

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 n° 4 à l'ordre du jour

**CX/MMP 00/6
Janvier 2000**

PROGRAMME CONJOINT FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITE DU CODEX SUR LE LAIT ET LES PRODUITS LAITIERS

Quatrième Session

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

AVANT-PROJET ET AVANT-PROJET DE NORME REVISEE A L'ETAPE 4

RESUME ET CONCLUSIONS DU GROUPE DE TRAVAIL SUR LES CREMES, LES PRODUITS LAITIERS A TARTINER ET LE LAIT FERMENTE

(préparé par l'Argentine et la Belgique)

INTRODUCTION

Lors de sa troisième session, le Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers (CCMMP) a convenu, afin de faire progresser différentes normes, de créer des groupes de travail. L'un des groupes de travail devait être responsable des conclusions sur différentes questions liées aux normes sur la crème, les produits laitiers à tartiner et les laits fermentés.

Le CCMMP a demandé à l'Argentine de présider le groupe de travail sur les crèmes, les produits laitiers à tartiner et les laits fermentés et a prié la Belgique d'en rédiger le rapport. Le groupe de travail a été chargé de trouver des solutions basées sur la mission de la Commission et de formuler des recommandations susceptibles d'aider la FIL à préparer des projets de normes et de proposer des solutions aux questions ci-dessous :

Produits laitiers à tartiner

Nécessité d'une norme spécifique;

Harmonisation et alignement avec les dispositions pertinentes du projet de norme pour le beurre et des avant-projets de normes pour les produits laitiers à tartiner et les produits laitiers mélangés.

Crème

Détermination des teneurs minimales et de référence en matières grasses ;

Examen et élaboration de normes pour les crèmes fermentées, y compris l'inclusion possible dans les normes pour la crème ou le lait fermenté ;

Examen de l'inclusion des crèmes fouettées dans la norme pour la crème.

Laits fermentés

Examen de l'élaboration éventuelle d'une norme et de directives pour les produits traités thermiquement après fermentation, y compris les dispositions relatives à l'étiquetage ;

Examen de l'inclusion du « yaourt doux » dans la norme ;

Examen des directives de différenciation entre les produits traités thermiquement et les autres produits;

Examen des produits composés, y compris les dispositions ou restrictions éventuelles pour l'addition des arômes.

Un questionnaire a été diffusé parmi les membres afin qu'ils puissent donner leur avis (annexe 1). Ci-dessous, vous trouverez la synthèse des avis et recommandations émanant du groupe de travail.

CONCLUSIONS

A) GENERALITES

On a noté une forte participation des pays qui assistent régulièrement au Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers. Tous ces pays avaient participé à la dernière réunion du Comité. Un total de 32 réponses a été reçu et 29 réponses ont été acceptées et résumées. Ce résultat, soit 29 réponses acceptées sur 40 pays participant au dernier Comité, révèle une contribution importante des membres du Comité. Nous n'avons pas résumé les réponses de Marrakech¹, de la Russie et du Mexique parce qu'elles n'ont pas été envoyées au service central de liaison du Codex.

En général, la tentative d'utilisation du système de boîte postale (e-mail) s'est révélée positive. Etant donné le manque d'expérience dans ce domaine, il a cependant été nécessaire de reporter la date limite de réception des réponses au questionnaire et d'accepter des réponses par fax ou par lettre des pays pour lesquels l'accès au système de boîte postale s'est avéré impossible. Certaines réponses enregistrées ont été reçues après la date limite de la fin novembre 1998, ce qui laisse penser qu'il serait intéressant à l'avenir d'octroyer un plus long délai de réponse. Nous recommandons l'évaluation du système de boîte postale lors de la prochaine réunion de la Commission du Codex sur la base du rapport spécifique émanant des groupes de travail du CCMMP.

Les résumés de ces réponses sont joints à la présente note sous forme de tableau (annexes 2, 3 et 4).

De nombreux pays ont ajouté à leurs réponses des commentaires détaillés aux questions ou ont proposé des commentaires sur des problèmes connexes inclus sous forme de notes. Les réponses spécifiques ont été regroupées dans un tableau synoptique et il est proposé de tenir compte des observations spécifiques lors de la préparation du projet de proposition soumis à la discussion de la prochaine réunion du Comité.

