

# 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 4(b) de l'ordre du jour

CX/MMP 00/9  
décembre 1999

## PROGRAMME MIXTE 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 DE NORMES ET AVANT PROJET DE NORMES REVISEES A L'ETAPE 4

### REVISION DES OBSERVATIONS ET DE L'AVANT-PROJET DE NORME POUR LES LAITS FERMENTES (Préparé par la Fédération Internationale de Laiterie)

Les gouvernements et les organisations internationales intéressés sont invités à envoyer des observations sur l'avant-projet de norme pour les laits fermentés. Les observations devraient être envoyées à :

Ms Debra Tuifao  
Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers  
MAF Policy, Ministry of Agriculture and Forestry  
P.O. Box 2526  
Wellington, Nouvelle-Zélande  
e-mail : [tuifaod@maf.govt.nz](mailto:tuifaod@maf.govt.nz)

ainsi qu'une copie au Secrétaire de la Commission du Codex Alimentarius, FAO, Vialle delle Terme di Caracalla, 00100 Rome, Italie **avant le 31 janvier 2000.**

L'avant-projet de norme sera examiné par le Comité à l'étape 4 lors de sa 4<sup>ième</sup> Session.

## INTRODUCTION

Lors de sa 3<sup>ème</sup> Session, le Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers (CCMMP, mai 1998) n'a pas discuté des Avant-Projets de Norme pour les Laits fermentés. Le Comité a accepté de créer un groupe de travail *Ad Hoc* sur les crèmes, les pâtes à tartiner à base de produits laitiers, et les laits fermentés, présidé par l'Argentine (auquel le présent document fait référence en le désignant Groupe de Travail *Ad Hoc* du CCMMP sur les Produits laitiers) afin d'examiner les principales questions spécifiques liées aux lait fermentés. Le Comité a également accepté que la FIL rédige une nouvelle version de la norme sur la base des contributions apportées par le Groupe de Travail *Ad Hoc* du CCMMP sur les Produits laitiers, destinée à la diffusion et aux commentaires à l'Etape 3 avant la prochaine session du Comité (ALINORM 99/11, paragraphes 84-88).

La révision a été effectuée sur la base de l'Avant-Projet de Norme présenté à la 3<sup>ème</sup> session du Comité.

Les principes suivants ont été appliqués :

1. La révision a été entreprise à la lumière des commentaires écrits soumis<sup>1</sup> et par l'inclusion des recommandations du Groupe de Travail *Ad Hoc* sur les Produits laitiers.

<sup>1</sup> CX/MMP 98/7 Add. 4, CX/MMP 98/7 Add. 6 (CRD 15), CRD 18, 19, 20, 23 et 26

2. Chaque commentaire écrit a été examiné individuellement dans la mesure où il ne relevait pas intégralement des questions analysées par le Groupe de Travail *Ad Hoc* sur les Produits laitiers. Il est à noter que les commentaires soumis à révision ont été présentés avant la 3ème Session du CCMMP. Cette révision ne concerne pas les commentaires fournis dans les deux Questionnaires diffusés par le Président du Groupe de Travail *Ad Hoc* sur les Produits laitiers.
3. Les recommandations et conclusions de la Présidence du Groupe de Travail *Ad Hoc* du CCMMP sur les Produits laitiers ont été insérées sans aucune modification. Néanmoins, leurs rédactions peuvent avoir été modifiées. De même, les amendements complémentaires découlant des recommandations du Groupe de Travail *Ad Hoc* du CCMMP sur les produits laitiers ont été pris en compte.
4. La révision inclut également des recommandations d'amendements, le cas échéant, considérées comme découlant de décisions prises pendant la Session lors des débats portant sur le point 4 (Projet de Code de Principes relatif au Lait et aux Produits laitiers)<sup>2</sup>, sur le point 5 (Dispositions communes d'étiquetage des Normes sur les produits laitiers)<sup>3</sup> et sur le point 6 (Projet et avant-projet de Norme à l'étape 7)<sup>4</sup>.
5. Les décisions prises lors de la 23ème Session de la Commission du Codex Alimentarius conformément aux recommandations de la 27ème Session du Comité sur le Codex sur l'Etiquetage des Denrées alimentaires (CCFL) y ont été insérées. Par conséquent, les commentaires des gouvernements relatifs à ces questions, soumis à un stade antérieur, n'ont pas été revus dans ce document.
6. L'approche générale utilisée a consisté à accepter le commentaire du gouvernement à moins que des raisons techniques, scientifiques, linguistiques ou des arguments semblables justifient de ne pas les suivre ou de les modifier.
7. Si les gouvernements ont exprimé des points de vue différents, des solutions possibles visant à faciliter la décision sont fournies. Celles-ci prennent en compte la justification technique et/ou les pratiques commerciales existantes.

