

commission du codex alimentarius



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

ORGANISATION
MONDIALE
DE LA SANTÉ



F

BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Point 3 (b) de l'ordre du jour

CX/MMP 02/4 – Add. 1
Mars 2002

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR LE LAIT ET LES PRODUITS LAITIERS

Cinquième session

Wellington, Nouvelle-Zélande, 8-12 avril 2002

AVANT-PROJET DE NORME REVISEE POUR LES PRODUITS À BASE DE LAIT FERMENTÉ

OBSERVATIONS

Les observations suivantes ont été reçues de l'Argentine, du Canada, de la Colombie, de la République tchèque, du Danemark, de l'Italie, du Japon, de la Nouvelle-Zélande, de la Pologne, du Royaume-Uni, des Etats-Unis et de la Fédération Internationale de Laiterie.

GENERALITES

ARGENTINE

Le titre de la version espagnole du document est incorrect.

Il se lit : « *Anteproyecto de Norma Revisada para productos a base de Leche Fermentada* » [Avant-projet de norme révisée pour les produits à base de lait fermenté].

Il devrait se lire comme suit : « *Anteproyecto de Norma Revisada para las Leches Fermentadas* » [Avant-projet de norme révisée pour les laits fermentés].

COLOMBIE

Nous acceptons les recommandations suivantes : 7/11/15/22/24/26/32.

Recommandation No. 7. Adoption du terme « à la date limite de consommation » et inclusion de la déclaration suivante : La conformité aux critères microbiologiques spécifiés ci-dessus doit être vérifiée par le fabricant au moyen de tests analytiques réalisés sur le produit à « la date limite de consommation » après que le produit a été stocké sous la responsabilité du fabricant et selon les conditions de stockage spécifiées sur l'étiquette.

Recommandation No. 11 :

Dans la section 2.1, remplacer la référence au yaourt doux et ses définitions provisoires par le texte suivant : « Yaourt modifié : cultures de *Streptococcus thermophilus* et toute autre espèce de *Lactobacillus* »

Dans la section 7.1.1, insérer le texte suivant : Le « Yaourt modifié », tel qu'il est défini dans la Section 2, doit être nommé en associant un terme approprié avec le nom « yaourt ». Le terme retenu doit décrire, de façon précise et non ambiguë pour le consommateur, la nature de la modification intervenue dans le yaourt

suite à la sélection de Lactobacilli spécifiques pour la culture nécessaire à la fabrication du produit. Un tel changement peut inclure une différence marquée dans les organismes de fermentation, métabolites et [sic] propriétés sensorielles du produit par rapport au produit désigné simplement comme « yaourt ».

Parmi les exemples de termes décrivant les différences de propriétés sensorielles, on trouve « doux » ou « piquant ». L'expression « yaourt modifié » n'est pas considérée comme une dénomination.

Le yaourt modifié doit se conformer aux autres critères de composition, de la même façon que le yaourt.

Recommandation No. 15 :

Modifier le nom de la catégorie qui devient « Lait fermentés aromatisés » et inclure une référence à la définition des « produits laitiers composés » selon la norme GSDUT (Norme technique colombienne, NTC 5024, basé sur la Norme 206 du Codex). Par ailleurs, fixer la limite maximum des ingrédients non laitiers à « moins de 50% ».

Recommandation No. 22. Nombre total de micro-organismes spécifiques déterminé à la date limite de consommation.

Recommandation No. 24. Nombre total de micro-organismes spécifiques – acidophilus = 10⁶ ufc/g

Recommandation No. 26. Nombre total de micro-organismes spécifiques – cultures facultatives.

Une note explicative pourrait s'avérer utile, p. ex. :

b) S'applique lorsqu'une allégation nutritionnelle présente sur l'étiquette fait référence à un micro-organisme spécifique (autre que ceux spécifiés dans la section 2.1 du produit en question) qui a été ajouté en tant que complément au levain spécifique.

Recommandation No. 32 :

Supprimer les crochets et remanier la phrase de la manière suivante :

« Les produits obtenus à partir de lait(s) fermenté(s) ayant subi un traitement thermique après fermentation seront désignés par « Lait fermenté ayant subi un traitement thermique ». Si le consommateur risque d'être induit en erreur par ce nom, les produits doivent être nommés d'une manière conforme à la législation nationale en vigueur dans le pays de vente. En l'absence d'une telle législation dans le pays de vente, le produit devra être appelé « Lait fermenté ayant subi un traitement thermique ».

Nous allons continuer à envoyer nos commentaires pour les documents restants.

DANEMARK

Le Danemark pense que dans sa version actuelle, la nouvelle révision pourrait être affinée lors de la 5^{ème} session, puis finalisée et soumise pour adoption à l'Etape 8.

Nous sommes d'accord avec la plupart des recommandations et n'avons que quelques requêtes.

ROYAUME-UNI

Du fait d'innovations réalisées dans le secteur pour développer des produits qui répondent à la demande du consommateur, le marché des laits fermentés a connu une croissance considérable au R.U. au cours de ces dernières années. La catégorie « yaourt modifié » permet dans une certaine mesure de refléter les produits offerts sur le marché du R.U. Néanmoins, nous pensons que la définition est trop restrictive et préférerions qu'elle spécifie « *Streptococcus thermophilus* et autres bactéries appropriées ».

2.1 LAIT FERMENTE

ARGENTINE

Dans la version espagnole, le terme « *microorganismos adecuados* » [*micro-organismes appropriés*] n'est pas correct ; nous proposons de le remplacer par « *organismos específicos* » [*organismes spécifiques*], comme nous l'avons déjà suggéré précédemment.

Nous supportons la recommandation visant à l'adoption de la formule « à la date limite de consommation ».

Yaourt modifié : nous proposons la suppression du paragraphe entre crochets et acceptons la définition recommandée.

