



**PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES
COMITÉ EXÉCUTIF DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS**

Soixante-dixième session

Siège de l'OMS, Genève, Suisse

30 juin - 3 juillet 2015

EXAMEN CRITIQUE RELATIF À L'ÉLABORATION DE NORMES CODEX ET TEXTES APPARENTÉS

PROPOSITIONS D'ÉLABORATION DE NOUVELLES NORMES ET DE TEXTES APPARENTÉS

GÉNÉRALITÉS

1. Une liste de propositions relatives à l'élaboration de nouvelles normes et de nouveaux textes apparentés figure au **Tableau 1** avec, pour chacune, la référence au rapport et au document de projet correspondants. Les documents de projet qui n'étaient pas inclus dans le rapport de session du Comité responsable et ont été élaborés par la suite sont joints en tant qu'**annexes** au présent document.
2. Le Comité exécutif est invité à recommander à la Commission s'il y a lieu ou non d'entreprendre de nouveaux travaux à la lumière du *Plan stratégique 2014-2019* et des *Critères régissant l'établissement des priorités des travaux et des Critères régissant la création d'organes subsidiaires*.

CONCLUSION ET RECOMMANDATIONS

3. Les documents de projet et les propositions de nouveaux travaux soumis par divers Comités sont en général conformes aux exigences décrites dans le Manuel de procédure et aux *Critères régissant l'établissement de nouveaux travaux et Critères régissant la création d'organes subsidiaires*.
4. **Le Comité exécutif est invité à recommander qu'à sa trente-huitième session, la Commission approuve toutes les nouvelles propositions de travaux à l'exception des propositions ci-après pour lesquelles des recommandations spécifiques ont été formulées:**

- Définition de la biofortification (CCNFSDU)

Recommandation: Demander au CCNFSDU i) d'expliquer pourquoi cette définition est nécessaire, son rapport avec les autres textes du Codex, les lacunes à combler et comment la définition sera utilisée dans le Codex; et ii) de réviser le document de projet, en particulier: Section 1 «Objectif et champ d'application de la norme» et Section 6 «Relation entre la proposition et les documents existants du Codex», notamment clarifier comment la définition proposée sera utilisée dans le Codex et, par suite, où devrait-elle idéalement être placée.

Norme régionale pour la viande séchée (CCAFRICA)

Recommandation: Demander au CCAFRICA i) de clarifier le problème que les nouveaux travaux proposés devraient traiter (par exemple, mesures d'hygiène pour la viande séchée, dispositions relatives à la qualité) et les lacunes dans les textes existants du Codex que les nouveaux travaux combleraient; et ii) réviser le document de projet, en particulier: Section 3 «Pertinence et actualité de la norme»; Section 5 a) «Volume de production et de consommation dans les différents pays, ainsi que volume et structure des échanges entre pays»; Section 5 b) «Diversité des législations nationales et obstacles au commerce régional qui semblent en découler ou pourraient en découler» et Section 7 «Informations sur la relation entre la proposition et les documents existants du Codex».

5. **Le Comité exécutif du Codex est également invité à recommander** (si de nouveaux travaux sur une Norme régionale pour les produits à base de manioc fermenté cuit sont approuvés) **que**, à sa trente-huitième session, la Commission demande au CCAFRICA de tenir compte d'autres textes du Codex tels que la *Norme pour le gari* (CODEX STAN 151-1985) et le *Code d'usages pour la réduction de l'acide cyanhydrique (HCN) dans le manioc et les produits à base de manioc* (CAC/RCP 73-2013).

TABLEAU 1: PROPOSITIONS DE NOUVEAUX TRAVAUX*

Comité du Codex sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires (21 ^e session, 13-17 octobre 2014)	Calendrier		Codes des produits	Avis scientifiques	Notes explicatives
	Référence et document de projet	Année cible			
Principes et/ou directives pour l'échange d'informations (y compris des questionnaires) entre les pays à l'appui des importations et des exportations alimentaires	REP15/FICS), par. 28 et Annexe III	2019	1.4	Non requis	À ses dix-neuvième et vingtième sessions, le CCFICS a appuyé les travaux relatifs à la question de la charge de travail que représentent les nombreux questionnaires. Deux séries de consultations et d'ateliers informels des groupes de travail électronique se sont tenues dans le but de faire mieux comprendre la question et la portée des travaux. À sa vingt et unième session, le CCFICS est convenu à l'unanimité de faire avancer les travaux en partant du champ d'application contenu dans le document.
Directives pour le suivi de la performance réglementaire des systèmes nationaux de contrôle des aliments	REP15/FICS, par. 36 et Annexe IV	2019	1.4	Tout avis d'expert pertinent sera pris en considération	À ses dix-neuvième et vingtième sessions, le CCFICS a ouvert les débats qui ont été suivis d'échanges de vues par le biais d'un groupe de travail électronique et de deux ateliers informels visant à faire mieux comprendre les questions. Les travaux ont été appuyés par le CCFICS à sa vingt et unième session, qui a noté le besoin de limiter le champ d'application à une auto-évaluation d'un système national de contrôle des aliments et de formuler des orientations générales dans ce domaine. Le Comité a également noté qu'il n'y avait pas eu assez de temps pour acquérir une bonne expérience de la mise en application des <i>Principes et directives concernant les systèmes nationaux de contrôle des aliments</i> (CAC/GL 82-2013), mais que plusieurs pays avaient déjà commencé à travailler sur le suivi de leurs systèmes nationaux de contrôle des aliments; et d'ajouter qu'il serait utile de disposer d'un cadre cohérent et de comprendre la terminologie utilisée à ce sujet.
<i>Principes et directives pour l'échange d'informations dans les situations d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments</i> (CAC/GL 19-1995) (Révision)	REP15/FICS par. 46 et Annexe V	2019	1.4	Tout avis d'expert pertinent sera pris en considération	À sa vingt et unième session, le CCFICS s'est déclaré globalement favorable à la proposition de nouveaux travaux car il s'agit de mettre à jour le document afin de combler les lacunes, les autorités compétentes ayant besoin d'un document complet à utiliser dans les situations d'urgence. La révision portera également sur les recommandations précédentes concernant l'utilité d'inclure les aliments pour animaux dans ce document ainsi que les conseils pertinents fournis par la FAO et l'OMS, EMPRES et INFOSAN.

* «**Année cible**» – L'année cible est l'année durant laquelle le projet de texte doit être adopté à l'étape 8, comme convenu par la Commission sur la base du descriptif de projet (à partir de 2004), ou la date spécifiée par le Comité, le cas échéant.

