

commission du codex alimentarius

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

ORGANISATION MONDIALE
DE LA SANTÉ

BUREAU CONJOINT: Via delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tél.: +39 6 57051 Télex: 625825-625853 FAO I Email: codex@fao.org Facsimile: +39 6 5705.4593

ALINORM 99/11

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Vingt-troisième session

Rome, 28 juin – 3 juillet 1999

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

Montevideo (Uruguay)

18 – 22 mai 1998

Note: La lettre circulaire Codex 1998/21-MMP est incluse dans le présent document.

W9503/F

commission du codex alimentarius

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

ORGANISATION MONDIALE
DE LA SANTÉ

BUREAU CONJOINT: Via delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tél.: +39 6 57051 Télex: 625825-625853 FAO I Email: codex@fao.org Facsimile: +39 6 5705.4593

CX 5/70.2

CL 1998/21 – MMP
Juillet 1998

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

DU: Secrétaire, Commission du Codex Alimentarius,
Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires,
FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome (Italie)

OBJET: **DISTRIBUTION DU RAPPORT DE LA TROISIÈME SESSION DU COMITÉ DU
CODEX SUR LE LAIT ET LES PRODUITS LAITIERS (ALINORM 99/11)**

Le rapport de la troisième session du Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers sera examiné par la Commission du Codex Alimentarius à sa vingt-troisième session qui se tiendra à Rome du 26 juin au 3 juillet 1999.

QUESTIONS SOUMISES À L'ADOPTION DE LA VINGT-TROISIÈME SESSION DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

PARTIE A. PROJETS DE NORME À L'ÉTAPE 8

- 1. PROJET DE NORME GÉNÉRALE POUR L'UTILISATION DE TERMES DE LAITERIE (ALINORM 99/11, ANNEXE II);**
- 2. PROJET DE NORME REVISEE POUR LE BEURRE (ALINORM 99/11, ANNEXE IV);**
- 3. PROJET DE NORME REVISEE POUR LES PRODUITS A BASE DE MATIERES GRASSES LAITIÈRES (ALINORM 99/11, ANNEXE V);**
- 4. PROJET DE NORME REVISEE POUR LES LAITS CONCENTRÉS (ALINORM 99/11, ANNEXE VI);**
- 5. PROJET DE NORME REVISEE POUR LES LAITS CONCENTRÉS SUCRÉS (ALINORM 99/11, ANNEXE VII);**
- 6. PROJET DE NORME REVISEE POUR LES LAITS EN POUDRE ET LES CRÈMES EN POUDRE (ALINORM 99/11, ANNEXE VIII);**
- 7. PROJET DE NORME REVISEE POUR LE FROMAGE (ALINORM 99/11, ANNEXE IX);**
- 8. PROJET DE NORME REVISEE POUR LE FROMAGE DE LACTOSÉRUM (ALINORM 99/11, ANNEXE X);**
- 9. PROJET DE NORME DE GROUPE POUR LE FROMAGE EN SAUMURE (ALINORM 99/11, ANNEXE XI);**

Les gouvernements qui souhaitent proposer des amendements ou formuler des observations sur les projets de normes ci-dessus doivent les adresser par écrit, conformément au Guide concernant l'examen des normes à l'étape 8 de la Procédure d'élaboration des Normes Codex, y compris l'examen des déclarations éventuelles sur les incidences économiques (*Manuel de Procédure du Codex Alimentarius*, dixième édition, pages 46-49), au Secrétaire, Commission du Codex Alimentarius,

Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome (Italie), (télécopie: +39 06 5705 4593; courrier électronique, codex@fao.org), **avant le 31 mars 1999.**

PARTIE B. SUPPRESSION DE CERTAINES NORMES INDIVIDUELLES POUR LES FROMAGES (ALINORM 99/11, par. 81)

1. NORME INDIVIDUELLE POUR LE CHESHIRE (C-8);
2. NORME INDIVIDUELLE POUR LE LIMBURGER (C-12);
3. NORME INDIVIDUELLE POUR LE SVECIA (C-14);
4. NORME INDIVIDUELLE POUR LE BUTTERKÄSE (C-17);
5. NORME INDIVIDUELLE POUR LE HARZER KÄSE (C-20);
6. NORME INDIVIDUELLE POUR LE HERRGÅRDSOST (C-21);
7. NORME INDIVIDUELLE POUR LE HUSHÅLLSOST (C-22);
8. NORME INDIVIDUELLE POUR LE MARIBO (C-24);
9. NORME INDIVIDUELLE POUR LE FYNBO (C-25);
10. NORME INDIVIDUELLE POUR LE ROMADUR (C-27);
11. NORME INDIVIDUELLE POUR L'AMSTERDAM (C-28);
12. NORME INDIVIDUELLE POUR LE LEIDSE (C-29);
13. NORME INDIVIDUELLE POUR LE FRIESE (C-30) ET
14. NORME INDIVIDUELLE POUR L'EDELPIILZKÄSE (C-32)

Les gouvernements qui souhaitent formuler des commentaires sur les propositions de suppression des normes ci-dessus doivent les adresser par écrit au Secrétaire, Commission du Codex Alimentarius, Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome (Italie), (télécopie: +39 06 5705 4593; courrier électronique, codex@fao.org), **avant le 31 mars 1999.**

RÉSUMÉ ET CONCLUSIONS

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

QUESTIONS SOUMISES À L'EXAMEN DE LA COMMISSION

Le Comité:

- a recommandé l'adoption à l'étape 8 du projet de norme générale pour l'utilisation de termes de laiterie; des projets de normes révisées pour le beurre, les produits laitiers à base de matières grasses laitières, les laits concentrés, les laits concentrés sucrés, le fromage et le fromage de lactosérum, ainsi que des projets de normes pour les laits en poudre et les crèmes en poudre, et les fromages en saumure (Annexes II et IV-XI);
- a proposé de réviser les normes Codex pour la poudre de lactosérum et les produits à base de caséine comestible (par. 98);
- a recommandé de supprimer les normes individuelles pour les fromages ci-après: Cheshire, Limburger, Svecia, Butterkäse, Harzer Käse, Herrgärdsost, Hushällsost, Maribo, Fynbo, Romadur, Amsterdam, Leidse, Friese et Edelpilzkäse (par. 81); et
- a invité la Commission à confirmer: a) que la meilleure méthode de conservation du lait cru était la réfrigération; et b) qu'elle approuvait l'emploi des activateurs enzymatiques du système fondé sur la lactopéroxydase, conformément aux Directives pour la conservation du lait cru par le système fondé sur la lactopéroxydase (CAC/GL 13-1991) et compte tenu des avis du Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires, lorsque la réfrigération n'était pas possible; le Comité a par ailleurs recommandé à la Commission de faire une déclaration claire à l'effet de préciser que l'usage d'eau oxygénée de façon non compatible avec les Directives mentionnées ci-dessus n'était plus acceptable (par. 16).

AUTRES QUESTIONS INTÉRESSANT LA COMMISSION

Le Comité:

- a renvoyé à l'étape 6 le projet de norme pour le fromage non affiné afin que la FIL présente une nouvelle rédaction du texte en y introduisant des dispositions relatives au "Cream Cheese" (par. 79);
- a renvoyé à l'étape 3 les projets de normes pour les fromages individuels, le fromage fondu, la crème, les pâtes à tartiner à base de matières grasses laitières et les laits fermentés, afin que la FIL, en collaboration avec les Groupes de travail compétents, présentent un nouveau texte (par. 84-88);
- a accepté d'adopter le libellé de la disposition concernant l'hygiène recommandée par le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire dans toutes les normes pour le lait et les produits laitiers (par. 6);
- a décidé d'inclure les méthodes validées conformément à la recommandation du Groupe de travail de la FIL/ISO/AOAC sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage dans les sections des Méthodes d'échantillonnage et d'analyse des normes pertinentes (par. 91);

- a approuvé l'utilité du critère concernant l'élaboration et la suppression de normes individuelles pour les fromages dans les futurs débats (par. 82);
- est convenu d'informer les autres Comités qui pourraient utiliser des termes de laiterie, que, étant donné que l'utilité de la Norme générale pour l'utilisation de termes de laiterie dans l'ensemble du système du Codex a été reconnue, il a été décidé de ne pas en limiter le champ d'application à l'étiquetage et de supprimer la mention "dans l'étiquetage" du titre de la norme et les mots "étiquette" "étiquetage" dans d'autres sections pertinentes (par. 10);
- a décidé de renvoyer ce qui suit au Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires, outre les dispositions qui nécessitent une approbation conformément à la Procédure du Codex:
 - des dispositions pertinentes du projet de Norme générale pour l'utilisation de termes de laiterie (par. 7, 16 et 20);
 - des décisions concernant les dispositions relatives à l'étiquetage communes sur les normes des produits laitiers (Annexe III), notamment s'il fallait ou non toujours indiquer la teneur en matière grasse laitière ou si une telle précision n'était nécessaire que dans le cas où le consommateur serait induit en erreur par son omission (par. 24 et 29);
 - exemption de l'indication de la date de durabilité minimale sur les emballages non destinés à la vente au détail de fromage entiers fermes, durs et extra-durs, qui ne sont pas affinés aux moisissures/à pâte molle et qui ne sont pas destinés à être achetés comme tels par le consommateur final; indication de la date de fabrication en lieu et place (par. 28) et
- est convenu de transmettre au Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants, outre les dispositions qui nécessitent une approbation conformément aux procédures du Codex ce qui suit:
 - une demande visant à mettre à jour la Liste d'auxiliaires technologiques du Codex et évaluer le chlorure de calcium et autres substances utilisées comme auxiliaires technologiques dans l'industrie laitière en vue de les ajouter à la liste (par. 27 et 66);
 - nécessité de directives plus précises pour les Comités du Codex sur la question de savoir s'il faut inclure ou non des dispositions relatives aux auxiliaires technologiques dans les normes (par. 46); et
 - étendre l'approbation de la piméricine (natamicine) aux fromages en tranche, coupés, râpés et finement râpés (par. 70).

TABLE DES MATIERES

	Paragraphes
INTRODUCTION	1
OUVERTURE DE LA SESSION	2
ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR	3 – 4
QUESTIONS SOUMISES AU COMITE PAR LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET D'AUTRES COMITES DU CODEX	5 – 6
PROJET DE CODE DE PRINCIPES CONCERNANT LE LAIT ET LES PRODUITS LAITIERS (PROJET DE NORME GENERALE POUR L'UTILISATION DE TERMES DESIGNANT DES PRODUITS LAITIERS DANS L'ETIQUETAGE)	7 – 20
DISPOSITIONS RELATIVES A L'ETIQUETAGE, COMMUNES AUX NORMES SUR LES PRODUITS LAITIERS	21 – 29
PROJETS DE NORMES ET PROJETS DE NORMES REVISEES A L'ETAPE 7	30 – 79
Projet de norme révisée pour le beurre	32 – 43
Projet de norme révisée pour les produits à base de matières grasses laitières	44 – 48
Projet de norme révisée pour les laits concentrés	49 – 55
Projet de norme révisée pour les laits concentrés sucrés	56 – 58
Projet de norme pour les laits en poudre et les crèmes en poudre	59 – 63
Projet de norme révisée pour le fromage	64 – 73
Projet de norme révisée pour le fromage de lactosérum	74 – 75
Projet de norme de groupe pour les fromages en saumure	76 – 78
Projet de norme pour les fromages non affinés	79
AVANT-PROJETS DE NORMES ET AVANT-PROJETS DE NORMES REVISEES A L'ETAPE 4	80 – 88
Examen des critères concernant l'élaboration ou la suppression de certaines normes individuelles pour le fromage	80 – 83
Examen des avant-projets de normes pour les fromages individuels, la crème, les pâtes à tartiner à base de produits laitiers, les produits à base de lait fermenté et le fromage fondu	84 – 88
METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE POUR LES PRODUITS LAITIERS	89 – 91
AUTRES QUESTIONS ET TRAVAUX FUTURS	92 - 98
Utilisation de l'eau oxygénée et du système fondé sur la lactopéroxydase pour la conservation du lait cru	92 – 96
"Spécialités de fromages"	97
Travaux futurs	98

LISTE DES ANNEXES

	Pages
Annexe I	Liste des participants 19
Annexe II	Projet de norme générale pour l'utilisation de termes de laiterie 36
Annexe III	Dispositions relatives à l'étiquetage communes aux normes sur les produits laitiers 40
Annexe IV	Projet de norme révisée pour le beurre 41
Annexe V	Projet de norme révisée pour les produits à base de matière grasse laitière 45
Annexe VI	Projet de norme révisée pour les laits concentrés 51
Annexe VII	Projet de norme révisée pour les laits concentrés sucrés 56
Annexe VIII	Projet de norme pour les laits en poudre et les crèmes en poudre 61
Annexe IX	Projet de norme révisée pour le fromage 68
Annexe X	Projet de norme révisée pour le fromage de lactosérum 75
Annexe XI	Projet de norme de groupe pour les fromages en saumure 78
Annexe XII	Méthodes d'analyse et d'échantillonnage pour les produits laitiers 82

LISTE DES ABRÉVIATIONS
(Utilisées dans le présent rapport)

ALINORM	Rapports des Comités du Codex et autres documents de travail présentés à la Commission du Codex Alimentarius
CCFAC	Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants
CCFH	Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire
CCFL	Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires
CCMAS	Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage
CCMMP	Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers
CX/MMP	Documents de travail du Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers
BPF	Bonnes pratiques de fabrication
FIL	Fédération internationale de laiterie
JECFA	Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires

**RAPPORT DE LA TROISIÈME SESSION
DU COMITÉ DU CODEX SUR LE LAIT ET LES PRODUITS LAITIERS
Montevideo, 18 – 22 mai 1998**

INTRODUCTION

1. Le Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers a tenu sa troisième session à Montevideo (Uruguay), du 18 au 22 mai 1998, à l'aimable invitation du Gouvernement d'Uruguay et avec l'aide du Gouvernement hôte du Comité, la Nouvelle-Zélande. La réunion a été présidée par M. Peter O'Hara, Directeur général adjoint du Ministère de l'agriculture et des forêts de Nouvelle-Zélande. Cent soixante-dix-huit délégués, conseillers et observateurs de 40 pays membres et 5 organisations internationales ont participé à la session.

OUVERTURE DE LA SESSION (Point 1 de l'ordre du jour)

2. M. Julio Maria Sanguinetti, Président de la République d'Uruguay, a ouvert la réunion. M. Sergio Chiesa Duhalde, Ministre de l'élevage, de l'agriculture et des pêches a souligné l'importance du secteur laitier dans le commerce international et le potentiel d'exportation des pays du MERCOSUR dans ce secteur. L'Uruguay attache une grande importance aux travaux du Codex qui élabore des normes pour protéger la santé des consommateurs et garantir des pratiques équitables dans le commerce international, notamment en ce qui concerne les normes, directives et recommandations du Codex dans le cadre des Accords de l'Organisation mondiale du commerce. M. Michel Négrin, Représentant de la FAO en Uruguay, ainsi que M. Peter O'Hara, Président du Comité au nom du Gouvernement de Nouvelle-Zélande ont également souhaité la bienvenue aux participants au nom du Directeur général de la FAO et au nom du Directeur général de l'OMS.

ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR (Point 2 de l'ordre du jour)⁸

3. Le Comité a **adopté** l'ordre du jour provisoire tel que proposé et **est convenu** d'examiner les propositions de l'Inde (CX/MMP 98/12) et de Cuba (CRD 10) concernant l'utilisation du système fondé sur la lactopéroxydase pour la conservation du lait cru; la proposition de la France (CRD 16) concernant l'élaboration d'une norme Codex pour les spécialités de fromages; et la proposition de la FIL concernant la révision des normes Codex pour les poudres de lactosérum (A-15) et les produits à base de caséine comestible (A-18) au titre du point de l'ordre du jour intitulé Autres questions et travaux futurs (point 12 de l'ordre du jour).

4. Le Comité a noté la demande de l'Italie visant à supprimer l'examen d'une nouvelle norme Codex pour le "parmesan" (CX/MMP 98/11) de l'ordre du jour provisoire en raison du fait que le parmesan (Parmigiano Reggiano) était reconnu dans le monde entier. Compte tenu de la décision prise à la deuxième session (ALINORM 97/11, par. 87), le Comité a **décidé** d'examiner l'élaboration de cette norme comme prévu au titre du point 11 de l'ordre du jour.

QUESTIONS SOUMISES AU COMITÉ PAR LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET D'AUTRES COMITÉS DU CODEX (Point 3 de l'ordre du jour)⁹

5. Le Comité a pris note des questions découlant de la vingt-deuxième session de la Commission du Codex Alimentarius (CAC, juin 1997), de la vingt-neuvième session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants (CCFAC, mars 1997), de la vingt-cinquième

⁸ CX/MMP 98/1 et CX/MMP 98/1-Add.1.

⁹ CX/MMP 98/3 et CRD 14 (CX/MMP 98/3-Add.1)

session du Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires (CCFL, avril 1997) et de la trentième session du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (CCFH, octobre 1997) et décidé d'en débattre au titre des points pertinents de l'ordre du jour.

6. Le Comité a **approuvé** la recommandation de la trentième session du CCFH (ALINORM 99/13, par. 54-61) concernant l'application de normes d'hygiène communes à toutes les normes relatives aux produits laitiers dont il a été saisi, y compris les révisions du texte français proposé par la France (CRD 14). La Délégation des Etats-Unis a fait savoir au Comité que le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire avait déjà commencé des travaux sur l'élaboration du Code d'usages en matière d'hygiène pour le lait et les produits laitiers (ALINORM 99/13, par. 62-65).

PROJET DE CODE DE PRINCIPES CONCERNANT LE LAIT ET LES PRODUITS LAITIERS (PROJET DE NORME GÉNÉRALE POUR L'UTILISATION DE TERMES DÉSIGNANT DES PRODUITS LAITIERS DANS L'ÉTIQUETAGE)

(Point 4 de l'ordre du jour)

7. Le projet de Code de principes révisé concernant le lait et les produits laitiers (ALINORM 97/11, Annexe X) a été adopté par la vingt-deuxième session de la Commission à l'étape 5 (ALINORM 97/37, par. 105-107), étant entendu que les recommandations du Comité du Codex sur les Principes généraux seraient prises en considération lors de son élaboration future, et que le Code serait soumis au Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires aux fins d'approbation des dispositions pertinentes (voir CL 1997/25-MMP pour plus de détails).

8. Le projet de Code dont le texte a été rédigé dans le format d'une norme Codex conformément aux recommandations ci-dessus de la Commission, a été distribué pour observations à l'étape 6¹⁰. La proposition de révision du projet de Norme générale pour l'utilisation de termes de laiterie dans l'étiquetage a été élaborée par le Secrétariat de la Nouvelle-Zélande sur la base des observations présentées au Comité dans le document CRD 1 et ultérieurement dans le document CRD 1- Rév.1. De l'avis général, le Comité avait été aussi loin qu'il le pouvait dans l'élaboration de ce texte. Le Comité a **approuvé** pour l'essentiel les propositions de révision de la Norme présentées dans le Document de séance 1. En outre, il a débattu des révisions et conclusions ci-après:

Champ d'application

9. Le Comité a été informé de l'avis des conseillers juridiques de la FAO et de l'OMS présenté à la dix-huitième session de la Commission (ALINORM 89/40, par. 256-257) selon lequel le mandat du Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires (CCFL) ne lui conférait pas la capacité d'élaborer des normes ou autres textes concernant la publicité, mais qu'il pouvait débattre des problèmes y relatifs.

10. Le Comité a reconnu que la norme serait utile dans l'ensemble du système Codex et **est donc convenu** de ne pas en limiter le champ d'application. Compte tenu de cette décision, le Comité a également **supprimé les termes** "dans l'étiquetage" du titre de la norme ainsi que les termes *étiquette* et *étiquetage* dans d'autres sections pertinentes. Vu les incidences potentielles pour d'autres comités du Codex qui pourraient utiliser des termes apparentés, le Comité **est convenu** de faire part de sa décision aux autres comités.

¹⁰ Observations de l'Australie, du Canada, du Danemark, de l'Egypte, de l'Allemagne, de l'Italie, du Japon, des Pays-Bas, de la Nouvelle-Zélande, de la Norvège, de la Pologne, de l'Espagne, de la Suède, de la Thaïlande, du Royaume-Uni, des Etats-Unis, de la FIL (CX/MMP 98/3); de la France (CX/MMP 98/3-Add.1); de l'Argentine (CRD 18) et de l'Uruguay (CRD 19).

Définitions

11. Etant donné le champ d'application élargi de la norme, le Comité **est convenu** de supprimer les références à la Norme générale du Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées dans cette section et dans d'autres sections pertinentes de la norme, dont les définitions étaient limitées à l'étiquetage.

12. Le Comité **a décidé** de préciser que l'adjonction d'additifs alimentaires et autres ingrédients fonctionnellement nécessaires pour le traitement dans la définition du *produit laitier* était facultative. Il **est convenu** de modifier la définition du *produit laitier* pour plus de clarté.

13. Le Comité **est convenu** de modifier la définition des *produits laitiers composés* en supprimant le chiffre proposé de 50 pour cent de constituants du lait, et souligné que les produits du lait ou les constituants du lait étaient une partie essentielle de la quantité du point de vue du produit final.

14. Le Comité **a supprimé** "dairy product" de la liste des définitions car ce terme n'était pas d'un usage fréquent dans les pays non anglophones. Suite à cette décision, le Comité **est convenu** de remplacer "*dairy product*" par *lait et produits laitiers* dans les cas où cela se justifiait dans d'autres sections de la Norme.

Lait

15. Le Comité **a approuvé** en principe les propositions de révisions contenues dans le Document de séance 1-Rév.1. Il **a expliqué** que le lait mis en vente devrait être dénommé "lait cru" ou désigné par un autre terme approprié de façon à ne pas créer de risque de confusion ou d'erreur pour le consommateur. Le Comité **a expliqué** en outre que la teneur minimale et maximale en matières grasses et/ou protéines devrait être précisée par la législation nationale. Toutefois, la teneur en protéines du lait ajusté devrait être comprise dans les limites de la variation naturelle de ce constituant dans le pays concerné. Plusieurs délégations ont noté que la disposition telle que proposée précédemment pourrait exclure la fabrication de lait à teneur en matières grasses normalisée ou de lait écrémé à partir du lait. Le comité **est convenu** de modifier cette disposition en conséquence.

16. Plusieurs délégations ont été d'avis que les ajustements en matières grasses et en protéines exigeaient un étiquetage obligatoire. A leur avis, la normalisation en protéines est un processus additionnel à celui qui est déclaré dans le nom commun de l'aliment et n'était d'aucun bénéfice pour le consommateur, et que sans une telle indication les consommateurs seraient induits en erreur ou limités dans leur choix. Toutefois, à la suite d'interventions d'autres délégations qui ont estimé que cette information était techniquement inappropriée, le Comité **a conclu** que la déclaration de normalisation doit être établie par la législation du pays dans lequel le produit est vendu au consommateur final. Il **a donc proposé** d'exiger une telle précision seulement dans les cas où le consommateur pourrait être autrement induit en erreur, en attendant que le CCFL examine cette question. Plusieurs délégations⁴ se sont vivement opposées à cette proposition, et aucun consensus n'a pu être dégagé.

Produits laitiers

17. Le Comité **a expliqué** que les produits modifiés par l'addition et/ou le retrait de constituants du lait peuvent être désignés par un nom dans lequel l'appellation du produit laitier est associée à une description claire de la modification subie, à condition que les caractéristiques essentielles du produit soient conservées et que les limites de ces modifications soient définies dans les normes pertinentes.

Produits laitiers composés

⁴ Inde, Norvège, Suède, Suisse, Royaume-Uni. Les observateurs de Consumers International s'y sont également opposés.

18. Le Comité **est convenu** de réviser cette section sur la base d'une proposition émanant du Groupe de rédaction.

LIMITES CONCERNANT L'UTILISATION DE TERMES DE LAITERIE, DE REPRÉSENTATIONS ET DE NOMS POUR D'AUTRES PRODUITS

19. Le Comité **est convenu** de réviser le titre et les dispositions de cette section comme proposé dans le Document de séance 1, et de l'intituler *Utilisation de termes de laiterie pour d'autres produits*. La section a été **modifiée** selon la proposition du Groupe de rédaction officieux pour préciser que les produits qui ne sont pas du lait, des produits laitiers ou des produits laitiers composés mais qui contiennent des constituants du lait essentiels pour caractériser le produit, devraient comporter le mot "lait", à condition que les constituants non dérivés du lait ne soient pas destinés à remplacer totalement ou partiellement un quelconque constituant du lait.

Statut du projet de Norme générale sur l'utilisation de termes de laiterie

20. Le Comité **a transmis** le projet de Norme générale sur l'utilisation de termes de laiterie au Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires aux fins d'approbation des dispositions pertinentes, et à la vingt-troisième session de la Commission du Codex Alimentarius pour adoption à l'étape 8. Le projet de norme figure à l'Annexe II du présent rapport.

DISPOSITIONS RELATIVES À L'ÉTIQUETAGE, COMMUNES AUX NORMES SUR LES PRODUITS LAITIERS (Point 5 de l'ordre du jour)⁵

21. Le CCFL a réexaminé à sa vingt-cinquième session les dispositions relatives à l'étiquetage contenues dans plusieurs projets de normes pour les produits laitiers, mais décidé de ne pas les approuver, car à son avis un certain nombre de questions exigeaient un complément d'explication.⁶ Le Secrétariat du Codex a ensuite réexaminé ces dispositions, à la lumière des observations présentées au CCFL et à la vingt-deuxième session de la Commission du Codex Alimentarius. Les propositions du Secrétariat ont été envoyées aux gouvernements membres pour observations conjointement à d'autres questions requérant l'attention du Comité.⁷ Le document de séance se basait donc sur les observations reçues.⁸

Paragraphe d'introduction

22. Le Comité **est convenu** d'utiliser un paragraphe général qui fasse référence à la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées et au projet de Norme générale pour l'utilisation de termes de laiterie.

