

commission du codex alimentarius

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

ORGANISATION MONDIALE
DE LA SANTÉ

BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tél.: +39 06 57051 Téléc.: 625825-625853 FAO I Email: codex@fao.org Facsimile: +39 06 5705.4593

Point 2 de l'ordre du jour

CX/MMP 00/2
décembre 1999

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITE DU CODEX SUR LE LAIT ET LES PRODUITS LAITIERS

Quatrième Assise

Wellington, Nouvelle-Zélande, 28 février - 3 mars 2000

QUESTIONS SOUMISES AU COMITE PAR LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET D'AUTRES COMITES DU CODEX

A. 23^{ÈME} SESSION DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS (28 juin – 3 juillet 1999 Rome, ALINORM 99/37)

1. TERMES DE REFERENCE DE CE COMITE (PARA. 69)

La Commission a adopté les termes de référence proposés comme suit :

“Pour élaborer des normes, des codes et textes relatifs mondiaux sur le lait et les produits laitiers.”

2. NORMES SUR LES PRODUITS LAITIERS (PARAS 81-99, 194, APPENDICE VIII)

La Commission a adopté la Norme générale sur l'utilisation des termes de laiterie, les Normes révisées sur le beurre, la graisse laitière, les laits évaporés, les laits condensés sucrés, le fromage, le fromage de lactosérum, et la Norme sur les laits en poudre et la crème en poudre et sur les fromages en saumure avec quelques amendements.

Les textes des normes adoptées (en anglais, français et espagnol) peuvent être téléchargés depuis le site ftp de la FAO (<ftp://ftp.fao.org/codex/standard/volume12/>).

Projet de Norme générale sur l'utilisation des termes de laiterie

La Commission a adopté le Projet de Norme générale comme amendée par le Comité du Codex sur l'étiquetage alimentaire pour remplacer l'actuel Code de Principes concernant le lait et les produits laitiers. Elle est convenue de demander au Comité sur le Lait et les Produits laitiers de considérer, de manière urgente, la nécessité d'élaborer une norme pour les produits recombinaisonnels tels que le lait réengraissé et les produits dérivés où les composants laitiers ont entièrement ou partiellement été remplacés par des composants non laitiers. Puisqu'il apparaît que ces produits sont largement répandus en Asie, elle a aussi demandé au Comité de Coordination pour l'Asie de considérer cette question en parallèle avec le Comité sur le lait et les produits laitiers.¹

Projet de Norme révisée sur le beurre

La Commission a noté que la teneur maximale en plomb devait être approuvée par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants et que le Comité devait considérer les teneurs générales maximales en plomb des denrées alimentaires. Il a été conclu que, lorsque ces teneurs générales maximales seraient finalement établies par le Comité sur les additifs alimentaires et les contaminants, il serait nécessaire que le Comité sur le lait et les produits laitiers réexamine la teneur maximale pour le beurre.

¹ Voir CX/MMP 00/4.

Projet de Norme révisée sur le fromage

La Commission a demandé au Comité sur le lait et les produits laitiers de considérer : (1) l'inclusion d'une teneur minimale en protéines ; et (2) les matières premières. Elle a également demandé que ce Comité révise en priorité les Normes individuelles sur les fromages.²

Normes individuelles sur certains fromages

La Commission a révoqué les 14 normes individuelles sur les fromages suivantes : les Normes individuelles sur les fromages pour les Cheshire, Limburger, Svecia, Butterkäse, Harzer Käse, Herrgårdsost, Hushållsost, Maribo, Fynbo, Romadur, Amsterdam, Leidse, Friese et Edelpilzkäse.

Révision des Normes sur les produits à la caséine alimentaire et les poudres de sérum

La Commission a approuvé le lancement de la révision des Normes du Codex sur les produits à la caséine alimentaire et les poudres de sérum.

