

**RAPPORT DE LA SEPTIÈME SESSION DU
COMITÉ MIXTE FAO/OMS
D'EXPERTS GOUVERNEMENTAUX
SUR LE CODE DE PRINCIPES
CONCERNANT LE LAIT ET
LES PRODUITS LAITIERS**

Tenue à Rome (Italie)
4 - 8 mai 1964



ORGANISATION DES NATIONS UNIES POUR L'ALIMENTATION ET L'AGRICULTURE
ORGANISATION MONDIALE DE LA SANTÉ





FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS
ORGANISATION DES NATIONS UNIES POUR L'ALIMENTATION ET
L'AGRICULTURE
ORGANIZACION DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA
AGRICULTURAY LA ALIMENTACION
Rome, Viale delle Terme di Caracalla. Cables: FOODAGRI, Rome. Tel.
5797



WORLD HEALTH ORGANIZATION
ORGANISATION MONDIALE DE LA SANTÉ
Genève, Palais des Nations. Câbles: UNISANTÉ, Genève. Tél. 33 10 00

Le Directeur-général de l'Organisation des Nations Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture et le Directeur-général de l'Organisation Mondiale de la Santé ont l'honneur de vous envoyer ci-joint un exemplaire du Rapport de la Septième Session du Comité mixte FAO/OMS d'experts gouvernementaux sur le Code de Principes concernant le lait et les produits laitiers qui a eu lieu à Rome du 4 au 8 mai 1964.

Ils se permettent d'attirer votre attention sur la "Récapitulation des Questions appelant Une action des Gouvernements" qui se trouve à page 17.

ROME/GENEVE, JUIN 1964

Rapport de la Réunion
No. AN 1964/4
Juin 1964

RAPPORT DE LA
SEPTIEME SESSION DU COMITE MIXTE FAO/OMS D'EXPERTS
GOUVERNEMENTAUX
SUR LE
CODE DE PRINCIPES
CONCERNANT LE LAIT ET LES PRODUITS LAITIERS

Tenue à
Rome, Italie
4 - 8 mai 1964

Pour
"RECAPITULATION DES QUESTIONS APPELANT UNE ACTION DES
GOUVERNEMENTS"
Voir page 17

TABLES DES MATIERES

	<u>Page</u>
Liste des participants	i
Bureau de la Session et Sous-Comités	x
Rapport	1
Récapitulation des question appelant une action des Gouvernements	17
Annexe A. - Projet de clause additionnelle à la Norme A.6 concernant le fromage préemballé	18
Annexe B. - Norme No. A.7 - Fromages de lactosérum (version corrigée)	19
Annexe C. - Projet de norme générale pour les fromages fondus	21
Annexe D. - Procédure à suivre pour l'établissement de normes internationales individuelles pour les fromages (version corrigée)	25
Annexe E. - Formule de demande d'établissement d'une norme internationale individuelle pour les fromages fondus	29
Annexe F. - Demandes d'établissement d'une norme internationale pour le fromage, déjà transmises au Secrétariat (au mois de juin 1964)	30
Annexe G. - Méthode d'échantillonnage et d'analyse (situation au mois de juin 1964)	31
Note:	
Annexes A, B, D	textes soumis à l'acceptation des Gouvernements
Annexes C, E	textes soumis aux Gouvernements pour observations détaillées
Annexe F	texte soumis à l'attention des Gouvernements pour considération particulière
Annexe G	texte n'appelant pas de décision ou de considération particulière de la part des Gouvernements

LISTE DES PARTICIPANTS

DELEGUES

ALLEMAGNE- REP. FED.

Dr. Hans Boysen
Ob.Reg.Rat
Düstenbrockerweg 104.103
Kiel (Allemagne)

Dr. Karl H. Wegener
Oberregierungsveterinär
Federal Ministry of Health
Michaelstr. 10
Bad Godesberg (Allemagne)

Mr. W. Godbersen
Federal Ministry of Food and Agriculture
Bonn (Allemagne)

Mr. Hubert van de Loo (Expert)
Meyerhofstrasse 6
Hamburg - Hochkamp (Allemagne)

AUSTRALIE

Mr. Joseph R. Brown
Senior Dairy Produce Inspector
Department of Primary Industry
c/o Office of the High Commissioner
for Australia
Australia House
The Strand
London, W.C.2 (Royaume-Uni)

AUTRICHE

Dr. Ernest Milklik
Sektionsrat
Ministry of Agriculture
Vienna (Autriche)

BELGIQUE

Mr. René D.J.J. Lacrosse
Assistant
Station Laitière d'Etat
Gembloux (Belgique)

Mr. Jean Louis Servais
Ingénieur en Chef
Directeur au Ministère de l'Agriculture
6a Rue de la Charité
Brussels (Belgium)

CANADA

Mr. Jesse R. Sherk
Chief, Markets and Merchandizing
Dairy Products Division
Department of Agriculture
Ottawa (Canada)

DANEMARK

Mr. K.P. Andersen
Mejerikontoret
Aarhus (Danemark)
Mr. P. Kook Henriksen
Director
Federation of Danish Dairy Associations
Aarhus (Danemark)
Mr. H. Mets
Director
Government Control of Dairy Products
Christians Brygge 22
Copenhagen V (Danemark)
Mr. C. Valentin Hansen
Agricultural Councillor
Danish Embassy
Viale del Policlinico 129 A
Rome (Italie)

EQUATEUR

Mr. Orlando Gabela
First Secretary
Embassy of Ecuador
Via Guido d'Arezzo 5
Rome (Italie)

ESPAGNE

Mr. Santiago Matallana
Secretario, Comité Macional Lechero
Conde Valle Suchil. 10
Madrid 15 (Espagne)
Mr. F. Javier García-Ramos
Agregado Agrónomo
Embassy of Spain
via Lima 23
Rome (Italie)
Dr. Pedro Ballester
Dirección General de Economía de la
Producción Agraria
Ministerio de Agricultura
P° de Atocha 1
Madrid (Espagne)

ETATS-UNIS D'AMERIQUE

Mr. H.E. Meister
Chief of Delegation
Acting Deputy Director
Dairy Division
Agricultural Marketing Service
U.S. Department of Agriculture
Hyattsville, Maryland (Etats Unis)

Dr, W Horwitz (Expert)
Staff Assistant
Office of the Commissioner
Food and Drug Administration
Washington D.C. (U.S.A.)

Mr. Floyd E. Fenton (Conseiller)
Chief, Standardization Branch
Dairy Division
Agricultural Marketing Service
U.S. Department of Agriculture
Federal Center Building
Hyattsville, Maryland (U.S.A)

FRANCE

Mr. A. Desez
Inspecteur divisionnaire de la Répression
des Fraudes
Ministère de l'Agriculture
42 bis, rue de Bourgogne
Paris 7ème (France)

Mr. Claude Louis Lemaire
Chef du Service Technique-Economique
Fédération Nationale de l'Industrie Laitière
140 Boulevard Haussmann
Paris 8ème (France)

INDE

Shri Majaraj Krishan
Agricultural Attaché
Embassy of India
Rome (Italie)

ITALIE

Dr, Guido Marzano
Director of Division
Ministry of Agriculture and Forestry
Direzione Generale Tutela Economica
Prodotti Agricoli
Via XX Settembre
Rome (Italie)

Dr, Rodolfo Barbato
Confederazione Generale Agricoltura
Italiana
Corso Vittorio Emanuele 101
Rome (Italie)

Dr, Antonio Masutti (Aggiunto)
Associazione Italiana Lattiero-Casearia
Via Musio Clementi 70
Rome (Italie)

Dr. Antonio de Mineri
Associazione Nazionale Industriale
Alimentazione Dolciaria
ANIAD
Via Muzio Clementi 70
Rome (Italie)

Prof. Rodolfo Negri
Istituto Superiore di Sanit 
Rome (Italie)

Dr. Leonello Urbanelli
Via Alberto da Giussano 17
Rome (Italie)

Dr. V. Sepe
Ministry of Agriculture and Forestry
Via XX Settembre
Rome (Italie)

Dr. F. Zafarana
Italian National FAO Committee
Ministry of Agriculture and Forestry
Via XX Settembre
Rome (Italie)

Dr. Riccardo Monacelli
Istituto Superiore di Sanit 
Rome (Italie)

Mr. R. Ottagalli
Vice President
ASSOCASEARI
Via S. Sofia 8
Milan (Italie)

JAPON

Mr. Hiroshi Onda, V.M.D.,
Chief Veterinary Public Health Section
Environmental Sanitation Bureau
Ministry of Health and Welfare
2-1 Chome Kaswnugaseki
Chiyoda-Ku
Tokyo (Japon)

LUXEMBOURG

Mr. Marcel Hase
Dipl. Ing.
Station de Chimie Agricole de l'Etat  
Ettelbruck
(Luxembourg)