REPUBLIQUE TCHEQUE

Les micro-organismes de levain doivent être viables et actifs à la date limite de consommation. Cette exigence doit être satisfaite pour que toute la gamme de produits laitiers fermentés offerte en République tchèque soit couverte.

ITALIE

- 1) L'expression « modifié » est utilisée uniquement en référence au « yaourt ». Par conséquent, elle ne devrait pas apparaître comme étant un titre pour le yaourt, le lait acidophile, le Kefir ou le Kumys.
- 2) La définition recommandée pour le yaourt modifié est acceptable, à condition que le terme « yaourt modifié » figure également sur l'étiquette.

JAPON

Le Japon est en faveur de la création d'une nouvelle catégorie de yaourt modifié et propose de poursuivre les discussions pour déterminer le(s) micro-organisme(s) spécifique(s) caractérisant le yaourt modifié, compte tenu du fait qu'il existe d'autres espèces bactériennes produisant un goût plus doux ou ayant une nouvelle fonction.

POLOGNE

Nous acceptons la formule « à la date limite de consommation ».

ETATS-UNIS

Paragraphe 1, deuxième phrase : parmi les trois options proposées, les Etats-Unis supportent celle recommandant la suppression des crochets et la révision de la deuxième phrase comme suit :

« Ces micro-organismes de levain doivent être viables, actifs et abondants dans le produit à la date limite de consommation. »

2.2 LAIT FERMENTE CONCENTRE

ARGENTINE

Nous sommes d'accord avec la recommandation proposant de conserver le pourcentage 5,6 % en supprimant les crochets.

2.3 LAITS FERMENTES AROMATISES

ARGENTINE

Dans la version espagnole, nous proposons de remplacer l'expression « *Leches Fermentadas Aromatizadas* » [Laits fermentés aromatisés] par « *Leches Fermentadas Compuestas* » [Laits fermentés composés] dans tout le document.

Conformément à l'étude réalisée précédemment par l'Argentine et transmise au CCMMP, nous suggérons de limiter les ingrédients non laitiers à 30 %.

REPUBLIQUE TCHEQUE

Conformément à cette norme, les laits fermentés aromatisés peuvent contenir jusqu'à 50 % m/m maximum d'ingrédients non laitiers.

La législation tchèque prévoit un maximum de 30 % m/m. Nous pouvons donc accepter la nouvelle limite.

ITALIE

Les laits fermentés composés ne doivent pas contenir plus de 30 % de substances aromatisantes.

Justification

Il doit y avoir au minimum 70 % de produits laitiers dans les laits fermentés (composés) aromatisés, afin de maintenir l'image nutritionnelle positive des laits fermentés. Le rapport de 70 % de yaourt ou de lait fermenté pour 30 % d'ingrédients aromatisants s'est imposé sur le marché depuis bientôt 50 ans. Le yaourt ou le lait fermenté doit être prédominant par rapport aux ingrédients aromatisants afin de garantir une quantité suffisante de bactéries lactiques, et de leurs enzymes et métabolites, tels que β -galactosidase, acides aminés et acides gras libres, ainsi que leurs effets bénéfiques pour les consommateurs d'un point de vue nutritionnel.

Arguments scientifiques

50 % d'ingrédients aromatisants est une proportion trop importante pour les raisons mentionnées ci-dessous.

La teneur en protéines du lait dans le yaourt nature est comprise entre 3,8 et 4 %. L'ajout de 50 % de préparation aux fruits réduit la teneur en protéines du lait à moins de 2,8 % (environ 2 %). Ce niveau est trop faible car il n'est pas conforme à la composition minimale requise pour les yaourts et les laits fermentés, telle qu'elle a été définie dans le document de la Commission du Codex Alimentarius (CX/MMP 98/9, Fév. 1998).

Etant donné que les préparations à base de fruits contiennent habituellement 40 à 60 % de fruits et 60 à 40 % de sucres, la teneur totale en hydrates de carbone dans un lait fermenté composé atteint une concentration en sucres de plus de 19 %. En conséquence, un pourcentage de 50 % d'ingrédients de ce type dans les laits fermentés composés a un effet nocif sur les bactéries lactiques spécifiques, pour les raisons suivantes :

- les concentrations en sucres supérieures à 12 % favorisent la lyse cellulaire en affectant l'osmose dans les cellules ;
- certains fruits (tels que les agrumes, etc.) contiennent des substances qui empêchent la formation des bactéries lactiques en raison de leur activité bactéricide et bactériostatique (ex. : limonène) ;
- la quantité d'ingrédients à ajouter au yaourt a été fixée à 30 % après des études approfondies visant à déterminer la quantité maximale de sucre et de fruits n'empêchant pas le développement et la survie des bactéries lactiques ;
- dans les produits contenant 50 % de produits aromatisants, on constate une diminution accrue des bactéries lactiques viables.

L'Italie insiste sur la nécessité de limiter les substances aromatisantes à 30 % dans les laits fermentés composés et sur son opposition au maintien d'une limite de 50 %.

JAPON

Le Japon est très préoccupé par la formule « un maximum de [30/50] % (m/m) » qui limite l'adjonction d'ingrédients non laitiers.

La définition des produits laitiers composés de la « Norme générale du Codex pour l'utilisation des termes de laiterie (GSUDT) » ne prévoit aucune limite pour la teneur en produits non laitiers. La norme pour le lait fermenté devrait être conforme à la norme GSUDT. Par conséquent, il serait inapproprié de spécifier une limite maximale pour la teneur en ingrédients non laitiers.

POLOGNE

Nous acceptons le maximum de 30 % (m/m) pour les ingrédients non laitiers.

D'un point de vue nutritionnel, l'élément le plus important dans les produits tels que les laits fermentés est le lait, particulièrement pour les enfants et les jeunes.