«**Codes des produits**» – Codes utilisés: 1.1: Passer en revue et éventuellement remanier ou compléter les normes et textes apparentés du Codex relatifs à la sécurité sanitaire des denrées alimentaires; 1.2: Passer en revue et éventuellement remanier ou compléter les normes et textes apparentés du Codex relatifs à la qualité des denrées alimentaires; 1.3 Passer en revue et éventuellement remanier ou compléter les normes et textes apparentés du Codex relatifs à l'étiquetage des denrées alimentaires et à la nutrition; 1.4: Examen et élaboration de normes du Codex et de textes apparentés relatifs à l'inspection des aliments, à la certification et aux méthodes d'échantillonnage et d'analyse.

Notes explicatives – Comprennent des questions spécifiques concernant uniquement les dispositions pertinentes et précisent si le texte a été approuvé ou non, le cas échéant. Il n'y a pas de note lorsqu'il n'existe pas de problème spécifique lié aux critères mentionnés dans l'Examen critique ou à d'autres questions connexes.

Comité du Codex sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires (21 ^e session, 13-17 octobre 2014)	Calendrier		Codes des produits	Avis scientifiques	Notes explicatives
	Référence et document de projet	Année cible			
<i>Directives concernant les échanges d'information entre pays sur les rejets de denrées alimentaires à l'importation (CAC/GL 25-1997) (Révision)</i>	REP15/FICS, par. 54 et Annexe VI	2019	1.4	Tout avis d'expert pertinent sera pris en considération	À sa vingt et unième session, le CCFICS s'est montré favorable à la proposition de réviser les directives relatives à l'alimentation animale mais a aussi noté que cela exigeait une révision plus complète. La révision prendra en considération d'autres textes du Codex et comprendra l'examen de questions comme l'échange d'informations et d'autres problèmes. Malgré les inquiétudes suscitées par le fait que la proposition avait été rédigée seulement durant la session, le Comité a reconnu qu'il était important de poursuivre cette révision en temps opportun afin que la Directive puisse atteindre son but, c'est-à-dire fournir des orientations utiles aux autorités compétentes au sujet de l'échange d'informations sur les produits d'alimentation humaine et animale refusés.
<p><u>Observations du Président/pays hôte du Comité:</u></p> <p>Le Comité présente quatre propositions de nouveaux travaux, et comme il ressort des notes explicatives, il s'est livré à un long travail préparatoire et informel pour que les membres puissent commencer de nouveaux travaux dans ces domaines. En tant que pays hôte, l'Australie continuera d'appuyer les travaux de ce Comité en recourant à des groupes de travail physiques et électroniques, à des ateliers et à des séminaires. Nous reconnaissons qu'il faudrait donner la priorité au travail par voie électronique, toutefois il serait bon d'exploiter le temps s'écoulant entre les sessions du comité pour inclure autant que faire se peut des discussions face à face.</p> <p>Le Comité devra aussi examiner dans le futur s'il a un rôle à jouer concernant les obligations des membres relativement au nouvel Accord sur la facilitation des échanges et sa mise en œuvre.</p>					

Comité sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime (36 ^e session, 24-28 novembre 2014)	Calendrier		Codes des produits	Avis scientifiques	Notes explicatives
	Référence et document de projet	Année cible			
Définition de la biofortification	REP15/NFSDU, par. 165 et Annexe VII	2016	1.3	Aucun besoin	<p>Ce travail comporte la mise au point d'une définition harmonisée de la biofortification qui permettra de clarifier le thème et de l'insérer éventuellement dans les <i>Principes généraux régissant l'adjonction d'éléments nutritifs aux aliments (CAC/GL 9-1987)</i> ou d'autres textes du Codex.</p> <p>Le document de projet devra contenir plus d'informations sur:</p> <p>Section 1 «Objectif et champ d'application de la norme», en particulier pour clarifier le lien entre le travail proposé et les lacunes à combler;</p> <p>Section 6 «Information sur la relation entre la proposition et les autres documents existants du Codex», en particulier clarifier comment la définition proposée sera utilisée dans le Codex et où devrait-elle idéalement être placée.</p>

Comité sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime (36 ^e session, 24-28 novembre 2014)	Calendrier		Codes des produits	Avis scientifiques	Notes explicatives
	Référence et document de projet	Année cible			
VNR-MNT pour les acides gras oméga 3 à longue chaîne basés sur l'EPA et le DHA	<u>REP15/NFSDU</u> , par. 191 et Annexe IX	2016	1.3	Avis scientifiques disponibles dans le document de travail	
<u>Observations du Président/pays hôte du Comité:</u> -					

Comité FAO/OMS de coordination pour l'Afrique (21 ^e session, 27-30 janvier 2015)	Calendrier		Codes des produits	Avis scientifiques	Notes explicatives
	Référence et document de projet	Année cible			
Norme régionale pour la viande séchée	<u>REP15/AFRICA</u> par. 62 et Annexe II	2019	1.1/1.2	Aucun besoin	<p>À la vingt et unième session du CCAFRICA, le Secrétariat du Codex a indiqué que la viande séchée était produite dans la plupart des pays et qu'il serait difficile d'établir une norme englobant tous les différents procédés de production; il a aussi indiqué qu'il était important que le document de projet reste centré sur le problème à traiter, qui semblait concerner principalement l'hygiène et a proposé que le Comité envisage de demander au Comité exécutif, dans le cadre de son processus d'examen critique, comment traiter de la manière la plus appropriée les questions liées à la production et au commerce de la viande séchée (par exemple un code d'usages en matière d'hygiène ou une norme).</p> <p>Le CCAFRICA est convenu de recentrer le document de projet sur l'établissement d'une norme régionale et de proposer le nouveau travail à la trente-huitième session de la Commission.</p> <p>Le document de projet devra donner plus d'informations sur: Section 3 «Pertinence et actualité» en particulier le problème que le nouveau travail proposé entend traiter (par exemple, mesures d'hygiène pour la viande séchée; dispositions relatives à la qualité) et préciser si ces problèmes touchent les produits commercialisés en Afrique uniquement; Section 5 a) «Volume de production et de consommation dans les différents pays, ainsi que volume et structure des échanges commerciaux entre pays», en particulier fournir des données sur le volume des échanges de ce produit; Section 5 b) «Diversité des législations nationales et obstacles au commerce régional qui semblent en découler ou</p>

