

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 4 (e) de l'ordre du jour

CX/MMP 02/10-partie 2
janvier 2002

PROGRAMME COMMUN FAO/OMS DE NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR LE LAIT ET LES PRODUITS LAITIERS

Cinquième session

Wellington, Nouvelle-Zélande, 8-12 avril 2002

AVANT-PROJETS DE NORMES CONCERNANT LES PRODUITS DANS LESQUELS LES CONSTITUANTS DU LAIT SONT REMPLACÉS PAR DES CONSTITUANTS NON LAITIERS

Rapport du groupe de rédaction

y compris les avant-projets des normes pour i) le lait écrémé concentré non sucré avec graisse végétale ; ii) le lait écrémé concentré sucré avec graisse végétale; iii) le lait écrémé en poudre avec graisse végétale

(Préparé par l'Australie, la Malaisie, la Nouvelle-Zélande, la Thaïlande et
la Fédération Internationale de Laiterie)

Les gouvernements et les organisations internationales concernés sont invités à faire part de leurs observations sur les avant-projets de normes ci-joint. Les observations doivent être adressées à :

Mme Laurie Knight
Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers
MAF Policy, Ministry of Agriculture and Forestry
PO Box 2526
Wellington, Nouvelle-Zélande
Fax : +64 4 4744265
E-mail : knightl@maf.govt.nz

Avec copie au secrétaire de la Commission du Codex Alimentarius, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome, Italie, **avant le 1^{er} mars 2002.**

RÉSUMÉ

Un groupe de rédaction s'est réuni en octobre 2001 pour aborder la question de la justification de l'avant-projet de normes et réviser ce dernier ; cet avant-projet vise trois produits dans lesquels les constituants laitiers sont remplacés par des constituants non laitiers. Le contexte de ce travail et les conclusions tirées par le groupe sont les suivants : l'avant-projet de normes révisé est joint pour permettre les commentaires à l'étape 3 de la procédure du Codex.

CONTEXTE

Lors de sa quatrième session, le Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers (CCMMP) a convenu que, dans l'attente d'une justification, il serait demandé au Comité exécutif à sa 47^{ème} session d'approuver l'élaboration de normes Codex mondiales pour le lait écrémé concentré non sucré avec graisse végétale, le lait écrémé concentré sucré avec graisse végétale et le lait écrémé en poudre avec graisse végétale comme

nouvelle activité, étant entendu que les titres de ces normes feraient l'objet d'un examen ultérieur au cours de leur élaboration.

Il a également été conclu que, dans l'attente de l'accord du Comité exécutif, un groupe de rédaction composé de l'Australie, la Malaisie, la Nouvelle-Zélande, la Thaïlande et la Fédération Internationale de Laiterie commencerait à travailler sur ces trois avant-projets de normes. Il a également été convenu que, parallèlement à l'élaboration de ces normes, le groupe recueillerait des informations comme requis par les critères du Codex concernant la détermination de l'ordre de priorité des activités relatives au commerce international de ces trois produits, ainsi que des informations sur les appellations actuelles de ces produits et les législations nationales.

Suite à la quatrième session du CCMMP, la 47^{ème} session du Comité exécutif a approuvé l'élaboration desdites normes, étant entendu que les questions liées à leur appellation nécessitaient d'être examinées par le CCMMP.

Les gouvernements et les organisations internationales ont été invités à répondre à la circulaire numéro CL 2001/16-MMP (mai 2001) pour faire part de leurs observations et fournir des informations sur les appellations actuelles des produits, les législations nationales et les données de production, de consommation et de commercialisation de ces produits.

Le groupe de rédaction s'est réuni pour examiner les réponses à cette circulaire en ce qui concerne la justification pour l'élaboration des normes et les modifications apportées aux versions précédentes de l'avant-projet de normes. Lors de la cinquième session du CCMMP, le groupe de rédaction a préparé des versions révisées, qui ont été jointes au présent document à des fins de commentaire et de discussion ultérieure.