MAROC	Mr.. M'Hamed Meddoun Chef de Service Division Commerciale O.C.I.C. Rabat (Maroc)
NORVEGE	Prof. Rasmus Mork Vollebekk (Norvège)
NOUVELLE ZELANDE	Mr. James J. Walker Inspector of Dairy Products St. Olaf House Tooley Street Londen S.E.1. (Royaume-Uni)
PAYS-BAS	Mr. Th. C.J.M. Rijssenbeek Director of Animal Husbandry Ministry of Agriculture and Fisheries 1 v.d. Boschstraat 4 The Hague (Pays-Bas) Mr. G.H. Hibma Secretary, Dairy Marketing Board Hoenstraat 5's Gravenhage The Hague (Pays-Bas) Mr. H.P.W. Radier Secretary, Dairy Marketing Board Hoenstraat 5's Gravenhage The Hague (Netherlands) Dr. C. Schiere Director Inspection Institute for Milk and Milk Products 56 1 v. Meederveert The Hague (Pays-Bas)
PAKISTAN	Mr. Ahmed Barkat Agricultural Attaché Embassy of Pakistan Rome (Italie)
POLOGNE	Prof. Dr. E. Pijanowski. Agricultural University Department of Food and Agricultural Industries M. Rakowiecka 8 Warsaw 12 (Pologne)

ROYAUME-UNI

Mr. G.O. Kermode
Principal
Food Standard Division
Ministry of Agriculture, Fisheries and Food
Great Westminster House
Horseferry Road
London, S.W.1. (Royaume-Uni)

Dr. A.L. Provan
Chief Chemist
Milk Marketing
Thames Ditton
Surrey (Royaume-Uni)

Mr. F.C. White
National Association of Creamery
Proprietors
Grading Service
Amberley House
Norfolk Street. Strand
London, W.C.2 (Royaume-Uni)

REPUBLIQUE ARABE UNIE

Dr. Mohamed Said El-Rafey
Mier Milk and Food Company
Kobah
Cairo (U.A.R.)

REPUBLIQUE DOMINICAINE

Mr. Jacobo Helú Bencosme
Ministro Consejero
Dominican Embassy
Francesco Siacci 38
Rome, (Italie)

Mr. Pedro P. Bonilla (Suppléant)
Secretary, Dominican Embassy
Via Francesco Siacci 38
Rome (Italie)

SUEDE

Dr, B.W. Ljung
Director
Svenaka Neijeriernas Riksförening
Post Box
Stockholm (Suede)

SUISSE

Dr, E. Ackermann
Monbijoustr 36
Bern (Suisse)

Dr. P. Borgeaud
A.F.I.C.O., S.A.
La Tour-de-Peilz
Vaud (Suisse)

	Mr. O. Langhard Director Schweiz Käseunion A.G. Monbijoustrasse 45 Bern, (Suisse)
	Mr. C. Landolt Director Schlosstrasse 2 Langnau - Emmental (Suisse)
	Mr. Guide Bulkhalter Dipl. Ing. Agr. Schweiz Käseunion A.G. Monbijoustrasse 45 Bern (Suisse)
TOGO	Dr. Abdoul Ganiyou Salam Vétérinaire Inspecteur Service Elevage Sokodé Togo
URUGUAT	Mr. Alfredo Moretti Agregado Agricola Embassy of Uruguay Via Po 18 Rome (Italie)
<u>OBSERVATEURS</u>	
ALLEMAGNE - REP. FED.	Dr. Karl Heinz Schlegel Habsburger Allee 87 Frankfurt/Main (Allemagne)
CUBA	Mr. Nivaria Tejera First Secretary Embassy of Cuba Via San Valentino 21 Rome (Italie)
FEDERATION EUROPEENNE DE ZOOTECNIE	Dr. K. Kallay Secretary General Corso Trieste 67 Rome (Italie)
FEDERATION INTERNATIONAL DES ASSOCIATIONS DE LA MARGARINE	Dr. Guus Bertsch Secretary 44 Raaweg The Hague (Pays-Bas)
FEDERATION INTERNATIONALE DE LAITERIE	Mr. J.A. Conix Vice-President 10, rue Ortélius Bruxelles 4 (Belgique)

	Prof. H. Mulder 10, rue Ortélius Bruxelles 4 (Belgique)
	Mr. P. Staal Secretary General 10, rue Ortélius Bruxelles 4 (Belgique)
FINLANDE	Mr. Kurt Uggeldahl Secretary Finnish Embassy Piazzale delle Belle Arti 3 Rome (Italie)
INSTITUT NATIONAL DU FROMAGE	Dr. J. Bryan Stine 500 Peshtige Court Chigago Illinois (E.U.A)
LIGUE DES ETATS ARABES	MR. Abou Seif Radi Piazzale delle Belle Arti 6 Rome (Italie)
	Mr. Mohamed Assaad Piazzale delle Belle Arti 6 Rome (Italie)
	Mr. Zouher Kabbani Piazzale, delle Belle Arti 6 Rome (Italie)
ORGANISATION INTERNATIONALE DE NORMALISATION	Mr. Roger Maréchal Secrétaire Administratif 1, rue de Varembe Geneva (Suisse)
	Mr. S. Boelsma Government Dairy Station 12 B Vreewyksstraat Leiden (Pays-Bas)
CONSEIL PERMANENT DE LA CONVENTION INTERNATIONALE DE STRESA	Dr. Francesca Zafarana National FAO Committee c/o Ministry of Agriculture Via XX Settembre Rome (Italie)
PERSONNEL DE LA FAO	Dr, K.V.L. Kesteven Directeur de la Division de la Production et de la Santé Animales
	Dr. H. Pedersen Chef de la Sous,-Division du lait Division de la Production et de la Santé Animales

Dr. R. Tentoni
Spécialiste des Questions Laitières
Sous-Division du Lait
Division de la Production et de la Santé
Animales

Dr. D.G. Chapman
Technologiste Alimentaire
Sous-Division de la Science et de la
Technologie Alimentaire

Mr. S.C. Hansen
Chargé du Programme
sur les Normes Alimentaires

BUREAU DE LA SESSION ET SOUS-COMITEUS

Le bureau de la session a été ainsi constitué:

PRESIDENT : Mr. G.O. Kermodé (Royaume-Uni)
VICE-PRESIDENTS : M.A. Desez (France)
Mr. James J. Walker (Nouvelle-Zélande)

Sous-Comité des Fromages Fondus

PRESIDENT : Dr. E. Ackermann (Suisse)

Sous-Comité des Substances ajoutées aux Produits Laitiers*

PRESIDENT : Dr. D.G. Chapman (FAO)

* Aucun des délégués n'ayant désiré présider le Sous-Comité, le Dr. Chapman fit fonction de Président

RAPPORT

ROLE DU COMITE EH RELATION AVEC LA COMMISSION MIXTE FAO/OMS DU CODEX ALIMENTARIUS

1. Lors de sa première session tenue à Rome en juillet 1963, la Commission mixte FAO/OMS du Codex Alimentarius a décidé, en vertu de l'Article IX.1 (a) de son Règlement intérieur, de considérer le présent Comité mixte FAO/OMS d'experts gouvernementaux sur le Code de Principes concernant le lait et les produits laitiers comme un Comité plénier de la Commission ayant compétence exclusive sur toutes les questions touchant le lait et les produits laitiers. Les décisions de ce Comité, qui est déjà ouvert à tous les Etats Membres de la FAO et de l'OMS, équivaldront, en conséquence, à des décisions de la Commission dans ce domaine particulier, susceptibles d'être reconsidérées en séance plénière sur demande expresse. De cette façon, il a été donné pleinement effet aux recommandations de la Conférence mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires (voir rapport, par.39). Les dépenses afférentes au Comité sont déjà imputées sur le budget ordinaire de la FAO. Lors de sa deuxième session, la Commission envisagera éventuellement de publier dans le Codex, le Code de Principes et ses normes connexes.

A ce sujet, le Comité comprend que le Code de Principes déjà établi ne sera ni révisé ni modifié par la Commission du Codex Alimentarius.

ETENDUE DE LA PARTICIPATION DES GOUVERNEMENTS

2. Une nouvelle fois, le Comité note avec regret que, dans bon nombre de cas sa demande tendant à ce qu'il soit répondu rapidement aux questions figurant dans ses rapports, n'a pas été entendue comme on l'avait espéré. Il souligne à nouveau combien il importe que les gouvernements répondent rapidement à toutes les questions posées dans ses rapports si l'on veut obtenir promptement des résultats. Il précise à cet égard que les observations des gouvernements devraient parvenir au Secrétariat avant la date limite recommandée par le Comité.

3. Le Comité prend en considération une proposition du Secrétariat demandant de fixer une date limite pour les commentaires des Gouvernements. Il est noté que, d'après les règlements approuvés par la Commission mixte FAO/OMS du Codex Alimentarius, le jeu complet des documents de chaque réunion devrait être transmis aux Gouvernements deux mois avant la date fixée pour la réunion,

La date limite du 15 janvier 1965 a été fixée pour tous commentaires sur ce rapport.

ACCEPTATION DU CODE PAR LES GOUVERNEMENTS

4. Le Comité note que le Congo (Léopoldville) a également accepté le Code de Principes. Le nombre d'acceptations du Code a ainsi été porté à 58.

5. Il a été signalé au Comité qu'un questionnaire concernant l'acceptation du Code de Principes et de ses normes connexes avait été envoyé à tous les Etats Membres de la FAO et de l'OMS en avril 1964. L'état des acceptations sera publié dans la prochaine édition du Code de Principes.

