrondis lors de la conversion des teneurs maximales de « nitrate de sodium » en « ions nitrate ». Pour assurer la cohérence de toutes ces normes individuelles pour les fromages, le Comité est convenu de rétablir à 35 mg/kg les teneurs maximales en nitrates de sodium et de potassium prescrites dans les Normes pour le *Cheddar* et le *Danbo*.

67. S'agissant des incohérences de fond relevées par le groupe de travail, le Comité est convenu de ce qui suit :

Groupes d'additifs figurant dans certaines normes sur les produits laitiers

68. Le Comité a noté que les listes d'additifs alimentaires qui figurent dans un certain nombre de normes — par exemple, *Norme pour les laits en poudre et la crème en poudre* (CODEX STAN 207-1999) et *Norme de groupe pour les fromages non affinés, y compris les fromages frais* (STAN 221-2001) — contiennent des groupes d'additifs (nom et nomenclature SIN) dont certains n'ont pas été évalués par le JECFA — par exemple, les citrates de sodium (SIN 331) qui comprennent le citrate disodique monohydrogéné (SIN 331 (ii)).

69. Le Comité a noté que le Groupe de travail n'a pas pris en compte ce type d'incohérence qui sort du cadre de son mandat et qui aurait exigé une révision de la liste des additifs alimentaires. Il a également noté que le document CAC/GL 36-1989 comprend également des additifs alimentaires qui n'ont pas été évalués par le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA) et qui ne peuvent donc pas être utilisés dans les normes Codex.

70. Compte tenu du temps énorme qu'il faudrait consacrer à la correction de ces incohérences et étant donné que seuls des additifs alimentaires dont le JECFA a évalué la sécurité peuvent être utilisés, le Comité est convenu de conserver en l'état la liste des additifs alimentaires, aucune solution viable n'étant envisageable pour le moment.

Incohérences des catégories fonctionnelles

71. Le Comité a noté que le gluconate de sodium (SIN 576) repris dans la *Norme de groupe pour les fromages non affinés, y compris les fromages frais* (CODEX STAN 221-2001) est considéré comme un stabilisant/épaississant et que cette fonction technologique n'est pas mentionnée dans le document CAC/GL 36-1989 pour cette substance. En conséquence, le Comité est convenu de demander au Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA) d'envisager l'inclusion de cette fonction pour le gluconate de sodium (SIN 576).

Description erronée d'un additif dans le document CAC/GL 36-1989

72. Le Comité a noté que dans la version anglaise du document CAC/GL 36-1989 disponible sur le site web du Codex, le numéro SIN 1414 est attribué par erreur à l'hydroxypropyl amidon au lieu du phosphate de diamidon acétylé. Le Comité est donc convenu de demander au Secrétariat du Codex de corriger cette erreur.

Mention d'une catégorie fonctionnelle ne figurant pas dans le document CAC/GL 36-1989

73. Le Comité a noté que la *Norme pour la caséine alimentaire et produits dérivés* (CODEX STAN 290-1995) comprend une catégorie fonctionnelle « agents neutralisants » qui ne figure pas dans le document CAC/GL 36-1989. Or, comme la catégorie fonctionnelle « régulateurs d'acidité » poursuit des objectifs technologiques semblables — par exemple, alcali, base, tampon, agent d'ajustement du pH — le Comité est convenu de supprimer la catégorie « agents neutralisants » et de transférer tous les additifs alimentaires associés à cette catégorie fonctionnelle dans celle des « régulateurs d'acidité ». Le Comité est en outre convenu de demander au CCFA d'envisager l'ajout de la catégorie fonctionnelle « régulateurs d'acidité » pour les carbonates de calcium (SIN 170), par souci de cohérence.

Etat d'avancement des listes d'additifs alimentaires figurant dans les normes pour le lait et les produits laitiers

74. Le Comité est convenu de transmettre les listes révisées d'additifs alimentaires à la 33^{ème} session de la Commission pour adoption, sous réserve de l'adoption des dispositions pertinentes par le CCFA (*voir* Annexe IV).

Demande de la 40^{ème} session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires

75. En réponse à une demande formulée par la 40^{ème} session du CCFA de préciser le type de lycopène sur lequel repose la limite maximale pour les lycopenes (500 mg/kg) de la *Norme pour les laits fermentés* ainsi que les justifications techniques de cette limite (ALINORM 09/31/12, par. 47), le Comité est convenu de répondre au CCFA que :

- Les types de lycopène comprennent : le lycopène (synthétique) (SIN 160d (i)); le lycopène (tomate) (SIN 160d (ii)); et le lycopène (*Blakeslea trispora*) (SIN 160d (iii)) ; et
- La justification technique de cette limite est d'assurer une définition cohérente de la couleur des laits fermentés aromatisés et des boissons aromatisées à base de lait fermenté.

76. L'Union européenne, appuyée par la Suisse, a réitéré sa vive opposition à la concentration maximale proposée de lycopène à 500 mg/kg ; elle a mis l'accent sur le fait qu'une telle concentration ne se justifiait pas au plan technologique ; elle a insisté sur ses préoccupations quant à la sécurité sanitaire de l'utilisation de lycopenes à des concentrations si élevées et souligné qu'une précision du JECFA serait utile.

COHÉRENCE ENTRE LE MODÈLE DE CERTIFICAT D'EXPORTATION POUR LE LAIT ET LES PRODUITS LAITIERS (CAC/GL 67-2008) ET LE MODÈLE GÉNÉRIQUE DE CERTIFICAT OFFICIEL (ANNEXE DES DIRECTIVES POUR LA CONCEPTION, L'ÉTABLISSEMENT, LA DÉLIVRANCE ET L'UTILISATION DES CERTIFICATS OFFICIELS GÉNÉRIQUES (CAC/GL 38-2001)) (Point 6c) de l'ordre du jour¹²

77. La Nouvelle-Zélande a présenté le document CX/MMP 10/9/8 et informé le Comité qu'une comparaison entre le *Modèle de certificat d'exportation pour le lait et les produits laitiers* (CAC/GL 67-2008) et le *Modèle générique de certificat officiel* avait révélé plusieurs différences. La délégation a fait observer que l'harmonisation de ces deux modèles nécessiterait l'élimination de ces différences en procédant à une révision approfondie du *Modèle de certificat d'exportation pour le lait et les produits laitiers*. La délégation a toutefois recommandé que le Comité s'interroge tout d'abord sur le besoin de conserver un modèle de certificat spécifique pour le lait et les produits laitiers compte tenu de l'adoption du *Modèle générique de certificat officiel*.

¹² CX/MMP 10/9/8 ; CX/MMP 10/9/2 par. 12 et 13 ; CRD 8 (Observations de l'Argentine, de l'Égypte, du Mali, des Philippines et de la FIL) ; CRD 11 (Observations de l'Inde et du Kenya) ; CRD 13 (Observations de l'Argentine et du Mali – Version anglaise uniquement) ; CRD 16 (Projet de modèle de certificat pour le lait et les produits laitiers) ; CRD 16 (Rev) (Projet révisé de modèle de certificat pour le lait et les produits laitiers).

78. Plusieurs délégations étaient d'avis que le *Modèle de certificat d'exportation pour le lait et les produits laitiers* avait été élaboré par le CCMMP suite à de longs débats et qu'il fournissait des informations utiles sur les particularités du commerce des produits laitiers. Elles ont donc recommandé d'harmoniser ce certificat avec le *Modèle générique de certificat officiel*¹³, ainsi que l'avait également recommandé la Commission du Codex Alimentarius.

79. D'autres délégations étaient d'avis que le *Modèle de certificat d'exportation pour le lait et les produits laitiers* devrait être révoqué et que des orientations spécifiques concernant le lait et les produits laitiers devraient être élaborées en vue de leur inclusion dans le *Modèle générique de certificat officiel*.

80. Après quelques échanges de vues, le Comité est convenu de conserver le *Modèle de certificat d'exportation pour le lait et les produits laitiers*, de l'aligner sur le *Modèle générique de certificat officiel* et de centrer le débat sur les propositions préparées par la FIL (CRD 16 et CRD 16 (Rev)).

81. Le Comité a généralement souscrit aux modifications proposées dans les documents CRD 16 et CRD 16 (Rev) et, outre quelques commentaires rédactionnels, a formulé les observations et décisions suivantes.

Introduction et champ d'application

82. Le Comité a décidé d'ajouter une phrase pour préciser que le modèle de certificat devrait être lu conjointement avec les *Directives Codex pour la conception, l'établissement, la délivrance et l'utilisation de certificats officiels génériques* (CAC/GL 38-2001).

83. Le Comité a décidé de placer le point « Champ d'application » immédiatement après « l'Introduction ».

Utilisation du modèle de certificat d'exportation pour le lait et les produits laitiers

84. Le Comité a décidé d'adopter la numérotation utilisée dans CAC/GL 38-2001. Le texte a donc été amendé et réorganisé par souci de cohérence avec le *Modèle générique de certificat officiel*.

Identification des produits alimentaires

85. Le Comité a décidé de supprimer les mots : i) « espèces », inutile et déjà couvert par le « nom de l'aliment » ; et ii) « abattoir », inapproprié dans le cas du lait et des produits laitiers.

Nom du produit

86. Le Comité a modifié la première phrase pour préciser que le nom du produit devrait cadrer avec le nom de l'aliment et le nom commercial (le cas échéant), tel qu'il figure sur l'étiquette, sans pour autant répéter toutes les informations figurant sur l'étiquette.

Type d'emballage

87. Le Comité a supprimé la référence à la « Recommandation No. 21 du Centre des Nations Unies pour la facilitation du commerce et les transactions électroniques » pour permettre une utilisation plus souple du certificat tout en reconnaissant que l'utilisation de cette recommandation n'était pas une pratique courante lors de la certification du lait et des produits laitiers.

Pays d'expédition

88. Le Comité a noté que le *Modèle générique de certificat officiel* utilisait le terme « pays » alors que le terme « pays d'expédition » figurait dans les autres textes élaborés par le Comité sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires (CCFICS) et dans le *Modèle de certificat d'exportation pour le lait et les produits laitiers* et que les deux notes explicatives étaient fort semblables. Le Comité a noté que la note explicative préalablement élaborée par le CCMMP et utilisée dans le *Modèle de certificat d'exportation pour le lait et les produits laitiers* précisait clairement que l'autorité compétente en matière de certification était fondamentalement responsable de « vérifier et de certifier la conformité entre les produits et les attestations » alors que ce concept était uniquement implicite dans l'explication donnée par le CCFICS pour « pays ». Après quelques échanges de vues, le Comité a décidé de conserver la référence à « pays d'expédition », tel que défini dans le document CAC/GL 67-2008, plutôt que d'utiliser le terme « pays ».

¹³ ALINORM 09/32/REP, par. 12.

Pays d'origine

89. Le Comité a noté que le *Modèle générique de certificat officiel* définissait le pays d'origine comme « pays dans lequel les produits ont été produits, fabriqués ou emballés » tandis que l'Organisation mondiale des douanes et la *Norme générale du Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CODEX STAN 1-1985) définissait le pays d'origine comme le pays où la dernière « transformation substantielle ou une transformation qui en change la nature » a été effectuée. Le Comité a donc décidé de supprimer l'« emballage » de la note explicative car il ne constitue pas une « transformation substantielle » dans le cas du lait et des produits laitiers. La note explicative amendée stipule : « Pays d'origine : Le cas échéant, nom du pays dans lequel les produits ont été produits ou fabriqués ».

Pays de destination

90. Le Comité a décidé d'ajouter le « pays de destination » dans la note de bas de page sur les codes pays de l'ISO à deux lettres, identique à celle figurant pour le « pays d'origine ».

Attestation

91. Le Comité a décidé d'ajouter un texte explicatif sur l'attestation, comme proposé dans le document CRD 16 (Rev) et de modifier le libellé de la première phrase.

Logotype/En-tête

92. Le Comité a noté que les cases « pays d'expédition », « nom du produit », « nature du produit », « date de fabrication » et « date de durabilité minimale » et « attestation » étaient spécifiques au lait et aux produits laitiers. Il a donc jugé que leur inclusion dans le *Modèle de certificat d'exportation pour le lait et les produits laitiers* était justifiée malgré leur absence dans le *Modèle générique de certificat officiel*.

93. Le Comité a décidé d'ajouter la note de bas de page « Quand demandé par le pays importateur » pour la case « Date de fabrication » et la note de bas de page « Quand demandé par le pays importateur comme indiqué dans la section 4.7.1 de la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* » pour la case « Date de durabilité minimale ».

94. À l'issue des débats sur ce point de l'ordre du jour, le Comité a recommandé que le CCFICS tienne compte des particularités du *Modèle de certificat d'exportation pour le lait et les produits laitiers* lors de toute révision ultérieure du *Modèle générique de certificat officiel* (Annexe des *Directives pour la conception, l'établissement, la délivrance et l'utilisation des certificats officiels génériques* (CAC/GL 38-2001)). La révocation du *Modèle de certificat d'exportation pour le lait et les produits laitiers* pourrait être envisagée lorsque ces révisions auront été réalisées et que les particularités du lait et des produits laitiers auront été dûment prises en compte.

État d'avancement du *Modèle de certificat d'exportation pour le lait et les produits laitiers* (CAC/GL 67-2008)

95. Le Comité est convenu de soumettre le *Modèle de certificat d'exportation pour le lait et les produits laitiers* (CAC/GL 67-2008) à la 33^{ème} session de la Commission pour adoption finale (voir Annexe V).

AUTRES QUESTIONS**Nouveaux travaux proposés par l'Égypte sur l'élaboration d'une norme pour le fromage tendre fait d'un mélange de lait et d'huile/de graisse végétale et d'une norme pour le fromage fondu et le fromage fondu pour tartine fait d'un mélange de fromage et d'huile/de graisse végétale¹⁴**

96. L'Égypte a décrit brièvement les nouveaux travaux proposés et qui étaient présentés dans le document CRD 9. Elle a expliqué que le fromage tendre préparé à partir d'un mélange de lait et d'huile/de graisse végétale est fabriqué en grandes quantités en Égypte et exporté dans de nombreux pays. Il lui paraissait donc très important d'élaborer des normes internationales pour ces types de produits afin de protéger le consommateur et de faciliter le commerce. La délégation a ajouté que les nouveaux travaux proposés étaient conformes aux Critères régissant l'établissement des priorités des travaux et qu'ils répondaient aux buts et objectifs du Plan stratégique 2008-2013 de la Commission du Codex Alimentarius. L'Égypte a retiré sa proposition d'entreprendre des nouveaux travaux sur l'élaboration d'une norme pour le fromage fondu et le fromage fondu pour tartine fait d'un mélange de fromage et d'huile/de graisse végétale compte tenu de la décision du Comité de révoquer les normes sur le fromage fondu (*voir par. 41*).

97. Cette proposition n'ayant bénéficié d'aucun appui, le Comité est convenu de ne pas entreprendre de nouveaux travaux sur l'élaboration de ces normes.

Amendement de la Norme Codex pour les laits fermentés (CODEX STAN 243-2003)¹⁵

98. En présentant cette question, la Turquie a rappelé que les dispositions concernant le yaourt avaient été intégrées dans la *Norme pour les laits fermentés* (CODEX STAN 243-2003) en 2003 et que depuis, beaucoup de pays avaient affiché une tendance à la hausse de la consommation de produits naturels et exempts d'additifs comme le yaourt. La délégation a noté que le yaourt était un des produits de lait fermenté les plus vendus dans le monde, et a suggéré d'amender la *Norme pour les laits fermentés* afin d'y inclure différents types de yaourt tels que le yaourt sans additif et à teneur plus élevée en protéines et en extrait sec nécessaires pour maintenir la structure du yaourt ferme. La délégation a ajouté qu'une norme internationale assurerait l'application de pratiques commerciales loyales à l'échelle internationale et l'harmonisation des normes nationales. Elle a donc proposé d'entreprendre un nouveau travail de révision de la *Norme pour les laits fermentés* (CODEX STAN 243-2003).

99. Cette proposition n'ayant bénéficié d'aucun appui, le Comité est convenu de ne pas entreprendre de nouveaux travaux de révision de la *Norme Codex pour les laits fermentés*.

100. Le Comité était d'avis que l'élaboration de normes régionales pour ces types de produits pouvait être envisagée.

Examen de la section contaminants des normes pour le lait et les produits laitiers¹⁶

101. L'observateur de la FIL a rappelé que la 32^{ème} session de la Commission était convenue de remplacer les dispositions sur les contaminants (pesticides compris) de toutes les normes du Codex par les dispositions normalisées qui figurent dans le Manuel de procédure et de renvoyer la question aux comités compétents si des questions techniques en résultaient et exigeaient plus que des changements de forme dans la section sur les contaminants. L'observateur jugeait que le libellé adopté par la Commission pour les dispositions sur les contaminants risquait de ne pas s'appliquer au lait et aux produits laitiers.

102. Le Comité a examiné la proposition de la FIL présentée dans le document CRD 2.

103. La Thaïlande a émis l'opinion que tous les contaminants figurant dans les deux paragraphes de la section 5 devraient faire référence au « produit ».

104. Le Comité a pris note des changements apportés récemment aux procédures adoptées par le Comité du Codex sur les résidus de pesticides (CCPR) pour le calcul des concentrations maximales de résidus de pesticides qui pourraient s'appliquer au lait entier et à la matière grasse laitière.

¹⁴ CRD 9 (Préparé par l'Égypte)

¹⁵ CRD 4 (Préparé par la Turquie)

¹⁶ CRD 2 (Préparé par la FIL)

105. Après quelques échanges de vue, le Comité est convenu de soumettre le texte qui suit à la 33^{ème} session de la Commission aux fins d'adoption et d'inclusion dans les Normes pour le lait et les produits laitiers, sous réserve de l'approbation des comités du Codex pertinents.

À inclure dans la section 5 des normes pour les produits laitiers :

Les produits visés par les dispositions de la présente norme doivent être conformes aux limites maximales de contaminants prescrites pour ces produits dans la Norme générale du Codex pour les contaminants et les toxines dans les aliments (CODEX STAN 193-1995).

Le lait utilisé pour la fabrication des produits visés par les dispositions de la présente norme doit être conforme aux limites maximales de contaminants et de toxines prescrites pour le lait dans la Norme générale du Codex pour les contaminants et les toxines dans les aliments (CODEX STAN 193-1995) ainsi qu'aux limites maximales de résidus de médicaments vétérinaires ou de pesticides prescrites pour le lait par le CAC.

À inclure dans la section 5 des normes CODEX STAN 250-2006, 251-2006 et 252-2006 :

Les produits visés par les dispositions de la présente norme doivent être conformes aux limites maximales prescrites pour les contaminants dans ces produits par la Norme générale du Codex pour les contaminants et les toxines dans les aliments (CODEX STAN 193-1995).

Le lait utilisé pour la fabrication des produits visés par les dispositions de la présente norme doit être conforme aux limites maximales de contaminants et de toxines prescrites pour le lait dans la Norme générale du Codex pour les contaminants et les toxines dans les aliments (CODEX STAN 193-1995) ainsi qu'aux limites maximales de résidus de médicaments vétérinaires ou de pesticides prescrites pour le lait par le CAC.

Les huiles/grasses végétales utilisés pour la fabrication des produits visés par les dispositions de la présente norme doivent être conformes aux limites maximales de contaminants et de toxines prescrites pour les huiles/grasses dans la Norme générale du Codex pour les contaminants et les toxines dans les aliments (CODEX STAN 193-1995) ainsi qu'aux limites maximales de résidus de pesticides prescrites pour les huiles/grasses par le CAC.

106. La délégation de la Thaïlande a émis des réserves quant à cette décision.

Révision des Directives concernant l'incertitude de mesure (CAC/GL 50-2004)¹⁷

107. Faisant référence à l'avant-projet de directives révisées sur l'incertitude de mesure en cours d'élaboration dans le cadre des travaux du Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (CCMAS), l'observateur de la FIL a fait part de préoccupations quant à cette révision car, de l'avis de la FIL, l'approche en cours d'examen compromettrait l'un des objectifs du Codex, à savoir d'assurer des pratiques loyales dans le commerce des denrées alimentaires. De l'avis de la FIL, la méthode d'évaluation fondée sur un échantillon unique risquait d'accroître la probabilité de rejet de lots conformes d'une part et de l'approbation de lots non conformes d'autre part. Le problème se pose en particulier pour le commerce des produits laitiers puisque le taux d'erreur découlant de l'utilisation de plusieurs méthodes d'analyse pour les critères de composition des produits laitiers est significatif, comparativement au taux d'erreur global.

108. L'observateur a ajouté que la proposition de procédure d'acceptation des produits fondée sur l'approche de l'incertitude de mesure, actuellement examinée par le CCMAS, présentait un risque accru de décisions incorrectes concernant la conformité des lots aux spécifications de produit du Codex. En conséquence, la FIL a proposé au Comité de saisir le CCMAS des préoccupations du CCMMP à cet égard.

109. Certaines délégations ont souscrit à cette proposition. Ainsi, après quelques échanges de vue, le Comité est convenu de transmettre au CCMAS les recommandations suivantes :

- Les plans d'échantillonnage devraient s'appuyer sur des principes statistiques valides permettant de répondre aux exigences d'un commerce international équitable du lait et des produits laitiers ; et
- L'approche de l'évaluation des produits fondée sur l'incertitude de mesure devrait prendre en compte l'ensemble des particularités du lait et des produits laitiers.

¹⁷ CRD 18 (Préparé par la FIL).

DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION (Point 7 de l'ordre du jour)

110. Le Comité a noté que les travaux que lui avait confiés la Commission sont désormais achevés et il est donc convenu de proposer à la 33^{ème} session de la Commission d'ajourner le Comité *sine die*, jusqu'à ce que la Commission décide d'entreprendre de nouveaux travaux.

111. Le Comité a noté qu'après cet ajournement, les travaux portant sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires pour le lait et les produits laitiers se poursuivraient au sein du Comité sur les additifs alimentaires.

ÉTAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX

Objet	Étape	Mesures à prendre par:	Document de référence (ALINORM 10/33/11)
Avant-projet d'amendement de la norme Codex pour les laits fermentés (CODEX STAN 243-2003) concernant les boissons à base de lait fermenté	8	33 ^{ème} CAC	Par. 39 et Annexe II
Avant-projet de norme pour les fromages fondus	abandonné	33 ^{ème} CAC	Par. 72
Méthodes d'analyse et d'échantillonnage devant figurer dans les normes pour le lait et les produits laitiers, y compris les normes AOAC	-	33 ^{ème} CAC	Par. 62 et Annexe III
Listes révisées d'additifs alimentaires figurant dans les normes pour le lait et les produits laitiers	-	33 ^{ème} CAC	Par. 74 et Annexe IV
Modèle révisé de certificat d'exportation pour le lait et les produits laitiers (CAC/GL 67-2008)	-	33 ^{ème} CAC	Par. 95 et Annexe V

Annexe I

**LIST OF PARTICIPANTS
LISTE DES PARTICIPANTS
LISTA DE PARTICIPANTES**

Chairperson: Dr Steve HATHAWAY
Président: New Zealand Food Safety Authority
Presidente: PO Box 2835 Wellington
 NEW ZEALAND
 Tel: +64 4 8942519
 Fax: +64 4 894 2530
 Email: steve.hathaway@nzfsa.govt.nz

AUSTRALIA - AUSTRALIE

Slava ZEMAN
 Manager Europe North Asia Section
 Export Standards Branch
 Food Division
 Biosecurity Services Group
 Department of Agriculture, Fisheries and Forestry
 GPO Box 858
 Canberra ACT 2601
 AUSTRALIA
 Tel: +61 2 62725027
 Fax: +61 2 62724389
 Email: slava.zeman@aqis.gov.au

Dennis THOMAS
 Principal Food Technologist
 Food Standards Australia New Zealand
 PO Box 7186
 Canberra BC
 ACT 2610
 AUSTRALIA
 Tel: +61 2 62712222
 Fax: +61 2 62712278
 Email: dennis.thomas@foodstandards.gov.au

Carol BATE
 Regulatory Manager Australia
 Fonterra Australia Pty Ltd
 327 Ferntree Gully Road
 Mt Waverley
 Victoria 3149
 AUSTRALIA
 Tel: +61 3 85411588
 Fax: +61 3 85411462
 Email: carol.bate@fonterra.com

Karen ARMITAGE
 Manager, Supply Chain Regulatory Affairs
 Dairy Australia
 Level 5 IBM Tower
 60 City Road
 Southbank, Victoria 3006
 AUSTRALIA
 Tel: +61 3 96943723
 Fax: +613 96943833
 Email: karmitage@dairyaustralia.com.au

AUSTRIA - AUTRICHE

Karl SCHOBER
 Deputy Head of Division
 Federal Ministry of Agriculture, Forestry,
 Environment and Water Management
 A-1012 Vienna
 Stubenring 12
 AUSTRIA
 Tel: +431 711002844
 Fax: +431 711002972
 Email: karl.schober@lebensministerium.at

BRAZIL – BRÉSIL - BRASIL

Luciana MENEGHETTI DOS SANTOS MARASCHIN
 Head of Dairy Products Inspection Division
 Ministry of Agriculture, Livestock & Food Supply/Inspection
 Department of Inspection of Animal Origin Products/Dairy
 Products Inspection Division
 Esplanada dos Ministerios, Bloco "D", Ed. Anexo "A"-4 o
 Ander-Sala 438/70043-900-Brasilia
 BRAZIL
 Tel: +55 61 32182192
 Fax: +55 61 32182672
 Email: Luciana.meneghetti@agricultura.gov.br

Mayara SOUZA PINTO
 Official Veterinary
 Ministry of Agriculture, Livestock & Food Supply/Inspection
 Department of Inspection of Animal Origin Products/Dairy
 Products Inspection Division
 Esplanada dos Ministerios, Bloco "D", Ed. Anexo "A"-4 o
 Ander-Sala 444/70043-900-Brasilia
 BRAZIL
 Tel: +55 61 32182192
 Fax: +55 61 32182672
 Email: mayara.pinto@agricultura.gov.br