RAPPORT DU GROUPE DE RÉDACTION

1. Le groupe de rédaction s'est réuni le 31 octobre 2001 à Auckland (Nouvelle-Zélande). Il était présidé par le Dr Vincent Ng In Hooi de Malaisie ; 16 délégués représentant l'Australie, la Malaisie, la Nouvelle-Zélande, la Thaïlande et la Fédération Internationale de Laiterie ont participé à la réunion.
2. Le groupe de rédaction a fait référence aux documents suivants :
 - ALINORM 01/3, Rapport de la quarante-septième session du Comité exécutif du Codex Alimentarius
 - ALINORM 01/11, Rapport de la quatrième session du Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers
 - CX/MMP 00/4, Élaboration d'une norme pour les produits dans lesquels les constituants laitiers sont remplacés par des constituants non laitiers
 - CL 2001/16-MMP, Demande de commentaires sur l'élaboration d'une norme pour les produits dans lesquels les constituants laitiers sont remplacés par des constituants non laitiers
 - Codex STAN 206-1999, norme générale du Codex pour l'utilisation des termes laitiers.
3. Le groupe de rédaction a choisi son cadre de référence à partir du paragraphe 30 d'ALINORM 01/11 pour :
 - commencer à travailler sur les trois avant-projets de normes, et
 - recueillir des informations comme requis par les critères du Codex concernant la détermination de l'ordre de priorité des activités, ainsi que des informations concernant les appellations actuelles des produits et les législations nationales dans ce domaine.
4. Le groupe de rédaction a reçu des réponses officielles à la circulaire CL 2001/16-MMP des pays suivants : Argentine, Australie, Canada, République tchèque, Danemark, France, Allemagne, Malaisie, Pays-Bas, Norvège, Singapour, Espagne, Thaïlande et États-Unis.
5. Le groupe de rédaction a convenu que deux options concernant les titres des normes feraient l'objet d'un examen ultérieur :
 - les titres contenus dans le rapport du CCMMP, ou

- les titres « **Mélange de lait écrémé concentré sucré avec graisse végétale** », « **Mélange de lait écrémé concentré non sucré avec graisse végétale** » et « **Mélange de lait écrémé en poudre avec graisse végétale** ».

Les deux options ont été mises entre crochets dans les textes.

6. Le groupe de rédaction a également noté qu'il pourrait être possible d'élaborer les titres en utilisant l'expression « remplacé par ».
7. Le groupe a modifié la section 2 (Description), où l'expression « obtenu à partir de » a été remplacée par l'expression « composé de ».
8. Le groupe de rédaction a convenu de la révision de la section 4 (Additifs alimentaires), dans le but de refléter l'évolution récente de la norme générale pour les additifs alimentaires, c'est à dire, la spécification des concentrations maximales comme étant « limitées par les BPF » pour les additifs évalués par le comité mixte FAO/OMS d'experts sur les additifs alimentaires et auxquels il n'a pas été affecté une DJA (dose journalière admissible) numérique. Il a également été noté que le total combiné des phosphates dans toutes les classes d'additifs alimentaires ne doit pas dépasser la teneur maximale spécifiée.
9. Dans l'[avant-projet de norme pour le lait écrémé en poudre avec graisse végétale/avant-projet de norme pour le mélange de lait en poudre écrémé avec graisse végétale], le groupe a placé entre crochets les dispositions relatives aux antioxydants en vue d'un examen ultérieur, notant que leur inclusion devrait être justifiée. Il a été noté que les antioxydants pouvaient être nécessaires pour certaines graisses végétales ou pour les produits partiellement écrémés. Il a également été convenu d'inclure les dispositions relatives aux antioxydants HTB et HQBT.
10. Dans la section 7.1 (Nom du produit), le groupe a décidé d'inclure le texte suivant entre crochets en vue d'un examen ultérieur :