Comité FAO/OMS de coordination pour l'Afrique (21 ^e session, 27-30 janvier 2015)	Calendrier		Codes des produits	Avis scientifiques	Notes explicatives
	Référence et document de projet	Année cible			
					pourraient en découler» et en particulier la diversité des législations nationales et des renseignements sur les obstacles au commerce; Section 7: «Information sur la relation entre la proposition et d'autres textes existants du Codex» en particulier des textes comme le <i>Code d'usages en matière d'hygiène pour la viande</i> (CAC/RCP 58-2005), <i>Directives pour la maîtrise de Campylobacter et de Salmonella dans la chair de poulet</i> (CAC/GL 78-2011) et <i>Directives sur le contrôle de Taenia Saginata dans la viande de bovins domestiques</i> (CAC/GL 85-2014) afin d'éviter les doubles emplois.
Norme régionale pour les produits à base de manioc fermenté cuit	REP15/AFRICA par. 64 et Annexe III	2019	1.1/1.2	Il serait nécessaire que le JECFA détermine la DJA relative au cyanure d'hydrogène (acide cyanhydrique).	En élaborant la norme régionale, le CCAFRICA devra tenir compte d'autres textes tels que la <i>Norme pour le gari</i> (CODEX STAN 151-1985) et le <i>Code d'usages pour la réduction de l'acide cyanhydrique (HCN) dans le manioc et les produits à base de manioc</i> (CAC/RCP 73-2013)
Norme régionale pour le beurre de karité	REP15/AFRICA par. 66 et Annexe IV	2019	1,2	-	
Norme régionale pour les feuilles de <i>Gnetum</i> spp.	REP15/AFRICA par. 67 et Annexe V	2019	1.2	Il serait souhaitable de procéder à des analyses plus approfondies quant à l'amertume de certaines variétés de <i>Gnetum</i>	
Observations du Président/pays hôte du Comité:					
Les observations parvenues après le 20 mai seront présentées dans le document portant la cote CX/EXEC 15/70/4 Add. 1.					

Comité sur les graisses et les huiles (24 ^e session, 9-13 février 2015)	Calendrier		Codes des produits	Avis scientifiques	Notes explicatives
	Référence et document de projet	Année cible			
Ajout de l'huile de palme à forte teneur en acide oléique (OxG) dans la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique (CODEX STAN 210-1999) (Révision)	REP15/FO par. 89 et Annexe VI	2019	1.2	Disponible	
- Révision de la composition en acides gras et	REP15/FO par. 87	2017	1,2	Néant	

Comité sur les graisses et les huiles (24 ^e session, 9-13 février 2015)	Calendrier		Codes des produits	Avis scientifiques	Notes explicatives
	Référence et document de projet	Année cible			
autres facteurs de qualité de l'huile d'arachide dans la Norme pour les huiles portant un nom spécifique (CODEX STAN 210-1999) (Révision)	et Annexe VI				
Révision de la limite pour le campestérol dans la Norme pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive (CODEX STAN 33-1981) (Révision)	REP15/FO par. 118 et Annexe VIII	2017	1.2	Néant	
<u>Observations du Président/pays hôte du Comité:</u> Les observations parvenues après le 20 mai seront présentées dans le document portant la cote CX/EXEC 15/70/4 Add.1.					

Comité sur les contaminants dans les aliments (9e session, 16-20 mars 2015)	Calendrier		Codes des produits	Avis scientifiques	Notes explicatives
	Référence et document de projet	Année cible			
Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des épices par les mycotoxines	REP15/CF, par. 143 et Annexe VIII	2018	1.1		Ce travail tiendra compte des textes pertinents du Codex tels que ceux établis par le CCFH, par exemple le <i>Code d'usages en matière d'hygiène pour les épices et les plantes aromatiques séchées</i> . Toutes les informations pertinentes nécessaires pour poursuivre l'établissement du Code d'usages ont été recensées grâce à l'élaboration de documents de travail avant que soit prise la décision de recommander de nouveaux travaux. Ces travaux appuieront l'établissement de LM pour les mycotoxines dans les épices.
<u>Observations du Président/pays hôte du Comité:</u> Les observations parvenues après le 20 mai seront présentées dans le document portant la cote CX/EXEC 15/70/4 Add.1.					

Comité sur les additifs alimentaires (47 ^e session, 16-20 mars 2015)	Calendrier		Codes des produits	Avis scientifiques	Notes explicatives
	Référence et document de projet	Année cible			
Catégorie d'aliment 01.1 «Lait et boissons lactées» et ses sous-catégories de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995) NGAA) (Révision)	REP15/FA, par. 92 et Annexe XI	2016 /2017	1.1/1.2	Néant	
Sections 4.1.c et 5.1.c de la Norme générale pour l'étiquetage des additifs alimentaires vendus en tant que tels (CODEX STAN 107-	REP15/FA, par. 164 et Annexe XIV	2016 /2017	1.1/1.2	Néant	

Comité sur les additifs alimentaires (47 ^e session, 16-20 mars 2015)	Calendrier		Codes des produits	Avis scientifiques	Notes explicatives
	Référence et document de projet	Année cible			
1981) (Révision)					
<u>Observations du Président/pays hôte du Comité:</u>					
Les observations parvenues après le 20 mai seront présentées dans le document portant la cote CX/EXEC 15/70/4 Add.1.					

Comité sur les résidus de pesticides (47 ^e session, 13-18 avril 2015)	Calendrier		Codes des produits	Avis scientifiques	Notes explicatives
	Référence et document de projet	Année cible			
Établissement des calendriers du Codex et des listes de pesticides destinés à être évalués en priorité par la JMPR	REP15/PR, par. 158 et Annexe XII	Travaux en cours	1.1	JMPR en cours	L'approbation des calendriers du Codex et de la liste des pesticides destinés à être évalués en priorité par la JMPR constitue les étapes 1/2/3 de l'établissement de LMR du Codex pour les pesticides. Cela est fait en étroite collaboration avec les secrétariats FAO et OMS de la JMPR afin d'assurer la durabilité et la disponibilité des avis scientifiques pour les composés qui seront évalués ou réévalués.
<u>Observations du Président/pays hôte du Comité:</u>					
Soutien.					