Carla SUSANA RODRIGUES
 Official Veterinary
 Ministry of Agriculture, Livestock & Food Supply/Inspection
 Department of Inspection of Animal Origin Products/Dairy
 Products Inspection Division
 Esplanada dos Ministerios, Bloco "D", Ed. Anexo "A"-4°
 Ander-Sala 444/70043-900-Brasilia
 BRAZIL
 Tel: +55 61 32182192
 Fax: +55 61 32182672
 Email: Carla.rodrigues@agricultura.gov.br

CANADA - CANADÁ

Gail DANIELS
 Chief Dairy Program
 Canadian Food Inspection Agency
 1400 Merivale Road
 Tower 1, Floor 4
 Ottawa, Ontario
 K1A 0Y9
 CANADA
 Tel: +613 773 6214
 Fax: +613 773 6282
 Email: gail.daniels@inspection.gc.ca

Kathy TWARDER
 National Manager
 Consumer Protection Division
 Canadian Food Inspection Agency
 1400 Merivale Road
 Tower 2, Floor 6
 Ottawa, Ontario
 K1A 0Y9
 CANADA
 Tel: +613 7735489
 Fax: +613 7735603
 Email: kathy.twarder@inspection.gc.ca

Donald SNYDER
 Chair, Dairy Technical Committee
 Dairy Processors Association of Canada
 76 Margaret Ave. N.
 Waterloo, Ontario
 N2J 3P9
 CANADA
 Tel: +519 8556968
 Fax: +519 8856968
 Email: dknyder@kw.igs.net

COSTA RICA

Silvia JOHANNA
 Nino Villamizar
 Medico Veterinario
 Ministerio de Agribultura y Ganaderia-Servicio Nacional de
 Salud Animal (SENASA)
 903-1260
 San Jose de Costa Rica
 COSTA RICA
 Tel: +506 22608648/88283356
 Email: snino@senasa.go.cr

Marco Antonio AGUILAR BOGANTES
 Licenciado en Tecnologia de Alimentos
 Asesor Technico
 179-4060 Alajuela
 COSTA RICA
 Tel: +506 24373400
 Fax: +506 24373410

DENMARK – DANEMARK - DINAMARCA

Stinne von Seelen HAVN
 Head of Section
 The Danish Veterinary and Food Administration
 Mørkhøj Bygade 19
 DK-2860 Søborg
 DENMARK
 Tel: +45 33 956224
 Fax: +45 33 956001
 Email: svsh@fvst.dk

Jørgen HALD
 Food Quality Director
 Danish Agriculture and Food Council
 Frederiks Alle 22
 DK-8000 Aarhus C
 DENMARK
 Email: jhc@lf.dk

EGYPT – ÉGYPTE - EGIPTO

Mohamed ABD EL-SALAM
 Professor of Dairy Products
 National Research Centre
 Dairy Department
 National Research Centre
 El-Behoth St, Dokki, Cairo
 EGYPT
 Tel: +201 23502030
 Fax: +202 33370931
 Email: mo_salam38@yahoo.com

Tarek EL-HOUBY
 R&D Director
 Nile Company For Food Industries
 Kombera, Imbaba – Giza
 EGYPT
 Tel: +202 38900401-6
 Fax: +202 38900408-9
 Email: tarekelhouby@enjoy-eg.com

Mohamed Abd El-Rahman KHALIFA
 Food Standards Senior Specialist
 Egyptian Organization for Standardization and Quality (EOS)
 16, Tadreeb El-Modarrebeen St.
 Ameriya, Cairo
 EGYPT
 Tel: +202 22845531
 Fax: +202 22845504
 Email: moi@idsc.net.eg

EUROPEAN UNION (MEMBER ORGANIZATION) – UNION EUROPÉENNE – UNIÓN EUROPEA

Jerome LEPEINTRE
 Acting Head of Unit
 European Commission
 Rue Froissart 101
 B-1049 Brussels
 BELGIUM
 Tel: +32 2993701
 Fax: +32 22998566
 Email: jerome.lepeintre@ec.europa.eu

Stephane BRION
 European Commission
 101 rue Froissard
 1040 Brussels
 BELGIUM
 Tel: +32 22984968
 Email: stephane.brion@ec.europa.eu

FRANCE - FRANCIA

Karine SIMBELIE
 Inspecteur
 Ministère de l'Economie, des Finances et de l'Industrie
 DGCCRF – Bureau D3
 59 Boulevard Vincent Auriol
 75703 Paris Cedex13
 FRANCE
 Tel: +33 1 44972840
 Fax: +33 1 44973048
 Email: karine.simbelie@dgccrf.finances.gouv.fr

Aurelie FRANCHI
 Ministère de L'alimentation, de l'agriculture et de la pêche
 (DGPAAT)
 3 rue Barbet de Jouy
 75 349 Paris 07
 FRANCE
 Tel: +33 14 9555471
 Fax: +33 14 959554074
 Email: aurelie.franchi@agriculture.gouv.fr

Thierry GESLAIN
 Centre National Interprofessionnel de l'Economie Laitiere
 (CNIEL)
 42, rue de Chateaudun
 75314 Paris Cedex 09
 FRANCE
 Tel: +33 1 49707105
 Fax: +33 1 42806345
 Email: filfrance-alf@cniel.com

Jean-Claude GILLIS
 ATLA
 42 rue de Chateaudun
 75314 Paris Cedex 09
 FRANCE
 Tel: +33 1 49707268
 Fax: +33 1 42806365
 Email: trs@atla.asso.fr

GERMANY – ALLEMAGNE - ALEMANIA

Marlies REIMANN
 Federal Ministry of Food, Agriculture and Consumer
 Protection
 Rochusstr. 1, D-53123 Bonn
 GERMANY
 Tel: +49 228 99 529 4349
 Fax: +49 228 99 529 3375
 Email: marlies.reimann@bmelv.bund.de

Jörg W. RIEKE
 Managing Director, German Dairy Association (MIV)
 Jaegerstr, 51
 10117 Berlin
 GERMANY
 Tel: +49 30 40 30 445-22
 Fax: +49 30 40 30445-55
 Email: rieke@milchindustrie.de

INDIA - INDE

Dilip RATH
 Joint Secretary
 Department of Animal Husbandry and Dairying
 Ministry of Agriculture
 Krishi Bhawan, New Delhi - 11001
 INDIA
 Tel: +91 11 233 87804
 Fax: +91 11 233 86115
 Email: dilip.rath@nic.in

Sunil BAKSHI
 Senior Manager
 National Dairy Development Board
 Anand 388001
 Gujarat
 INDIA
 Tel: +91 2692 226255
 Fax: +91 2692 260157
 Email: sbakshi@nddb.coop

INDONESIA - INDONÉSIE

Enny RATNANINGTYAS
 Deputy Director for Programme
 Directorate General of Agriculture and Chemical Industry,
 Ministry of Industry.
 Jl. Gatot Subroto Kav. 52-53, Lantai 17,
 Jakarta 12950
 INDONESIA
 Tel: +62 21 5252236
 Fax: +62 21 5252236
 Email: andniratna@yahoo.com

F. G. WINARNO
 Member of Indonesian National Codex Committee
 PT Mbrio Biotekindo
 INDONESIA
 Tel: +62 251 332 403
 Fax: +62 251 377 973
 Email: fgw@mbrio-food.com

Bambang ERMAN
 Head of Animal Biosecurity Division
 Indonesia Agricultural Quarantine Agency
 Ministry of Agricultural
 Harsono RM No. 3
 Ragunan South Jakarta 12250
 E Building 5th Floor
 INDONESIA
 Tel: +62217813967
 Fax: +62217813967
 Email: bambang_erman@yahoo.com

Sri YUNIANI
 Deputy Director for Standardization and Technology,
 Directorate General of Food Small and Medium Industry
 Ministry of Industry
 Jl. Gatot Subroto Dav 52-53
 14 Floor Jakarta 12950
 INDONESIA
 Tel: +62 21 5253526
 Fax: +62 21 5253526
 Email: s_yunianti@yahoo.com

Subandrio PURDHY
Counsellor
Embassy of the Republic of Indonesia
70 Glen Road, Kelburn
Wellington
NEW ZEALAND
Tel: +64 4 4758 697 ext 741
Fax: +64 4 4759 374
Email: rio_pekayon@yahoo.com

**IRAN (ISLAMIC REPUBLIC OF) -
IRAN (RÉPUBLIQUE ISLAMIQUE D') -
IRÁN (REPÚBLICA ISLÁMICA DEL)**

Amir MORTAZAVIAN
Head of Delegation and Assistant Professor of Dairy Science
and Food Technology
Department of Food Science and Technology, Faculty of
Nutrition Sciences, Food Science and Technology, Shaheed
Beheshti Medical University
PO box 19395-4741
Tehran
IRAN
Tel: +98 9127114977
Fax: +98 2144134741
Email: mortazvn@sbtmu.ac.ir, mortazvn@yahoo.com

Khosrow BARAZANDEGAN
Food Research Group Manager of ISRI
Institute Standard Industrial Research of Iran (ISRI)
Karaj ISRI
Postal Code: 31585-163
IRAN
Tel: +98 2612803889
Fax: +982612806031
Email: baraz_1956@yahoo.ca

Amir TAHERIYEGANEH
Deputy Director of Ran Codex Committee on Milk and Milk
Products
Ministry of Jihad-Agriculture
Tehran – Iran
Postal Code: 15875-4347
IRAN
Tel: +98 2164582302, 9121346402
Fax: +98 2164582323
Email: amm1349@yahoo.com

Hossein IZADI GHAEHFAROKHI
Director General of Deputy for Livestock Affairs
Ministry of Agriculture
Tehran – Iran
Postal Code: 15875-4347
IRAN
Tel: +98 2164582302
Fax: +98 2164582323
Email: amm1349@yahoo.com

Armin MAHDAVI
Production Expert
Production Exper
Tehran Pegah Dairy Company
4th Km of FATH Highway
Tehran – Iran
P.O.B 13185-14466
IRAN
Tel: +98 2166808372-9
Fax: +98 2166808384
Email: amahdavi@pegah.ir persiandairy2008@yahoo.com

Ebrahim ASAYESH
Director of Khatoon Dairy Company
Khatoon Dairy Company
Industrial Zone
Rasht
IRAN
Tel: +98 1313382408
Fax: +98 1313382172
Email: manager@saradairy.com

ITALY – ITALIE - ITALIA

Ciro IMPAGNATIELLO
Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali
Via 20 Settembre, 20
ITALY
Tel: +39 06 46656046
Fax: +39 06 4880273
Email: c.impagnatiello@politicheagricole.gov.it

JAPAN – JAPON - JAPÓN

Yuko KAWASHIMA
Senior Director
Milk and Dairy Products Division, Livestock Industry
Department, Agriculture Production Bureau
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku
Tokyo 100-8950
JAPAN
Tel: +81 3 67442127
Fax: +81 3 3506 9578
Email: yuko_kawashima@nm.maff.go.jp

Haruyuki DEGUCHI
Section Chief
Standards and Evaluation Division, Department of Food
Safety, Pharmaceutical and Food Safety Bureau, Ministry of
Health, Labour and Welfare
1-2-2 Kasumigaseki, Chiyoda-ku
Tokyo 100-8916
JAPAN
Tel: +81 3 3595 2341
Fax: +81 3 3501 4868
Email: codexj@mhlw.go.jp

Shiro KAWABATA
Technical Advisor
Japan Food Hygiene Association
2-6-1 Jinguumae, Shibuya-ku
Tokyo 150-0001
JAPAN
Tel: +81 3 3403-2112
Fax: +81 3 3403 2384
Email: shirou_kawabata@meiji-milk.com

Kaoru KOIDE
Japanese National Committee of IDF
Nyugyo-Kaikan, 1-14-19 Kudankita, Chiyoda-ku
Tokyo 102-0073
JAPAN
Tel: +81 3 3264 3731
Fax: +81 3 3264 3732
Email: idfjapan@rapid.ocn.ne.jp

Osamu SUGANUMA
 Japanese National Committee of IDF
 Nyugyo-Kaikan, 1-14-19 Kudankita, Chiyoda-ku
 Tokyo 102-0073
 JAPAN
 Tel: +81 3 3264 3731
 Fax: +81 3 3264 3732
 Email: idfjapan@rapid.ocn.ne.jp

Yoshiharu KUMA
 Japan Food Hygiene Association
 2-6-1 Jinguumae, Shibuya-ku
 Tokyo 150-0001
 JAPAN
 Tel: +81 3 3403-2112
 Fax: +81 3 3403 2384
 Email: yoshiharu-kuma@yakult.co.jp

KENYA

Kimeto PAUL
 Assistant Manager Food and Agriculture
 Kenya Bureau of Standard
 Box 50974-00200
 Nairobi
 KENYA
 Tel: +254 (0) 20 605490 ext 411
 Email: kimetop@kebs.org

Thomas ATHOO
 Assistant Quality Assurance Officer
 Kenya Bureau of Standard
 Box 50974-00200
 Nairobi
 KENYA
 Tel: +254 (0) 20 605490 ext 313
 Email: athoot@kebs.org

LIBYAN ARAB JAMAHIRIYA - JAMAHIRIYA ARABE LIBYENNE - JAMAHIRIJA ÁRABE LIBIA

Ahmed ALZAGTAT
 Head of Food Department
 Food Department/Industrial Research Center (IRC)
 P.O. Box 3633
 Tripoli
 LIBYA
 Tel: +218 92561 0196
 Fax: +218 21 369 0028
 Email: alzagtat2000@yahoo.com

MALAYSIA – MALAISIE - MALASIA

Idris KADIR
 Director of Livestock Commodity Development
 Department of Veterinary Services Malaysia (DVS)
 Wisma Tani, Block Podium 4GI, Presint 4
 Federal Government Administrative Centre
 62800 Putrajaya
 MALAYSIA
 Tel: +603 88702404
 Fax: +603 88888178
 Email: idrisk@dvs.gov.my

Mazlyn Mena MUSTAPHA
 Manager, Public Relations and Science
 Yakult (Malaysia) Sdn. Bhd.
 Lot No. 7, Jalan Jururancang U1/21,
 Section U1, Hicom Glenmarie Industrial Park,
 40150 Shah Alam, Selangor Darul Ehsan
 MALAYSIA
 Tel: +603 55698960
 Fax: +603 5569 8961
 Email: mazlyn@yakult.com.my

MAURITANIA - MAURITANIE

Veer Abhimanyu PUNCHOO
 Chief Agricultural Officer
 Ministry of Agro-Industry Food Production and Security
 4 Seide Gelle Street, Rose-Hill
 MAURITIUS
 Tel: +258 4274
 Email: vpunchoo@mail.gov.au

MEXICO – MEXIQUE - MÉXICO

Ingrid MACIEL PEDROTE
 Director de Normalización Internacional
 Dirección General de Normas/ Secretaria de Economía
 Ave. Puente de Tecamachalco #6
 Col. Lomas de Tecamachalco,
 Estado de Mexico. CP.53950
 MEXICO
 Tel: +52 55 57299480
 Fax: +52 55 5520 9715
 Email: imaciel@economia.gob.mx

Martha ALBARRÁN DIAZ
 Subdirectora de Producción de Lácteos
 Secretaria de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca
 y Alimentación
 Av. Municipio Libre No.377 – Piso-2 A
 Col. Santa Cruz Atoyac
 Del. Benito Juárez
 03310
 MEXICO D.F.
 Tel: +52 55 3871 1071
 Fax: +52 55 3871 0000
 Email: dic.dgg@sagarpa.gob.mx

Alfonso Moncada JIMÉNEZ
 Vicepresident
 Cámara Nacional de Industriales de la Leche (CANILEC)
 Av. División del Norte 1419
 Col. Santa Cruz Atoyac
 Del. Benito Juárez
 C.P. 03310
 MEXICO
 Tel: +52 55 5000 1405
 Fax: +52 55 5601 0903
 Email: amoji@prodigy.net.mx

Beatriz Haydee PELAYO CONSUEGRA
 Asuntos Regulatorios
 Consejo Agroempresarial de Mesoamérica y el Caribe
 Pedro Santacilia No. 250 Col. Iztaccihuatl
 MEXICO D.F CP.03520
 Tel: +52 55 5000 1484
 Fax: +52 55 56010903
 Email: bhpelayo@prodigy.net.mx
 delfinbhpc@yahoo.com

NETHERLANDS - PAYS-BAS - PAÍSES BAJOS

Tjitske BOLT
Policy Advisor / MA
Ministry of Agriculture, Nature and Food Quality
PO Box 20401
2500 EK The Hague
NETHERLANDS
Tel: +31 70 378 4743
Fax: +31 70 378 6123
Email: t.r.bolt@minlnv.nl

Rini J.A. BOUWMAN
Director
COKZ - Netherlands Controlling Authority for Milk and
Milk Products
Kastanjelaan 7
PO Box 250, NL-3830 AG Leusden
NETHERLANDS
Tel: +31 33 496 56 96
Fax: +31 33 496 56 66
Email: bouwman@kokz.nl

Rob OOST
Ing.
Dutch Dairy Board
PO Box 755
2700 AT Zoetermeer
NETHERLANDS
Tel: +31 79 368 15 16
Fax: +31 79 368 19 51
Email: r.h.oost@pz.agro.nl

**NEW ZEALAND -
NOUVELLE ZÉLANDE -
NUEVA ZELANDIA**

Ann HAYMAN
Senior Programme Manager (Food Standards)
New Zealand Food Safety Authority
PO Box 2835
Wellington
NEW ZEALAND
Tel: +64 4 894 2674
Fax: +64 4 894 2675
Email: ann.hayman@nzfsa.govt.nz

Carol BARNAO
Director (Standards)
New Zealand Food Safety Authority
PO Box 2835
Wellington
NEW ZEALAND
Tel: +64 4 894 2562
Fax: +64 4 894 2501
Email: carol.barnao@nzfsa.govt.nz

Raj RAJASEKAR
Programme Manager (Codex)
New Zealand Food Safety Authority
PO Box 2835
Wellington
NEW ZEALAND
Tel: +64 4 894 2576
Fax: +64 4 894 2583
Email: Raj.rajasekar@nzfsa.govt.nz

John VAN DEN BEUKEN
Programme Manager (Composition)
New Zealand Food Safety Authority
PO Box 2835
Wellington
NEW ZEALAND
Tel: +64 4 894 2581
Fax: +64 4 894 2583
Email: john.vandenbeuken@nzfsa.govt.nz

Keith JOHNSTON
Principal Research Technologist
Fonterra Co-operative Group Ltd
Private Bag 11029
Palmerston North
NEW ZEALAND
Tel: +64 21 465840
Fax:
Email: keith.johnston@fonterra.com

Stephen LEATHERLAND
Regulatory Manager , Manufacturing
Fonterra Co-operative Group Limited
PO Box 11 029
Palmerston North
NEW ZEALAND
Tel: +64 6 350 4662
Fax: +64 6 356 1476
Email: stephen.leatherland@fonterra.com

Dianne SCHUMACHER
Regulatory Manager
Fonterra Ingredients
4 Oxford Terrace
24 RD
Stratford
NEW ZEALAND
Tel: +64 27 6123277
Fax:
Email: Dianne.schumacher@fonterra.com

Roger HALL
Regulatory and Food Assurance Manager
Fonterra Co-operative Group Limited
PO Box 11 029
Palmerston North
NEW ZEALAND
Tel: +64 6 350 4688
Fax: +64 6 356 1476
Email: roger.hall@fonterra.com

Melanie PAUGA
Regulatory Adviser
Fonterra Cooperative Group Ltd
9 Princes Street
Auckland
NEW ZEALAND
Tel: +64 9 374 9064
Fax: +64 9 374 9195
Email: mel.pauga@fonterra.com

Jenny CAMPBELL
Regulatory Strategist
Fonterra Cooperative Group Ltd
9 Princes Street
Auckland
NEW ZEALAND
Tel: +64 9 374 9517
Fax: +64 9 374 9195
Email: jenny.campbell@fonterra.com

John BLACK
 Engineering and Facilities Manager
 NZ National Committee, International Institute of
 Refrigeration
 Private Bag 93323
 Otahuhu, Auckland
 NEW ZEALAND
 Tel: +64 9 250 3894
 Fax: +64 9 276 0181
 Email: blackj2@middlemore.co.nz

NIGERIA - NIGÉRIA

Yaya Adisa Olaitan OLANIRAN
 Permanent Representative of Nigeria to Rome – based UN
 Agencies
 via Cassiodoro, 2/C, Rome
 00193
 ITALY
 Tel: +39 06 689 6093
 Fax: +39 06 687 7840
 Email: nigeriapermrep@email.com

PHILIPPINES - FILIPINAS

Caroline DULLER
 Food-Drug Regulation Officer II
 Department of Health / Food and Drug Administration
 Civic Drive
 Filinvest Corporate City
 Alabang, Muntinlupa City
 1770
 PHILIPPINES
 Tel: +623 8072843
 Fax: +632 8075411
 Email: cacduller@yahoo.com

Judith A. PLATERO
 Development Management Manager
 Department of Agriculture
 National Dairy Authority
 BAI Compound
 Visayas Ave., Diliman
 Quezon City
 PHILIPPINES
 Tel: +632 926 0733
 Fax: +632 926 8847
 Email: japlatero@yahoo.com

Israel DELA CRUZ
 Senior Science Research Specialist
 Bureau of Agriculture and Fisheries Product Standards –
 Department of Agriculture – Philippines Codex Contact Point
 BAFPS, BPI Compound, Visayas Avenue
 Diliman, Quezon City
 PHILIPPINES
 Tel: + 63 2 920 6131
 Fax: +63 2 455 2858
 Email: iqdelacruz@gmail.com

Rufino D. ESLAO, Jr
 Department Head
 Yakult Philippines Incorporated
 1461 F. Agoncillo corner J. Escoda Streets
 Emuita, Manila
 PHILIPPINES
 Tel: +63 25211722
 Fax: +63 25235513
 Email: raffyaurie@yahoo.com

REPUBLIC OF KOREA - RÉPUBLIQUE DE CORÉE REPÚBLICA DE COREA

Sung-Ok SONG
 Deputy Director, DVM
 Livestock Products Standards Division
 National Veterinary Research and Quarantine Service
 (NVRQS)
 Ministry of Food, Agriculture, Forestry and Fisheries
 (MIFAFF)
 335 Joongangro, Manan-Gu, Anyang-City, Gyeonggi-Do
 430-824

REPUBLIC OF KOREA

Tel: +82 31 467 1992
 Fax: +82 31 467 1989
 Email: songso@nvrqs.go.kr

Jae-Woo PARK

Assistant Director, DVM
 Livestock Products Standards Division
 National Veterinary Research and Quarantine Service
 (NVRQS)
 Ministry of Food, Agriculture, Forestry and Fisheries
 (MIFAFF)

335 Joongangro, Manan-Gu, Anyang-City, Gyeonggi-Do
 430-824

REPUBLIC OF KOREA

Tel: +82 31 467 1986
 Fax: +82 31 467 1989
 Email: jwpark@nvrqs.go.kr

Jang-Hyuk AHN

Head of Food Safety Center
 Department Director/R&D Institute
 Namyang Dairy Co, Ltd
 #160, Bongan-Ri, Jangi-myoun, Gong ju City,
 Chungnam, 314-914

REPUBLIC OF KOREA

Tel: +82 41 856 0381
 Fax: +82 41 857 7933
 Email: anh5470@daum.net, ppori5470@hotmail.com

SAUDI ARABIA – ARABIE SAOUDITE - ARABIA SAUDITA

Hamad ALKANHAL

Consultant
 Saudi Food and Drug Authority
 Food Science and Nutrition Department
 PO Box 2460
 Riyadh 11451
 SAUDI ARABIA
 Tel: +966 4678703
 Fax: +9664678394
 Email:hkanhal@ksu.edu.sa

Al Faris ADNAN

Agriculture Engineer
 Ministry of Agriculture
 Zip code 11162
 SAUDI ARABIA
 Tel: +966 555426106
 Fax: +966 14044265
 Email: adnan-f1954@hotmail.com

Swailem SAEED
 Vet. Doctor
 Directorate of Agriculture in Riyadh
 Zip code 1116
 SAUDI ARABIA
 Tel: +966140 44515
 Fax +966 14014196
 Email: sssa111@hotmail.com

Alyousef MOHAMMED
 Vet
 Ministry of Agriculture
 PO Box 88709
 Riyadh 11672
 SAUDI ARABIA
 Tel: +966 506294397
 Fax: +966 14044265
 Email: m.alyosef@yahoo.com

SPAIN – ESPAGNE - ESPAÑA

Almudena DE ARRIBA HERVAS
 Jefe de Servicio
 Agencia Espanola de Seguridad Alimentaria y Nutricion
 Ministerio de Sanidad y Politica Social
 c/ Alcalá 56
 28071 Madrid
 SPAIN
 Tel: +34 91 3380455
 Email: aariba@msps.es

Yolanda GUTIERREZ LANZA
 Jefe de Sedccion Tecnica
 Ministerio de Medio Ambiente, y Medio Rural y Marino
 Paseo Infanta Isabel, 1
 28017 Madrid
 ESPANA
 Tel: +34 91 347 4529
 Fax: +34 91 347 5728
 Email: planificacion@alimentaria@marm.es
 ygutierrez@mapya.es

Beatriz MARTINEZ ZAMORANO
 Jefe de Servicio
 Agencia Espanola de Seguridad Alimentaria y Nutricion
 Ministerio de Sanidad y Politica Social
 c/ Alcalá 56
 28071 Madrid
 SPAIN
 Tel: +34 91 338 0400
 Email: bmartinez@msps.es

Cesar CORTES
 Head of Unit
 Council of the European Union
 175, Rue de la Loi
 1048 Brussels
 BELGIUM
 Tel: +32 2 2826114
 Fax: +32 2 2816198
 Email: cesar.cortes@consilium.europa.eu

SWEDEN – SUÈDE - SUECIA

Karin BÄCKSTRÖM
 Chief Government Inspector
 Swedish National Food Administration
 Box 622
 SE – 751 26 Uppsala
 SWEDEN
 Tel: +46 18 17 55 00
 Fax: +46 18 17 53 10
 Email: codex@slv.se