[D'autres noms peuvent être utilisés si cela est autorisé par la législation nationale dans le pays de vente. Par exemple, "filled milk".]
11. Le titre de la section 7.2 a été modifié ; la section s'intitule désormais : « Déclaration de la teneur en matière grasse ». Le paragraphe faisant référence à une déclaration sur la présence de graisse végétale comestible a été déplacé à la section 7.1 et mis entre crochets en vue d'un examen ultérieur.
12. La section 7.5, faisant référence à une déclaration indiquant que le produit ne convient pas aux nourrissons, a été intitulée « Déclaration consultative » ; la section a été mise entre crochets en vue d'un examen ultérieur.
13. La section 7.6 (Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail) a été supprimée, la portée de la norme étant limitée à des produits destinés à la consommation directe.
14. Dans la section 8 (Méthodes d'échantillonnage et d'analyse), les méthodes utilisées pour déterminer la teneur en matière grasse et la teneur totale en extrait sec ont été mises entre crochets, le groupe ne disposant pas d'informations pour déterminer si ces méthodes conviennent à ces produits. L'intitulé de la section 4 a été modifié ; la section s'intitule désormais « Détermination de la teneur en protéines du lait ».
15. Le groupe de rédaction a convenu que l'avant-projet de normes tel qu'il a été modifié est prêt à être diffusé pour commentaires lors de l'étape 3 de la procédure du Codex et pour examen ultérieur d'ici la cinquième session du CCMMP. Les textes arrêtés sont joints au présent document en annexe I-III.
16. Le groupe a passé en revue les données fournies par les gouvernements en réponse à la circulaire et s'est accordé sur le fait que les normes satisfaisaient aux critères du Codex concernant la détermination de l'ordre de priorité des activités en termes de volume de production et de commerce.
17. Le groupe a noté que certaines réponses des gouvernements à la circulaire CL 2001/16-MMP faisaient référence à ces produits par le biais de noms tels que « blanchisseurs de boissons » et a observé que les normes pourraient avoir un impact sur l'étiquetage de ces produits.
18. Le groupe a également noté que certaines réponses des gouvernements faisaient référence à d'autres types de produits, tels que le lait en poudre écrémé recombinaison avec graisse végétale. Le groupe a convenu que de tels produits étaient hors de son cadre de référence.

**AVANT-PROJET DE NORME POUR LE [LAIT ÉCRÉMÉ CONCENTRÉ SUCRÉ AVEC
GRAISSE VÉGÉTALE/MÉLANGE DE LAIT ÉCRÉMÉ CONCENTRÉ SUCRÉ AVEC GRAISSE
VÉGÉTALE**

(Révisé à l'étape 3, octobre 2001)

1. CHAMP D'APPLICATION

Cette norme s'applique au [lait écrémé concentré sucré avec graisse végétale/mélange de lait écrémé concentré sucré avec graisse végétale] destiné à la consommation directe, conformément à la description de la section 2 de cette norme.

2. DESCRIPTION

Le [lait écrémé concentré sucré avec graisse végétale/mélange de lait écrémé concentré sucré avec graisse végétale] est un produit composé de lait dont la matière grasse laitière a été totalement ou partiellement remplacée par une quantité équivalente d'huile végétale comestible, de graisse végétale comestible ou d'une combinaison des deux. La préparation du produit consiste en une recombinaison des constituants laitiers et d'eau potable avec adjonction de sucre ou en une élimination partielle de l'eau avec adjonction de sucre, dans le but de respecter les exigences de composition de la section 3 de cette norme.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

3.1 MATIÈRES PREMIÈRES

Lait et laits en poudre*, autre extrait sec du lait, matières grasses/huiles* végétales comestibles et produits à base de matière grasse laitière.*

Les produits laitiers ci-après sont autorisés aux fins d'ajustement de la teneur en protéines :

- Rétentat du lait Le rétentat du lait est un produit obtenu après concentration des protéines du lait par ultrafiltration du lait, du lait partiellement écrémé ou du lait écrémé ;
- Perméat du lait Le perméat du lait est un produit obtenu après élimination des protéines du lait et de la matière grasse laitière contenue dans le lait, le lait partiellement écrémé ou le lait écrémé par ultrafiltration ; et
- Lactose* (Également aux fins de cristallisation)

* Voir les dispositions des normes Codex concernant ces produits.

3.2 INGRÉDIENTS AUTORISÉS

Eau potable

Sucre

Chlorure de sodium

Dans ce produit, le sucre est généralement du saccharose, mais il est également possible d'utiliser une combinaison de saccharose et d'autres sucres conformément aux bonnes pratiques de fabrication.

3.3 COMPOSITION

Teneur minimale en matière grasse	[7 - 8 %] m/m
Teneur minimale en extrait sec dégraissé du lait **	20 % m/m
Teneur minimale en protéines du lait dans l'extrait sec dégraissé du lait **	34 % m/m

** La teneur en extrait sec dégraissé du lait comprend l'eau de cristallisation du lactose.

Pour le [lait écrémé concentré sucré avec graisse végétale/mélange de lait écrémé concentré sucré avec graisse végétale], la teneur en sucre est restreinte par les bonnes pratiques de fabrication à une valeur minimale qui préserve la qualité de conservation du produit et à une valeur maximale au-delà de laquelle une cristallisation du sucre risque de se produire.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les dispositions ci-après relatives aux additifs sont soumises à l'approbation du Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants et à leur incorporation dans la norme générale pour les additifs alimentaires.