Comité sur les résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments (22 ^e session, 27 avril - 1er mai 2015)	Calendrier		Codes des produits	Avis scientifiques	Notes explicatives
	Référence et document de projet	Année cible			
Liste des médicaments vétérinaires à évaluer ou à réévaluer en priorité par le JECFA	REP15/RVDF par. 112 et Annexe VIII	Travaux en cours.	1.1	JECFA	Certaines des substances figurant dans la liste des priorités ont été incluses dans une nouvelle demande de données pour la 81e réunion du JECFA (novembre 2015)
<u>Observations du Président/pays hôte du Comité:</u>					
Cette liste de priorités représente l'une des meilleures interactions possibles avec les Secrétariats du JECFA pour inscrire sur la liste des priorités uniquement les médicaments pour lesquels il existe des dossiers prêts à être présentés au JECFA et proposer d'autres médicaments à inclure dans la liste des priorités de manière à ce que le JECFA puisse planifier ces travaux futurs. En tant que président, j'ai été très impressionné par les travaux effectués par le Comité durant cette session, en association étroite avec le JECFA, permettant à celui-ci de planifier ses travaux.					

Comité sur le lait et les produits laitiers (travaillant par voie électronique)	Calendrier		Codes des produits	Avis scientifiques	Notes explicatives
	Référence et document de projet	Année cible			
Norme pour les poudres de perméats laitiers	Voir l'annexe 1.	2017	1.2	Aucun besoin	Le rapport du groupe de travail électronique du CCMMP sur les nouveaux travaux relatifs à la Norme pour les poudres de perméats laitiers est joint en Annexe 2.

Observations du Président/pays hôte du Comité:

Comme convenu par la Commission à sa trente-septième session, un groupe de travail électronique dirigé par le Danemark et la Nouvelle-Zélande, a révisé une première version du document de projet pour l'élaboration d'une norme Codex pour les poudres de perméats laitiers. Quelque 25 pays, une organisation membre et trois organisations non gouvernementales ont participé au groupe de travail électronique. Le document de projet révisé reflète précisément les observations et suggestions présentées par les membres du groupe de travail électronique. Des modifications importantes ont été apportées au champ d'application de la norme afin d'inclure une gamme plus vaste de produits de perméats présents sur le marché, ce qui explique le titre modifié: Poudres de perméats laitiers. D'autres changements importants avaient pour but d'inclure davantage d'informations sur le commerce, le potentiel commercial aux plans international et régional et l'aptitude de ces produits à la normalisation.

En tant que président et gouvernement hôte du CCMP, la Nouvelle-Zélande estime que le document de projet répond aux critères requis pour de nouveaux travaux et recommande son approbation.

DOCUMENT DE PROJET:**NORME CODEX POUR LES POUDRES DE PERMÉATS LAITIERS**

Rédigé par un groupe de travail électronique dirigé par le Danemark et coprésidé par la Nouvelle-Zélande

1. OBJECTIF ET CHAMP D'APPLICATION DE LA NORME

La Norme porte sur l'identité, la composition, la qualité et la sécurité sanitaire des poudres préparées à partir de perméats laitiers en tant qu'ingrédients alimentaires.

Les poudres de perméats laitiers constituent un groupe de produits laitiers très riches en lactose, tous issus du séchage de perméats ou de produits similaires, obtenus en éliminant dans la mesure du possible les matières grasses laitières et les protéines du lait des matières premières liquides contenant du lactose telles que le lait (écrémé, partiellement écrémé et entier), la crème, le babeurre doux et/ou le lactosérum. En fonction de la matière première utilisée, les poudres de perméats laitiers sont habituellement appelées *poudre de perméat de lait*, *poudre de perméat de lactosérum* ou *poudre de perméat laitier*.

La *poudre de perméat de lactosérum* est la poudre de perméat laitier obtenue à partir de perméat de lactosérum. Le perméat de lactosérum est obtenu par élimination des protéines du lait du lactosérum par un procédé mécanique (par exemple, par filtration sur membrane) ou par précipitation induite par la chaleur. La *Norme Codex pour les poudres de lactosérum* (CODEX STAN 289-1995) définit le lactosérum comme un produit laitier obtenu durant la fabrication du fromage et/ou de la caséine.

La *poudre de perméat de lait* est la poudre de perméat laitier obtenue à partir de perméat de lait. Le perméat de lait est défini dans la *Norme Codex pour les laits en poudre et la crème en poudre* (CODEX STAN 207-1999), la *Norme pour le mélange de lait concentré écrémé et de graisse végétale* (CODEX STAN 250-2006), la *Norme Codex pour le mélange de lait écrémé et de graisse végétale en poudre* (CODEX STAN 251-2006), la *Norme pour le mélange de lait concentré écrémé sucré et de graisse végétale* (CODEX STAN 252-2006), la *Norme pour les laits concentrés* (CODEX STAN 281-1971) et la *Norme pour les laits concentrés sucrés* (CODEX STAN 282-1971) comme produit obtenu après élimination des protéines du lait et de la matière grasse laitière contenue dans le lait, le lait partiellement écrémé ou le lait écrémé par ultrafiltration.

2. PERTINENCE ET ACTUALITÉ

Les poudres de perméats laitiers ont fait leur apparition dans les années 1970 et 1980 lorsque la méthode de filtration sur membrane a été mise au point. Toutefois, cette introduction n'a pas été une réussite du fait que le produit était très hygroscopique (la proportion de lactose amorphe était trop élevée) et que le nouveau marché était dominé par les poudres de lactose. Depuis, la technique du séchage des poudres s'est développée et il est aujourd'hui possible de maîtriser le procédé de cristallisation, ce qui permet d'obtenir des poudres «non agglomérées». Le volume de la production ne cesse de croître et un grand nombre d'entreprises alimentaires fabriquent, vendent et utilisent ces produits.

Toutefois, il n'y a pas de définition ni de désignation universellement acceptée pour ces produits, ce qui peut conduire à des pratiques commerciales déloyales et à induire en erreur les consommateurs, par exemple concernant la manière dont les poudres de perméats laitiers sont mentionnées dans la liste des ingrédients d'autres aliments. L'absence d'une norme internationale pour ce type de produit pose également des problèmes pour le commerce avec les pays qui autorisent uniquement les importations de produits pour lesquels il existe une norme relative à la composition (soit dans leur législation nationale soit comme norme du Codex).

Un autre problème commercial posé par les poudres de perméats laitiers se rapporte au fait que des produits similaires sont utilisés depuis des années comme ingrédients dans les aliments pour animaux. Cette situation explique pourquoi certains marchés hésitent à reconnaître les poudres de perméats laitiers de qualité alimentaire comme ingrédient approprié dans les produits destinés à la consommation humaine. Cela a conduit à des restrictions aux importations dans certains pays et/ou à la vente incorrecte de ces produits comme « lactose » ou « poudre de lactosérum ». Cela explique également la réticence à accepter les poudres de perméats laitiers dans les produits destinés à l'aide alimentaire¹.