⁵ CX/MMP 98/4.

⁶ ALINORM 97/22, par. 14 à 23.

⁷ CL 1997/24-MMP.

⁸ Des observations sur les questions d'étiquetage ont été communiquées par l'Australie, le Canada, le Danemark, l'Égypte, l'Inde, la Nouvelle-Zélande, la Norvège, la Pologne, l'Espagne, la Suède, le Royaume-Uni, les États-Unis et la FIL (CX/MMP 98/5); la France (CX/MMP 98/5-Add.1); le Canada, la République tchèque; le Danemark, la France, la Nouvelle-Zélande, l'Espagne, le Royaume-Uni, les États-Unis et la FIL (CX/MMP 98/5-Asdd.3); l'Argentine (Document de séance 18); l'Uruguay (document de séance 19).

Origine du lait

23. Le Comité **est convenu** qu'il n'était pas nécessaire de faire une référence spécifique dans la plupart des normes, puisque les dispositions du projet de Norme générale pour l'utilisation de termes de laiterie s'appliquaient.

Déclaration de la teneur en matières grasses laitières

24. Le Comité a examiné plusieurs options concernant la déclaration de la teneur en matières grasses laitières. Il a notamment débattu de la question de savoir s'il fallait toujours déclarer la teneur en matières grasses laitières ou ne le faire que dans les cas où son omission induirait le consommateur en erreur. Il **est convenu** que cette question avait un caractère général et décidé de la renvoyer au CCFL pour examen. Cela étant, le Comité a été en mesure **d'adopter** un texte de base qui sera utilisé dans toutes les normes, avec des modifications le cas échéant en ce qui concerne l'expression de la teneur en matières grasses laitières. Toutefois, il **a également été décidé** que la déclaration de la teneur en matières grasses ne devrait pas figurer dans toutes les normes relatives aux produits fromagers et à la crème.

25. Le Comité a noté qu'en raison des décisions d'autres comités du Codex, l'expression "à faible teneur en matières grasses" ne doit pas être utilisée en dehors du contexte des critères précisés dans les Directives du Codex sur la déclaration des propriétés nutritionnelles.

Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail

26. Le Comité **est convenu** d'utiliser le texte fourni par la FIL, étant entendu que celui-ci devrait être examiné et appliqué au cas par cas. Le Comité **est également convenu** de conserver une référence aux instructions d'entreposage le cas échéant, car cela était exigé par le Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rév.3-1997).

QUESTIONS D'ÉTIQUETAGE SPÉCIFIQUES À DES NORMES INDIVIDUELLES

27. Le Comité **a accepté** les propositions suivantes:

- dans la **norme pour le beurre**, les dispositions concernant l'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail seront placées dans le même ordre que dans les autres normes;
- dans les **normes pour les laits concentrés, les laits concentrés sucrés et les laits en poudre et crèmes en poudre**, l'exigence d'indication dans la liste d'ingrédients des matières premières utilisées pour la recombinaison ou la reconstitution sera supprimée (lait concentré et lait concentré sucré seulement);
- dans la **norme pour le fromage**, le Comité **est convenu** qu'aux fins d'étiquetage, l'expression *pays d'origine* se réfère au pays où le produit a été fabriqué ou traité pour la dernière fois et non au pays dans lequel cette variété de fromage a été mise au point à l'origine. Le Comité **a décidé** que les normes individuelles pour le fromage seraient examinées au cas par cas en ce qui concerne l'application du "pays d'origine" pour garantir que le consommateur ne soit pas induit en erreur;
- également dans la **norme pour le fromage**, le Comité **est convenu** que le chlorure de calcium utilisé pour la fabrication du fromage était un *auxiliaire technologique* conformément à la définition que le Codex donne de ces substances. A ce titre, il n'était pas nécessaire de déclarer l'adjonction de chlorure de sodium. Le Comité **a demandé** au CCFAC d'examiner la possibilité d'inclure le chlorure de calcium dans la Liste des auxiliaires technologiques du Codex;

- dans les **normes pour le fromage, le fromage de lactosérum et le fromage en saumure**, le Comité **est convenu** de libeller la section “Nom du produit” conformément au texte présenté par la FIL.

28. Dans la norme pour le fromage, le Comité **est convenu** qu’il n’était pas nécessaire d’indiquer la date de *durabilité minimale sur les emballages* des fromages entiers affinés, à pâte ferme, dure et extra-dure non destinés à la vente au détail qui ne sont pas des fromages aux moisissures/affinés à pâte molle et ne sont pas destinés à être achetés en tant que tels par le consommateur final. Lorsque la date de *durabilité minimale* n’est pas indiquée, la *date de fabrication* doit être mentionnée. Le Comité **est convenu** de renvoyer cette disposition concernant l’étiquetage au CCFL pour approbation.

Statut des dispositions relatives à l’étiquetage communes aux normes pour les produits laitiers

29. Le Comité **est convenu** de renvoyer ces décisions au CCFL pour approbation et d’inclure les dispositions figurant à l’Annexe III dans les normes qui seront présentées à la Commission du Codex Alimentarius pour adoption.

PROJETS DE NORMES ET PROJETS DE NORMES RÉVISÉES À L’ÉTAPE 7 (Point 6 de l’ordre du jour)

30. **Note:** les modifications rédactionnelles apportées aux normes ne sont pas indiquées dans le présent rapport. De même, lorsque le Comité a décidé d’appliquer des dispositions communes à des normes individuelles (voir les points 4 et 5 de l’ordre du jour), cette décision n’est pas reproduite dans le présent rapport. Se reporter aux annexes individuelles au présent rapport concernant les textes définitifs.

31. Le Comité **a approuvé** la liste des ingrédients et additifs à inclure dans les projets de normes sur la base des avis du Secrétariat du Codex selon lequel les substances énumérées dans la Liste des auxiliaires technologiques pouvaient être utilisées dans le lait et les produits dérivés du lait sans que le Comité ait besoin de prendre d’autres mesures.

BEURRE (A-1)⁹

Description

32. Le Comité **a décidé** de ne pas inclure de dispositions concernant le *beurre de lactosérum* dans cette norme.

Facteurs essentiels de composition et de qualité

33. Le Comité a pris note de l’avis de plusieurs délégations demandant de réintroduire dans la norme un critère maximum de 16 pour cent m/m pour la *teneur maximale en eau*. La délégation du Royaume-Uni, s’exprimant au nom des Etats Membres de l’Union européenne présents à la session, a approuvé cette demande étant donné qu’une telle disposition dans la norme contribuerait à la stabilité du marché. D’autres délégations ont indiqué que le rétablissement de cette disposition entraînerait une véritable double norme concernant la teneur minimale en matières grasses du beurre; 80 pour cent pour le beurre salé et 82 pour cent pour le beurre non salé.

34. Compte tenu de l’opinion de la grande majorité des délégations qui se sont exprimées, le Comité **est convenu** de rétablir à 16 pour cent la *teneur maximale en eau* du beurre.

⁹ ALINORM 97/11 Annexe II; CX/MMP 98/5; CX/MMP 98/5-Add.1; CX/MMP 98/5-Add.4 (Document de séance 2); Document de séance 18; Document de séance 19.

35. Le Comité n'a pas accepté d'introduire des dispositions supplémentaires relatives à la *teneur en acides gras libres, la valeur en peroxyde ou les limites pour le fractionnement physique* du beurre, comme l'avait proposé l'Egypte dans ses observations écrites.

Additifs alimentaires

36. ***Colorants alimentaires:*** Le Comité a noté la nécessité technologique de prévoir des dispositions concernant l'utilisation de colorants alimentaires afin de tenir compte des variations saisonnières dans la couleur naturelle et la production de beurre à partir de sources autres que le lait de vache. A ce titre, il **est convenu** d'inclure des dispositions concernant l'utilisation des ***carotènes, extraits naturels*** (SIN 160a) à des concentrations de 600 mg/kg, soit le même niveau que celui approuvé par le CCFAC dans le projet de Norme révisée pour le fromage, et de 35 mg/kg pour le β -apo-carotène (SIN 160e) et le β -apo-8'-acide caroténique (ester de méthyle ou éthyle) à une concentration, comme cela est proposé dans les projets de tableau de la Norme générale pour les additifs alimentaires. La délégation de l'Inde a réservé sa position en ce qui concerne les restrictions d'utilisation du rocou (160b) et de colorants végétaux naturels, à des niveaux correspondants aux BPF, lorsque le beurre est fabriqué avec du lait de bufflonnes pour des raisons de nécessité technologique.

37. ***Régulateurs d'acidité:*** il a **été décidé** que pour le beurre, ces substances étaient des additifs alimentaires au sens défini par la Commission du Codex Alimentarius (et non des auxiliaires technologiques) et qu'il était donc nécessaire de les déclarer. Les concentrations maximales ont été révisées en rapport avec les BPF dans tous les cas, à l'exception des phosphates de sodium. La délégation de l'Inde a réservé sa position quant à l'utilisation de l'hydroxyde de sodium.

Contaminants

38. La délégation de l'Inde a réservé sa position concernant la teneur maximale en plomb estimant qu'aucune évaluation satisfaisante de ce risque n'avait été réalisée. A son avis, le niveau proposé était irréaliste et constituerait donc une barrière non tarifaire au commerce.

Hygiène

39. Le Comité **est convenu** d'appliquer les dispositions en matière d'hygiène élaborées par le CCFH (voir point 2 de l'ordre du jour).

Etiquetage

40. Il a été noté que la mention *Origine du lait* devrait être conservée dans les normes actuelles jusqu'à ce que la Commission du Codex Alimentarius adopte le projet de Norme générale pour l'utilisation de termes de laiterie et qu'une note de bas de page soit **ajoutée** à cet effet. La même décision s'appliquait à toutes les normes à l'étude.

Méthodes d'analyse

41. Il a **été décidé** d'introduire dans le corps de la norme une référence à la méthode d'analyse pour déterminer la teneur en sel.

Annexe: autres facteurs de qualité

42. Cette annexe a été supprimée.

Statut du projet de norme révisée pour le beurre

43. Le Comité **est convenu** d'avancer le projet de norme révisée pour le beurre à l'étape 8 de la Procédure. La délégation de l'Inde a réitéré les observations mentionnées ci-dessus. Le texte révisé figure à l'Annexe III du présent rapport.

PRODUITS A BASE DE MATIERES GRASSES LAITIERES (A-2)¹⁰

Facteurs essentiels de composition et de qualité

44. Le Comité n'a pas accepté de mentionner la teneur maximale en *acides gras libres* ou la concentration d'eau oxygénée dans cette section considérant qu'il s'agissait de facteurs de qualité commerciale et qu'il était donc mieux de les inclure dans l'annexe à la norme.

Additifs alimentaires

45. **Antioxygènes:** le Comité **est convenu** de supprimer les dispositions concernant γ -tocophérole et δ -tocophérole synthétiques comme l'a recommandé le CCFAC. La délégation de l'Inde a indiqué que dans son pays on utilisait le BHA à la place du BHT.

46. **Auxiliaires technologiques:** il **est convenu** d'avoir recours à un certain nombre de régulateurs d'acidité couramment utilisés en tant qu'auxiliaires technologiques pour ces produits et qu'il y avait très peu de résidus de ces substances dans le produit final. Le Comité a donc décidé de ne pas inclure une référence à ces substances dans la norme. Il **a recommandé** de donner des directives plus précises aux Comités du Codex concernant la nécessité d'inclure des dispositions relatives aux auxiliaires technologiques dans les normes.

Etiquetage

47. Etant donné que les produits à l'examen étaient essentiellement composés de 100 pour cent de matières grasses laitières, il **a été décidé** qu'une déclaration de la teneur en matières grasses laitières ferait double emploi.

Statut du projet de norme révisée pour les produits à base de matières grasses laitières

48. Le Comité **est convenu** d'avancer le projet de norme révisée pour les produits à base de matières grasses laitières à l'étape 8 de la Procédure. Le texte révisé figure à l'Annexe IV au présent rapport.

LAITS CONCENTRÉS (A-3)¹¹

Titre et champ d'application

49. Le Comité n'a pas accepté la proposition d'étendre la norme aux laits concentrés.

Facteurs essentiels de composition et de qualité

50. La délégation de l'Australie s'est déclarée opposée au caractère restrictif du libellé de la Section 3.1 de la Norme.

¹⁰ ALINORM 97/11, Annexe III; CX/MMP 98/5 Add.1; CX/MMP 98/5 Add.5 (Document de séance 3); Document de séance 18; Document de séance 19.

¹¹ ALINORM 97/11; Annexe IV; CX/MMP 98/5; CX/MMP 98/5-Add.6 (Document de séance 4).

Additifs alimentaires

51. Le Comité a noté la nécessité technologique d'utiliser de la lécithine (SIN 322) comme émulsifiant pour améliorer l'état physique du produit et **a modifié** cette section en conséquence.

Etiquetage

52. **Nom du produit:** la délégation du Royaume-Uni, soutenue par la Suède, a estimé que dans les cas où le lait employé pour la production de laits concentrés avait été normalisé aux fins de la teneur en protéines, ce fait devait être indiqué en association avec le nom du produit. Selon ces délégations, la normalisation des protéines était un processus supplémentaire à celui déclaré dans le nom commun du produit, qui ne présentait aucun avantage pour le consommateur et que sans une telle indication le consommateur serait induit en erreur. D'autres délégations ont fait remarquer que le produit obtenu devait remplir les conditions minimales exigées par la norme, y compris celles concernant la teneur minimale en protéines de lait. Le Comité **a décidé** de ne pas inclure une telle disposition d'étiquetage.

53. **Déclaration de la teneur en protéines du lait:** le Comité **est convenu** d'ajouter une disposition exigeant la déclaration de la teneur en protéines du lait dans les mêmes conditions que celles qui s'appliquent à la déclaration de la teneur en matières grasses du lait.

54. **Liste des ingrédients:** la délégation du Royaume-Uni, réaffirmant son opposition à la normalisation des protéines, a déclaré qu'elle n'était pas d'accord d'omettre une condition concernant la liste des constituants du lait lorsque la normalisation des protéines était pratiquée.

Statut du projet de norme révisée pour le lait concentré

55. Le Comité **est convenu** d'avancer le projet de norme révisée pour les laits concentrés à l'étape 8 de la Procédure. Le texte révisé figure à l'Annexe VI au présent rapport.

LAITS CONCENTRÉS SUCRÉS (A-4)¹²

Additifs alimentaires

56. **Edulcorants:** le Comité **a décidé** de supprimer la disposition concernant l'emploi de l'aspartame.

57. **Épaississants/émulsifiants:** le Comité a noté la nécessité technologique d'utiliser des épaississants et des émulsifiants dans ces produits pour garantir une consistance uniforme et **décidé** d'ajouter des dispositions relatives à l'utilisation de carragénine (SIN 407) et de lécithine (SIN 322).

Statut du projet de norme révisée pour les laits concentrés sucrés

58. Le Comité **est convenu** d'avancer le projet de norme révisée pour les laits concentrés sucrés à l'étape 8 de la Procédure. Le texte révisé figure à l'Annexe VII au présent rapport.

¹² ALINORM 97/11; Annexe V; CX/MMP 98/5; CX/MMP 98/5-Add.1; CX/MMP 98/5-Add.7 (Document de séance 5); Document de séance 18; Document de séance 19.

LAITS EN POUDRE ET CRÈMES EN POUDRE (A5/A10)¹³

Facteurs essentiels de composition et de qualité

59. Le Comité **a décidé** de ne pas inclure de dispositions concernant la demi-crème en poudre, comme l'a proposé l'Égypte.

60. La délégation de l'Argentine, du Brésil et de l'Uruguay ont noté que les teneurs maximales en eau prévues par leur législation nationale étaient inférieures à celles figurant dans le projet de norme. On a fait remarquer que l'on disposait, ou que l'on disposera bientôt de méthodes harmonisées permettant de déterminer la teneur en eau avec ou sans *l'eau de cristallisation du lactose*, comme l'exige la Norme.

Additifs alimentaires

61. Le Comité **est convenu** d'allonger la liste des agents anti-agglutinants et de prévoir une disposition concernant l'utilisation du polydiméthylsiloxane (SIN 900) comme **agent antimousse**. La délégation de l'Espagne s'est déclarée opposée à l'introduction de nouveaux agents anti-agglutinants.

Appendice: Dispositions supplémentaires concernant la qualité

62. Le Comité **est convenu** d'ajouter une appendice servant de référence à la Norme afin de prévoir trois dispositions complémentaires concernant la qualité: *acidité titrable, particules brûlées et indice de solubilité*.

Statut du projet de norme pour les laits en poudre et les crèmes en poudre

63. Le Comité **est convenu** d'avancer le projet de norme pour les laits en poudre et crèmes en poudre à l'étape 8 de la Procédure. Le texte révisé figure à l'Annexe VIII au présent rapport. La délégation du Royaume-Uni a indiqué qu'elle était opposée à l'utilisation d'une normalisation des protéines.

FROMAGE (A-6)¹⁴

Champ d'application

64. Le Comité **est convenu** que les dispositions spécifiques des normes individuelles pour le fromage qui complètent les dispositions de la Norme générale doivent toujours s'appliquer et il a modifié le texte en conséquence.

Description

65. Le Comité **a modifié** le texte décrivant l'utilisation de matières premières afin de l'harmoniser avec le projet de Norme générale pour l'utilisation de termes de laiterie et veiller à ce qu'il y ait une distinction claire entre les descriptions des fromages et celles des matières premières. Notant la proposition de la France concernant les spécialités de fromages (voir le point 12 de l'ordre du jour, par. 97), le Comité **est convenu** que ces produits devraient être examinés conformément à la procédure habituelle du Codex et que tout amendement éventuel de la Norme générale serait abordé à ce moment-là.

Facteurs essentiels de composition et de qualité

¹³ ALINORM 97/11, Annexe VI; CX/MMP 98/5; CX/MMP 98/5-Add.1; CX/MMP 98/-Add.8 (Document de séance 6); Document de séance 18; Document de séance 19.

¹⁴ ALINORM 97/11; Annexe VII; CX/MMP 98/5; CX/MMP 98/5-Add.1; CX/MMP 98/5-Add.9 (Document de séance 7); Document de séance 18; Document de séance 19.

66. Le Comité **a supprimé** les références aux auxiliaires technologiques (chlorure de calcium, dioxyde de carbone) en tant qu'ingrédients et fait une référence générale aux "*enzymes sûrs et appropriés*" employés au cours du processus de fabrication. Le Comité a noté la grande confusion à propos de la nécessité d'énumérer les auxiliaires technologiques dans les normes du Codex (soit dans cette section, soit dans la section traitant des additifs alimentaires) dans les critères d'étiquetage des auxiliaires technologiques, y compris les enzymes. Le Comité a déclaré qu'il fallait mettre à jour la liste des auxiliaires technologiques du Codex afin d'y inclure ceux qui sont nécessaires dans l'industrie laitière et **a décidé** de porter cette question à l'attention du CCFAC.

Additifs alimentaires

67. Le Comité **est convenu** d'ajouter un paragraphe d'introduction pour permettre l'emploi des additifs prescrits dans les normes individuelles pour le fromage pour des types similaires de fromages dans les mêmes concentrations, pour éviter d'avoir à modifier la Norme générale à chaque fois. Le Comité a noté que la liste des additifs alimentaires étant de caractère général, elle ne devait pas être restrictive. Il a également noté que les fabricants n'étaient pas obligés d'utiliser l'un quelconque des additifs de la liste et qu'en réalité ils ne devaient pas le faire à moins que leur usage ne soit justifié pour la fabrication de la variété spécifique de fromage concerné. Il a **été décidé** que le Comité n'approuverait pas l'inclusion d'additifs qui n'auraient pas été évalués par le JECFA.

68. **Colorants et agents de blanchiment:** le Comité a fourni des limites quantitatives ou en rapport avec les BPF concernant l'utilisation de colorants aux fins de compatibilité avec la Norme générale pour les additifs alimentaires. Plusieurs délégations se sont déclarées opposées à l'inclusion de décolorants et d'agents de blanchiment tels que le bioxyde de titane (SIN 171) dans la liste des additifs alimentaires estimant qu'ils pouvaient être utilisés pour induire le consommateur en erreur. D'autres délégations ont souligné que cette adjonction était nécessaire pour maintenir la couleur uniforme du fromage et compenser les variations saisonnières et fait remarquer qu'une couleur jaune pourrait également induire le consommateur en erreur.

69. **Régulateurs d'acidité:** le Comité a conservé le glucono-delta-lactose (SIN 575) en tant que régulateur d'acidité.

70. **Agents de conservation:** plusieurs délégations¹⁵ se sont opposées au maintien de nitrates de sodium et de potassium (SIN 251/252). Un certain nombre d'entre elles¹⁶ se sont également opposées à ce que l'on approuve l'extension de la piramicine (natamicine)(SIN 235) au fromage en tranches, coupé, râpé ou finement râpé. Bien que le Comité ait estimé que cette substance ne devrait pas se trouver dans les aliments consommés, il **a renvoyé** la question au CCFAC et **demandé** à la délégation du Canada de fournir au CCFAC une justification technologique écrite. Plusieurs délégations¹⁷ se sont également opposées à l'inclusion de propionates (SIN 280/281/282): le Comité **a inclu** ces substances dans la liste et **demandé** à la délégation du Canada de fournir au CCFAC une justification technique écrite.

71. Le Comité **a décidé** d'inclure une disposition concernant l'utilisation de chlorure de potassium (SIN 508) en tant qu'additif divers dans la production de fromage à basse teneur en sodium.

¹⁵ France, Inde, Suisse et des observateurs de Consumers International. La délégation des Etats-Unis a fait remarquer que ces substances n'étaient pas utilisées dans son pays.

¹⁶ France; Allemagne; Pays-Bas; Norvège; Suède.

¹⁷ France; Espagne; Suisse.

Etiquetage

72. Le Comité **est convenu** de remplacer l'expression "à faible teneur en matières grasses" par "partiellement écrémé".

Statut du projet de norme révisée pour le fromage

73. Le Comité **est convenu** d'avancer le projet de norme révisée pour le fromage à l'étape 8 de la Procédure. Le texte révisé figure à l'Annexe IX au présent rapport.

FROMAGE DE LACTOSÉRUM (A-7)¹⁸

74. Le Comité a examiné une proposition visant à inclure la nysine (SIN 234) dans une concentration de 12,5 mg/kg. Toutefois, il a été **expliqué** qu'il n'y avait aucune justification technique pour cette adjonction dans le fromage de lactosérum.

Statut du projet de Norme révisée pour le fromage de lactosérum

75. Le Comité **est convenu** d'avancer le projet de norme révisée pour le fromage de lactosérum à l'étape 8 de la Procédure. Le texte révisé figure à l'Annexe X du présent rapport.

FROMAGES EN SAUMURE¹⁹

Description et facteurs essentiels de composition et de qualité

76. Le Comité a noté que certains fromages en saumure contenaient des fines herbes et des épices qui étaient essentielles pour identifier le produit. Il **a été décidé** de modifier ces deux sections en conséquence.

Additifs alimentaires

77. La référence au chlorure de calcium **a été supprimée** conformément à la décision antérieure du Comité concernant les auxiliaires technologiques.

Statut du projet de Norme de groupe pour les fromages en saumure

78. Le Comité **est convenu** d'avancer le projet de norme pour les fromages en saumure à l'étape 8 de la Procédure. Le texte révisé figure à l'Annexe XI du présent rapport.

FROMAGES NON AFFINÉS²⁰

79. Le Comité **a décidé** de renvoyer le texte à l'étape 6 afin d'y inclure des dispositions concernant le "Cream cheese" (voir par. 81 ci-dessous). Il **est convenu** que la FIL rédigera à nouveau le texte et qu'il sera distribué aux gouvernements pour observations avant d'être examiné par le Comité à sa prochaine session.

¹⁸ ALINORM 97/11, Annexe VIII; CX/MMP 98/5; CX/MMP 98/5 Add.1; CX/MMP 98/10-Add.9 (Document de séance 8); Document de séance 18; Document de séance 19.

¹⁹ ALINORM 97/11; Annexe IX; CX/MMP 98/5; CX/MMP 98/5 Add-1; CX/MMP 98/5-Add.11 (Document de séance 9); Document de séance 19.

²⁰ CL 1997/31-MMP; CX/MMP 98/5-Add.2; Document de séance 18.

AVANT-PROJETS DE NORMES ET AVANT-PROJETS DE NORMES RÉVISÉES À L'ÉTAPE 4
(Point 7 de l'ordre du jour)

EXAMEN DES CRITÈRES CONCERNANT L'ÉLABORATION OU LA SUPPRESSION DE CERTAINES NORMES INDIVIDUELLES POUR LE FROMAGE²¹

80. En débattant de la suppression de certaines normes individuelles pour le fromage à sa deuxième session (ALINORM 97/11, par. 84-85), le Comité a pris note d'une réserve de la délégation de l'Allemagne qui préconisait de se fonder sur certains critères pour supprimer les autres normes individuelles pour le fromage. Le Président a demandé à la FIL de mettre au point une méthode qui tienne compte des observations proposées.

81. Sur la base de la méthode mise au point, la FIL a examiné trois critères de suppression des normes individuelles pour le fromage (Dans les séries C de normes le volume négocié et le nombre de pays qui commercialisent et consomment ces fromages)²². A la suite de cette évaluation, le Comité a **approuvé** les recommandations ci-après de la FIL:

- Continuer la révision des normes individuelles pour les fromages suivants: Cheddar (C-1), Danbo (C-3), Edam (C-4), Gouda (C-5), Havarti (C-6), Samsø (C-7), Emmental (C-9), Tilsiter (C-11), Saint Paulin (C-13), Provolone (C-15), Cottage Cheese (C-16), Coulommiers (C-18), Camembert (C-33) et Brie (C-34). Le contenu de la norme pour le "Cream cheese" (C-31) devrait être inclus dans le projet de norme pour les fromages non affinés, y compris le fromage frais.
- Arrêter la révision des normes individuelles pour les fromages ci-après et supprimer celles qui existent: Cheshire (C-8), Linburger (C-12), Svecia (C-14), Butterkäse (C-17), Harzer käse (C-20), Herrgårdsost (C-21), Husshållsost (C-22), Maribo (C-24), Fynbo (C-25), Romadur (C-27), Amsterdam (C-28), Leidse (C-29), Friese (C-30) et Edelpilzkäse (C-32).
- Finaliser l'avant-projet de norme pour la mozzarella.