3. UTILISATION DU PEROXYDE D'HYDROGENE POUR LA CONSERVATION DU LAIT CRU (PARAS 214-216)

La Commission a convenu que l'utilisation directe du peroxyde d'hydrogène était incompatible avec les directives pour la conservation du lait cru par le système lactoperoxydase (CAC/GL 12-1991), et n'était plus acceptable.

La Commission a confirmé : (a) que la méthode de conservation du lait cru la plus appréciée était la réfrigération ; (b) qu'elle approuvait l'utilisation d'activateurs enzymatiques du système lactoperoxydase conformément aux directives pour la conservation du lait cru par le système lactoperoxydase et basée sur l'avis du Comité mixte FAO/OMS d'experts sur les additifs alimentaires, là où la réfrigération est impossible ; et (c) que le système lactoperoxydase ne devrait pas être utilisé pour des produits destinés au commerce international.

4. PLAN A MOYEN TERME - 1998/2002 (PARAS 25-34, APPENDICE II)

La Commission a adopté le Plan à moyen terme 1998-2002 comme amendé par la Commission.

5. AMENDEMENTS AU MANUEL DE PROCEDURES DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Amendements au Règlement de Procédure (paras 59-66, Appendice III)

La Commission est convenue d'amender les Règlements II, III.1 et X comme soumis par le Comité sur les principes généraux ou comme proposé lors de la Session. L'objectif de l'amendement au Règlement X - Elaboration de Normes est d'insister sur le fait que tous les efforts devraient être faits pour arriver à un consensus.

Critères d'établissement des priorités de travail et Critères d'établissement des corps subsidiaires de la Commission du Codex Alimentarius (para. 67, Appendice IV)

La Commission a adopté les amendements en séparant les critères des priorités de travail des critères d'établissement des corps subsidiaires, qui incluent des dispositions pour l'établissement de forces de travail intergouvernementales ad hoc opérant pour une période limitée dans le temps selon des termes de référence clairement définis, mais fonctionnant de la même manière que les Comités établis du Codex.

6. PROPOSITION D'UNE TENEUR MAXIMALE EN AFLATOXINE M₁ DANS LE LAIT (PARAS 103-105)

De nombreuses délégations se sont opposées à l'adoption de la teneur proposée, 0,05 µg/kg, notant les problèmes associés à la disponibilité, à l'application et aux coûts des méthodes d'analyse ; les sérieuses interruptions du commerce des denrées alimentaires qui en découlent ; le petit commerce de lait à l'état liquide ; et l'estimation du risque faite par le 49^{ème} JECFA indiquant que le caractère

² Voir CX/MMP 00/3

cancérogène potentiel de l'Aflatoxine M₁ était approximativement dix fois inférieur à celui de l'Aflatoxine B₁.

De nombreuses autres délégations ont soutenu la proposition d'une teneur de 0,05 µg/kg pour protéger les grands consommateurs de lait et les populations vulnérables telles que les nourrissons et les jeunes enfants, cette teneur étant, dans la limite du raisonnable, aussi basse que possible. Elles ont signalé que des analyses pouvaient facilement détecter cette faible teneur.

N'ayant pas pu arriver à un consensus, la Commission est convenue de renvoyer la Proposition d'une teneur maximale en Aflatoxine M₁ dans le lait à l'étape 6 pour des commentaires ultérieurs et un nouvel examen par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants. Cette décision a été prise à la condition qu'une information soit fournie quant à la santé publique et aux implications économiques potentielles d'une teneur supérieure ou inférieure, et aux taux de contamination à l'aflatoxine enregistrés dans le lait.

B TRENTE ET UNIEME SESSION DU COMITE DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES ET LES CONTAMINANTS (22-26 mars 1999, La Haye) (ALINORM 99/12A, paras 19-25)

Considérant les dispositions sur les additifs alimentaires, le Comité a désapprouvé plusieurs de ces additifs : l'aluminosilicate de potassium (555) dans les laits et la crème en poudre et le charbon végétal (153) dans le fromage ont été supprimé puisque aucun DJA ne leur avait été alloué. Le peroxyde de benzol (928) dans le fromage a été rejeté, car il n'avait été évalué que comme agent de traitement des farines et attendait une évaluation du JECFA en tant que décolorant dans le fromage.