ROYAUME-UNI

Le R.U. ne croit pas que l'inclusion à la Section 2.3 d'une limite pour le niveau maximum d'ingrédients non laitiers soit justifiée, et pense que les dispositions horizontales des Normes générales doivent être suivies.

Nous examinons actuellement les chiffres concernant l'acidité titrable minimum et la teneur maximale en matière grasse laitière pour vérifier qu'ils reflètent fidèlement ce qui est disponible sur le marché.

ETATS-UNIS

Premier paragraphe, première phrase : les Etats-Unis supportent la recommandation proposant la suppression des crochets et une teneur maximale en ingrédients non laitiers dans les laits fermentés aromatisés de 50 % (m/m).

3.2 INGREDIENTS AUTORISES

CANADA

Le Canada s'oppose à la limitation de la gélatine et des amidons uniquement pour les laits fermentés ayant subi un traitement thermique. Nous recommandons la suppression de la phrase « uniquement dans les laits fermentés ayant subi un traitement thermique après fermentation ». Par conséquent, le Tableau des additifs alimentaires de la Section 4 doit permettre l'utilisation des stabilisants et des épaississants pour les laits fermentés nature et aromatisés.

Le Canada souhaite mentionner à nouveau qu'il lui semble souhaitable que l'amidon et la gélatine ainsi que les stabilisants et les épaississants soient autorisés dans les produits nature aussi bien que dans les produits composés. L'amidon et la gélatine ainsi que les stabilisants et les épaississants procurent une plus grande stabilité au produit lors des transports longue distance ou dans des conditions de transport plus rudes. L'ajout de cette disposition sous les points « Ingrédients autorisés » et Additifs serait conforme aux autres normes (exemple : Norme de groupe Codex pour les fromages non affinés, y compris le fromage frais, approuvée par la Commission du Codex Alimentarius (CAC) de 2001), dans lesquelles la gélatine et l'amidon ainsi que les stabilisants et les épaississants sont autorisés dans des quantités fonctionnellement nécessaires, conformément aux bonnes pratiques de fabrication.

ITALIE

Nous avons remarqué une erreur de mise en page. L'ordre des indentations est incorrect et prête donc à confusion. Le paragraphe sur la gélatine et les amidons est le seul qui se réfère aux « Laits fermentés ayant subi un traitement thermique après fermentation ». Le texte doit être modifié comme suit :

- *Levains de micro-organismes inoffensifs...*
- *Chlorure de sodium ;*
- *Ingrédients non laitiers tels qu'ils sont listés...*
- *Uniquement dans les laits fermentés ayant subi un traitement thermique après fermentation :*
- *Gélatine et amidons : ces substances....*

NOUVELLE-ZELANDE

La Nouvelle-Zélande considère que la gélatine et les amidons doivent être autorisés dans les laits fermentés aromatisés, comme c'était le cas dans la version précédente de la norme. Ils devraient également être autorisés dans les laits fermentés nature, dans les limites des BPF, afin d'empêcher l'exsudation du sérum.

JAPON

Le Japon propose d'autoriser l'utilisation de la gélatine et des amidons, pas seulement pour les laits fermentés ayant subi un traitement thermique après fermentation mais également pour les laits fermentés aromatisés.

ETATS-UNIS

Les Etats-Unis recommandent de supprimer le troisième point et de remanier la section 3.2 de la manière suivante :

- Levains de micro-organismes inoffensifs, y compris ceux spécifiés à la Section 2 ;
- Chlorure de sodium ;
- Gélatine et amidons : ces substances peuvent être utilisées de la même manière que les stabilisants, à condition qu'elles ne soient ajoutées que dans les quantités fonctionnellement nécessaires comme prévu par les bonnes pratiques de fabrication, et compte tenu de l'utilisation des stabilisants/épaississants énumérés à la section 4. Ces substances peuvent être ajoutées avant ou après l'addition d'aromatisants.
- Ingrédients non laitiers tels qu'ils sont listés dans la Section 2.3 (Laits fermentés aromatisés).

FEDERATION INTERNATIONALE DE LAITERIE

Suite à la modification suggérée plus haut visant à permettre l'utilisation des stabilisants et des épaississants à la Section 4, il est nécessaire d'amender la Section 3.2, à des fins de clarté et de cohérence, pour permettre l'utilisation similaire des gélatines et des amidons dans le même objectif fonctionnel. Ainsi, le troisième point de la section 3.2 doit être modifié comme suit :

3.2 Ingrédients autorisés

- Levains, etc... (pas de changement)
- Chlorure de sodium (pas de changement)
- Dans les laits fermentés aromatisés et dans les laits ayant subi un traitement thermique après fermentation :
Gélatine et amidons : ces substances peuvent être utilisées de la même manière que les stabilisants et les épaississants, à condition qu'elles ne soient ajoutées que dans les quantités fonctionnellement nécessaires comme prévu par les bonnes pratiques de fabrication, et compte tenu de l'utilisation des stabilisants/épaississants énumérés à la Section 4. Ces substances peuvent être ajoutées avant ou après l'addition d'aromatisants.
- Ingrédients non laitiers (pas de changement)

3.3 COMPOSITION

ARGENTINE

L'Argentine est d'accord pour supprimer le texte entre crochets et pour adopter la formule « à la date limite de consommation ». Nous ne sommes pas d'accord avec le reste du texte proposé et suggérons de le remplacer par le texte suivant : « le produit, lorsqu'il a été stocké dans les conditions spécifiées sur l'étiquette, doit être conforme aux critères microbiologiques spécifiés ci-dessus jusqu'à la date limite de consommation ».

REPUBLIQUE TCHEQUE

Le critère microbiologique doit être satisfait jusqu'à la date limite de consommation garantie.