82. Le Comité a remercié la FIL de ses travaux et **reconnu** l'utilité de ces critères et de cette méthode pour ses futures délibérations.

83. Le Comité **est convenu** de recommander à la Commission du Codex Alimentarius la suppression des normes mentionnées ci-dessus.

EXAMEN DES AVANT-PROJETS DE NORMES POUR LES FROMAGES INDIVIDUELS, LA CRÈME, LES PÂTES À TARTINER À BASE DE PRODUITS LAITIERS, LES PRODUITS À BASE DE LAIT FERMENTÉ ET LE FROMAGE FONDU

84. Le Comité a **approuvé** la proposition ci-après du Président concernant l'examen futur des avant-projets de normes pour les fromages individuels, la crème, les pâtes à tartiner à base de produits laitiers, les produits à base de lait fermenté et le fromage fondu.

85. Deux groupes de travail ont été constitués pour examiner: 1) des fromages individuels et les fromages fondus; 2) la crème, les pâtes à tartiner à base de produits laitiers et les produits à base de lait fermenté. Les groupes de travail seront chargés de trouver des solutions dans le cadre du mandat de la Commission et de formuler des recommandations qui aideraient la FIL à préparer des projets de normes

²¹ CX/MMP 98/6; CX/MMP 98/6-Corrigendum; Document de séance 11 et observations des Etats-Unis (Document de séance 12); de l'Argentine (Document de séance 18); de l'Uruguay (Document de séance 19) et du Maroc (Document de séance 20).

²² Les critères utilisés sont indiqués dans CX/MMP 98/6; CX/MMP 98/6-Corrigendum.

en fournissant des solutions sur les questions énumérées ci-après. Les groupes de travail feront rapport sur leurs décisions au CCMMP:

- Nomination d'un Président et d'un Rapporteur pour chaque groupe. Le Président sera chargé de l'élaboration des documents de travail/de séance en se fondant sur les contributions techniques et recommandations de la FIL et de la gestion globale du groupe. Le Rapporteur sera chargé de gérer l'utilisation de la messagerie électronique et de s'occuper du résumé des observations présentées et de leur distribution;
- Création par le Secrétariat du Codex d'une messagerie électronique pour faciliter leurs travaux au moyen du courrier électronique;
- Aucune réunion de ces groupes de travail n'est prévue.

86. Le Comité **est convenu** que les groupes de travail devront se concentrer sur les principales questions ci-après et autres points pertinents:

Normes individuelles pour les fromages

- définition de valeurs minimales absolues de la matière grasse dans l'extrait sec;
- nécessité de disposer de normes individuelles pour le fromage distinctes et non de faire figurer en annexe des dispositions renvoyant aux dispositions pertinentes contenues dans les normes correspondantes pour les fromages, y compris l'inclusion éventuelle de critères spécifiques et/ou essentiels dans les normes générales pour les fromages;
- examiner la question de savoir si des critères tels que couleur, croûte, trous, configuration et forme devraient être supprimés ou transférés dans des annexes à des normes générales;
- définitions des enrobages.

Fromages fondus

- établir si l'utilisation d'une teneur minimale en fromage suffit pour caractériser les produits en question et dans l'affirmative définir cette teneur minimale. Dans le cas contraire, donner des directives concernant une autre approche.

Pâtes à tartiner et à base de matières grasses laitières

- nécessité d'une norme spécifique;
- harmonisation et alignement avec les dispositions pertinentes des projets de normes pour le beurre et de l'avant-projet de norme pour les pâtes à tartiner à base de matières grasses et les pâtes à tartiner à base de matières grasses mélangées.

Crème

- déterminer la teneur en matières grasses minimale et le niveau de référence;
- envisager d'élaborer des normes pour les crèmes fermentées, y compris de les inclure dans des normes pour la crème ou les laits fermentés;
- envisager d'inclure les crèmes fouettées dans la norme pour la crème.

Laits fermentés

- envisager d'élaborer éventuellement une norme et des directives pour les produits laitiers ayant subi un traitement thermique après fermentation, y compris des dispositions concernant l'étiquetage;
- envisager d'ajouter "le yoghourt doux" dans la norme;
- envisager des directives qui différencient les produits ayant subi un traitement thermique des autres;

- envisager des produits composés, y compris la possibilité de dispositions ou de restrictions sur l'adjonction d'arômes.

87. Le Comité **est convenu** que la FIL proposera des avant-projets de normes élaborés sur la base des contributions que les groupes de travail auront soumis au Secrétariat de la Nouvelle-Zélande pour distribution et observations à l'étape 3 avant la quatrième session du CCMMP, conformément au calendrier qui sera mis au point par le Secrétariat de la Nouvelle-Zélande. Il a été souligné que les groupes de travail accepteront volontiers les contributions de tous les gouvernements membres du Codex et que toutes décisions définitives concernant les avant-projets de normes seront prises par le CCMMP en séance plénière.

88. Le Comité **a désigné** la France pour assurer la présidence et confié aux Etats-Unis les fonctions de rapporteur du Groupe de travail pour les fromages; l'Argentine assurera la présidence et la Belgique les fonctions de rapporteur du Groupe de travail pour les produits laitiers.

MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE POUR LES PRODUITS LAITIERS (Point 9 de l'ordre du jour)²³

89. Le Représentant de l'Association des chimistes analytiques officiels (AOAC International) a présenté un rapport au nom du Groupe de travail FIL/ISO/AOAC sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage. Le rapport contient une liste des méthodes exigées dans les normes pour les produits laitiers afin de garantir la compatibilité avec les dispositions de ces normes. La liste a été mise à jour et des références aux méthodes validées en fonction des critères établis par le CCMAS introduites. Plusieurs méthodes ont été révisées afin de supprimer l'utilisation de solvants qui appauvrissent l'ozone, conformément au Protocole de Montréal sur les substances qui appauvrissent la couche d'ozone.

90. La délégation d'Uruguay a attiré l'attention sur le problème de l'analyse des métaux lourds et fait remarquer que les méthodes générales approuvées du Codex ne convenaient ni au beurre ni aux autres produits à teneur en matières grasses élevée. Le représentant de AOAC International a indiqué que la méthode AOAC pertinente approuvée n'avait pas encore été validée par la FIL et l'ISO mais que la question était à l'étude.

91. Le Comité **est convenu** d'ajouter les méthodes validées dans les sections intitulées Méthodes d'analyse et d'échantillonnage des normes appropriées et de les transmettre au CCMAS pour approbation. La liste des méthodes figure à l'Annexe XII au présent rapport.

AUTRES QUESTIONS ET TRAVAUX FUTURS (Point 12 de l'ordre du jour)

A) UTILISATION DE L'EAU OXYGÉNÉE ET DU SYSTÈME FONDÉ SUR LA LACTOPÉROXYDASE POUR LA CONSERVATION DU LAIT CRU²⁴

92. La délégation de l'Inde a noté que le Groupe FAO/OMS sur la qualité du lait avait conclu en 1967 que l'utilisation de l'eau oxygénée pourrait être une autre méthode acceptable pour réfrigérer le lait durant les premières phases d'organisation d'une laiterie. Toutefois, en 1991, la Commission du Codex Alimentarius a adopté les Directives pour la conservation du lait cru par le système fondé sur la lactopéroxydase (CAC/GL 13-1991) qui préconisait l'emploi d'eau oxygénée à des concentrations dix fois moins élevées que celles utilisées directement pour la conservation du lait cru. Bien que les directives aient été adoptées par la Commission, l'usage direct indiscriminé de l'eau oxygénée (300 à 800 ppm) pour la conservation du lait cru continue, en raison du manque d'instructions concernant la suppression de la méthode basée sur l'usage direct d'eau oxygénée.

²³ CX/MMP 98/9; Document de séance 19.

²⁴ CX/MMP 98/12 (Inde); CX/MMP 98/12-Add.1 (Cuba, Document de séance); CX/MMP 98/12-Add.2 (Inde, Document de séance 25).

93. Le document de travail décrivait également l'expérience de la FAO concernant l'introduction du système fondé sur la lactopéroxydase dans les pays en développement. La délégation de la Suède a noté que l'utilisation de ce système avait été initialement mis au point et encouragé dans ce pays.

94. Les délégations de l'Argentine, du Brésil, de l'Indonésie, du Pérou et de l'Uruguay ont indiqué que la réfrigération soit sur l'exploitation soit pendant le transport vers l'usine de retraitement, était la meilleure méthode pour préserver l'hygiène du lait.

95. La délégation de Cuba, notant l'importance du système fondé sur la lactopéroxydase dans les pays en développement, a demandé de reconnaître dans une liste approuvée par la Commission du Codex Alimentarius, les activateurs enzymatiques utilisés dans ce système. Il a été noté que le JECFA avait approuvé le système, y compris les substances utilisées, à sa trente-cinquième session en 1989.

96. A propos de la conservation du lait cru, le Comité **a invité** la Commission du Codex Alimentarius à confirmer que la meilleure méthode était la réfrigération. Dans les cas où cela n'est pas possible, la Commission du Codex Alimentarius a été invitée à confirmer qu'elle approuvait les activateurs enzymatiques du système fondé sur la lactopéroxydase, conformément aux directives adoptées en 1991 et compte tenu de l'avis du JECFA. Par ailleurs, le Comité **a recommandé** que la Commission indique clairement que l'utilisation de l'eau oxygénée de façon non compatible avec les directives pour la conservation du lait cru par le système fondé sur la lactopéroxydase n'était plus acceptable.

B) "SPÉCIALITÉS DE FROMAGES"²⁵

97. Le Comité a examiné une proposition de la délégation de la France visant à commencer les travaux sur une norme pour une nouvelle catégorie de produits de style et de présentation similaires aux fromages, mais qui pour diverses raisons ne pouvait être l'objet des normes pour le fromage existantes. Il **est convenu** que la proposition serait communiquée aux gouvernements pour observations en vue de décider à la prochaine session du Comité s'il fallait ou non entreprendre des travaux dans ce domaine (voir également par. 65).

C) TRAVAUX FUTURS

98. Le Comité a noté que les délais nécessaires pour s'occuper des points prioritaires de l'ordre du jour ne permettaient pas l'examen de plusieurs autres points. Ces questions seront inscrites à l'ordre du jour provisoire de la prochaine session du Comité. Il **est convenu** de commencer les révisions des normes pour les poudres de lactosérum et les produits à base de caséine comestible. La date et le lieu de la prochaine session du Comité seront décidés par le gouvernement hôte et le Secrétariat du Codex et les membres en seront informés en temps utile.

²⁵ CX/MMP 98/16 (France, Document de séance 13).

ÉTAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX

Objet	Etape	Mesures à prendre par:	Document de référence (ALINORM 99/11)
Projet de Norme générale pour l'utilisation de termes de laiterie	8	23e session de la Commission du Codex Alimentarius CCFL CCFAC (dispositions ajoutées ou modifiées concernant les additifs alimentaires et dispositions concernant ces mêmes additifs renvoyées au CCFAC)	Annexe II
Projets de normes révisées pour: - le beurre - les produits à base de matières grasses laitières - les laits concentrés - les laits concentrés sucrés - les laits en poudre et les crèmes en poudre - le fromage - les fromages de lactosérum			Annexe IV Annexe V Annexe VI Annexe VII Annexe VIII Annexe IX Annexe X
Projet de norme de groupe pour les fromages en saumure			Annexe XI
Projet de norme pour les fromages affinés, y compris le fromage frais	6	FIL Gouvernements 4e session du CCMMP	par. 79
Avant-projets de normes révisées pour: - la crème - les produits à base de lait fermenté	3	Groupe de travail FIL Gouvernements 4e session du CCMMP	par. 84-88
Avant-projet de norme pour les pâtes à tartiner à base de matières grasses laitières			
Avant-projet de norme révisée pour le fromage fondu	3	Groupe de travail FIL Gouvernements 4e session du CCMMP	par. 84-88

Objet	Etape	Mesures à prendre par:	Document de référence (ALINORM 99/11)
Avant-projet de normes individuelles révisées pour les fromages (y compris une nouvelle norme pour la mozzarella)			
Révision des normes du Codex pour: - les poudres de lactosérum - les produits à base de caséine comestible	1	23e session de la Commission du Codex Alimentarius 4e session du CCMMP	par. 98
Méthodes d'analyse et d'échantillonnage	-26	CCMAS FIL/ISO/AOAC Groupe de travail sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage 4e session du CCMMP	par. 89-91 Annexe XII
Définitions du traitement thermique	3	4e session du CCMMP	par. 98 (ALINORM 97/11, par. 74)
Modèle de certificat d'exportation pour les produits laitiers	3	4e session du CCMMP	par. 98 (ALINORM 97/11, par. 89)
Suppression de normes individuelles sur le fromage pour: - le Cheshire - le Limburger - le Svecia - le Butterkäse - le Harzer käse - le Herrgardsost - le Hushållsost - le Maribo - le Fynbo - le Romadur - l'Amsterdam - le Leidse - le Friese - l'Edelpilzkäse	-	23e session de la Commission du Codex Alimentarius	par. 81
Suppression de la norme individuelle pour le « Cream Cheese »	-	Commission du Codex Alimentarius ²⁷	par. 81
Norme pour les spécialités de fromage	-	Gouvernements 4e session du CCMMP	par. 97
Norme pour le "Parmesan"	-	4e session du CCMMP	par. 4 et 98

Objet	Etape	Mesures à prendre par:	Document de référence (ALINORM 99/11)
			(ALINORM 97/11, par. 87)
Descripteurs nutritionnels et de qualité pour les produits laitiers	3		(ALINORM 97/11, par. 75-77)

²⁶ Méthodes individuelles à la même étape que les normes pertinentes.

²⁷ A la session de la Commission du Codex Alimentarius où la norme pour le fromage non affiné, y compris le fromage frais, est adoptée.

LIST OF PARTICIPANTS
LISTE DES PARTICIPANTS
LISTA DE PARTICIPANTES

CHAIRPERSON: Dr. Peter O'Hara
PRÉSIDENT: Deputy Director General
PRESIDENTE: Ministry of Agriculture and Forestry
PO Box 2526 Wellington
New Zealand
Phone: 64.4.4744211
Fax: 64.4.4744287
Email: oharap@maf.govt.nz

ARGENTINA
ARGENTINE

Ing. Agr. Adán Traverso
Dirección Promoción de la Calidad Alimentaria
de la Sagpya, área Codex Alimentarius
Phone: 541.349.2044
Fax: 541.349.2041
E-mail: codex@sagyp.mecon.ar

Ing. Gabriel Esteban Pons
Coordinación de Establecimientos Lácteos
SENASA Av. Paseo Colón 367 (1063) Buenos
Aires
Phone: 541 342-2781
Fax: 541.3422781

Lic. Qím. Susana Beatriz Fattori
Ministerio de Salud y Acción Social
ANMAT – INAL
Estados Unidos 25 (1101) Capital Federal
Phone: 54-1-340-0800
Fax: 54-1-331-6418
E-mail: sfattori@anmat.gov.ar

Mr. Federico Silva Garretón
Consejero Económico y Comercial Adjunto
Embajada de Argentina en Uruguay
Andés 1365 Piso 10
Uruguay
Phone: 600.3031
Fax: 908.7154
E-mail: fsg1957.yahoo.com

Lic. Juan Carlos Pagano
Asesor Bioquímico del Centro de la Industria
Lechera
Carlos Pelegrini 704
Quilmes
Phone: 541.2572565
Fax: 541.9830587
E-mail: jpagano@ad.com.ar

Ing. Quím. María Rosa Rabanal
Consejo de Administración SENASA
La Pampa 2768 1 A
Buenos Aires
Phone: 541.3298100
Fax: 541.3298200

Ing. Ricardo Julián Weill
Director Investigación y Desarrollo de
DANONE ARGENTINA S.A.
Moreno 877 (1091)
Buenos Aires
Phone: 541.3414243
Fax: 541.3414244
E-mail: tweill@danon

Ing. Agr. Analía Castellani
Asesora Centro de la Industria Lechera
Medrano 281 (1178)
Buenos Aires
Phone: 541-983-1865
Fax: 541-958-4056
E-mail: sil@sil.org.ar

Lic. Roberto Urrere
Coordinador de Calidad
CEC – SANCOR Cooperativas U. Ltda.
Quintana 2962 – Gral. Pacheco 1617
Buenos Aires
Phone: 541.6654081
E-mail: roberto.urrere@sancor.com.ar

Dr. Hugo Guillermo Pérez
Director Técnico
Mastellone Hnos. S.A.
Acem 720 (1001)
Buenos Aires
Phone: 541.3185000
Fax: 541.3136822

AUSTRALIA
AUSTRALIE

Mr. Peter Miller
Counsellor (Veterinary) AQIS
Embassy of Australia
Washington, D.C. 2 00 36
USA
Phone: 1.202.797 3319
Fax: 1.202.797 3037
E-mail: peter.miller@dfat.gov.au

Mr. James Gruber
Principal Food Technologist
Australia New Zealand Food Authority
55 Blackall St. Barton
Phone: 026.271.2226
Fax: 026.271.2278
E-mail: jmgruber@anzfa.gov.au

Mr. Christopher Chan
Senior Policy & Technical Advirer NSW Dairy
Corporation
140 Myrtle Street – Chippendale NSW
Phone: 61.2.9699 0573
Fax: 61.2.9699 0586
E-mail: chrisc@dairy.nsw.gov.au

Mr. Peter Mitchell
Manager, Regulatory Affairs
KRAFT
162 Salmón St. Port
Melbourne, Victoria, 3150
Phone: 61.03.9676 5814
Fax: 61.03.9676 5881

AUSTRIA
AUTRICHE

Dipl. Ing. Karl Schober
Division VI A4 (Organization of Markets, Milk
and Milk products) in the Federal Ministry of
Agriculture and Forestry
Stubenring 1. A 1012
Vienna
Phone: 43.1.71100.2844
Fax: 43.1.71100.2901

BELGIUM
BELGIQUE
BELGICA

ir. Josiane Houins-Roulet
Inspecteur principal - chef de service à l'
inspection générale des denrées alimentaires
Ministère de la Santé publique
C.A.E. Quartier Esplanade. 11° - B. 11.18
Bd. Pacheco, 19 Bta. 5
1010 Bruxelles
Phone: 322 210 4865
Fax: 322 210 4816
E-mail: Josiane.Houins@health.fgov.be

Mr. Herman Hooyberghs
Director
Ministry of Agriculture
WTC 3 – 22 nd Floor, Simon Bolivarlaan 30
1000 Brussels
Phone: 322 208 4920
Fax: 322 208 4925
E-mail: Herman.Hooyberghs@cmlag.fgov.be

Dr. Guido Kayaert
Nestle co-ordination Center
European Regulatory and Environmental Affairs
Birmingham Street 221
B 1070 Brussel
Phone: 322 529 5330
Fax: 322 529 5620
E-mail: Guido.Kayaert@be01.nestle.com

BRAZIL
BRESIL
BRASIL

Mr. Sergio Taam
Consejero, Diplomático
Ministerio de Relaciones Exteriores
Embajada de Brasil
Uruguay
Phone: 709.6821/23
E-mail: sertaam@yahoo.com

Dr. Rose Mary Rodrigues
Asesor Técnico
Ministerio de Agricultura y Abastecimiento de
Brasil
Shis QI 27 Conj.6 Casa No.1 – Lago Sul –
Brasilia
Phone: 367.2023/2182680
E-mail: alima@agricult.gov.br

Dr. Adauto Lima Rodrigues
Jefe de División
Ministerio de Agricultura y Abastecimiento de
Brasil
Shis QI 27 Conj. 6 Casa No.1
Phone: 55.61.2182315
Fax: 55.61.2243995
E-mail: alima@agricultura.gov.br

Mrs. Mariela Berezovsky
Asesora Técnico Científica
Asociación Brasileira Industrias de Alimentación
R. Conselheiro Brotero, 823 Ap.113
Phone: 55.11.37419051
Fax: 55.11.37419157
E-mail: mariela-w-berezovsky@danonebr.danone.com

Dr. Orlando Soares Júnior
Abogado
Asociación Brasileira Industrias de Alimentación
Rua Conego Eugenio Leite 665
Sao Pablo
Phone: 5511 374 19091
Fax: 5511 374 19666
E-mail: danoneid@hizganit.com.br

Farm. Bioc.Yasumi Kimura Ozawa
Asociación Brasileira Industrias de Alimentación
Rua Bertioga 132 ap. 74
Sao Paulo sp
Phone: 5511.759 9437
Fax: 5511.751 9339
E-mail: yaklabpd@yakult.com.br

Dr. Paulo Aoki
Abogado
Asociación Brasileira Industrias de Alimentación
Yakult s/a Industria e Comercio
Fax: 5511.281 9943
E-mail: yakolt.jun@origiant.com.br

CANADA

Mr. John Wakelin
Agrologist Manger Dairy Program
Canadian Food Inspection Agency
59 Camelot Crt. Nepean
Ontario – K1a0y 9
Phone: 613 225-2342
Fax: 613 228-6632
E-mail: jwakelin@em.agr.ca

Ms. Helene Couture
Acting Chief, Evaluation Division, Bureau of
Microbial Hazards
Food Directorate, Health Protection Branch
Health Canada
Sir Frederick Banting 2204AI
Tunney's Pasture
Ottawa K1A 0L2
Phone: 613 957-1742
Fax: 613 952-6400
E-mail: helene-couture@hs-sc.gc.ca

Mr. Kempton L. Matte
President and CEO
National Dairy Council of Canada
221 Laurier Ave East Ottawa
Phone: 613 238-4116
Fax: 613 238-6247
E-mail: info@ndec.ca

Mr. Timothy Finkle
Vice President
National Dairy Council of Canada
221 Laurier Avenue E., Ottawa
Phone: 613 238-4116
Fax: 613 238-6247
E-mail: tfinkle@ndcc.ca

Mr. Rejean Bouchard
Assistant Director
Policy and Dairy Production
Dairy Farmers of Canada
75 Albert Street, Suite 1101
Ottawa, Ontario K1P 5E7
Phone: 613 236-9997
Fax: 613 236-0905
E-mail: rejeanb@dfc-plc.ca

Mr. Dale A. Tulloch
Commissioner
Canadian Dairy Commission
1525 Carling Ave
Ottawa, K1A 0Z2
Phone: 613 230-1070
Fax: 613 230-8756
E-mail: macwalk@magi.com

CHILI
CHILE

Dr. Claudio Poblete
Jefe Sub-Departamento Industria Pecuaria M.
Veterinario
Av. Bulnes 140 7° Piso - Santiago
Phone: 56.2.671.4047
Fax: 56.2.6716184
E-mail: cpoblete@sag.minagri.gob.cl

COLOMBIA
COLOMBIE

Dr. Víctor Raul Orozco Quintero
Veterinario Zootecnista
Ministerio de Agricultura
Calle 22 B # 62-30 Torre 2 ap. 903
Phone: 57.1.286 7630
Fax: 284 1735

COSTA RICA

Lic. Marco Aguilar B.
Representante del Ministerio de Economía y
CACIA
Barrio Córdoba, San José Apartado 605
1000 San José
Phone: 506.233.9783
Fax: 506.223.2302
E-mail: marco.aguilar@usa.net

CROATIA
CROATIE
CROACIA

Prof. Dr. sci. Jasmina Lukac Havranek
President of National Codex Committee on Milk
and Milk Products
Faculty of Agriculture University of Zagreb
10000 Zagreb, Svetošimunska cesta 25
Phone: 385 1 239 3848
Fax: 385 1 239 3988
E-mail: jhavranek@arg.hv

CUBA

Lic. Juana Rodríguez Montero
Especialista en Aseguramiento de la Calidad de
la Leche y Productos Lácteos
Ministerio de Industria Alimenticia
Av. Rancho Boyeros Km.3 ½
Cerro – Habana
Phone: (537) 414848
Fax: (537) 577171
E-mail: cnica@ceniai.inf.cu

Ing. José Z. Capdevila Valera,
Especialista en Producción y Calidad de la
Leche
Centro Nacional de Sanidad Agropecuaria
“CENSA”
Carretera de Jamaica y 8 Vías, San José de las
Lajas
C.P. 32700, La Habana
Phone: 53.064.63653- 63014. Ext.24
Fax: 53.064.63897
E-mail: censa@ceniai.inf.cu

CYPRUS
CHYPRE
CHIPRE

Dr. Phrosso Hadjilucas
Food Technologist Standards Officer
Cyprus Organization of Standards and Control of
Quality
Ministry of Commerce, Industry and Tourism
Nicosia
Phone: 357 2 867 173
Fax: 357 2 375 120
E-mail: alvc@cytanet.com.cy

Mr. Loukis Charalambides
Charalambides Dairies / Han. Director
Member of the Board of Cyprus Milk Industry
Organization
K. Lakatamia
Phone: 357 2 387241
Fax: 357 2 383310

Mr. Panicos Hadjicostas
Christis Dairies Ltd/Cyprus Man. Director
Member of the Board of Cyprus Milk Industry
Organization
P. O. Box 1148, Limassol
Phone: 3575 726280
Fax: 3575 726260

Mr. Andreas Marangos
Director
Cyprus Milk Industry Organization
39, Dem. Severis Ave 1521 Nicosia
Phone: 357 2 665697
Fax: 357 2 667313
E-mail: amarangos@cytanet.com.cy

Mr. Savvas Evangelou
Chairman of Farmers Association
Member of the Board of
Cyprus Milk Industry Organization
Phone: 357.2.665697
Fax: 357.2.667313

