

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-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 NORMES POUR LES PRODUITS DANS LESQUELS LES COMPOSANTS LAITIERS SONT REMPLACÉS PAR DES COMPOSANTS NON-LAITIERS

OBSERVATIONS A L'ETAPE 3

Les observations suivantes ont été reçues de l'Argentine, du Canada, du Danemark, de la Nouvelle-Zélande, de la Pologne, du Royaume-Uni et des Etats-Unis.

COMMENTAIRES GENERAUX SUR TOUTES LES NORMES (ANNEXES I, II ET III)

DANEMARK

Titre

Un seul terme devrait être sélectionné pour le titre et utilisé dans les sections de la norme qui ne traitent pas de la question du nom des produits (c.-à-d. appliqué comme terme technique).

Nonobstant l'utilisation de tels termes comme termes techniques, la section sur la dénomination (7.1) doit prévoir l'utilisation de différents noms pour désigner les produits (voir notre commentaire sur la section 7.1).

NOUVELLE-ZELANDE

La Nouvelle-Zélande félicite le Groupe de travail chargé de l'incorporation des commentaires des gouvernements, particulièrement pour la façon dont il a traité les préoccupations concernant la désignation des produits. Nous supportons les progrès réalisés pour les avant-projets de normes révisées tout en donnant la préférence au texte entre crochets dans les trois normes.

ROYAUME-UNI

Nous souhaitons féliciter le Groupe de rédaction pour son travail sur cette question. Le R.U. pense que le problème clé réside dans un étiquetage de ces produits qui soit acceptable dans le pays de vente au détail.

Les noms proposés comportant les termes « mélange de... » sont ceux qui informent sans doute le mieux les consommateurs du R.U. sur la véritable nature de ces produits.

1 CHAMP D'APPLICATION

NOUVELLE-ZELANDE

Parmi les titres proposés entre crochets, la Nouvelle-Zélande supporte les titres comportant les termes « mélange de... », car ce sont ceux qui décrivent les produits le plus précisément.

3.2 INGREDIENTS AUTORISES

CANADA

Le Canada supporte l'ajout des « Nutriments » comme ingrédient autorisé, avec une déclaration faisant référence aux Principes généraux du Codex régissant l'adjonction d'éléments nutritifs aux aliments (CAC/GL 09-1987) et spécifiant « Lorsqu'elles sont autorisées en conformité avec les principes généraux, les concentrations maximales et minimales de vitamines A, D et autres éléments nutritifs, le cas échéant, devraient être fixées par les législations nationales en fonction des besoins de chaque pays y compris, lorsque cela s'applique, l'interdiction d'utiliser des éléments nutritifs donnés. »

4 ADDITIFS ALIMENTAIRES

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.

POLOGNE

La somme des concentrations respectives des additifs 339, 340, 341, 450, 451 et 452 ne peut pas dépasser :

- 1 g/kg dans le lait concentré lorsque la teneur en extrait sec est inférieure à 28 % ;
- 1,5 g/kg dans le lait concentré lorsque la teneur en extrait sec est supérieure à 28 %.

7.1 NOM DU PRODUIT

DANEMARK

1^{er} et 2^{ème} paragraphe

Premièrement, nous recommandons que cette section donne une « liste positive » de noms, avec une annotation spécifiant qu'il est du ressort de la juridiction nationale de déterminer lequel parmi ces noms est reconnaissable et non trompeur.

Par conséquent, nous proposons la formulation suivante, dans laquelle nous avons pris le produit en poudre comme exemple (annexe III) :

« Le nom doit être [lait écrémé en poudre avec graisse végétale] ou [mélange de lait écrémé en poudre avec graisse végétale], selon ce que la législation nationale du pays de vente au détail exige ou considère comme approprié. Le nom des produits contenant de la matière grasse laitière doit comprendre le terme qualificatif « partiellement », qui doit être inséré avant le terme « écrémé » ».

Deuxièmement, nous pouvons accepter les différents noms suggérés.