Abréviations utilisées dans ce document :

GSUDT: Norme générale pour l'Utilisation des Termes de Laiterie (CODEX STAN 206-1999)

GSLPF: Norme générale pour l'Etiquetage des Denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rev. 1-1991)

## **MISSIONS ET CONCLUSIONS DU GROUPE DE TRAVAIL *AD HOC* DU CCMMP SUR LES PRODUITS LAITIERS**

Conformément au document ALINORM 99/11, par. 86, le CCMMP a accepté de renvoyer les questions suivantes à un groupe de travail :

1. 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 ;
2. Envisager d'ajouter « le yoghourt » doux dans la Norme ;
3. Envisager des directives qui différencient les produits ayant subi un traitement thermique des autres ;
4. Envisager des produits composés, y compris la possibilité de dispositions ou de restrictions sur l'adjonction d'arômes.

La Présidence du Groupe de Travail *Ad Hoc* du CCMMP a conclu ce qui suit :

- a) *L'analyse des questions envoyées par les vingt-neuf pays nous a menés à la conclusion que l'on accepte l'inclusion des produits composés dans le projet de Norme. Une majorité de ces pays proposent de limiter la présence de produits non laitiers à 30%.*
- b) *Les questions à la réponse relative à la définition du « Yoghourt doux » et l'évaluation des réponses données au sujet 3.5.1 sont moins concluantes. Il est incontestable que l'on peut proposer de rédiger un projet contenant une définition spécifique ou particulière du « yoghourt doux » parce que quatorze pays (avec ou sans conditions) ont déjà accepté la définition proposée par le Groupe de*

---

<sup>2</sup> CODEX STAN 206-1999

<sup>3</sup> ALINORM 99/11, par. 21-29 et Appendice III.

<sup>4</sup> ALINORM 99/11, par. 30-79 et Appendices IV-XI.

*Travail du Codex, douze ne l'ont pas acceptée, dont deux ont donné une définition alternative (Canada et Slovaquie) et un (Uruguay) n'a pas encore donné de réponse.*

*L'analyse du Président concernant les informations ci-dessus est la suivante :*

- (a) Sept pays ont accepté la définition du yoghourt doux proposée par le Groupe de Travail du Codex. Ils sont notamment d'accord avec le goût plus doux. Les pays mentionnés sont l'Allemagne, l'Argentine, la Belgique, le Royaume-Uni, la Thaïlande, la Norvège et le Portugal.*
- (b) Sept autres pays ont accepté le yoghourt plus doux, conforme au tableau 3.3. De la sorte, ils acceptent l'existence d'un yoghourt ayant un goût plus doux (Brésil, Croatie, Espagne, Grèce, France, Israël et Afrique du Sud)*
- (c) Sur les onze pays qui n'ont pas accepté 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 yoghourt doux soit défini comme un yoghourt ayant un goût plus doux.*

*En ce qui concerne les points a), b) et c), on constate que sur 26 réponses, 18 admettent directement ou indirectement le goût plus doux comme une propriété caractéristique du yoghourt doux.*

*En se basant sur cette analyse, le Président propose d'étudier la possibilité d'inclure un produit contenant les mêmes micro-organismes spécifiques que ceux qui sont nécessaires pour le yoghourt, mais avec un goût plus doux sous la dénomination « yoghourt doux », conforme aux dispositions du tableau 3.3 de l'Avant-projet de Norme, qui répond à la situation par une disposition d'étiquetage adéquate dans le point qui traite de ce sujet (étiquetage).*