DENMARK
DANEMARK
DINAMARCA

Mr. Knud Østergaard
Head of Division
Not. Veterinary and Food Services
Rolighedsvej 25
DK-1958 Frederiksberg C
Phone: 45.339.56120
Fax: 45.313.52976
E-mail: koe@vfd.dk

Mr. Jørgen Hald Christensen
Head of Division
Danish Dairy Board
Frederiks Alle 22, 8000 Århus C
Phone: 45.873.12000
Fax: 45.873.12001
E-mail: jhc@mejeri.dk

Mr. Michael Strube
Scientific Adviser
Danish Veterinary and Food Administration
Rolighedsvej 25, DK-1958 Frederiksberg C
Phone: 45.339.56000
Fax: 45.313.62976
E-mail: m.s@vfd.dk

Ms. Charlotte Rulffs Klausen
Legal Counsellor
Danish Dairy Board
Frederiks Alle 22, DK-8000 Århus C
Phone: 45.873.12000
Fax: 45.873.12001
E-mail: crk@mejeri.dk

DOMINICAN REPUBLIC
REPUBLIQUE DOMINICAINE
REPUBLICA DOMINICANA

Dr. Rafael Cabrera Hernández
Embajador de la República Dominicana en
Uruguay
Julio M. Sosa 2275
Montevideo, Uruguay
Phone: 711.4265
Fax: 916.5447

FINLAND
FINLANDE
FINLANDIA

Esko Uusi-Rauva
Professor
National Veterinary and Food Research Institute
Box 368 Fin. 00231 Helsinki
Phone: 358 9 393 1961
Fax: 358 9 393 1811
E-mail: esko.uusi-rauva@eela.fi

FRANCE
FRANCIA

Mr. Jean-Pierre Doussin
Chargé de Mission to the Director-General
Ministère de l'Economie
59, Boulevard Vincent Auriol Télédocus 051
75013 Paris
Phone: 331 44 97 34 70
Fax: 331 44 97 30 37
E-mail: jean-pierre.doussin@dpa.finances.gouv.fr

Mrs. Marie-Hélène Le Henaff
Chef de Bureau des Industries Lactières
Ministère de l'Agriculture et de la Pêche
8 Rue Jean Daudin 75015 - Paris
Phone: 01 49 55 58 93
Fax: 01 49 55 49 25

Mr. Jean-François Roche
Charge de Mission Codex
Ministère de l'Agriculture et de la Pêche
95 Rue du Chevaleret Appt 133B
75013 Paris
Phone: 33 1 49 55 58 81
Fax: 33 1 49 55 59 48

Mrs. Catherine Vincent-Race
Veterinaire Inspecteur Hygiene du Lait et
Produits Laitiers
Ministère de l'Agriculture et de la Pêche
87 Rue de la Sablece
91120 Papaseau
Phone: 33 1 49 55 84 94
Fax: 33 1 49 55 56 80

Mr. Laurent Laloux
Ingenieur, chef d'unité "Qualité du Lait et des
Produits Laitiers"
Ministère de l'Agriculture et de la Pêche -
CNEVA
10 rue Pierre Curie
94704 Maisons Alfort
Phone: 33 1 49 77 27 40
Fax: 33 1 49 77 26 85
E-mail: vapa10@calva.net

Mr. Benoît Tarche
Agregado Agrícola
Ambassade de France en Argentine
Av. del Libertador
498 1001 Buenos Aires
Argentina
Phone: 541 819 24 22
Fax: 541 819 24 01

Mrs. Isabelle Gilles
Chargée de Mission
Association Internationale Fabricants Yogourt
34, Rue de Saint-Pétersbourg
75008 Paris
Phone: 33 1 49 70 72 30
Fax: 33 1 42 80 63 90

Mr. Eric Grande
Directeur Reglementation
BONGRAIN
42, Rue Rieussec
78223 Viroflay Cedex
Phone: 33 1 34 58 66 18
Fax: 33 1 34 58 54 26
E-mail: drnalian@club.internet.fr

Mr. Jean Chibon
Assistant de ONILAIT
2, Rue Saint-Charles
75740 Paris 15
Phone: 33 1 40 58 72 27
Fax: 33 1 40 59 04 58

Mrs. Dominique Burel
Chef de Service de CNIEL
34 rue de St. Petersburg
75008 Paris
Phone: 33 1 49 70 71 15
Fax: 33 1 42 80 63 45

Mr. Jean Maurin
Secretary General of SILC
34, Rue de Saint-Pétersbourg
Paris 8ème 75388
Phone: 33 1 49 70 72 65
Fax: 33 1 42 80 63 62
E-mail: maurinj@club.internet.fr

Mr. Arnaud de Miollis
Délégué général
Syndifrais-Syndilait
34, Rue de Saint-Pétersbourg
75008 Paris
Phone: 33 1 49 70 72 30
Fax: 33 1 49 80 63 90

Mr. Jean-Claude Gillis
Ingenieur ATLA
34, Rue de Saint-Pétersbourg
75008 Paris
Phone: 33 1 49 70 72 68
Fax: 33 1 42 80 63 62
E-mail: gillis@worldnet.fr

Mr. André Kozlovsky
SODIAAL
170 bis Boulevard du Montparnasse
75014 Paris
Phone: 33 1 44 10 90 46
Fax: 33 1 44 10 90 24

Mr. Antoine Lefranc
Juriste
BESNIER
10-20 Rue Adolphe Beck
53089 Laval Cedex 09
Phone: 33 2 43 59 40 73
Fax: 33 2 43 59 42 08

Mr. Jean-François Molle
Directeur Reglementation, Sécurité,
Environnement
DANONE
7, Rue de Téhéran
75008 Paris
Phone: 33 1 44 35 24 52
Fax: 33 1 44 35 24 69

Mrs. Huguette Meyer-Caron
Chef Department Qualité
F. BEL
4, Rue d'Anjou
75008 Paris
Phone: 33 1 40 07 72 82
Fax: 33 1 40 07 72 98

GERMANY
ALLEMAGNE
ALEMANIA

Dr. Deterd Goeman
Deputy Director
Federal Ministry Food, Agriculture and Forestry
Roschusstraße 1
D-53123 Bonn
Phone: 49228.529.3587
Fax: 49228.529.3353

Mrs. Dorothea Kellen
Assistant Head of Unit
Federal Ministry Food, Agriculture and Forestry
Rochusstraße 1 In 53123 Bonn
Phone: 49228.5293388
Fax: 49228.5294407

Dr. Juliane Bräunig
Bundesinstitut für gesundheitlichen
Verbraucherschutz und Veterinärmedizin
Diedersdorfer Weg 1
D-12277 Berlin
Phone: 49.30.84122142
Fax: 49.30.84122157

Mr. Thomas Kützemeier
Verband der Deutschen Milchwirtschaft
Meckenheimer Allee 137
53115 Bonn
Phone: 49.228.982430
Fax: 49.228.9824320
E-mail: V.D.M.@t-online.de

Mr. Gernot Werner
Milchindustrie-Verband
Godesberger Allee 157
D-53175 Bonn
Phone: 49.228.959690
Fax: 49.228.373780
E-mail: private-milch@t-online.de

Mr. Jörg W. Rieke
Milchindustrie-Verband
Godesberger Allee 157, 53175 Bonn
Phone: 49.228.959690
Fax: 49.228.371535
E-mail: mivbonn@aol.com

Ms. Astrid Jakobs de Padua
Embajada de Alemania en Uruguay
La Cumparsita 1417
Uruguay
Phone: 902.5222
Fax: 902.3422

Mrs. Eva María Fohrmann
Embajada de Alemania en Buenos Aires
Villanueva 1055
Buenos Aires
Argentina
Phone: 01.7782500

HUNGARY
HONGRIE
HUNGRIA

Dr. Nora Toth
Comité Codex National Milk and Milk Product
1145 Budapest – Torontal u 31
Phone: 36.1.261 7172
Fax: 36.1.261 8766

INDIA
INDE

Mr. Jacob Babu
Joint Secretary to Government of India
Ministry of Agriculture
Room 245; Krishi Bhavan
New Delhi 110001
Phone: 91.11.338 7804
Fax: 91.11.338 6115
E-mail: bjacob@aphind.delhi.nic.in

Mr. N. K. Chawla
Executive Director
National Dairy Development
Board, Anand – 388001
Phone: 91.2692.40166
E-mail: nkc@anand.nddb.ernet.in

I.K. Narang
Assistant Commissioner (Dairy)
Ministry of Agriculture
Room No. 415 Krishi Bhavan
New Delhi 11001
Phone/Fax: 91.11.338 4509
E-mail: dairy@aphind.delhi.nic.in

INDONESIA
INDONESIE

Mr. Iwan Wijaya Mulyatno
Tercer Secretario
Encargado de la Sección Económica
Embajada de la República de Indonesia
Ramón Castilla 2901
Buenos Aires, Argentina
Phone: 541.807.2211
Fax: 802.448

IRELAND
IRLANDE
IRLANDA

Mr. John Ferris
Deputy Chief Veterinary Officer
Department of Agriculture and Food
Agriculture House 6C
Kildare St
Dublin 2
Phone: 343.1.6702000
Fax: 353.1.6767100

Mr. Denis Kiely
Agricultural Inspector
Department of Agriculture and Food
Agriculture House 1E
Kildare St
Dublin 2
Phone: 35.1.6072154
Fax: 353.1.676.7100

ITALY
ITALIE
ITALIA

Dr. Brunella Lo Turco
Dirigente Ministero delle Politiche Agricole,
Alimentari e Forestali
Via XX Settembre 20
Roma
Fax: 39 06.4880273

Dr. Roberta Lodi
Ricercatore CNR - Assolatte
Milano – Via Celoria, 2
Fax: 39.02.2666257
E-mail: R.Lodi@area.mi.cnr.it

Mr. Renzo Mora
Consorzio Parmiggiano Reggiano
Via Kennedy, 18
42100 Reggio Emilia
Phone: 0522 - 302337

Prof. Bruna Bianchi Salvadori
Esperto Codex Italiano
Centro Sperimentale del Latte
Strada per Merlino, 3
Zelo Buon Persico (LO)
Phone: 02.90696.1
Fax: 02.9069699

Dr. Vittorio Camilla
Dirigente Ministero delle Politiche Agricole,
Alimentari e Forestali
Via XX Settembre 20
Roma
Phone: 39.6.4819968
Fax: 39.6.483998

JAPAN
JAPON

Mr. Hiroshi Umeda, D.V.M
Section Chief for Milk and Milk Products
Veterinary Sanitation Division
Environmental Health Bureau
Ministry of Health and Welfare
1-2-2 Kasumigaseki Chiyoda-ku
Tokyo
Phone: 81.3.3595.2337
Fax: 81.3.3503.7964
E-mail: hu-sab@mhw.go.jp

Mrs. Tsujiyama Yayoi
Deputy Director
Milk and Dairy Products Division
Livestock Industry Bureau
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
1-2-1 Kasumigaseki chiyoda-ku
Tokyo
Phone: 81.3.3501.1018
Fax: 81.3.3506.9578
E-mail: Yayoi_tsujiyama@nm.maff.go.jp

Mr. Bunji Kanzaki
Technical Advisor
Japan Dairy Technical Association
1-14-19 Kudankita chiyoda-ku
Tokyo
Phone: 3.3264.1921
Fax: 3.3264.1569

Mr. Akitoshi Ito
Technical Advisor
Japan Fermented Milk and Fermented Milk
Drinks Association
1-1, Sadohara – Cho, Ichigaya
Hoken- kaikan-Bekkan, Shinjuku-ku
Tokyo 162
Phone: 81.3.3267.4686
Fax: 81.3.3267.4663

Mr. Yoshiichi Kihara
Technical Advisor
The Japanese National Committee of IDF
1-14-19, Kudankita, Chiyoda-ku
Tokyo
Phone: 81.3.3264.3731
Fax: 81.3.3264.3732

Mr. Hideki Suzuki
Technical Advisor
The Japanese National Committee of IDF
1-14-19, Kudankita , Chiyoda – Ku
Tokyo
Phone: 81.3.3264.3731
Fax: 81.3.3264.3732

Mr. Goro Hanagata
Technical Advisor
The Japanese National Committee of IDF
Nyugyo-Kaikan 1-14-19 Kudankita
Chiyoda – Ku
Tokyo 1020073
Phone: 81.3.3264.3731
Fax: 43.3269.3732

Mr. Osamu Suganuma
The Japanese National Committee of IDF
Nyugyo Kaikan, 1 – 14-19 Kudankita
Chiyoda-Ku, Tokyo, 102 – 0073
Phone: 81.3.3264.3731
Fax: 81.3.3264.3732

LEBANON
LIBAN
LIBANO

Dr. Fouad El-Khoury
Embajador de Líbano en Uruguay
Av. Italia 7032
Montevideo, Uruguay
Phone/Fax: 408.6365

MEXICO
MEXIQUE

Ing. Rafael Nuñez Domínguez
SAGAR
Magallanes 12, Colinas de San Diego
Texcoco 56230
Phone: 52.5.534.7712
E-mail: Rafael.nuñez@sagar.gob.mx

Dr. Pablo Hernández
José Martí 206-3 – Cel. Escandon
México 11800 D.F.
Phone: 525.5248203
Fax: 525.5349744
E-mail: **Error! Bookmark not defined.**

Dr. Oscar Vázquez Bustamante
CANILEC
Centro Cívico 27, CD, Satélite
Naucalpan, CP 53100
Phone: 525.7298207
Fax: 525.5625882

Mr. José Luis Villicaña
Presidente del Grupo Alimentaria - SAGAR
Pedro Santacilia 260 D.F. CP.03520
Phone: 525.5793172
Fax: 525.6961835
E-mail: villi@data.nex.mx

NETHERLANDS
PAYS-BAS
PAISES BAJOS

Mr. Nicolas Schelling
Ministry of Agriculture, Nature Management
and Fisheries
P O Box 20401
2500 EK The Hague
Phone: 31.703784235
Fax: 31.703786123
E-mail: n.shcelling@ih.agro.hl

Mr. Marinus. J. A. Bouwman
COKZ
P O Box 250
3830 AG Leusden
Phone: 31.33965696
Fax: 31.33940674

Dr. Ludwig Bercht
Dutch Dairy Association
PO Box 165, 2700 AD Zoetermeer
Phone: 31.79.3430304
Fax: 31.79.3426185

Mr. Joris Francken
Ministry of Health, Welfare and Sport
P.O. Box 5406, 2280
HK Rijswijk
Phone: 3170.3406848
Fax: 3170.3405554
E-mail: jm.francken@minvws.nl

Mr. Rob Oost
Productschap Zuivel
P O Box 5806 – 2280 HV Rijswijk
Phone: 070.3409423
Fax: 070.3409943
E-mail: zwive@pz.agro.nl

NEW ZEALAND
NOUVELLE-ZELANDE
NUEVA ZELANDIA

Mr. Philip Fawcett
MAF Regulatory Authority
Ministry of Agriculture and Forestry
P.O Box 2526, Wellington
Phone: 64.4.498.9874
Fax: 64.4.474.4196
E-mail: fawcetp@maf.govt.nz

Dr. Joan Wright
New Zealand Dairy Board
PO Box 417 Wellington
Phone: 64.4.471.8553
Fax: 64.4.471.8539
E-mail: wrighjo@nzdb.co.nz

NORWAY
NORVEGE
NORUEGA

Mr. Frode Baumann
Executive Officer
Norwegian Food Control Authority
P O Box 8187 Dep
N-0034 Oslo
Phone: 47.22.246650
Fax: 47.22.246699
E-mail: frode.baumann@snt.dep.telemax.no

Dr. Anders Oterholm
Professor
Norwegian Dairies' Association
P O Box 9051 Grønland, N-0133 Oslo
Phone: 47.22.93.8800
Fax: 47.22.17.2299

PARAGUAY

Srta. Jorgelina Brizuela
MAG
Coor. Sanitario de control Médico Veterinario
Diagonal Molas 950
Asunción
Phone: 201-517 – 582224 – 585212

PERU
PEROU

Mr. Carlos Pastor Talledo
Director Ejecutivo
Ministerio de Salud
Amapolas 350
Phone: 511.4406871
Fax: 511.4406797
E-mail: cpastor@digesa sld.pe

POLAND
POLOGNE
POLONIA

Mrs. Elzbieta Markowicz
Agricultural and Food Quality Inspection
Warsaw Zurawia 32/34
Phone: 48.22.625.2028
Fax: 48.22.6214858

Mr. Jan Szyborski
Veterinary Surgeon
Ministry of Agriculture and Food Economy
30 Wspólna St
00-930 Warsaw
Phone: 623.22.03
Fax: 623.14.08

Ms. Anna Wolska
Agriculture and Food Quality Inspection
Zurawia 32/34 00-515 Warsaw
Phone: 48-22 6216421
Fax: 48-22 6214858

PORTUGAL

Mrs. Antonieta Queimada
Ministerio de Agricultura
Rua Pedro Jose Pezerat Lote 236 6°.C
1900 Lisboa
Phone: 351.1.7983730

Eng. Joao Borges
Presidente da Comissao de Normalizaçao de
Leite e Produtos Lácteos
R. Prof. Domingos Matos
Vàlega, 3880 Ovar
Phone: 351.34.884105
Fax: 351.34.884630

ROMANIA
ROUMANIE
RUMANIA

Mr. Tudorel Balta
Director of Standards and Agro-Food Products
Quality Division
Ministry of Agriculture and Food
Bucharest
Bd, Carol I
No. 1, sector 3
Phone: 40 1.613.5089
Fax: 40.1.312.1249

Prof. Dr. Gheorghe Mencinicopschi
Director of Food Research Institute
Bucharest
Garlei St
No 1, sector 1
Fax: 40 1 2300311
E-mail: ica-@aunu.rne.ro

SPAIN
ESPAGNE
ESPAÑA

Mrs. María Luisa Aguilar
Jefe de Sección de la Subdirección General de
Higiene de Alimentos
Dirección General de Salud Pública Ministerio
de Sanidad y Consumo
Fernán González 39
28009 Madrid
Phone: 91.5961997
Fax: 91.5964409
E-mail: maguilar@msc.es

Mr. José Antonio Mateos
Asuntos Reglamentarios
Representante de la Federación Nacional de
Industrias Lácteas
C. Alloza, 8-12 Sat 08016 Barcelona
Phone: 34.3291.2220
Fax: 34.3419.6592
E-mail: jamateos@danone.es

SWEDEN

SUEDE

SUECIA

Mrs. Eva Lonberg
National Food Administration
Liusmedelverket Box 622
75126 Uppsala
Phone: 46.18.175500
Fax: 46.18.105848
E-mail: eva.lonberg@slv.se

Mrs. Karin Winberg
National Food Administration
Box 622
S 75126 Uppsala
Phone: 46.18.175609
Fax: 46.18.123275
E-mail: kawi@slv.se

Mrs. Gunilla Johansson
Swedish Dairies Association
S-10546 Stockholm
Phone: 46.8.677.3244
Fax: 46.8.20.3329
E-mail: gunilla.johanssonS@arla.se

SWITZERLAND

SUISSE

SUIZA

Mrs. Eva Zbinden
Head of Codex Section
Swiss Federal Office of Public Health
3003 Berne
Phone: 41.31.322.9572
Fax: 41.31.322.9574
E-mail: eva.zbinden@bag.admin.ch

Mr. Frédéric Brand
Swiss Federal Office of Agriculture
3003 Berne
Phone: 41.31.322.26.29
Fax: 41.31.322.2634
E-mail: frederick.brand@blw.admin.ch

Mr. Jean Vignal
Nestec Ltd
1800 Vevey
Phone: 41.21.924.3501
Fax: 41.21.924.4547
E-mail: jean.vignal@nestle.ch

THAILAND

THAILANDE

TAILANDIA

Miss Sukhontha Naekamanurak
Senior Scientist
Department of Science Service
Phone: 662.644.5431
Fax: 245.8939

Mr. Suphornsorn Chayovan
Director of the National Food Institute
53912 Gypsum Metropolitan Tower 11th.
Sri-Ayudhya Rd.
Rajdhevee Bangkok 1044
Phone: 662.642.5334-40
Fax: 662.642.5342

Mr. Pisit Rangsaritvuthikul
Standards Officer 7
Thai Industrial Standards Institute
Ministry of Industry
Rama VI St.
Ratchathewi Bangkok
Phone: 662.2023.438
Fax: 662.248.7987
E-mail: pisitr@tisi.go.th

UNITED KINGDOM

ROYAUME-UNI

REINO UNIDO

Dr. Dorian Kennedy
Head of Branch
Food Labelling and Standards Division
Joint Food Safety and Standards Group
Ministry of Agriculture, Fisheries and Food
Room 316, Ergon House, 17 Smith Square
London, SW1P 3JR
Phone: 44 171 238 5574
Fax: 44 171 238 6763
E-mail: d.kennedy@fssg.maff.gov.uk

Mr. Christopher Pratt
Head of Branch B
Food Hygiene Division
Joint Food Safety and Standards Group
Ministry of Agriculture, Fisheries and Food
Room 416, Ergon House, 17 Smith Square
London, SW1P 3JR
Phone: 44 171 238 6466
Fax: 44 171 238 6745
E-mail: c.pratt@msf.maff.gov.uk

Miss A. P. Najran
Food Labelling and Standards Division, Branch
C
Joint Food Safety and Standards Group
Ministry of Agriculture, Fisheries and Food
Room 325c, Ergon House, 17 Smith Square
London, SW1P 3JR
Phone: 44 171 238 6182
Fax: 44 171 238 6763
E-mail: p.najran@fscii.maff.gov.uk

Dr. Ed Komorowski
Dairy Industry Federation
19 Cornwall Terrace, London NWL 4QP
Phone: 44 171 486 7244
Fax: 44 171 487 4734
E-mail: dairyiindfed@compuserve.com

Mr. Richard Ross
Unigate European Foods
St Ivel House
Interface Business Park
Wootton Bassett, Swindon
Wiltshire, SN4 8QE
Phone: 44 1793 843429
Fax: 44 1793 843454
E-mail: richard.ross@st-ivel.co.uk

UNITED STATES OF AMERICA
ETATS-UNIS D'AMERIQUE
ESTADOS UNIDOS DE AMERICA

Mr. Duane R. Spomer
Dairy Standards USDA Government
U.S. Department of Agriculture
1400 Independence Avenue
Washington, DC 20090-6456
Phone: 202 720-7473
Fax: 202 720-2643
E-mail: duane-r-spomer@usda.gov

Mr. John C. Mowbray
Consumer Safety Officer
U.S. Food and Drug Administration
200 C Street, SW, Washington, DC 20204
Phone: 202 205-1731
Fax: 202 205-4422
E-mail: jmowbray@bangate.fda.gov

Mr. Syed Amjad Ali
Food Technologist
U.S. Codex Office
1400 Independence Avenue
Washington, DC 20250
Phone: 202 205-7760
Fax: 202 720-3157
E-mail: syed.ali@usda.gov

Mr. Thomas M. Balmer
Vice President
National Milk Producers Federation
2101 Wilson Boulevard, Suite 400
Arlington, Virginia 22201
Phone: 703 243-6111
Fax: 703 841-9328
E-mail: tbalmer@nmpf.org

Dr. Russell J. Bishop
Director
Center for Dairy Research
1605 Lindon Drive, Babcock Hall
Madison, Wisconsin 53760
Phone: 608 265-3696
Fax: 608 262-1578
E-mail: jrbishop@cdr.wisc.edu

Mr. Ramesh Chandan
Consultant
Yoplait-Colombo - USA
3257 Rice Creek Rd
New Brighton, Mn 55112
Phone: 612 540-4681
Fax: 612 531-0083
E-mail: chandanrs@aol.com

Dr. Warren Clark
Executive Director
American Dairy Products Institute
300 West Washington Street, Suite 400
Chicago, Illinois 60606
Phone: 312 782-4888
Fax: 312 782-5299

Mr. Robert L. Garfield
National Yogurt Association
2000 Corporate Ridge, Suite 1000
McLean, Virginia 22124
Phone: 703 821-0770
Fax: 703 821-1350
E-mail: affi@dn.nkt

Ms. Diane D. Lewis
Vice-President of Technical Services
U.S. Dairy Export Council
2101 Wilson Boulevard, Suite 400
Arlington, Virginia
Phone: 703 528-3049
Fax: 703 528-3705
E-mail: ddlewis@compuserve.com

Dr. Timothy A. Morck
Director of Nutrition & Regulatory Affairs
The Dannon company, Inc.
120 White Plains Road
Tarrytown, New York 10591
Phone: 914 366-2891
Fax: 914 366-2752
E-mail: tim.morck@dannon.com

Mr. Johnnie G. Nichols
Director Technical Services
National Milk Producers Federation
2101 Wilson Boulevard, Suite 400
Arlington, Virginia
Phone: 703 243-6111
Fax: 703 841-9328
E-mail: jnichols@nmpf.org

Mr. Allen R. Sayler
Director, Regulatory Affairs and International
Standards
International Dairy Foods Association
1250 H Street, N.W., Suite 900
Washington, DC 20050
Phone: 202 737-4332
Fax: 202 331-7820
E-mail: asayler@idfr.org

Ms. Deborah Van Dyke
Director of Legal Affairs
Schreiber Foods, Inc
P.O. Box 19010
Green Bay, Wisconsin
Phone: 920 437-7601
Fax: 920 436-2700
E-mail: deborah@sficorp.com

URUGUAY

Ing. Ana Berti
Dirección Gral. Servicios Agrícolas
Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca
Representante del Comité Nacional del Codex
Díaz 1028 Ap. 901
Fax: 309.3069

Dr. María Luisa Blanco
Dirección Gral. de Servicios Ganaderos
Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca
Coordinadora del Sub Comité de la Leche y
Productos Lácteos
Gonzalo Ramírez 2033 Ap. 001
Fax: 402.6302
E-mail: DSA.leche.com.uy

Ing. Quím. Jorge Castro
LATU
Co-coordinador del Sub Comité de Lácteos
Capurro 918
Phone: 307.2293
E-mail: jcastro@latu.org.uy