3^{ème} paragraphe

Le Danemark peut supporter la référence à l'utilisation du terme « filled milk » (lait compensé) dans les conditions suivantes uniquement :

- si l'utilisation est conforme à la norme CODEX STAN 206 (c.-à-d. dénomination traditionnelle), ou
- si la non-conformité à la norme CODEX STAN 206 est supportée par l'Accord de l'OMS sur les obstacles techniques au commerce, c'est à dire si la déviation est justifiée par un motif légitime.

Par ailleurs, les normes doivent également reconnaître que d'autres noms conformes à la norme CODEX STAN 206 peuvent être requis par la législation nationale.

Le texte doit être remanié de la manière suivante (nous avons pris le produit en poudre comme exemple (annexe III)) :

« D'autres noms peuvent être utilisés si cela est autorisé par la législation nationale ou les autorités publiques dans le pays de vente au détail, à condition que ces noms soient reconnaissables par le consommateur du pays de vente au détail et ne puissent pas l'induire en erreur. »

NOUVELLE-ZELANDE

La Nouvelle-Zélande supporte l'inclusion de la déclaration concernant la possibilité d'utiliser d'autres noms permis par la législation nationale.

POLOGNE

La phrase [D'autres noms peuvent être utilisés si cela est autorisé par la législation nationale dans le pays de vente au détail. Par exemple....] doit être supprimée car une telle pratique peut induire les consommateurs en erreur.

7.2 DECLARATION DE LA TENEUR EN MATIERE GRASSE

CANADA

Le Canada supporte la suppression des crochets pour cette section, avec les amendements suivants : « La présence de graisse végétale alimentaire et/ou d'huile végétale alimentaire doit apparaître sur l'étiquette. Lorsque cela est requis par les critères de dénomination du pays de vente, cette déclaration doit inclure le nom courant des légumes dont cette graisse ou huile est extraite. »

DANEMARK

Le type de graisse végétale utilisé a un impact significatif sur la nature du produit final. Par conséquent, il est conforme à la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1) d'exiger que le nom de la graisse végétale fasse partie du nom ou soit mentionné à proximité immédiate du nom, p. ex. « lait écrémé en poudre avec huile de noix de coco ».

Une déclaration de ce type devrait figurer dans la section 7.1 plutôt que dans la section 7.2, puisqu'elle concerne le nom du produit.

7.3 DECLARATION DE LA TENEUR EN PROTEINES DU LAIT

CANADA

Le Canada souhaite savoir pourquoi les produits laitiers utilisés aux fins de l'ajustement de la teneur en protéines ne sont pas déclarés dans la liste des ingrédients.

7.5 DECLARATION CONSULTATIVE

CANADA

Le Canada recommande de modifier le texte entre crochets comme suit : « [Lorsque cela est requis par le pays de vente pour les produits laitiers correspondants, une déclaration indiquant que le produit ne convient pas aux nourrissons doit apparaître sur l'étiquette. Par exemple, « NE CONVIENT PAS AUX NOURRISSONS ».] »

ANNEXE I

TITRE

ARGENTINE

Etant donné que, selon la description, le produit peut être fabriqué avec du lait partiellement écrémé et ne peut donc pas être décrit comme étant « écrémé », l'Argentine propose de supprimer le mot « écrémé » du titre et de donner un autre nom à la Norme : « Mélange de lait concentré sucré et de graisse végétale ».

CANADA

Le Canada s'oppose aux deux noms proposés pour ce produit. Nous pensons que d'après la description donnée à la Section 2, ce produit n'est pas fabriqué à partir de lait écrémé concentré sucré mais à partir d'un mélange concentré sucré de lait écrémé et de graisse végétale. Par conséquent, le Canada serait en faveur des noms courants suivants :

- Mélange concentré sucré de lait (écrémé) et de graisse végétale ou
- Lait (écrémé) et graisse végétale concentrés sucrés.