*De l'avis du Président, ceci pourrait s'avérer une position adéquate pour trouver un accord lors de la prochaine réunion du CCMMP.*

- c) c) En ce qui concerne l'étiquetage des laits fermentés, une grande majorité souhaite remplacer « Les produits obtenus à partir de laits fermentés ayant subi un traitement thermique après fermentation seront désignés en conformité avec la législation du pays de vente » par « Lait fermenté ayant subi un traitement thermique ». L'actuelle Section 7 doit être mise en parallèle avec l'Avant-projet sur l'utilisation des termes de laiterie.*

*Le Président propose la dénomination suivante: « Lait fermenté ayant subi un traitement thermique » pour les laits fermentés ayant subi un traitement thermique après fermentation.*

- d) d) Il y a également lieu de prendre en compte le fait que le compromis dans son ensemble n'a pas été accepté.*
- e) e) Les réactions positives et négatives sur le point relatif à l'existence d'une ou de deux normes pour les « Laits fermentés » et les « Laits fermentés ayant subi un traitement thermique après fermentation » sont également partagées entre les pays qui défendent l'une ou l'autre de ces deux options.*

*Après avoir procédé à l'analyse des différentes opinions, et après avoir fait référence au premier sujet et aux résultats du dernier, le Président suggère de poursuivre avec une seule norme et d'y inclure les dispositions relatives aux deux types de produits.*

Les conclusions ci-dessus ont été incorporées dans la révision suivante, de manière appropriée. D'autres détails relatifs aux réponses individuelles et aux analyses effectuées par la Présidence sont fournis dans le rapport du Groupe de Travail Ad Hoc du CCMMP.

## **REVISION DE LA NORME**

### **NOMBRE DE NORMES**

**Recommandation n° 1 :** La recommandation du Groupe de Travail est suivie (c'est-à-dire une seule norme).

## TITRE

**Commentaires soumis : La France** demande que l'on modifie les termes « lait fermenté » dans le titre, en cas d'adoption d'une seule norme. La suggestion consiste à inclure dans le titre « et produits dérivés de ceux-ci ayant subi un traitement thermique ». Pour la même raison, **l'Espagne** suggère d'ajouter dans le titre « et produits laitiers fermentés pasteurisés après fermentation ».

**Discussion :** Le Groupe de Travail *Ad Hoc* du CCMMP sur les Produits laitiers recommande que les produits ayant subi un traitement thermique après fermentation soient dénommés « Lait fermenté ayant subi un traitement thermique ». Il n'est par conséquent pas nécessaire de modifier le titre puisque « Lait fermenté ayant subi un traitement thermique » se résumera à un seul type de lait fermenté (voir également la discussion sur la description des laits fermentés).

**Recommandation n° 2 :** Conserver le titre « Norme pour les Laits fermentés (A-11) ».

### 1. CHAMP D'APPLICATION

#### Commentaires soumis :

##### Produits composés

D'après **la France**, la large gamme de boissons à base de lait fermenté ne peut être couverte en incluant les produits composés dans le champ d'application parce qu'ils n'atteignent pas le taux minimum de protéines de 2,8%.

##### Cultures facultatives

**Le Japon** suggère de mentionner les bactéries d'acide lactique et/ou les bifidobactéries facultatives dans le champ d'application.

#### Discussion :

##### Produits composés

Le commentaire français sur la teneur en protéines se base sur une mauvaise interprétation du 3.3 dans la Norme car le tableau spécifie la composition du lait fermenté qui fait partie du produit composé seulement.

Le Groupe de Travail *Ad Hoc* du CCMMP sur les Produits laitiers recommande l'inclusion des produits composés présentant une teneur maximum de 30% de produit non laitier. Cette inclusion exerce des conséquences pour d'autres parties de la Norme. Ces conséquences seront abordées ultérieurement dans la présente révision dans les sections pertinentes de la Norme. Il est également à noter que le Groupe de Travail *Ad Hoc* du CCMMP sur les Produits laitiers propose d'inclure la crème fermentée dans la Norme pour les Crèmes.