Dr. Delvey Anchieri
Ministerio de Salud Pública
Representante del Sub Comité de Higiene
P. Campbell 1483 Ap. 001
Phone: 409.8302
Fax: 622.1740
E-mail: pizanchi@adinet.com.uy

Dr. Mónica Larrechart
Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca
Sub Comité de Leche y Productos Lácteos
Américo Vespucio 1313
Phone: 209.1198
E-mail: dsaleche@adinet.com.uy

Ing. Agr. Eduardo Davyt
Escuela de Lechería
Sub Comité Leche y Productos Lácteos
Ruta 52 Km. 123.500 – Colonia Suiza
Phone: 055-44587
Fax: 055-44588

Ing. Agr. Silvia Gaimari
CILU
Representante de la Industria Láctea
Tomás Gomensoro 3072
Phone: 924.7171
Fax: 924.2517

Ing. Quím. Andrés Gutman
CILU
Representante de la Industria Láctea
V. Ledesma 2381/501
Phone: 711.4786
E-mail: Mangu@netgate.com.uy

Quim. Farm. Annamaría Narizano
LATU
Sub-Comité de la Leche y Productos Lácteos
Av. Italia 6201
Phone: 601.3724
Fax: 601.8554
E-mail: anarizan@latu.org.uy

Dr. Martha Illa
Comisión Técnica Asesora de Alimentos
MSP
Fco. Vidal 723
Fax: 400.9022
E-mail: milla@adinet.com.uy

Dr. Juan C. Resbani
CONAPROLE
Cno. Carrasco 4680 B. 508
Phone: 924.7171

Dr. Angel Grillo
MSP
Br. España 2575/402
Phone: 709.4903

Esc. María de Pilar Lozano Bonet
MEF
J. Campana 2809
Phone: 4807467 – 9004106
Fax: 9021043

Mrs. Beatriz Ramos
Directora de la Dirección Defensa del
Consumidor
Ministerio de Economía y Finanzas
Acevedo Díaz 1680
Phone: 900.4106
Fax: 902.1043

Dr. Graciela Oficialdegui
MGAP
Scosería 2910
Phone: 402.6302

Téc. Agrop. Rómulo Silva
MGAP
Constituyente 1476
Phone: 402.6302

Analista Fabiana Rey
LATU
Havre 1909
Phone: 601.3724
E-mail: frey@latu.org

Dr. Alicia Guidini
MEF
Havre 2016
Phone: 902.1043

Ing. Cristina Vaz
MGAP
Yaguarón 1348/201
Phone: 901.5423

Ing. Ruperto Long
LATU

Mr. Nelson Avdalov
INFOPECA
Graseras 809/207
Phone: 711.50.69
E-mail: Avdalov@adinet.com.uy

Mrs. Mabel Lorenzo
Pta. Liga Amas de Casa Consumidores y
Usuarios
Lanza 1358/901
Phone: 908.22.80
Fax: 924.4052

Dr. Graciela Mosquera
MGAP
Grito de Gloria 1789
Fax: 402.6302

Nelly Costa
Vice-Presidente
Liga Amas de Cons. y Usuarios
Javier Barrios Amorín 1017
Phone: 902.1112

Carlos Pimienta
Licenciado en Administración y Gerencia
Av. Brasil 2860 Ap. 702
Phone: 709.7306

Quím. Elizabeth Ferreira
LATU
Bruno Mendez 3470
Phone: 601.3724
Fax: 601.8554
E-mail: Eferrei@latu.org

Dr. Héctor Lazaneo
MGAP
Iturriaga 3389 Ap. 201
Phone: 402.6346
Fax: 402.6317

Roberto Galli
Asociación Obreros y Empleados CONAPROLE
J. Suarez 2878
Phone: 209.7244

Ing. Roberto Claramount
Ministerio de RR.EE.
Millán 3822 – Montevideo
Phone: 902.0618
Fax: 901.7413

Mrs. Alicia Rappeti
Subcomité de la Leche
San Martín 2652 bis apto.301
Phone: 200.9014

**INTERNATIONAL ORGANIZATIONS
ORGANISATIONS INTERNATIONALES
ORGANIZACIONES INTERNACIONALES**

AOAC INTERNATIONAL

Mrs. Margreet Lauwaars
AOAC International
POB 153
6720 AD Bennekom
The Netherlands
Phone: 31 318 418 725
Fax: 31 318 418 359
E-mail: lauwaars@worldonline.nl

CONSUMERS INTERNATIONAL

Mr. Héctor Villaverde
Consumers International
Juan José de Amézaga 1441 esq San Martin
11800 Montevideo
Uruguay
Fax: 598.2.208.4533
E-mail: Ceadu@chasque.apc.org

EUROPEAN COMMUNITY

Mr. Paul Culley
Council of Ministers of the EU
175 Rue de la Loi
1048 Brussels
Belgium
Phone: 32.2.285.6197
Fax: 32.2.285.7928

Mr. Walter Cancela
Asesor Económico
Bvar. Artigas 1257
Phone: 400.7580
Fax: 401.2008
E-mail: Jorus@st.com.uy

EUROPEAN DAIRY ASSOCIATION

Mr. Christophe Wolff
Officer Legal Affairs
European Dairy Association
14 rue Montoyer
B-1000 Brussels
Belgium
Phone: 32.2.549.5040
Fax: 32.2.849.5049
E-mail: eda@arcadis.be

**FEDERACION PANAMERICANA DE
LECHERIA**

Dr. Eduardo Fresco León
Secretario General
Federación Panamericana de Lecheria
Ituzaingo 1324 /305
Phone: 916.89.97
Fax: 915.76.70
E-mail: secgral@fepale.org.

Ing. Agr. Aldo A Ibarra
Coordinador de la Comisión de Normalización y
Control
Santa Mónica 2261
Phone: 600.6486 (*private*)

Mr. José Pedro Urraburu
Gerente de Información
Maldonado 1397
Phone: 916.8997
Fax: 915.7670
E-mail: **Error! Bookmark not defined.**

INTERNATIONAL DAIRY FEDERATION

Mr. Edward Hopkin
Secretary General
41 Square Vergote, B-1030 Brussels
Belgium
Phone: 32.2.733 9888
Fax: 32.2.733 0413
E-mail: ehopkin@fil-idf.org

Mr. Jörg Seifert
Technical Assistant
41 Square Vergote, B-1030 Brussels
Belgium
Phone: 32.2.733.9888
Fax: 32.2.733.0413
E-mail: Jseifert@fil-idf.org

Mr. Claus Heggum
President
Commission D Legislation
Danish Dairy Board, Frederiks Alle 22
8000 AA Rhus
Denmark
Phone: 45.873.12000
Fax: 45.873.12001
E-mail: ck@mejero.dk

Mr. Jerome Kozak
President IDF
2101 Wilson Blvd. Suite 460
Phone: 703.243.6111
Fax: 703.841.9328

PAHO/INPPAZ

Dr. Juan Cuellar
Advisor in Food Safety
Talcahuano 1660 Bs.As.
Phone: 541.7920087
Fax: 541.793.0927
E-mail: **Error! Bookmark not defined.**

FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS

Mr. M. Négrin
FAO Representative in Uruguay
Casilla de Correo 1368
11000 Montevideo
Uruguay
Phone: 901.7340
Fax: 902.1202
E-mail: FAO-URY@field.fao.org

Mr. Horacio Brugini
RR.PP FAO Uruguay
Jose M. Montero 3017
Uruguay
Phone: 901.73.40
Fax: 90.12.03

Dr. Gabriel Rodríguez Marquez
FAO Uruguay
Lazaro Gadea 971 Ap. 1
Montevideo, Uruguay
Phone: 901.7340
Fax: 902.1203
E-mail: Fao-ury@field.fao.org

JOINT FAO/WHO SECRETARIAT

Dr. Alan Randell
Senior Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Food and Nutrition Division
Viale delle Terme di Caracalla
Rome, Italy
Phone: 39.6.57054390
Fax: 39.6.57054593
E-mail: Alan.randell@fao.org

Dr. David Byron
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Food and Nutrition Division
Viale delle Terme di Caracalla
Rome, Italy
Phone: 39.6.57054419
Fax: 396.57054593

NEW ZEALAND SECRETARIAT

Mr. Brian Burgess
MAF Regulatory Authority
Ministry of Agriculture and Forestry
PO Box 2425 Wellington
Phone: 64.4.498.9875
Fax: 64.4.474.4239
E-mail: duncanf@maf.govt.nz

Ms. Fiona Duncan
Policy Analyst
Ministry of Agriculture and Forestry
PO Box 2425 Wllington
Phone: 64.4.4744.298
Fax: 64.4.4744.163
E-mail: duncanf@maf.govt.nz

URUGUAYAN SECRETARIAT

Cra. Adriana Guido
Directora Adscripta M.G.A.P.
Phone: 402.63.25

Ing. Agr. Ana Berti
Integrante Comité Nacional del CODEX
Phone: 309.20.74

Dr. Maria Luisa Blanco
Integrante del Sub Comité de Leche
Phone: 402.6369I

Mrs. Rosario Molinari
Secretaría Comisión Organizadora

PROJET DE NORME GÉNÉRALE
POUR L'UTILISATION DE TERMES DE LAITERIE
(A l'étape 8 de la procédure Codex)

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique à l'utilisation de termes de laiterie en rapport avec des produits destinés à la consommation ou à un traitement ultérieur.

2. DÉFINITIONS

- 2.1 Le lait est la sécrétion mammaire normale d'animaux de traite obtenue à partir d'une ou de plusieurs traites, sans rien y ajouter ou en soustraire, destiné à la consommation comme lait liquide ou à un traitement ultérieur.
- 2.2 Un produit laitier est un produit obtenu à la suite d'un traitement quelconque du lait, qui peut contenir des additifs alimentaires et autres ingrédients fonctionnellement nécessaires au traitement.
- 2.3 Un produit laitier composé est un produit dans lequel le lait, les produits laitiers ou les constituants du lait forment une partie essentielle en termes de quantité dans le produit final tel que consommé, à condition que les constituants non dérivés du lait ne soient pas destinés à remplacer totalement ou partiellement un quelconque constituant du lait.
- 2.4 On entend par produit reconstitué le produit obtenu par addition d'eau au produit en poudre ou concentré, en quantité nécessaire pour rétablir le rapport approprié entre l'eau et les matières sèches.
- 2.5 On entend par produit recombinaison le produit obtenu par combinaison de matières grasses laitières et de matières sèches laitières non grasses sous leur forme conservée, avec ou sans adjonction d'eau, pour obtenir la composition du produit laitier approprié.
- 2.6 Les termes de laiterie correspondent aux noms, appellations, symboles, pictogrammes ou autres moyens de désigner le lait ou les produits laitiers où d'y faire allusion directement ou indirectement.

3. PRINCIPES GÉNÉRAUX

Les produits doivent être décrits ou présentés de façon à assurer l'usage correct des noms et appellations réservés au lait et aux produits laitiers, à protéger le consommateur des risques de confusion ou d'erreur et à assurer des pratiques commerciales loyales.

4. APPLICATION DES TERMES DE LAITERIE

4.1 CRITÈRES GÉNÉRAUX

4.1.1 Le nom du produit doit être déclaré conformément à la Section 4.1 de la Norme générale du Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rev. 1-1991; *Codex Alimentarius*, Volume 1A).

4.1.2 Un ou plusieurs mots désignant l'animal ou, dans le cas d'un mélange, tous les animaux d'où provient le lait devront être insérés immédiatement avant ou après le nom du produit. Cette précision n'est pas nécessaire si son omission ne risque pas d'induire le consommateur en erreur.

4.2 LAIT

4.2.1 Seul un produit répondant à la définition de la Section 2.1 peut être appelé "lait". Si un tel produit est mis en vente en tant que tel, il sera appelé "lait cru" ou désigné par un autre terme approprié, s'il n'y a pas de risque d'erreur ou de confusion pour le consommateur.

4.2.2 Le lait qui a été modifié dans sa composition par l'addition et/ou le retrait de constituants du lait peut être identifié par un nom utilisant le terme "lait", à condition qu'une description claire de la modification à laquelle le lait a été soumis soit placée à proximité immédiate du nom.

4.2.3 Nonobstant les dispositions de la Section 4.2.2 de la présente norme, le lait qui a été ajusté du point de vue de la teneur en matière grasse et/ou protéines et qui est destiné à la consommation directe, peut également être appelé "lait", à condition que:

- il ne soit vendu que dans les pays où un tel ajustement est autorisé;
- les limites minimales et maximales de la teneur en matière grasse et/ou protéines (selon le cas) du lait ajusté soient spécifiées dans la législation du pays de vente. Dans ce cas, la teneur en protéines ne doit pas dépasser les limites de variation naturelle en vigueur dans ce pays;
- l'ajustement a été effectué conformément aux méthodes autorisées par la législation du pays de vente et seulement par addition et/ou retrait de constituants du lait sans altérer le rapport entre les protéines de lactosérum et la caséine;
- l'ajustement soit déclaré conformément à la Section 4.2.2 de la présente norme, en indiquant par exemple la (les) teneur(s) en matière grasse du lait et/ou en protéines, au cas où son omission induirait le consommateur en erreur.

4.3 PRODUITS LAITIERS

4.3.1 Seul un produit répondant aux dispositions d'une norme du Codex pour un produit laitier peut être désigné par le nom spécifié dans la norme du Codex pour le produit concerné.

4.3.2 Nonobstant les dispositions de la Section 4.3.1 de la présente norme et la Section 4.1.2 de la Norme générale du Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rev. 1-1991), un produit laitier peut être désigné par le nom spécifié dans la norme du Codex pour le produit laitier concerné, s'il a été fabriqué à partir de lait et que l'on a ajusté la teneur en matière grasse et/ou protéines en respectant les critères de composition prévus dans la norme pertinente.

4.3.3 Les produits qui ont été modifiés par l'adjonction et/ou le retrait de constituants du lait peuvent être désignés par un nom dans lequel l'appellation du produit laitier concerné est associée à une description claire de la modification à laquelle le produit laitier a été soumis, à condition que les caractéristiques essentielles du produit soient maintenues et que les limites des modifications de composition soient indiquées dans les normes concernées le cas échéant.

4.4 PRODUITS LAITIERS RECONSTITUÉS ET RECOMBINÉS

Le lait ou un produit laitier peut être désigné par une appellation spécifiée dans la norme du Codex pour le produit laitier pertinent lorsqu'il a été obtenu à partir de lait recombinaison ou reconstitué ou par recombinaison ou reconstitution de produits laitiers, conformément à la Section 4.1.2 de la Norme générale du Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rev.1-1991), s'il n'y a pas de risque de confusion ou d'erreur pour le consommateur.

4.5 PRODUITS LAITIERS COMPOSÉS

Un produit répondant à la description de la Section 2.3 peut être désigné par l'appellation "lait" ou par le nom réservé à un produit laitier le cas échéant, à condition qu'une description claire de tous les autres ingrédients le caractérisant (tels qu'aliments aromatisants, épices, fines herbes et arômes naturels) soit indiquée à proximité immédiate du nom.

4.6 UTILISATION DE TERMES DE LAITERIE POUR D'AUTRES PRODUITS

4.6.1 Les appellations auxquelles il est fait référence dans les Sections 4.2 à 4.5 ne peuvent être utilisées en tant que telles ou sur la déclaration d'étiquetage, que pour le lait, les produits laitiers ou les produits laitiers composés.

4.6.2 Toutefois, la disposition indiquée dans la Section 4.6.1 ne s'applique pas à l'appellation d'un produit dont la nature exacte est évidente selon l'usage traditionnel ou lorsque l'appellation est clairement utilisée pour décrire une qualité caractéristique du produit non laitier.

4.6.3 S'agissant d'un produit qui n'est ni du lait, ni un produit laitier, ni un produit laitier composé, aucune étiquette, aucun document commercial, matériel publicitaire ou autre forme quelconque de présentation au point de vente n'est utilisé s'il prétend, implique ou suggère que le produit est du lait, un produit laitier ou un produit laitier composé, ou s'il fait référence à un ou plusieurs de ces produits.

4.6.4 Toutefois, en ce qui concerne les produits dont il est question à la Section 4.6.3, qui contiennent du lait ou un produit laitier, ou des constituants du lait, qui sont essentiels pour caractériser le produit, le mot "lait" ou le nom d'un produit laitier peut être utilisé dans la description du véritable nom du produit, à condition que les constituants non dérivés du lait ne

soient pas destinés à remplacer totalement ou partiellement un quelconque constituant du lait. Pour ces produits, des termes de laiterie peuvent être utilisés seulement si le consommateur n'est pas induit en erreur.

Si toutefois le produit final est destiné à remplacer le lait, un produit laitier ou un produit laitier composé, un terme de laiterie ne doit pas être utilisé.

Pour les produits dont il est question à la Section 4.6.3 qui contiennent du lait, un produit laitier ou un constituant du lait, qui ne sont pas essentiels pour caractériser le produit, le terme de laiterie ne peut être utilisé que dans la liste des ingrédients, conformément à la Norme générale du Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rev.1-1991). Pour ces produits, des termes de laiterie ne peuvent pas être utilisés à d'autres fins.

5. ÉTIQUETAGE DES DENRÉES ALIMENTAIRES PRÉEMBALLÉES

Le lait, les produits laitiers, les produits laitiers composés préemballés sont étiquetés conformément à la Section 4 de la Norme générale du Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rev. 1-1991), à moins qu'il n'en soit expressément prévu autrement dans une norme spécifique du Codex ou dans la Section 4 de la présente norme.

DISPOSITIONS RELATIVES À L'ÉTIQUETAGE COMMUNES AUX NORMES SUR LES PRODUITS LAITIERS

PARAGRAPHE D'INTRODUCTION

Outre les dispositions de la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rev. 1-1991) et la Norme générale pour l'utilisation des termes de laiterie, les dispositions spécifiques ci-après s'appliquent.

NOM DU PRODUIT

Le nom du produit ...

ORIGINE DU LAIT

A supprimer (couvert par le projet de Norme générale pour l'utilisation de termes de laiterie).

DECLARATION DE LA TENEUR EN MATIERE GRASSE LAITIERE²⁸

La teneur en matière grasse laitière doit être déclarée d'une manière jugée acceptable dans le pays de vente au consommateur final, soit :

- en pourcentage de la masse ou du volume
- en pourcentage de matière grasse dans l'extrait sec
- en grammes par portion, sous réserve que le nombre de portions soit spécifié, si l'absence d'une telle indication risque d'induire le consommateur en erreur.

ETIQUETAGE DES RECIPIENTS NON DESTINES A LA VENTE AU DETAIL

Les renseignements requis à la Section 7 de la présente norme et aux sections 4.1 à 4.8 de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées et, au besoin, les instructions d'entreposage, doivent figurer soit sur le récipient, soit sur les documents d'accompagnement, exception faite du nom du produit, de l'identification du lot et du nom et adresse du fabricant ou de l'emballleur qui doivent être indiqués sur le récipient. Toutefois, l'identification du lot, et le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballleur peuvent être remplacés par une marque d'identification, à condition que cette dernière puisse être clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.

²⁸

A appliquer selon la nature de la norme: voir par. 24 du présent rapport.

PROJET DE NORME RÉVISÉE POUR LE BEURRE (A-1)
(A l'étape 8 de la procédure Codex)

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique au beurre destiné à la consommation directe ou à un traitement ultérieur, conformément à la description figurant à la Section 2 de la norme.

2. DESCRIPTION

Le beurre est un produit gras dérivé exclusivement du lait et/ou de produits obtenus à partir du lait, principalement sous forme d'une émulsion du type eau-dans-huile.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET QUALITÉ

3.1 MATIÈRES PREMIÈRES

Lait et/ou produits obtenus à partir du lait

3.2 INGRÉDIENTS AUTORISÉS

Chlorure de sodium et sel de qualité alimentaire
Cultures de bactéries lactiques inoffensives (levain) et/ou agents modificateurs du goût.
Eau potable

3.3 COMPOSITION

Teneur minimale en matière grasse laitière	80% m/m
Teneur maximale en eau	16% m/m
Teneur maximale en extrait sec non gras	2% m/m

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

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

N° SIN	Nom	Concentration maximale
	Colorants	
160a i)	β -carotène (synthétique)	25 mg/kg
160a ii)	Carotènes (extraits naturels)	600 mg/kg
160b	Rocou	20 mg/kg (calculés en tant que bixine/norbixine)
160e	β -apo-caroténique	35 mg/kg
160f	Ester de méthyle ou d'éthyle d'acide β -apo- 8'-caroténique	35 mg/kg

Régulateurs d'acidité		
339	Phosphate de sodium	} 2 g/kg
500 i)	Carbonate de sodium	}
500 ii)	Bicarbonate de sodium	} limitée par les BPF
524	Hydroxyde de sodium	}
526	Hydroxyde de calcium	}

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.

En particulier, les limites ci-après sont applicables:

Métal	Concentration maximale
Plomb	0,05 mg/kg

5.2 RÉSIDUS DE PESTICIDES

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, Rev. 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 Depuis la production des matières premières jusqu'au point de consommation, les produits couverts par la présente norme devraient être soumis à une combinaison de mesures de maîtrise pouvant inclure, par exemple, la pasteurisation, et celles-ci devraient se montrer en mesure de parvenir au niveau approprié de protection de la santé publique.
- 6.3 Les produits doivent satisfaire à l'un quelconque des critères microbiologiques établis conformément aux Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les denrées alimentaires (CAC/CL 21-1997).

7. ÉTIQUETAGE

Outre les dispositions de la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rev. 1-1991 ; *Codex Alimentarius*, Volume 1A) et la

Norme générale pour l'utilisation de termes de laiterie²⁹, les dispositions spécifiques ci-après s'appliquent:

²⁹ Sous réserve de l'adoption de ce texte par la Commission.

7.1 NOM DU PRODUIT

Le nom du produit doit être « beurre ». Le mot « beurre », accompagné d'une qualification appropriée, doit être utilisé pour le beurre contenant plus de 95 pour cent de matière grasse.

[Un ou plusieurs mots désignant l'animal ou, dans le cas d'un mélange, tous les animaux d'où provient ce lait devront être insérés immédiatement avant ou après le nom du produit. Cette précision n'est pas nécessaire si son omission ne risque pas d'induire le consommateur en erreur.]³⁰

7.1.1 Le beurre peut porter sur l'emballage une mention indiquant s'il s'agit de beurre salé ou de beurre non salé, conformément à la législation nationale.

7.2 DÉCLARATION DE LA TENEUR EN MATIÈRE GRASSE LAITIÈRE

La teneur 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, à condition que le nombre de portions soit indiqué, si l'absence d'une telle indication risque d'induire le consommateur en erreur.

7.3 ÉTIQUETAGE DES RÉCIPIENTS NON DESTINÉS À LA VENTE AU DÉTAIL

Les renseignements requis à la Section 7 de la présente norme et aux sections 4.1 à 4.8 de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées et, au besoin, les instructions d'entreposage, doivent figurer soit sur le récipient, soit sur les documents d'accompagnement, exception faite du nom du produit, de l'identification du lot et du nom et adresse du fabricant ou de l'emballer qui doivent être indiqués sur le récipient. Toutefois, l'identification du lot, et le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballer peuvent être remplacés par une marque d'identification, à condition que cette dernière puisse être clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.

8. MÉTHODES D'ÉCHANTILLONNAGE ET D'ANALYSE

8.1 ÉCHANTILLONNAGE

Selon la Norme FIL 50C :1995/ISO 707 :1997/AOAC 968.12.

8.2 DÉTERMINATION DE LA TENEUR EN MATIÈRE GRASSE LAITIÈRE, EN EXTRAIT SEC DÉGRAISSÉ ET EN EAU

Selon la Norme FIL 80 :1977/ISO 3727 :1977/AOAC 920.116 et 938.06.

³⁰

Cette disposition sera supprimée une fois que le projet de norme générale pour l'utilisation de termes de laiterie aura été adopté par la Commission.

8.3 DÉTECTION DES GRAISSES VÉGÉTALES

Selon la Norme FIL 32 :1965/ISO 3595 :1976/AOAC 955.34A, « Détection des graisses végétales à l'aide du test à l'acétate de phytostéryle » ou la Norme FIL 54 :1979/ISO 3594 :1976/AOAC 970.50A, « Détection des graisses végétales à l'aide de la chromatographie gaz-liquide des stérols ».

8.4 DÉTERMINATION DE LA TENEUR EN SEL

Selon la Norme FIL 12B :1988/ISO 1738 :1980/AOAC 960.29.

8.5 DÉTERMINATION DE LA TENEUR EN PLOMB

Selon la méthode AOAC 972.25 (Méthode générale Codex).

**PROJET DE NORME RÉVISÉE POUR LES PRODUITS
À BASE DE MATIÈRES GRASSES LAITIÈRES (A-2)
(A l'étape 8 de la procédure Codex)**

L'Appendice à la présente norme contient des critères dont l'application ne relève pas des dispositions concernant l'acceptation stipulées à la Section 4.A(I)b) des Principes généraux du Codex Alimentarius.

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique à la matière grasse laitière anhydre, à l'huile de beurre anhydre, à l'huile de beurre et au ghee destinés à un traitement ultérieur ou à l'usage culinaire, conformément à la description figurant à la Section 2 de la norme.

2. DESCRIPTION

2.1 *La matière grasse laitière anhydre, la matière grasse laitière, l'huile de beurre anhydre et l'huile de beurre* sont des produits gras provenant exclusivement du lait et/ou de produits obtenus à partir du lait au moyen de procédés entraînant l'élimination quasi totale de l'eau et de l'extrait sec non gras.

2.2 Le *ghee* est un produit obtenu exclusivement à partir du lait, de la crème ou du beurre par un procédé consistant à éliminer presque totalement l'eau et les extraits secs non gras, dont le goût et la structure physique sont particulièrement marqués.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

3.1 MATIÈRES PREMIÈRES

Lait et/ou produits obtenus à partir du lait.