ITALIE

Nous avons noté des incohérences entre le contenu du tableau et la description du lait fermenté (section 2.1).

Premièrement, l'acidité titrable est mentionnée dans le tableau alors qu'elle ne l'est pas dans les chapitres précédents, dans la description du produit en particulier. Deuxièmement, l'indication d'une acidité de 0,6 % pour le yaourt ne tient pas compte du développement de deux micro-organismes spécifiques au yaourt, lesquels produisent une acidité minimum de 0,7 %. De plus, afin de garantir un développement symbiotique important pour les deux espèces du yaourt, une acidité minimum de 0,7 % est requise.

Enfin, si le nombre minimum de *L. delbrueckii* subsp. *bulgaricus* (ufc/g) n'est pas spécifié, un niveau d'acidité du yaourt de 0,7 % est techniquement requis pour garantir la fermentation définie. Dans le cas contraire, la mention du nombre minimum de ces espèces doit être rendue obligatoire.

Cette nouvelle catégorie de lait fermenté ayant été ajoutée, à savoir le yaourt modifié, l'indication du nombre minimum de *L. delbrueckii* subsp. *bulgaricus* dans le yaourt (c'est-à-dire 10^6) a un caractère obligatoire plus important encore, puisqu'elle permet de différencier le yaourt de cette nouvelle catégorie de laits fermentés. Il va sans dire que la même règle doit s'appliquer aux lactobacilli présents dans la nouvelle catégorie de laits fermentés. Leur quantité minimale doit être de 10^6 ufc/g.

JAPON

Le Japon propose que le niveau minimum applicable à l'acidité titrable du lait fermenté et du yaourt modifié soit de 0,3 %, car l'utilisation de divers levains dans ces produits, y compris de levains à faible acidité, est acceptée.

POLOGNE

Nous supportons les exigences relatives aux micro-organismes présentées dans le tableau ; néanmoins, les exigences relatives à la somme des micro-organismes constituant le levain définie à la section 2.1 (ufc/g, au total) doivent faire référence à des méthodes appropriées d'analyse. Jusqu'à présent, seules ont été développées des méthodes permettant d'énumérer les micro-organismes caractéristiques du yaourt (Norme FIL 117 B:1997 Yaourt, énumération des micro-organismes caractéristiques – Technique de dénombrement des colonies à 37°C ; ISO/DIS 7889.2).

Par ailleurs, nous proposons l'inclusion de critères pour que le nombre de *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus* soit de 10^6 . Compte tenu des aspects sanitaires en jeu, la présence de ces micro-organismes est particulièrement importante. Ce critère est spécifié dans la norme polonaise.

En ce qui concerne la recommandation faite sous le tableau, nous acceptons la formule « à la date limite de consommation ».

Nous nous demandons si la suite de la recommandation est nécessaire. A notre avis, la qualité de chaque produit devrait être garantie par le fabricant, ce dernier étant contrôlé par des organismes indépendants. Le fabricant et le contrôleur doivent utiliser des méthodes d'analyse qui soient identiques et appropriées.

ETATS-UNIS

Parmi les trois options proposée dans « l'Avant-projet de norme pour les laits fermentés », les Etats-Unis supportent celle qui prévoit la suppression des crochets et le remaniement de la section 3.3 comme suit :

« En ce qui concerne les laits fermentés aromatisés, les critères énoncés ci-dessus ne s'appliquent qu'à la partie lait fermenté du produit. Les critères microbiologiques (en fonction de la proportion de produits laitiers fermentés) sont valides jusqu'à la date limite de consommation. Cette exigence ne s'applique pas aux produits ayant subi un traitement thermique après fermentation. »

4 ADDITIFS ALIMENTAIRES

ARGENTINE

Le tableau des additifs figurant dans ce document n'a aucun rapport avec le tableau présenté, mais non discuté, au cours de la quatrième session. Par conséquent, l'Argentine considère que le tableau du point 4, ADDITIFS ALIMENTAIRES, figurant dans l'Annexe VII à la norme Alinorm 01/11, devrait faire l'objet d'une discussion.

L'Argentine propose l'adoption du tableau suivant :

Additifs	Fonction	Concentration maximale dans le produit final
Arômes / Agents aromatisants	Arômes	q.s.
Carotènes, extraits naturels SIN 160 a (ii)	Colorant	50 mg/kg
Bixine, norbixine, urucu, annato, rocou SIN 160 b	Colorant	9,5 mg/kg en tant que norbixine
Bêta-carotène (synthétique), identique à SIN 160 a (I) naturel	Colorant	50 mg/kg
Carmin, acide carminique, cochenille SIN 120	Colorant	100 mg/kg en tant qu'acide carminique
Riboflavine SIN 101 (i) Riboflavine-5'-phosphate de sodium SIN 101 (i)	Colorant	30 mg/kg
Rouge de betterave SIN 162 Caramel ordinaire SIN 150(a) Caramel de sulfite caustique SIN 150(b)	Colorant	q.s.
Caramel ammoniacal SIN 150(c) Caramel au sulfite d'ammonium SIN 150(d)	Colorant	500 mg/kg
Chlorophylle SIN 140 i	Colorant	q.s.
Curcumine SIN 100	Colorant	80 mg/kg
Azorubine SIN 122 Ponceau 4R SIN 124 Jaune-orange S SIN 110 Bleu patenté V SIN 131 Indigotine, carmin d'indigo SIN 132 Bleu brillant FCF SIN 133 Vert solide SIN 143 Rouge 40, rouge allura AC SIN 129 Chlorophylle cuivrique SIN 141 i Chlorophylline cuivrique SIN 142 i	Colorant	50 mg/kg