Seuls les additifs alimentaires mentionnés ci-après peuvent être utilisés et ce, uniquement dans les limites fixées.

N° SIN	Nom	Concentration maximale
Agents raffermissants		
508	Chlorure de potassium	Limitée par les BPF
509	Chlorure de calcium	Limitée par les BPF
Stabilisants		
331	Citrates de sodium	Limitée par les BPF
332	Citrates de potassium	Limitée par les BPF
333	Citrates de calcium	Limitée par les BPF
Régulateurs d'acidité		
170	Carbonates de calcium	
339	Phosphates de sodium	Limitée par les BPF
340	Phosphates de potassium	
341	Phosphates de calcium	Total combiné < 10g/kg
450	Diphosphates	
451	Triphosphates	
452	Polyphosphates	
500	Carbonates de sodium	Limitée par les BPF
501	Carbonates de potassium	Limitée par les BPF
Épaississants		
407	Carraghénane	Limitée par les BPF
Émulsifiant		
322	Lécithines	Limitée par les BPF

5. CONTAMINANTS

5.1 MÉTAUX LOURDS

Les produits visés par les dispositions de la présente norme doivent être conformes aux limites maximales fixées par la Commission du Codex Alimentarius.

5.2 RÉSIDUS DE PESTICIDE

Les produits visés par les dispositions de la présente norme doivent être conformes aux limites maximales de résidus fixées par la Commission du Codex Alimentarius.

6. HYGIÈNE

6.1 Il est recommandé que les produits visés par les dispositions de la présente norme soient préparés et manipulés conformément aux sections appropriées du Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rév. 3-1997) et des autres textes pertinents du Codex tels que les Codes d'usages en matière d'hygiène et les Codes d'usages.

6.2 Les produits doivent satisfaire à tout critère microbiologique établi conformément aux Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les denrées alimentaires (CAC/GL 21-1997).

7. ÉTIQUETAGE

Outre les dispositions de la norme générale du Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rév. 3-1999), les dispositions spécifiques ci-après s'appliquent.

7.1 NOM DU PRODUIT

Le nom du produit doit être [lait écrémé concentré sucré avec graisse végétale/mélange de lait écrémé concentré sucré avec graisse végétale].

[D'autres noms peuvent être utilisés si cela est autorisé par la législation nationale dans le pays de vente. Par exemple, "filled milk concentré sucré".]

7.2 DÉCLARATION DE LA TENEUR EN MATIÈRE GRASSE

La teneur totale en matière grasse doit être déclarée d'une manière jugée acceptable dans le pays de vente au consommateur final, soit (i) en pourcentage de la masse ou du volume, soit (ii) en grammes par ration, telle que quantifiée sur l'étiquette, à condition que le nombre de rations soit indiqué si l'absence d'une telle indication risque d'induire le consommateur en erreur.

[La présence de graisse végétale comestible et/ou d'huile végétale comestible doit apparaître sur l'étiquette, ainsi que le nom courant des légumes dont cette graisse ou huile est extraite.]

7.3 DÉCLARATION DE LA TENEUR EN PROTÉINES DU LAIT

La teneur en protéines du lait doit être déclarée d'une manière acceptable dans le pays de vente au consommateur final, soit (i) en pourcentage de la masse ou du volume, soit (ii) en grammes par ration, telle que quantifiée sur l'étiquette, à condition que le nombre de rations soit indiqué si l'absence d'une telle indication risque d'induire le consommateur en erreur.

7.4 LISTE DES INGRÉDIENTS

Nonobstant les dispositions de la section 4.2.1 de la norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rév. 3-1999), les produits laitiers uniquement utilisés aux fins de l'ajustement de la teneur en protéines ne doivent pas être déclarés.

[7.5 DÉCLARATION CONSULTATIVE

Une déclaration indiquant que le produit ne convient pas aux nourrissons doit apparaître sur l'étiquette. Par exemple : « NE CONVIENT PAS AUX NOURRISSONS ».]