##### Cultures facultatives

L'adjonction de cultures facultatives est déjà couverte par la Section 3.2 (ingrédients autorisés).

**Recommandation n° 3 :** Inclure les laits fermentés composés dans le champ d'application de la Norme. Aucune autre modification n'est nécessaire.

### 2. DESCRIPTION

#### 2.1 Lait fermenté

##### *a Généralités*

**Commentaires soumis : L'Allemagne** précise que les limites des dénombrements viables pourraient ne pas rester valides jusqu'à la date de conservation minimum même si elles le sont au moment de la production.

Au **Japon**, certains laits fermentés sont fabriqués par l'arrêt de la fermentation avant coagulation et par conséquent, ce pays demande la suppression du terme « coagulation » dans la description des laits fermentés.

**La France** demande d'inclure le fait que les laits fermentés doivent être conservés à 4 à 8°C dans toute la chaîne de distribution.

**Discussion** : La spécification des dénombrements viables doit être valide au moment où le consommateur consomme le produit.

La principale caractéristique de la plupart des laits fermentés est la précipitation des protéines lactières. Les produits sans coagulation restent couverts néanmoins parce que la description mentionne également la réduction du pH.

La température de distribution n'est pas liée à la sécurité et n'est par conséquent pas requise.

Suite aux recommandations 1 et 2 du Groupe de Travail *Ad Hoc* du CCMMP sur les Produits laitiers, la Section 2.1 du Projet de Norme doit être révisée.

Différents commentaires relatifs aux différentes sections du Projet de Norme concernent la question de savoir s'il est possible d'utiliser d'autres cultures en plus des cultures spécifiques. Bien que ceci soit autorisé par le présent Projet, il est apparemment nécessaire de souligner ce principe. Ceci peut se faire par l'adjonction d'une phrase à la fin de la Section 2.1 (après les descriptions des produits spécifiques).

**Recommandation n° 4** : Modifier la description du Lait fermenté comme suit :

#### « 2.1 LAIT FERMENTÉ

*Le lait fermenté est un produit laitier obtenu par la fermentation du lait. Ce lait peut avoir été fabriqué à partir de produits obtenus à partir de lait avec ou sans modification de composition, dans la limitation des dispositions de la Section 3.3, par l'action de micro-organismes spécifiques et résultant dans la réduction du pH et la coagulation. Ces micro-organismes spécifiques doivent être viables, actifs et abondants dans le produit à la date de conservation minimum si le produit ne subit pas de traitement thermique après la fermentation.*

...(descriptions des produits spécifiques)

*D'autres cultures que celles qui sont spécifiées dans les descriptions des laits fermentés spécifiques ci-dessus peuvent être utilisées en plus des cultures spécifiques caractérisant le produit. »*

#### **b Micro-organismes spécifiques du yoghourt**

**Commentaires soumis** : **La Finlande, la France, l'Italie, le Japon, le Maroc, la Roumanie et l'Espagne** soulignent que *St. thermophilus* et *Lb. delbrueckii* subsp. *bulgaricus* sont les deux bactéries essentielles du yoghourt et doivent par conséquent toujours être présentes. En outre, le Maroc s'oppose à l'utilisation du terme « yoghourt » pour les produits qui ne contiennent pas ces deux micro-organismes.

**Le Royaume-Uni** suggère la suppression du terme « protosymbiotique » dans la définition du yoghourt parce qu'il n'y a aucune définition de ce terme dans la Norme.

**L'Argentine** propose d'autoriser l'utilisation d'autres bactéries d'acide lactique facultatives dans le yoghourt et le kéfir et de les spécifier en plus des micro-organismes spécifiques.