Carboxyméthylcellulose de sodium SIN 466 Méthylcellulose SIN 461 Méthyléthylcellulose SIN 465 Hydroxypropylcellulose SIN 463 Carragénine (y compris la furcellerane et ses sels de sodium et de potassium), mousse d'Irlande SIN 407 Gomme de guar SIN 412 Farine de graines de caroube, gomme de caroube SIN 410 Gomme xanthane SIN 415 Gomme karaya SIN 416 Gomme arabique, gomme acacia SIN 414 Gomme tragacathe SIN 413 Gomme Gellane SIN 418 Gomme de Konjac SIN 425 Agar-agar SIN 406 Acide alginique SIN 400 Alginate d'ammonium SIN 403 Alginate de calcium SIN 404	Epaississant/Stabilisant	5 g/kg seuls ou en combinaison
Alginate de potassium SIN 402 Alginate de sodium SIN 401 Alginate de propylène-glycol SIN 405 Cellulose en poudre SIN 460i		
Pectine et pectine amidée SIN 440 Gélatine	Epaississant/Stabilisant	10 g/kg seules ou en combinaison
Acide citrique SIN 330 Acide lactique SIN 270 Acide malique SIN 296	Acidifiant	q.s.
Acide tartrique SIN 334	Acidifiant	5 g/kg

Agents conservateurs : Nous proposons de supprimer la fonction « d'agent conservateur » car son utilisation n'est pas justifiée si le produit est fabriqué conformément aux bonnes pratiques de fabrication.

CANADA

Le Canada supporte l'utilisation des stabilisants, des épaississants et des agents conservateurs dans les laits fermentés aromatisés ainsi que l'utilisation des stabilisants et des épaississants dans les laits fermentés nature.

Le Canada souhaite mentionner à nouveau qu'il lui semble souhaitable que l'amidon et la gélatine ainsi que les stabilisants et les épaississants soient autorisés dans les produits nature aussi bien que dans les produits composés. L'amidon et la gélatine ainsi que les stabilisants et les épaississants procurent une plus grande stabilité au produit lors des transports longue distance ou dans des conditions de transport plus rudes. L'ajout de cette disposition sous les points « Ingrédients autorisés » et Additifs serait conforme aux autres normes (exemple : Norme de groupe Codex pour les fromages non affinés, y compris le fromage frais, approuvée par la Commission du Codex Alimentarius (CAC) de 2001), dans lesquelles la gélatine et l'amidon ainsi que les stabilisants et les épaississants sont autorisés dans des quantités fonctionnellement nécessaires, conformément aux bonnes pratiques de fabrication.

Dans les laits fermentés aromatisés, les stabilisants et les épaississants contribuent également à la conservation des propriétés du produit lorsque des ingrédients non laitiers sont ajoutés.

Les agents conservateurs sont requis dans les laits fermentés aromatisés avec des ingrédients non laitiers afin de limiter la croissance des levures et des moisissures due à un pH plus faible et à des niveaux de sucre plus élevés.

Liste des additifs alimentaires

Le Canada supporte l'ajout de SIN 440, pectine, à la liste des stabilisants et des épaississants.

REPUBLIQUE TCHEQUE

Les produits fermentés nature (y compris les yaourts) sans autre additif alimentaire ni amidon ni gélatine conformément à cette norme. Ces additifs et ingrédients sont autorisés pour les autres produits laitiers fermentés, p. ex. les desserts au yaourt et produits similaires. La consistance requise pourrait être obtenue avec des ingrédients laitiers (lait en poudre, lait concentré, produits à base de protéines du lait).

DANEMARK

Page 17, section 4 – additifs alimentaires, discussion

Sous le point (i), plusieurs additifs sont mentionnés comme étant justifiés d'un point de vue technologique, du fait des ingrédients aromatisants choisis. La nécessité d'un additif dans un ingrédient aromatisant n'implique pas l'inclusion de l'additif en question dans la norme relative à un produit particulier auquel cet ingrédient aromatisant est ajouté.

Dans le premier alinéa, on prétend qu'il est justifié d'un point de vue technologique d'ajouter des colorants pour supporter l'effet colorant des arômes ajoutés. Etant donné qu'il n'existe aucune justification technologique quelle qu'elle soit supportant l'addition de colorants aux arômes, il est inacceptable de déclarer que l'adjonction de colorants est nécessaire d'un point de vue technologique pour supporter l'effet colorant des arômes. C'est une question de choix, et de choix uniquement. L'industrie manufacturière a décidé d'ajouter des colorants aux arômes. Nous devons maintenant décider si nous voulons ajouter des colorants – autres que ceux provenant des arômes – dans les produits laitiers fermentés.

Le troisième alinéa mentionne les agents antimottants et les agents raffermissants. Ces substances sont requises dans les ingrédients aromatisants uniquement et ne devraient pas être incluses dans cette norme sur le lait.

Il devrait être clairement spécifié que l'étiquette du produit doit systématiquement mentionner les additifs, à moins que ceux-ci n'aient absolument aucune fonction dans le produit final. Comme nous l'avons indiqué plus haut, il n'existe aucune nécessité technologique pour l'addition d'agents colorants aux arômes, et nous avons toutes les raisons de dissuader les opérateurs de penser à tort qu'il est possible, sans étiquetage correspondant, d'ajouter subrepticement dans le produit des additifs ayant une fonction dans le produit final.

Par conséquent, les additifs suivants doivent être supprimés de la norme :

Page 24

Agents antimottants.