8. MÉTHODES D'ÉCHANTILLONNAGE ET D'ANALYSE

8.1 ÉCHANTILLONNAGE

Selon la norme FIL 50C:1995/ISO 7707:1997/AOAC 968.12.

8.2 DÉTERMINATION DE LA TENEUR TOTALE EN MATIÈRE GRASSE

Selon la [norme FIL 1D:1996, 13C:1987/ ISO 1737:1985/AOAC 920.115].

8.3 DÉTERMINATION DE LA TENEUR TOTALE EN EXTRAIT SEC

Selon la [norme FIL 15B:1982/ISO 6734:1991 ou AOAC 920.115D].¹

8.4 DÉTERMINATION DE LA TENEUR EN PROTÉINES DU LAIT

La teneur en protéines est de 6,38 multiplié par la quantité totale d'azote Kjeldahl déterminée par AOAC 920.115G.

¹ Note du secrétariat : les deux méthodes étant de Type 1, une seule méthode doit être sélectionnée.

**AVANT-PROJET DE NORME POUR LE [LAIT ÉCRÉMÉ CONCENTRÉ NON SUCRÉ AVEC
GRAISSE VÉGÉTALE/MÉLANGE DE LAIT ÉCRÉMÉ CONCENTRÉ NON SUCRÉ AVEC
GRAISSE VÉGÉTALE**

(Révisé à l'étape 3, octobre 2001)

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique au [lait écrémé concentré non sucré avec graisse végétale/mélange de lait écrémé concentré non sucré avec graisse végétale], également connu sous le nom de [lait écrémé concentré non sucré avec graisse végétale/mélange de lait écrémé concentré non sucré avec graisse végétale], et destiné à la consommation directe, conformément à la description de la section 2 de la présente norme.

2. DESCRIPTION

Le [lait écrémé concentré non sucré avec graisse végétale/mélange de lait écrémé concentré non sucré avec graisse végétale] est un produit composé de lait dont la matière grasse laitière a été totalement ou partiellement remplacée par une quantité équivalente d'huile végétale comestible, de graisse végétale comestible ou d'une combinaison des deux. La préparation du produit consiste en une recombinaison des constituants laitiers et d'eau potable ou en l'élimination partielle de l'eau, afin de respecter les exigences de la section 3 de la présente norme.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

3.1 MATIÈRES PREMIÈRES

Lait et laits en poudre*, autre extrait sec du lait, matières grasses/huiles* végétales comestibles et produits à base de matière grasse laitière.*

Les produits laitiers ci-après sont autorisés aux fins d'ajustement de la teneur en protéines :

- Rétentat du lait Le rétentat du lait est un produit obtenu après concentration des protéines du lait par ultrafiltration du lait, du lait partiellement écrémé ou du lait écrémé ;
- Perméat du lait Le perméat du lait est un produit obtenu après élimination des protéines du lait et de la matière grasse laitière contenue dans le lait, le lait partiellement écrémé ou le lait écrémé par ultrafiltration ; et
- Lactose*

* Voir les dispositions des normes Codex concernant ces produits.

3.2 INGRÉDIENTS AUTORISÉS

Eau potable

Chlorure de sodium

3.3 COMPOSITION

Teneur minimale en matière grasse	[6 - 8 %] m/m
Teneur minimale en extrait sec dégraissé du lait **	[17,5 - 20 %] m/m
Teneur minimale en protéines du lait dans l'extrait sec dégraissé du lait **	34 % m/m

** La teneur en extrait sec dégraissé du lait comprend l'eau de cristallisation du lactose.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les dispositions ci-après relatives aux additifs sont soumises à l'approbation du Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants et à leur incorporation dans la norme générale pour les additifs alimentaires.

Seuls les additifs alimentaires mentionnés ci-après peuvent être utilisés et ce, uniquement dans les limites fixées.