SWITZERLAND – SUISSE – SUIZA

Christina BLUMER
 Scientific Advisor
 Federal Office for Public Health
 Schwarzenburgstr. 165
 CH-3003 Bern
 SWITZERLAND
 Tel: +41 31 322 95 67
 Fax: +41 31 322 9574
 Email: Christina.blumer@bag.admin.ch

Jean VIGNAL
 Nestec Regulatory Affairs
 Ar. H.Nestle 55
 CH 1800 Vevey
 SWITZERLAND
 Tel: +41 21 924 3501
 Fax: +41 21 924 4547

TANZANIA - TANZANIE

Claude John Shara MOSHA
 Chief Standards Officer, Tanzania Bureau of Standards
 PO Box 9524
 Dar Es Salaam,
 TANZANIA
 Tel: +255 741 324495
 Fax: +255 22 2450959
 Email: claudemosha@tbstz.org
 cjsmosha@yahoo.co.uk

THAILAND – THAÏLANDE - TAILANDIA

Pravee VIJCHULATA
 Associate Professor
 Kasetsart University
 50 Paholyothin Road
 Bangkok 10900
 THAILAND
 Tel: +66 2 579 3174
 Fax: +66 2 579 1876
 Email: agrpvv@ku.ac.th

Artaya KIATSOONTHON
 Senior Veterinary Officer
 Department of Livestock Development
 Bureau of Livestock Products Quality Control
 THAILAND
 Tel: +66 2 967 9732
 Fax: +66 2 967 9732
 Email: artayak@dld.go.th

Siripong SANPOTE
Corporate Regulatory and Scientific Affairs Manager
Nestle (Thai) Ltd
999/9 Ramai road
Pathumuwan
Bangkok 10330
THAILAND
Tel: +66 02 657 8255
Fax: +66 02 613 1136
Email: siripong.sanpote@th.nestle.com

Yupa LAOJINDAPUN
Senior Standards Officer
National Bureau of Agricultural Commodity and Food
Standards
50 Phaholyothin Road
Ladyao Chatuchak
Bangkok 10900
THAILAND
Tel: +662 561 2277 ext 1158
Fax: +662 562 3373, 5613357
Email: yupa@acfs.go.th

Niphaporn LAKSHANASOMYA
Medical Scientist
Bureau of Quality and Safety of Food
Department of Medical Sciences
88/7 Tiwanon Road
Muang, Nionthaburi, 11000
THAILAND
Tel: +2951 0000 ext 99636, 988321
Fax: +2951 1023
Email: niphaporn.l@dmsc.mail.go.th

TURKEY – TURQUIE - TURQUÍA

R. Özlem ERALP
Engineer
Ministry of Agriculture and Rural Affairs-General
Directorate of Protection and Control
Tarım ve Koyisleri Bakanligi, Koruma ve Kontrol Genel
Mudurlugu, Akay Cad.
No. 3 Bakanliklar Ankara
TURKEY
Tel: +90 312 417 41 76 ext 6143
Fax: +90 312 425 44 16
Email: ozleme@kkgm.gov.tr

Nurcan KOCA
Assistant Professor
Ege University
Ege University Food Engineering Department 35100
Bornova Izmir
TURKEY
Tel: +902 323884000-3029
Fax: +902 323427592
Email: nurcan.koca@ege.edu.tr

Melek US
Secretary General
Union of Dairy, Beef, Food Industrialists and Producers of
Turkey
Coban Yildizi Sokak
No. 1/14 06680 Cankaya
Ankara
TURKEY
Tel: +903 12484774
Fax: +903 124284746
Email: melekus@setbir.org.tr

Murat ARAT
R&D Technology Manager
SUTAS A.S
Uluabat Koyu Karacabey
Bursa
TURKEY
Tel: +902 246885272
Fax: +902 246885186
Email: muratar@sutas.com.tr

UNITED STATES OF AMERICA - ÉTATS-UNIS D'AMÉRIQUE - ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA

Duane R. SPOMER
Food Defense Advisor
Agricultural Marketing Service
U.S. Department of Agriculture
1400 Independence Avenue. SW
Room 2750-South Building
Washington, DC 20090
UNITED STATES
Tel: +202 720 1861
Fax: +202 205 5772
Email: duane.spomer@usda.gov

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 – HFS-306
Food and Drug Administration
Harvey W. Wiley Federal Building
5100 Paint Branch Parkway
College Park, MD 20740
UNITED STATES
Tel: +1 301 436 1488
Fax: +1 301 436 2632
Email: john.sheehan@cfsan.fda.gov

Susan M SAUSVILLE
Chief, Dairy Standardization
Agricultural Marketing Service
Dairy Programs
US Department of Agriculture
1400 Independence Avenue. SW
Washington, DC 20250-0230
UNITED STATES
Tel: +1 202 7209382
Fax: +1 202 720 2643
Email: susan.sausville@usda.gov

Kenneth LOWERY
International Issues Analyst
US Codex Office
Food Safety and Inspection Service
US Department of Agriculture
1400 Independence Avenue. SW
Washington, DC 20250-0230
UNITED STATES
Tel: +1 202 690 4042
Fax: +1 202 720 3157
Email: Kenneth.lowery@fsis.usda.gov

Thomas M BALMER
Executive Vice President
National Milk Producers Federation
2101 Wilson Boulevard, Suite 400
Arlington, VA 22201
UNITED STATES
Tel: +1 703 243 6111
Fax: +1 703 841 9328
Email: tbalmer@nmpf.org

Russell BISHOP
Director, Wisconsin Center for Dairy Research
Professor, Department of Food Science
University of Wisconsin – Madison
1605 Linden Drive
Babcock Hall
Madison, WI 53706
UNITED STATES
Tel: +1 608 265 3696
Fax: +1 608 262 1578
Email: jrbishop@cdr.wisc.edu

Ann Mileur BOECKMAN
Senior Counsel, Food Law
Kraft Foods
Northfield, IL 60093
UNITED STATES
Tel: +1 847 646 2862
Fax: +1 847 646 4431
Email: ann.boeckman@kraft.com

Robert BYRNE
Director, Industry and Regulatory Affairs
Schreiber Foods
425 Pines Street
Green Bay, WI 54301
UNITED STATES
Tel: +1 920 455 6481
Fax: +1 902 455 2226
Email: rbyrne@nmpf.org

Allen R. SAYLER
Senior Director
Regulatory Affairs and International Standards
International Dairy Foods Association
1250 H Street, NW, Suite 900
Washington, DC 20050
UNITED STATES
Tel: +1 202 223 544
Fax: +1 202 331 7820
Email: asayler@idfa.org

URUGUAY

Daniela ESCOBAR
Chemical Engineer, Senior Consultant
Laboratorio Tecnológico del Uruguay
Avenida Italia 6201
Montevideo
URUGUAY
Tel: +598 2 6013724 ext 1164
Fax: +598 2 6018554
Email: descobar@latu.org.uy

ZAMBIA - ZAMBIE

Maputa Agnes KAMULETE
Veterinary Research Officer
Ministry of Livestock and Fisheries Department
PO Box 32793
Lusaka
ZAMBIA
Tel: +260 977 805930
Fax: +260 211252608
Email: makamulete@yahoo.com

INTERNATIONAL NON-GOVERNMENTAL ORGANISATIONS ORGANISATIONS NON-GOUVERNEMENTALES INTERNATIONALES ORGANIZACIONES INTERNACIONALES NO GUBERNAMENTALES

EUROPEAN FOOD LAW ASSOCIATION (EFLA)

David Pineda EREÑO
European Food Law Association – EFLA Europe
Rue de l'Association 50 – 1000 Brussels
BELGIUM
Tel: +32 2 218 14 70
Fax: +32 2 219 73 42
Email: eflabelgium@eas.be

Xavier LAVIGNE
European Food Law Association – EFLA Europe
Rue de l'Association 50 – 1000 Brussels
BELGIUM
Tel: +32 2 218 14 70
Fax: +32 2 219 73 42
Email: secretariat@efla-aeda.org

INTERNATIONAL DAIRY FEDERATION (IDF)

Michael HICKEY
Irish National Committee of IDF
Derryeigh
Creggane, Charleville
Co. Cork
IRELAND
Tel: +353 63 89392
Fax: +353 63 89392
Email: mfhickey@oceanfree.net

Deborah VAN DYK
V.P. Emeritus
Schreiber Foods, Inc.
1890 Hawthorne Heights
De Pere, WI 54115
UNITED STATES
Tel: +1 920 336 2310
Email: still.dvd@gmail.com

Claus HEGGUM
Chief Consultant
Danish Agriculture & Food Council
Udkaersvej 15
DK – 8000 Aarhus C
DENMARK
Tel: +45 87 31 21 98
Fax: +45 87 31 20 01
Email: chg@lf.dk

Jaap EVERS
 Fonterra Cooperative Group
 Private Bag 11 029
 Palmerston North
 NEW ZEALAND
 Tel: +64 6 350 46 13
 Fax: +64 6 350 4676
 Email: jaap.evers@fonterra.com

Christian ROBERT
 Director General of the International Dairy Federation
 80, Boulevard Auguste Reyers
 B-1030 Brussels
 BELGIUM
 Tel: +33 2 733 98 88
 Fax: +33 2 733 04 13
 Email: crobert@fil-idf.org

Joerg SEIFERT
 Technical Director
 International Dairy Federation
 Diamant Building
 80, Boulevard Auguste Reyers
 B - 1030 Brussels
 BELGIUM
 Tel: +322 706 8643
 Fax: +322 733 0413
 Email: jseifert@fil-idf.org

**INTERNATIONAL LIFE SCIENCES INSTITUTE
 (ILSI)**

Hiroaki HAMANO
 Executive Director, ILSI Japan
 Kojimachi RK Bldg. 2-6-7
 Chiyoda-ku
 Tokyo, 1020083
 JAPAN
 Tel: +81 3 5215 3535
 Fax: +81 3 5215 3537
 Email: hhamano@ilsijapan.org

Ryouichi AKAHOSHI
 General Manager, International Business Department
 Yakult Honsa Co., Ltd
 1-19, Higashi-Shinbashi 1-Chome, Manato-ku
 Tokyo 105-8960
 JAPAN
 Tel: +81 3 3574 8922
 Fax: +81 3 3574 8907
 Email: ryouichi-akahoshi@yakult.co.jp

**INTERNATIONAL PROBIOTICS ASSOCIATION
 (IPA)**

Ioannis MISOPOULOS
 Director General
 International Probiotics Association
 Zentralstrasse 64
 Zurich, 8003
 SWITZERLAND
 Tel: +41788683617
 Fax: +41434569715
 Email: ioannis@internationalprobiotics.org

Yuki MORITA
 Technical Advisor
 International Probiotics Association
 Zentralstrasse 64
 Zurich, 8003
 SWITZERLAND
 Tel: +31653440249
 Fax: +41434569715
 Email: ymorita@yakulteuropa.com

Bart DEGEEST
 Technical Advisor
 International Probiotic Association
 Zentralstrasse 64
 Zurich, 8003
 SWITZERLAND
 Tel: +32477353069
 Email: bdegeest@yakult.be

Carine LAMBERT
 Adviser YLFA International
 International Probiotics Association
 Rue de l'Association 32
 B - 1000 Brussels
 BELGIUM
 Tel: +32 2 210 20 30
 Email: C.lambert@ylfa-int.org

**INTERNATIONAL ORGANIZATION FOR
 STANDARDIZATION (ISO)**

Rinus VAN SCHAİK
 International Organization for Standardization
 c/o QLIP NV
 PO Box 292
 NL -3830 AG Leusden
 NETHERLANDS
 Tel: +31 334 965641
 Fax: +31 334 965666
 Email: schaik@cokz.nl

**SECRETARIAT
SECRETARIAT
SECRETARÍA**

CODEX SECRETARIAT

Annamaria BRUNO
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Viale delle Terme di Caracalla
00100 Rome
ITALY
Tel: +39 06 57056254
Fax: +39 06 57054593
Email: annamaria.bruno@fao.org

Jeronimas Maskeliunas
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Viale delle Terme di Caracalla
00100 Rome
ITALY
Tel: +39 06 57056254
Fax: +39 06 57054593
Email: jeronimas.maskeliunas@fao.org

NEW ZEALAND SECRETARIAT

Phil FAWCET
Senior Programme Manager (International Standards)
New Zealand Food Safety Authority
PO Box 2835
Wellington
NEW ZEALAND
Tel: +64 4 894 2656
Fax: +64 4 894 2675
Email: phil.fawcet@nzfsa.govt.nz

Audrey TAULALO
Executive Assistant (Science)
New Zealand Food Safety Authority
PO Box 2835
Wellington
NEW ZEALAND
Tel: +64 4 894 2580
Fax: +64 4 894 2530
Email: audrey.taulalo@nzfsa.govt.nz

Caroline Trehitt
Communications Assistant
New Zealand Food Safety Authority
PO Box 2835
Wellington
NEW ZEALAND
Tel: +64 4 894 2484
Fax: +64 4 894
Email: caroline.trehitt@nzfsa.govt.nz

Annexe II**AVANT-PROJET D'AMENDEMENT DE LA NORME POUR LES LAITS FERMENTÉS
(CODEX STAN 243-2003) CONCERNANT LES BOISSONS À BASE DE LAIT FERMENTÉ**

(à l'étape 8 de la procédure)

Nouvelle catégorie 2.4. à insérer dans la section 2 de la Norme comme suit :

2.4 BOISSONS 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 Codex pour l'utilisation des termes de laiterie* (CODEX STAN 206-1999), résultant du mélange de lait fermenté, tel que décrit à la section 2.1, d'eau potable avec ou sans adjonction d'autres ingrédients tels que du lactosérum, d'autres ingrédients non laitiers et des arômes. Les boissons à base de lait fermenté contiennent au minimum 40 pour cent (m/m) de lait fermenté.

D'autres micro-organismes que ceux constituant les cultures spécifiques (levain) spécifiées ci-dessus peuvent être ajoutés.

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

3.2 INGRÉDIENTS AUTORISÉS

- Cultures de micro-organismes inoffensifs, y compris ceux qui sont spécifiés à la section 2 ;
- Autres micro-organismes adéquats et inoffensifs (pour les produits visés à la section 2.4) ;
- Chlorure de sodium ;
- Ingrédients non laitiers tels qu'ils figurent dans la liste de la section 2.3 (Laits fermentés aromatisés) ;
- Eau potable (pour les produits visés à la section 2.4) ;
- Lait et produits laitiers (pour 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 les quantités fonctionnellement nécessaires régies par les bonnes pratiques de fabrication, en tenant compte toute utilisation des stabilisants/épaississants énumérés à la section 4. Ces substances peuvent être ajoutées avant ou après l'ajout des 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 192-1985), 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.

Catégorie fonctionnelle d'additif	Laits fermentés et boissons à base de lait fermenté		Laits fermentés ayant subi un traitement thermique après fermentation et boissons à base de lait fermenté ayant subi un traitement thermique après fermentation	
	Nature	Aromatisés	Nature	Aromatisés
Régulateurs d'acidité	-	X	X	X
Acides	-	⊗	⊗	⊗
Agents de carbonatation	X ²	X ²	X ²	X ²
Colorants	-	X	-	X
Émulsifiants	-	X	-	X
Exaltateurs d'arôme	-	X	-	X
Gaz d'emballage	-	X	X	X
Agents conservateurs	-	-	-	X
Stabilisants	X ¹	X	X	X
Edulcorants	-	X	-	X
Épaississants	X ¹	X	X	X

X = L'utilisation d'additifs appartenant à la catégorie est justifiée d'un point de vue technologique. Dans le cas de produits aromatisés, les additifs sont justifiés d'un point de vue technologique dans la portion laitière.

- = L'utilisation d'additifs appartenant à la catégorie n'est pas justifiée d'un point de vue technologique.

1 = L'utilisation des additifs, si elle est autorisée par la législation nationale en vigueur dans le pays de vente au consommateur final, est limitée à la reconstitution et à la recombinaison.

2 = L'utilisation d'agents de carbonatation est technologiquement justifiée pour les boissons à base de lait fermenté uniquement.

(La disposition suivante sur les additifs alimentaires devrait être ajoutée à la liste des additifs alimentaires autorisés pour les produits visés par la norme - voir Annexe VI du document ALINORM 08/31/1)

<u>Agents de carbonatation</u>		
290	Dioxyde de carbone	BPF

Le texte souligné est à ajouter à la sous-section 7.1.1 qui doit être amendée comme suit :

7.1 NOM DU PRODUIT

La phrase d'introduction de la sous-section 7.1.1, comme suit

7.1.1 Le nom ~~de la denrée alimentaire~~ des produits visés aux sections 2.1, 2.2 et 2.3 devra être lait fermenté ou lait fermenté concentré selon le cas.

La nouvelle sous-section suivante doit être insérée comme suit à la suite de la sous-section 7.1.3 et les sous-sections suivantes doivent être renumérotées en conséquence:

7.1.4 Le nom des produits définis à la section 2.4 devra être boissons à base de lait fermenté ou ils peuvent être désignés par d'autres noms de variété autorisés par la législation nationale du pays dans lequel le produit

est vendu. En particulier, l'eau ajoutée en tant qu'ingrédient à du lait fermenté doit être déclarée dans la liste des ingrédients* et le pourcentage de lait fermenté utilisé (m/m) devra figurer clairement sur l'étiquette. Lorsqu'ils sont aromatisés, la désignation devra contenir le nom de la (des) principale(s) substance(s) aromatisante(s) ou de l'arôme (des arômes) ajouté(s).

** Conformément aux dispositions de la section 4.2.1.5 de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (note de bas de page)*

Le texte souligné est à ajouter à la sous-section 7.1.5 comme suit :

7.1.5 Les laits fermentés auxquels seuls des édulcorants nutritifs à base de glucides ont été ajoutés peuvent être désignés « _____ édulcoré » en remplaçant l'espace par « lait fermenté » ou une autre désignation prévue aux Sections 7.1.1 et 7.1.4. Lorsque des édulcorants non nutritifs sont ajoutés pour remplacer partiellement ou totalement le sucre, la mention " édulcoré avec _____ " ou " sucré et édulcoré avec _____ " devrait apparaître à proximité du nom du produit, l'espace étant remplacé par le nom des édulcorants artificiels.

Annexe III**MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE DU LAIT ET DES PRODUITS LAITIERS****LISTE MISE À JOUR DES MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE DES NORMES CODEX POUR LES PRODUITS LAITIERS***(Pour adoption)*Les modifications figurent en **gras biffé** pour les suppressions et en **gras souligné** pour les ajouts.

Produits	Dispositions	Méthode	Principe	Type	Observations du CCMMP
Produits laitiers	Fer	NMKL 139 (1991) (Méthode générale Codex) <u>AOAC 999.10</u>	Spectrophotométrie d'absorption atomique	II	
Produits laitiers	Fer	FIL 103A:1986 / ISO 6732:1985 <u>AOAC 984.27</u>	Photométrie (bathophénanthroline)	IV	
			<u>Spectroscopie d'émission optique avec plasma couplé par induction</u>	<u>III</u>	
Mélange de lait concentré écrémé et de graisse végétale	Matière grasse totale	ISO 1737/ FIL 13:2008 FH-13C:1987 / ISO 1737:1999 <u>AOAC 989.05</u>	Gravimétrie (Röse-Gottlieb)	IV	<i>Mise à jour de la méthode</i>
				<u>IV</u>	
Mélange de lait concentré écrémé et de graisse végétale	Extrait Sec Dégraissé du Lait (ESDL) ¹	FIL 21B:1987/ISO 6731:1989 et ISO 1737/ FIL 13:2008 FH-13C:1987 / ISO 1737:1999 <u>AOAC 989.05</u>	Calcul à partir de la teneur totale en extraits secs et de la teneur en matière grasse	IV	<i>Mise à jour de la méthode</i>
			Gravimétrie (Röse-Gottlieb)	<u>IV</u>	
Mélange de lait concentré écrémé et de graisse végétale	Teneur en protéines du lait dans l'ESDL ¹	ISO 8968-1/2 FIL 20-1/2:2001 / <u>AOAC 991.20</u>	Titrimétrie (Kjeldahl)	IV	
Mélange à faible teneur en matière grasse de lait concentré écrémé et de graisse végétale	Matière grasse totale	ISO 1737/ FIL 13:2008 FH-13C:1987 / ISO 1737:1999 <u>AOAC 989.05</u>	Gravimétrie (Röse-Gottlieb)	IV	<i>Mise à jour de la méthode</i>
				<u>IV</u>	

¹ Milk total solids and MSNF content include water of crystallization of lactose

Produits	Dispositions	Méthode	Principe	Type	Observations du CCMMP
Mélange à faible teneur en matière grasse de lait concentré écrémé et de graisse végétale	MSNF ¹	FIL 21B:1987 / ISO 6731:1989 et ISO 1737/ FIL 13:2008-FIL 13C:1987 / ISO 1737:1999 AOAC 989.05	Calcul à partir de la teneur totale en extraits secs et de la teneur en matière grasse Gravimétrie (Röse-Gottlieb)	IV IV	<i>Mise à jour de la méthode et mise à jour du principe</i>
Mélange à faible teneur en matière grasse de lait concentré écrémé et de graisse végétale	Teneur en protéines du lait dans l'ESDL ¹	ISO 8968-1/2/FIL 20-1/2:2001 / AOAC 991.20	Titrimétrie (Kjeldahl)	IV	
Mélange de lait écrémé et de graisse végétale en poudre	Matière grasse totale	ISO 1736/FIL 9:2008-FIL 9C:1987 / ISO 1736:2000 AOAC 989.05	Gravimétrie (Röse-Gottlieb)	IV IV	<i>Mise à jour de la méthode</i>
Mélange de lait écrémé et de graisse végétale en poudre	Eau ²	ISO 5537/FIL 26:2004 AOAC 927.05	Gravimétrie, dessiccation à 87 °C Gravimétrie, dessiccation à 100 °C	IV IV	
Mélange de lait écrémé et de graisse végétale en poudre	Teneur en protéines du lait dans l'ESDL ¹	ISO 8968-1/2/FIL 20-1/2:2001 / AOAC 991.20	Titrimétrie (Kjeldahl)	IV	
Mélange à faible teneur en matière grasse de poudre de lait écrémé et de graisse végétale en poudre	Matière grasse totale	ISO 1736/FIL 9:2008-FIL 9C:1987 / ISO 1736:2000 AOAC 989.05	Gravimétrie (Röse-Gottlieb) Gravimétrie (Mojonnier modifiée)	IV IV	<i>Mise à jour de la méthode</i>
Mélange à faible teneur en matière grasse de poudre de lait écrémé et de graisse végétale en poudre	Eau ²	ISO 5537/FIL 26:2004 AOAC 927.05	Gravimétrie, dessiccation à 87 °C Gravimétrie, dessiccation à 100 °C	IV IV	
Mélange à faible teneur en matière grasse de poudre de lait écrémé et de graisse végétale en poudre	Teneur en protéines du lait dans l'ESDL ¹	ISO 8968-1/2/FIL 20-1/2:2001 / AOAC 991.20	Titrimétrie (Kjeldahl)	IV	
Mélange de lait concentré écrémé sucré et de graisse végétale	Matière grasse totale	ISO 1737/ FIL 13:2008-FIL 13C:1987 / ISO 1737:1999 AOAC 989.05	Gravimétrie (Röse-Gottlieb)	IV IV	<i>Mise à jour de la méthode</i>

² Water content excluding the crystallized water bound to lactose (generally known as “moisture content”)

Produits	Dispositions	Méthode	Principe	Type	Observations du CCMMP
Mélange de lait concentré écrémé sucré et de graisse végétale	Saccharose	ISO 2911 FIL 35:2004	Polarimétrie	IV	
Mélange de lait concentré écrémé sucré et de graisse végétale	Extrait Sec Dégraissé du Lait (ESDL) ¹	FIL 15B:1991 / ISO 6734:1989 AOAC 990.19	Calcul à partir de la teneur totale en extraits secs, et de la teneur en matière grasse et de la teneur en sucre	IV IV	<i>Mise à jour de la méthode et mise à jour du principe</i>
Mélange de lait concentré écrémé sucré et de graisse végétale	Teneur en protéines du lait dans l'ESDL ¹	ISO 8968-1/2 FIL 20-1/2:2001 / AOAC 991.20	Titrimétrie (Kjeldahl)	IV	
Mélange à faible teneur en matière grasse de lait concentré sucré écrémé et de graisse végétale	Matière grasse totale <= 8% m/m >= 1% m/m	ISO 1737 FIL 13:2008-FIL 13C:1987 / ISO 1737: 1999 AOAC 989.05	Gravimétrie (Röse-Gottlieb)	IV IV	<i>Mise à jour de la méthode</i>
Mélange à faible teneur en matière grasse de lait concentré sucré écrémé et de graisse végétale	ESDL ¹ >= 20% m/m	FIL 15B:1991 / ISO 6734:1989 AOAC 990.19	Calcul à partir de la teneur totale en extraits secs, et de la teneur en matière grasse et de la teneur en sucre	IV IV	<i>Mise à jour de la méthode et mise à jour du principe</i>
Mélange à faible teneur en matière grasse de lait concentré sucré écrémé et de graisse végétale	Teneur en protéines du lait dans l'ESDL ¹	ISO 8968-1/2 FIL 20-1/2:2001 / AOAC 991.20	Titrimétrie (Kjeldahl)	IV	
Beurre	Sel	ISO 1738 FIL 12:2004 AOAC 960.29	Titrimétrie (Mohr: détermination du chlorure, exprimé en chlorure de sodium)	III IV	
Beurre	Pureté de la matière grasse laitière	ISO 17678 FIL 202:2010	Chromatographie liquide en phase gazeuse de triglycérides	I	<i>Méthode dont l'ajout est proposé Voir note ci-dessous.</i>

La méthode permet à l'utilisateur de déterminer si la matière grasse laitière a été frelatée (au-delà d'un certain degré). La portée de la méthode ne se limite pas au beurre et s'applique à de la matière grasse laitière extraite d'un ensemble de produits laitiers. En termes de pratiques de détection du frelatage, la présente norme est une méthode dont il est important de pouvoir disposer car il est pratiquement impossible de déduire des résultats quantitatifs à partir de la teneur en stérol des matières grasses végétales, puisqu'elles dépendent des conditions de production et de transformation. La détermination qualitative de matière grasse étrangère par les stérols est également ambiguë. Par ailleurs, et contrairement aux méthodes des stérols, cette norme a un champ d'application plus large que le simple frelatage avec des matières grasses végétales puisqu'elle détecte également le frelatage avec des matières grasses d'origine animale.