**Discussion** : Les micro-organismes facultatifs sont inclus dans la Norme au point 3.2 Ingrédients autorisés.

Le yoghourt est obtenu par fermentation du lait sous l'action des deux micro-organismes spécifiques : *Streptococcus thermophilus* et *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus*. La prolifération associée de *Streptococcus thermophilus* et *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus* se caractérise par une relation symbiotique. Au cours de la première phase de fermentation, *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus* stimule la prolifération de *Streptococcus thermophilus* en libérant les acides aminés essentiels de la caséine. Dans la deuxième phase, la prolifération de *Streptococcus thermophilus* est ralentie à cause de l'effet adverse de l'acide lactique et *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus* voit s'accroître son rythme de prolifération sous l'action stimulante de *Streptococcus thermophilus*. (*Rasic and Kurmann: "Yoghurt – scientific grounds, technology, manufacture and preparations, Technical Dairy Publishing House, DK-Vanlose, 1978*).

**Recommandation n° 5 :** Remplacer « protosymbiotique » par « symbiotique ».

*c* **Yoghourt doux**

**Discussion :** Conformément à la recommandation 3 du Groupe de Travail *Ad Hoc* du CCMMP sur les produits laitiers, la majorité des pays continuent d'insister sur le fait que le terme « yoghourt » doit être réservé aux produits contenant les micro-organismes définis dans le Projet de Norme. Une minorité des pays est clairement en faveur de l'inclusion de la nouvelle catégorie de yoghourts doux présentant une composition microbienne différente.

**Recommandation n° 6 :** Aucune recommandation spécifique à ce stade. Sous réserve d'une discussion ultérieure lors du 4ème CCMMP.

*d* **Kefir**

**Commentaires soumis :** Le Japon propose d'augmenter le nombre de levures du kefir à min.  $10^7$ cfu/ml. Le Japon suggère de mentionner les bactéries d'acide lactique en tant que micro-organismes spécifiques du kefir.

**Discussion :** L'augmentation du dénombrement minimum des levures s'oppose au minimum défini de  $10^4$ cfu/g. En fonction des conditions de production, c'est-à-dire du temps de maturation du kefir, le dénombrement des levures est extrêmement variable. Dans certaines régions du monde, les consommateurs préfèrent un kefir présentant un goût de levure moins prononcé, ce qui entraîne que le dénombrement minimum suggéré pour les levures de  $10^7$ cfu/ml serait trop élevé. La production de kefir avec des dénombrements plus élevés que  $10^4$ cfu/ml est possible.

Les bactéries d'acide lactique sont mentionnées dans la description du kefir.

Conformément à la nouvelle désignation taxinomique, *Lactobacillus kefir* pourrait être remplacé par *Lactobacillus kefiri*.

**Recommandation n° 7 :** Mettre à jour la désignation taxinomique de *Lactobacillus kefir* et la remplacer par *Lactobacillus kefiri*.

*e* **Kumys**

**Commentaires soumis :** L'Argentine suggère de définir une teneur minimum d'éthanol.

**Discussion :** Dans le Projet de Norme, la valeur de min. 0,5% est définie.

La FIL recommande une modification de formulation pour le Kumys.

**Recommandation n° 8 :** Supprimer ... espèce de ... dans le Projet de Norme.

*f* **Lait ribot**

**Commentaires soumis :** La Norvège demande la justification de la suppression de « lait ribot » et la France celle de la suppression de « babeurre fermenté » de la Norme.

**Discussion :** Bien qu'ils ne soient pas spécifiquement mentionnés, le lait ribot et le babeurre fermenté sont couverts par la description du lait fermenté de la Section 2.1 et les exigences sont mentionnées dans le point 3.3 « composition du lait fermenté ». Ces produits ont été supprimés parce qu'ils ne sont pas fermentés par des micro-organismes spécifiques.

**Recommandation n° 9 :** Pas d'adoption.

*g* **Boissons au lait fermenté**

**Commentaires soumis :** Le Japon propose la mention explicite de « boissons à base de lait fermenté ».

**Discussion :** Il n'est pas nécessaire de modifier la description existante puisque la viscosité des produits finis, déterminée par le traitement mécanique après fermentation, n'est pas réglementée par le Projet de Norme et la fabrication, par exemple, de yoghourt à boire est donc possible.