6. Le Comité note également que le Gouvernement de la Roumanie a communiqué son accord concernant la norme 2.5 (laits en poudre). A ce sujet, il apparaît que certains importants pays exportateurs et/ou importateurs seraient disposés à donner

prochainement leur accord à cette norme, facilitant et hâtant ainsi l'établissement d'un accord international plus étendu à ce sujet.

7. Le Comité prie la FAO et l'OMS de faire tout leur possible pour obtenir une acceptation toujours plus étendue du Code et de prendre des mesures appropriées dans le cas où ces organisations seraient informées que des pays ayant reconnu le Code en ferait un usage abusif.

NORME No. A. 4. : LAIT CONCENTRE SUCRE

8. Après examen des propositions formulées par divers pays concernant la rédaction du paragraphe 4 de la norme "Marquage et étiquetage", le Comité a adopté le texte suivant qui sera incorporé dans la norme et sera publié dans la cinquième édition du Codes

"Lorsque des sucres autres que le saccharose sont utilisés, seuls ou associés au saccharose, le nom et le pourcentage pondéral de chaque sucre, y compris le saccharose, doivent être indiqués sur l'étiquette.

NORME No. A.6 (1963)

NORME GENERALE POUR LE FROMAGE

9. Tenant compte des commentaires reçus, le Comité a révisé cette norme qui avait déjà été publiée dans la quatrième édition du Code de Principes. Il a décidé que les observations citées plus bas devaient permettre une interprétation plus correcte de cette norme, à savoir:

- a) Le fait que la teneur en eau n'est pas mentionnée au paragraphe 1 ne préjuge pas de la prise en considération de ce facteur dans telle ou telle des normes individuelles pour les fromages que le Comité pourrait élaborer ultérieurement.
- b) Afin de couvrir l'utilisation éventuelle de lait reconstitué ou recombinaison dans le fromage, le Comité a décidé de donner le nouveau libellé ci-après à sa Décision Ho.5, publiée dans la quatrième édition du Code de Principes:

"Le Comité a décidé que toutes les normes adoptées dans le cadre du Code s'appliquent aux produits ainsi définis, qu'ils soient fabriqués à partir de lait, de lait reconstitué ou recombinaison".
- c) Dans le cas où des normes internationales individuelles ont été établies pour les fromages, le terme "type" qui figure à la dernière ligne du paragraphe 2 s'entend de tout type de fromage dont la dénomination fait l'objet de ces normes.
- d) L'expression "tout autre indication claire du pays producteur", au paragraphe 4.1 (a), s'entend de toute mention claire de l'adresse complète du fabricant ou du premier exportateur.
- e) Dans les versions française et espagnole du paragraphe 4.3, l'expression anglaise "full fat" doit être traduite littéralement "tout gras" et "todo graso" afin que les problèmes posés par cette dénomination apparaissent nettement.
- f) Il est entendu que le paragraphe 4.2 ne s'applique pas lorsqu'une norme internationale individuelle pour un fromage en dispose autrement et, en particulier, sauf pour ce qui est de la teneur en matière grasse la plus

élevée, chaque fois qu'une telle norme fixe plus d'une teneur minimum en matière grasse pour le fromage en question.

10. Le Comité a également décidé que la note suivante devait être insérée après la première phrase du paragraphe 4.4 de cette norme:

" Il devrait être entendu que cette disposition vise des types ne contenant pas plus de 60 pour cent d'eau par rapport au poids du fromage vendu".

11. La norme sera publiée dans la cinquième édition du Code, avec une note précisant qu'elle doit être lue à la lumière des observations formulées au paragraphe 9 et 10 ci-dessus.

12. Le Comité a également considéré les commentaires des Gouvernements sur le projet de norme pour les fromages préemballés, déjà publié en Annexe C du Rapport de la Sixième Session. Il a décidé que, prenant en considération les suggestions des Gouvernements, sa version abrégée devrait faire partie de la norme No. A.6 - Norme générale pour le fromage.

Cette clause additionnelle à la Norme No. A.6 est publiée en Annexe A de ce Rapport, et est maintenant soumise aux Gouvernements pour approbation

13. Le Comité prend note de la recommandation formulée par l'Italie à l'effet de rendre obligatoire l'inscription du nom de l'importateur sur l'emballage et l'étiquette. Il estime, cependant, que la version actuelle de la clause additionnelle de l'Annexe A de ce Rapport doit également donner satisfaction à l'Italie aux termes de ses règlements nationaux, conformément aux dispositions de l'Article 6.4 du Code de Principes.

14. Les Etats Unis d'Amérique ont exprimé l'opinion que, étant donné que le fromage préemballé ne permet plus l'application d'une indication précise du poids net, la déclaration concernant le poids net du fromage devrait être faite au moment du préemballage afin de donner aux consommateurs les informations de base qu'ils sont en droit de connaître.

NORME No. A.7: FROMAGES DE LACTOSERUM

15. Le Comité a désigné un Sous-Comité pour rédiger une nouvelle version de la norme en question, en tenant compte tout particulièrement des observations formulées par les délégations de l'Espagne, des Etats-Unis, de l'Italie et de la, Norvege.

La version de cette norme, telle qu'elle a été adoptée par le Comité, est publiée en Annexe B de ce Rapport, et est maintenant soumise à nouveau aux Gouvernements pour approbation sous sa forme révisée.

PROJET DE NORME GENERALE POUR LES FROMAGES FONDUS

16. Le Comité a examiné les observations des Gouvernements sur le projet de norme pour les fromages fondus, et a chargé un Sous-Comité "ad hoc" de préparer en conséquence un projet révisé.

La norme révisée, telle qu'elle a été adoptée par le Comité, est publiée en Annexe C du Rapport et est maintenant soumise à nouveau aux Gouvernements pour commentaires détaillés,

17. Le Comité insiste pour que cette norme couvre tous les produits fabriqués à l'aide d'émulsifiants. Etant donné que les exigences et les appellations nationales pour les fromages fondus peuvent varier considérablement l'établissement des normes internationales individuelles pour les fromages sera considéré à un stade ultérieur.

18. La délégation italienne a fait observer que, conformément aux règlements nationaux, son pays pourrait éprouver quelques difficultés à élever la quantité d'émulsifiants dans la mesure où le prévoit le projet de norme. Toutefois, l'Italie pourrait peut-être satisfaire aux exigences fixées dans la norme à cet égard après examen de la documentation de base relative aux recommandations formulées par le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires en ce qui concerne les phosphates.

Le Comité estime qu'il n'est pas désirable d'examiner en détail les aspects scientifiques de ce problème. Il a cependant été fait état du paragraphe 7 du Rapport de la sixième session qui traite de manière satisfaisante de l'aspect principal de la question.

19. Le Comité estime qu'il importe de réaliser aussitôt que possible un large accord sur la concentration des émulsifiants qu'il faut utiliser dans la fabrication des fromages fondus. En l'absence d'un tel accord, le commerce international des fromages fondus pourrait subir des perturbations considérables.

20. Le Comité a procédé à une discussion approfondie pour déterminer s'il fallait inclure les substances édulcorantes nutritives (paragraphe 3.4) et les additions autorisées (paragraphe 3.5) dans la limite de 1/6 pour l'extrait sec incorporé conformément à l'Article 3.2.2. (Prière de se référer à l'Annexe C de ce Rapport).

Le Comité décide de reprendre l'examen de cette question lors de sa prochaine session à la lumière des observations des gouvernements.

21. La délégation des Pays-Bas a fait valoir qu'un fromage fondu portant une dénomination fromagère devrait contenir une proportion importante dudit fromage. De l'avis du Comité, toute disposition en ce sens ne peut être envisagée qu'au moment de l'établissement de normes internationales individuelles pour les fromages.

ETABLISSEMENT DE NORMES INTERNATIONALES INDIVIDUELLES POUR LES FROMAGES: PROCEDURE

22. Le Comité a procédé à une étude approfondie des divers aspects du problème et, à la lumière des commentaires fournis par les Gouvernements a adopté quelques modifications en ce qui concerne tant la procédure à suivre pour l'établissement de normes internationales pour le fromage que la formule de demande d'établissement de normes internationales de fromage.

Le texte révisé des documents mentionnés plus haut est publié dans l'Annexe D de ce Rapport et est maintenant soumis à nouveau aux Gouvernements pour approbation

23. Il a été convenu de soumettre pour observations aux Gouvernements le projet de formule de demande d'établissement d'une norme internationale individuelle pour les fromages fondus qu'a présenté la FIL et qui est publié dans l'Annexe E de ce Rapport.

24. La France et l'Italie ont soulevé la question des "dénominations réservées" à certaines variétés de fromages. Le Comité comprend fort bien que ces pays se préoccupent beaucoup de l'emploi abusif des dénominations qu'ils estiment être absolument exclusives. A cet égard, on a rappelé les dispositions de l'Article 4.1 (a) de la Norme générale pour le fromage, considérées par plusieurs délégués comme constituant une sauvegarde suffisante contre un éventuel emploi abusif de la dénomination de variétés de fromages.