3.2 INGRÉDIENTS AUTORISÉS

Cultures de bactéries lactiques inoffensives (levain)

3.3 COMPOSITION

	Matière grasse laitière anhydre/ huile de beurre anhydre	Matière grasse laitière	Huile de beurre	Ghee
Teneur minimale en matière grasse laitière (% m/m)	99,8	99,6	99,6	99,6
Teneur maximale en eau (% m/m)	0,1	-	-	-

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

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

- 4.1 Gaz inerte avec lequel les récipients étanches à l'air sont balayés avant, pendant et après le remplissage avec le produit.

4.2 ANTIOXYDANTS

Les antioxydants ci-après sont autorisés, avec ou sans synergistes, dans tous les produits à l'exception de la matière grasse laitière anhydre :

N° SIN	Nom	Concentration maximale
	Antioxydants	
310	Gallate de propyle	100 mg/kg
321	Butyl-hydroxytoluène (BHT)	75 mg/kg
320	Butyl-hydroxyanisole (BHA)	175 mg/kg
	Toute combinaison de gallate de propyle, de BHA et de BHT, à condition que les limites ci-dessus ne soient pas dépassées	200 mg/kg
306	Mélanges concentrés de tocophérols	} 500 mg/kg, seuls ou en combinaison
307	Alpha-tocophérol	
304	Palmitate d'ascorbyle	
305	Stéarate d'ascorbyle	
	Antioxydants synergistes	
330	Acide citrique	} Limitée par les BPF
331	Citrate de sodium	

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 pesticides

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, Rev. 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 Depuis la production des matières premières jusqu'au point de consommation, les produits couverts par la présente norme devraient être soumis à une combinaison de mesures de maîtrise pouvant inclure, par exemple, la pasteurisation, et celles-ci devraient se montrer en mesure de parvenir au niveau approprié de protection de la santé publique.
- 6.3 Les produits doivent satisfaire à l'un quelconque des critères microbiologiques établis conformément aux Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les denrées alimentaires (CAC/CL 21-1997).

7. ÉTIQUETAGE

Outre les dispositions de la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rev. 1-1991 ; *Codex Alimentarius*, Volume 1A) et la Norme générale pour l'utilisation de termes de laiterie³¹, les dispositions spécifiques ci-après s'appliquent:

7.1 NOM DU PRODUIT

Le nom du produit doit être:

Matière grasse anhydre	}	Conformément à la description énoncée
Matière grasse laitière	}	à la Section 2, à la composition spécifiée
Huile de beurre anhydre	}	dans la Section 3 et aux concentrations
Huile de beurre	}	fixées pour les antioxydants
Ghee	}	(voir Section 4)

[Un ou plusieurs mots désignant l'animal ou, dans le cas d'un mélange, tous les animaux d'où provient ce lait devront être insérés immédiatement avant ou après le nom du produit. Cette précision n'est pas nécessaire si son omission ne risque pas d'induire le consommateur en erreur.]³²

7.2 ÉTIQUETAGE DES RÉCIPIENTS NON DESTINÉS À LA VENTE AU DÉTAIL

Les renseignements requis à la Section 7 de la présente norme et aux sections 4.1 à 4.8 de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées et, au besoin, les instructions d'entreposage, doivent figurer soit sur le récipient, soit sur les documents d'accompagnement, exception faite du nom du produit, de l'identification du lot et du nom et adresse du fabricant ou de l'emballleur qui doivent être indiqués sur le récipient. Toutefois, l'identification du lot, et le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballleur peuvent être remplacés par une marque d'identification, à condition que cette dernière puisse être clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.

³¹ Sous réserve de l'adoption de ce texte par la Commission.

³² Cette disposition sera supprimée une fois que le projet de norme générale pour l'utilisation de termes de laiterie aura été adopté par la Commission.

8. MÉTHODES D'ÉCHANTILLONNAGE ET D'ANALYSE

8.1 Echantillonnage

Selon la Norme FIL 50C:1995/ISO 707 :1997 /AOAC 968.12.

8.2 Détermination de la teneur en matière grasse

Selon la Norme FIL 24:1964/ISO CD 8852.

8.3 Détermination de la teneur en eau

Selon la Norme FIL 23A:1988/ISO CD 5536

8.4 DÉTECTION DES GRAISSES VÉGÉTALES

Selon la Norme FIL 32 :1965/ISO 3595 :1976/AOAC 955.34A « Détection des graisses végétales à l'aide du test à l'acétate de phytostéryl » ou la Norme FIL 54 :1979/ISO 3594 :1976/AOAC 970.50A, « Détection des graisses végétales à l'aide de la chromatographie gaz-liquide des stérols».

8.5 DÉTECTION DES GRAISSES ANIMALES AUTRES QUE LA MATIÈRE GRASSE LAITIÈRE

A développer.

APPENDICE

Le présent texte est destiné à être appliqué à titre facultatif par les partenaires commerciaux et n'est pas destiné aux gouvernements.

1. Autres facteurs de qualité

	Matière grasse laitière anhydre/huile de beurre anhydre	Matière grasse laitière	Huile de beurre	Ghee
Teneur maximale en acides gras libres (% m/m en tant qu'acide oléique)	0,3	0,4	0,4	0,4
Teneur maximale en peroxydes (milli-équivalents d'oxygène/kg de matière grasse)	0,3	0,6	0,6	0,6
Saveur et odeur	Compatibles avec les exigences du marché après chauffage d'un échantillon à 40-45°C			
Texture	En fonction de la température, de lisse avec de fins granulés à liquide			

2. AUTRES CONTAMINANTS

Métaux lourds

Les limites ci-après s'appliquent à la matière grasse lactique anhydre, à la matière grasse lactique, à l'huile de beurre anhydre, à l'huile de beurre et au ghee:

Métal	Concentration maximale
Cuivre	0,05 mg/kg
Fer	0,2 mg/kg

3. AUTRES MÉTHODES D'ANALYSE

3.1 Détermination de la teneur en acides gras libres (exprimée en acide oléique)

Selon la Norme FIL 6B:1989/ISO 1740:1991/AOAC 969.17.

La teneur en acides gras libres peut être calculée en multipliant par 0,282 l'indice d'acide.

3.2 Détermination de l'indice de peroxyde

Selon la Norme FIL 74A:1991/ISO 3976:1977 ou AOAC 965.33.

3.3 Détermination de la teneur en cuivre

Selon AOAC 971.20 (Méthode générale Codex) ou la Norme FIL 76A:1980/ISO 5738:1980/AOAC 960.40 (Méthode générale Codex).

3.4 Détermination de la teneur en fer

Selon la méthode NMKL 139: 1991 (Méthode générale Codex) ou la Norme FIL 103A:1986/ISO 6732:1985.

PROJET DE NORME RÉVISÉE POUR LES LAITS CONCENTRÉS (A-3)
(A l'étape 8 de la procédure Codex)

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique aux laits concentrés destinés à la consommation directe ou à un traitement ultérieur, conformément aux définitions figurant à la Section 2 de la norme.

2. DESCRIPTION

Les laits concentrés sont des produits laitiers obtenus par élimination partielle de l'eau contenue dans le lait, par chauffage ou tout autre procédé qui aboutisse à un produit ayant les mêmes composition et caractéristiques. Leur teneur en matière grasse et/ou en protéines peut avoir été ajustée, uniquement pour satisfaire aux facteurs de composition figurant à la Section 3 de la présente norme, par l'addition et/ou le retrait de constituants du lait d'une manière telle que cela ne modifie le rapport protéines de lactosérum/caséine du lait.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

3.1 Matières premières

Lait et lait en poudre*, crème et crème en poudre*, produits à base de matières grasses laitières*.

Les produits du lait ci-après sont autorisés aux fins de normalisation.

- Rétentat du lait: Produit obtenu après concentration des protéines du lait par ultrafiltration du lait, du lait partiellement écrémé ou du lait écrémé.
- Perméat du lait: Produit obtenu après élimination des protéines du lait et de la matière grasse laitière contenues dans le lait, le lait partiellement écrémé ou le lait écrémé par ultrafiltration.
- lactose*

* Voir les dispositions des Normes Codex concernant ces produits.

3.2 Ingrédients autorisés

Eau potable
Chlorure de sodium

3.3 Composition

Lait concentré

Teneur minimale en matière grasse laitière	7,5% m/m
Teneur minimale en extrait sec du lait**	25% m/m
Teneur minimale en protéines du lait dans l'extrait sec dégraissé**	34% m/m

Lait concentré écrémé

Teneur maximale en matière grasse laitière	1% m/m
Teneur minimale en extrait sec du lait**	20% m/m
Teneur minimale en protéines du lait dans l'extrait sec dégraissé**	34% m/m

Lait concentré partiellement écrémé

Teneur en matière grasse laitière	comprise entre 1% et 7,5% m/m
Teneur minimale en extrait sec du lait**	20% m/m
Teneur minimale en protéines du lait dans l'extrait sec dégraissé**	34% m/m

Lait concentré riche en matière grasse

Teneur minimale en matière grasse laitière	15% m/m
Teneur minimale en extrait sec dégraissé**	11,5% m/m
Teneur minimale en protéines du lait dans l'extrait sec dégraissé**	34% m/m

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

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

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

N° SIN	Nom	Concentration maximale
	Agents raffermissants	
508	Chlorure de potassium	} 2 g/kg seuls ou } 3 g/kg en combinaison } exprimés en tant que } substances anhydres
509	Chlorure de calcium	
	Stabilisants	
331	Citrate de sodium	} 2 g/kg seuls ou } 3 g/kg en combinaison } exprimés en tant que } substances anhydres
332	Citrate de potassium	
333	Citrate de calcium	
	Régulateurs d'acidité	
500	Carbonate de sodium	} 2 g/kg seuls ou } 3 g/kg en combinaison } exprimés en tant que } substances anhydres
501	Carbonate de potassium	
170	Carbonate de calcium	
339	Phosphate de sodium	

N° SIN	Nom	Concentration maximale
340	Phosphate de potassium	}
341	Phosphate de calcium	}
450	Diphosphates	} 2 g/kg seuls ou
451	Triphosphates	} 3 g/kg en combinaison
452	Polyphosphates	} exprimés en tant que } substances anhydres
	Epaississant	
407	Carragénine	150 mg/kg
	Emulsifiant	
322	Lécithine	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 pesticides

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, Rev. 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 Depuis la production des matières premières jusqu'au point de consommation, les produits couverts par la présente norme devraient être soumis à une combinaison de mesures de maîtrise pouvant inclure, par exemple, la pasteurisation, et celles-ci devraient se montrer en mesure de parvenir au niveau approprié de protection de la santé publique.
- 6.3 Les produits doivent satisfaire à l'un quelconque des critères microbiologiques établis conformément aux Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les denrées alimentaires (CAC/CL 21-1997).

7. ÉTIQUETAGE

Outre les dispositions de la Norme générale du Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rev. 1-1991 ; *Codex Alimentarius*,

Volume 1A) et la Norme générale pour l'utilisation de termes de laiterie³³, les dispositions spécifiques ci-après s'appliquent:

³³

Sous réserve de l'adoption de ce texte par la Commission.

7.1 NOM DU PRODUIT

Le nom du produit doit être:

Lait concentré	}	Conformément aux facteurs de composition
Lait concentré écrémé	}	énoncés à la Section 3.
Lait concentré partiellement écrémé	}	
Lait concentré riche en matière grasse	}	

Le lait concentré partiellement écrémé peut porter l'appellation "lait concentré demi-écrémé", lorsque la teneur en matière grasse laitière est de 4-4,5% et la teneur minimale en extrait sec du lait de 24% m/m.

[Un ou plusieurs mots désignant l'animal ou, dans le cas d'un mélange, tous les animaux d'où provient ce lait devront être insérés immédiatement avant ou après le nom du produit. Cette précision n'est pas nécessaire si son omission ne risque pas d'induire le consommateur en erreur.]³⁴

7.2 DÉCLARATION DE LA TENEUR EN MATIÈRE GRASSE LAITIÈRE

La teneur 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, à condition que le nombre de portions soit indiqué.

7.3 DÉCLARATION DE LA TENEUR EN PROTÉINES DU LAIT

La teneur en protéines du lait 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, à condition que le nombre de portions soit indiqué.

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, Rev.1-1991; *Codex Alimentarius*, Volume 1A), les produits laitiers utilisés seulement aux fins de l'ajustement de la teneur en protéines n'ont pas besoin d'être déclarés.

7.5 ÉTIQUETAGE DES RÉCIPIENTS NON DESTINÉS À LA VENTE AU DÉTAIL

Les renseignements requis à la Section 7 de la présente norme et aux sections 4.1 à 4.8 de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées et, au besoin, les instructions d'entreposage, doivent figurer soit sur le récipient, soit sur les documents d'accompagnement, exception faite du nom du produit, de l'identification du lot et du nom et adresse du fabricant ou de l'emballer qui doivent être indiqués sur le récipient. Toutefois, l'identification du lot, et le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballer peuvent être remplacés par une marque d'identification, à condition que cette dernière puisse être clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.

³⁴

Cette disposition sera supprimée une fois que le projet de norme générale pour l'utilisation de termes de laiterie aura été adopté par la Commission.

8. MÉTHODES D'ÉCHANTILLONNAGE ET D'ANALYSE

8.1 ÉCHANTILLONNAGE

Selon la Norme FIL 50C :1995/ISO 707 :1997/AOAC 968.12.

8.2 DÉTERMINATION DE LA TENEUR EN MATIÈRE GRASSE

Selon la Norme FIL 13C :1987/ISO 1737 :1985/AOAC 945.48G ou AOAC 920.115F.

8.3 DÉTERMINATION DE LA TENEUR EN EXTRAIT SEC TOTAL

Selon la Norme FIL 21B:1987/ISO 6731:1989/AOAC 945.48D, AOAC 925.23A ou AOAC 920.107.

8.4 DÉTERMINATION DE LA TENEUR EN PROTÉINES

La teneur en protéines est $6,38 \times$ azote total par la méthode Kjeldahl, selon la Norme FIL 20B:1993/ISO/CD 8968/AOAC 991.20-23 ou AOAC 945.48H.

PROJET DE NORME RÉVISÉE POUR LES LAITS CONCENTRÉS SUCRÉS (A-4)
(A l'étape 8 de la procédure Codex)

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique aux laits concentrés sucrés destinés à la consommation directe ou à un traitement ultérieur, conformément aux définitions figurant à la Section 2 de la norme.

2. DESCRIPTION

Les laits concentrés sucrés sont des produits laitiers qui peuvent être obtenus par élimination partielle de l'eau contenue dans le lait avec adjonction de sucre, ou par tout autre procédé aboutissant à un produit qui a la même composition et les mêmes caractéristiques. Leur teneur en matière grasse et/ou en protéines peut avoir été ajustée, uniquement pour satisfaire aux critères de composition énoncés à la Section 3 de la présente norme, par l'addition et/ou le retrait de constituants du lait de manière telle que cela ne modifie pas le rapport protéines de lactosérum/caséine du lait ainsi modifié.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

3.1 Matières premières

Laits et laits en poudre*, crèmes et crèmes en poudre*, produits à base de matières grasses laitières*.

Les produits laitiers ci-après sont autorisés aux fins d'ajustement:

- Rétenant du lait: Produit obtenu après concentration des protéines du lait par ultrafiltration du lait, du lait partiellement écrémé ou du lait écrémé.
- Perméat du lait: Produit obtenu après élimination des protéines du lait et de la matière grasse laitière contenues dans le lait, le lait partiellement écrémé ou le lait écrémé par ultrafiltration.
- lactose * (également aux fins de cristallisation)

3.2 Ingrédients autorisés

Eau potable
Sucre
Chlorure de sodium

* Voir les dispositions des normes Codex concernant ces produits.

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

Lait concentré sucré

Teneur minimale en matière grasse laitière	8% m/m
Teneur minimale en extrait sec du lait**	28% m/m
Teneur minimale en protéines du lait dans l'extrait sec dégraissé**	34% m/m

Lait concentré sucré écrémé

Teneur maximale en matière grasse laitière	1% m/m
Teneur minimale en extrait sec du lait**	24% m/m
Teneur minimale en protéines du lait dans l'extrait sec dégraissé**	34% m/m

Lait concentré sucré partiellement écrémé

Teneur en matière grasse laitière	comprise entre 1% et 8% m/m
Teneur minimale en extrait sec dégraissé**	20% m/m
Teneur minimale en extrait sec du lait**	24% m/m
Teneur minimale en protéines du lait dans l'extrait sec dégraissé**	34% m/m

Lait concentré sucré riche en matière grasse

Teneur minimale en matière grasse laitière	16% m/m
Teneur minimale en extrait sec dégraissé**	14% m/m
Teneur minimale en protéines du lait dans l'extrait sec dégraissé**	34% m/m

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

Pour tous les laits concentrés sucrés, la quantité de sucre ajouté 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.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

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

N° SIN	Nom	Concentration maximale
Agents raffermissants		
508	Chlorure de potassium	} 2 g/kg seuls ou 3 g/kg en combinaison, exprimés en tant que substances anhydres
509	Chlorure de calcium	
Stabilisants		
331	Citrate de sodium	} 2 g/kg seuls ou 3 g/kg en combinaison, exprimés en tant que substances anhydres
332	Citrate de potassium	
333	Citrate de calcium	
Régulateurs d'acidité		
500	Carbonate de sodium	} 2 g/kg seuls ou 3 g/kg en combinaison, exprimés en tant que substances anhydres
501	Carbonate de potassium	
170	Carbonate de calcium	
339	Phosphate de sodium	
340	Phosphate de potassium	
341	Phosphate de calcium	
450	Diphosphates	
451	Triphosphates	
452	Polyphosphates	
Epaississant		
407	Carragénine	150 mg/kg
Emulsifiant		
322	Lécithine	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 pesticides

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, Rev. 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 Depuis la production des matières premières jusqu'au point de consommation, les produits couverts par la présente norme devraient être soumis à une combinaison de mesures de maîtrise pouvant inclure, par exemple, la pasteurisation, et celles-ci devraient se montrer en mesure de parvenir au niveau approprié de protection de la santé publique.
- 6.3 Les produits doivent satisfaire à l'un quelconque des critères microbiologiques établis conformément aux Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les denrées alimentaires (CAC/CL 21-1997).

7. ÉTIQUETAGE

Outre les dispositions de la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rev. 1-1991 ; *Codex Alimentarius*, Volume 1A) et la Norme générale pour l'utilisation de termes de laiterie³⁵, les dispositions spécifiques ci-après s'appliquent:

7.1 NOM DU PRODUIT

Le nom du produit doit être:

Lait concentré sucré	}	Conformément aux facteurs
Lait concentré écrémé sucré	}	de composition énoncés à la Section 3.
Lait concentré sucré partiellement	}	
écrémé sucré	}	
Lait concentré sucré riche en matière grasse	}	

Le lait concentré sucré partiellement écrémé peut porter l'appellation "lait concentré sucré demi-écrémé", lorsque la teneur en matière grasse laitière est de 4-4,5% et la teneur minimale en extrait sec du lait de 28% m/m.

[Un ou plusieurs mots désignant l'animal ou, dans le cas d'un mélange, tous les animaux d'où provient ce lait devront être insérés immédiatement avant ou après le nom du produit. Cette précision n'est pas nécessaire si son omission ne risque pas d'induire le consommateur en erreur.]³⁶

7.2 DÉCLARATION DE LA TENEUR EN MATIÈRE GRASSE LAITIÈRE

La teneur 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, à condition que le nombre de portions soit indiqué.

7.3 DÉCLARATION DE LA TENEUR EN PROTÉINES DU LAIT

La teneur en protéines du lait 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, à condition que le nombre de portions soit indiqué.

³⁵ Sous réserve de l'adoption de ce texte par la Commission.

³⁶ Cette disposition sera supprimée une fois que le projet de norme générale pour l'utilisation de termes de laiterie aura été adopté par la Commission.

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, Rev.1-1991; *Codex Alimentarius*, Volume 1A), les produits laitiers utilisés seulement aux fins de l'ajustement de la teneur en protéines n'ont pas besoin d'être déclarés.

7.5 ÉTIQUETAGE DES RÉCIPIENTS NON DESTINÉS À LA VENTE AU DÉTAIL

Les renseignements requis à la Section 7 de la présente norme et aux sections 4.1 à 4.8 de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées et, au besoin, les instructions d'entreposage, doivent figurer soit sur le récipient, soit sur les documents d'accompagnement, exception faite du nom du produit, de l'identification du lot et du nom et adresse du fabricant ou de l'emballleur qui doivent être indiqués sur le récipient. Toutefois, l'identification du lot, et le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballleur peuvent être remplacés par une marque d'identification, à condition que cette dernière puisse être clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.

8. MÉTHODES D'ÉCHANTILLONNAGE ET D'ANALYSE

8.1 ÉCHANTILLONNAGE

Selon la Norme FIL 50C :1995/ISO 707 :1997/AOAC968.12.

8.2 DÉTERMINATION DE LA TENEUR EN MATIÈRE GRASSE

Selon la Norme FIL 13C :1987/ISO 1737 :1985/AOAC 920.115F ou AOAC 945.48G.

8.3 DÉTERMINATION DE LA TENEUR EN EXTRAIT SEC TOTAL

Selon la Norme FIL 15B :1982/ISO 6734 :1991/AOAC 920.115D.

8.4 DÉTERMINATION DE LA TENEUR EN PROTÉINES

La teneur en protéines est 6,38 x azote total par la méthode Kjeldahl, selon la Norme FIL 20B:1993/ISO CD 8968/AOAC 991.20-23 ou AOAC 920.115G.

**PROJET DE NORME POUR LES LAITS EN POUDRE
ET LES CRÈMES EN POUDRE (A-5/A-10)**
(A l'étape 8 de la procédure Codex)

L'annexe à la présente norme comprend des critères dont l'application ne relève pas des dispositions concernant l'acceptation stipulées à la Section 4A i) b) des Principes généraux du Codex Alimentarius.

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique aux laits et aux crèmes en poudre destinés à la consommation directe ou à un traitement ultérieur, conformément aux définitions figurant à la Section 2 de la présente norme.

2. DESCRIPTION

Les laits et crèmes en poudre sont des produits laitiers obtenus par élimination de l'eau contenue dans le lait ou la crème. La teneur en matière grasse et/ou en protéines du lait ou de la crème peut avoir été ajustée, uniquement pour satisfaire aux critères de composition énoncés à la Section 3 de la présente norme, par l'addition et/ou le retrait de constituants du lait, d'une manière telle que cela ne modifie pas le rapport protéines de lactosérum/caséine du lait.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

3.1 Matières premières

Lait et crème

Les produits du lait ci-après sont autorisés aux fins d'ajustement des protéines:

- | | |
|--------------------|---|
| - Rétentat du lait | Produit obtenu après concentration des protéines du lait par ultrafiltration du lait, du lait partiellement écrémé ou du lait écrémé) |
| -Perméat du lait | Produit obtenu après élimination des protéines du lait et de la matière grasse laitière contenues dans le lait, le lait partiellement écrémé ou le lait écrémé par ultrafiltration) |
| - lactose* | |

* Voir les dispositions des normes Codex concernant ces produits.

3.2 Composition

Crème en poudre

Teneur minimale en matière grasse laitière	42% m/m
Teneur maximale en eau**	5% m/m
Teneur minimale en protéines du lait dans l'extrait sec dégraissé**	34% m/m

Lait entier en poudre

Teneur en matière grasse laitière	comprise entre 26% et 42% m/m
Teneur maximale en eau**	5% m/m
Teneur minimale en protéines du lait dans l'extrait sec dégraissé**	34% m/m

Lait partiellement écrémé en poudre

Teneur en matière grasse laitière	comprise entre 1,5% et 26% m/m
Teneur maximale en eau**	5% m/m
Teneur minimale en protéines du lait dans l'extrait sec dégraissé**	34% m/m

Lait écrémé en poudre

Teneur maximale en matière grasse laitière	1,5% m/m
Teneur maximale en eau**	5% m/m
Teneur minimale en protéines du lait dans l'extrait sec dégraissé**	34% m/m

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

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

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

N° SIN	Nom	Concentration maximale
Stabilisants		
331	Citrate de sodium	} 5 g/kg seuls ou en combinaison } exprimés en tant que substances anhydres
332	Citrate de potassium	
Agents raffermissants		
508	Chlorure de potassium	} Limitée par les BPF }
509	Chlorure de calcium	
Régulateurs d'acidité		
500	Carbonate de sodium	} 5 g/kg seuls ou en combinaison } exprimés en tant que substances anhydres
501	Carbonate de potassium	
339	Phosphate de sodium	}
340	Phosphate de potassium	
450	Diphosphates	}
451	Triphosphates	
452	Polyphosphates	}
Emulsifiants		
471	Mono- et diglycérides d'acides gras	2,5 g/kg
322	Lécithine (ou phospholipides de sources naturelles)	Limitée par les BPF
Antiagglomérants		
341(iii)	Orthophosphate tricalcique	}
170(i)	Carbonate de calcium	
530	Oxyde de magnésium	}
504(i)	Carbonate de magnésium	
343	Phosphate de magnésium, tribasique	}
559	Silicate d'aluminium	
552	Silicate de calcium	} 10 g/kg seuls ou en combinaison
553	Silicate de magnésium	
554	Aluminosilicate de sodium	}
551	Silice amorphe	
555	Aluminosilicate de potassium	}
556	Aluminosilicate de calcium	
Antioxydants		
301	L-ascorbate de sodium	} 0,5 g/kg exprimés en tant qu'acide ascorbique } }
300	Acide L-ascorbique	
304	Palmitate d'ascorbyle	

N° SIN	Nom	Concentration maximale
320	Butyl-hydroxyanisol (BHA)	0,01% m/m
900	Agent antimousse Diméthylpolysiloxane	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 pesticides

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, Rev. 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 Depuis la production des matières premières jusqu'au point de consommation, les produits couverts par la présente norme devraient être soumis à une combinaison de mesures de maîtrise pouvant inclure, par exemple, la pasteurisation, et celles-ci devraient se montrer en mesure de parvenir au niveau approprié de protection de la santé publique.
- 6.3 Les produits doivent satisfaire à l'un quelconque des critères microbiologiques établis conformément aux Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les denrées alimentaires (CAC/CL 21-1997).