Agents raffermissants

ITALIE

- 1) La liste des additifs va à l'encontre des allégations selon lesquelles les laits fermentés sont bons pour la santé. L'acceptation de la liste sous sa forme actuelle ferait perdre aux laits fermentés leur qualification en tant que produits à forte valeur sur le plan de la santé.
- 2) L'acide lactique L, D et le glucono delta lactone doivent être supprimés de la liste car leur incorporation pourrait prêter à confusion pour l'évaluation des paramètres de fermentation. Les fabricants peuvent facilement être incités à produire des laits fermentés obtenus principalement par adjonction de ces additifs plutôt que par fermentation naturelle des levains. Il faut empêcher que cela se produise, car cette pratique n'est pas conforme à la définition de la norme et induit le consommateur en erreur.
- 3) Les laits fermentés contenant 1 ou plusieurs des additifs alimentaires listés dans la norme, même si ceux-ci sont utilisés dans les limites prescrites par les BPF, peuvent provoquer des allergies chez les

enfants. Dans ce cas, il conviendrait d'indiquer sur l'étiquette que le produit « ne convient pas aux enfants ».

JAPON

Le Japon propose d'autoriser l'utilisation des classes d'additifs « Acides, Régulateurs d'acidité, Stabilisants, Épaississants, Agents conservateurs, Gaz de conditionnement » pour les laits fermentés aromatisés qui n'ont pas subi de traitement thermique après fermentation.

Le Japon propose d'autoriser l'utilisation dans les laits fermentés aromatisés des additifs alimentaires suivants évalués par le JECFA.

N° SIN	Additifs alimentaires
<Colorants>	
120	Carmins
160a	Carotènes
160a(ii)	Extraits naturels
163 (ii)	Extrait de peau de raisin
<Agents antimottants>	
900a	Polydiméthylsiloxane
<Emulsifiants>	
491	Monostéarate de sorbitane
492	Tristéarate de sorbitane
493	Monolaurate de sorbitane
494	Mono-oléate de sorbitane
495	Monopalmitate de sorbitane
472e	Esters d'acides diacétyltartariques et d'acides gras de glycérol
472g	Monoglycérides de succinyle
473	Sucroesters d'acides gras
475	Esters polyglycériques d'acides gras
477	Esters de propylène glycol d'acides gras
<Stabilisants et épaississants>	
339	Phosphate de sodium
340	Phosphates de potassium
341	Phosphates de calcium
405	Alginate de propylène-glycol

NOUVELLE-ZELANDE

La Nouvelle-Zélande est en faveur du classement des additifs alimentaires par catégorie et ne voit aucune nécessité de lister les additifs individuels lorsqu'ils figurent déjà dans la norme GSFA. La Nouvelle-Zélande propose que les épaississants et les stabilisants soient autorisés de la même manière que la gélatine et les amidons à la Section 3.2.

POLOGNE

Conformément aux projets de loi polonais :

- il est interdit d'utiliser des additifs alimentaires quels qu'ils soient dans le lait fermenté nature qui n'a pas subi un traitement thermique après fermentation ;
- l'utilisation dans les aliments de 955 est interdite ;
- les composés du phosphore 950 et 951 sont interdits dans les produits obtenus à partir de lait fermenté ;
- les colorants suivants mentionnés dans la spécification sont interdits dans les produits obtenus à partir de lait fermenté : 102, 104, 110, 123, 124, 127, 128, 129, 132, 133, 143, 151, 160b, 160e et 161g ;
- l'utilisation dans les laits fermentés des additifs alimentaires suivants est interdite : 297, 416, 200, 202, 211 et 280 ;
- 1400, 1401 et 1402 – n'appartiennent pas à la catégorie des additifs alimentaires et sont considérés comme ingrédients alimentaires ;

- les amidons modifiés mentionnés dans la spécification ainsi que les autres amidons sont autorisés dans les boissons lactées.

ETATS-UNIS

Les Etats-Unis recommandent que la norme autorise l'utilisation des classes d'additifs suivantes dans toutes les catégories de laits fermentés et de laits fermentés ayant subi un traitement thermique après fermentation :

- Agents raffermissants
- Stabilisants
- Epaississants

Les Etats-Unis souhaitent transmettre les informations suivantes au Comité pour étude :

Les Etats-Unis font remarquer que les colorants alimentaires suivants doivent être certifiés par la Food and Drug Administration. L'utilisation de colorants non certifiés constitue une infraction à la loi américaine.

N° SIN	Colorant	No. de certification FD&C
102	Tartrazine	Jaune FD&C No. 5
110	Jaune-orange S	Jaune FD&C No. 6
127	Erythrosine	Rouge FD&C No. 3
129	Rouge allura	Rouge FD&C No. 40
132	Indigotine	Bleu FD&C No. 2
133	Bleu brillant FCF	Bleu FD&C No. 1
143	Vert solide FCF	Vert FD&C No. 3

Les Etats-Unis font également remarquer que l'utilisation des colorants suivants dans les aliments vendus aux USA n'est pas approuvée. Les aliments contenant ces colorants sont officiellement considérés comme falsifiés lorsqu'ils sont vendus aux Etats-Unis.

N° SIN	Colorant
104	Jaune de quinoléine
123	Amarante
124	Ponceau 4R
128	Rouge 2G
151	Noir brillant BN

Aux USA, les autorités officielles considèrent que les colorants listés ci-dessus présentent un risque pour la santé publique.

Les Etats-Unis recommandent que, une fois que le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants aura terminé son travail sur la Norme générale du Codex pour les additifs alimentaires (GSFA), les informations spécifiques sur les additifs alimentaires incluses dans cette norme soient supprimées et qu'une référence à la norme GSFA soit ajoutée pour donner des informations spécifiques aux additifs.

FEDERATION INTERNATIONALE DE LAITERIE

Les additifs fonctionnels sont nécessaires pour obtenir les caractéristiques voulues dans tous les laits fermentés aromatisés, qu'ils soient soumis ou non à un traitement thermique après fermentation. Ce fait a précédemment été reconnu dans l'Avant-projet de norme révisée attachée au document CX/MMP 00/9 et a été omis par inadvertance dans le présent texte. Cette erreur doit être corrigée.