25. Quelques pays ont soulevé la question de l'interprétation exacte et fidèle dudit article 4.1 (a) de la Norme No. A.6. D'après eux, il n'implique pas nécessairement l'obligation d'indiquer le pays producteur s'il s'agit d'un fromage vendu sur le marché intérieur. On a relevé que, conformément à la note apportée à la Norme No. A.6, cette

Norme devait être lue en tenant compte des observations formulées dans le Rapport de la 6ème session, paragraphe 5(d). Il a été confirmé que le sens du paragraphe 5(d), maintenant 9 (d) de ce Rapport, était suffisamment clair et qu'il n'y avait pas lieu de modifier la rédaction de ce paragraphe pour pouvoir l'interpréter correctement. Le Comité est convaincu que les Gouvernements sauront en toute circonstance respecter l'esprit de cette recommandation.

26. Le Comité a aussi examiné la question de la soumission et de l'examen des demandes dans le but de simplifier la procédure décrite au paragraphe 2.2.2 de la "Procédure à suivre pour l'établissement de normes internationales individuelles pour les fromages". Il a été décidé que la FIL enverrait au Secrétariat un rapport sur les demandes qui lui ont déjà été transmises et qui émanaient du Danemark, des Pays-Bas, de la Suisse et des Etats Unis. Il a été recommandé que des formules de demande de normes internationales individuelles pour les fromages soient mises à la disposition du Secrétariat au plus tard le 1er août 1964, afin de permettre à la FIL de présenter son rapport sur ces demandes à la 8ème session de ce Comité.

27. Le Secrétariat désire attirer l'attention du Comité sur le fait que la traduction et la reproduction des documents, concernant l'établissement de normes internationales individuelles pour les fromages demanderont certainement beaucoup de temps et entraîneront des dépenses appréciables. La position du Secrétariat sur ce point a été dûment appréciée par le Comité qui pris la décision suivante:

- a) Les Gouvernements devront être tenus au courant de chaque demande transmise au Secrétariat (la liste des variétés de fromages pour lesquels une demande d'établissement de norme internationale individuelle a été recue au mois de juin 1964. est publiée à l'Annexe. F de ce Rapport.
- b) Les Gouvernements qui communiqueront au Secrétariat leur intérêt direct pour une variété quelconque de fromage recevront un jeu complet des documents relatifs à chaque demande, dans la langue originale du pays ayant formulé la demande.

Il a été décidé que cette procédure ne sera valable que pour la période comprise entre juin 1964 et juin 1965, après quoi le Secrétariat devrait pouvoir procéder à la distribution de cette documentation dans les langues officielles de la FAO. Il a aussi été décidé que toute documentation transmise par les Gouvernements devait être présentée au Secrétariat dans une des langues officielles de cette Organisation.

28. Se référant au paragraphe 27 ci-dessus, le Comité désire demander aux Directeurs généraux de la FAO et de l'OMS d'envisager les conséquences budgétaires qui peuvent en résulter et de prendre les mesures nécessaires pour pourvoir aux éventuels besoins des Gouvernements à ce sujet.

METHODES D'ECHANTILLONNAGE ET D'ANALYSE

29. Le Comité a examiné le tableau qui indique la situation actuelle des méthodes d'échantillonnage et d'analyse (voir Annexe G du présent Rapport).

30. Les observateurs de l'ISO et de la FIL ont informé le Comité. Des travaux entrepris par leurs organisations ainsi que des mesures qui pourront prochainement être prises en ce qui concerne la collaboration avec l' AOAC, Le Comité est heureux d'apprendre, par le rapport de l'observateur de la FIL, que les difficultés rencontrées, notamment en ce qui regarde la procédure à suivre pour l'établissement d'un accord de travail efficace, ont été surmontées.

31. Le Comité se félicite des contacts plus étroits entre la FIL, l'ISO et l'AOAC et exprime sa satisfaction de l'accord de coopération qui permettra sans nul doute au Comité d'examiner de nouvelles normes sur les méthodes d'analyse lors de sa prochaine session, prévue pour la fin de mai 1965.

32. Le Comité, prenant en considération la proposition de la FIL, décide que le nouveau titre de la Norme No. B.3 sera maintenant:

"Méthode normalisée pour la détermination de la teneur en matière grasse du fromage et des fromages fondus, d'après Schmid-Bondzynski-Ratzlaff (S.B.R.)".

Le nouveau titre de cette norme apparaîtra dans la prochaine édition du Code de Principes.

CONDITIONS A OBSERVER EN MATIERE D'HYGIENE DU LAIT

33. Le Comité a examiné le rapport de situation préparé par le Secrétariat au sujet des recommandations formulées à sa sixième session (paragraphe 13-17 du rapport pertinent). Le Comité a étudié la question de manière approfondie, notamment en vue de préciser la recommandation du paragraphe 16.1 du rapport de la sixième session.

34. En ce qui concerne l'étude des divers aspects de la question, le Comité recommande l'établissement par le Groupe d'experts déjà désigné d'une liste de priorités en tenant compte des suggestions suivantes:

- il faudrait établir une liste de prescription fondamentales pour l'attribution de permis d'exploitation aux usines, compte dûment tenu des problèmes relatifs au ramassage du lait et aux centres de réfrigération du lait;
- les prescriptions fondamentales, en ce qui concerne l'usine et ses installations, ne devraient être que celles qui sont indispensables pour que l'état du lait et des produits laitiers soit compatible avec l'hygiène;
- il faudrait examiner les prescriptions fondamentales relatives aux magasins de vente en tenant compte tout particulièrement des exigences en matière de propreté et d'installations de réfrigération.
- en ce qui concerne l'expression "propre à la consommation", il faudrait définir les conditions que doivent remplir le lait et/ou les produits laitiers pour être compatibles avec l'hygiène, et tenir compte de la présence de toxines.

35. La délégation de l'Italie a attiré l'attention du Comité sur la nécessité d'adjoindre un microbiologiste au Groupe d'experts, vu l'importance que revêtent les aspects bactériologiques dans la définition de l'expression "propre à la consommation" appliquée aux produits laitiers. On a fait remarquer que des experts en microbiologie se trouvaient déjà parmi les membres du Groupe d'experts et que la FAO pourrait envisager la possibilité de désigner un autre bactériologiste, au cas, où le besoin s'en ferait sentir au cours des travaux du Groupe d'experts. Il a également été pris note du fait que la délégation des Pays-Bas avait insisté sur le besoin d'étudier aussi les problèmes relatifs à la production laitière, tout en leur accordant un degré de priorité moins élevé.

36. Compte tenu des recommandations ci-dessus, il a été convenu de ce qui suit:

- a) le Groupe d'experts devrait se borner au début à établir des procédures recommandées bu un guide et non pas chercher à mettre au point dès maintenant un Code de Principes rigide qu'adopteraient les Etats Membres;

- b) ce guide pourrait se transformer plus tard en Code de pratiques acceptables et, en fin de compte, en un Code de Principes, ce processus devant être déterminé par la mesure dans laquelle les gouvernements seront prêts à adopter ces principes et à les appliquer;
- c) cela étant, le Groupe d'expert devrait commencer par déterminer les "prescriptions fondamentales" en tenant compte des différents aspects des mesures d'hygiène appliquées lors du traitement du lait dans les usines laitières, ainsi que lors de la vente du lait et des produits laitiers.
On estime que les prescriptions fondamentales ne devraient être que celles qui sont indispensables. On pourrait peut-être en formuler d'autres par exemple, prescriptions "hautement souhaitables", "souhaitables" etc., en vue de leur adoption éventuelle par différents gouvernements selon les moyens dont ils disposent)
- d) l'élaboration de ces principes recommandés ou directeurs est une tâche d'assez longue haleine qui exigerait sans aucun doute plusieurs réunions du Groupe d'experts et des dispositions budgétaires appropriées.
- e) il peut être souhaitable de soumettre au Comité d'experts gouvernementaux des rapports de situation intérimaires. Il serait aussi très utile que la FIL charge un Comité spécial de procéder aux travaux préparatoires pour le compte du Groupe d'experts, étant donné qu'une session devrait avoir lieu avant la fin de 1964;
- f) l'élaboration de méthodes et conditions de travail compatibles avec l'hygiène sur lesquels devrait porter l'inspection des fabriques de produits laitiers et des lieux de vente de ces produits en vue de la délivrance d'un permis d'exploitation semble correspondre à une conception trop limitée du problème de l'hygiène dans le cas considéré. Il faudrait donc que le guide des procédures recommandées fasse en temps utile l'objet d'additions pour couvrir les problèmes de la production et du ramassage, ainsi que du traitement et de la vente)
- g) le Groupe d'experts s'occuperait également de la définition du critère "propre à la consommation" pour le lait et les produits laitiers.

37. Enfin le Comité insiste pour que le Groupe d'experts s'acquitte de ses tâches aussi rapidement que possible, compte tenu des nombreuses difficultés impliquées. Il prie le Directeur général de la FAO et le Directeur général de l'OMS de tenir compte de l'importance de ces travaux pour les pays en voie de développement et de mettre à sa disposition tous les moyens et fonds nécessaires.