Produits	Dispositions	Méthode	Principe	Type	Observations du CCMMP
Fromage (et croûtes de fromage)	Natamycine	ISO 9233-1 FIL 140-1:2007	Spectrophotométrie d'absorption moléculaire	III	<i>Mise à jour du type (réponse au CCMAS. ALINORM 08/31/23 paragraphe 59)</i>
		ISO 9233-2 FIL 140-2:2007	Chromatographie en phase liquide à haute performance (CLHP/HPLC)	II	<i>Mise à jour du type (réponse au CCMAS. ALINORM 08/31/23 paragraphe 59)</i>
<u>Fromage</u>	<u>Chlorure de sodium</u>	<u>ISO 5943 FIL 88:2006</u>	<u>Potentiométrie (détermination du chlorure, exprimé en chlorure de sodium)</u>	II	<i>Méthode dont l'ajout est proposé</i>
Cottage Cheese	Extrait sec sans matière grasse	ISO 5534 FIL 4:2004 et <u>ISO 1735 FIL 5:2004</u>	Gravimétrie, dessiccation à 102 °C <u>Gravimétrie (Schmid-Bondzynski-Ratzlaff)</u>	IV IV	<i>Mise à jour de la méthode et mise à jour du principe</i>
		<u>AOAC 926.08 et AOAC 933.05</u>	<u>Gravimétrie, dessiccation à 102 °C / (étuve à vide)</u> <u>Gravimétrie (Mojonnier modifiée)</u>	IV IV	
			Calcul à partir de la teneur en extrait sec et de la teneur en matière grasse		
Cottage Cheese	Matière grasse laitière	ISO 1735 FIL 5:2004	Gravimétrie (Schmid-Bondzynski-Ratzlaff)	IV	
		<u>AOAC 933.05</u>	<u>Gravimétrie (Mojonnier modifiée)</u>	IV	
		ISO 8262-3 FIL 124-3:2005	Gravimétrie (Weibull-Berntrop)	IV	
Fromage, non affiné, y compris le fromage frais	Protéines	ISO 8968-1/2 FIL 20-1/2:2001/AOAC 991.20-991.23	Titrimétrie, Kjeldahl	I	<i>Mise à jour de la méthode</i>
La crème et les crèmes préparées	Protéine du lait	ISO 8968-1/2 FIL 20-1/2:2001/AOAC 991.20	Titrimétrie (Kjeldahl)	I	<i>Mise à jour de la méthode</i>
Crème	Matière grasse laitière	<u>ISO 2450 FIL 16:2008</u> <u>FIL 16C:1987</u> / <u>ISO 2450:1999</u>	Gravimétrie (Röse-Gottlieb)	I	<i>Mise à jour de la méthode</i>
Crèmes à teneur réduite en matière grasse laitière	Matière grasse laitière	<u>ISO 2450 FIL 16:2008</u> <u>FIL 16C:1987</u> / <u>ISO 2450:1999</u> AOAC 995.19	Gravimétrie	I	<i>Mise à jour de la méthode</i>

Produits	Dispositions	Méthode	Principe	Type	Observations du CCMMP
Cream cheese	Extrait sec	ISO 5534 FIL 4:2004	Gravimétrie, dessiccation à 102 °C (four à circulation d'air forcée)	IV	
		<u>AOAC 926.08</u>	<u>Gravimétrie, dessiccation à 100 °C / (étuve à vide)</u>	<u>IV</u>	
Cream cheese	Humidité du produit dégraissé	ISO 5534 FIL 4:2004	Gravimétrie, dessiccation à 102°C (four à circulation d'air forcée)	IV	
		<u>AOAC 926.08</u>	<u>Gravimétrie, dessiccation à 100 °C (étuve à vide)</u>	<u>IV</u>	
		ISO 1735 FIL 5:2004	Gravimétrie (Schmid-Bondzynski-Ratzlaff)	IV	
		<u>AOAC 933.05</u>	<u>Gravimétrie (Mojonnier modifiée)</u>	<u>IV</u>	
			Calcul à partir de la teneur en matière grasse et de la teneur en humidité	III	
<u>Matières grasses laitières à tartiner</u>	<u>Pureté de la matière grasse laitière</u>	<u>ISO 17678 FIL 202:2010</u>	<u>Chromatographie liquide en phase gazeuse de triglycérides</u>	<u>I</u>	<i>Méthode dont l'ajout est proposé Voir aussi les observations supra pour le beurre</i>
Produits à base de caséine comestible	Acides libres	ISO 5547 FIL 91:2008 7	Titrimétrie (extrait aqueux)	IV	<i>Mise à jour de la méthode</i>
Produits à base de caséine comestible (<u>caséine présure</u>)	Cendres (y compris le P ₂ O ₅)	ISO 5545 FIL 90:2008 7	Gravimétrie, calcination à 825 °C	IV <u>I</u>	<i>Mise à jour du produit et mise à jour du type. Il devrait s'agir d'une méthode de type I puisque les données chiffrées figurent dans la norme.</i>
<u>Produits à base de caséine comestible (caséine acide)</u>	<u>Cendres fixes (y compris le P₂O₅)</u>	<u>ISO 5544 FIL 89:2008</u>	<u>Gravimétrie, calcination à 825 °C</u>	<u>I</u>	<i>Méthode dont l'ajout est proposé : voir observation ci-dessous.</i>

Les deux méthodes ISO 5545|FIL 90:2008 et ISO 5544|FIL 89:2008 sont nécessaires pour couvrir toute la gamme des produits visés par « produits à base de caséine comestible ». La méthode adoptée ISO 5545|FIL 90:2008 est adaptée à des caséines obtenues par précipitation de présure et de caséinate, à l'exception du caséinate d'ammonium. L'ISO 5544|FIL 89 doit être utilisée pour les caséines acides, les caséinates d'ammonium et leurs mélanges avec de la caséine présure et avec des caséinates de type inconnu. L'acétate de magnésium est ajouté pour fixer le P₂O₅; l'acétate de magnésium n'est pas nécessaire pour les caséines présure car il y a assez de minéraux dans ce type de produit pour lier le phosphore.

Produits	Dispositions	Méthode	Principe	Type	Observations du CCMMP
Produits à base de caséine comestible	Teneur en humidité Eau²	ISO 5550 FIL 78:2006	Gravimétrie (dessiccation à 102°C)	I	<i>Mise à jour de la disposition : La norme Codex pour les produits à base de caséine comestible fait référence à l'eau et comprend une note stipulant que "l'eau ne comprend pas l'eau de la cristallisation du lactose" Ainsi la disposition « Teneur en humidité » doit être remplacée par « Eau » avec un renvoi à la note de bas de page.</i>
Produits à base de caséine comestible	Plomb	NMKL 139 (1991) (Méthode générale Codex) / AOAC 999.10	Spectrophotométrie d'absorption atomique	III IV	
Laits concentrés	Matière grasse laitière	ISO 1737 FIL 13:2008 FIL-13C: 1987 / ISO 1737:1999	Gravimétrie (Röse-Gottlieb)	I	<i>Mise à jour de la méthode</i>
Laits concentrés	Protéines	ISO 8968-1/2 FIL 20-1/2:2001 AOAC 945.48H / AOAC 991.20	Kjeldahl, titrimétrie	I	<i>Mise à jour de la méthode</i>
Laits fermentés	Protéines	ISO 8968-1/2 FIL 20-1/2:2001 AOAC 991.20	Titrimétrie (Kjeldahl)	I	<i>Mise à jour de la méthode</i>
Laits fermentés	Matière grasse laitière	ISO 1211 FIL 1:2010 FIL 1D:1996 / ISO 1211:1999 / AOAC 905.02	Gravimétrie	I	<i>Mise à jour de la méthode</i>
Laits fermentés – Yaourt et produits à base de yaourt	<i>Lactobacillus delbrueckii</i> subsp. <i>bulgaricus</i> & <i>Streptococcus thermophilus</i>	ISO 7889 FIL 117:2003	Dénombrement des colonies à 37°C	I	
Laits fermentés	Acide lactique (acidité totale exprimée en	FIL 150:1991 / ISO 11869:1997	Potentiométrie, titrage à pH 8,30 Spectrophotométrie	IV-I	<i>Mise à jour du type : Cette méthode ne comprend pas de données chiffrées.</i>

Produits	Dispositions	Méthode	Principe	Type	Observations du CCMMP
	acide lactique)				<i>Elle doit donc être une méthode de type IV.</i>
Laits fermentés	Micro-organismes constituant le levain	ISO 27205 FIL 149:2010 FIL 149A:1997 (Annexe A)	Dénombrement des colonies à 25°C, 30°C, 37°C et 45°C selon le levain	IV	<i>Mise à jour de la méthode</i>
<u>Laits fermentés</u>	<u>Lactobacillus acidophilus</u>	ISO 20128 FIL 192:2006	Dénombrement des colonies à 37°C	I	<i>Méthode dont l'ajout est proposé : La Norme Codex 243 comprend une disposition pour le Lactobacillus acidophilus dans du lait d'acidophilus</i>
<u>Laits fermentés</u>	<u>Unités de levures ou de moisissures formant des colonies</u>	ISO 6611 FIL 94:2004	Dénombrement des colonies à 25°C	IV	<i>Méthode dont l'ajout est proposé : La Norme Codex 243 comprend une disposition pour les levures par rapport aux Kéfir et Kumys.</i>
Lait et crèmes en poudre	Matière grasse laitière	ISO 1736 FIL 9:2008-FIL 9C:1987 / ISO1736:2000	Gravimétrie (Röse-Gottlieb)	I	<i>Mise à jour de la méthode</i>
Lait et crèmes en poudre	Teneur en protéines (dans l'ESDL ¹)	ISO 8968-1/2 FIL 20-1/2:2001 / AOAC 991.20	Titrimétrie, digestion Kjeldahl	I	<i>Mise à jour de la méthode</i>
Lait et crèmes en poudre	Indice de solubilité	ISO 8156 FIL 129:2005	Centrifugation	I	<i>Mise à jour de la disposition</i>
Lait et crèmes en poudre	Eau ²	ISO 5537 FIL 26:2004 ³	Gravimétrie (dessiccation à 87-102°C)	I-IV	<i>Mise à jour du principe et mis à jour du type : La méthode a été validée pour les laits en poudre, elle devrait donc être du type I et non pas du type IV</i>
Produits à base de matière grasse laitière	Matière grasse laitière	FIL 24:1964	Gravimétrie (calcul à partir de la teneur d'extrait sec dégraissé et de la	IV	<i>Mise à jour du principe</i>

³ The method has only been validated for milk powders, not for cream powders

Produits	Dispositions	Méthode	Principe	Type	Observations du CCMMP
Produits à base de matière grasse laitière	<u>Pureté de la matière grasse laitière</u>	<u>ISO 17678 FIL 202:2010</u>	teneur en eau) <u>Chromatographie liquide en phase gazeuse de triglycérides</u>	I	<i>Méthode dont l'ajout est proposé Voir note ci-dessous</i>
<i>La méthode permet à l'utilisateur de déterminer si la matière grasse laitière a été frelatée (au-delà d'un certain degré). La portée de la méthode ne se limite pas au beurre et s'applique à de la matière grasse laitière extraite d'un ensemble de produits laitiers. En termes de pratiques de détection du frelatage, la présente norme est une méthode dont il est important de pouvoir disposer car il est pratiquement impossible de déduire des résultats quantitatifs à partir de la teneur en stérol des matières grasses végétales, puisqu'elles dépendent des conditions de production et de transformation. La détermination qualitative de matière grasse étrangère par les stérols est également ambiguë. Par ailleurs, et contrairement aux méthodes des stérols, cette norme a un champ d'application plus large que le simple frelatage avec des matières grasses végétales puisqu'elle détecte également le frelatage avec des matières grasses d'origine animale.</i>					
Produits à base de matière grasse laitière	Eau	ISO 5536 FIL 23:2002 9	Titrimétrie (Karl Fischer)	II	<i>Mise à jour de la méthode Il est à noter que la disposition ne comprend pas de référence à la note de bas de page 2, ce qui est correct puisque les produits à base de matière grasse laitière contiennent une quantité négligeable d'ESDL (et donc de lactose) et que la méthode mesure toute l'eau, y compris toute l'eau provenant de la cristallisation du lactose.</i>
Produits laitiers obtenus à partir de laits fermentés ayant subi un traitement thermique après fermentation	Protéines	ISO 8968-1/2 FIL 20-1/2:2001 AOAC 991.20- 23	Titrimétrie (Kjeldahl)	I	<i>Mise à jour de la méthode</i>
Mozzarella	Matière grasse laitière dans l'extrait sec – à forte teneur en humidité	ISO 1735 FIL 5:2004 <u>AOAC 933.05</u>	Gravimétrie après extraction par solvant	IV <u>IV</u>	<i>Mise à jour de la méthode et mise à jour du type.</i>
Mozzarella	Matière grasse	ISO 1735 FIL 5:2004	Gravimétrie après extraction par	IV	<i>Mise à jour de la méthode et</i>

Produits	Dispositions	Méthode	Principe	Type	Observations du CCMMP
	laitière dans l'extrait sec – à faible teneur en humidité	<u>AOAC 933.05</u>	solvant	<u>IV</u>	<i>mise à jour du type.</i>
Produits à base de fromage fondu	Acide citrique	ISO/TS 2963 FIL/RM 34:2006	Méthode enzymatique	IV	
Produits à base de fromage fondu	Acide citrique	AOAC 976.15	Photométrie	III	
Produits à base de fromage fondu	Matière grasse laitière	ISO 1735 FIL 5:2004	Gravimétrie (Schmid-Bondzynski-Ratzlaff)	I	
Produits à base de fromage fondu	Phosphate, ajouté (exprimé en phosphore)	FIL 51B:1991	Calcul à partir de la teneur en phosphore et de la teneur en azote	IV	<i>Mise à jour du principe</i>
Produits à base de fromage fondu	Phosphore	FIL 33C:1987 / ISO 2962:1984	Spectrophotométrie (molybdate – acide ascorbique)	II	
Produits à base de fromage fondu	Sel	ISO 5943 FIL 88:20064	Potentiométrie (détermination du chlorure, exprimé en chlorure de sodium)	II	<i>Mise à jour de la méthode</i>
Lait concentré sucré	Matière grasse laitière	<u>ISO 1737 FIL 13:2008-FIL 13C: 1987 / ISO 1737:1999</u>	Gravimétrie (Röse-Gottlieb)	I	<i>Mise à jour de la méthode</i>
Laits sucrés et concentrés	Protéines	ISO 8968-1/2 <u>FIL 20-1/2:2001</u> / AOAC 945.48H / AOAC 991.20	Kjeldahl, titrimétrie	I	<i>Mise à jour des produits et mise à jour de la méthode</i>
Fromages de lactosérum obtenus par concentration	Matière grasse laitière	<u>ISO 1854 FIL 59:2008-FIL 59A:1986 / ISO 1854:1999</u>	Gravimétrie (Röse Gottlieb)	I	<i>Mise à jour de la méthode</i>
Fromages de lactosérum obtenus par concentration	Matière grasse laitière dans l'extrait sec	<u>ISO 1854 FIL 59:2008-FIL 59A:1986 / ISO 1854:1999</u> et ISO 2920 <u>FIL 58:2004</u>	Gravimétrie (Röse Gottlieb) Gravimétrie, dessiccation à 88 °C Calcul à partir de la teneur en matière grasse et de la teneur en extrait sec	I I	<i>Mise à jour de la méthode</i>
Poudres de lactosérum	Cendres	ISO 5545 <u>FIL 90:2008</u> 7	Four, 825°C	IV	<i>Mise à jour de la méthode</i>
Poudres de lactosérum	Matière grasse laitière	<u>ISO 1736 FIL 9:2008-FIL 9C:1987 / ISO 1736:2000</u>	Gravimétrie (Röse-Gottlieb)	I	<i>Mise à jour de la méthode</i>
Poudres de lactosérum	Protéine du lait	ISO 8968-1/2 <u>FIL 20-1/2:2001</u> / AOAC 991.20	Titrimétrie, (Kjeldahl modifié)	I	<i>Mise à jour de la méthode</i>

Produits	Dispositions	Méthode	Principe	Type	Observations du CCMP
Poudres de lactosérum	Protéines (N total x 6,38)	FIL 20-1/2:2001 / AOAC 991.20 FIL 92:1979 / ISO 5549:1978	Kjeldahl, titrimétrie Titrimétrie, digestion Kjeldahl	I-IV	Mise à jour de la méthode, Mise à jour du principe Et mise à jour du type.
Poudres de lactosérum	Eau ²	ISO 5537 FIL 26:2004 / AOAC 927.05	Gravimétrie (dessiccation à 87 102°C)	I	Mise à jour de la disposition (note) et mise à jour du principe

PARTIE B - MÉTHODES D'ÉCHANTILLONNAGE PAR ORDRE ALPHABÉTIQUE DE CATÉGORIES ET DE NOMS DE PRODUITS

Norme produit	Méthode d'échantillonnage	Notes	Observations du CCMP
Lait et Produits laitiers			
Produits laitiers	FIL 50 ISO 707 ¹⁰ - ISO 707 FIL 50:2008	Directives générales pour obtenir un échantillon provenant de lots en vrac	Mise à jour de la méthode
Produits laitiers	FIL 113 ISO 5538:2004 ISO 5538 FIL 113:2004	Contrôle par attributs	Mise à jour de la méthode
Produits laitiers	Norme FIL 136A:1992 ISO 8197:1988	Contrôle par mesures	Mise à jour de la méthode

¹⁰ ~~Projet de norme à la disposition du public~~

Annexe IV

**LISTES RÉVISÉES D'ADDITIFS ALIMENTAIRES FIGURANT DANS LES NORMES CODEX
POUR LE LAIT ET LES PRODUITS LAITIERS¹
(Pour adoption)**

NORME POUR LES LAITS EN POUDRE ET LA CRÈME EN POUDRE (CODEX STAN 207-1999)

N° SIN	Nom	Concentration maximale
Stabilisants		
331	Citrates de sodium	5000 mg/kg seuls ou en combinaison exprimés en tant que substances anhydres
332	Citrates de potassium	
Agents raffermissants		
508	Chlorure de potassium	Limitée par les BPF
509	Chlorure de calcium	Limitée par les BPF
Régulateurs d'acidité		
339	Phosphates de sodium	5000 mg/kg seuls ou en combinaison exprimés en tant que substances anhydres
340	Phosphates de potassium	
450	Diphosphates	
451	Triphosphates	
452	Polyphosphates	
500	Carbonates de sodium	
501	Carbonates de potassium	
Émulsifiants		
322	Lécithines (ou phospholipides de sources naturelles)	Limitée par les BPF
471	Mono- et diglycérides d'acides gras	2500 mg/kg
Antiagglomérants		
170(i)	Carbonate de calcium	10000 mg/kg seuls ou en combinaison
341(iii)	Ortho Phosphate tricalcique	
343(iii)	Ortho Phosphate trimagnésique	
504(i)	Carbonate de magnésium	
530	Oxyde de magnésium	
551	Silice amorphe	
552	Silicate de calcium	
553	Silicate de magnésium	
554	Aluminosilicate de sodium	
556	Aluminosilicate de calcium	
559	Silicate d'aluminium	
Antioxydants		
300	Acide L -ascorbique (L -)	500 mg/kg exprimés en tant qu'acide ascorbique
301	L-Ascorbate de sodium	
304	Palmitate d'ascorbyle	
320	Butyl-hydroxyanisol (BHA)	0.01% m/m 100 mg/kg

NORME DE GROUPE POUR LES FROMAGES EN SAUMURE (CODEX STAN 208-1999)

N° SIN	Nom	Concentration maximale
Régulateurs d'acidité		
270	Acide lactique (L-, D- et DL-)	Limitée par les BPF
575	Glucono-delta-lactone (GDL)	Limitée par les BPF

NORME DE GROUPE POUR LES FROMAGES NON AFFINÉS, Y COMPRIS LE FROMAGE FRAIS (CODEX STAN 221-2001)

N° SIN	Nom	Concentration maximale
Acides		
260	Acide acétique (glacial)	Limitée par les BPF
270	Acide lactique (L-, D- et DL-)	Limitée par les BPF
296	Acide malique (DL-)	Limitée par les BPF
330	Acide citrique	Limitée par les BPF
338	Acide OrthoPhosphorique	2 g/kg , exprimés sous la forme de P ₂ O ₅
507	Acide chlorhydrique	Limitée par les BPF
Régulateurs d'acidité		
170	Carbonates de calcium	Limitée par les BPF

¹ Les amendements rédactionnels sont mis en évidence de la manière suivante: suppressions en caractères ~~biffés~~ et ajouts en caractères **gras / soulignés**.

N° SIN	Nom	Concentration maximale
260	Acide acétique (glacial)	Limitée par les BPF
270	Acide lactique (L-, D- et DL-)	Limitée par les BPF
296	Acide malique (DL-)	Limitée par les BPF
330	Acide citrique	Limitée par les BPF
338	Acide OrthoPhosphorique	2 g/kg exprimé sous forme de P₂O₅ 880 mg/kg exprimés sous forme de phosphore
500	Carbonates de sodium	Limitée par les BPF
501	Carbonates de potassium	Limitée par les BPF
507	Acide chlorhydrique	Limitée par les BPF
575	Glucono-delta-lactone (GDL)	Limitée par les BPF
Stabilisants/épaississants		
Les stabilisants et épaississants, y compris les amidons modifiés, peuvent être utilisés en conformité avec la définition des produits laitiers et pour autant qu'ils soient nécessaires sur le plan fonctionnel compte tenu de l'utilisation de la gélatine et de l'amidon telle qu'il est disposé à la section 3.2.		
331	Citrates de sodium	Limitée par les BPF
332	Citrates de potassium	Limitée par les BPF
333	Citrates de calcium	Limitée par les BPF
339	Phosphates de sodium	1540 mg/kg , seuls ou en combinaison, exprimés sous la formes de phosphore 3,5 g/kg, seuls ou en combinaison, exprimés sous forme de P₂O₅
340	Phosphates de potassium	
341	Phosphates de calcium	
450(i)	Diphosphate disodique	
450(ii)	Diphosphate trisodique	
541	Phosphate d'aluminium-sodium	
400	Acide alginique	Limitée par les BPF
401	Alginate de sodium	Limitée par les BPF
402	Alginate de potassium	Limitée par les BPF
403	Alginate d'ammonium	Limitée par les BPF
404	Alginate de calcium	Limitée par les BPF
405	Alginate de propylène-glycol	5 mg/kg
406	Agar-agar	Limitée par les BPF
407	Carraghénane et ses sels de Na, K, NH ₄ (y compris la furcellerane)	Limitée par les BPF
410	Farine de graines de caroube	Limitée par les BPF
412	Gomme guar	Limitée par les BPF
413	Gomme tragacathe	Limitée par les BPF
415	Gomme xanthane	Limitée par les BPF
416	Gomme karaya	Limitée par les BPF
417	Gomme tara	Limitée par les BPF
440	Pectines	Limitée par les BPF
460	Celluloses	Limitée par les BPF
466	Carboxyméthyl-cellulose sodique (gomme cellulosique)	Limitée par les BPF
576	Gluconate de sodium	Limitée par les BPF
<i>Amidons modifiés comme suit :</i>		
1400	Dextrines, amidon torréfié blanc et jaune	Limitée par les BPF
1401	Amidon traité à l'acide	Limitée par les BPF
1402	Amidon traité en milieu alcalin	Limitée par les BPF
1403	Amidon blanchi	Limitée par les BPF
1404	Amidon oxydé	Limitée par les BPF
1405	Amidons, traités aux enzymes	Limitée par les BPF
1410	Phosphate de mono-amidon	Limitée par les BPF
1412	Phosphate de diamidon estérifié avec du trimétaphosphate de sodium ; estérifié à l'oxychlorure de phosphore	Limitée par les BPF
1413	Phosphate de di-amidon phosphaté	Limitée par les BPF
1414	Phosphate de di-amidon acétylé	Limitée par les BPF
1420	Acétate d'amidon estérifié à l'anhydride acétique	Limitée par les BPF
1421	Acétate d'amidon estérifié à l'acétate de vinyle	Limitée par les BPF
1422	Adipate de di-amidon acétylé	Limitée par les BPF
1440	Amidon hydroxypropylé	Limitée par les BPF
1442	Phosphate de diamidon hydroxypropylé	Limitée par les BPF
Colorants		
100	Cucurmin (pour la croûte comestible du	Limitée par les BPF