7. ÉTIQUETAGE

Outre les dispositions de la Norme générale du Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rev. 1-1991 ; *Codex Alimentarius*, Volume 1A) et la Norme générale pour l'utilisation de termes de laiterie³⁷, les dispositions spécifiques ci-après s'appliquent:

³⁷ Sous réserve de l'adoption de ce texte par la Commission.

7.1 NOM DU PRODUIT

Le nom du produit doit être:

Crème en poudre	}	Conformément aux facteurs de
Lait entier en poudre	}	compositions énoncés à la Section 3.2
Lait partiellement écrémé en poudre	}	
Lait écrémé en poudre	}	

Le lait partiellement écrémé en poudre peut porter la désignation "lait demi-écrémé en poudre" à condition que la teneur en matière grasse laitière ne dépasse pas 16% m/m et ne soit pas inférieure à 14% m/m.

Si la législation nationale l'autorise ou si le consommateur connaît le produit sous un autre nom dans le pays où il est vendu, le "lait entier en poudre" peut porter la désignation "lait non écrémé en poudre" et le lait écrémé en poudre peut porter la désignation "lait maigre en poudre".

[Un ou plusieurs mots désignant l'animal ou, dans le cas d'un mélange, tous les animaux d'où provient ce lait devront être insérés immédiatement avant ou après le nom du produit. Cette précision n'est pas nécessaire si son omission ne risque pas d'induire le consommateur en erreur.]³⁸

7.2 DÉCLARATION DE LA TENEUR EN MATIÈRE GRASSE LAITIÈRE

La teneur 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, à condition que le nombre de portions soit indiqué.

7.3 DÉCLARATION DE LA TENEUR EN PROTÉINES DU LAIT

La teneur en protéines du lait 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, à condition que le nombre de portions soit indiqué.

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, Rev.1-1991; *Codex Alimentarius*, Volume 1A), les produits laitiers utilisés seulement aux fins de l'ajustement de la teneur en protéines n'ont pas besoin d'être déclarés.

7.5 ÉTIQUETAGE DES RÉCIPIENTS NON DESTINÉS À LA VENTE AU DÉTAIL

Les renseignements requis à la Section 7 de la présente norme et aux sections 4.1 à 4.8 de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées et, au besoin, les instructions d'entreposage, doivent figurer soit sur le récipient, soit sur les documents d'accompagnement, exception faite du nom du produit, de l'identification du lot et du nom et

³⁸

Cette disposition sera supprimée une fois que le projet de norme générale pour l'utilisation de termes de laiterie aura été adopté par la Commission.

adresse du fabricant ou de l'emballleur qui doivent être indiqués sur le récipient. Toutefois, l'identification du lot, et le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballleur peuvent être remplacés par une marque d'identification, à condition que cette dernière puisse être clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.

8. MÉTHODES D'ÉCHANTILLONNAGE ET D'ANALYSE

8.1 ÉCHANTILLONNAGE

Selon la Norme FIL 50C :1995/ISO 707 :1997/AOAC 968.12.

8.2 DÉTERMINATION DE LA TENEUR EN MATIÈRE GRASSE LAITIÈRE

Selon la Norme FIL 9C :1987/ISO 1736 :1985/AOAC 936.06 AOAC 920.115F ou 945.48G.

8.3 DÉTERMINATION DE LA TENEUR EN PROTÉINES

La teneur en protéines est $6,38 \times$ azote total par la méthode Kjeldahl, selon la Norme FIL 20B:1993/ISO CD 8968/AOAC 991.20-23.

8.4 DÉTERMINATION DE LA TENEUR EN EAU

Selon la Norme FIL 26A:1993/ISO CD 5537.2

APPENDICE

Le présent texte est destiné à être appliqué à titre facultatif par les partenaires commerciaux et il n'est pas destiné aux gouvernements

Autres facteurs de qualité

Critères	Poudre de lait entier	Poudre de lait partiellement écrémé	Poudre de lait écrémé	Méthode
ACIDITÉ TITRABLE (ml-0,1 N NaOH/10 g d'extrait sec dégraissé)	max 18,0	max 18,0	max 18,0	Norme FIL 86 :1981 Norme FIL 81 :1981
Particules brûlées	Disque étalon max B	Disque étalon max B	Disque étalon max B	Norme FIL 107A :1995
Indice de solubilité (ml)	max 1,0	max 1,0	max 1,0	Norme FIL 129A :1998

PROJET DE NORME REVISEE POUR LE FROMAGE (A-6)
(A l'étape 8 de la procédure Codex)

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique à tous les produits destinés à la consommation directe ou à un traitement ultérieur, conformément à la définition du fromage figurant à la Section 2 de la présente norme. Sous réserve des dispositions de la présente norme, les normes applicables aux différentes variétés de fromage, ou à des groupes de variétés de fromage, peuvent contenir des dispositions plus spécifiques que celles figurant dans la norme. En pareil cas, ces dispositions spécifiques s'appliquent.

2. DESCRIPTION

2.1 Le fromage est le produit affiné ou non affiné, de consistance molle ou semi-dure, dure ou extra-dure qui peut être enrobé et dans lequel le rapport protéines de lactosérum/caséine ne dépasse pas celui du lait, et qui est obtenu:

a) par coagulation complète ou partielle des matières premières suivantes: lait et/ou produits obtenus à partir du lait, grâce à l'action de la présure ou d'autres agents coagulants appropriés et par égouttage partiel du lactosérum résultant de cette coagulation; et/ou

b) par l'emploi de techniques de fabrication entraînant la coagulation du lait et/ou des produits provenant du lait, de façon à obtenir un produit fini ayant des caractéristiques physiques, chimiques et organoleptiques similaires à celles du produit défini à l'alinéa a).

2.1.1 Le fromage affiné est un fromage qui n'est pas prêt à la consommation peu après sa fabrication, mais qui doit être maintenu pendant un certain temps à la température et dans les conditions nécessaires pour que s'opèrent les changements biochimiques et physiques caractéristiques du fromage.

2.1.2 Le fromage affiné aux moisissures est un fromage affiné où l'affinage est provoqué essentiellement par la prolifération de moisissures caractéristiques, dans la masse et/ou sur la surface du fromage.

2.1.3 Le fromage non affiné est un fromage qui est prêt à la consommation peu de temps après sa fabrication.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

3.1 Matières premières

Lait et/ou produits obtenus à partir du lait.

3.2 Ingrédients autorisés

- Cultures de bactéries lactiques inoffensives (levain) et/ou agents modificateurs du goût, et cultures d'autres micro-organismes sans danger;
- Présure ou autres enzymes appropriées;
- Chlorure de sodium;
- Eau potable

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

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

Fromages non-affinés

Comme énumérés dans la Norme pour les fromages non affinés, y compris le fromage frais (CODEX STAN A-19).

Fromages en saumure

Comme énumérés dans la Norme pour les fromages en saumure (CODEX STAN A-17).

Fromages affinés, y compris fromages affinés aux moisissures.

Les additifs qui ne sont pas sur la liste ci-après mais qui sont prévus dans les normes individuelles pour des variétés de fromages affinés peuvent être utilisés pour des fromages de type similaire dans les limites spécifiées par ces normes.

N° SIN	Nom	Concentration maximale
	Colorants	
100	Curcumine (pour la croûte de fromage comestible) }	Limitée par les BPF }
101	Riboflavines	Limitée par les BPF
141	Chlorophylles cupriques	15 mg/kg
160a ii)	Carotènes (végétales)	600 mg/kg
160a i)	Carotènes (synthétiques)	25 mg/kg
160c	Oléorésines de paprika	Limitée par les BPF
160b	Extraits de rocou	
	- couleur normale	10 mg/kg }
	- couleur orange	25 mg/kg }
	- couleur orange foncée	50 mg/kg }
160e	β -apo-caroténal	35 mg/kg
160f	β -apo-8-acide caroténoïque, ester de méthyle }	35 mg/kg }
171	Dioxyde de titane	Limitée par les BPF
120	Carmins (pour les fromages) }	Limitée par les BPF }

N° SIN	Nom	Concentration maximale	
140	marbrés rouges seulement) } Chlorophylles (pour les fromages marbrés verts seulement)	Limitée par les BPF	
153	Charbon végétal (pour les fromages en couche)		
163	Anthocyanines (pour les fromages marbrés rouges seulement)	Limitée par les BPF	
162	Rouge de betterave	Limitée par les BPF	
Agents blanchissants			
928	Péroxyde de benzoyle	1 g/kg (utilisé pour blanchir les ingrédients du lait en fonction du poids du lait blanchi)	
Régulateurs d'acidité			
170	Carbonate de calcium } 504 Carbonate de magnésium } 575 Glucono-delta-lactone }	Limitée par les BPF	
Agents conservateurs			
200	Acide sorbique } 201 Sorbate de sodium } 202 Sorbate de potassium } 203 Sorbate de calcium }		3 000 mg/kg exprimés en tant qu'acide sorbique
234	Nisine		
239	Hexaméthylène-tétramine (pour le provolone seulement)}	12,5 mg/kg 25 mg/kg, exprimés en tant que formaldéhyde	
251	Nitrate de sodium	50 mg/kg, exprimés en tant que NaNO ₃	
252	Nitrate de potassium }		
280	Acide propionique }	3 000 mg/kg exprimés en tant qu'acide propionique	
281	Propionate de sodium }		
282	Propionate de calcium }		
1105	Lysozyme	Limitée par les BPF	
<u>Pour le traitement en surface/croûte seulement:</u>			
200	Acide sorbique }	1 g/kg seuls ou en combinaison	
202	Sorbate de potassium }		
203	Sorbate de calcium }		
235	Pimaricine (Natamycine) }	2 mg/dm ² en surface. A une profondeur maximale de 5 mm	

N° SIN	Nom	Concentration maximale
508	Additifs divers Chlorure de potassium	Limitée par les BPF

Fromage en tranches, râpé ou finement râpé

Antiagglomérants		
460	Cellulose	Limitée par les BPF
551	Dioxyde de silice amorphe	}
552	Silicate de calcium	}
553	Silicate de magnésium	}
554	Aluminosilicate de sodium	}
555	Aluminosilicate de potassium	}
556	Aluminosilicate de calcium	}
557	Silicate de zinc	}
559	Silicate d'aluminium	}
560	Silicate de potassium	}
Agents conservateurs		
200	Acide sorbique	}
202	Sorbate de potassium	}
203	Sorbate de calcium	}
235	Pimaricine (natamycine)*	10 mg/kg, pour traitement en surface, calculés en fonction du poids du fromage

* Renvoyée au Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants (voir par. 70 du présent rapport).

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 pesticides

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, Rev. 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 Depuis la production des matières premières jusqu'au point de consommation, les produits couverts par la présente norme devraient être soumis à une combinaison de mesures de maîtrise pouvant inclure, par exemple, la pasteurisation, et celles-ci devraient se montrer en mesure de parvenir au niveau approprié de protection de la santé publique.

- 6.3 Les produits doivent satisfaire à l'un quelconque des critères microbiologiques établis conformément aux Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les denrées alimentaires (CAC/CL 21-1997).

7. ÉTIQUETAGE

Outre les dispositions de la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rev. 1-1991 ; *Codex Alimentarius*, Volume 1A) et la Norme générale pour l'utilisation de termes de laiterie³⁹, les dispositions spécifiques ci-après s'appliquent:

7.1 NOM DU PRODUIT

Le nom du produit doit être fromage. Toutefois, le terme « fromage » peut être omis dans la désignation d'une variété individuelle de fromages réservée par une norme du Codex sur les fromages individuels, et à défaut, dans une appellation de variété spécifiée dans la législation nationale du pays dans lequel le produit est vendu, à condition que cette omission ne crée pas une impression trompeuse quant à la nature du produit.

- 7.1.1 Au cas où le produit n'est pas désigné par un nom de variété mais par la seule appellation "fromage", la dénomination peut être accompagnée des formules descriptives appropriées figurant dans le tableau suivant:

Dénomination selon les caractéristiques de fermeté et d'affinage		
Selon la fermeté: Formule 1		Selon le degré d'affinage principal: Formule 2
TEFD %	Dénomination	
< 51	Pâte extra-dure	Affiné
49-56	Pâte dure	Affiné aux moissures
54-69	Pâte ferme/semi-dure	Non affiné/frais
> 67	Pâte molle	En saumure

TEFD = Pourcentage de la teneur en eau dans le fromage dégraissé, c'est-à-dire:

$$\frac{\text{Poids de l'eau dans le fromage}}{\text{Poids total du fromage} - \text{matière grasse dans le fromage}} \times 100$$

Exemple:

Soit, par exemple, un fromage ayant une TEFD de 57% qui est affiné de la même manière que le Danablu. Le nom serait alors:

³⁹ Sous réserve de l'adoption de ce texte par la Commission.

"Fromage ferme affiné aux moisissures".

[Un ou plusieurs mots désignant l'animal ou, en cas de mélange, tous les animaux d'où provient ce lait devront être insérés immédiatement avant ou après le nom du produit. Une telle déclaration n'est pas nécessaire si son omission ne risque pas d'induire le consommateur en erreur]⁴⁰.

7.2 DÉCLARATION DE LA TENEUR EN MATIÈRE GRASSE LAITIÈRE

La teneur 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, à condition que le nombre de portions soit indiqué, le consommateur risquant d'être induit en erreur par l'absence d'une telle indication.

En outre, on peut utiliser les expressions ci-après ou appliquer les normes nationales:

Extra gras (si la teneur en MGES est supérieure ou égale à 60%);
Tout gras (si la teneur en MGES est supérieure ou égale à 45% et inférieure à 60%);
Mi-gras (si la teneur en MGES est supérieure ou égale à 25% et inférieure à 45%);
Quart-gras (si la teneur en MGES est supérieure ou égale à 10% et inférieure à 25%);
Maigre (si la teneur en MGES est inférieure à 10%).

7.3 INDICATION DE LA DATE

Nonobstant les dispositions de la Section 4.7.1 de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rev. 1-1991; *Codex Alimentarius*, Volume 1A), la date de durabilité minimale n'a pas besoin d'être indiquée sur l'étiquette des fromages fermes, durs et extra-durs qui ne sont pas aux moisissures affinés à pâte molle et ne sont pas destinés à être achetés en tant que tels par le consommateur final : en pareil cas, la date de fabrication doit être indiquée.

7.4 ÉTIQUETAGE DES RÉCIPIENTS NON DESTINÉS À LA VENTE AU DÉTAIL

Les renseignements requis à la Section 7 de la présente norme et aux sections 4.1 à 4.8 de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées et, au besoin, les instructions d'entreposage, doivent figurer soit sur le récipient, soit sur les documents d'accompagnement, exception faite du nom du produit, de l'identification du lot et du nom et adresse du fabricant ou de l'emballleur qui doivent être indiqués sur le récipient. Toutefois, l'identification du lot, et le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballleur peuvent être remplacés par une marque d'identification, à condition que cette dernière puisse être clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.

⁴⁰

Sous réserve de l'adoption de ce texte par la Commission.

8. MÉTHODES D'ÉCHANTILLONNAGE ET D'ANALYSE

8.1 ÉCHANTILLONNAGE

Selon la Norme FIL 50C :1995/ISO 707 :1997/AOAC 968.12.

8.2 DÉTERMINATION DE LA TENEUR EN MATIÈRE GRASSE LAITIÈRE

Selon la Norme FIL 5B :1986/ISO 1735 :1987/AOAC 933.05.

8.3 DÉTERMINATION DE LA TENEUR EN EXTRAIT SEC

Selon la Norme FIL 4A:1982/ISO 5534 :1985.

8.4 DÉTERMINATION DE LA TENEUR EN EAU

Selon AOAC 926.08.

PROJET DE NORME RÉVISÉE POUR LE FROMAGE DE LACTOSÉRUM (A-7)
(A l'étape 8 de la procédure Codex)

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique à tous les produits destinés à la consommation directe ou à un traitement ultérieur, conformément à la définition du fromage de lactosérum figurant à la Section 2 de la norme. Sous réserve des dispositions de la présente norme, les normes applicables aux différentes variétés de fromage de lactosérum peuvent contenir des dispositions plus spécifiques que celles figurant dans la norme.

2. DESCRIPTION

Le **fromage de lactosérum** est le produit solide ou semi-solide obtenu par la concentration du lactosérum, avec ou sans adjonction de lait, crème ou autres matières premières d'origine laitière, et par le moulage du produit concentré.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

3.1 Matières premières

Seuls sont autorisées les matières premières indiquées à la Section 2 de la présente norme.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seuls les additifs alimentaires mentionnés ci-après peuvent être utilisés et uniquement aux taux spécifiés.

N° SIN	Nom	Concentration maximale
200	Acide sorbique	1 g/kg exprimés en tant qu'acide sorbique
	}	
201	Sorbate de sodium	
	}	
202	Sorbate de potassium	
	}	

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 pesticides

Les produits visés par les dispositions de la présente norme doivent être conformes aux limites maximales 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, Rev. 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 Depuis la production des matières premières jusqu'au point de consommation, les produits couverts par la présente norme devraient être soumis à une combinaison de mesures de maîtrise pouvant inclure, par exemple, la pasteurisation, et celles-ci devraient se montrer en mesure de parvenir au niveau approprié de protection de la santé publique.
- 6.3 Les produits doivent satisfaire à l'un quelconque des critères microbiologiques établis conformément aux Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les denrées alimentaires (CAC/CL 21-1997).

7. ÉTIQUETAGE

Outre les dispositions de la Norme générale du Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rev. 1-1991 ; *Codex Alimentarius*, Volume 1A) et la Norme générale pour l'utilisation de termes de laiterie⁴¹, les dispositions spécifiques ci-après s'appliquent:

7.1 NOM DU PRODUIT

Le nom du produit doit être **fromage de lactosérum**. Toutefois, les termes « fromage de lactosérum » peuvent être omis dans la désignation d'une variété individuelle de fromage de lactosérum réservée par une norme du Codex sur les fromages individuels et, à défaut, dans une appellation de variété précisée dans la législation nationale du pays dans lequel le produit est vendu, à condition que cette omission ne crée pas une impression trompeuse quant à la nature du produit.

Cette précision peut s'accompagner d'une indication de la teneur en matière grasse, comme suit :

	Teneur en matière grasse sur la base de l'extrait sec*
<i>Fromage de lactosérum à la crème</i>	minimum 33%
<i>Fromage de lactosérum</i>	minimum 10% et moins de 33%
<i>Fromage de lactosérum écrémé</i>	moins de 10%

* La teneur en extrait sec du fromage de lactosérum comprend l'eau de cristallisation du lactose.

[Un ou plusieurs mots désignant l'animal ou, dans le cas d'un mélange, les animaux d'où provient le lait devront être insérés immédiatement avant ou après le nom du produit. Cette précision n'est pas nécessaire si son omission ne risque pas d'induire le consommateur en erreur].⁴²

⁴¹ Sous réserve de l'adoption de ce texte par la Commission.

⁴² Cette disposition sera supprimée une fois que le projet de norme générale pour l'utilisation de termes de laiterie aura été adopté par la Commission.

7.2 DÉCLARATION DE LA TENEUR EN MATIÈRE GRASSE LAITIÈRE

La teneur 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, à condition que le nombre de portions soit indiqué.

7.3 ÉTIQUETAGE DES RÉCIPIENTS NON DESTINÉS À LA VENTE AU DÉTAIL

Les renseignements requis à la Section 7 de la présente norme et aux sections 4.1 à 4.8 de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées et, au besoin, les instructions d'entreposage, doivent figurer soit sur le récipient, soit sur les documents d'accompagnement, exception faite du nom du produit, de l'identification du lot et du nom et adresse du fabricant ou de l'emballleur qui doivent être indiqués sur le récipient. Toutefois, l'identification du lot, et le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballleur peuvent être remplacés par une marque d'identification, à condition que cette dernière puisse être clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.

8. MÉTHODES D'ÉCHANTILLONNAGE ET D'ANALYSE

8.1 ÉCHANTILLONNAGE

Selon la Norme FIL 50C:1995/ISO 707:1997/AOAC 968.12.

8.2 DÉTERMINATION DE LA TENEUR EN MATIÈRE GRASSE LAITIÈRE

Selon la Norme FIL 59A:1986/ISO 1854:1987/AOAC 974.09.

8.3 DÉTERMINATION DE L'EXTRAIT SEC

Selon la Norme FIL 58:1970/ISO 2920:1974.

PROJET DE NORME DE GROUPE POUR LES FROMAGES EN SAUMURE (A-17)
(A l'étape 8 de la procédure Codex)

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique aux fromages en saumure destinés à la consommation directe ou à un traitement ultérieur, conformément à la définition du fromage figurant à la Section 2 de la présente norme. Sous réserve des dispositions de la présente norme de groupe, les normes applicables aux différentes variétés de fromage peuvent contenir des dispositions plus spécifiques que celles figurant dans la présente norme.

2. DESCRIPTION

Les fromages en saumure sont des fromages affinés, de consistance ferme à molle, conformes aux dispositions de la Norme A-6. La pâte présente une coloration blanche à jaunâtre et une texture compacte se prêtant au découpage, et elle est pratiquement exempte de perforations mécaniques. Les fromages n'ont pas véritablement de croûte et ils ont été affinés et conservés en saumure jusqu'au moment de leur vente, ou de leur préemballage pour la vente au consommateur. Certains fromages en saumure contiennent des fines herbes et des épices qui font partie de leur identité.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

3.1 Matières premières

Lait et/ou produits obtenus à partir du lait.

3.2 Ingrédients autorisés

- Cultures de bactéries lactiques inoffensives (levain) et/ou agents modificateurs du goût, et cultures d'autres micro-organismes sans danger;
- Enzymes appropriées et sûres;
- Chlorure de sodium ;
- Eau potable;
- Fines herbes et épices lorsqu'ils font partie de l'identité du fromage en saumure.

3.3 Composition

	<u>Pâte molle</u>	<u>Pâte ferme</u>
Teneur minimale en matière grasse dans l'extrait sec %	40	40
Teneur en extrait sec %	40	52

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

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

Les additifs qui ne sont pas mentionnés ci-après mais qui sont prévus dans les normes individuelles pour des variétés de fromage en saumure peuvent aussi être utilisés pour des fromages de type similaire dans les limites spécifiées par ces normes.

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

5. CONTAMINANTS

5.1 Métaux lourds

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

5.2 Résidus de pesticides

Les produits visés par la présente norme doivent être conformes aux limites maximales 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, Rev. 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 Depuis la production des matières premières jusqu'au point de consommation, les produits couverts par la présente norme devraient être soumis à une combinaison de mesures de maîtrise pouvant inclure, par exemple, la pasteurisation, et celles-ci devraient se montrer en mesure de parvenir au niveau approprié de protection de la santé publique.
- 6.3 Les produits doivent satisfaire à l'un quelconque des critères microbiologiques établis conformément aux Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les denrées alimentaires (CAC/CL 21-1997).

7. ÉTIQUETAGE

Outre les dispositions de la Norme générale du Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rev. 1-1991 ; *Codex Alimentarius*, Volume 1A) et la Norme générale pour l'utilisation de termes de laiterie⁴³, les dispositions spécifiques ci-après s'appliquent:

7.1 NOM DU PRODUIT

Le nom du produit doit être **fromage en saumure**. Toutefois, le terme «fromage en saumure» peut être omis dans la désignation d'une variété individuelle de fromage en saumure réservée par une norme du Codex sur les fromages en saumure individuels et, à défaut, dans une appellation de variété précisée dans la législation nationale du pays dans lequel le produit est vendu, à condition que cette omission ne crée pas une impression trompeuse quant à la nature du produit.

[Un ou plusieurs mots désignant l'animal ou, dans le cas d'un mélange, les animaux d'où provient le lait devront être insérés immédiatement avant ou après le nom du produit. Cette précision n'est pas nécessaire si son omission ne risque pas d'induire le consommateur en erreur].⁴⁴

7.2 DÉCLARATION DE LA TENEUR EN MATIÈRE GRASSE LAITIÈRE

La teneur 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, à condition que le nombre de portions soit indiqué.

En outre, on peut utiliser les expressions ci-après ou appliquer les normes nationales:

Extra gras (si la teneur en MGES est supérieure ou égale à 60%);
Tout gras (si la teneur en MGES est supérieure ou égale à 45% et inférieure à 60%);
Mi-gras (si la teneur en MGES est supérieure ou égale à 25% et inférieure à 45%);
Quart-gras (si la teneur en MGES est supérieure ou égale à 10% et inférieure à 25%);
Maigre (si la teneur en MGES est inférieure à 10%).

7.3 ÉTIQUETAGE DES RÉCIPIENTS NON DESTINÉS À LA VENTE AU DÉTAIL

Les renseignements requis à la Section 7 de la présente norme et aux sections 4.1 à 4.8 de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées et, au besoin, les instructions d'entreposage, doivent figurer soit sur le récipient, soit sur les documents d'accompagnement, exception faite du nom du produit, de l'identification du lot et du nom et adresse du fabricant ou de l'emballleur qui doivent être indiqués sur le récipient. Toutefois, l'identification du lot, et le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballleur peuvent être remplacés par une marque d'identification, à condition que cette dernière puisse être clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.

⁴³ Sous réserve de l'adoption de ce texte par la Commission.

⁴⁴ Cette disposition sera supprimée une fois que le projet de norme générale pour l'utilisation de termes de laiterie aura été adopté par la Commission.

8 MÉTHODES D'ÉCHANTILLONNAGE ET D'ANALYSE

8.1 ÉCHANTILLONNAGE

Selon la Norme FIL 50C:1995/ISO 707/AOAC 933.12.

Exigences spéciales pour le fromage en saumure: un morceau représentatif du fromage est placé pendant 5 à 10 minutes sur un morceau de tissu ou sur une feuille de papier non absorbant. Une tranche de 2 à 3 cm est ensuite découpée et envoyée au laboratoire dans une boîte isotherme étanche pour analyse.