ADDITIFS ALIMENTAIRES AJOUTES AUX PRODUITS LAITIERS (autres que les fromages fondus)

38. Un Sous-Comité a été constitué pour faire une étude préalable du problème à la lumière des commentaires fournis par les Gouvernements et des renseignements donnés aux paragraphes 18-27 du Rapport de la 6ème session.

39. Au sujet de l'emploi des additifs alimentaires dans les produits laitiers, le Comité estime que la meilleure méthode consiste à examiner ceux des produits laitiers pour lesquels des normes ont déjà été proposées dans le Code de Principes.

Ces produits sont le beurre, la graisse de beurre, le lait concentré, le lait concentré sucré, la coudre de lait entier et le fromage. Le Comité propose de distinguer, pour l'étude de ces additifs alimentaires deux catégories principales: (i) les additifs

mentionnés dans la norme et (ii) ceux qui n'ont pas fait l'objet de dispositions. Le fait de mentionner un additif dont il n'est pas question dans la norme ne signifie pas qu'on en approuve l'emploi ou que l'on recommande de réviser la norme. Toute recommandation tendant à inclure de nouveaux additifs dans les normes doit être formulé officiellement par les Gouvernements intéressés au moment où ils présentent leurs requêtes à la FAO.

40. Le Comité prend note que la FIL prépare un rapport sur l'utilisation des additifs dans les produits laitiers, fromage inclus.

41. Beurre: (Norme No. A.1)

Les trois substances mentionnées dans la norme, à savoir, le chlorure de sodium, les levains lactiques et les matières colorantes végétales ont été jugées acceptables. Il semble qu'une concentration de 2 à 3 pour cent de sel soit généralement utilisée.

Mention a brièvement été faite des sels neutralisants, mais on a estimé qu'ils n'étaient plus utilisés en quantité suffisante pour que la question mérite examen. Le diacétyle n'a pas été jugé assez important pour faire l'objet d'une disposition quelconque.

Le Comité a appris que des antioxydants sont utilisés à l'intérieur de certains pays pour le-beurre servant à la fabrication des biscuits. Il croit bon de le signaler à l'attention du Comité néerlandais des additifs alimentaires, sans que cela sous-entende en aucune façon l'approbation de cette pratique.

42. Graisse de beurre (déshydratée) (Norme No, A.2)

Le Comité estime qu'il n'y a pas lieu d'autoriser l'emploi dans la graisse de beurre d'additifs autres que ceux qui sont prévus dans la norme sur le beurre,

43. Lait concentré, lait écrémé concentré (Norme No. A.3)

Le Comité approuve la liste des additifs figurant dans cette norme. La concentration du phosphate de sodium, du citrate de sodium et du chlorure de calcium semble varier selon les pays de 0,1 - 0,2 à 0,8 pour cent.

Le Comité a été informé que le bicarbonate de sodium était utilisé comme stabilisant dans ce produit, de même que la caragène et ses sels, à une concentration de 0,015 pour cent.

Il a été fait mention de produits chimiques comme la soude caustique, le carbonate de sodium, le lactate de calcium et l'hydroxyde de calcium. Etant donné qu'outre leur action stabilisante, ils ont un pouvoir neutralisant élevé, il n'a pas été jugé souhaitable de les faire figurer dans la liste des substances pouvant être ajoutées au lait concentré.

On a signalé au Comité que dans quelques pays certaines vitamines sont ajoutées en tant que substances nutritives.

44. Lait concentré sucré, lait écrémé concentré sucré (Norme No. A.4)

Le Comité note que les additifs utilisés dans ce produit sont les mêmes que ceux dont il est question dans la norme sur le lait concentré, plus le lactose à 0,02 pour cent.

45. Laits en poudre (Norme No. A.5)

Le Comité a appris que les additifs dont l'emploi dans le lait concentré a été mentionné sont également utilisés dans la poudre de lait entier à la concentration de 0,05 pour cent. On a toutefois émis quelques réserves quant à la justification technologique de l'emploi de ces produits chimiques dans ces denrées.

46. Fromage (Norme No. A.6 - Norme générale pour le fromage)

Le Comité constate que la présure, le chlorure de calcium, le chlorure de sodium, le nitrate de sodium, les colorants végétaux et les cultures de bactéries et de moisissures sont couramment incorporés dans le fromage. Le délégué des Etats-Unis a signalé que l'emploi des additifs ci-après était autorisé dans son pays: peroxyde de benzoyle, chlorure de calcium, catalase, colorants, aromatisants, eau oxygénée, acide lactique, sorbate de potassium, présure, sorbate de sodium, acide sorbique, gomme adragante et vinaigre.

47. Agents d'enrobage des produits laitiers

Le Comité reconnaît qu'un certain nombre d'agents d'enrobage sont utilisés dans la fabrication du fromage et entrent en contact avec d'autres produits laitiers. Or l'utilisation de ces substances peut entraîner le passage de petites quantités de produits chimiques dans le produit final.

Le Comité recommande que les agents d'enrobage du fromage et les substances entrant en contact avec d'autres produits laitiers soient examinés par un Comité d'experts au titre du Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires.

48. Le Comité a considéré encore les questions suivantes; ayant fait l'objet de commentaires de la part des Gouvernements;

a) Peut-on employer des antioxydants et/ou des antiseptiques dans les produits laitiers?

Il a été estimé qu'il conviendrait de répondre, en général, par la négative, tout au moins en ce qui concerne les produits laitiers normalisés considérés aux paragraphes 41,42,43,44,45 et 46 ci-dessus.

b) Tous les additifs doivent-ils être déclarés sur l'étiquette? On s'est rapidement aperçu que la déclaration des additifs alimentaires sur l'emballage des produits laitiers posait de nombreux problèmes. Il a donc été jugé désirable de ne pas poursuivre l'examen de la question tant que le Comité de l'étiquetage de la Commission mixte FAO/OMS du Codex Alimentarius n'aura pas communiqué ses observations.

c) Peut-on utiliser les additifs dans les aliments pour la première enfance? Le Comité estime que les aliments lactés pour la première enfance devraient être, dans toute la mesure du possible, préparés sans additifs alimentaires. On a cependant jugé souhaitable de demander au Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires d'examiner si, du point de vue sanitaire, il est opportun d'utiliser dans les aliments destinés à la première enfance les additifs mentionnés aux paragraphes 41,42,43,44 et 45 ci-dessus.

d) Peut-on tolérer l'utilisation d'eau oxygénée pour le ramassage du lait, dans des circonstances spéciales?

La FAO et l'OMS ont déjà exprimé leur point de vue sur cette question qui, a-t-on estimé, ne devrait pas être étudiée par le Comité.

49. Le Comité recommande finalement:
- a) D'inviter les gouvernements à noter soigneusement les additifs utilisés dans les aliments normalisés mentionnés aux paragraphes 41,42,43,44,45 et 46 ci-dessus et à signaler aussitôt que possible à la FAO les additifs employés dans leur pays, ainsi que les concentrations minima adoptées comme étant compatibles avec les exigences technologiques et les motifs de leur emploi dans ces aliments.
 - b) De demander l'avis du Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires sur l'innocuité de l'emploi des additifs sus-mentionnés dans les aliments pour la première enfance.
 - c) De signaler le présent Rapport à l'attention du Comité mixte FAO/OMS d'experts du Codex Alimentarius sur les additifs alimentaires, qui est placé sous la présidence des Pays-Bas.

DESIGNATION DES IMITATIONS DE LAIT

50. Le Comité note que, conformément à la recommandation qu'il a formulée lors de sa sixième session, plusieurs Gouvernements ont envisagé de résoudre le problème en proposant l'emploi de nouvelles dénominations génériques.

51. La plupart des délégations gouvernementales ont recommandé que le suffixe "laine" soit utilisé en général pour désigner les imitations de lait et les imitations de produits dérivés du lait dans lesquels le lait ou les protéines laitières ont été remplacés en totalité ou en partie par des éléments étrangers au lait. Cette proposition est également conforme à la décision prise en 1963 par l'Assemblée générale de la FIL. Compte tenu de cette décision, des dénominations telles que Cocorine, Palmorine, Végarine, Végérine ont été suggérées. La FIL et la majorité des délégations gouvernementales ont cependant déclaré que toute allusion au mot "lait" ou à des appellations utilisées pour des produits laitiers (comme Milcorine, Butyrine, Fromarine, etc) est à proscrire.

52. D'autres Gouvernements ont présenté des recommandations moins rigides. Quelques-uns d'entre eux accepteraient l'adoption du suffixe "milk" (lait) à condition que le terme "filled" ne soit pas utilisé. C'est ainsi que la nouvelle dénomination "Vegemilk" (Végé lait) a été donnée à titre d'exemple.

53. Un petit nombre de pays se sont déclarés en faveur de l'expression "filled skim milk" pour désigner les imitations de lait. Ils considèrent que cette dénomination ne risque d'induire le consommateur en erreur et qu'elle est suffisamment proche de la dénomination actuellement utilisée pour pouvoir être acceptée.

54. Un ou deux pays ont proposé de garder l'appellation "filled milk" actuellement utilisée et d'indiquer clairement sur l'étiquette la composition du produit.