N° SIN	Nom	Concentration maximale
Agents raffermissants		
508	Chlorure de potassium	Limitée par les BPF
509	Chlorure de calcium	Limitée par les BPF
Stabilisants		
331	Citrates de sodium	Limitée par les BPF
332	Citrates de potassium	Limitée par les BPF
333	Citrates de calcium	Limitée par les BPF
Régulateurs d'acidité		
170	Carbonates de calcium	Limitée par les BPF
339	Phosphates de sodium	Total combiné < 10 g/kg
340	Phosphates de potassium	
341	Phosphates de calcium	
450	Diphosphates	
451	Triphosphates	
452	Polyphosphates	
500	Carbonates de sodium	Limitée par les BPF
501	Carbonates de potassium	Limitée par les BPF
Épaississants		
407	Carraghénane	Limitée par les BPF
Émulsifiant		
322	Lécithines	Limitée par les BPF

5. CONTAMINANTS

5.1 MÉTAUX LOURDS

Les produits visés par les dispositions de la présente norme doivent être conformes aux limites maximales fixées par la Commission du Codex Alimentarius.

5.2 RÉSIDUS DE PESTICIDE

Les produits visés par les dispositions de la présente norme doivent être conformes aux limites maximales de résidus fixées par la Commission du Codex Alimentarius.

6. HYGIÈNE

6.1 Il est recommandé que les produits visés par les dispositions de la présente norme soient préparés et manipulés conformément aux sections appropriées du Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rév. 3-1997) et des autres textes pertinents du Codex tels que les Codes d'usages en matière d'hygiène et les Codes d'usages.

6.2 Les produits doivent satisfaire à tout critère microbiologique établi conformément aux Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les denrées alimentaires (CAC/GL 21-1997).

7. ÉTIQUETAGE

Outre la disposition de la norme générale du Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rév. 3-1999), les dispositions spécifiques ci-après s'appliquent.

7.1 NOM DU PRODUIT

Le nom du produit doit être [lait écrémé concentré non sucré avec graisse végétale/mélange de lait écrémé concentré non sucré avec graisse végétale].

[D'autres noms peuvent être utilisés si cela est autorisé par la législation nationale dans le pays de vente. Par exemple, "filled milk concentré stérilisé".]

7.2 DÉCLARATION DE LA TENEUR EN MATIÈRE GRASSE

La teneur totale en matière grasse doit être déclarée d'une manière jugée acceptable dans le pays de vente au consommateur final, soit (i) en pourcentage de la masse ou du volume, soit (ii) en grammes par ration, telle que quantifiée sur l'étiquette, à condition que le nombre de rations soit indiqué si l'absence d'une telle indication risque d'induire le consommateur en erreur.

[La présence de matières grasses végétales comestibles et/ou d'huile végétale comestible doit apparaître sur l'étiquette, ainsi que le nom courant des légumes dont cette graisse ou huile est extraite.]

7.3 DÉCLARATION DE LA TENEUR EN PROTÉINES DU LAIT

La teneur en protéines du lait doit être déclarée d'une manière acceptable dans le pays de vente au consommateur final, soit (i) en pourcentage de la masse ou du volume, soit (ii) en grammes par ration, telle que quantifiée sur l'étiquette, à condition que le nombre de rations soit indiqué si l'absence d'une telle indication risque d'induire le consommateur en erreur.

7.4 LISTE DES INGRÉDIENTS

Nonobstant les dispositions de la section 4.2.1 de la norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rév. 3-1999), les produits laitiers uniquement utilisés aux fins de l'ajustement de la teneur en protéines ne doivent pas être déclarés.

[7.5 DÉCLARATION CONSULTATIVE

Une déclaration indiquant que le produit ne convient pas aux nourrissons doit apparaître sur l'étiquette. Par exemple : « NE CONVIENT PAS AUX NOURRISSONS ».]

8. MÉTHODES D'ÉCHANTILLONNAGE ET D'ANALYSE

8.1 ÉCHANTILLONNAGE

Selon la norme FIL 50C:1995/ISO 7707:1997/AOAC 968.12.

8.2 DÉTERMINATION DE LA TENEUR TOTALE EN MATIÈRE GRASSE

Selon la [norme FIL 13C:1987/ISO1737:1985/AOAC 945.48G].

8.3 DÉTERMINATION DE LA TENEUR TOTALE EN EXTRAIT SEC

Selon la [norme FIL 21B:1987/ISO 6731:1989/AOAC 925/23A].

8.4 DÉTERMINATION DE LA TENEUR EN PROTÉINES DU LAIT

La teneur en protéines est de 6,38 multiplié par la quantité totale d'azote Kjeldahl déterminée par AOAC 945.48H.