Compte tenu des restrictions susmentionnées, il est nécessaire d'établir une norme Codex couvrant l'identité, la composition, l'étiquetage et la qualité et qui servira de référence dans le commerce.

Une norme Codex pour les poudres de perméats laitiers contribuerait également à protéger la santé des consommateurs car la norme porte sur les additifs alimentaires et fait référence aux documents appropriés du Codex sur la sécurité sanitaire des aliments.

¹ De nombreuses spécifications relatives aux ingrédients laitiers présents dans les produits destinés à l'aide alimentaire, fournies par l'UNICEF et le Programme alimentaire mondial se réfèrent aux normes Codex existantes (à savoir, laits en poudre, lactose, poudres de lactosérum)*. Des exemples comprenant des suppléments en nutriments à base de lipides (LQ-LNS et MQ-LNS figurent sur le site web du WFF: <http://foodqualityandsafety.wfp.org/specifications;jsessionid=BCEEF351C1966A0C7565463C44D4AFBB>

3. PRINCIPAUX ASPECTS À TRAITER

La norme sera une norme de produit alignée sur le modèle des autres normes Codex relatives aux produits laitiers élaborées par le Comité sur le lait et les produits laitiers. Cela comprend l'établissement d'une définition du principal produit *poudre de perméat laitier* et des définitions pour les produits plus spécifiques *poudre de perméat de lait* et *poudre de perméat de lactosérum*. En outre, la norme comprendra des spécifications sur les facteurs essentiels de composition et de qualité, les additifs alimentaires et l'étiquetage. Des modifications appropriées du produit, par exemple une déminéralisation partielle, seront examinées. La sécurité sanitaire de l'aliment sera traitée par des références à des normes, directives et codes d'usages pertinents du Codex.

4. ÉVALUATION AU REGARD DES CRITÈRES RÉGISSANT L'ÉTABLISSEMENT DES PRIORITÉS DES TRAVAUX

Critères généraux

La norme vise à garantir des pratiques commerciales loyales en établissant l'identité du produit, sa composition et ses désignations et à assurer la protection du consommateur en incluant des références aux normes Codex appropriées pour la sécurité sanitaire et l'étiquetage de l'aliment.

Critères applicables aux produits:

Volume de production et de consommation dans chaque pays, ainsi que volume et structure des échanges entre pays

La poudre de perméats laitiers est produite dans au moins trois régions géographiques du monde dans des quantités dépassant 540 000 tonnes (voir le tableau ci-dessous). Les données sont présentées par région pour éviter de divulguer des données fournies par des sociétés individuelles.

Données fournies par la Fédération internationale de laiterie (FIL) Production (en tonnes)	2013		2014	
	Production	Exportations	Production	Exportations
Amérique du Nord				
Poudre de perméat de lait	24 948	10 433	24 993	10 497
Poudre de perméat de lactosérum	464 937	251 293	470 335	256 428
Amérique latine				
Poudre de perméat de lait	0	0	0	0
Poudre de perméat de lactosérum	22 570	17 982	23 730	18 119
Europe				
Poudre de perméat de lait	1 500	800	1 650	850
Poudre de perméat de lactosérum	202 720	148 800	212 300	150 500
Océanie				
Poudre de perméat de lait	0	0	0	0
Poudre de perméat de lactosérum	0	0	0	0
Asie				
Poudre de perméat de lait	0	0	0	0
Poudre de perméat de lactosérum	0	0	0	0
Total	716 675	429 308	733 008	436 394

L'accent est mis sur le fait que les données ci-dessus ne donnent pas les informations complètes sur la production et le commerce car il n'a pas été possible de collecter des données dans tous les pays qui produisent des poudres de perméats laitiers. Il n'y a pas de données sur la consommation de poudres de perméats laitiers.

Le volume mondial de la production, du commerce et de la consommation de poudres de perméats laitiers justifient l'établissement d'une norme internationale.

Diversité des législations nationales et obstacles au commerce international qui semblent en découler ou pourraient en découler

Aucune norme nationale n'est actuellement disponible, mais des normes commerciales existent ou sont en préparation.

Il existe un large éventail de poudres de perméats laitiers dont la composition et la qualité varient et qui font l'objet d'un commerce international. Cette diversité et l'absence d'une norme internationale clairement définie couvrant les facteurs essentiels de composition et de qualité ne favorisent pas la croissance ni le développement futurs du commerce international de ces produits. L'absence d'une norme clairement définie pour cette catégorie de produits a porté à la vente de poudres de perméats laitiers sous d'autres noms inappropriés (tels que poudre de lactosérum et lactose).

Il existe quelques produits apparentés qui sont fabriqués à partir de lactosérum ou de lait à l'aide de techniques similaires mais qui sont vendus sous des noms différents². Ces produits affichent de faibles teneurs en lactose et de fortes teneurs en protéines et en sels par rapport aux poudres de perméats laitiers. Durant la rédaction de la norme, on tiendra compte des difficultés éventuellement rencontrées pour continuer à vendre ces produits.

² Par exemple, des «extraits secs laitiers», spécification ADPI.

Potentiel du marché international ou régional

Les poudres de perméats laitiers sont utilisées comme ingrédient dans d'autres aliments (par exemple, produits laitiers, produits de boulangerie, amuse-gueules, boissons, desserts, crèmes glacées, confiseries, etc.), principalement comme édulcorant et exaltateurs d'arôme. Les poudres de perméats laitiers présentent des avantages nutritionnels par rapport à d'autres édulcorants, attribuables à leur teneur naturelle en calcium, phosphore, magnésium et potassium.

À ce jour, l'augmentation des ventes de poudres de perméats laitiers est attribuable en partie à leur prix légèrement inférieur à celui de la poudre de lactosérum et du lactose, et en partie à leurs avantages organoleptiques, à savoir un goût moins amer et moins métallique que la poudre de lactosérum (teneur plus faible en composés azotés amers) et un goût plus lacté et plus prononcé lorsqu'ils sont ajoutés à d'autres aliments (par exemple, chocolat, produits de boulangerie) que le goût que l'on peut obtenir en ajoutant du lactose.