B) CONCLUSIONS SPECIFIQUES

b.1) Crèmes

La majorité des pays considèrent que la norme pour la crème devrait inclure une teneur minimale inférieure et une teneur de référence pour la matière grasse. La teneur minimale devrait être portée à 10%. Il est impossible d'indiquer la teneur à laquelle il faut fixer le niveau de référence.

La norme pour les crèmes devrait inclure des dispositions pour la crème fouettée.

Les dispositions relatives aux crèmes fermentées doivent être mises au point. Une majorité des pays demandent l'inclusion de ce type de dispositions dans la norme pour la crème mais une minorité significative préférerait les voir incluses dans la norme pour les laits fermentés.

Nous proposons la mise au point d'une norme comportant les dispositions visées. Nous pensons qu'il est également important de recommander l'établissement d'un taux de référence de la matière grasse pour les crèmes afin de clarifier le sujet ; en effet, nous pensons que ce point pourrait être à l'origine de la diversité des valeurs données en réponse à cette question². Ce point doit être débattu lors du prochain CCMMP.

b.2) Produits laitiers à tartiner

Une grande majorité des pays considèrent que l'élaboration d'une norme pour les produits laitiers à tartiner est nécessaire. Cette norme pourrait s'aligner à la fois sur celle qui concerne les matières grasses à tartiner et sur celle qui concerne le beurre.

¹ Ndt: ne s'agit-il pas plutôt du Maroc ?

² Ndt : traduction à prendre avec des réserves : le texte anglais est incorrect et nébuleux.

Nous proposons donc de rédiger une norme pour les produits laitiers à tartiner et d'y inclure les dispositions visées ci-dessus.

b.3) Lait fermentés

- a) L'analyse des réponses données par les 29 pays reprises dans le tableau (annexe 4) nous porte à conclure que l'inclusion des produits composés dans la proposition de norme est acceptée. Une majorité des pays proposent de limiter la présence des produits non laitiers à 30%.
- b) Les réponses à la question relative à la définition du « yaourt doux », ainsi que l'évaluation des réponses données au point 3.5.1 sont moins concluantes. Il est clair que nous pouvons proposer de rédiger un projet portant sur la définition spécifique ou particulière du yaourt doux puisque quatorze pays (avec ou sans conditions) se sont déclarés favorables à la définition proposée par le groupe de travail du Codex, que douze ne les acceptent pas dont deux donnent une définition alternative (Canada et Slovaquie) et un (Uruguay) n'a pas encore donné de réponse.

Le président donne l'analyse suivante des informations ci-dessus:

Sept pays sont d'accord avec la définition du yaourt doux proposée par le groupe de travail du Codex. Ils sont manifestement d'accord avec le goût plus doux. Ces pays sont l'Allemagne, l'Argentine, la Belgique, le Royaume-Uni, la Thaïlande, la Norvège et le Portugal. Sept autres pays sont d'accord avec la définition du yaourt plus doux, conformément au tableau 3.3. A cet égard, ils sont d'accord avec l'existence d'un yaourt ayant un goût plus doux (Brésil, Croatie, Espagne, Grèce, France, Israël et Afrique du Sud). Sur les onze autres pays qui se disent défavorables à l'idée d'inclure une définition particulière (Cuba, Danemark, USA, Finlande, Italie, Japon, Nouvelle-Zélande, Suisse, Suède, Australie et Pays-Bas), quatre (Cuba, Danemark, Pays-Bas et Suède) accepteraient que le yaourt doux soit défini comme un yaourt ayant un goût plus doux.

En ce qui concerne les points a), b) et c), nous notons que sur 26 réponses admissibles, 18 acceptent directement ou indirectement le goût plus doux comme étant une propriété caractéristique du yaourt doux. Compte tenu de cette analyse, le président propose d'étudier la possibilité d'inclure un produit contenant les micro-organismes spécifiques nécessaires au yaourt mais présentant un goût plus doux, sous la dénomination « yaourt doux », conformément aux dispositions du tableau 3.3 de la proposition de norme, tout en couvrant cette situation par une disposition d'étiquetage adéquate dans le point qui traite de ce sujet (étiquetage).

De l'avis du président, ceci pourrait se révéler une position adéquate en vue d'arriver à un accord à la prochaine réunion du CCMMP.