Par ailleurs, les agents raffermissants sont utilisés dans les laits fermentés nature ayant subi un traitement thermique après fermentation pour contribuer au développement de la texture du fait du traitement thermique

supplémentaire. Par conséquent, les agents raffermissants doivent être inclus dans le tableau de cette catégorie.

Suite à ces modifications nécessaires, le tableau doit être remanié comme suit :

Classes d'additifs	Laits fermentés		Laits fermentés ayant subi un traitement thermique après fermentation	
	Nature ¹	Aromatisés ²	Nature ³	Aromatisés ⁴
Colorants	-	X	-	X
Edulcorants	-	X	-	X
Agents antimottants	-	X	-	X
Agents raffermissants	-	X	X	X
Emulsifiants	-	X	-	X
Exhausteurs de goût	-	X	-	X
Acides	-	X	X	X
Régulateurs d'acidité	-	X	X	X
Stabilisants	-	X	X	X
Epaississants	-	X	X	X
Agents conservateurs	-	X	X	X
Gaz de conditionnement	-	X	X	X

X = L'utilisation d'additifs appartenant à cette classe est justifiée d'un point de vue technologique.

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

(Aucun changement pour les notes de bas de page 1-4)

7.1.1

ARGENTINE

Dans la version espagnole, au début et à la fin du second paragraphe, nous proposons de remplacer « *yogur modificado por el cultivo* » [*yaourt modifié par levain*] par « *yogur con cultivo modificado* » [*yaourt avec levain modifié*].

CANADA

Le Canada se demande si l'on peut effectivement exiger que le yaourt glacé satisfasse aux critères de cette section. Au Canada, le yaourt glacé est un produit fermenté aromatisé bien établi et vendu à l'échelle internationale, mais dont la composition est différente de celle du yaourt frais et de celle spécifiée dans la description du yaourt glacé à la Section 7.1.1. Le Canada se demande si le yaourt glacé est bien produit et commercialisé avec des niveaux de yaourt égaux ou supérieurs à [50 %], comme cela est actuellement prévu par la Section 2.3.

REPUBLIQUE TCHEQUE

La traduction en tchèque du terme « yaourt doux » pourrait prêter à confusion. Conformément à la législation tchèque, « yaourt » correspond toujours au produit contenant cultures de *Streptococcus thermophilus* et de *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus*.

Les produits dans lesquels ces micro-organismes sont absents n'ont pas le droit d'être étiquetés « yaourt » ni « yaourt doux ». Il s'agit alors d'autres produits fermentés, étiquetés « produits fermentés » et pouvant avoir une désignation spéciale également.

ITALIE

La phrase « *Le terme retenu doit décrire, de façon précise et non ambiguë pour le consommateur, la nature de la modification intervenue dans le yaourt* » est contradictoire, car le concept d'un terme qualificatif général (sans spécification quant à un nom approprié) pour cette nouvelle catégorie de lait fermenté va sans nul doute susciter toute sorte d'interprétations erronées qui sèmeront la confusion dans l'esprit du consommateur en erreur.

Il s'agit d'une nouvelle catégorie de lait fermenté, et cela doit être clair pour le consommateur. Le terme « yaourt modifié », puisqu'il s'agit d'une nouvelle catégorie de lait fermenté, ne peut pas être choisi comme terme générique (« terme qualificatif ») qualifiant le mot « yaourt ». En effet, l'expression « yaourt +terme qualificatif » ou « terme qualificatif + yaourt » tombe dans la catégorie des yaourts traditionnels, tels que le « yaourt non acidifié » par exemple. Appliqué au yaourt modifié, aucun terme générique ne doit être utilisé comme désignation mais comme terme technique. Par conséquent, la phrase « *Le terme « yaourt modifié » n'est pas considérée comme étant une dénomination* » est incorrecte. **En fait, ce terme (yaourt modifié) devrait figurer de manière VISIBLE sur l'étiquette du produit.**

Pour ce qui est du terme « glacé », l'Italie s'oppose à son inclusion dans cette norme.

Par yaourt glacé, on entend soit des laits glacés avec agents acidogènes, soit du lait glacé au yaourt. Ce produit ne requiert aucune culture active. Son acidité est de 0,30 % environ, soit un pH compris entre 6,40 et 7,10, et sa teneur totale en extrait sec est comprise entre 30 et 34 %. Etant donné que les produits à base de yaourt glacé ne doivent pas être conformes aux normes sur le yaourt, puisqu'il n'existe aucune norme d'identité pour de tels produits, leur consistance est insuffisante et ils sont dénués des propriétés caractéristiques du yaourt. Etant donné que tout produit étiqueté « yaourt » doit être du yaourt présentant les propriétés caractéristiques du yaourt, ce produit ne peut pas être désigné comme étant du « yaourt ».

Néanmoins, si le yaourt glacé est incorporé à la norme, il doit être réglementé conformément à la législation nationale du pays de vente au consommateur final.

NOUVELLE-ZELANDE

La Nouvelle-Zélande pense que cette section est plus restrictive que ne l'exige la norme GSLPF. Les termes qualificatifs ne sont requis que si leur omission risque d'induire le consommateur en erreur.

POLOGNE

Dans le 4^{ème} paragraphe, le critère « réactivés en nombres raisonnables par décongélation » doit être plus précis.

ROYAUME-UNI

Nous ne sommes pas convaincus de la nécessité d'un terme qualificatif pour les consommateurs du R.U. puisque le but d'un tel terme est de décrire la nature du changement par rapport au produit « standard ». La plupart des consommateurs du R.U. ne connaissent pas bien le produit « standard ».