Il a été démontré que le lactose a un effet de stimulation de la croissance chez les porcelets sevrés et un effet prébiotique bénéfique conduisant à la prolifération de lactobacilli et de bifidobactéries dans le colon^{3,4}. Chez les êtres humains, un effet prébiotique du lactose a été observé chez les adultes présentant une carence en lactase; il est aussi indiqué pour les prématurés chez lesquels l'activité de la lactase est faible, ainsi que chez les nourrissons nés à terme⁵. Le lactose peut avoir un effet prébiotique semblable chez les enfants mal nourris ayant une carence secondaire en lactase. L'ajout de lactose aux aliments destinés aux enfants souffrant de malnutrition modérée augmenterait la densité calorique et pourrait améliorer la palatabilité de l'aide alimentaire. Par rapport au saccharose, qui est actuellement utilisé pour augmenter la densité calorique de certains produits destinés à l'aide alimentaire, le lactose affiche une cancérogénicité plus faible⁶. Enfin, le lactose peut renforcer l'absorption des minéraux chez les nourrissons et les enfants en bas âge.

Les sels minéraux des perméats sont constitués principalement de minéraux promoteurs de croissance (K, Mg, P et Zn)⁷ et de calcium. Globalement, la quantité de ces minéraux, ainsi que les taux relatifs des éléments nutritifs dans les perméats, sont considérés importants pour l'incorporation dans les aliments destinés aux enfants souffrant de malnutrition modérée, à condition que les recommandations pour l'apport journalier dans cette population soient prises en compte.

Grâce à ces avantages, le marché des poudres de perméats laitiers se développe, tant en tonnes que pour ce qui est de leurs applications dans une gamme d'aliments.

L'essor du marché des concentrés protéiques de lait (par exemple, les concentrés de protéines de lactosérum) augmente la quantité de perméats disponibles pour le séchage en poudre de perméats. Aussi l'offre potentielle des extraits secs du lait restants pour produire de la poudre de perméat laitier est-elle très forte.

La norme devrait contribuer positivement à développer ultérieurement le marché et le commerce des poudres de perméats laitiers.

Aptitude du produit à la normalisation⁸

Le produit est apte à la normalisation Codex. En témoigne la nature des paramètres destinés à être normalisés; ils comprennent le même type bien connu de composants que ceux couverts par les normes Codex pour d'autres produits laitiers en poudre (par exemple lactose, protéines, matière grasse laitière, cendres et humidité).

Le principal paramètre de composition dans les poudres de perméats laitiers est le lactose qui est le composant caractérisant le produit.

D'autres constituants du lait tels que les protéines du lait et les sels organiques sont des composants inévitables et acceptables du produit; leur teneur sera déterminée par la méthode utilisée pour éliminer la matière première et les protéines. Les sels organiques sont des constituants du lait (phosphates de calcium, citrates de calcium, chlorures). Lorsque le lactosérum est la base, il y aura aussi des résidus des sels formés durant la fermentation microbiologique du lait de fromage (par exemple lactate, propionate, citrate, selon les cultures utilisées) Les sels sont du même type que ceux présents dans la poudre de lactosérum. La poudre de perméat de lactosérum obtenue à partir de lactosérum acide contiendra également les sels qui se forment durant la précipitation des caséines. Un traitement ultérieur peut réduire les quantités des composants mentionnés (par exemple, la déminéralisation).

La teneur en azote des poudres de perméat, calculée comme «protéines» est formée d'acides aminés libres et de proportions relativement élevées de composés azotés tels que l'urée, les bases puriques et la créatine. Il ne conviendra pas de spécifier dans la norme une teneur minimale en protéines du fait que celles-ci ne caractérisent pas les produits et que ces derniers ne sont pas destinés à être commercialisés comme produits riches en protéines.

Il conviendra donc de spécifier uniquement une teneur maximale en protéines.

L'équilibre entre les composants: lactose, protéines du lait et sels, de chaque poudre de perméat laitier est déterminé par la matière première et par la méthode utilisée pour éliminer les protéines.

³ Ito M, Kimura M. Influence of Lactose on Faecal Microflora in Lactose Maldigestors. *Microb Ecol Health Dis* 1993; 73–76

⁴ Szilagyí, A. et al. Differential impact of lactose/lactase phenotype on colonic microflora. *Can J Gastroenterol* 2010; 24: 373–379

⁵ Coppa GV, Zampini L, Galeazzi T, Gabrielli O. Prebiotics in human milk: a review. *Dig. Liver Dis.* 2006 Dec; 38, Suppl 2: S291 – S294

⁶ Bowen WH, Lawrence RA. Comparison of the cariogenicity of cola, honey, cow milk, human milk and sucrose. *Pediatrics.* 2005; 116, 921-927

⁷ K. Fleisher Michaelsen et al. Cow's milk in Treatment of moderate and severe under nutrition in low-income countries. In *Milk and Milk Products in Human Nutrition*, p. 99-111. Karger Medical and Scientific Publishers, 2011

⁸ Le terme «normalisation» se réfère à l'établissement d'une norme de produits Codex et non pas à la normalisation des constituants du produit pour répondre à des spécifications relatives à la composition.

La norme contiendra des spécifications relatives à la composition pour les composants suivants:

- Une teneur minimale pour le lactose, par exemple 76 pour cent (m/m) exprimée en lactose anhydre;
- Limites maximales pour les protéines du lait (par exemple, moins de 7 pour cent), matière grasse laitière et cendres;
- Il n'est pas nécessaire de fixer des teneurs minimales pour les protéines du lait, la matière grasse laitière et les cendres car ce ne sont pas des paramètres qui déterminent l'identité des poudres de perméats laitiers;
- Une teneur maximale en eau afin de garantir la sécurité sanitaire et la qualité durant l'entreposage, par exemple, un taux d'humidité de 5 pour cent, y compris l'eau résultant de la cristallisation du lactose.

S'agissant des additifs, le but est d'identifier les catégories fonctionnelles technologiquement justifiées. Une liste correspondante des additifs appropriés appartenant à ces catégories fonctionnelles peut être incluse ou soumise au Comité sur les additifs alimentaires pour inclusion dans la Norme générale pour les additifs alimentaires.

Existence de normes générales en vigueur ou en projet couvrant les principales questions relatives à la protection des consommateurs et au commerce

Actuellement, le Codex Alimentarius ne comprend pas de normes Codex couvrant l'identité de la poudre de perméat laitier.

Les poudres de perméats laitiers sont des produits du lait qui diffèrent des deux autres produits laitiers contenant du lactose visés par des normes Codex de produits, c'est-à-dire,

- Le *lactose* défini comme l'isolat très concentré de lactose est couvert par la Norme pour les sucres (CODEX STAN 212-1999), et
- les *poudres de lactosérum* définies comme du lactosérum séché ou du lactosérum d'acide séché sont couvertes par la Norme pour les poudres de lactosérum (CODEX STAN 289-1995).