**Recommandation n° 10 :** Pas d'adoption.

## 2.2. Produits concentrés

**Commentaires soumis :** L'Inde suggère que les produits laitiers fermentés et concentrés, qui ne sont pas connus sur le plan international, peuvent être éliminés de la liste.

**Le Japon** suggère de supprimer les termes « par des levains thermophiles ou mésophiles » puisque ces termes ne sont pas utilisés dans la description.

**L'Argentine** suggère d'ajouter des critères de composition pour les produits concentrés dans le tableau de la Section 3.3.

**Discussion :** A l'échelon international, les échanges commerciaux risquent de prendre de l'importance à l'avenir. De plus, on suppose que d'autres pays accepteraient d'inclure les produits concentrés dans la Norme.

Les micro-organismes mentionnés sont utilisés pour la fermentation dans la production de lait fermenté concentré, cependant, la qualification n'est pas essentielle.

En dépit du fait que les facteurs de concentration sont différents pour les différents produits concentrés, on recommande de définir le facteur de concentration en établissant une teneur minimale de [5,6 %] de protéines dans le produit final.

**Recommandation n° 11 :** Supprimer les termes « par des levains thermophiles ou mésophiles » et adopter la description modifiée comme suit :

*« Le lait fermenté concentré est un lait fermenté dont la teneur en protéines a été augmentée avant ou après fermentation à un min. de [5,6%]. Les laits fermentés concentrés incluent les produits traditionnels comme le Stragisto (yoghourt égoutté), Labneh, Ymer et Ylette. »*

## 2.3 Produits obtenus à partir de lait fermenté ayant subi un traitement thermique après fermentation

**Recommandation n° 12 :** Cette section peut être supprimée puisque les produits ayant subi un traitement thermique sont à présents couverts par la définition des laits fermentés.

## 2.4. Produits laitiers fermentés composés

**Commentaires soumis :** L'Inde propose de mentionner les noix et les raisins dans les ingrédients autorisés pour les produits composés.

**Discussion :** Les noix et les raisins figurent déjà dans la Section 2.3.

**Recommandation n° 13 :** Suite à la recommandation 5.2 du Groupe de Travail *Ad Hoc* du CCMMP sur les Produits laitiers, la majorité des pays soutiennent l'idée de limiter la présence de produits non laitiers dans les laits fermentés composés à 30%. Par conséquent, la description doit être formulée comme suit :

*« Les produits laitiers fermentés composés sont des produits qui contiennent un maximum de 30% (w/w) d'ingrédients non laitiers (comme des hydrates de carbone nutritifs et non nutritifs, des fruits et légumes, ainsi que des jus, purées, pulpes, préparations et conserves dérivées de ces derniers, céréales, miel, chocolat, noix, café, épices et autres denrées alimentaires aromatisantes naturelles et inoffensives) et/ou arômes. Les ingrédients non laitiers peuvent être mélangés avant ou après fermentation. »*

## 3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

### 3.2. Ingrédients autorisés

**Commentaires soumis :** L'Argentine suggère de spécifier les bactéries d'acide lactique facultatives qui peuvent être ajoutées au lait fermenté.

**Le Canada** suggère de ne pas faire de distinction en ce qui concerne les laits fermentés et leurs variétés composées. La liste des ingrédients autorisés devrait par conséquent s'appliquer à la catégorie des laits fermentés incluant les versions aromatisées et non aromatisées de la même denrée alimentaire.

**L'Argentine, le Danemark et la France** suggèrent qu'un maximum pour la gélatine et l'amidon devrait être spécifié et en outre, **la France** souligne que ces additifs devraient être autorisés uniquement pour les laits fermentés composés.

**Le Japon** suggère de remplacer « Dans les produits composés seulement » par « Dans les produits fermentés aromatisés et les produits composés ».

**Le Japon et le Royaume-Uni** suggèrent d'ajouter les oligosaccharides à la liste des ingrédients autorisés puisqu'ils sont utilisés dans un nombre croissant de laits fermentés. **L'Argentine** propose la même chose en utilisant cependant les termes « édulcorants non nutritifs ».