**AVANT-PROJET DE NORME POUR LE [LAIT ÉCRÉMÉ EN POUDRE
AVEC GRAISSE VÉGÉTALE/MÉLANGE DE LAIT ÉCRÉMÉ EN POUDRE AVEC GRAISSE
VÉGÉTALE**

(Révisé à l'étape 3, octobre 2001)

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique au [lait écrémé en poudre avec graisse végétale/mélange de lait écrémé en poudre avec graisse végétale] destiné à la consommation directe, conformément à la description de la section 2 de cette norme.

2. DESCRIPTION

Le [lait écrémé en poudre avec graisse végétale/mélange de lait écrémé en poudre avec graisse végétale] sont des produits composés de lait dont la matière grasse laitière a été totalement ou partiellement remplacée par une quantité équivalente d'huile végétale comestible, de matières grasses végétales comestibles ou d'une combinaison des deux. La préparation du produit consiste en l'élimination partielle de l'eau afin de respecter les exigences de la section 3 de la présente norme.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

3.1 MATIÈRES PREMIÈRES

Lait et laits en poudre*, autre extrait sec du lait, matières grasses/huiles* végétales comestibles et produits à base de matière grasse laitière.*

Les produits laitiers ci-après sont autorisés aux fins d'ajustement de la teneur en protéines :

- Rétentat du lait Le rétentat du lait est le produit obtenu après concentration des protéines du lait par ultrafiltration du lait, du lait partiellement écrémé ou du lait écrémé ;
- Perméat du lait Le perméat du lait est un produit obtenu après élimination des protéines du lait et de la matière grasse laitière contenue dans le lait, le lait partiellement écrémé ou le lait écrémé par ultrafiltration ; et
- Lactose*

* Voir les dispositions des normes Codex concernant ces produits.

3.2 COMPOSITION

[Lait écrémé en poudre avec graisse végétale/Mélange de lait écrémé en poudre avec graisse végétale]

Teneur minimale en matière grasse	26 % m/m
Teneur maximale en eau **	5 % m/m
Teneur minimale en protéines du lait dans l'extrait sec dégraissé du lait **	34 % m/m

** La teneur en extrait sec dégraissé du lait et en extrait sec dégraissé comprend l'eau de cristallisation du lactose.

[Lait partiellement écrémé en poudre avec graisse végétale/Mélange de lait partiellement écrémé en poudre avec graisse végétale]

Teneur minimale en matière grasse	26 % m/m
Teneur maximale en eau **	5 % m/m
Teneur minimale en protéines du lait dans l'extrait sec dégraissé du lait **	34 % m/m

** La teneur en extrait sec dégraissé du lait comprend l'eau de cristallisation du lactose.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les dispositions ci-après relatives aux additifs sont soumises à l'approbation du Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants et à leur incorporation dans la norme générale pour les additifs alimentaires.

Seuls les additifs alimentaires mentionnés ci-après peuvent être utilisés et ce uniquement dans les limites fixées.

N° SIN	Nom	Concentration maximale	
Stabilisants			
331	Citrates de sodium	Limitée par les BPF	
332	Citrates de potassium	Limitée par les BPF	
Agents raffermissants			
508	Chlorure de potassium	Limitée par les BPF	
509	Chlorure de calcium	Limitée par les BPF	
Régulateurs d'acidité			
339	Phosphates de sodium	Total combiné des phosphates < 10 g/kg	
340	Phosphates de potassium		
450	Diphosphates		
451	Triphosphates		
452	Polyphosphates		
500	Carbonates de sodium	Limitée par les BPF	
501	Carbonates de potassium	Limitée par les BPF	
Émulsifiant			
322	Lécithines (ou phospholipides de sources naturelles)	Limitée par les BPF	
471	Mono- et diglycérides d'acides gras	Limitée par les BPF	
Antiagglomérants			
170 (i)	Carbonate de calcium	[Limitée par les BPF]	
504 (i)	Carbonate de magnésium		
530	Oxyde de magnésium		
551	Oxyde de silicium amorphe		
552	Silicates de calcium		
553	Silicates de magnésium		
554	Aluminosilicate de sodium		
556	Aluminosilicate de calcium		
559	Silicate d'aluminium		
341 (iii)	Orthophosphate de calcium tribasique		Total combiné des phosphates < 10 g/kg
343 (iii)	Orthophosphate de magnésium tribasique		
[Antioxydants			
300	Acide L-ascorbique		0,5 g/kg exprimés en tant qu'acide ascorbique
301	Ascorbate de sodium		
304	Palmitate d'ascorbyle		
320	Butylhydroxyanisol (BHA)	0,01 % m/m	
321	Butylhydroxytoluène (BHT)	0,01 % m/m	
319	Hydroquinone tertio-butylique (TBHQ)	0,01 % m/m]	

5. CONTAMINANTS

5.1 MÉTAUX LOURDS

Les produits visés par les dispositions de la présente norme doivent être conformes aux limites maximales fixées par la Commission du Codex Alimentarius.