55. On a fait observer qu'il serait très difficile d'interpréter correctement les dénominations "filled milk" et/ou "filled skim milk" si l'on décidait de les traduire en d'autres langues. Dans ce cas, l'appellation utilisée pourrait nettement être de nature à induire en erreur et il serait alors absolument indispensable d'ajouter une mention indiquant par exemple "... avec matières grasses étrangères au lait".

56. L'observateur de la Fédération Internationale des Associations de la Margarine (IFMA)* a attiré l'attention du Comité sur les points suivants:

* International Federation of Margarine Association

- Il serait complètement incorrect et non pratique d'utiliser le terme "Margarine" pour désigner les imitations de lait et/ou de produits laitiers,
- La "Margarine" est un produit alimentaire aussi indépendant que d'autres produits alimentaires complètement indépendants et que, par conséquent, ce point devrait être dûment pris en considération dans toute proposition réaliste et pratique,
- La désignation "Margarine" est devenue la propriété de l'industrie de la margarine, représentée par l'IFMA sur une base internationale.

57. Le Comité note une fois de plus que la dénomination "filled milk" est encore utilisée pour tromper le consommateur. Aussi a-t-on réaffirmé que l'emploi de la dénomination utilisée à l'heure actuelle devait être jugé incompatible avec les dispositions du Code de Principes concernant le lait et les produits laitiers. En fait, le Comité estime que le problème de la désignation "filled milk" doit incontestablement être examiné dans le cadre de l'Article 4 ("Autres Produits") du Code de Principes et que la dénomination de ce produit devrait être établie de la manière suivante

- a) soit par l'utilisation du mot "lait" précédé du terme "imitation", clairement indiqué;
- b) soit par une dénomination et/ou une description indiquant le nature exacte des principales matières utilisées pour la fabrication

58. Le Comité précise qu'en proposant l'emploi de nouvelles dénominations génériques il n'entend pas gêner les activités et les responsabilités des fabricants de "filled milk" mais qu'il désire simplement présenter, à titre d'exemple, quelques solutions possibles, compte tenu du fait que le principal constituant du "filled milk" est un produit laitier pur. Toute fausse interprétation de la nature du produit par le consommateur devrait, cependant, être évitée s'il est tenu compte des principes de base établis par le Code après plusieurs années de collaboration internationale. A ce sujet l'attention est attirée sur le paragraphe (i) des principes directeurs mentionnés à la page 7 du Rapport de la première session de la Commission mixte FAO/OMS du Codex Alimentarius, soit:

"Les produits semblables aux produits normalisés doivent être désignés à l'aide d'une dénomination différente de celle du produit normalisé et accompagnés d'un étiquetage adéquat".

59. En vue de trouver une solution pratique et efficace à ce problème, le Comité décide de demander à la FAO et à l'OMS d'accorder une attention particulière à cette question.

Il a été recommandé:

- a) que dans ce but, la FAO et l'OMS entrent en contact avec les fabricants de "filled milk" et,
- b) que la FAO et l'OMS prennent des mesures appropriées lorsqu'elles sont informées de cas d'utilisation abusive de la dénomination "filled milk" par des pays qui adhèrent au Code de Principes.

NOTE DE LA DELEGATION BELGE RELATIVE AUX SUBSTANCES QUI PEUVENT ETRE AJOUTEES AUX PRODUITS LAITIERS

60. Le Comité a pris en considération la note suivante, soumise par la délégation belges

"Les normes annexées au Code de Principes prévoient qu'on peut ajouter aux produits laitiers des substances non dangereuses pouvant être nécessaires à leur fabrication. Il peut, cependant, arriver qu'on doive ajouter de telles substances aux produits laitiers non pas pour des raisons technologiques mais pour rendre possible le contrôle des fraudes et falsifications. Par exemple, pour éviter que des beurres fondus provenant de stocks assez anciens ne soient vendus comme graisse fraîche du lait, il a été décidé en Belgique d'ajouter aux premiers un certain pourcentage d'huile de sésame. La délégation belge demande au Comité de dire

- qu'une telle addition est une nécessité technique, compte tenu des circonstances, et que par conséquent le Code ne l'interdit pas, ou
- que, si une telle addition comporte exclusivement des produits alimentaires, elle n'est pas interdite par le Code pas plus que celle de vitamines".

L'opinion du Comité est que l'addition d'huile de sésame au beurre fondu ne peut être considérée comme nécessaire à sa fabrication pas plus qu'elle ne peut être assimilée à une addition de vitamines. Cependant, il a été reconnu que l'addition d'huile de sésame n'était pas incompatible avec le Code de Principes, pourvu qu'elle soit déclarée.

RESOLUTIONS DE LA FIL CONCERNANT LES LAITS FERMENTES

61. Le Comité a été informé des décisions suivantes, prises lors de la réunion annuelle de la FIL en novembre 1963:

"Les participants aux journées d'étude de la FIL sur les laits fermentes, qui ont eu lieu à Paris en septembre 1963:

- considérant l'importance croissante de la production de lait fermentés et des produits qui en dérivent:
- considérant l'importance des laits fermentés et des produite qui en dérivent pour les consommateurs,

recommandent à la FIL d'entreprendre la préparation de projets de normes sur les laits fermentés et les produits qui en dérivent et de soumettre ces projets, en temps utile, au Comité d'experts gouvernementaux sur le Code de Principes". Le Comité prend bonne note de cette information et souhaite que la FIL réussisse dans l'entreprise de ce travail.

LIEU DES REUNIONS DU COMITE

62. Il ressort nettement des observations reçues des Gouvernements à ce sujet que le Siège de la FAO à Rome se prête admirablement à la tenue des réunions du Comité, Certains pays ont émis l'idée que l'on pourrait recourir à l'un quelconque des autres sièges des Nations Unies. Cependant, le Comité a confirmé qu'il serait bon de tenir une ou plusieurs des sessions futures dans d'autres régions afin d'obtenir une participation plus large des Etats Membres de la FAO et de l'OMS. Il conviendrait d'aviser la FAO deux ans à l'avance afin de lui permettre de prendre les dispositions administratives appropriées.

RECAPITULATION DES QUESTIONS APPELANT UNE ACTION DES
GOUVERNEMENTS

	Page
Paragraphe 12 : Nouvelle Clause concernant le fromage préemballé, incluse dans la Norme No. A.6 -Norme générale pour le fromage (soumise à l'acceptation des Gouvernements)	3
Paragraphe 15 : Norme No. A.7 - Fromages de lactosérum (soumise à l'acceptation des Gouvernements)	4
Paragraphe 16-21 : Projet de Norme générale pour les fromages fondus (soumis aux Gouvernements pour observations détaillées)	4 5
Paragraphe 22 : Procédure à suivre pour l'établissement de normes internationales individuelles pour les fromages. (soumise à l'acceptation des Gouvernements)	5
Paragraphe 23 : Projet de formule de demande d'établissement d'une norme internationale individuelle pour les fromages fondus (soumis aux Gouvernements pour observations détaillées)	5
Paragraphe 26-27 : Demandes d'établissement d'une norme internationale individuelle pour le fromage, déjà transmises au Secrétariat (soumises à l'attention particulière des Gouvernements)	6
Paragraphe 49 (a) : Liste des additifs utilisés dans chaque pays pour les produits laitiers normalisés, ainsi que les concentrations minima adoptées comme étant compatible avec leurs exigences technologiques et les (pour informations détaillées de la part des Gouvernements)	12

Note

Les Gouvernements sont priés de bien vouloir faire parvenir leurs commentaires au Secrétariat avant le 15 janvier 1965. Les commentaires reçus après cette date limite, ne pourront être pris en considération pour leur distribution aux Gouvernements.

Les Gouvernements sont priés d'informer le Secrétariat du nombre d'exemplaires du Code et du Rapport qu'ils désirent recevoir, en tenant compte des besoins des organisations nationales intéressées, car il pourrait être difficile pour le Secrétariat de faire face à de nouvelles demandes formulées après la distribution officielle des documents.

Prière d'adresser toute correspondance à ce sujet au Secrétariat "pour le Code de Principes concernant le lait et les produits laitiers".

Projet de clause additionnelle à la Norme A.6 concernant le fromage préemballé-
Norme générale pour le fromage (soumise aux Gouvernements pour
acceptation)

5. (Nouvelle clause)

Fromage préemballé*

- * Le préemballage d'un fromage doit être effectué de telle manière que ce fromage ne s'altère pas dans des conditions appropriées d'emmagasinage, de distribution et de commercialisation.

Lorsqu'un fromage coupé en tranches ou en morceaux et prêt à la consommation a été emballé hors de la vue du consommateur afin d'être mis en vente, l'emballage du fromage préemballé doit porter les indications supplémentaires suivantes, sauf dans le cas où le fromage préemballé est destiné à la fabrication.

"Le nombre du préemballeur, de l'importateur ou du vendeur du fromage préemballé".

6. (précédemment Article 5)

Méthodes d'échantillonnage et d'analyse:

inchangées

Norme No. A.7 - Fromages de lactosérum *

(adoptée par le Comité et soumise à nouveau aux Gouvernements pour acceptation)

- * Cette norme ne s'applique pas aux fromages de lactosérum fabriqués à partir de sérum de lait de brebis ou aux produits obtenus par la précipitation de matières protéiques du lactosérum, avec ou sans addition de lait ou de matière grasse laitière.