**La France** suggère de remplacer, dans la version française de la Norme, l'expression « arômes pseudo-naturels » par « arômes identiques naturels », par souci de cohérence avec version anglaise.

**Discussion :** Il n'est pas nécessaire de spécifier les bactéries d'acide lactique facultatives puisque la formulation du Projet de Norme l'autorise déjà.

Conformément au GSUDT, les laits fermentés composés ne peuvent être intégrés dans la définition des laits fermentés (produits simples). Les produits aromatisés sont inclus dans les produits laitiers fermentés composés.

Aucun additif n'est nécessaire dans les produits simples mais ils le sont dans les produits composés. La suggestion de l'Argentine, qui couvre également la demande du Royaume-Uni, peut être suivie. Le projet actuel permet l'adjonction d'amidon et de gélatine dans les produits composés seulement. La déclaration de ces ingrédients dépend de la législation du pays puisque dans certains pays, l'amidon et la gélatine sont considérés comme des denrées alimentaires tandis que dans d'autres, ils sont des additifs.

**Recommandation n° 14 :** Modifier la Section appropriée du Projet de Norme comme suit :

*« Denrées alimentaires aromatisantes, hydrates de carbone inoffensifs nutritifs et non nutritifs appropriés, arômes naturels, arômes identiques naturels et artificiels. »*

*Corriger la version française comme le demande la France.*

### **3.3. Composition**

#### **a Teneur en protéines**

**Commentaires soumis :** **Le Canada** indique que les protéines dans l'extrait sec dégraissé du lait ne sont pas normalisées pour le lait liquide.

**Le Japon** suggère de réduire la teneur minimum en protéines de 2,8 à 2,7%.

**La Colombie** suggère d'ajouter « laitière » au terme « protéine » du 3.3.

**Discussion :** Le minimum requis de 2,8% de protéines laitières est en conformité avec la teneur minimum dans la plupart des pays. La suppression du critère sur la protéine laitière minimum de 34% dans l'extrait sec dégraissé du lait (ESD du lait) peut satisfaire le Japon. Par souci de cohérence, il serait bon d'ajouter une note de bas de page indiquant la manière dont les protéines laitières sont calculées.

**Recommandation n° 15 :** Supprimer la détermination de la protéine laitière dans l'extrait sec dégraissé du lait et inclure une note de bas de page comme suit :

*« La teneur en protéines correspond à 6,38 multiplié par l'azote total déterminé par Kjeldahl. »*

#### **b Teneur en acide lactique**

**Commentaires soumis :** **Le Japon** suggère de réduire l'acide lactique minimum à 0,33%. **L'Italie** suggère d'augmenter la teneur en acide lactique minimum à 0,7%.

**L'Inde** suggère d'exprimer l'acidité titrable sous forme de % d'acide lactique.

**Discussion :** En général, les laits fermentés atteignent, à la fin de la période de fermentation, le taux d'acide lactique mentionné dans la Norme. Le taux minimum devrait être maintenu. La suggestion de l'Inde serait en conformité avec la méthode analytique.

**Recommandation n° 16 :** On recommande la modification suivante de l'acidité titrable dans le tableau 3.3 :

« Acidité titrable, exprimée en pourcentage d'acide lactique (%w/w) ».

**c** *Dénombrement total de micro-organismes spécifiques*

**Commentaires soumis :** **La Colombie** suggère la réduction du dénombrement de micro-organismes spécifiques à  $10^5$  cfu/g parce que les dénombrements initiaux supérieurs peuvent être réduits jusqu'à la fin de la « durée de conservation du produit ».

**Le Royaume-Uni** suggère de ne fixer aucune limite minimale pour le dénombrement viable.

**L'Italie** suggère que les micro-organismes additionnels figurant sur l'étiquette et présents dans le produit soient présents à un taux minimum de  $10^6$  cfu/ml.

Voir également les commentaires de **l'Allemagne** sous 2.1a.

**Discussion :** Dans les conditions de conservation appropriées, la teneur minimale mentionnée dans la Norme doit être atteinte.