5.2 RÉSIDUS DE PESTICIDE

Les produits visés par les dispositions de la présente norme doivent être conformes aux limites maximales de résidus fixées par la Commission du Codex Alimentarius.

6. HYGIÈNE

6.1 Il est recommandé que les produits visés par les dispositions de la présente norme soient préparés et manipulés conformément aux sections appropriées du Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rév. 3-1997) et des autres textes pertinents du Codex tels que les Codes d'usages en matière d'hygiène et les Codes d'usages.

6.2 Les produits doivent satisfaire à tout critère microbiologique établi conformément aux Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les denrées alimentaires (CAC/GL 21-1997).

7. ÉTIQUETAGE

Outre les dispositions de la norme générale du Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985 Rév. 3-1999), les dispositions spécifiques ci-après s'appliquent.

7.1 NOM DU PRODUIT

Le nom du produit doit être :

[Lait écrémé en poudre avec matières grasses végétales/Mélange de lait écrémé en poudre avec matières grasses végétales]

[Lait partiellement écrémé en poudre avec matières grasses végétales/Mélange de lait partiellement écrémé en poudre avec matières grasses végétales]

[D'autres noms peuvent être utilisés si cela est autorisé par la législation nationale dans le pays de vente. Par exemple, "filled milk en poudre".]

7.2 DÉCLARATION DE LA TENEUR EN MATIÈRE GRASSE

La teneur totale en matière grasse doit être déclarée d'une manière jugée acceptable dans le pays de vente au consommateur final, soit (i) en pourcentage de la masse ou du volume, soit (ii) en grammes par ration, telle que quantifiée sur l'étiquette, à condition que le nombre de rations soit indiqué, si l'absence d'une telle indication risque d'induire le consommateur en erreur.

[La présence de matières grasses végétales comestibles et/ou d'huile végétale comestible doit apparaître sur l'étiquette, ainsi que le nom courant des légumes dont cette graisse ou huile est extraite.].

7.3 DÉCLARATION DE LA TENEUR EN PROTÉINES DU LAIT

La teneur en protéines du lait doit être déclarée d'une manière acceptable dans le pays de vente au consommateur final, soit (i) en pourcentage de la masse ou du volume, soit (ii) en grammes par ration, telle que quantifiée sur l'étiquette, à condition que le nombre de rations soit indiqué, si l'absence d'une telle indication risque d'induire le consommateur en erreur.

7.4 LISTE DES INGRÉDIENTS

Nonobstant les dispositions de la section 4.2.1 de la norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rév. 3-1999), les produits laitiers uniquement utilisés aux fins de l'ajustement de la teneur en protéines ne doivent pas être déclarés.

[7.5 DÉCLARATION CONSULTATIVE

Une déclaration indiquant que le produit ne convient pas aux nourrissons doit apparaître sur l'étiquette. Par exemple : « NE CONVIENT PAS AUX NOURRISSONS ».]

8. MÉTHODES D'ÉCHANTILLONNAGE ET D'ANALYSE

8.1 ÉCHANTILLONNAGE

Selon la norme FIL 50C:1995/ISO 7707:1997/AOAC 968.12.

8.2 DÉTERMINATION DE LA TENEUR TOTALE EN MATIÈRES GRASSES

Selon la [norme FIL 13C:1987/ISO1737:1985/AOAC 945.48G].

8.3 DÉTERMINATION DE LA TENEUR TOTALE EN EXTRAIT SEC

Selon la [norme FIL 21B :1987/ISO 6731 :1989/AOAC 925/23A].

8.4 DÉTERMINATION DE LA TENEUR EN PROTÉINES DU LAIT

La teneur en protéines est de 6,38 multiplié par la quantité totale d'azote Kjeldahl déterminée par AOAC 945.48H.