ETATS-UNIS

Les Etats-Unis recommandent de supprimer les crochets et de remanier le titre afin d'inclure le lait concentré sucré partiellement écrémé, à savoir :
« Avant-projet de norme pour les laits écrémés concentrés sucrés avec graisse végétale »

1 CHAMP D'APPLICATION

ETATS-UNIS

Les Etats-Unis recommandent de supprimer les crochets et d'élargir le champ d'application pour inclure le lait partiellement écrémé concentré sucré. La première phrase du champ d'application se présenterait comme suit après révision :

« La présente Norme s'applique aux laits écrémés concentrés sucrés avec graisse végétale destinés à la consommation directe conformément à la description de la Section 2 de la présente Norme. »

2 DESCRIPTION

ETATS-UNIS

Les Etats-Unis recommandent d'élargir la description pour inclure le lait concentré sucré partiellement écrémé et de remanier la première phrase de la section 2 comme suit :

« Les laits écrémés concentrés sucrés avec graisse végétale sont des produits composés de lait dont la matière grasse laitière a été totalement ou partiellement remplacée par une part équivalente d'huile végétale alimentaire, de graisse végétale alimentaire ou d'un mélange des deux. »

3.3 COMPOSITION

ARGENTINE

Nous suggérons de limiter la teneur totale en matière grasse à 8 %, comme c'est le cas dans la Norme pour les laits concentrés sucrés.

Nous suggérons de remanier le dernier paragraphe comme suit :

« La quantité de sucre ajouté dans le mélange de lait écrémé concentré avec graisse végétale est régie par les bonnes pratiques de fabrication (BPF) et doit être comprise entre une valeur minimale qui préserve la qualité de conservation du produit et une valeur maximale au-delà de laquelle une cristallisation du sucre risque de se produire. »

ETATS-UNIS

Les Etats-Unis recommandent de supprimer les crochets et d'inclure le lait concentré sucré partiellement écrémé. Nous recommandons de revoir les informations sur la composition de la section 3.3 de la manière suivante :

Lait écrémé concentré sucré avec graisse végétale

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

Lait concentré sucré partiellement écrémé avec graisse végétale

Teneur minimale en matière grasse	8 % m/m
Matière grasse laitière	Supérieure à 1 % et inférieure à 8 % m/m
Teneur minimale en extrait sec dégraissé	20 % m/m
Teneur minimale en protéines du lait dans l'extrait sec dégraissé du lait	34 % m/m

7.1 NOM DU PRODUIT

ARGENTINE

Nous suggérons d'inclure les produits fabriqués à partir de lait partiellement écrémé dans la section sur l'étiquetage et de réviser le premier paragraphe de cette dernière comme suit : « *Le nom du produit doit être Mélange de lait écrémé concentré sucré et de graisse végétale ou Mélange de lait partiellement écrémé concentré sucré et de graisse végétale* », selon la teneur initiale en matière grasse laitière.

Nous suggérons de supprimer les crochets dans le second paragraphe. Dans ce paragraphe, la traduction en espagnol de « filled milk concentré sucré » par « *leche condensada adicionada* » est incorrecte.

7.2 DECLARATION DE LA TENEUR EN MATIERE GRASSE

ARGENTINE

Nous suggérons de remanier le premier paragraphe comme suit : « *La teneur totale en matière grasse laitière 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 portion, précisés sur l'étiquette, à condition que le nombre de portions soit indiqué. Cette règle s'applique à la matière grasse laitière comme à la graisse végétale.* »

Nous recommandons la suppression des crochets dans le second paragraphe, car nous pensons que la présence de graisse végétale doit être spécifiée.

Par ailleurs, nous recommandons que l'étiquette indique le pourcentage de matière grasse laitière.

8 METHODES D'ECHANTILLONNAGE ET D'ANALYSE

ARGENTINE

Nous proposons d'inclure une méthode appropriée de détermination du pourcentage de matière grasse laitière.

ANNEXE II

TITRE

ARGENTINE

Etant donné que, selon la description, le produit peut être fabriqué avec du lait partiellement écrémé et ne peut donc pas être décrit comme étant « écrémé », l'Argentine propose de supprimer le mot « écrémé » du titre et de donner un autre nom à la Norme : « Mélange de lait concentré et de graisse végétale. » A des fins de clarté et pour éviter toute confusion, nous suggérons de remplacer la préposition « avec » par la conjonction « et ».