1.1 Définition

Les fromages de lactosérum sont les produits obtenus par

a) coagulation se sérum de lait

ou

b) concentration et mise en forme de sérum concentré, avec ou sans addition de lait et de matières grasses provenant du lait

1.2 Normes pour l'exportation

1.2.1 La norme de composition pour les "fromages de lactosérum" est le pourcentage de matière grasse dans l'extrait sec.

1.2.2 La teneur minimum en matière grasse dans l'extrait sec pour le "fromage de lactosérum, crème" est de 33 pour cent.

1.2.3 La teneur minimum en matière grasse dans l'extrait sec pour le fromage de lactosérum est de 10 pour cent.

1.2.4 Le fromage de lactosérum qui contient moins de 10 pour cent de matière grasse dans l'extrait sec, doit être dénommé "fromage de lactosérum écrémé".

1.3 Marquage et étiquetage

1.3.1 Les fromages de lactosérum ou leurs emballages doivent por la désignation appropriée prévue aux articles 1.2.2, 1.2.3, 1.2.4, le nom du pays producteur et la teneur minimum en ma grasse dans l'extrait sec.

1.3.2 L'indication de la teneur en matière grasse dans l'extrait sec et la désignation appropriée doivent figurer en lettres et en chiffres parfaitement nets et lisibles.

1.3.3 Tout fromage de lactosérum destiné à l'exportation ou son emballage, ainsi que les documents commerciaux qui s'y réfèrent, doivent porter le nom du pays de production, ainsi que l'indication du nom du fabricant ou de l'expediteur, en langage clair ou en code.

PROJET DE NORME GENERALE POUR LES FROMAGES PONDUS
(soumis à nouveau aux Gouvernements pour commentaires détaillés)

1. Définition

- 1.1 Les fromages fondus sont des produits laitiers obtenus par la mouture, le mélange, la fonte et l'émulsification, à l'aide de la chaleur et d'agent émulsifiants, d'une ou de plusieurs sortes de fromages, conformes à la "Norme générale pour le fromage",

2. Agents émulsifiants

- 2.1 4 pour cent au maximum dont pas plus de 3 pour cent de mono-ou polyphosphates.
- 2.2 Les acides mono-/et polyphosphoriques et leurs sels de sodium, sodium aluminium, potassium et calcium.
- 2.3 Les acides citrique, lactique et tartrique et leurs sels de sodium, potassium et calcium.
- 2.4 Ces pourcentages s'entendent, poids pour poids, entre les agents émulsifiants anhydres et le produit fini.

3. Additions autorisées*

* A moins que des exigences plus strictes soient prescrites par les normes internationales individuelles pour les fromages fondus ou par des normes nationales jusqu'à ce que des normes internationales individuelles soient adoptées en application du Code.

- 3.1 Le lait et les produits laitiers dans une proportion telle que le contenu en lactose anhydre ne dépasse pas 5 pour cent du poids du produit fini, à moins que l'addition soit déclarée sur l'étiquette,
- 3.2 Les substances aromatisantes telles que: épices, fruits, légumes, viandes, etc.
- 3.2.1 Ne doivent pas être utilisés en vue de remplacer, en tout ou partie, l'un quelconque des constituants du lait entrant dans la composition des fromages fondus.
- 3.2.2 L'extrait sec ainsi ajouté ne doit, en aucun cas, dépasser 1/6 du poids de l'extrait sec total du produit fini.
- 3.3 Sel (Chlorure de sodium)
- 3.4 Agents édulcorants nutritifs tels que: le sucre, le dextrose, (sucre de maïs), le sirop de maïs, l'extrait sec de sirop de maïs, le sirop de glucose, l'extrait sec de sirop de glucose, le maltose, le sirop de malt, etc.
- 3.5 Additions autorisées conformes aux prescriptions du "Codex Alimentarius" concernant les additions alimentaires.
- 3.5.1 Stabilisateurs tels que. la gomme adragante et les gommes de: caroube, karaya, guar, la gélatine, la carboxyméthylcellulose de sodium (gomme de cellulose), la caragène, la gomme d'avoine, les alginates, le propylène glycol alginate, etc.
- 3.5.2 Colorants.

- 3.5.3 Autres produits chimiques:
 - 3.5.3.1 Bicarbonate de sodium.
 - 3.5.3.2 Carbonate de calcium.
 - 3.5.3.3 Chlorure de calcium.
 - 3.5.3.4 Acide ascétique.
 - 3.5.3.5 Vinaigre.
- 3.5.4 Produits antifongiques et antibiotiques:
 - 3.5.4.1 Acide sorbique et ses sels de sodium et de potassium
 - 3.5.4.2 Acide propionique et ses sels de sodium et de calcium
 - 3.5.4.3 Nisine.
- 3.5.5 Les glutamates et les substances aromatisantes naturelles et artificielles.

4. Teneur en matière grasse

La teneur en matière grasse de l'extrait sec total du produit fini doit être conforme à la désignation prévue sous 6.2 et 6.3.

5. Extrait sec

L'extrait sec total du produit fini ne doit pas être inférieur à 33 pour cent

6. Dénomination

- 6.1 Les dénominations des fromages fondus tels que: "fromage fondu", "fromage fondu pour tartine" ou des désignations équivalentes prescrites par les législations ou usages nationaux, doivent être employées exclusivement pour désigner les produits définis au au paragraphe 1 ci-dessus.
- 6.2 Les fromages fondus portant une dénomination de fromage doivent présenter une teneur minimum en matière grasse laitière au moins égale à celle prescrite ou normale pour le fromage dont la dénomination est utilisée,
- 6.3 Lorsque l'expression "tout gras" ou son équivalent est utilisée, le produit doit contenir un minimum de 45 pour cent de matière grasse laitière dans l'extrait sec total.
 - 6.3.1 L'expression "tout gras" ou son équivalent ne peut être utilisée que si elle est d'un emploi traditionnel pour le type de fromage dont le produit porte le nom.

7. Marquage et étiquetage

Les emballages originaux de fromages fondus doivent porter, en caractères parfaitement lisibles, les déclarations suivantes:

- 7.1 La dénomination du produit conformément au paragraphe 6.
- 7.2 Sauf si l'alinéa 7.3 est applicable, la teneur en matière grasse laitière, si elle est inférieure à 45 pour cent dans l'extrait sec total, doit être indiquée de la manière suivante:

- 7.2.1 La déclaration doit être exprimée en multiples de 5 pour cent uniquement, sauf dans le cas d'un produit décrit sous 6.2. Dans ce cas, la teneur minimum en matière grasse laitière déclarée peut être celle du type de fromage dont la dénomination est reprise.
- 7.3 Il n'est pas obligatoire d'indiquer la teneur minimum en matière grasse laitière lorsque le type déclaré sur l'étiquette est conforme à une norme internationale de composition fixant la teneur minimum en matière grasse laitière et la teneur minimum dans l'extrait sec total, adoptée dans le cadre du Code de Principes ou, jusqu'à ce qu'une telle norme internationale ait été adoptée, lorsque, en ce qui concerne exclusivement le marché intérieur, le type est conforme à la législation nationale qui définit sa composition.
- 7.4 L'alinéa 7.3 n'est pas applicable lorsqu'une norme internationale individuelle de composition en dispose autrement.
- 7.5 Le nom du lait et des produits laitiers ajoutés, conformément à l'alinéa 3.1
- 7.6 Le nom et le genre de substances aromatisantes ajoutées, conformément aux alinéas 3.2 et 3.5.5.
- 7.7 Le nom des agents édulcorants ajoutés, conformément à l'alinéa 3.4.
- 7.8 Le nom des agents antifongiques et antibiotiques ajoutés, conformément à l'alinéa 3.5.4.
- 7.9 Le poids net sur les portions individuelles non prévues pour être vendues séparément,
- 7.10 Le nom du fabricant ou du vendeur, sauf sur les portions individuelles non prévues pour être vendues séparément, auquel cas cette indication peut être remplacée par une marque commerciale ou tout autre libellé permettant d'identifier le fabricant ou le vendeur,
- 7.11 Le nom du pays producteur (uniquement pour l'exportation).

PROCEDURE A SUIVRE POUR L'ETABLISSEMENT DE NORMES INTERNATIONALES INDIVIDUELLES POUR LES FROMAGES (soumise à nouveau aux Gouvernements, dans sa version corrigée, pour acceptation)

1. Généralités

- 1.1 En introduisant dans le Code de Principes, des normes internationales individuelles pour les fromages, le Code a pour but d'informer et de protéger le consommateur et s'efforce d'assurer l'usage loyal des dénominations des fromages sur le marché international.
- 1.2 La formule de demande à remplir par les pays déposant (voir ci-après) comporte (alinéas 4.9 et 5.5) des espaces en "blanc où ledit pays peut indiquer d'autres caractéristiques essentielles.