N° SIN	Nom	Concentration maximale
	fromage)	
101	Riboflavine	Limitée par les BPF
140	Chlorophylles	Limitée par les BPF
141	Chlorophylles cupriques	15 mg/kg, seul ou en combinaison
160a(i)	B -Carotène, beta- , (synthétique)	25 mg/kg
160a(ii)	Carotènes, beta- , (extraits naturels légumes)	600 mg/kg
160b(ii)	Extraits de rocou, sur base de norbixine	25 mg/kg
160c	Oléorésines de paprika	Limitée par les BPF
160e	B -apo-Carotenal, beta-apo-8' -	35 mg/kg
160f	Acide caroténoïque beta-apo-8' -ester méthylique ou éthylique beta-apo-8'	35 mg/kg
162	Rouge de betterave	Limitée par les BPF
171	Dioxyde de titane	Limitée par les BPF
Agents de conservation		
200	Acide sorbique	1000 mg/kg de fromage, seuls ou en combinaison exprimés sous forme d'acide sorbique
202	Sorbate de potassium	
203	Sorbate de calcium	
234	Nisine	12,5 mg/kg
280	Acide propionique	Limitée par les BPF
281	Propionate de sodium	Limitée par les BPF
282	Propionate de calcium	Limitée par les BPF
283	Propionate de potassium	Limitée par les BPF
<i>Pour le traitement de surface de la croûte seulement :</i>		
235	Pimaricine (natamycine) Natamycine (pimaricine)	2 mg/dm ² de surface. absente à 5 mm de profondeur
Agents moussants (pour les produits fouettés seulement)		
290	Dioxyde de carbone	Limitée par les BPF
941	Azote	Limitée par les BPF
Produits coupés, en tranches, râpés et râpés finement seulement (traitement de surface)		
Antiagglomérants		
460	Celluloses	Limitée par les BPF
551	Silice amorphe	10000 mg/kg seuls ou en combinaison, les silicates sont calculés sous forme de dioxyde de silice
552	Silicate de calcium	
553	Silicate de magnésium	
554	Aluminosilicate de sodium	
556	Aluminosilicate de calcium	
559	Silicate d'aluminium	
560	Silicate de potassium	
Agents de conservation		
200	Acide sorbique	1000 mg/kg de fromage, seuls ou en combinaison exprimés sous forme d'acide sorbique
202	Sorbate de potassium	
203	Sorbate de calcium	
280	Acide propionique	Limitée par les BPF
281	Propionate de sodium	Limitée par les BPF
282	Propionate de calcium	Limitée par les BPF
283	Propionate de potassium	Limitée par les BPF
235	Pimaricine (natamycine) Natamycine (pimaricine)	20 mg/kg appliqués à la surface durant le malaxage et l'étirage

NORMES POUR LES LAITS FERMENTÉS (CODEX STAN 243-2003)

N° SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale
Régulateurs d'acidité		
334	Acide tartrique (L(+)-)	2000 mg/kg, en tant qu'acide tartrique
335(i)	Tartrate monosodique	
335(ii)	Tartrate disodique Tartrate sodique L(+)	
336(i)	Tartrate monopotassique	
336(ii)	Tartrate dipotassique	
337	Tartrate de potassium-sodium L(+)-	1500 mg/kg, en tant qu'acide adipique
355	Acide adipique	
356	Adipates de sodium	
357	Adipates de potassium	
359	Adipates d'ammonium	
Colorants		
100(i)	Curcumine	100 mg/kg

N° SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale
101(i)	Riboflavine, synthétique	300 mg/kg
101(ii)	Riboflavine 5'-phosphate sodique	
102	Tartrazine	300 mg/kg
104	Jaune de quinoléine	150 mg/kg
110	Jaune soleil FCF	300 mg/kg
120	Carmins	150 mg/kg
122	Azorubine (carmoisine)	150 mg/kg
124	Ponceau 4R (Rouge de cochenille A)	150 mg/kg
129	Rouge allura AC	300 mg/kg
132	Indigotine (Indigo carmine)	100 mg/kg
133	Bleu brillant FCF	150 mg/kg
141(i)	Chlorophylles, complexes cupriques	500 mg/kg
141(ii)	Chlorophyllines, complexes cupriques, sels de Na et de K sodium et de potassium	
143	Vert solide FCF	100 mg/kg
150b	Caramel II- procédé au sulfite caustique	150 mg/kg
150c	Caramel III- procédé à l'ammoniaque	2000 mg/kg
150d	Caramel IV- procédé au sulfite ammoniacal	2000 mg/kg
151	Noir brillant PN	150 mg/kg
155	Brun HT	150 mg/kg
160a(i)	Bêta -Carotène, bêta- (synthétique)	100 mg/kg
160e	bêta-apo-8' -Caroténal, bêta-apo-8'	
160f	Bêta-apo-8' -Acide caroténoïque, ester de méthyle ou d'éthyle, bêta-apo-8'-	
160a(iii)	bêta -Carotènes, bêta- (<i>Blakeslea trispora</i>)	
160a(ii)	bêta -Carotènes, bêta (légume)	600 mg/kg
160b(i)	Extraits de rocou, sur base de bixine	20 mg/kg en tant que bixine
160b(ii)	Extraits de rocou, sur base de norbixine	20 mg/kg en tant que norbixine
160d	Lycopènes	500 mg/kg
161b(i)	Lutéine de <i>Tagetes erecta</i>	150 mg/kg
161h(i)	Zéaxanthine (de synthèse)	150 mg/kg
163(ii)	Extrait de peau de raisin	100 mg/kg
172(i)	Oxyde de fer noir	100 mg/kg
172(ii)	Oxyde de fer rouge	
172(iii)	Oxyde de fer jaune	
Émulsifiants		
432	Monolaurate de polyoxyéthylène (20) de sorbitane	3000 mg/kg
433	Monooléate de polyoxyéthylène (20) sorbitane	
434	Monopalmitate de polyoxyéthylène (20) sorbitane	
435	Monostéarate de polyoxyéthylène (20) sorbitane	
436	Tristéarate de polyoxyéthylène (20) sorbitane	
472e	Esters glycéroliques de l'acide diacétyltartrique et d'acides gras	
473	Esters de saccharose d'acides gras	5000 mg/kg
474	Sucroglycérides	5000 mg/kg
475	Esters polyglycéroliques d'acides gras	2000 mg/kg
477	Esters de propylène glycol d'acides gras	5000 mg/kg
481(i)	Stéaryl de sodium lactylé	10000 mg/kg
482(i)	Stéaryl de calcium lactylé	10000 mg/kg
491	Monostéarate de sorbitane	5000 mg/kg
492	Tristéarate de sorbitane	
493	Monolaurate de sorbitane	
494	Monooléate de sorbitane	
495	Monopalmitate de sorbitane	
900a	Polydiméthylsiloxane	
Exaltateurs d'arôme		
580	Gluconate de magnésium	BPF
620	Acide glutamique (L+)-	BPF
621	L -Glutamate monosodique, L-	BPF
622	L -Glutamate monopotassique, L-	BPF
623	Di-L -Glutamate de calcium (D, L)	BPF
624	L -Glutamate d'ammonium, L-	BPF
625	Di-L -Glutamate de magnésium	BPF
626	Acide guanylique, 5'-	BPF
627	5' -guanylate disodique, 5'-	BPF
628	5' -guanylate dipotassique, 5'-	BPF

N° SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale
629	5'-guanylate de calcium, 5'	BPF
630	Acide inosinique, 5'	BPF
631	5'-inosinate disodique, 5'	BPF
632	5'-Inosinate dipotassique de potassium, 5'	BPF
633	5'-inosinate de calcium, 5'	BPF
634	5'-ribonucleotides calciques, 5'	BPF
635	5'-ribonucleotides disodiques, 5'	BPF
636	Maltol	BPF
637	Ethyl-maltol	BPF
Conservateurs		
200	Acide sorbique	1000 mg/kg, en tant qu'acide sorbique
201	Sorbate de sodium	
202	Sorbate de potassium	
203	Sorbate de calcium	
210	Acide benzoïque	300 mg/kg, en tant qu'acide benzoïque
211	Benzoate de sodium	
212	Benzoate de potassium	
213	Benzoate de calcium	
234	Nisine	500 mg/kg
Stabilisants et épaississants		
170(i)	Carbonate de calcium	BPF
331(iii)	Citrate trisodique	BPF
338	Acide Ortho Phosphorique	1000 g/kg seuls ou en combinaison en tant que phosphore
339(i)	Orthophosphate monosodique Phosphate de sodium dihydrogène	
339(ii)	Orthophosphate disodique Phosphate disodique d'hydrogène	
339(iii)	Ortho Phosphate trisodique	
340(i)	Orthophosphate monopotassique Phosphate de potassium dihydrogène	
340(ii)	Ortho Phosphate dipotassique d'hydrogène	
340(iii)	Ortho Phosphate tripotassique	
341(i)	Ortho Phosphate monocalcique de calcium dihydrogène	
341(ii)	Ortho Phosphate dicalcique de calcium d'hydrogène	
341(iii)	Ortho Phosphate tricalcique	
342(i)	Ortho Phosphate dihydrogène d' mono ammonium	
342(ii)	Ortho Phosphate hydrogène de diammonium	
343(i)	Ortho Phosphate Mono magnésien	
343(ii)	Ortho Phosphate hydrogène de di magnésium	
343(iii)	Ortho Phosphate trimagnésique	
450(i)	Diphosphate disodique	
450(ii)	Diphosphate trisodique	
450(iii)	Diphosphate tétrasodique	
450(v)	Diphosphate tétrapotassique	
450(vi)	Diphosphate dicalcique	
450(vii)	Diphosphate biacide de calcium	
451(i)	Triphosphate pentasodique	
451(ii)	Triphosphate pentapotassique	
452(i)	Polyphosphate sodique	
452(ii)	Polyphosphate potassique	
452(iii)	Polyphosphate de sodium-calcium	
452(iv)	Phosphate calcique	
452(v)	Polyphosphate d'ammonium	
542	Phosphates d'os	
400	Acide alginique	BPF
401	Alginate de sodium	BPF
402	Alginate de potassium	BPF
403	Alginate d'ammonium	BPF
404	Alginate de calcium	BPF
405	Alginate de propylène-glycol	BPF
406	Agar-agar	BPF
407	Carragenane et ses sels Na, K, NH₄, Ca et Mg (y compris furcellarane)	BPF
407a	Algues Eucheuma transformées (AET/PES)	BPF
410	Farine de graines de caroube	BPF
412	Gomme guar	BPF
413	Gomme tragacathe	BPF
414	Gomme arabique (gomme d'acacia)	BPF

N° SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale
415	Gomme xanthane	BPF
416	Gomme karaya	BPF
417	Gomme tara	BPF
418	Gomme gellane	BPF
425	Extrait de racine de Konjac	BPF
440	Pectines	BPF
459	Bêta- Cyclodextrine, bêta-	5 mg/kg
460(i)	Cellulose microcristalline (gel cellulosique)	BPF
460(ii)	Cellulose en poudre	BPF
461	Méthylcellulose	BPF
463	Hydroxypropylcellulose	BPF
464	Hydroxypropylméthylcellulose	BPF
465	Méthyléthylcellulose	BPF
466	Carboxyméthyl-cellulose sodique (gomme cellulosique)	BPF
467	Ethylhydroxyéthylcellulose	BPF
468	Carboximéthyl-cellulose sodique réticulée (gomme cellulosique réticulée)	BPF
469	Carboximéthyl-cellulose sodique, hydrolysée par voie enzymatique (gomme cellulosique, hydrolysée par voie enzymatique)	BPF
470(i)	Sels d'acide myristique, d'acide palmitique et d'acide stéarique avec de l'ammonium, du calcium, du potassium et du sodium	BPF
470(ii)	Sels d'acide oléique avec du calcium, du potassium et du sodium (Ca, K, Na)	BPF
471	Mono- et diglycérides d'acides gras	BPF
472a	Esters acétiques des mono- et diglycérides d'acide gras	BPF
472b	Esters d'acides lactiques et d'acides gras de glycérol	BPF
472c	Esters d'acides citriques et d'acides gras de glycérol	BPF
508	Chlorure de potassium	BPF
509	Chlorure de calcium	BPF
511	Chlorure de magnésium	BPF
1200	Polydextroses	BPF
1400	Dextrines, amidon torréfié	BPF
1401	Amidon traité à l'acide	BPF
1402	Amidon traité en milieu alcalin	BPF
1403	Amidon blanchi	BPF
1404	Amidon oxydé	BPF
1405	Amidon traité aux Enzymes, traités aux amidons	BPF
1410	Phosphate de mono-amidon	BPF
1412	Phosphate de diamidon	BPF
1413	Phosphate de di-amidon phosphaté	BPF
1414	Phosphate de di-amidon acétylé	BPF
1420	Amidon acétylé	BPF
1422	Adipate de di-amidon acétylé	BPF
1440	Amidon hydroxypropylé	BPF
1442	Phosphate de diamidon hydroxypropylé	BPF
1450	Octényle succinate d'amidon sodique	BPF
1451	Amidon oxydé acétylé	BPF
Edulcorants²		
420	Sorbitols et sirop de sorbitol	BPF
421	Mannitol	BPF
950	Acésulfame potassium	350 mg/kg
951	Aspartame	1000 mg/kg
952	Cyclamates	250 mg/kg
953	Isomalt (Isomaltulose hydrogénée)	BPF
954	Saccharines	100 mg/kg
955	Sucralose (trichlorogalactosaccharose)	400 mg/kg
956	Alitame	100 mg/kg
961	Néotame	100 mg/kg
962	Sel d'acésulfame-aspartame	350 mg/kg sur la base de l'équivalent en acésulfame de potassium
964	Sirop de polyglycitol	BPF

² L'utilisation d'édulcorants est réservée aux produits laitiers ou à base de dérivés du lait à apport énergétique réduit ou sans ajout de sucre.

N° SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale
965	Maltitols et sirop de maltitol	BPF
966	Lactitol	BPF
967	Xylitol	BPF
968	Erythritol	BPF

NORME DU CODEX POUR UN MÉLANGE DE LAIT CONCENTRÉ ÉCRÉMÉ ET DE GRAISSE VÉGÉTALE (CODEX STAN 250-2006)

N° SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale
Émulsifiants		
322	Lécithines	Limitée par les BPF
Stabilisants		
331(i)	Citrate biacide de sodium	Limitée par les BPF
331(iii)	Citrate trisodique	Limitée par les BPF
332(i)	Citrate biacide de potassium	Limitée par les BPF
332(ii)	Citrate tripotassique	Limitée par les BPF
333	Citrates de calcium	Limitée par les BPF
508	Chlorure de potassium	Limitée par les BPF
509	Chlorure de calcium	Limitée par les BPF
Régulateurs d'acidité		
170(i)	Carbonate de calcium	Limitée par les BPF
339(i)	Orthophosphate monosodique Phosphate de sodium dihydrogène	4400 mg/kg seuls ou en combinaison en tant que phosphore
339(ii)	Orthophosphate disodique Phosphate disodique d'hydrogène	
339(iii)	Ortho Phosphate trisodique	
340(i)	Orthophosphate monopotassique Phosphate de potassium dihydrogène	
340(ii)	Ortho Phosphate dipotassique d'hydrogène	
340(iii)	Ortho Phosphate tripotassique	
341(i)	Ortho Phosphate monocalcique de calcium dihydrogène	
341(ii)	Ortho Phosphate dicalcique de calcium d'hydrogène	
341(iii)	Ortho Phosphate tricalcique	
450(i)	Diphosphate disodique	
450(ii)	Diphosphate trisodique	
450(iii)	Diphosphate tétrasodique	
450(v)	Diphosphate tétrapotassique	
450(vi)	Diphosphate dicalcique	
450(vii)	Diphosphate biacide de calcium	
451(i)	Triphosphate pentasodique	
451(ii)	Triphosphate pentapotassique	
452(i)	Polyphosphate sodique	
452(ii)	Polyphosphate potassique	
452(iii)	Polyphosphate de sodium-calcium	
452(iv)	Polyphosphate calcique	
452(v)	Polyphosphate d'ammonium	
500(i)	Carbonate de sodium	Limitée par les BPF
500(ii)	Carbonate acide de sodium	Limitée par les BPF
500(iii)	Sesquicarbonate de sodium	Limitée par les BPF
501(i)	Carbonates de potassium	Limitée par les BPF
501(ii)	Carbonate acide de potassium	Limitée par les BPF
Épaississants		
407	Carragenane et sels Na, K, NH₄, Ca et Mg (et furcellarane)	Limitée par les BPF
407a	Algues Eucheuma transformées (AET/PES)	Limitée par les BPF

NORME POUR UN MÉLANGE DE LAIT ÉCRÉMÉ ET DE GRAISSE VÉGÉTALE EN POUDRE (CODEX STAN 251-2006)

N° SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale
Stabilisants		
331(i)	Citrate biacide de sodium	Limitée par les BPF
331(iii)	Citrate trisodique	Limitée par les BPF
332(i)	Citrate biacide de potassium	Limitée par les BPF
332(ii)	Citrate tripotassique	Limitée par les BPF
508	Chlorure de potassium	Limitée par les BPF
509	Chlorure de calcium	Limitée par les BPF

N° SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale
Régulateurs de l'acidité		
339(i)	Orthophosphate monosodique Phosphate de sodium dihydrogène	4400 mg/kg seuls ou en combinaison en tant que phosphore
339(ii)	Orthophosphate disodique Phosphate disodique d'hydrogène	
339(iii)	Ortho Phosphate trisodique	
340(i)	Orthophosphate monopotassique Phosphate de potassium dihydrogène	
340(ii)	Ortho Phosphate dipotassique d'hydrogène	
340(iii)	Ortho Phosphate tripotassique	
341(i)	Ortho Phosphate monocalcique de calcium dihydrogène	
341(ii)	Ortho Phosphate dicalcique de calcium d'hydrogène	
450(i)	Diphosphate disodique	
450(ii)	Diphosphate trisodique	
450(iii)	Diphosphate tétrasodique	
450(v)	Diphosphate tétrapotassique	
450(vi)	Diphosphate dicalcique	
450(vii)	Diphosphate biacide de calcium	
451(i)	Triphosphate pentasodique	
451(ii)	Triphosphate pentapotassique	
452(i)	Polyphosphate sodique	
452(ii)	Polyphosphate potassique	
452(iii)	Polyphosphate de sodium-calcium	
452(iv)	Polyphosphate calcique	
452(v)	Polyphosphate d'ammonium	
500(i)	Carbonate de sodium	Limitée par les BPF
500(ii)	Carbonate acide de sodium	Limitée par les BPF
500(iii)	Sesquicarbonate de sodium	Limitée par les BPF
501(i)	Carbonates de potassium	Limitée par les BPF
501(ii)	Carbonate acide de potassium	Limitée par les BPF
Émulsifiants		
322	Lécithines	Limitée par les BPF
471	Mono- et diglycérides d'acides gras	Limitée par les BPF
Antiagglomérants		
170(i)	Carbonate de calcium	Limitée par les BPF
504(i)	Carbonate de magnésium	Limitée par les BPF
530	Oxyde de magnésium	Limitée par les BPF
551	Silice amorphe	Limitée par les BPF
552	Silicate de calcium	Limitée par les BPF
553(i)	Silicate de magnésium (synthétique)	Limitée par les BPF
553(iii)	Talc	Limitée par les BPF
554	Aluminosilicate de sodium	Limitée par les BPF
556	Aluminosilicate de calcium	Limitée par les BPF
559	Silicate d'aluminium	Limitée par les BPF
341(iii)	Ortho Phosphate tricalcique	4400 mg/kg seuls ou en combinaison en tant que phosphore
343(iii)	Ortho Phosphate trimagnésique	
Antioxydants		
300	Acide ascorbique (L-)	500 mg/kg en tant qu'acide ascorbique
301	Ascorbate de sodium	
304	Palmitate d'ascorbyle	80 mg/kg, seuls ou en combinaison, en tant que stéarate d'ascorbyle
305	Stéarate d'ascorbyle	
320	Butyl-hydroxyanisole (BHA)	100 mg/kg seuls ou en combinaison. Exprimés sur la base de graisse ou d'huile
321	Butylhydroxytoluène (BHT)	
319	Butylhydroquinone tertiaire (TBHQ)	

NORME POUR UN MÉLANGE DE LAIT CONCENTRÉ ÉCRÉMÉ SUCRÉ ET DE GRAISSE VÉGÉTALE (CODEX-STAN 252-2006)

N° SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale
Émulsifiants		
322	Lécithines	Limitée par les BPF
Stabilisants		
331(i)	Citrate biacide de sodium	Limitée par les BPF
331(iii)	Citrate trisodique	Limitée par les BPF

N° SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale
332(i)	Citrate biacide de potassium	Limitée par les BPF
332(ii)	Citrate tripotassique	Limitée par les BPF
333	Citrates de calcium	Limitée par les BPF
508	Chlorure de potassium	Limitée par les BPF
509	Chlorure de calcium	Limitée par les BPF
Régulateurs de l'acidité		
170(i)	Carbonate de calcium	Limitée par les BPF
339(i)	Orthophosphate monosodique Phosphate de sodium dihydrogène	4400 mg/kg seuls ou en combinaison en tant que phosphore
339(ii)	Orthophosphate disodique Phosphate disodique d'hydrogène	
339(iii)	Ortho Phosphate trisodique	
340(i)	Orthophosphate monopotassique Phosphate de potassium dihydrogène	
340(ii)	Ortho Phosphate dipotassique d'hydrogène	
340(iii)	Ortho Phosphate tripotassique	
341(i)	Ortho Phosphate monocalcique de calcium dihydrogène	
341(ii)	Ortho Phosphate dicalcique de calcium d'hydrogène	
341(iii)	Ortho Phosphate tricalcique	
450(i)	Diphosphate disodique	
450(ii)	Diphosphate trisodique	
450(iii)	Diphosphate tétrasodique	
450(v)	Diphosphate tétrapotassique	
450(vi)	Diphosphate dicalcique	
450(vii)	Diphosphate biacide de calcium	
451(i)	Triphosphate pentasodique	
451(ii)	Triphosphate pentapotassique	
452(i)	Polyphosphate sodique	
452(ii)	Polyphosphate potassique	
452(iii)	Polyphosphate de sodium-calcium	
452(iv)	Polyphosphate calcique	
452(v)	Polyphosphates d'ammonium	
500(i)	Carbonate de sodium	Limitée par les BPF
500(ii)	Carbonate acide de sodium	Limitée par les BPF
500(iii)	Sesquicarbonate de sodium	Limitée par les BPF
501(i)	Carbonates de potassium	Limitée par les BPF
501(ii)	Carbonate acide de potassium	Limitée par les BPF
Épaississants		
407	Carragenane et sels Na, K, NH₄, Ca et Mg (et furecellarane)	Limitée par les BPF
407a	Algues Eucheuma transformées (AET/PES)	Limitée par les BPF

NORME POUR LES MATIÈRES GRASSES LAITIÈRES À TARTINER (CODEX STAN 253-2006)

N° SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale
Colorants		
100(i)	Curcumine	5 mg/kg
160a(i)	bêta -Carotènes, bêta- (synthétique)	35 mg/kg seuls ou en combinaison
160a(iii)	bêta -Carotènes, bêta- (Blakeslea trispora)	
160e	bêta-apo -Carotenal, bêta-apo-8' -	
160f	Acide bêta-apo-8' -caroténique, ester méthyle ou éthyle, bêta-apo-8' -	
160b(i)	Extraits de rocou, base de bixine	20 mg/kg
Émulsifiants		
432	Monolaurate de polyoxyéthylène (20) de sorbitane	10000 mg/kg seuls ou en combinaison (Matières grasses laitières à tartiner destinées à la pâtisserie uniquement)
433	Monooléate de polyoxyéthylène (20) sorbitane	
434	Monopalmitate de polyoxyéthylène (20) sorbitane	
435	Monostéarate de polyoxyéthylène (20) sorbitane	
436	Tristéarate de polyoxyéthylène (20) sorbitane	
471	Mono- et diglycérides d'acides gras	Limitée par les BPF
472a	Esters glycéroliques de l'acide acétique et d'acides gras	Limitée par les BPF
472b	Esters glycéroliques de l'acide lactique et d'acides gras	Limitée par les BPF
472c	Esters glycéroliques de l'acide citrique et d'acides gras	Limitée par les BPF
472e	Esters glycéroliques de l'acide diacétyltartrique et d'acides gras	10000 mg/kg
473	Esters de saccharose d'acides gras	10000 mg/kg, matières grasses laitières à tartiner destinées à la pâtisserie uniquement.

N° SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale
474	Sucroglycérides	10000 mg/kg, matières grasses laitières à tartiner destinées à la pâtisserie uniquement.
475	Esters polyglycérols d'acides gras	5000 mg/kg
476	Esters polyglycérols d'acide ricinoléique interestérifié	4000 mg/kg
481(i)	Stéaryl de sodium lactylé	10000 mg/kg seuls ou en combinaison
482(i)	Stéaryl de calcium lactylé	
491	Monostéarate de sorbitane	10000 mg/kg seuls ou en combinaison
492	Tristéarate de sorbitane	
493	Monolaurate de sorbitane	
494	Monooléate de sorbitane	
495	Monopalmitate de sorbitane	
Agents de conservation		
200	Acide sorbique	2000 mg/kg seul ou en combinaison (en tant qu'acide sorbique) pour une teneur en matière grasse < 59 % et 1000 mg/kg seul ou en combinaison (en tant qu'acide sorbique) pour une teneur en matière grasse ≥ 59%
201	Sorbate de sodium	
202	Sorbate de potassium	
203	Sorbate de calcium	
Stabilisants/épaississants		
340(i)	Ortho Phosphate monopotassique Phosphate de potassium dihydrogène	880 mg/kg ; seuls ou en combinaison, en tant que phosphore
340(ii)	Ortho Phosphate dipotassique d'hydrogène	
340(iii)	Ortho Phosphate tripotassique	
341(i)	Ortho Phosphates monocalcique de calcium dihydrogène	
341(ii)	Ortho Phosphates dicalcique de calcium d'hydrogène	
341(iii)	Ortho Phosphate tricalcique	
450(i)	Diphosphate disodique	
400	Acide alginique	Limitée par les BPF
401	Alginate de sodium	Limitée par les BPF
402	Alginate de potassium	Limitée par les BPF
403	Alginate d'ammonium	Limitée par les BPF
404	Alginate de calcium	Limitée par les BPF
406	Agar-agar	Limitée par les BPF
405	Alginate de propylène-glycol	3000 mg/kg
407	Carragenane et sels Na, K, NH₄, Ca et Mg (et furcellarane)	Limitée par les BPF
407a	Algues Euchema transformées (AET/PES)	Limitée par les BPF
410	Farine de graines de caroube	Limitée par les BPF
412	Gomme guar	Limitée par les BPF
413	Gomme tragacathe	Limitée par les BPF
414	Gomme arabique (gomme d'acacia)	Limitée par les BPF
415	Gomme xanthane	Limitée par les BPF
418	Gomme gellane	Limitée par les BPF
422	Glycérol	Limitée par les BPF
440	Pectines	Limitée par les BPF
460(i)	Cellulose microcristalline (gel cellulosique)	Limitée par les BPF
460(ii)	Cellulose en poudre	Limitée par les BPF
461	Méthyl-cellulose	Limitée par les BPF
463	Hydroxypropyl-cellulose	Limitée par les BPF
464	Hydroxypropyl-méthyl-cellulose	Limitée par les BPF
465	Méthyl-éthyl-cellulose	Limitée par les BPF
466	Carboxyméthyl-cellulose sodique (gomme cellulosique)	Limitée par les BPF
500(i)	Carbonate de sodium	Limitée par les BPF
500(ii)	Carbonate acide de sodium	Limitée par les BPF
500(iii)	Sesquicarbonate de sodium	Limitée par les BPF
1400	Dextrine, amidon torréfié	Limitée par les BPF
1401	Amidon traité à l'acide	Limitée par les BPF
1402	Amidon traité en milieu alcalin	Limitée par les BPF
1403	Amidon blanchi	Limitée par les BPF
1404	Amidon oxydé	Limitée par les BPF
1405	Amidons traités aux enzymes	Limitée par les BPF
1410	Phosphate d'amidon	Limitée par les BPF
1412	Phosphate de diamidon	Limitée par les BPF
1413	Phosphate de diamidon phosphaté	Limitée par les BPF
1414	Phosphate de diamidon acétylé	Limitée par les BPF
1420	Acétate d'amidon	Limitée par les BPF

N° SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale
1422	Adipate de diamidon acétylé	Limitée par les BPF
1440	Amidon hydroxypropylé	Limitée par les BPF
1442	Phosphate de diamidon hydroxypropylé	Limitée par les BPF
Régulateurs de l'acidité		
325	Lactate de sodium	Limitée par les BPF
326	Lactate de potassium	Limitée par les BPF
327	Lactate de calcium	Limitée par les BPF
329	Lactate de magnésium (DL-)	Limitée par les BPF
331(i)	Citrate biacide de sodium	Limitée par les BPF
331(ii)	Citrate monoacide disodique	Limitée par les BPF
334	Acide tartrique (L(+)-)	5000 mg/kg, seul ou en combinaison en tant qu'acide tartrique
335(i)	Tartrate monosodique	
335(ii)	Tartrate monosodique de sodium, L(+)-	
336(i)	Tartrate monopotassique	
336(ii)	Tartrate dipotassique	
337	Tartrate de potassium-sodium L(+)-	
339(i)	Orthophosphate monosodique Phosphate de sodium dihydrogène	880 mg/kg, seuls ou en combinaison en tant que phosphore
339(ii)	Orthophosphate disodique Phosphate disodique d'hydrogène	
339(iii)	Ortho Phosphate trisodique	
338	Acide Ortho phosphorique	
524	Hydroxyde de sodium	Limitée par les BPF
526	Hydroxyde de calcium	Limitée par les BPF
Antioxydants		
304	Palmitate d'ascorbyle	500 mg/kg, en tant que stéarate d'ascorbyle
305	Stéarate d'ascorbyle	
307a	d -alpha-Tocophérols	500 mg/kg
3067b	Mélange de e Concentré de Tocophérols mélangés	
310	Gallate de propyle	200 mg/kg, seuls ou en combinaison: Hydroxyanisol butyle (BHA , SIN 320), Hydroxytoluène butyle (BHT , SIN 321) et Gallate de propyle (SIN 310) avec une concentration maximale totale de 200 mg/kg sur une base de graisse ou d'huile. Peut uniquement être utilisé dans les matières grasses laitières à tartiner destinées à la cuisson.
320	Hydroxyanisol butyle	200 mg/kg, seuls ou en combinaison: Hydroxyanisol butyle (BHA , SIN 320), Hydroxytoluène butyle (BHT , SIN 321) et Gallate de propyle (SIN 310) avec une concentration maximale totale de 200 mg/kg sur une base de graisse ou d'huile. Peut uniquement être utilisé dans les matières grasses laitières à tartiner destinées à la cuisson.
321	Hydroxytoluène butyle	75 mg/kg, seuls ou en combinaison: Hydroxyanisol butyle (BHA , SIN 320), Hydroxytoluène butyle (BHT , SIN 321) et Gallate de propyle (SIN 310) avec une concentration maximale totale de 200 mg/kg sur une base de graisse ou d'huile. Peut uniquement être utilisé dans les matières grasses laitières à tartiner destinées à la cuisson.
Agents antimoussants		
900a	Polydiméthylsiloxane	10 mg/kg, dans les matières grasses laitières à tartiner destinées à la friture uniquement.
Exaltateurs d'arôme		
627	5'-guanylate disodique	Limitée par les BPF
628	5'-guanylate dipotassique	Limitée par les BPF

NORME POUR LA MOZZARELLA (CODEX STAN 262-2007)

N° SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale
Agents de conservation		
200	Acide sorbique	1000 mg/kg seul ou en combinaison en tant qu'acide sorbique
201	Sorbate de sodium	
202	Sorbate de potassium	
203	Sorbate de calcium	
234	Nisine	12.5 mg/kg

N° SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale
235	Pimaricine (natamycine) Natamycine (pimaricine)	Ne dépassant pas 2 mg/dm ² et non présente à une profondeur de 5 mm
280	Acide propionique	Limitée par les BPF
281	Propionate de sodium	
282	Propionate de calcium	
283	Propionate de potassium	
Régulateurs de l'acidité		
170(i)	Carbonate de calcium	Limitée par les BPF
260	Acide acétique glacial	Limitée par les BPF
261(i)	Acétate de potassium	Limitée par les BPF
261(ii)	Diacétate de potassium	Limitée par les BPF
262(i)	Acétate de sodium	Limitée par les BPF
263	Acétate de calcium	Limitée par les BPF
270	Acide lactique (L-, D- et DL-)	Limitée par les BPF
296	Acide malique (DL-)	Limitée par les BPF
325	Lactate de sodium	Limitée par les BPF
326	Lactate de potassium	Limitée par les BPF
327	Lactate de calcium	Limitée par les BPF
330	Acide citrique	Limitée par les BPF
338	Acide orthophosphorique	880 mg/kg, en tant que phosphore
350(i)	Malate acide de sodium, DL-	Limitée par les BPF
350(ii)	Malate de sodium, DL-	Limitée par les BPF
351(i)	Malate acide de potassium	Limitée par les BPF
351(ii)	Malate de potassium	Limitée par les BPF
352(ii)	Malate de calcium (D, L-)	Limitée par les BPF
500(i)	Carbonate de sodium	Limitée par les BPF
500(ii)	Carbonate acide de sodium	Limitée par les BPF
500(iii)	Sesquicarbonate de sodium	Limitée par les BPF
501(i)	Carbonate de potassium	Limitée par les BPF
501(ii)	Carbonate acide de potassium	Limitée par les BPF
504(i)	Carbonate de magnésium	Limitée par les BPF
504(ii)	Carbonate acide de magnésium	Limitée par les BPF
507	Acide chlorhydrique	Limitée par les BPF
575	Glucono-delta-lactone	Limitée par les BPF
577	Gluconate de potassium	Limitée par les BPF
578	Gluconate de calcium	Limitée par les BPF
Acides		
260	Acide acétique glacial	Limitée par les BPF
270	Acide lactique (L-, D- et DL-)	Limitée par les BPF
296	Acide malique (DL-)	Limitée par les BPF
330	Acide citrique	Limitée par les BPF
338	Acide Orthophosphorique	880 mg/kg, en tant que phosphore
507	Acide chlorhydrique	Limitée par les BPF
Stabilisants		
331(i)	Citrate biacide de sodium	Limitée par les BPF
332(i)	Citrate biacide de potassium	Limitée par les BPF
333	Citrates de calcium	Limitée par les BPF
339(i)	Orthophosphate monosodique Phosphate de sodium dihydrogène	4400 mg/kg, seuls ou en combinaison, exprimé en tant que phosphore
339(ii)	Orthophosphate disodique Phosphate disodique d'hydrogène	
339(iii)	Orthophosphate trisodique	
340(i)	Orthophosphate monopotassique Phosphate de potassium dihydrogène	
340(ii)	Orthophosphate dipotassique d'hydrogène	
340(iii)	Orthophosphate tripotassique	
341(i)	Orthophosphate monocalcique de calcium dihydrogène	
341(ii)	Orthophosphate bicalcique de calcium d'hydrogène	
341(iii)	Orthophosphate tricalcique	
342(i)	Orthophosphate dihydrogène d'monoammonium	
342(ii)	Orthophosphate hydrogène de diammonium	
343(ii)	Orthophosphate hydrogène de dimagnésium	
343(iii)	Orthophosphate trimagnésique	
450(i)	Diphosphate disodique	
450(iii)	Diphosphate tétrasodique	

N° SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale
450(v)	Diphosphate tétrapotassique	
450(vi)	Diphosphate dicalcique	
451(i)	Triphosphate pentasodique	
451(ii)	Triphosphate pentapotassique	
452(i)	Polyphosphate sodique	
452(ii)	Polyphosphate potassique	
452(iv)	Polyphosphate calcique	
452(v)	Polyphosphate d'ammonium	
406	Agar-agar	Limitée par les BPF
407	Carragenane et ses sels Na, K, NH₄, Ca et Mg (y compris furcellarane)	Limitée par les BPF
407a	Algues Euchema transformées (AET/PES)	Limitée par les BPF
410	Farine de graines de caroube	Limitée par les BPF
412	Gomme guar	Limitée par les BPF
413	Gomme tragacathe	Limitée par les BPF
415	Gomme xanthane	Limitée par les BPF
416	Gomme karaya	Limitée par les BPF
417	Gomme tara	Limitée par les BPF
440	Pectines	Limitée par les BPF
466	Carboxyméthyl-cellulose sodique (gomme cellulosique)	Limitée par les BPF
Colorants		
140	Chlorophylles	Limitée par les BPF
141(i)	Chlorophylles, complexes cupriques	
141(ii)	Chlorophylles, complexes cupriques, sels de sodium et de potassium	5 mg/kg seuls ou en combinaison
171	Dioxyde de titane	Limitée par les BPF
Antiagglomérants		
460(i)	Cellulose microcristalline (gel cellulosique)	Limitée par les BPF
460(ii)	Cellulose en poudre	Limitée par les BPF
551	Silice amorphe	
552	Silicate de calcium	
553(i)	Silicate de magnésium (synthétique)	
554	Aluminosilicate de sodium	
556	Aluminosilicate de calcium	
559	Silicate d'aluminium	10000 mg/kg seuls ou en combinaison exprimé en tant que silice

NORME POUR LE CHEDDAR (CODEX STAN 263-1966)

N° SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale
Colorants		
101(i)	Riboflavine, synthétique	300 mg/kg
140	Chlorophylles	Limitée par les BPF
160a(i)	Bêta -Carotènes, bêta - (synthétique)	
160a(iii)	bêta -Carotènes, bêta - (<i>Blakeslea trispora</i>)	
160e	bêta -apo-8'-Caroténal, bêta -apo-8'	
160f	Bêta -apo-8'-Acide caroténoïque, ester de méthyle ou d'éthyle, bêta-apo-8'-	35 mg/kg seuls ou en combinaison
160a(ii)	bêta -Carotènes, bêta - (légumes)	600 mg/kg
160b(ii)	Extraits de rocou, base de norbixine	25 mg/kg
Agents de conservation		
1105	Lysozyme	Limitée par les BPF
200	Acide sorbique	
201	Sorbate de sodium	
202	Sorbate de potassium	1000 mg/kg, sur la base de l'acide sorbique. Traitement de surface uniquement *
203	Sorbate de calcium	
234	Nisine	12,5 mg/kg
235	Pimaricine (natamycine) Natamycine (pimaricine)	2 mg/dm ² Non présente à une profondeur de 5 mm. Traitement de surface uniquement *
251	Nitrate de sodium	37 35 mg/kg, seuls ou en combinaison, (calculé en tant que ion nitrate)
252	Nitrate de potassium	
280	Acide propionique	
281	Propionate de sodium	
283 2	Propionate de potassium calcium	3000 mg/kg Traitement de surface uniquement *
Régulateurs de l'acidité		
170(i)	Carbonate de calcium	Limitée par les BPF
504(i)	Carbonate de magnésium	Limitée par les BPF

N° SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale
575	Glucono-delta-lactone	Limitée par les BPF
Antiagglomérants		
460(i)	Cellulose microcristalline (gel cellulosique)	Limitée par les BPF
460(ii)	Cellulose en poudre	Limitée par les BPF
551	Silice amorphe	10000 mg/kg seuls ou en combinaison Silicates calculés en tant que silice
552	Silicate de calcium	
553(i)	Silicate de magnésium (synthétique)	
553(iii)	Talc	
554	Aluminosilicate de sodium	
556	Aluminosilicate de calcium	
559	Silicate d'aluminium	

(*) Pour la définition des surfaces et des croûtes de fromage, voir l'annexe à la *Norme générale Codex pour le fromage* (CODEX STAN 283-1978).

NORME POUR LE DANBO (CODEX STAN 264-1966)

N° SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale
Colorants		
101(i)	Riboflavine, synthétique	300 mg/kg
140	Chlorophylles	Limitée par les BPF
160a(i)	Bêta -Carotènes, bêta- (synthétique)	35 mg/kg seuls ou en combinaison
160a(iii)	bêta -Carotènes, bêta- (<i>Blakeslea trispora</i>)	
160e	bêta apo 8' -Caroténal, bêta-apo-8'	
160f	Bêta apo 8' -Acide caroténoïque, ester de méthyle ou d'éthyle, bêta-apo-8'	
160a(ii)	bêta -Carotènes, bêta (légumes)	600 mg/kg
160b(ii)	Extraits de rocou, base de norbixine	25 mg/kg
Agents de conservation		
1105	Lysozyme	Limitée par les BPF
200	Acide sorbique	1000 mg/kg, sur la base de l'acide sorbique. Traitement de surface uniquement *
201	Sorbate de sodium	
202	Sorbate de potassium	
203	Sorbate de calcium	
234	Nisine	12.5 mg/kg
235	Pimaricine (natamycine) Natamycine (pimaricine)	2 mg/dm ² Non présente à une profondeur de 5 mm. Traitement de surface uniquement *
251	Nitrate de sodium	37.35 mg/kg, seuls ou en combinaison, (calculé en tant que ion nitrate)
252	Nitrate de potassium	
280	Acide propionique	3000 mg/kg Traitement de surface uniquement *
281	Propionate de sodium	
283	Propionate de potassium	
283	Propionate de potassium	
Régulateurs de l'acidité		
170(i)	Carbonate de calcium	Limitée par les BPF
504(i)	Carbonate de magnésium	Limitée par les BPF
575	Glucono-delta-lactone	Limitée par les BPF
Antiagglomérants		
460(i)	Cellulose microcristalline (gel cellulosique)	Limitée par les BPF
460(ii)	Cellulose en poudre	Limitée par les BPF
551	Silice amorphe	10000 mg/kg seuls ou en combinaison Silicates calculés en tant que silice
552	Silicate de calcium	
553(i)	Silicate de magnésium (synthétique)	
553(iii)	Talc	
554	Aluminosilicate de sodium	
556	Aluminosilicate de calcium	
559	Silicate d'aluminium	

(*) Pour la définition des surfaces et des croûtes de fromage, voir l'annexe à la *Norme générale Codex pour le fromage* (CODEX STAN 283-1978).

NORME POUR L'ÉDAM (CODEX STAN 265-1966)

N° SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale
Colorants		
160a(i)	Bêta -Carotènes, bêta- (synthétique)	35 mg/kg seuls ou en combinaison
160a(iii)	bêta -Carotènes, bêta- (<i>Blakeslea trispora</i>)	
160e	bêta apo 8' -Caroténal, bêta-apo-8'	
160f	Bêta apo 8' -Acide caroténoïque, ester de méthyle ou d'éthyle, bêta-apo-8'	

N° SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale
160a(ii)	β Carotènes, β (légumes)	600 mg/kg
160b(ii)	Extraits de rocou, base de norbixine	25 mg/kg
Agents de conservation		
1105	Lysozyme	Limitée par les BPF
200	Acide sorbique	1000 mg/kg, sur la base de l'acide sorbique. Traitement de surface uniquement *
201	Sorbate de sodium	
202	Sorbate de potassium	
203	Sorbate de calcium	
234	Nisine	
235	Pimaricine (natamycine) Natamycine (pimaricine)	2 mg/dm ² Non présente à une profondeur de 5 mm. Traitement de surface uniquement *
251	Nitrate de sodium	35 mg/kg seuls ou en combinaison (calculé en tant que ion nitrate)
252	Nitrate de potassium	
280	Acide propionique	3000 mg/kg Traitement de surface uniquement *
281	Propionate de sodium	
283	Propionate de potassium	
Régulateurs de l'acidité		
170(i)	Carbonate de calcium	Limitée par les BPF
504(i)	Carbonate de magnésium	Limitée par les BPF
575	Glucono-delta-lactone	Limitée par les BPF
Antiagglomérants		
460(i)	Cellulose microcristalline (gel cellulosique)	Limitée par les BPF
460(ii)	Cellulose en poudre	Limitée par les BPF
551	Silice amorphe	10000 mg/kg seuls ou en combinaison Silicates calculés en tant que silice
552	Silicate de calcium	
553(i)	Silicate de magnésium (synthétique)	
553(iii)	Talc	
554	Aluminosilicate de sodium	
556	Aluminosilicate de calcium	
559	Silicate d'aluminium	

(*) Pour la définition des surfaces et des croûtes de fromage, voir l'annexe à la Norme générale Codex pour le fromage (CODEX STAN 283-1978).

NORME POUR LE GOUDA (CODEX STAN 266-1966)

N° SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale
Colorants		
160a(i)	β Carotènes, β (synthétique)	35 mg/kg seuls ou en combinaison
160a(iii)	β Carotènes, β (<i>Blakeslea trispora</i>)	
160e	β apo-8'-Caroténal, β -apo-8'	
160f	β apo-8'-Acide caroténoïque, ester de méthyle ou d'éthyle, β -apo-8'	
160a(ii)	β Carotènes, β (légumes)	600 mg/kg
160b(ii)	Extraits de rocou, base de norbixine	25 mg/kg
Agents de conservation		
1105	Lysozyme	Limitée par les BPF
200	Acide sorbique	1000 mg/kg, sur la base de l'acide sorbique. Traitement de surface uniquement *
201	Sorbate de sodium	
202	Sorbate de potassium	
203	Sorbate de calcium	
234	Nisine	
235	Pimaricine (natamycine) Natamycine (pimaricine)	2 mg/dm ² Non présente à une profondeur de 5 mm. Traitement de surface uniquement *
251	Nitrate de sodium	35 mg/kg seuls ou en combinaison (calculé en tant que ion nitrate)
252	Nitrate de potassium	
280	Acide propionique	3000 mg/kg Traitement de surface uniquement *
281	Propionate de sodium	
283	Propionate de potassium	
Régulateurs de l'acidité		
170(i)	Carbonate de calcium	Limitée par les BPF
504(i)	Carbonate de magnésium	Limitée par les BPF
575	Glucono-delta-lactone	Limitée par les BPF
Antiagglomérants		
460(i)	Cellulose microcristalline (gel cellulosique)	Limitée par les BPF
460(ii)	Cellulose en poudre	Limitée par les BPF
551	Silice amorphe	10000 mg/kg

552	Silicate de calcium	seuls ou en combinaison Silicates calculés en tant que silice
553(i)	Silicate de magnésium (synthétique)	
553(iii)	Talc	
554	Aluminosilicate de sodium	
556	Aluminosilicate de calcium	
559	Silicate d'aluminium	

(*) Pour la définition des surfaces et des croûtes de fromage, voir l'annexe à la Norme générale Codex pour le fromage (CODEX STAN 283-1978).

NORME POUR LE HAVARTI (CODEX STAN 267-1966)

N° SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale
Colorants		
160a(i)	Bêta -Carotènes, bêta - (synthétique)	35 mg/kg seuls ou en combinaison
160a(iii)	bêta -Carotènes, bêta - (<i>Blakeslea trispora</i>)	
160e	bêta-apo-8' -Caroténal, bêta-apo-8'	
160f	Bêta-apo-8' -Acide caroténoïque, ester de méthyle ou d'éthyle, bêta-apo-8' -	
160a(ii)	bêta -Carotènes, bêta (légumes)	600 mg/kg
160b(ii)	Extraits de rocou, base de norbixine	25 mg/kg
Agents de conservation		
1105	Lysozyme	Limitée par les BPF
200	Acide sorbique	1000 mg/kg, sur la base de l'acide sorbique. Traitement de surface uniquement *
201	Sorbate de sodium	
202	Sorbate de potassium	
203	Sorbate de calcium	
234	Nisine	12,5 mg/kg
235	Pimaricine (natamycine) Natamycine (pimaricine)	2 mg/dm ² Non présente à une profondeur de 5 mm. Traitement de surface uniquement *
251	Nitrate de sodium	35 mg/kg seuls ou en combinaison (calculé en tant que ion nitrate)
252	Nitrate de potassium	
280	Acide propionique	3000 mg/kg Traitement de surface uniquement *
281	Propionate de sodium	
283 2	Propionate de potassium	
Régulateurs de l'acidité		
170(i)	Carbonate de calcium	Limitée par les BPF
504(i)	Carbonate de magnésium	Limitée par les BPF
575	Glucono-delta-lactone	Limitée par les BPF
Antiagglomérants		
460(i)	Cellulose microcristalline (gel cellulosique)	Limitée par les BPF
460(ii)	Cellulose en poudre	Limitée par les BPF
551	Silice amorphe	10000 mg/kg seuls ou en combinaison Silicates calculés en tant que silice
552	Silicate de calcium	
553(i)	Silicate de magnésium (synthétique)	
553(iii)	Talc	
554	Aluminosilicate de sodium	
556	Aluminosilicate de calcium	
559	Silicate d'aluminium	

(*) Pour la définition des surfaces et des croûtes de fromage, voir l'annexe à la Norme générale Codex pour le fromage (CODEX STAN 283-1978).

NORME POUR LE SAMSØ (CODEX STAN 268-1966)

N° SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale
Colorants		
160a(i)	Bêta -Carotènes, bêta - (synthétique)	35 mg/kg seuls ou en combinaison
160a(iii)	bêta -Carotènes, bêta - (<i>Blakeslea trispora</i>)	
160e	bêta-apo-8' -Caroténal, bêta-apo-8'	
160f	Bêta-apo-8' -Acide caroténoïque, ester de méthyle ou d'éthyle, bêta-apo-8' -	
160a(ii)	bêta -Carotènes, bêta (légumes)	600 mg/kg
160b(ii)	Extraits de rocou, base de norbixine	25 mg/kg
Agents de conservation		
1105	Lysozyme	Limitée par les BPF
200	Acide sorbique	1000 mg/kg, sur la base de l'acide sorbique. Traitement de surface uniquement *
201	Sorbate de sodium	
202	Sorbate de potassium	
203	Sorbate de calcium	

N° SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale
234	Nisine	12,5 mg/kg
235	Pimaricine (natamycine) Natamycine (pimaricine)	2 mg/dm ² Non présente à une profondeur de 5 mm. Traitement de surface uniquement *
251	Nitrate de sodium	35 mg/kg seuls ou en combinaison (calculé en tant que ion nitrate)
252	Nitrate de potassium	
280	Acide propionique	3000 mg/kg Traitement de surface uniquement *
281	Propionate de sodium	
283	Propionate de potassium	
Régulateurs de l'acidité		
170(i)	Carbonate de calcium	Limitée par les BPF
504(i)	Carbonate de magnésium	Limitée par les BPF
575	Glucono-delta-lactone	Limitée par les BPF
Antiagglomérants		
460(i)	Cellulose microcristalline (gel cellulosique)	Limitée par les BPF
460(ii)	Cellulose en poudre	Limitée par les BPF
551	Silice amorphe	10000 mg/kg seuls ou en combinaison Silicates calculés en tant que silice
552	Silicate de calcium	
553(i)	Silicate de magnésium (synthétique)	
553(iii)	Talc	
554	Aluminosilicate de sodium	
556	Aluminosilicate de calcium	
559	Silicate d'aluminium	

(*) Pour la définition des surfaces et des croûtes de fromage, voir l'annexe à la Norme générale Codex pour le fromage (CODEX STAN 283-1978).

NORME POUR L'EMMENTAL (CODEX STAN 269-1967)

N° SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale
Colorants		
160a(i)	Bêta -Carotènes, bêta- (synthétique)	35 mg/kg seuls ou en combinaison
160a(iii)	bêta -Carotènes, bêta- (<i>Blakeslea trispora</i>)	
160e	bêta-α-8² -Caroténal, bêta-α-8²	
160f	Bêta-α-8¹ -Acide caroténoïque, ester de méthyle ou d'éthyle, bêta-α-8¹	
160a(ii)	bêta -Carotènes, bêta- (légumes)	600 mg/kg
160b(ii)	Extraits de rocou, base de norbixine	25 mg/kg
Agents de conservation		
1105	Lysozyme	Limitée par les BPF
200	Acide sorbique	1000 mg/kg, sur la base de l'acide sorbique. Traitement de surface uniquement *
201	Sorbate de sodium	
202	Sorbate de potassium	
203	Sorbate de calcium	
234	Nisine	12,5 mg/kg
235	Pimaricine (natamycine) Natamycine (pimaricine)	2 mg/dm ² Non présente à une profondeur de 5 mm. Traitement de surface uniquement *
251	Nitrate de sodium	35 mg/kg seuls ou en combinaison (calculé en tant que ion nitrate)
252	Nitrate de potassium	
Régulateurs de l'acidité		
170(i)	Carbonate de calcium	Limitée par les BPF
504(i)	Carbonate de magnésium	Limitée par les BPF
575	Glucono-delta-lactone	Limitée par les BPF
Antiagglomérants		
460(i)	Cellulose microcristalline (gel cellulosique)	Limitée par les BPF
460(ii)	Cellulose en poudre	Limitée par les BPF
551	Silice amorphe	10000 mg/kg seuls ou en combinaison Silicates calculés en tant que silice
552	Silicate de calcium	
553(i)	Silicate de magnésium (synthétique)	
553(iii)	Talc	
554	Aluminosilicate de sodium	
556	Aluminosilicate de calcium	
559	Silicate d'aluminium	

(*) Pour la définition des surfaces et des croûtes de fromage, voir l'annexe à la Norme générale Codex pour le fromage (CODEX STAN 283-1978).