Il a été envisagé d'inclure la poudre de perméat laitier dans la *Norme pour les poudres de lactosérum* (CODEX STAN 289-1995) existante. Toutefois, les poudres de perméat laitier diffèrent des poudres de lactosérum en ce qui concerne les matières premières utilisées, la fabrication, la composition et l'emploi. Il faut donc élaborer une norme distincte pour les poudres de perméats laitiers.

Il n'y aura pas de chevauchement dans le champ d'application entre une norme de produit pour les poudres de perméat laitier et les deux normes existantes pour les poudres de lactosérum et pour les sucres respectivement.

Nombre de produits pour lesquels il serait nécessaire d'établir des normes distinctes, en indiquant s'il s'agit de produits bruts, semi-transformés ou transformés

Le travail portera sur un groupe de produits bien définis. En raison de ses caractéristiques spécifiques, aucune autre norme de produit Codex existante couvre ou pourrait être étendue pour couvrir les poudres de perméats laitiers. Il s'ensuit qu'il est nécessaire d'établir une norme distincte pour les poudres de perméats laitiers.

Travaux déjà entrepris dans ce domaine par d'autres organisations internationales et/ou travaux suggérés par l'(les)organisme(s) international(aux) intergouvernemental(aux) pertinent(s)

L'European Whey Products Association a entrepris des travaux préparatoires pour obtenir un accord sur les facteurs de composition pour la poudre de perméat de lactosérum. L'American Dairy Products Institute (ADPI), qui est une association commerciale représentant l'industrie des ingrédients laitiers, y compris la majorité des fabricants et des vendeurs de poudres de perméats laitiers aux États-Unis est également actif dans ce domaine.

5. PERTINENCE PAR RAPPORT AUX OBJECTIFS STRATÉGIQUES DU CODEX

L'établissement d'une norme Codex pour les poudres de perméat laitier est conforme aux objectifs stratégiques du CODEX en ce que:

- Il renforce le Codex Alimentarius en tant qu'organisme international prééminent d'établissement des normes régissant les aliments dans le but de protéger la santé des consommateurs et d'assurer des pratiques loyales dans le commerce alimentaire.
- Il répond à l'objectif 1 du Plan stratégique 2014-2019 d'établir des normes alimentaires internationales qui traitent des enjeux actuels et naissants, et en particulier l'activité 1.2.2 - «Élaborer et réexaminer, lorsqu'il y a lieu, les normes régionales et internationales en réponse aux besoins exprimés par les membres et en réponse aux facteurs touchant la sécurité sanitaire des aliments, la nutrition et les pratiques loyales dans le commerce alimentaire».

6. INFORMATIONS SUR LA RELATION ENTRE LA PROPOSITION ET LES DOCUMENTS EXISTANTS DU CODEX

La norme sera utilisée en corrélation avec toutes les normes du Codex en vigueur. Elle tiendra compte des dispositions de la *Norme générale pour l'utilisation de termes de laiterie* (CODEX STAN 206/1999), des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CAC/RCP 1-1969), du *Code d'usages en matière d'hygiène pour le lait et les produits laitiers* (CAC/RCP 57-2004), des *Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments* (CODEX STAN 21-1997), de la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CODEX STAN 1/1985), de la *Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits destinés à la consommation humaine et animale* (CODEX STAN 193-1995) et de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CODEX STAN 192-1995).

7. IDENTIFICATION DE TOUT BESOIN ET DISPONIBILITÉ D'AVIS SCIENTIFIQUES D'EXPERTS

Pas nécessaire.

8. IDENTIFICATION DE TOUT BESOIN DE CONTRIBUTIONS TECHNIQUES À UNE NORME EN PROVENANCE D'ORGANISATIONS EXTÉRIEURES AFIN QUE CELLES-CI PUISSENT ÊTRE PROGRAMMÉES

Pas nécessaire.

9. CALENDRIER PROPOSÉ POUR LA RÉALISATION DU NOUVEAU TRAVAIL

Accord de la Commission du Codex Alimentarius pour initier le nouveau travail sur une norme pour les poudres de perméats laitiers	Juillet 2015
Diffusion de l'avant-projet de norme pour observations à l'étape 3	Septembre 2015
Examen par le CCMP à l'étape 4.	Début 2016
Adoption par la Commission du Codex Alimentarius à l'étape 5 ou 5/8 (selon l'état d'avancement)	Juillet 2016
Examen du projet de norme à l'étape 7 par le CCMP si nécessaire	Début 2017
Adoption de la norme par la Commission du Codex Alimentarius	Juillet 2017

POUDRES DE PERMÉATS LAITIERS: RAPPORT DU GROUPE DE TRAVAIL ÉLECTRONIQUE**Introduction**

1. Le Danemark a soumis une proposition de nouveaux travaux sur une norme pour la poudre de perméat de lactosérum à la soixante-neuvième session du Comité exécutif du Codex. À sa trente-septième session, la Commission a approuvé la recommandation formulée par le Comité exécutif et a établi un groupe de travail électronique, dirigé par le Danemark, coprésidé par la Nouvelle-Zélande et travaillant uniquement en anglais, chargé de réviser le document de projet à présenter par l'intermédiaire du Comité sur le lait et les produits laitiers (CCMMP), s'il est réactivé, à la trente-huitième session de la Commission et à la soixante-dixième session du Comité exécutif.
2. Au total, 25 pays membres, une organisation membre (UE) et trois organisations non gouvernementales ayant le statut d'observateur se sont inscrits pour participer au groupe de travail¹.
3. En septembre 2014, une première version du document de projet révisé a été envoyée à tous les participants pour observations. Ont répondu huit États Membres, une organisation membre (UE) et deux organisations ayant le statut d'observateur.
4. Le président et le coprésident ont passé en revue toutes les observations reçues et ont modifié la version préliminaire du document de projet.
5. En décembre 2014, une deuxième version du document de projet a été distribuée à tous les participants pour observations. Neuf États membres ont fait parvenir leurs réponses. La deuxième version du document de projet a été appuyée largement par les membres du groupe de travail électronique, de sorte que le texte n'a subi que des modifications mineures.
6. Le rapport final et le document de projet ont été soumis au CCMMP à la fin de mars 2015.