7.1.2

ARGENTINE

Nous sommes d'accord avec la recommandation proposant la suppression du texte entre crochets et acceptons le nouveau texte : « *Si le consommateur risque d'être induit en erreur par ce nom, les produits doivent être nommés d'une manière conforme à la législation nationale en vigueur dans le pays de vente.* »

En l'absence d'une telle législation dans le pays de vente, le produit devra être appelé « Lait fermenté ayant subi un traitement thermique ».

DANEMARK

Nous demandons le remplacement de la phrase « d'une manière conforme à » par « comme le spécifie ».

La formulation actuelle signifie que toutes les options de désignation sont permises lorsque aucune législation sur les laits fermentés n'existe dans le pays (p. ex. seulement des règles générales d'étiquetage). Dans de tels cas, le nom choisi peut être trompeur sans être interdit par la législation.

Le remplacement de la phrase « d'une manière conforme à » par « comme le spécifie » signifie que lorsque d'autres noms seront utilisés, leur choix se fera de manière beaucoup plus rigoureuse et relèvera de la responsabilité du gouvernement et des parties intéressées, puisque l'introduction de tels noms se fera selon les modèles et procédures normalement mis en œuvre pour l'élaboration des lois nationales, y compris la consultation avec les parties intéressées, ce qui empêchera l'introduction involontaire de pratiques trompeuses.

ITALIE

Selon le paragraphe 7.1.1. de l'Avant-projet de norme A-11, les produits obtenus à partir de lait(s) fermenté(s) ayant subi un traitement thermique après fermentation seront désignés par l'expression « Lait fermenté ayant subi un traitement thermique ».

Le gouvernement italien souhaite plutôt définir ce produit comme « dessert » ou avec une appellation spéciale de ce type, les micro-organismes spécifiques utilisés pour la fermentation initiale n'étant plus viables dans le produit.

Justification

Les laits fermentés ayant subi un traitement thermique ne peuvent mentionner sur leur étiquette aucun terme utilisé pour les laits fermentés contenant des bactéries lactiques viables. Afin d'éviter d'induire les consommateurs en erreur, de tels produits doivent être identifiés avec un mot particulier conformément à la section 4.1.2 de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (GSLPF).

L'expression « ayant subi un traitement thermique » donne généralement au consommateur une image hygiénique du produit, alors que dans le cas des laits fermentés, ce traitement détruit les bactéries lactiques et rend leurs métabolites inactifs.

Les laits fermentés ayant subi un traitement thermique après fermentation, outre le fait qu'ils sont exempts de bactéries lactiques viables, sont produits et commercialisés de manière différente par rapport aux laits fermentés avec micro-organismes viables car ils :

- ont une structure différente à la suite du traitement thermique ;
- ne requièrent pas de distribution par le biais d'une chaîne du froid ;
- ont une durée de conservation différente et plus longue ;
- sont associés à des coûts industriels réduits.

En conséquence, les laits fermentés ayant subi un traitement thermique après fermentation constituent un groupe distinct au sein des produits laitiers commercialisés, et, à l'exception d'un goût acide, sont totalement différents du produit initial avant traitement thermique.

Par ailleurs, l'utilisation d'un nom de produit (tel que yaourt ou tout autre lait fermenté défini) qui non seulement a une composition microbienne, chimique et biologique différente mais également des propriétés nutritionnelles et de santé distinctes, va à l'encontre de l'éthique.

ROYAUME-UNI

La formulation proposée est inappropriée puisqu'il n'est pas clairement spécifié si le R.U., ou tout autre pays dans lequel les yaourts ayant subi un traitement thermique sont commercialisés sous cette dénomination depuis longtemps, pourront continuer à utiliser le nom de « yaourt ayant subi un traitement thermique ». Ce point doit être clarifié.

Nous pensons que l'étiquetage des yaourts ayant subi un traitement thermique doit se faire suivant le principe défini dans d'autres normes où des divergences d'opinion sont présentes et qui prévoient que l'étiquetage doit être acceptable dans le pays de vente au détail.

ETATS-UNIS

Les Etats-Unis recommandent la suppression des crochets dans la section 7.1.2. Le paragraphe se lirait comme suit :

« Les produits obtenus à partir de lait(s) fermenté(s) ayant subi un traitement thermique après fermentation seront désignés par « Lait fermenté ayant subi un traitement thermique ». Si le consommateur risque d'être induit en erreur par ce nom, les produits doivent être nommés d'une manière conforme à la législation nationale en vigueur dans le pays de vente. En l'absence d'une telle législation dans le pays de vente, le produit devra être appelé « Lait fermenté ayant subi un traitement thermique ».

7.1.3

ARGENTINE

Dans la version espagnole, remplacer « *Leches Fermentadas Aromatizadas* » [*Laits fermentés aromatisés*] par « *Leches Fermentadas Compuestas* » [*Laits aromatisés composés*].

NOUVELLE-ZELANDE

La Nouvelle-Zélande pense que cette section doit autoriser l'utilisation du terme « sucré » au lieu du nom de l'édulcorant.

FEDERATION INTERNATIONALE DE LAITERIE

A des fins de clarification quant à l'utilisation des édulcorants dans les laits fermentés nature (et dans les laits fermentés ayant subi un traitement thermique après fermentation), la Section 7.1.4 doit être supprimée et la Section 7.1.3 doit être remaniée de la manière suivante :

La désignation des laits aromatisés fermentés composés doit contenir le nom des principale(s) substance(s) aromatisante(s) ou arôme(s) ajouté(s).

Les laits fermentés dans lesquels seuls de l'hydrate de carbone nutritif ou des édulcorants ont été ajoutés peuvent être étiquetés « _____ sucré », le vide correspondant au terme « Lait fermenté » ou à toute autre désignation comme prévu par la Section 7.1.1.

7.2 DECLARATION DE LA TENEUR EN MATIERE GRASSE

REPUBLIQUE TCHEQUE

La déclaration de la teneur en matière grasse est nécessaire.