CANADA

Pour des raisons similaires à celles données pour l'Annexe 1, le Canada serait en faveur du remplacement des noms actuellement proposés par les noms courants suivants :

- Mélange concentré de lait (écrémé) et de graisse végétale ou
- Lait (écrémé) et graisse végétale concentrés

ETATS-UNIS

Les Etats-Unis recommandent de supprimer les crochets et de remanier le titre afin d'inclure le lait concentré partiellement écrémé, à savoir :

« Avant-projet de norme pour les laits écrémés concentrés avec graisse végétale »

1 CHAMP D'APPLICATION

ETATS-UNIS

Les Etats-Unis recommandent de supprimer les crochets et d'élargir le champ d'application pour inclure le lait concentré partiellement écrémé. La première phrase du champ d'application se présenterait comme suit après révision :

« Cette norme s'applique aux laits écrémés concentrés avec graisse végétale, également appelés laits écrémés concentrés non sucrés avec graisse végétale, destinés à la consommation directe, conformément à la description de la Section 2 de la présente Norme. »

2 DESCRIPTION

ARGENTINE

Nous suggérons d'inclure la reconstitution du lait en tant que procédure alternative pour la préparation, puisqu'elle permet d'obtenir un produit possédant les mêmes caractéristiques et la même composition.

ETATS-UNIS

Les Etats-Unis recommandent d'élargir la description pour inclure les laits concentrés partiellement écrémés et de remanier la première phrase de la section 2 comme suit :

« Les laits écrémés concentrés avec graisse végétale sont des produits composés de lait dont la matière grasse laitière a été totalement ou partiellement remplacée par une part équivalente d'huile végétale alimentaire, de graisse végétale alimentaire ou d'un mélange des deux. »

3.3 COMPOSITION

ARGENTINE

Nous suggérons de limiter la teneur totale en matière grasse à 7,5 %, comme c'est le cas dans la Norme pour les laits concentrés.

ETATS-UNIS

Les Etats-Unis recommandent de supprimer les crochets et d'inclure le lait concentré partiellement écrémé. Nous recommandons de revoir les informations sur la composition fournies à la section 3.3 de la manière suivante :

Lait écrémé concentré avec graisse végétale

Teneur minimale en matière grasse	7,5 % m/m
Teneur minimale en extrait sec dégraissé	20 % m/m
Teneur minimale en protéines du lait dans l'extrait sec dégraissé du lait	34 % m/m

Lait concentré partiellement écrémé avec graisse végétale

Teneur minimale en matière grasse	7,5 % m/m
Matière grasse laitière	Supérieure à 1 % et inférieure à 7,5 % m/m
Teneur minimale en extrait sec dégraissé	20 % m/m
Teneur minimale en protéines du lait dans l'extrait sec dégraissé du lait	34 % m/m

7.1 NOM DU PRODUIT

ARGENTINE

Nous suggérons d'inclure les produits fabriqués à partir de lait partiellement écrémé dans la section sur l'étiquetage et de réviser le premier paragraphe de cette dernière comme suit : « *Le nom du produit doit être Mélange de lait écrémé concentré et de graisse végétale ou Mélange de lait concentré partiellement écrémé et de graisse végétale* », selon la teneur initiale en matière grasse laitière.

7.2 DECLARATION DE LA TENEUR EN MATIERE GRASSE

ARGENTINE

Nous suggérons de remanier le premier paragraphe comme suit : « *La teneur totale en matière grasse laitière 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 portion, précisés sur l'étiquette, à condition que le nombre de portions soit indiqué. Cette règle s'applique à la matière grasse laitière comme à la graisse végétale.* »

Nous recommandons la suppression des crochets dans le second paragraphe, car nous pensons que la présence de graisse végétale doit être spécifiée.

Par ailleurs, nous recommandons que l'étiquette indique le pourcentage de matière grasse laitière.

8 METHODES D'ECHANTILLONNAGE ET D'ANALYSE

ARGENTINE

Nous proposons d'inclure une méthode appropriée de détermination du pourcentage de matière grasse laitière.