NORME POUR LE TILSITER (CODEX STAN 270-1968)

N° SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale
Colorants		
160a(i)	Bêta -Carotènes, bêta- (synthétique)	35 mg/kg seuls ou en combinaison
160a(iii)	bêta -Carotènes, bêta- (<i>Blakeslea trispora</i>)	
160e	bêta-apo-8' -Caroténal, bêta-apo-8'	
160f	Bêta-apo-8' -Acide caroténoïque, ester de méthyle ou d'éthyle, bêta-apo-8'	
160a(ii)	bêta -Carotènes, bêta- (légumes)	600 mg/kg
160b(ii)	Extraits de rocou, base de norbixine	25 mg/kg
Agents de conservation		
1105	Lysozyme	Limitée par les BPF
200	Acide sorbique	1000 mg/kg, sur la base de l'acide sorbique. Traitement de surface uniquement *
201	Sorbate de sodium	
202	Sorbate de potassium	
203	Sorbate de calcium	
234	Nisine	
235	Pimaricine (natamycine) Natamycine (pimaricine)	2 mg/dm ² Non présente à une profondeur de 5 mm. Traitement de surface uniquement *
251	Nitrate de sodium	35 mg/kg seuls ou en combinaison (calculé en tant que ion nitrate)
252	Nitrate de potassium	
280	Acide propionique	3000 mg/kg Traitement de surface uniquement *
281	Propionate de sodium	
2832	Propionate de potassium	
Régulateurs de l'acidité		
170(i)	Carbonate de calcium	Limitée par les BPF
504(i)	Carbonate de magnésium	Limitée par les BPF
575	Glucono-delta-lactone	Limitée par les BPF
Antiagglomérants		
460(i)	Cellulose microcristalline (gel cellulosique)	Limitée par les BPF
460(ii)	Cellulose en poudre	Limitée par les BPF
551	Silice amorphe	10000 mg/kg seuls ou en combinaison Silicates calculés en tant que silice
552	Silicate de calcium	
553(i)	Silicate de magnésium (synthétique)	
553(iii)	Talc	
554	Aluminosilicate de sodium	
556	Aluminosilicate de calcium	
559	Silicate d'aluminium	

(*) Pour la définition des surfaces et des croûtes de fromage, voir l'annexe à la Norme générale Codex pour le fromage (CODEX STAN 283-1978).

NORME POUR LE SAINT-PAULIN (CODEX STAN 271-1968)

N° SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale
Colorants		
160a(i)	Bêta -Carotènes, bêta- (synthétique)	35 mg/kg seuls ou en combinaison
160a(iii)	bêta -Carotènes, bêta- (<i>Blakeslea trispora</i>)	
160e	bêta-apo-8' -Caroténal, bêta-apo-8'	
160f	Bêta-apo-8' -Acide caroténoïque, ester de méthyle ou d'éthyle, bêta-apo-8'	
160a(ii)	bêta -Carotènes, bêta- (légumes)	600 mg/kg
160b(ii)	Extraits de rocou, base de norbixine	25 mg/kg
Agents de conservation		
1105	Lysozyme	Limitée par les BPF
200	Acide sorbique	1000 mg/kg, sur la base de l'acide sorbique. Traitement de surface uniquement *
201	Sorbate de sodium	
202	Sorbate de potassium	
203	Sorbate de calcium	
234	Nisine	
235	Pimaricine (natamycine) Natamycine (pimaricine)	2 mg/dm ² Non présente à une profondeur de 5 mm. Traitement de surface uniquement *
251	Nitrate de sodium	35 mg/kg seuls ou en combinaison (calculé en tant que ion nitrate)
252	Nitrate de potassium	
280	Acide propionique	3000 mg/kg Traitement de surface uniquement *
281	Propionate de sodium	
2832	Propionate de potassium	

Régulateurs de l'acidité		
170(i)	Carbonate de calcium	Limitée par les BPF
504(i)	Carbonate de magnésium	Limitée par les BPF
575	Glucono-delta-lactone	Limitée par les BPF
Antiagglomérants		
460(i)	Cellulose microcristalline (gel cellulosique)	Limitée par les BPF
460(ii)	Cellulose en poudre	Limitée par les BPF
551	Silice amorphe	10000 mg/kg seuls ou en combinaison Silicates calculés en tant que silice
552	Silicate de calcium	
553(i)	Silicate de magnésium (synthétique)	
553(iii)	Talc	
554	Aluminosilicate de sodium	
556	Aluminosilicate de calcium	
559	Silicate d'aluminium	

(*) Pour la définition des surfaces et des croûtes de fromage, voir l'annexe à la Norme générale Codex pour le fromage (CODEX STAN 283-1978).

NORME POUR LE PROVOLONE (CODEX STAN 272-1968)

N° SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale
Colorants		
160a(i)	Bêta -Carotènes, bêta- (synthétique)	35 mg/kg seuls ou en combinaison
160a(iii)	bêta -Carotènes, bêta- (<i>Blakeslea trispora</i>)	
160e	bêta -apo-8'-Caroténal, bêta -apo-8'-	
160f	Bêta -apo-8'-Acide caroténoïque, ester de méthyle ou d'éthyle, bêta -apo-8'-	
160a(ii)	bêta -Carotènes, bêta- (légumes)	600 mg/kg
171	Dioxyde de titane	Limitée par les BPF
160b(ii)	Extraits de rocou, base de norbixine	25 mg/kg
Agents de conservation		
1105	Lysozyme	Limitée par les BPF
200	Acide sorbique	1000 mg/kg, sur la base de l'acide sorbique. Traitement de surface uniquement *
201	Sorbate de sodium	
202	Sorbate de potassium	
203	Sorbate de calcium	
234	Nisine	12,5 mg/kg
235	Pimaricine (natamycine) Natamycine (pimaricine)	2 mg/dm ² Non présente à une profondeur de 5 mm. Traitement de surface uniquement *
239	Hexaméthylène tétramine	25 mg/kg, exprimés en formaldéhyde
251	Nitrate de sodium	35 mg/kg seuls ou en combinaison (calculé en tant que ion nitrate)
252	Nitrate de potassium	
280	Acide propionique	3000 mg/kg Traitement de surface uniquement *
281	Propionate de sodium	
283 2	Propionate de potassium	
Régulateurs de l'acidité		
170(i)	Carbonate de calcium	Limitée par les BPF
504(i)	Carbonate de magnésium	Limitée par les BPF
575	Glucono-delta-lactone	Limitée par les BPF
Antiagglomérants		
460(i)	Cellulose microcristalline (gel cellulosique)	Limitée par les BPF
460(ii)	Cellulose en poudre	Limitée par les BPF
551	Silice amorphe	10000 mg/kg seuls ou en combinaison Silicates calculés en tant que silice
552	Silicate de calcium	
553(i)	Silicate de magnésium (synthétique)	
553(iii)	Talc	
554	Aluminosilicate de sodium	
556	Aluminosilicate de calcium	
559	Silicate d'aluminium	

(*) Pour la définition des surfaces et des croûtes de fromage, voir l'annexe à la Norme générale Codex pour le fromage (CODEX STAN 283-1978).

NORME POUR LE COTTAGE CHEESE (CODEX STAN 273-1968)

N° SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale
Agents de conservation		
200	Acide sorbique	1000 mg/kg seuls ou en combinaison en tant qu'acide sorbique
201	Sorbate de sodium	
202	Sorbate de potassium	

N° SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale
203	Sorbate de calcium	
234	Nisine	12,5 mg/kg
280	Acide propionique	Limitée par les BPF
281	Propionate de sodium	
282	Propionate de calcium	
283	Propionate de potassium	
Régulateurs de l'acidité		
170(i)	Carbonate de calcium	Limitée par les BPF
260	Acide acétique glacial	Limitée par les BPF
261(i)	Acétate de potassium	Limitée par les BPF
261(ii)	Diacétate de potassium	Limitée par les BPF
262(i)	Acétate de sodium	Limitée par les BPF
263	Acétate de calcium	Limitée par les BPF
270	Acide lactique (L-, D- et DL-)	Limitée par les BPF
296	Acide malique (DL-)	Limitée par les BPF
325	Lactate de sodium	Limitée par les BPF
326	Lactate de potassium	Limitée par les BPF
327	Lactate de calcium	Limitée par les BPF
330	Acide citrique	Limitée par les BPF
338	Acide orthophosphorique	880 mg/kg, en tant que phosphore
350(i)	Malate acide de sodium, DL-	Limitée par les BPF
350(ii)	Malate de sodium, DL-	Limitée par les BPF
351(i)	Malate acide de potassium	Limitée par les BPF
351(ii)	Malate de potassium	Limitée par les BPF
352(ii)	Malate de calcium (D, L-)	Limitée par les BPF
500(i)	Carbonate de sodium	Limitée par les BPF
500(ii)	Carbonate acide de sodium	Limitée par les BPF
500(iii)	Sesquicarbonate de sodium	Limitée par les BPF
501(i)	Carbonate de potassium	Limitée par les BPF
501(ii)	Carbonate acide de potassium	Limitée par les BPF
504(i)	Carbonate de magnésium	Limitée par les BPF
504(ii)	Carbonate acide de magnésium	Limitée par les BPF
507	Acide chlorhydrique	Limitée par les BPF
575	Glucono-delta-lactone	Limitée par les BPF
577	Gluconate de potassium	Limitée par les BPF
578	Gluconate de calcium	Limitée par les BPF
Acides		
260	Acide acétique glacial	Limitée par les BPF
270	Acide lactique (L-, D- et DL-)	Limitée par les BPF
296	Acide malique (DL-)	Limitée par les BPF
330	Acide citrique	Limitée par les BPF
338	Acide orthophosphorique	880 mg/kg, en tant que phosphore
507	Acide chlorhydrique	Limitée par les BPF
Stabilisants		
331(i)	Citrate biacide de sodium	Limitée par les BPF
332(i)	Citrate biacide de potassium	Limitée par les BPF
333	Citrates de calcium	Limitée par les BPF
339(i)	Orthophosphate monosodique Phosphate de sodium dihydrogène	1300 mg/kg, seuls ou en combinaison, Exprimés en tant que phosphore
339(ii)	Orthophosphate disodique Phosphate disodique d'hydrogène	
339(iii)	Orthophosphate trisodique	
340(i)	Orthophosphate monopotassique Phosphate de potassium dihydrogène	
340(ii)	Orthophosphate dipotassique d'hydrogène	
340(iii)	Orthophosphate tripotassique	
341(i)	Orthophosphate monocalcique de calcium dihydrogène	
341(ii)	Orthophosphate dicalcique de calcium d'hydrogène	
341(iii)	Orthophosphate tricalcique	
342(i)	Orthophosphate dihydrogène d'monoammonium	
342(ii)	Orthophosphate hydrogène de diammonium	
343(ii)	Orthophosphate hydrogène de dimagnésium	
343(iii)	Orthophosphate trimagnésique	
450(i)	Diphosphate disodique	
450(iii)	Diphosphate tétrasodique	

N° SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale
450(v)	Diphosphate tétrapotassique	
450(vi)	Diphosphate dicalcique	
451(i)	Triphosphate pentasodique	
451(ii)	Triphosphate pentapotassique	
452(i)	Polyphosphate sodique	
452(ii)	Polyphosphate potassique	
452(iv)	Polyphosphate calcique	
452(v)	Polyphosphate d'ammonium	
400	Acide alginique	Limitée par les BPF
401	Alginate de sodium	Limitée par les BPF
402	Alginate de potassium	Limitée par les BPF
403	Alginate d'ammonium	Limitée par les BPF
404	Alginate de calcium	Limitée par les BPF
405	Alginate de propylène-glycol	5000 mg/kg
406	Agar-agar	Limitée par les BPF
407	Carragenane et ses sels de sodium, potassium, ammonium, calcium et magnésium (y compris furcellarane)	Limitée par les BPF
407a	Algues Euchema transformées (AET/PES)	Limitée par les BPF
410	Farine de graines de caroube	Limitée par les BPF
412	Gomme guar	Limitée par les BPF
413	Gomme tragacathe (adragante)	Limitée par les BPF
415	Gomme xanthane	Limitée par les BPF
416	Gomme karaya	Limitée par les BPF
417	Gomme tara	Limitée par les BPF
440	Pectines	Limitée par les BPF
466	Carboxyméthyl-cellulose sodique (gomme cellulosique)	Limitée par les BPF
Stabilisants (Amidons modifiés)		
1400	Dextrines, amidon torréfié	Limitée par les BPF
1401	Amidon traité aux acides	Limitée par les BPF
1402	Amidon traité en milieu alcalin	Limitée par les BPF
1403	Amidon blanchi	Limitée par les BPF
1404	Amidon oxydé	Limitée par les BPF
1405	Amidons, traités aux enzymes	Limitée par les BPF
1410	Phosphate d'amidon	Limitée par les BPF
1412	Phosphate de diamidon	Limitée par les BPF
1413	Phosphate de diamidon phosphaté	Limitée par les BPF
1414	Phosphate de diamidon acétylé	Limitée par les BPF
1420	Amidon acétylé	Limitée par les BPF
1422	Adipate de diamidon acétylé	Limitée par les BPF
1440	Amidon hydroxypropylé	Limitée par les BPF
1442	Phosphate de diamidon hydroxypropylé	Limitée par les BPF

NORME POUR LE COULOMMIERS (CODEX STAN 274-1969)

N° SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale
Colorants		
160a(i)	Bêta -Carotènes, <u>bêta</u> - (synthétiques)	35 mg/kg seuls ou en combinaison
160a(iii)	bêta -Carotènes, <u>bêta</u> - (<i>Blakeslea trispora</i>)	
160e	bêta apo 8' -Caroténal, <u>bêta-apo-8'</u> -	
160f	Bêta apo 8' -Acide caroténoïque, ester de méthyle ou d'éthyle, <u>bêta-apo-8'</u> -	
160a(ii)	bêta -Carotènes, <u>bêta</u> - (légumes)	600 mg/kg
160b(ii)	Extraits de rocou, base de norbixine	25 mg/kg
Régulateurs de l'acidité		
575	Glucono-delta-lactone	Limitée par les BPF

NORME POUR LE FROMAGE À LA CRÈME (OU CREAM CHEESE) (CODEX STAN 275-1973)

N° SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale
Agents de conservation		
200	Acide sorbique	1000 mg/kg seuls ou en combinaison en tant qu'acide sorbique
201	Sorbate de sodium	
202	Sorbate de potassium	
203	Sorbate de calcium	
234	Nisine	12,5 mg/kg
280	Acide propionique	Limitée par les BPF

N° SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale
281	Propionate de sodium	
282	Propionate de calcium	
283	Propionate de potassium	
Régulateurs de l'acidité		
170(i)	Carbonate de calcium	Limitée par les BPF
260	Acide acétique glacial	Limitée par les BPF
261(i)	Acétate de potassium	Limitée par les BPF
261(ii)	Diacétate de potassium	Limitée par les BPF
262(i)	Acétate de sodium	Limitée par les BPF
263	Acétate de calcium	Limitée par les BPF
270	Acide lactique (L-, D- et DL-)	Limitée par les BPF
296	Acide malique (DL-)	Limitée par les BPF
325	Lactate de sodium	Limitée par les BPF
326	Lactate de potassium	Limitée par les BPF
327	Lactate de calcium	Limitée par les BPF
330	Acide citrique	Limitée par les BPF
331(i)	Citrate biacide de sodium	Limitée par les BPF
332(i)	Citrate biacide de potassium	Limitée par les BPF
333	Citrates de calcium	Limitée par les BPF
334	Acide tartrique (L(+)-)	1500 mg/kg seuls ou en combinaison en tant qu'acide tartrique
335(i)	Tartrate monosodique	
335(ii)	Tartrate disodique de sodium, L(+)-	
336(i)	Tartrate monopotassique	
336(ii)	Tartrate dipotassique	
337	Tartrate de potassium-sodium L(+)-	
338	Acide orthophosphorique	880 mg/kg, en tant que phosphore
350(i)	Malate acide de sodium, DL-	Limitée par les BPF
350(ii)	Malate de sodium, DL-	Limitée par les BPF
351(i)	Malate acide de potassium	Limitée par les BPF
351(ii)	Malate de potassium	Limitée par les BPF
352(ii)	Malate de calcium (D, L-)	Limitée par les BPF
500(i)	Carbonate de sodium	Limitée par les BPF
500(ii)	Carbonate acide de sodium	Limitée par les BPF
500(iii)	Sesquicarbonate de sodium	Limitée par les BPF
501(i)	Carbonate de potassium	Limitée par les BPF
501(ii)	Carbonate acide de potassium	Limitée par les BPF
504(i)	Carbonate de magnésium	Limitée par les BPF
504(ii)	Carbonate acide de magnésium	Limitée par les BPF
507	Acide chlorhydrique	Limitée par les BPF
575	Glucono-delta-lactone	Limitée par les BPF
577	Gluconate de potassium	Limitée par les BPF
578	Gluconate de calcium	Limitée par les BPF
Acides		
260	Acide acétique glacial	Limitée par les BPF
270	Acide lactique (L-, D- et DL-)	Limitée par les BPF
296	Acide malique (DL-)	Limitée par les BPF
330	Acide citrique	Limitée par les BPF
338	Acide orthophosphorique	880 mg/kg, en tant que phosphore
507	Acide chlorhydrique	Limitée par les BPF
331(i)	Citrate biacide de sodium	Limitée par les BPF
332(i)	Citrate biacide de potassium	Limitée par les BPF
333	Citrates de calcium	Limitée par les BPF
334	Acide tartrique (L(+)-)	1500 mg/kg seuls ou en combinaison en tant qu'acide tartrique
335(i)	Tartrate monosodique	
335(ii)	Tartrate disodique, L(+)-	
336(i)	Tartrate monopotassique	
336(ii)	Tartrate dipotassique	
337	Tartrate de potassium-sodium L(+)-	
Stabilisants		
339(i)	Orthophosphate monosodique Phosphate de sodium dihydrogène	4400 mg/kg seuls ou en combinaison exprimés en tant que phosphore
339(ii)	Orthophosphate disodique Phosphate disodique d'hydrogène	
339(iii)	Ortho Phosphate trisodique	
340(i)	Orthophosphate monopotassique Phosphate de	

N° SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale
	potassium dihydrogène	
340(ii)	Ortho Phosphate dipotassique d'hydrogène	
340(iii)	Ortho Phosphate tripotassique	
341(i)	Ortho Phosphate monocalcique de calcium dihydrogène	
341(ii)	Ortho Phosphate dicalcique de calcium d'hydrogène	
341(iii)	Ortho Phosphate tricalcique	
342(i)	Ortho Phosphate dihydrogène d' mono ammonium	
342(ii)	Ortho Phosphate hydrogène de diammonium	
343(ii)	Ortho Phosphate hydrogène de di magnésium	
343(iii)	Ortho Phosphate trimagnésique	
450(i)	Diphosphate disodique	
450(iii)	Diphosphate tétrasodique	
450(v)	Diphosphate tétrapotassique	
450(vi)	Diphosphate dicalcique	
451(i)	Triphosphate pentasodique	
451(ii)	Triphosphate pentapotassique	
452(i)	Polyphosphate sodique	
452(ii)	Polyphosphate potassique	
452(iv)	Polyphosphate calcique	
452(v)	Polyphosphate d'ammonium	
400	Acide alginique	Limitée par les BPF
401	Alginate de sodium	Limitée par les BPF
402	Alginate de potassium	Limitée par les BPF
403	Alginate d'ammonium	Limitée par les BPF
404	Alginate de calcium	Limitée par les BPF
405	Alginate de propylène-glycol	5000 mg/kg
406	Agar-agar	Limitée par les BPF
407	Carragenane et ses sels de sodium, potassium, ammonium, calcium et magnésium (y compris furcellarane)	Limitée par les BPF
407a	Algues Euchema transformées (AET/PES)	Limitée par les BPF
410	Farine de graines de caroube	Limitée par les BPF
412	Gomme guar	Limitée par les BPF
413	Gomme tragacante (adragante)	Limitée par les BPF
415	Gomme xanthane	Limitée par les BPF
416	Gomme karaya	Limitée par les BPF
417	Gomme tara	Limitée par les BPF
418	Gomme gellane	Limitée par les BPF
466	Carboxyméthyl-cellulose sodique (gomme cellulosique)	Limitée par les BPF
Stabilisants (Amidons modifiés)		
1400	Dextrines, amidon torréfié	Limitée par les BPF
1401	Amidon traité à l'acide	Limitée par les BPF
1402	Amidon traité en milieu alcalin	Limitée par les BPF
1403	Amidon blanchi	Limitée par les BPF
1404	Amidon oxydé	Limitée par les BPF
1405	Amidons, traités aux enzymes	Limitée par les BPF
1410	Phosphate d'amidon	Limitée par les BPF
1412	Phosphate de diamidon	Limitée par les BPF
1413	Phosphate de diamidon phosphaté	Limitée par les BPF
1414	Phosphate de diamidon acétylé	Limitée par les BPF
1420	Amidon acétylé	Limitée par les BPF
1422	Adipate de diamidon acétylé	Limitée par les BPF
1440	Amidon hydroxypropylé	Limitée par les BPF
1442	Phosphate de diamidon hydroxypropylé	Limitée par les BPF
Émulsifiants		
322	Lécithines	Limitée par les BPF
470(i)	Sels d'acide myristique, d'acide palmitique et d'acide stéarique avec de l'ammonium, du calcium, du potassium et du sodium	Limitée par les BPF
470(ii)	Sel d'acide oléique avec du calcium, du potassium et du sodium (Ca, K, Na)	Limitée par les BPF
471	Mono- et diglycérides d'acides gras	Limitée par les BPF
472a	Esters glyceroliques de l'acide acétique et d'acides gras	Limitée par les BPF
472b	Esters glyceroliques de l'acide lactique et d'acides gras	Limitée par les BPF
472c	Esters glyceroliques de l'acide citrique et d'acides gras	Limitée par les BPF

N° SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale
472e	Esters glycéroliques de l'acide diacétyltartrique et d'acides gras	10000 mg/kg
Antioxydants		
300	Acide ascorbique (L-)	Limitée par les BPF
301	Ascorbate de sodium	Limitée par les BPF
302	Ascorbate de calcium	Limitée par les BPF
304	Palmitate d'ascorbyle	500 mg/kg
305	Stéarate d'ascorbyle	seuls ou en combinaison, en tant que stéarate d'ascorbyle
307b	Mélangé Concentré de tocophérols, mélangé	200 mg/kg
307c	Alpha -Tocophérol, dl-alpha-	seuls ou en combinaison
Colorants		
160a(i)	Bêta -Carotènes, bêta- (synthétiques)	35 mg/kg seuls ou en combinaison
160a(iii)	bêta -Carotènes, bêta- (<i>Blakeslea trispora</i>)	
160e	bêta-<i>apo</i>-8' Caroténal, bêta-<i>apo</i>-8'-	
160f	Bêta-<i>apo</i>-8' Acide caroténoïque, ester de méthyle ou d'éthyle, bêta-<i>apo</i>-8'-	
160a(ii)	bêta -Carotènes, bêta- (légumes)	600 mg/kg
171	Dioxyde de titane	Limitée par les BPF
160b(ii)	Extraits de rocou, base de norbixine	25 mg/kg
Agents moussants		
290	Dioxyde de carbone	Limitée par les BPF
941	Azote	Limitée par les BPF

NORME POUR LE CAMEMBERT (CODEX STAN 276-1973)

N° SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale
Colorants		
160a(i)	Bêta -Carotènes, bêta- (synthétiques)	35 mg/kg seuls ou en combinaison
160a(iii)	bêta -Carotènes, bêta- (<i>Blakeslea trispora</i>)	
160e	bêta-<i>apo</i>-8' Caroténal, bêta-<i>apo</i>-8'-	
160f	Bêta-<i>apo</i>-8' Acide caroténoïque, ester de méthyle ou d'éthyle, bêta-<i>apo</i>-8'-	
160a(ii)	bêta -Carotènes, bêta- (légumes)	600 mg/kg
160b(ii)	Extraits de rocou, base de norbixine	25 mg/kg
Régulateurs de l'acidité		
575	Glucono-delta-lactone	Limitée par les BPF

NORME POUR LE BRIE (CODEX STAN 277-1973)

N° SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale
Colorants		
160a(i)	Bêta -Carotènes, bêta- (synthétiques)	35 mg/kg seuls ou en combinaison
160a(iii)	bêta -Carotènes, bêta- (<i>Blakeslea trispora</i>)	
160e	bêta-<i>apo</i>-8' Caroténal, bêta-<i>apo</i>-8'-	
160f	Bêta-<i>apo</i>-8' Acide caroténoïque, ester de méthyle ou d'éthyle, bêta-<i>apo</i>-8'-	
160a(ii)	bêta -Carotènes, bêta- (légumes)	600 mg/kg
160b(ii)	Extraits de rocou, base de norbixine	25 mg/kg
Régulateurs de l'acidité		
575	Glucono-delta-lactone	Limitée par les BPF

NORME POUR LES LAITS CONCENTRÉS (CODEX STAN 281-1971)