- c) En ce qui concerne l'étiquetage des laits fermentés, une grande majorité des pays souhaitent remplacer la formule « Les produits obtenus à partir de laits fermentés traités thermiquement après fermentation seront désignés conformément à la législation du pays de vente » par la formule suivante « Les produits obtenus à partir de laits fermentés traités thermiquement après fermentation seront dénommés « Lait fermenté traité thermiquement » ». L'actuelle section 7 doit être alignée sur la proposition de norme relative à l'utilisation des termes de laiterie.

Le président propose la dénomination de « Lait fermenté traité thermiquement » pour les laits fermentés traités thermiquement après fermentation.

- d) Il y a lieu de tenir compte du fait que le compromis dans son ensemble n'a pas été accepté.
- e) Le point relatif à l'existence d'une ou deux normes pour « laits fermentés » et « laits fermentés traités thermiquement après fermentation » a donné une proportion équivalente de pays s'exprimant pour chaque option.

En conclusion de l'analyse des opinions exprimées sur le premier sujet ainsi que des résultats du dernier sujet, le président suggère qu'il vaut mieux continuer avec une seule norme incluant des dispositions pour les deux types de produits.

QUESTIONNAIRE SUR LES LAITS FERMENTES, CREMES ET PRODUITS LAITIERS A TARTINER GROUPE DE TRAVAIL

Le président et le rapporteur du groupe de travail sur les laits fermentés, les crèmes et les produits laitiers à tartiner demandent les commentaires et avis des services centraux de liaison nationaux du Codex ainsi que des organisations internationales sur les questions posées. Les réponses peuvent être données à une adresse e-mail spécifiant le nom du groupe de travail de telle manière qu'il nous soit possible de synthétiser les réponses de manière concluante.

Au cours de la 3^{ème} session du CCMMP sur le projet de norme générale pour l'utilisation des termes de laiterie, un progrès considérable a été réalisé. Ce projet de norme sera présenté pour l'adoption à la 23^{ème} session de la Commission du Codex Alimentarius en 1999. L'adoption de la norme entraînera l'inclusion d'amendements et/ou de références croisées dans la partie relative à l'étiquetage des normes sur les produits laitiers. Les réponses aux questions doivent prendre en compte les nouvelles dispositions d'étiquetage. Bien que ce sujet ne fasse normalement pas partie des préoccupations du Codex Alimentarius, il est convenu que les dispositions destinées à empêcher que le consommateur ne soit induit en erreur doivent également être respectées dans la publicité et le marketing.

QUESTIONNAIRE

1. Crème

- 1.1 La norme pour la crème doit-elle contenir un taux minimum et un taux de référence de la matière grasse ?
Si oui, quel doit être :
 - le taux minimum ?
 - le taux de référence ?
- 1.2. Faut-il y inclure des dispositions pour la crème fouettée ?
- 1.3. Faut-il élaborer des dispositions pour la crème fermentée ?
Si oui, ces dispositions doivent-elles être incluses dans :
 - une norme sur la crème ?
 - la norme pour les laits fermentés ?

2. Produits laitiers à tartiner

- 2.1 Est-il nécessaire de rédiger une norme spécifique pour les produits laitiers à tartiner ?
Si oui, les dispositions doivent-elles s'aligner sur les dispositions pertinentes des projets de normes pour le beurre et l'avant-projet de norme pour les matières grasses à tartiner et les matières grasses à tartiner mélangées ?

3 . Laits fermentés

- 3.1 Faut-il différencier les normes pour les laits fermentés et pour les laits fermentés traités thermiquement après fermentation ?
- 3.2 Quelle doit être la dénomination des laits fermentés traités thermiquement ?
- 3.3. Le « yaourt doux » doit-il être inclus dans les définitions de la norme pour les laits fermentés ?
Si oui, quelle doit être sa définition ?
- 3.4. Les laits fermentés composés doivent-ils être inclus dans la ou les normes ?
Si oui, doit-il y avoir des dispositions ou des restrictions pour l'adjonction de substances aromatiques et quel doit en être le taux ?
- 3.5. Outre les réponses données aux points 3.1, 3.2, 3.3 et 3.4, nous vous invitons à exprimer votre opinion sur l'approche alternative suivante :

- 3.5.1. Etes-vous d'accord avec les dispositions combinées dans la ou les normes prévoyant que le yaourt traité thermiquement après fermentation porte le nom « lait fermenté traité thermiquement », qu'il soit fait référence au yaourt dans la liste des ingrédients et, que la possibilité existe d'utiliser le nom « yaourt doux » pour les produits contenant des *Streptococcus thermophilus* et des *Lactobacillus* sp non pathogènes ?
- 3.5.2. Si oui, ces dispositions doivent-elles être liées à une quantité maximum de produits non laitiers dans le yaourt fixée à 30% ?