ANNEXE III

TITRE

ARGENTINE

Etant donné que, selon la description, le produit peut être fabriqué avec du lait partiellement écrémé et ne peut donc pas être décrit comme étant « écrémé », l'Argentine propose de supprimer le mot « écrémé » du titre et de donner un autre nom à la Norme. « Mélange de lait en poudre et de graisse végétale. » A des fins de clarté et pour éviter toute confusion, nous suggérons de remplacer la préposition « avec » par la conjonction « et ».

CANADA

Pour des raisons similaires à celles données pour l'Annexe 1, le Canada serait en faveur du remplacement des noms actuellement proposés par les noms courants suivants :

- Mélange en poudre/sec de lait (écrémé) et de graisse végétale ou
- Lait en poudre (écrémé) et graisse végétale

ETATS-UNIS

Les Etats-Unis recommandent de supprimer les crochets et de remanier le titre afin d'inclure le lait en poudre partiellement écrémé, à savoir :

« Avant-projet de norme pour les laits en poudre écrémés avec graisse végétale »

1 CHAMP D'APPLICATION

ETATS-UNIS

Les Etats-Unis recommandent de supprimer les crochets et d'élargir le champ d'application pour inclure le lait en poudre partiellement écrémé avec graisse végétale. La première phrase du champ d'application se présenterait comme suit après révision :

« La présente Norme s'applique aux laits écrémés en poudre avec graisse végétale destinés à la consommation directe, conformément à la description de la Section 2 de la présente Norme. »

2 DESCRIPTION

ETATS-UNIS

Les Etats-Unis recommandent d'élargir la description pour inclure le lait en poudre concentré partiellement écrémé et de remanier la première phrase de la section 2 comme suit :

« Les laits écrémés en poudre avec graisse végétale sont des produits composés de lait dont la matière grasse laitière a été totalement ou partiellement remplacée par une part équivalente d'huile végétale alimentaire, de graisse végétale alimentaire ou d'un mélange des deux. »

3.3 COMPOSITION

ETATS-UNIS

Les Etats-Unis recommandent de supprimer les crochets et d'inclure une teneur minimale en matière grasse laitière pour le lait en poudre partiellement écrémé avec graisse végétale. Nous recommandons que cette information soit modifiée de la manière suivante :

Lait écrémé en poudre avec graisse végétale

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

Lait en poudre partiellement écrémé avec graisse végétale

Teneur minimale en matière grasse	26 %
Matière grasse laitière	Supérieure à 1,5 % et inférieure à 26 % m/m
Teneur minimale en matière grasse	26 % m/m
Teneur minimale en eau	5 % m/m
Teneur minimale en protéines du lait dans l'extrait sec dégraissé du lait	34 % m/m

4 ADDITIFS ALIMENTAIRES

DANEMARK

Agents antimottants

Les valeurs numériques devraient être incluses pour SIN 551-559.

7.1 NOM DU PRODUIT

ARGENTINE

Nous suggérons d'étiqueter ces produits de la manière suivante : « *Lait écrémé en poudre et graisse végétale* » ou « *Lait en poudre partiellement écrémé et graisse végétale* », selon la teneur initiale en matière grasse laitière.

7.2 DECLARATION DE LA TENEUR EN MATIERE GRASSE

ARGENTINE

Nous suggérons de remanier le premier paragraphe comme suit : « *La teneur totale en matière grasse laitière 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 portion, précisés sur l'étiquette, à condition que le nombre de portions soit indiqué. Cette règle s'applique à la matière grasse laitière comme à la graisse végétale.* »

Nous recommandons la suppression des crochets dans le second paragraphe, car nous pensons que la présence de graisse végétale doit être spécifiée.

Par ailleurs, nous recommandons que l'étiquette indique le pourcentage de matière grasse laitière.

8 METHODES D'ECHANTILLONNAGE ET D'ANALYSE

ARGENTINE

Nous proposons d'inclure une méthode appropriée de détermination du pourcentage de matière grasse laitière.