2. Critères à utiliser

2.1 Légitimation du pays déposant et documentation

- 2.1.1 Toute demande d'établissement d'une norme internationale individuelle pour le fromage doit être dûment motivée et accompagnée d'une documentation précise.
- 2.1.2 Il doit notamment ressortir de la documentation:
 - a) que la composition, la dénomination et, le cas échéant,, les caractéristiques du fromage sont définies dans la législation du pays requérant;
 - b) que le pays requérant est un producteur important du fromage portant la dénomination en question;
 - c) que ce fromage est d'une importance nationale et internationale.
- 2.1.3 La méthode de fabrication 'doit être indiquée dans la norme, ou tout autre méthode permettant d'obtenir un fromage possédant les. mêmes propriétés physiques, chimiques et organoleptiques que le fromage produit suivant la méthode indiquée dans la norme.
- 2.1.4 Lorsque pour une même désignation fromagère, plusieurs demandes sont déposées par divers pays et comportent des caractéristiques différentes, les pays requérants seront invités à se mettre d'accord sur des critères uniformes.

2.2 Soumission et examen des demandes

- 2.2.1 Les pays soumettent leur demande au Secrétariat.
- 2.2.2 Le Secrétariat transmet ces demandes:
 - a) aux Gouvernements de tous les Etats Membres de la FAO et de l'OMS, pour observations*;
 - b) à la FIL, pour examen et rapport.

* Prière de se référer aux paragraphes 27 et 28 du présent Rapport

2.2.3 Le Comité d'experts gouvernementaux examine la demande d'établissement d'une norme en tenant compte des observations envoyées par les Gouvernements et des recommandations éventuelles de la FIL. Lors de ses discussions concernant l'adoption de la norme, le Comité s'inspirera des critères formulés dans les paragraphes 2.1.1 à 2.1.4 ci-dessus. Après adoption, la norme sera soumise aux Gouvernements de tous les Etats Membres de la FAO et de l'OMS pour acceptation selon la procédure habituelle du Comité.

FORMULE** DE DEMANDE D'ETABLISSEMENT D'UNE NORME INTERNATIONALE INDIVIDUELLE POUR LE FROMAGE

** Voir plus loin la notice explicative.

1. Désignation du fromage
 - 1.1 Nom du fromage
2. Pays déposant
 - 2.1 Nom du pays
3. Matières premières
 - 3.1 Lait utilisé
 - 3.2 Addition autorisées
4. Principales caractéristiques Au fromages prêt à la consommation
 - 4.1 Type
 - 4.2 Forme
 - 4.3 Dimension et poids
 - 4.4 Croûte
 - Consistance et aspect
 - Couleur
 - 4.5 Pâte
 - Texture et couleur
 - 4.6 Trous
 - Répartition
 - Forme
 - Grandeur
 - Aspect
 - 4.7 Teneur minimum en matière grasse dans l'extrait sec ...%; s'il y a plus d'une teneur minimum, les indiquer toutes,
 - 4.8 Teneur maximum en eau% ou extrait sec minimum%
 - 4.9 Autres caractéristiques essentielles.
5. Méthode de fabrication
 - 5.1 Méthode de coagulation
 - 5.2 Traitement thermique
 - 5.3 Procédé de fermentation
 - 5.4 Procédé de maturation
 - 5.5 Autres caractéristiques essentielles

NOTICE EXPLICATIVE

3.1 Lait utilisé

Lait de vache, de brebis, etc.

3.2 Additions autorisées

Produits aromatisants naturels, par exemple graines de cumin.

4.1 Type

Fromage à pâte dure, fromage à pâte pi-dure, fromage frais, fromage de lait acide.

4.2 Forme

Meule, cylindre, etc.

4.3 Dimensions et poids

Mentionner les tolérances.

4.4 Croûte

Consistance et aspect:

dure et sèche, dure et enduite de paraffine, molle et sèche, molle et enduite de morge, molle et recouverte de moisissures blanches, molle et recouverte de moisissures vertes, pas de Croûte, etc.

4.5 Pâte

Texture: souple, ferme, dure, etc.

Couleur: marbrures de moisissures, etc.,

4.6 Trous

Répartitions: régulière, abondante, rare, pas de trous

Forma: ronde, irrégulière

Grandeur: grande, moyenne, petite éventuellement : diamètre approximatif en mm.

Aspect: mat, brillant.

4.9 Autres caractéristiques essentielles

Saveur et goût, fromage à raper, teneur en sel, teneur en acides volatils, etc.

5.1 Méthodes de coagulation

Avec présure, avec acide lactique,

5.2 Traitement thermique

Pâte cuite, demi-cuite, crue éventuellement s détail de chauffage.

FORMULE DE DEMANDE D'ETABLISSEMENT D'UNE NORME INTERNATIONALE
INDIVIDUELLES POUR LES FROMAGES FONDUS (soumise aux Gouvernements pour
observations détaillées)

1. Désignation du fromage fondu
 - 1.1 Nom du fromage fondu
2. Pays déposant
 - 2.1 Nom du pays
3. Matières premières
 - 3.1 Type de fromage utilisé
 - 3.2 Additions autorisées
4. Principales caractéristiques du fromage fondu
 - 4.1 Teneur en matière grasse minimum dans l'extrait sec°/°
 - 4.2 Extrait sec minimum °/°
 - 4.3 Teneur en lactose anhydre
 - 4.4 Autres caractéristiques importantes.

ANNEXE F.

DEMANDES D'ETABLISSEMENT D'UNE NORME INTERNATIONALE POUR LE
FROMAGE, DEJA TRANSMISES AU SECRETARIAT (au mois de juin 1964)

A l'attention des Gouvernements, avec référence aux paragraphes 27 et 28 du présent Rapport.

- | | | |
|-----|----------------------|--------------------|
| 1) | Cheddar | par les Etats Unis |
| 2) | Cream and Neufchatel | " |
| 3) | Emmenthal (Suisse) | " , Suisse |
| 4) | Edam | par les Pays-Bas |
| 5) | Gouda | " |
| 6) | Danablu | par le Danemark |
| 7) | Danbo | " |
| 8) | Elbo | " |
| 9) | Esrom | " |
| 10) | Fynbo | " |
| 11) | Havarti | " |
| 12) | Maribo | " |
| 13) | Mycella | " |
| 14) | Samsøe | " |
| 15) | Tybo | " |
| 16) | Gruyère | par la Suisse |
| 17) | Sbrinz | " |
| 18) | Appenzell | " |

Méthode d'échantillonnage et d'analyse Situtation au mois de juin 1964

GROUPE I

"Normes en cours d'élaboration par l'ISO et pouvant être soumises par l'ISO/FIL lors de la période prévue pour la révision du "Stade définitif".

1)	Beurre	Echantillonnage
2)	Lait concentré	"
3)	Lait concentré sucré	"
4)	Laits en poudre	"
5)	Lait liquide	"
6)	Fromage	"
7)	Fromage	Matière grasse

GROUPE II

"Autres normes déjà élaborées par l'ISO (jusqu'ici conformément au programme d'urgence de la FAO)".

8)	Fromages fondus	Extrait sec
9)	Choix des échantillons	(ISO/FIL)

GROUPE III

"Normes prêtes à être étudiées par un Groupe de travail mixte FIL/ISO/AOAC. Soumission à la FAO prévue avant la huitième session du Comité d'experts gouvernementaux".

10)	Lait liquide	Matière grasse
-----	--------------	----------------

GROUPE IV

"Normes non encore examinées par l'ISO mais a élaborer prochainement"

11)	Matière grasse	Echantillonnages
12)	"	Matière grasse
13)	"	Eau
14)	"	Acidité
15)	"	Indice, de réfraction
16)	Lait concentré	Matière grasse
17)	Lait concentré sucré	Matière grasse
18)	Laits en poudre	Matière grasse
19)	Laits en poudre	Eau

GROUPE V

"Normes dont le stade doit être précisé par la FIL".

23)	Beurre	Matière grasse
24)	"	Extrait sec dégraissé
25)	Lait évaporé	Extrait sec laitier
26)	Lait concentré sucré	"
27)	Lait concentré sucré	Sucres
28)	Fromage de lactosérum	Echantillonnage
29)	" "	Matière grasse
30)		Extrait sec
31)	Fromages fondus	Echantillonnage
32)	"	Matière grasse
33)	"	Lactose
34)	"	Emulsifiants

Les rapports suivants des réunions précédentes dans cette même série ont été publiés:

Première session, Rome, Italie, 8-12 septembre 1958 (Rapport de réunion N° 1958/15)

Deuxième session, Rome, Italie, 13-17 avril 1959 (Rapport de réunion N° 1959/AN-2)

Troisième session, Rome, Italie, 22-26 février 1960 (Rapport de réunion N° AN-1960/2)

Quatrième session, Rome, Italie, 6-10 mars 1961 (Rapport de réunion N° AN-1961/3)

Cinquième session, Rome, Italie, 2-6 avril 1962 (Rapport de réunion N° AN-1962/3)

Sixième session, Rome, Italie, 17-21 juin 1963 (Rapport de réunion N° AN-1963/5)

Code de Principes concernant le lait et les produits laitiers et normes connexes:

Première édition, 1960

Deuxième édition, 1961

Troisième édition, 1962

Quatrième édition, 1963