Afin de faire progresser les travaux et de laisser suffisamment de temps pour le suivi tout en respectant le calendrier imposé par le groupe de travail (fin décembre 1998), les réponses devraient parvenir avant la fin octobre 1998.

TABLEAU SYNOPTIQUE : CREMES

Numéro	Pays	Norme	Taux (1,1)	Minimum	Référence	Fouetté (1,2)	Fermenté (1,3)
1	Argentine		oui	20 % (modifié 10 %)	27 % raisons nutritionnelles	oui	non
2	Australie			12%	néant	non	oui, dans la norme sur la crème
3	Belgique	utile pour l'étiquetage	oui	4 %- crème diluée	entre 20 et 40 %	oui, plus de 40 %	non
4	Brésil		oui	10 % Mercosur		pas d'objection	oui, dans la norme sur la crème
5	Canada		non	non	si 10 %	oui, 30 %	non
6	Croatie			10%			crème
7	Cuba		oui			oui	oui
8	Danemark		oui	pas moins de 8 %	18 % cf. FIL	non	non, si oui, lait fermenté
9	Finlande		oui – différence lait	10%	si nécessaire 30 %	oui	dans le lait fermenté
10	France		oui	10% taux actuel Codex	30%	oui, >30 %, <45 %	oui, dans la norme sur la crème
11	Allemagne	oui	oui	10%	pas nécessaire	non	non
12	Grèce	pas de réponse crème					
13	Israël	non					
14	Italie	pas de réponse crème					
15	Japon		oui	18%		oui	oui, crème
16	Pays-Bas	non	non	10%	non, si oui 30-35 %	non	non, si dans la crème
17	Nouvelle-Zélande		non	non	non	oui	si oui, crème
18	Norvège	si nécessaire	oui	10%	20%	non, juste descriptifs	données commerciales, crème
19	Portugal		oui	oui		oui	oui, crème
20	Roumanie		oui	10%	30%	oui	oui, crème
21	République slovaque		oui	oui	non	oui	oui, lait fermenté
22	Afrique du Sud		oui	10%	30-35 %	non	non
23	Espagne		oui	10%	30%	oui	oui, crème
24	Suède	non sauf définition	oui, déclaration m.g.	10 % crème pour café	18%	non	si oui, préférence pour lait fermenté
25	Suisse	oui	oui	15%	crème 35%, pas de spécification	35 %, <25 % addit	non
26	Thaïlande		oui				
27	Royaume-Uni	non commercial	non	si 12 %	si 18 - 21 %	non	non
28	Etats-Unis		oui et non	pas de taux minimum	30% sans allégations comparatives	oui	données commerciales (lait fermenté)
29	Uruguay		oui	10 % Mercosur	oui	oui	oui, dans la norme sur la crème
						oui	oui, dans la norme sur la crème

TABLEAU SYNOPTIQUE : PRODUITS LAITIERS A TARTINER

Numéro	Country	Nécessaire	Alignement
1	Argentine	oui	
2	Australie	non	matières grasses à tartiner et matières grasses à tartiner mélangées
3	Belgique	non	non, si oui, alignement sur matières grasses à tartiner
4	Brésil	oui	oui, les deux
5	Canada	oui	oui, avec le beurre
6	Croatie	oui	
7	Cuba	oui	
8	Danemark	oui	Législation UE
9	Finlande	oui	oui, les deux
10	France	oui	oui, les deux
11	Allemagne	oui	oui, les deux
12	Grèce		
13	Israël		
14	Italie		
15	Japon	oui	oui les deux
16	Pays-Bas	non, données commerciales nécessaires	
17	Nouvelle-Zélande	oui, pas obligatoirement nécessaire	non, si oui, aligner les deux
18	Norvège	oui	oui, les deux
19	Portugal	oui	oui
20	Roumanie	oui	oui
21	République slovaque	oui	oui, les deux
22	Afrique du Sud	oui	oui, avec le beurre
23	Espagne	oui	oui, les deux
24	Suède	oui	oui, les deux
25	Suisse	oui	voir législation UE
26	Thaïlande	si	
27	Royaume-Uni	non, données commerciales nécessaires	non, si oui, alignement matières grasses à tartiner
28	Etats-Unis	oui	non, si oui, alignement avec le beurre
29	Uruguay	non, données commerciales nécessaires	