N° SIN	Nom	Concentration maximale
Agents raffermissants		
508	Chlorure de potassium	2000 mg/kg, seuls ou 3000 mg/kg en combinaison, exprimés en tant que substances anhydres
509	Chlorure de calcium	
Stabilisants		
331	Citrates de sodium	2000 mg/kg, seuls ou 3000 mg/kg en combinaison, exprimés en tant que substances anhydres
332	Citrates de potassium	
333	Citrates de calcium	
Régulateurs de l'acidité		
170	Carbonates de calcium	2000 mg/kg, seuls ou 3000 mg/kg en combinaison, exprimés en tant que substances anhydres
339	Phosphates de sodium	
340	Phosphates de potassium	
341	Phosphates de calcium	
450	Diphosphates	

451	Triphosphates	
452	Polyphosphates	
500	Carbonates de sodium	
501	Carbonates de potassium	
Épaississant		
407	Carragénane	150 mg/kg
Emulsifiant		
322	Lécithines	Limitée par les BPF

NORME POUR LES LAITS CONCENTRÉS SUCRÉS (CODEX STAN 282-1971)

N° SIN	Nom	Concentration maximale
Agents raffermissants		
508	Chlorure de potassium	2000 mg/kg, seuls ou 3000 mg/kg en combinaison, exprimés en tant que substances anhydres
509	Chlorure de calcium	
Stabilisants		
331	Citrates de sodium	2000 mg/kg, seuls ou 3000 mg/kg en combinaison, exprimés en tant que substances anhydres
332	Citrates de potassium	
333	Citrates de calcium	
Régulateurs de l'acidité		
170	Carbonates de calcium	2000 mg/kg, seuls ou 3000 mg/kg en combinaison, exprimés en tant que substances anhydres
339	Phosphates de sodium	
340	Phosphates de potassium	
341	Phosphates de calcium	
450	Diphosphates	
451	Triphosphates	
452	Polyphosphates	
500	Carbonates de sodium	
501	Carbonates de potassium	
Épaississant		
407	Carragénane	150 mg/kg
Emulsifiant		
322	Lécithines	Limitée par les BPF

NORME GÉNÉRALE POUR LE FROMAGE (CODEX STAN 283-1978)

N° SIN	Nom	Concentration maximale
Colorants		
100	Curcumines (pour la croûte de fromage comestible)	Limitée par les BPF
101	Riboflavines	Limitée par les BPF
120	Carmins (pour les fromages marbrés rouges seulement)	Limitée par les BPF
140	Chlorophylles (pour les fromages marbrés verts seulement)	Limitée par les BPF
141	Chlorophylles, complexes cupriques	15 mg/kg
160a(i)	Bêta-Carotènes, bêta- (synthétiques)	25 mg/kg
160a(ii)	Carotènes, bêta- (extraits naturels) (légumes)	600 mg/kg
160b(ii)	Extraits de rocou, base de norbixine	50 mg/kg
160c	Oléorésines de paprika	Limitée par les BPF
160e	bêta-α-8' Caroténal, bêta-α-8'	35 mg/kg
160f	Bêta-α-8' Acide caroténoïque, ester de méthyle ou d'éthyle, bêta-α-8'	35 mg/kg
162	Rouge de betterave	Limitée par les BPF
171	Dioxyde de titane	Limitée par les BPF
Régulateurs de l'acidité		
170	Carbonates de calcium	Limitée par les BPF
504	Carbonates de magnésium	
575	Glucono-delta-lactone	
Agents de conservation		
200	Acide sorbique	3000 mg/kg, calculés en tant qu'acide sorbique
201	Sorbate de sodium	

N° SIN	Nom	Concentration maximale
202	Sorbate de potassium	
203	Sorbate de calcium	
234	Nisine	12,5 mg/kg
239	Hexaméthylène tétramine (pour le provolole seulement)	25 mg/kg, exprimés en tant que formaldéhyde
251	Nitrate de sodium	50 mg/kg, exprimé en tant que NaNO ₃
252	Nitrate de potassium	
280	Acide propionique	3000 mg/kg exprimés en tant qu'acide propionique
281	Propionate de sodium	
282	Propionate de calcium	
1105	Lysozyme	Limitée par les BPF
Pour le traitement en surface/croûte seulement :		
200	Acide sorbique	1000 mg/kg, seuls ou en combinaison exprimés en tant qu'acide sorbique
202	Sorbate de potassium	
203	Sorbate de calcium	
235	Pimaricine (natamycine) Natamycine (pimaricine)	2 mg/dm ² de surface. Non présente à une profondeur de 5 mm
Additifs divers		
508	Chlorure de potassium	Limitée par les BPF
Fromage en tranches, coupé, râpé ou râpé finement		
N° SIN	Nom	Concentration maximale
Agents antiagglomérants		
460	Celluloses	Limitée par les BPF 10,000 mg/kg seuls ou en combinaison. Silicates calculés en tant que silice
551	Silice amorphe	
552	Silicate de calcium	
553	Silicate de magnésium	
554	Aluminosilicate de sodium	
555	Aluminosilicate de potassium	
556	Aluminosilicate de calcium	
559	Silicate d'aluminium	
560	Silicate de potassium	
Agents de conservation		
200	Acide sorbique	1000 mg/kg , seuls ou en combinaison exprimés en tant qu'acide sorbique
202	Sorbate de potassium	
203	Sorbate de calcium	

NORME POUR LA CRÈME ET LES CRÈMES PRÉPARÉES (CODEX STAN 288-1976)

N° SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale
Régulateurs d'acidité		
270	Acide lactique (L-, D- et DL-)	BPF
325	Lactate de sodium	BPF
326	Lactate de potassium	BPF
327	Lactate de calcium	BPF
330	Acide citrique	BPF
333	Citrates de calcium	BPF
500(i)	Carbonate de sodium	BPF
500(ii)	Carbonate acide de sodium	BPF
500(iii)	Sesquicarbonate de sodium	BPF
501(i)	Carbonate de potassium	BPF
501(ii)	Carbonate acide de potassium	BPF
Stabilisants et épaississants		
170(i)	Carbonate de calcium	BPF
331(i)	Citrate biacide de sodium	BPF
331(iii)	Citrate trisodique	BPF
332(i)	Citrate biacide de potassium	BPF
332(ii)	Citrate tripotassique	BPF
516	Sulfate de calcium	BPF
339(i)	Orthophosphate monosodique Phosphate de sodium dihydrogène	1100 mg/kg, exprimée en tant que phosphore
339(ii)	Orthophosphate disodique Phosphate disodique d'hydrogène	
339(iii)	Ortho Phosphate trisodique	
340(i)	Orthophosphate monopotassique Phosphate de potassium dihydrogène	
340(ii)	Ortho Phosphate dipotassique d'hydrogène	
340(iii)	Ortho Phosphate tripotassique	
341(i)	Ortho Phosphate monocalcique de calcium dihydrogène	

N° SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale
341(ii)	Ortho Phosphate dicalcique de calcium d'hydrogène	
341(iii)	Ortho Phosphate tricalcique	
450(i)	Diphosphate disodique	
450(ii)	Diphosphate trisodique	
450(iii)	Diphosphate tétrasodique	
450(v)	Diphosphate tétrapotassique	
450(vi)	Diphosphate dicalcique	
450(vii)	Diphosphate biacide de calcium	
451(i)	Triphosphate pentasodique	
451(ii)	Triphosphate pentapotassique	
452(i)	Polyphosphate sodique	
452(ii)	Polyphosphate potassique	
452(iii)	Polyphosphate de sodium-calcium	
452(iv)	Polyphosphate calcique	
452(v)	Polyphosphate d'ammonium	
400	Acide alginique	BPF
401	Alginate de sodium	BPF
402	Alginate de potassium	BPF
403	Alginate d'ammonium	BPF
404	Alginate de calcium	BPF
405	Alginate de propylène-glycol	5000 mg/kg
406	Agar-agar	BPF
407	Carraghénane et ses sels de sodium, potassium, magnésium et ammonium	BPF
407a	Algues Euchema transformées (AET/PES)	BPF
410	Farine de graines de caroube	BPF
412	Gomme guar	BPF
414	Gomme arabique (gomme d'acacia)	BPF
415	Gomme xanthane	BPF
418	Gomme gellane	BPF
440	Pectines	BPF
460(i)	Cellulose microcristalline (gel cellulosique)	BPF
460(ii)	Cellulose en poudre	BPF
461	Méthyl-cellulose	BPF
463	Hydroxypropyl-cellulose	BPF
464	Hydroxypropyl-méthyl-cellulose	BPF
465	Méthyl-éthyl-cellulose	BPF
466	Carboxyméthyl-cellulose sodique (gomme cellulosique)	BPF
508	Chlorure de potassium	BPF
509	Chlorure de calcium	BPF
1410	Phosphate d'amidon	BPF
1412	Phosphate de diamidon estérifié avec du trimetaphosphate de sodium : estérifié à l'oxychlorure de phosphore	BPF
1413	Phosphate de diamidon phosphaté	BPF
1414	Phosphate de diamidon acétylé	BPF
1420	Amidon acétylé	BPF
1422	Adipate de diamidon acétylé	BPF
1440	Amidon hydroxypropylé	BPF
1442	Phosphate de diamidon hydroxypropylé	BPF
1450	Octényle succinate d'amidon sodique	BPF
Emulsifiants		
322(i)	Lécithine	BPF
432	Monolaurate de polyoxyéthylène (20) de sorbitane	
433	Monooléate de polyoxyéthylène (20) de sorbitane	
434	Monopalmitate de polyoxyéthylène (20) de sorbitane	1000 mg/kg
435	Monostéarate de polyoxyéthylène (20) de sorbitane	
436	Tristéarate de polyoxyéthylène (20) de sorbitane	
471	Mono- et diglycérides d'acides gras	BPF
472a	Esters glyceroliques de l'acide acétique et d'acides gras	BPF
472b	Esters glyceroliques de l'acide lactique et d'acides gras	BPF
472c	Esters glyceroliques de l'acide citrique et d'acides gras	BPF
473	Esters de saccharose d'acides gras	5000 mg/kg
475	Esters polyglycéroliques d'acides gras	6000 mg/kg
491	Monostéarate de sorbitane	5000 mg/kg
492	Tristéarate de sorbitane	
493	Monolaurate de sorbitane	

N° SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale
494	Monooléate de sorbitane	
495	Monopalmitate de sorbitane	
Gaz de conditionnement		
290	Dioxyde de carbone	BPF
941	Azote	BPF
Propulseur à utiliser uniquement pour les crèmes fouettées (y compris les crèmes emballées sous pression)		
942	Protoxyde d'azote	BPF

NORME POUR LA CASÉINE ALIMENTAIRE ET PRODUITS DÉRIVÉS (CODEX STAN 290-1995)

N° SIN	Nom de l'additif alimentaire	Teneur maximale
Régulateurs de l'acidité		
170	Carbonates de calcium	
261(i)	Acétate de potassium	
262(i)	Acétate de sodium	
263	Acétate de calcium	
325	Lactate de sodium	
326	Lactate de potassium	
327	Lactate de calcium	
328	Lactate d'ammonium	
329	Lactate de magnésium (DL-)	
331	Citrates de sodium	
332	Citrates de potassium	
333	Citrates de calcium	
345	Citrate de magnésium	
380	Citrate de triammonium	
339	Phosphates de sodium	
340	Phosphates de potassium	
341	Phosphates de calcium	
342	Phosphates d'ammonium	
343	Phosphates de magnésium	
452	Polyphosphates	
500	Carbonates de sodium	
501	Carbonates de potassium	
503	Carbonates d'ammonium	
504	Carbonates de magnésium	
524	Hydroxyde de sodium	
525	Hydroxyde de sodium	
526	Hydroxyde de calcium	
527	Hydroxyde d'ammonium	
528	Hydroxide de magnésium	
Agents neutralisants		
331	Citrates de sodium	
332	Citrates de potassium	
333	Citrates de calcium	
345	Citrate de magnésium	
380	Citrate de Triammonium	
339	Phosphates de sodium	
340	Phosphates de potassium	
341	Phosphates de calcium	
342	Phosphates d'ammonium	
343	Phosphates de magnésium	
170	Carbonates de calcium	
500	Carbonates de sodium	
501	Carbonates de potassium	
503	Carbonates d'ammonium	
504	Carbonates de magnésium	
524	Hydroxyde de sodium	
525	Hydroxyde de sodium	
526	Hydroxyde de calcium	
527	Hydroxyde d'ammonium	
528	Hydroxide de magnésium	
Emulsifiants		
322	Lécithines	

Limitée par les BPF

4400 mg/kg, seuls ou en combinaison, exprimé en tant que P_2O_5 phosphore5 g/kg-2200 mg/kg seuls ou en combinaison, exprimés en tant que phosphore- P_2O_5 *

Limitée par les BPF

Limitée par les BPF

10 g/kg 4400 mg/kg, seuls ou en combinaison, exprimé en tant que P_2O_5 phosphore*

Limitée par les BPF

Limitée par les BPF

N° SIN	Nom de l'additif alimentaire	Teneur maximale
471	Mono- et diglycérides d'acides gras	
Agent de charge		
325	Lactate de sodium	Limitée par les BPF
Agents antiagglomérants		
170(i)	Carbonate de calcium	4400 mg/kg seuls ou en combinaison*
341(iii)	Ortho Phosphate tricalcique	
343(iii)	Ortho Phosphate trimagnésique	
460	Celluloses	
504(i)	Carbonate de magnésium	
530	Oxyde de magnésium	
551	Silice amorphe	
552	Silicate de calcium	
553	Silicate de magnésium	
554	Aluminosilicate de sodium	
556	Aluminosilicate de calcium	
559	Silicate d'aluminium	
1442	Phosphate de diamidon hydroxypropylé	

*) La quantité totale de P_2O_5 phosphore ne pourra dépasser ~~10 g/kg~~ 4400 mg/kg.

Annexe V**MODÈLE RÉVISÉ DE CERTIFICAT D'EXPORTATION POUR LE LAIT ET LES PRODUITS LAITIERS****(CAC/GL 67-2008)****(Pour adoption)****INTRODUCTION**

Le présent document devrait être consulté de pair avec les *Directives pour la conception, l'établissement, la délivrance et l'utilisation des certificats officiels génériques* (CAC/GL 38-2001).

CHAMP D'APPLICATION

Le Modèle de certificat d'exportation pour le lait et les produits laitiers s'applique au lait, aux produits laitiers et aux produits laitiers composés tels que définis dans la *Norme générale pour l'utilisation des termes de laiterie* (CODEX STAN 206-1999) présentés pour le commerce international qui sont conformes aux exigences en matière de sécurité sanitaire et de salubrité des aliments. Le Modèle de Certificat d'exportation ne porte pas sur les questions de santé animale ou végétale à moins que celles-ci ne se rapportent directement à la sécurité sanitaire aliments ou à leur salubrité. Lorsqu'il est nécessaire de certifier des questions de santé animale, il convient de faire référence au Code sanitaire pour les animaux terrestres de l'OIE.

NOTES EXPLICATIVES RELATIVES AU MODÈLE DE CERTIFICAT D'EXPORTATION POUR LE LAIT ET LES PRODUITS LAITIERS**Généralités**

Le certificat devrait être rempli de manière lisible.

Numérotation des pages : Dans les cas où un certificat comprend plus d'une feuille de papier, ses pages devraient être numérotées. Lorsqu'un certificat comprend plusieurs pages, l'agent de certification devrait veiller à ce que ces pages constituent manifestement un certificat unique avec ses traductions officielles si nécessaire (chaque page devant porter le même numéro de certificat unique pour indiquer qu'elle constitue une page précise dans une séquence finie).

Si le **pays de destination**, le destinataire, le point d'entrée, ou les données relatives au transport changent après la délivrance du certificat, il est de la responsabilité de l'importateur d'en aviser l'autorité compétente du pays importateur. Un tel changement ne devrait pas avoir pour suite une demande de délivrance d'un certificat de remplacement.

Le modèle de certificat qui figure ici comprend une numérotation destinée à faciliter la compréhension du lien entre une section particulière et la note explicative correspondante. Il n'est pas prévu que cette numérotation figure dans les certificats définitifs diffusés par l'organisme de certification.

Observations spécifiques

Type de certificat : Le certificat devrait porter la mention « ORIGINAL », « COPIE » ou « REMPLACEMENT », selon le cas.

Pays d'expédition: le pays d'expédition désigne le nom du pays de l'autorité compétente ayant juridiction pour vérifier et certifier la conformité aux attestations. La région pertinente du pays peut être mentionnée dans le cas d'attestations spécifiques.

1. **Expéditeur/Exportateur :** Nom et adresse (rue, ville et région/province/état, indiquer la mention applicable) de la personne physique ou morale qui envoie l'expédition.

1. **Numéro de certificat (No.):** Numéro unique pour chaque certificat et agréé par l'autorité compétente du pays exportateur. Ce numéro devrait apparaître sur chaque page du certificat. Dans le cas d'un addendum, celui-ci doit être clairement identifié comme tel et doit porter le même numéro d'identification que le certificat porteur auquel il s'attache et la signature d'un agent de certification signant le certificat sanitaire.
2. **Autorité compétente :** Nom de l'autorité compétente responsable de la certification.
3. **Organisme de certification :** Nom de l'organisme de certification s'il est différent de l'autorité compétente.
4. **Destinataire/Importateur :** Nom et adresse de la personne physique ou morale à laquelle l'expédition est envoyée dans le pays de destination au moment de la délivrance du certificat.
5. **Pays d'origine¹ :** Le cas échéant, nom du pays dans lequel les produits ont été produits et/ou fabriqués.
6. **Pays de destination¹ :** *nom du pays de destination des produits.*
7. **Lieu de chargement :** Nom d'un port maritime, d'un aéroport, d'un terminal de fret, d'une gare de chemin de fer ou d'un autre lieu où les marchandises sont chargées sur le moyen de transport utilisé pour leur transport.
8. **Moyen de transport :** Mention du moyen de transport par voie aérienne, par bateau, par rail, par la route, ou autre, selon le cas et identification (nom ou numéro) de ce moyen de transport, s'il est disponible, ou d'autres références documentaires.
9. **Point d'entrée déclaré :** S'il est requis et disponible, le nom du point d'entrée autorisé par l'autorité compétente du pays importateur ou du pays de transit et, son LOCODE/ONU (référence au Code de l'ONU pour les lieux de commerce et de transport).]
10. **Conditions pour le transport/l'entreposage :** La catégorie de température appropriée (ambiante, réfrigération, surgélation) ou toute autre exigence (p.ex. l'humidité) pour le transport/l'entreposage du produit.
11. **Quantité totale :** En unités de poids ou de volume appropriées pour tout le chargement
12. **Numéro d'identification du/des conteneur(s) ou plomb(s) :** Identification des numéros des conteneurs ou des plombs le cas échéant ou s'ils sont connus.
13. **Nombre total de colis :** Nombre total de colis pour tous les produits de l'expédition.
14. **Identification du/des produit(s) alimentaire(s) :** Fournir les informations descriptives spécifiques du produit ou des produits à certifier. L'identification est une description de la marchandise et de l'expédition auquel le certificat fait référence de manière unique, p.ex. une identification de lot ou un code date, facilitant la traçabilité et/ou le traçage du produit dans le cas de recherches ou de rappels concernant la santé publique.

Lorsque c'est approprié : Ou lorsque le pays importateur le requiert, la nature de l'aliment (ou la description de la marchandise), le code de la marchandise (code SH), l'utilisation prévue, le producteur/fabricant, le numéro d'agrément des établissements (usine de production, entrepôt (froid ou non)), la région ou le compartiment d'origine, le nom du produit, l'identification du lot, **la/les date(s) de fabrication, la/les date(s) de durabilité minimale²**, le type d'emballage, le nombre de colis, le poids net par type de produit.

- **Nature de l'aliment :** Définition du produit selon les sections 2.1, 2.2, 2.3 de la *Norme Générale Codex pour l'utilisation de termes de laiterie* (CODEX STAN 206-1999).
- **Utilisation prévue (ou produits alimentaires certifiés pour) -** L'utilisation finale du produit devrait être spécifiée dans le certificat (p.ex. consommation directe humaine, transformation ultérieure et échantillons commerciaux).

¹ **Code ISO :** il est possible d'utiliser les codes pays à deux lettres, conformément à la norme internationale (ISO 3166-1-alpha-2).

² Selon les dispositions de la section 4.7.1 de la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CODEX STAN 1-1995).

Lorsqu'un certificat est requis pour des échantillons commerciaux, une expédition comprenant un échantillon alimentaire destiné à un pays importateur aux fins d'évaluation, d'essai ou de recherche peut être désignée par une expression telle que « échantillons commerciaux ». Le certificat ou l'emballage devraient clairement indiquer que l'échantillon n'est pas destiné à la vente au détail et qu'il n'a aucune valeur commerciale.

- **Numéro d'agrément d'établissement(s)** : Numéro que l'autorité compétente attribue à l'établissement de production ou l'usine où le produit laitier a été produit. Dans le cas où une expédition comprend des produits provenant de plusieurs établissements de production ou de plusieurs usines, il conviendrait de mentionner le numéro d'agrément de chaque établissement et/ou de chaque usine.
- **Région ou compartiment d'origine** – s'il y a lieu. Ne s'applique qu'aux produits concernés par des mesures de régionalisation ou par l'établissement de zones approuvées ou de compartiments.
- **Nom du produit** - L'information figurant dans cette section devrait être cohérente avec le nom de l'aliment et le nom commercial (lorsqu'un tel nom est utilisé), tel qu'il figure sur l'étiquette et elle devrait être suffisante pour permettre l'identification de l'aliment. Lorsqu'un certificat doit être délivré pour des échantillons commerciaux, l'envoi d'échantillons d'aliments aux fins d'évaluation, d'essais ou de recherche dans le pays importateur peut être décrit par une expression telle que « échantillons commerciaux ». Le certificat ou l'emballage devraient clairement indiquer que l'échantillon n'est pas destiné à la vente au détail et qu'il n'a aucune valeur commerciale.
- **Identification du/des lot(s)³** - Le système d'identification du lot développé par un transformateur pour rendre compte de sa production de lait et de produits laitiers et ainsi faciliter la traçabilité/le traçage du produit en cas de recherches et de rappels concernant la santé publique.
- **Type d'emballage** – Identification du type d'emballage des produits

15. **Attestation** : Le libellé figurant dans le modèle de certificat est un texte convenu au niveau international, dont l'utilisation est recommandée pour le lait et les produits laitiers et qui reflète les dispositions générales des paragraphes 15 et 16 des Directives pour la conception, l'établissement, la délivrance et l'utilisation des certificats officiels génériques (CAC/GL 38-2001).

L'attestation est une déclaration qui confirme que le produit ou des lots de produits proviennent d'un établissement étant essentiellement en règle avec l'autorité compétente du pays exportateur et que les produits ont été transformés ou autrement manipulés dans le cadre d'un système conforme aux principes HACCP, lorsqu'il y a lieu, et que les aliments sont conformes aux exigences d'hygiène du pays (à convenir avec le pays importateur) et/ou aux dispositions d'hygiène du *Code d'usages en matière d'hygiène pour le lait et les produits laitiers* (CAC/RCP 57-2004). Le pays importateur devrait transmettre ses dispositions aux pays exportateur dans des documents précis et complets et dans une langue convenue entre les pays importateurs et exportateurs lorsque les exigences du pays importateur doivent être remplies.

16. **Agent de certification** - Le nom, la fonction officielle, le cachet officiel (facultatif), la date de la signature et la signature.

³ On entend par « lot » une quantité définie d'une denrée produite dans des conditions analogues (*Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* - CODEX STAN 1-1985)

LOGOTYPE/EN-TÊTE

MODÈLE DE CERTIFICAT D'EXPORTATION POUR LE LAIT ET LES PRODUITS LAITIERS

PAYS D'EXPÉDITION:

TYPE DE CERTIFICAT

1. Expéditeur/Exportateur :		2. Numéro de certificat :			
		3. Autorité compétente :			
		4. Organisme de certification :			
5. Destinataire/Importateur :					
6. Pays d'origine :		Code ISO :			
7. Pays de destination :		Code ISO :			
8. Lieu de chargement :					
9. Moyen de transport :		10. Point d'entrée déclaré :			
11. Conditions pour le transport/l'entreposage :		12. Quantité totale*			
13. Numéro d'identification du/des conteneur(s) ou plomb(s) :		14. Nombre total de colis			
15. Identification des produits alimentaires décrits ci-dessous (si nécessaire, pour plusieurs produits remplir plusieurs lignes)					
No.	Nature de l'aliment :		Utilisation prévue :		
No.	Producteur/Fabricant :	Numéro d'agrément des établissements* :	Région ou compartiment d'origine :		
No.	Nom du produit	Identification du lot*	Type d'emballage :	Nombre de colis :	Poids net :
No.	Date de fabrication*:	Date de durabilité minimale** :			
16. Attestations : L'agent de certification soussigné certifie par la présente que :					
1. Les produits décrits ci-dessus proviennent d'un (ou d') établissement(s) agréé(s) qui a/ont été approuvé(s) ou qui a/ont été autrement reconnu(s) comme étant en règle avec l'autorité compétente dans le pays exportateur et que					
2. Le(s) produit(s) (cocher la ou les case(s) correspondante(s). Lorsque cela n'est pas possible, l'option non sélectionnée peut être supprimée) :					
<ul style="list-style-type: none"> ▪ a/ont été préparé(s), emballé(s), entreposé(s) et transporté(s) avant l'exportation selon les bons usages en matière d'hygiène et dans le cadre d'un système efficace de contrôle de sécurité sanitaire des aliments, mis en œuvre, s'il y a lieu, dans le cadre d'un système HACCP et selon les dispositions du Code d'usages du Codex en matière d'hygiène pour le lait et les produits laitiers (CAC/RCP 57-2004) ▪ a/ont été produit(s) en conformité avec les prescriptions en matière de santé publique de/du (spécifier le pays) 					
17. Agent de certification :					
Nom :		Fonction officielle :			
Date :		Signature :			
Cachet officiel :					

Le Modèle de certificat d'exportation pour le lait et les produits laitiers devrait être lu de pair avec les notes explicatives.

*) Si requis par le pays importateur.

***) Si requis par le pays importateur et exprimé selon les dispositions de la section 4.7.1 de la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CODEX STAN 1-1995).