8.2 DÉTERMINATION DE LA TENEUR EN MATIÈRE GRASSE LAITIÈRE

Selon la Norme FIL 5B:1986/ISO 1735:1987/AOAC 933.05

8.3 DÉTERMINATION DE LA TENEUR EN EXTRAIT SEC

Selon la Norme FIL 4A:1982/ISO 5534:1985 ou AOAC 926.08.

METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE POUR LES PRODUITS LAITIERS

1. EXIGENCES/SPECIFICATIONS FIGURANT DANS LES NORMES (A L'EXCEPTION DES ADDITIFS ALIMENTAIRES)

PRODUIT	DISPOSITION	METHODE	PRINCIPE	NOTE
Produits laitiers	Cuivre <=5 mg/kg (poudres de lactosérum, produits à base de caséine comestible) <=0,05 mg/kg (beurre, produits à base de matière grasse laitière)	Norme FIL 76A:1980 ISO 5738:1980 AOAC 960.40 (Méthode générale Codex)	Photométrie diéthyldithiocarbamate	Type III
Produits laitiers	Cuivre <=5 mg/kg (poudres de lactosérum, produits à base de caséine comestible) <=0,05 mg/kg (beurre, produits à base de matière grasse laitière)	AOAC 971.20 (Méthode générale Codex)	Spectrophotométrie d'absorption atomique	Type II
Produits laitiers (sauf glaces comestibles)	Matière grasse	Norme FIL 126A:1988 ISO 8262-3:1987	Gravimétrie (Weibull-Berntrop)	
Produits laitiers	Fer <=20 mg/kg (poudre de lactosérum séchée par pulvérisation, produits à base de caséinate comestible, à l'exception des caséinates séchés en cylindre) <=50 mg/kg (poudre de lactosérum et caséinates séchés en cylindre) <=2,0 mg/kg (beurre) <=0,2 mg/kg (produits à base de matière grasse laitière)	Norme FIL 103A:1986 ISO 6732:1985	Photométrie, bathophénanthroline	Type IV

PRODUIT	DISPOSITION	METHODE	PRINCIPE	NOTE
Produits laitiers	Fer ≤20 mg/kg (poudre de lactosérum séchée par pulvérisation, produits à base de caséine comestible, à l'exception des caséinates séchés en cylindre) ≤50 mg/kg (poudre de lactosérum et caséinates séchées en cylindre) ≤2,0 mg/kg (beurre)	NMKL 139.1991 (Méthode générale Codex)	Spectrophotométrie d'absorption atomique	Type II
Produits laitiers	Echantillonnage	Norme FIL 50C:1995 ISO 707:1997 AOAC 968.12	Directives générales	-
Produits laitiers	Echantillonnage	Norme FIL 113A:1990 ISO 5538:1987	Inspection par attributs	-
Produits laitiers	Echantillonnage	Norme FIL 136A:1992 ISO 8197:1988	Directives générales	.
Produits laitiers	Echantillonnage de lait provenant de réservoirs en vrac	AOAC 970.26		-
Beurre A-1	Plomb ≤0,05 mg/kg	AOAC 972.25 (Méthode générale Codex)	Spectrophotométrie d'absorption atomique	Type II
Beurre A-1	Extrait sec dégraissé du lait ≤2%	Norme FIL 80:1977 ISO 3727:1977 AOAC 920.116	Gravimétrie	En cours de révision
Beurre A-1	Matière grasse laitière ≥80%	Norme FIL 80:1977 ISO 3727:1977 AOAC 938.06	Gravimétrie	En cours de révision
Beurre A-1	Echantillonnage	Norme FIL 50C:1995 ISO 707:1997 AOAC 968.12	Directives générales	-

PRODUIT	DISPOSITION	METHODE	PRINCIPE	NOTE
Beurre A-1	Eau <=16%	Norme FIL 80:1977 ISO 3727:1977 AOAC 920.116	Gravimétrie	En cours de révision
Fromage A-6, C	Matière grasse (spécifiée dans les normes individuelles)	Norme FIL 5B:1986 ISO 1735:1987 AOAC 933.05	Gravimétrie (Röse-Gottlieb)	En cours de révision
Fromage A-6, C	Humidité (spécifiée dans les normes individuelles)	AOAC 926.08	Gravimétrie, four à vide	
Fromage A-6, C	Echantillonnage	Norme FIL 50C:1995 ISO 707:1997 AOAC 968.12	Directives générales	En cours de révision
Fromage A-6, C	Matières sèches (spécifiées dans les normes individuelles)	Norme FIL 4A:1982 ISO 5534:1985	Gravimétrie, dessiccation à 102°C	
Fromage A-6, C	Matières sèches	AOAC 926.08	Four à vide	
Fromage, C	Extrait sec	A déterminer		
Fromages en saumure A-17	Extrait sec >=40% (à pâte molle), >=52% (à pâte semi-dure)	Norme FIL 4A:1982 ISO 5534:1985	Gravimétrie, dessiccation à 102°C	
Fromages en saumure A-17	Extrait sec >=40% (à pâte molle), >=52% (à pâte semi-dure)	AOAC 926.08	Gravimétrie, four à vide	
Fromages en saumure A-17	Matière grasse sur extrait sec >=40% (à pâte molle, à pâte semi-dure)	Norme FIL 5B:1986 ISO 1735:1987 AOAC 933.05	Gravimétrie (Röse-Gottlieb)	En cours de révision
Crème A-9	Caséïnes <=0,1 %	NON SUSCEPTIBLE D'ANALYSE		¹

¹ S'il n'existe pas de méthode applicable, il ne peut pas y avoir de spécification dans la norme.

PRODUIT	DISPOSITION	METHODE	PRINCIPE	NOTE
Crème A-9	Gélatine et amidon ≤6g/kg, seul(e) ou ensemble et/ou en combinaison avec des agents épaississants/modifiants	AOAC 920.112		Test qualitatif pour détecter la présence ou l'absence
Crème A-9	Traitement thermique	Méthode à déterminer		Lorsque la disposition sera spécifiée
Crème A-9	Extrait sec dégraissé du lait ≤2 %	A VERIFIER		
Crème A-9	Matière grasse laitière ≥18 % (crème, non qualifiée), ≥10 % (crème, qualifiée), ≥30 % (à fouetter)	Norme FIL 16C:1987 ISO 2450:1985 AOAC 995.19	Gravimétrie (Röse- Gottlieb)	En cours de révision
Crème A-9	Echantillonnage	Norme FIL 50C:1995 ISO 707:1997 AOAC 968.12	Directives générales	-
Produits laitiers à tartiner	Matière grasse 59-61 % (beurre semi allégé), 39-41 % (beurre allégé)	A VERIFIER		
Produits laitiers à tartiner	Plomb ≤0,05 mg/kg	Méthode à déterminer		
Produits à base de caséine comestible A-18	Cendres (y compris P ₂ O ₅) ≥7,5 % (caséine de présure), ≤2,5 % (caséine acide)	Norme FIL 90:1979 (conf. 1986) ISO 5545:1978	Four à 825°C	
Produits à base de caséine comestible A-18	Caséine dans les protéines ≥95 %	Méthode en cours d'élaboration		
Produits à base de caséine comestible A-18	Acide libre ≤0,27 ml 0,1 N NaOH/g	Norme FIL 91:1979 (conf.1986) ISO 5547:1978	Titrimétrie, extrait aqueux	Type IV
Produits à base de caséine comestible A-18	Lactose ≤ 1,0 %	Norme FIL 106:1982 ISO 5548:1980	Photométrie, phénol et H ₂ SO ₄	Type IV
Produits à base de caséine comestible A-18	Plomb ≤1 mg/kg	Norme FIL 133A:1992 ISO DIS 6733	Spectrométrie, 1,5- diphénylthiocarbazone	
Produits à base de caséine comestible A-18	Plomb ≤1 mg/kg	AOAC 972.25 (Méthode générale Codex)	Spectrophotométrie d'absorption atomique	TYPE II
Produits à base de caséine	Plomb ≤1 mg/kg	AOAC 982.23 (Méthode	Voltamétrie par	Type III

PRODUIT	DISPOSITION	METHODE	PRINCIPE	NOTE
comestible A-18		générale Codex)	épuisement anodique	
Produits à base de caséine comestible A-18	Plomb <=1 mg/kg	NMKL 139.1991 (Méthode générale Codex)	Spectrophotométrie d'absorption atomique	Type III
Produits à base de caséine comestible A-18	Matière grasse laitière <=2,0 %	Norme FIL 127A:1988 ISO 5543:1986	Gravimétrie (Schmidt-Bondzynski-Ratslaff)	
Produits à base de caséine comestible A-18	Humidité <=12 % (caséine de présure sure et caséine acide), <=8 % (caséinates)	Norme FIL 78C:1991 ISO 5550:1978	Gravimétrie, dessiccation à 102°C	En cours de révision
Produits à base de caséine comestible A-18	pH <=7,5 (caséinates)	Norme FIL 115A:1989 ISO 5546:1979	Electrométrie	Type IV
Produits à base de caséine comestible A-18	Protéine (N total x 6,38 sur matière sèche) >= 84 % (caséine de présure), >= 90 % (caséine acide), >= 88 % (caséinates)	Norme FIL 92:1979 (conf. 1986) ISO 5549:1978	Titrimétrie, Kjeldahl	Type IV
Produits à base de caséine comestible A-18	Echantillonnage	Norme FIL 50C:1995 ISO 707:1997 AOAC 968.12	Directives générales	-
Produits à base de caséine comestible A-18	Sédiment (particules brûlées)(dans 25 g) <=15 mg (caséine de présure), <=22,5 mg (caséine acide, caséinates séchés par vaporisation), <=81,5 mg (caséinates séchés en cylindre)	Norme FIL 107A:1995 ISO 5739:1983	Comparaison visuelle avec disques standard, après filtration	Type IV En cours de révision
Laits concentrés non sucrés A-3	Extrait sec dégraissé du lait >=11,5 % (lait concentré non sucré à teneur élevée en matière grasse)	Méthode à déterminer		

PRODUIT	DISPOSITION	METHODE	PRINCIPE	NOTE
Laits concentrés non sucrés A-3	Matière grasse laitière >=7,5 % (lait concentré non sucré), <= 1,0 % (lait concentré non sucré écrémé), >1,0 % & <7,5 % (lait concentré non sucré partiellement écrémé), >=15,0 % (lait concentré non sucré à teneur élevée en matière grasse)	Norme FIL 13C:1987 ISO 1737:1985 AOAC 945.48G	Gravimétrie (Röse- Gottlieb)	En cours de révision
Laits concentrés non sucrés A-3	Protéine (dans l'extrait sec dégraissé du lait) >=34 %	AOAC 945.48H	Kjeldahl	
Laits concentrés non sucrés A-3	Echantillonnage	Norme FIL 50C:1995 ISO 707:1997 AOAC 968.12	Directives générales	
Laits concentrés non sucrés A-3	Matière sèche >=25% (lait concentré non sucré), >=20% (lait concentré non sucré écrémé, lait concentré non sucré partiellement écrémé)	Norme FIL 21B:1987 ISO 6731:1989 AOAC 945.48D	Gravimétrie, dessiccation à 98-100°C	
Laits fermentés A-11a	[Extrait sec dégraissé du lait (teneur non spécifiée)]	Méthode à déterminer		Lorsque la disposition sera spécifiée
Laits fermentés A-11a	[Protéines dans l'extrait sec dégraissé du lait >=34% (à l'exception des kumys)]	Méthode à déterminer		
Laits fermentés A-11a	Acide lactique >=0,6% (p/v) (yaourt, lait acidifié à l'acidophilus, lait acidifié au levain, babeurre acidifié, lait fermenté contenant des bifidobactéries, kefir), >=0,7% (p/v) (kumys)	Norme FIL 150:1991 ISO 11869:1997	Potentiométrie	2
Laits fermentés A-11a	Acide lactique >=0,6% (p/v) (yaourt, lait acidifié à l'acidophilus, lait acidifié au levain, babeurre acidifié, lait fermenté contenant des bifidobactéries, kefir), >=0,7% (p/v) (kumys)	AOAC 937:05	Spectrophotométrie (pour l'acide lactique dans le lait et les produits laitiers)	

PRODUIT	DISPOSITION	METHODE	PRINCIPE	NOTE
Laits fermentés A-11a	Protéines ≥2,8% (p/v) (à l'exception du kumys)	Norme FIL 20B:1993 ISO CD 8968 AOAC 991.20-23	Titrimétrie (Kjeldalh)	
Laits fermentés A-11a	Echantillonnage	Norme FIL 50C:1995 ISO 707:1997 AOAC 968.12	Directives générales	-
Laits fermentés (lait acidifié à l'acidophilus) A-11a	<i>Lactobacillus acidophilus</i> ≥10 ⁷ ufc/g	Méthode en cours d'élaboration		
Laits fermentés (lait acidifié au levain, babeurre acidifié) A-11a	Bactéries produisant de l'acide lactique mésophile, ferment unique ou ferments mélangés ≥10 ⁷ ufc/g ou dans le cas des bifidobactéries,	Méthode(s) à déterminer		
Laits fermentés (lait fermenté contenant des bifidobactéries) A-11a	Bifidobactéries ≥10 ⁶ ufc/g	Méthode en cours d'élaboration		
Laits fermentés (Kefir) A-11a	<i>Kluyveromyces marxianus</i> , <i>Saccharomyces omnisporus</i> , <i>S. Cerevisiae</i> & <i>S. Exiguus</i> ≥10 ⁴ ufc/g	Méthode à déterminer		
Laits fermentés (Kefir) A-11a	<i>Lactobacillus kefir</i> et espèces de <i>Leuconostoc</i> <i>Lactococcus</i> & <i>Acetobacter</i> ≥10 ⁷ ufc/g	Méthode à déterminer		
Laits fermentés (Kumys) A-11a	<i>Kluyveromyces marxianus</i> ≥10 ⁴ ufc/g	Méthode à déterminer		
Laits fermentés (Kumys) A-11a	<i>Lactobacillus delbruecki</i> subsp. <i>bulgaricus</i> ≥10 ⁷ ufc/g	Méthode à déterminer		
Laits fermentés (yaourt) A-11a	<i>Streptococcus thermophilus</i> & <i>Lactobacillus delbrueckii</i> subsp. <i>Bulgaricus</i> ≥10 ⁷ ufc/g	Norme FIL 117A:1988	Dénombrement des colonies à 37°C	
Laits fermentés (yaourt) A-11a	<i>Streptococcus thermophilus</i> & <i>Lactobacillus delbrueckii</i> subsp. <i>bulgaricus</i> ≥10 ⁷ ufc/g	Norme FIL 146:1991	Test d'identification	En cours de révision

PRODUIT	DISPOSITION	METHODE	PRINCIPE	NOTE
Laits et crèmes en poudre A5/A10	Matière grasse laitière >=42% (crème en poudre), >=26% et <42% (lait entier en poudre), >1,5% et <26% (lait partiellement écrémé en poudre), <=1,5% (lait écrémé en poudre)	Norme FIL 9C:1987 ISO 1736:1985 AOAC 932:06	Gravimétrie (Röse- Gottlieb)	En cours de révision
Laits et crèmes en poudre A5/A10	Protéines dans l'extrait sec dégraissé du lait >=34%	Norme FIL 20B:1993 ISO CD 8968 AOAC 991.20-23	Titrimétrie, Kjeldalh	Type IV
Laits et crèmes en poudre A5/A10	Echantillonnage	Norme FIL 50C:1995 ISO 707:1997 AOAC 968.12	Directives générales	-
Laits et crèmes en poudre A5/A10	Eau <=5%	Norme FIL 26A:1993	Gravimétrie, dessiccation à 102°C	Type IV
Produits laitiers obtenus à partir de laits fermentés soumis à un traitement thermique après fermentation A-11b	[Extrait sec dégraissé du lait (pas de concentration spécifiée)]	Méthode à déterminer		Lorsque la disposition sera spécifiée
Produits laitiers obtenus à partir de laits fermentés soumis à un traitement thermique après fermentation A-11b	[Protéine dans l'extrait sec dégraissé du lait >=34 %]	Méthode à déterminer		
Produits laitiers obtenus à partir de laits fermentés soumis à un traitement thermique après fermentation A-11b	[Extrait sec dégraissé (pas de concentration spécifique)]	Méthode à déterminer		
Produits laitiers obtenus à partir de laits fermentés soumis à un traitement thermique après fermentation A-11b	Protéine >=2,8 % (p/v)	Norme FIL 20B:1993 ISO CD 8968 AOAC 991.20.23	Titrimétrie (Kjeldahl)	
Produits laitiers obtenus à partir de laits fermentés soumis à un traitement thermique après fermentation A-11b	Echantillonnage	Norme FIL 50C:1995 ISO 707:1997 AOAC 968.12	Directives générales	
Produits à base de matière grasse	Certains antioxydants (utilisation	Norme FIL 165:1993	Chromatographie en phase	En cours de révision

PRODUIT	DISPOSITION	METHODE	PRINCIPE	NOTE
laitière A-2	ou non)		inverse	
Produits à base de matière grasse laitière A-2	Acides gras libres (exprimés en acide oléique) <=0,3 % (matière grasse laitière anhydre, huile de beurre anhydre) <=0,4 % (matière grasse laitière, huile de beurre, ghee)	Norme FIL 6B:1989 ISO 1740:1991 AOAC 969.17	Titrimétrie	
Produits à base de matière grasse laitière A-2	Matière grasse laitière >=99,8 % (matière grasse laitière anhydre, huile de beurre anhydre) >=99,6 % (matière grasse laitière, huile de beurre, ghee)	Norme FIL 24:1964	Gravimétrie (calcul de l'extrait sec dégraissé et de la teneur en eau)	Type IV
Produits à base de matière grasse laitière A-2	Indice de peroxyde (exprimé en milliéquivalents d'oxygène/kg de graisse) <=0,3 (matière grasse laitière anhydre, huile de beurre anhydre) <=0,6 (matière grasse laitière, huile de beurre, ghee)	Norme FIL 74A:1991 ISO 3976:1977	Photométrie FeCl ₃ /NH ₄ CNS	Type IV
Produits à base de matière grasse laitière A-2	Echantillonnage	Norme FIL50C:1995 ISO 707:1997 AOAC 968.12	Directives générales	
Produits à base de matière grasse laitière A-2	Matière grasse végétale (exempt de matière grasse végétale)	Norme FIL 32:1965 ISO 3595:1976 AOAC 955.34A	Test à l'acétate de phytostéryle	En cours de révision
Produits à base de matière grasse laitière A-2	Matière grasse végétale (stérols) (exempt de matière grasse végétale)	Norme FIL 54:1970 ISO 3594:1976 AOAC 970:50A	CGL	En cours de révision
Produits à base de matière grasse laitière A-2	Eau <=0,1 % (matière grasse laitière anhydre, huile de beurre anhydre)	Norme FIL 23A:1988 ISO DIS 5536	Titrimétrie (Karl Fischer)	
Préparations à base de fromage fondu A-8	Extrait sec >=20 %	Norme FIL 4A:1982 ISO 5534:1985	Gravimétrie, dessiccation à 102°C	
Préparations à base de fromage fondu A-8	Extrait sec >=20 %	AOAC 926.08	Gravimétrie, four à vide	

PRODUIT	DISPOSITION	METHODE	PRINCIPE	NOTE
Préparation à base de fromage fondu A-8	Gélatine et amidon <=10 g/kg seul(e) ou ensemble et/ou en association avec des agents stabilisants/ épaississants (préparations à base de fromage fondu)	AOAC 940.24 (fromage blanc)		Test qualitatif pour déterminer la présence ou l'absence
Préparations à base de fromage fondu A-8	Matière grasse laitière (sur extrait sec) (pas de teneur spécifiée)	Norme FIL 5B:1986 ISO 1735:1987 AOAC 933.05	Gravimétrie (Röse-Gottlieb)	En cours de révision
Laits concentrés sucrés A-4	Extrait sec dégraissé du lait >=20,0 % (lait concentré sucré partiellement écrémé) >=14,0 % (lait concentré sucré à teneur élevée en matière grasse)	Méthode à déterminer		
Laits concentrés sucrés A-4	Matière grasse laitière >=8,0% (lait concentré sucré), <=1,0% (lait concentré sucré écrémé), >1,0% & <8,0% (lait concentré sucré partiellement écrémé), >16,0% (lait concentré sucré à teneur élevée en matière grasse)	Norme FIL 13C:1987 ISO 1737:1985 AOAC 920.115F	Gravimétrie (Röse-Gottlieb)	En cours de révision
Laits concentrés sucrés A-4	Protéines (dans l'extrait sec dégraissé du lait) >=34%	AOAC 920.115G	Titrimétrie, Kjeldalh	
Laits concentrés sucrés A-4	Echantillonnage	Norme FIL 50C:1995 ISO 707:1997 AOAC 968.12	Directives générales	-
Laits concentrés sucrés A-4	Extrait sec >=28% (lait concentré sucré), >=24% (lait concentré sucré écrémé, lait concentré sucré partiellement écrémé)	Norme FIL 15B:1991 ISO 6734:1989	Gravimétrie, dessiccation à 102°C	Type IV

PRODUIT	DISPOSITION	METHODE	PRINCIPE	NOTE
Laits condensés sucrés A-4	Extrait sec >=28% (lait concentré sucré), >=24% (lait concentré sucré écrémé, lait concentré sucré partiellement écrémé)	AOAC 920.115D	Gravimétrie, four à vide	
Yaourt sucré A-11a	Ethanol >=0,5% (v/w) (kumys)	Méthode à déterminer		
Fromages non affinés A-19	Gélatine et amidon <=5g/kg	Méthode à déterminer		
Fromages non affinés, y compris fromage frais A-19	Extrait sec [non décidé (fromage non affiné/fromage frais)] >=3,5% (fromage à tartiner)	Norme FIL 4A:1982 ISO 5534:1985	Gravimétrie, dessiccation à 102°C	
Fromage non affiné y compris fromage frais A-19	Extrait sec [non décidé (fromage non affiné/fromage frais)] >=3,5% (fromage à la crème)	AOAC 926.08	Gravimétrie, four à vide	
Fromages non affinés, y compris fromages frais A-19	Matière grasse (extrait sec) >=60% (fromage à la crème)	Méthode à déterminer		
Fromages non affinés, y compris fromages frais A-19	Protéines >=60% (dans extrait sec exempt de matière grasse laitière, sans addition de denrées alimentaires et de substances aromatisantes)	Norme FIL 20B:1993 ISO CD 8968 AOAC 991.20	Titrimétrie, Kjeldahl	
Fromage de lactosérum A-7	Matière grasse (extrait sec) >=33% (fromage de lactosérum à la crème), >=10% &<33% (fromage de lactosérum), <10% (fromage de lactosérum écrémé)	Norme FIL 59A:1986 ISO 1854:1987 AOAC 974.09	Gravimétrie (Röse- Gottlieb)	En cours de révision
Fromage de lactosérum A-7	Echantillonnage	Norme FIL 50C:1995 ISO 707:1997 AOAC 968.12	Directives générales	-

PRODUIT	DISPOSITION	METHODE	PRINCIPE	NOTE
Lactosérum en poudre A-15	Cendres <=9,5% (lactosérum en poudre), <=15,0% (lactosérum acide en poudre)	Norme FIL 90:1979 (conf. 1986) ISO 5545:1978	Four, 825°C	
Lactosérum en poudre A-15	Matière grasse <=2%	Norme FIL 9C:1987 ISO CD 1736:1985 AOAC 932.06	Gravimétrie (Röse- Gottlieb)	En cours de révision
Lactosérum en poudre A-15	Lactose (exprimé en lactose anhydre) >=61,0%	Norme FIL 79B:1991 ISO CD 5765	Méthode enzymatique; moitié glucose (méthode A), moitié galactose (méthode B)	En cours de révision
Lactosérum en poudre A-15	Plomb <=1 mg/kg	AOAC 972.25 (Méthode générale Codex)	Spectrophotométrie d'absorption atomique	
Lactosérum en poudre A-15	Humidité, "libre" <=5,0% (lactosérum en poudre), <=4,5% (lactosérum acide en poudre)	Norme FIL 58:1970 (conf. 1993) ISO 2920:1974	Gravimétrie, dessiccation à 880°C	
Lactosérum en poudre A-15	pH (dans une solution à 10%) >5,1 (lactosérum en poudre), <=5,1 (lactosérum acide en poudre)	A VERIFIER		
Lactosérum en poudre A-15	Protéines (Total N x 6,38) >=11% (lactosérum en poudre), >=10% (lactosérum acide en poudre)	Norme FIL 92:1979 (conf. 1986) ISO 5549:1978	Titrimétrie, Kjeldahl	Type IV
Lactosérum en poudre A-15	Echantillonnage	Norme FIL 113A:1990 ISO 5538:1987	Inspection par attributs	-
Lactosérum en poudre A-15	Echantillonnage	Norme FIL 50C: 1995 ISO 707: 1997 AOAC 968.12	Directives générales	
2. METHODES ETABLIES POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES				
Préparations à base de fromage fondu	Phosphate ajouté (exprimé en phosphore)	Norme FIL 51B:1991	Calcul	Type IV
Préparations à base de fromage fondu	Agents émulsifiants au citrate	Norme FIL 52A: 1992 ISO 12082:1997	Calcul à partir des teneurs en acide citrique et en lactose	Type IV

PRODUIT	DISPOSITION	METHODE	PRINCIPE	NOTE
Fromages et préparations à base de fromage fondu	Acide citrique	Norme FIL 34C:1992	Méthode enzymatique	2
Fromages et préparations à partir de fromage fondu	Acide citrique	AOAC 976.15 ISO 2963: 1997	Photométrie	
Fromages (et croûtes de fromage)	Natamycine	Norme FIL 140A:1992 ISO 9233:1991	Spectrométrie d'absorption moléculaire et CLHP (extraction)	
Préparations à base de fromage fondu	Phosphore	Norme FIL 33C:1987 ISO 2962:1984 AOAC 990.24	Spectrophotométrie, molybdate- acide ascorbique	-