TABLEAU SYNOPTIQUE : LAITS FERMENTES

Numéro	Pays	3.1 Normes	3.2 Laits fermentés traités thermiquement	3.3 yaourt doux	3.4 composé	3.5.1 compromis	3.5.2 composé
1	Argentine	oui	lait fermenté traité thermiquement	oui+déf. compromis	oui, 30 %	oui	oui, 30 %
2	Australie	oui	lait fermenté traité thermiquement	oui	oui, norme gén.	oui	oui, norme gén.
3	Belgique	non+comp	lait fermenté traité thermiquement	oui+déf. compromis	oui, 30 %	oui	oui, 30 %
4	Brésil	oui	lait fermenté traité thermiquement	conforme au tab. 3.3	oui, 30 %	pas de réponse claire	oui, 30 %
5	Canada	non	yaourt traité thermiquement	oui	oui, 51 %	non	non
6	Croatie	pas de réponse	le yaourt ne peut pas être utilisé	pas de réponse claire	oui	pas de réponse	oui, 30 %
7	Cuba	non	lait acidifié traité thermiquement	non	oui	non	oui, 30 %
8	Danemark	non	lait fermenté traité thermiquement	non, oui avec goût plus doux	non	non	non
9	Finlande	non	lait fermenté traité thermiquement	non	oui, 30 %	non	oui, 30 %
10	France	oui	lait fermenté traité thermiquement ou dessert lacté	non	oui, 30 %	oui	oui, 30 %
11	Allemagne	non	yaourt traité thermiquement	oui+déf. compromis	oui	non	pas de réponse
12	Grèce	oui	lait fermenté traité thermiquement	voir 3.5.1	oui	oui (?)	oui, 30 %
13	Israël	oui	lait fermenté traité thermiquement	oui+dispositions	oui, 30 %	non	oui, 30 %
14	Italie	oui	desserts	non	oui	non	oui, 30 %
15	Japon	non	pas nécessaire	non	oui, pas de taux	alternative	pas nécessaire
16	Pays-Bas	non	yaourt traité thermiquement après fermentation	oui, yaourt doux	oui, 50 %	alternative	non
17	Nouvelle-Zélande	non	pas de dénomination dans la norme	pas de réponse	non	non	pas nécessaire
18	Norvège	non	lait fermenté traité thermiquement	non, oui goût plus doux	oui, pas 30 %	non	non
19	Portugal	oui	lait fermenté traité thermiquement	pas de réponse	oui	oui	oui
20	Roumanie	oui	lait fermenté traité thermiquement	non	oui, 30 %	oui	oui, 30 %
21	République slovaque	oui	yaourt thermisé	oui – probiotiques	oui, 30 %	non	oui, 30 %
22	Afrique du Sud	non	yaourt pasteurisé + déclaration	oui	oui	non	pas de réponse
23	Espagne	oui	lait fermenté traité thermiquement	conforme au tab. 3.3	oui	pas de réponse claire	oui, 30 %
24	Suède	oui/non	lait fermenté traité thermiquement	non, oui avec goût plus doux	oui, pas d'étiquette	non	non
25	Suisse	oui	lait acidifié traité thermiquement	non	oui, 30 %	non	oui, 30 %
26	Thaïlande	oui	lait traité thermiquement après fermentation	oui	oui	oui	oui, 30 %
27	Royaume-Uni	non	yaourt traité thermiquement	oui+déf. compromis	Norme générale	non	non
28	Etats-Unis	non	déclaration sur le traitement thermique	non	oui, 51 %	non	non
29	Uruguay	non	lait fermenté traité thermiquement	pas de réponse	oui, 30 %	répondra	oui, 30 %

ultérieurement