Le Comité a rapporté les additifs alimentaires suivants à ce Comité :

<i>Norme sur :</i>	<i>Additif alimentaire</i>	<i>Teneur proposée</i>	<i>Remarques du CCFAC</i>
Laits en poudre et crème en poudre	Polydemethylsiloxane (900)	BPF	Etant donné qu'il possède un DJA numérique, une teneur numérique maximale était désirable.
Fromage	Anthocyane (163)	BPF	Aucun DJA n'est alloué et aucune spécification n'existe pour l'anthocyane (163(i)). Un DJA et des spécifications ont été allouées pour les extraits de peau de raisin (163 (ii)). Le CCFAC a demandé à ce Comité de clarifier les substances qui devraient être utilisées comme colorant dans le fromage marbré rouge.
Fromage (fromage en tranches, en bloc, en dés ou râpé)	Pimaricine (235)	10 mg/kg (pour le traitement de surface)	Le CCFAC n'a pas approuvé la disposition dans l'attente de la justification technologique écrite d'utilisation du Canada.

Le Comité est **invité** à considérer les dispositions sur les additifs alimentaires susmentionnés, qui ont été supprimés de leur norme respective par la Commission, et, au besoin, de recommander les amendements de la Commission à ces normes en attendant l'approbation de ces dispositions par le CCFAC.

C. VINGT-SEPTIEME SESSION DU COMITE DU CODEX SUR L'ETIQUETAGE ALIMENTAIRE³ (27-30 avril, Ottawa)

Proposition d'amendement à la Norme générale sur l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (Noms de classes – protéine du lait & produit à la protéine du lait) (ALINORM 99/22A, paras 50-52, Appendice V)

Le Comité est convenu de combiner les deux classes en une. Le Comité a accepté d'apposer le titre du nom de classe "protéine du lait/produit à la protéine du lait" et la teneur minimale en protéines du lait "30/35%" entre crochets.

Le Comité est convenu de renvoyer la Proposition d'amendement à la Commission et à l'étape 5. Il a également accepté de renvoyer la Proposition d'amendement au Comité sur le lait et les produits laitiers pour un examen ultérieur. La Commission l'a ensuite adoptée à l'étape 5 et l'a avancée à l'étape 6.

Le Comité est **invité** à considérer le texte suivant, concernant particulièrement la teneur minimale en protéines du lait, et de renvoyer ses conclusions au Comité du Codex sur l'étiquetage alimentaire pour un développement ultérieur.

"[Protéine du lait/Produit à la protéine du lait] : Produits laitiers contenant au minimum {30/35}% de protéines de lait (m/m) dans l'extrait sec.*

* *Calcul de la teneur en protéines du lait : azote dosé selon la méthode de Kjeldahl x 6.38"*

D TRENTE-DEUXIEME SESSION DU COMITE DU CODEX SUR L'HYGIENE ALIMENTAIRE (29 novembre – 4 décembre 1999)

Proposition d'un Code d'usages en matière d'hygiène sur le lait et les produits laitiers (ALINORM 01/13, paras 64-70)

Le Comité a considéré la Proposition de Code préparé par les E.-U. Après l'échange de vues, le Comité est convenu de renvoyer la Proposition de Code à l'Etape 3 pour que les E.-U., avec l'aide d'un groupe de projet, fassent une autre proposition à la lumière des commentaires reçus et des discussions de la session pour permettre des commentaires avant sa prochaine session. Le second projet inclut le développement d'annexes concernant des produits spécifiques.

³ Les questions relatives à l'approbation des dispositions sur l'étiquetage alimentaire ne sont pas rapportées, car elles ont déjà été incorporées dans les normes adoptées par la Commission. Il a été souligné que la formulation des recommandations générales du Codex sur l'étiquetage alimentaire devrait autant que possible être utilisée.