Résumé des débatsChamp d'application de la norme

7. Compte tenu des observations reçues, il s'est avéré nécessaire d'élargir le champ d'application pour inclure d'autres produits de perméat riches en lactose. Le champ d'application du document de projet a donc été élargi de manière à englober les poudres de perméats laitiers comme descripteur de produits génériques, ayant comme point commun d'être tous issus du séchage de perméats et de produits similaires obtenus à partir de matières premières liquides contenant du lactose tels que lait, crème, babeurre doux et/ou lactosérum, avec comme sous-catégories la poudre de perméat de lait et la poudre de perméat de lactosérum. Cela permettra de couvrir une plus large gamme de poudres de perméats tout en veillant à ce que des dispositions plus strictes soient établies pour des poudres de perméats spécifiques telles que la poudre de perméat de lactosérum et la poudre de perméat de lait. Le champ d'application élargi comprend la poudre de perméat de lait et la poudre de perméat de lactosérum ainsi que des mélanges de perméats de différentes origines regroupés sous le titre général « poudre de perméat laitier »
8. Un membre s'est dit inquiet de ce que cette approche pourrait porter à utiliser, par exemple, de la poudre de perméat de lactosérum (au lieu ou en plus du perméat de lait) comme moyen de normaliser la teneur en protéine du lait et de la crème en poudre, du lait concentré sucré et des laits concentrés. Ce problème sera résolu dans la norme par l'inclusion de définitions spécifiques de la poudre de perméat de lactosérum et de la poudre de perméat de lait, cette dernière étant fondée sur la définition du perméat figurant dans les trois normes de produits laitiers mentionnées. Ainsi il n'y aura pas de risque que des perméats autres que le perméat de lait deviennent des ingrédients acceptables dans ces produits.
9. Un autre membre a demandé que soient inclus uniquement le perméat de lait et le perméat de lactosérum comme matières premières (excluant ainsi le babeurre doux, la crème, etc.) pour la poudre de perméat laitier. Toutefois, cette demande n'a pas été appuyée, car le champ d'application élargi dans le document de projet a reçu le soutien en général du groupe de travail électronique qui a considéré que ce champ d'application prend en compte l'évolution future du marché des poudres de perméat obtenues à partir des matières premières liquides disponibles et appropriées à forte teneur en lactose.
10. De l'avis d'un autre membre, il devrait être possible de produire de la poudre de perméat de lactosérum à partir d'un mélange de perméat de lactosérum et de perméat de lait. Cette proposition n'a toutefois pas été prise en compte car d'après les observations d'autres membres, elle pourrait ne pas être appuyée en général. Néanmoins, ce point pourrait être approfondi durant la rédaction de la norme.
11. Enfin, il a également été envisagé d'inclure dans le champ d'application d'autres produits à base de lactosérum tels que des concentrés et des isolats de protéines de lactosérum. Néanmoins, ces produits n'ont pas été inclus du fait que leur nature diffère de celle des poudres de perméat et qu'ils ne sont pas caractérisés par une forte teneur en lactose.

¹ Argentine, Australie, Autriche, Brésil, Canada, Union européenne, France, Allemagne, Inde, Indonésie, Iran, Irlande, Japon, République de Corée, Lituanie, Mexique, Pays/Bas, Nouvelle/ Zélande, Norvège, Pologne, Russie, Espagne, Suisse, Thaïlande, Royaume-Uni, États-Unis d'Amérique, European Whey Products Association, International Alliance of Dietary/Food Supplement Associations, Fédération internationale de laiterie.

Pertinence et actualité

12. À la demande des membres du groupe de travail électronique, la description de la pertinence et de l'actualité de la norme pour les poudres de perméat laitier a été clarifiée, fournissant des détails supplémentaires sur l'historique et les questions commerciales appuyant la nécessité d'établir une norme Codex couvrant l'identité, la composition, l'étiquetage et la qualité et qui servira de référence dans le commerce.

Principaux aspects à traiter

13. Le groupe de travail électronique a appuyé l'idée de traiter dans la norme des modifications du produit, par exemple, la déminéralisation partielle. La proposition de changer le nom « Poudres de perméats laitiers » en « poudres de produits laitiers déprotéïnés riches en lactose » n'a pas été acceptée car cette appellation est trop différente des noms commerciaux bien établis. Toutefois, ce nom pourrait être considéré comme une alternative durant la rédaction de la section sur l'étiquetage de la norme.

Évaluation au regard des critères

14. La Fédération internationale de laiterie a aimablement fourni des données sur la production et le commerce des poudres de perméats laitiers.

15. Le groupe de travail électronique a noté qu'il existe un commerce de produits apparentés fabriqués à partir des mêmes matières premières utilisant des matières similaires, mais qui sont commercialisés sous des noms différents. Il est proposé de se pencher sur d'éventuelles difficultés posées par la poursuite de la vente de ces produits durant la rédaction de la norme.

16. Pour ce qui concerne la description du potentiel commercial, plus de détails ont été fournis sur les avantages nutritionnels.

17. Une grande partie du débat au sein du groupe de travail a été consacrée aux spécifications relatives à la composition à indiquer dans la norme. Il y a eu consensus pour inclure des spécifications pour la teneur minimale en lactose et la teneur maximale en protéines, en matière grasse laitière, en cendres et en eau, mais le groupe n'est convenu d'aucune limite détaillée. Les facteurs de composition seront l'un des éléments essentiels de la norme. Lorsque la rédaction de la norme commencera, il conviendra de présenter les spécifications sous forme de tableau.

18. Pour ce qui concerne les additifs, il a été précisé dans le document de projet révisé que le but est de recenser les catégories fonctionnelles technologiquement justifiées, et de dresser une liste de tous les additifs appropriés dans ces catégories pour soumission au CCFA aux fins d'inclusion dans la NGAA.

19. Il a été envisagé d'inclure ce nouveau groupe de produits dans la norme existante pour les poudres de lactosérum, au lieu d'établir une norme distincte. Toutefois, le changement apporté dans le champ d'application, c'est-à-dire établir une norme pour les poudres de perméats laitiers, rend inopportune leur incorporation dans la norme pour les poudres de lactosérum.

Recommandation

20. Il est recommandé de prendre note que le groupe de travail s'est acquitté de sa tâche de manière tout à fait consensuelle sur le document de projet pour les poudres de perméats laitiers.

21. Il est recommandé de soumettre le rapport et le document de projet à la trente-huitième session de la Commission pour approbation, afin d'initier la rédaction d'une norme pour les poudres de perméats laitiers comme indiqué dans le document de projet.