$10^7$  cfu/g constituent le minimum requis pour assurer la fermentation et la coagulation.

La suggestion de l'Italie est déjà couverte par le tableau.

**Recommandation n° 17 :** Aucune modification n'est nécessaire.

**d** *Note de bas de page du tableau*

**Commentaires soumis :** **Le Japon** suggère d'ajouter une note de bas de page « Les normes de composition s'appliquent aux produits après adjonction des denrées alimentaires aromatisantes ».

**L'Italie** suggère que la phrase suivante soit ajoutée en note de bas de page au tableau « Si plus d'un micro-organisme spécifique caractérisent le produit (comme pour le yoghourt), les critères s'appliquent au nombre de micro-organismes spécifiques au total ( $10^7$  cfu/g), pour autant que, en conformité avec la définition, le micro-organisme présent aux taux les plus bas ne soit pas inférieur à  $10^6$  cfu/g. »

Voir également commentaires de **l'Allemagne** sous 2.1a.

**Discussion :** La Norme régleme déjà la composition du lait fermenté qui fait partie des produits laitiers fermentés composés.

La demande italienne est déjà satisfaite par le texte actuel mais une formulation plus claire est recommandée.

**Recommandation n° 18 :** La conclusion proposée du Groupe de Travail *Ad Hoc* du CCMMP consiste à ne rédiger qu'une seule norme pour les laits fermentés et par conséquent, la note de bas de page devrait être modifiée comme suit :

« Dans les produits laitiers fermentés composés, les critères ci-dessus s'appliquent au lait fermenté faisant partie des produits, mais les critères biologiques (basés sur la proportion du produit laitier fermenté) sont valables jusqu'à la date de conservation minimum. Cette exigence ne s'applique pas aux produits ayant subi un traitement thermique après fermentation. »

### 3.4. Caractéristiques essentielles de fabrication

**Commentaires soumis :** **La France** suggère d'inclure « Les produits décrits au point 1 de la Norme ne doivent pas subir de traitement thermique après fermentation ».

**Discussion :** Le texte actuel est en accord avec la conclusion proposée par le Groupe de Travail *Ad Hoc* du CCMMP sur les Produits laitiers.

**Recommandation n° 19 :** Pas d'adoption.

#### 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Commentaires soumis : Le Canada, l'Inde, le Japon, la Pologne, l'Espagne, le Royaume-Uni et les Etats-Unis font des commentaires sur les différents additifs.

**Recommandation n° 20 :** La liste des additifs doit refléter la conclusion du CCMMP en ce qui concerne les produits couverts par cette Norme. Comme l'identification des additifs justifiés sur le plan technologique est une tâche considérable, il est recommandé que le CCMMP suive l'approche suivante, qui s'articule en trois volets:

Etape a : Lors de sa 4<sup>ème</sup> Session, le CCMMP analysera le projet de « schéma décisionnel » ci-dessous dans le but de décider quelles sont les classes d'additifs qui peuvent être autorisées pour chaque groupe de produits spécifique. Cette conclusion constituera ensuite la base de l'étape b.

Etape b : Les gouvernements et organisations internationales sont ensuite invités à suggérer la liste des additifs à inclure dans chacune des classes convenues pour chacune des catégories de produits.

Etape c : A la 5<sup>ème</sup> Session du CCMMP, le Comité finalisera la liste des additifs à la lumière des suggestions faites et remplacera le tableau actuel entre crochets dans le Projet de Norme.

Le schéma décisionnel suivant est proposé à l'examen. Dès que le schéma décisionnel aura été adopté, l'étape suivante consistera à identifier les additifs individuels à inclure dans chacune des catégories, suivant les principes spécifiés ci-dessous :

- Seuls les additifs soumis à l'évaluation par le JECFA peuvent être demandés ;
- Toutes les demandes d'additifs pour lesquels une DJA numérique n'est pas spécifiée peuvent être incluses pour autant qu'ils soient repris dans l'une des classes fonctionnelles énumérées dans le schéma ;
- La demande d'insertion de classes fonctionnelles supplémentaires doit être justifiée sur le plan technologique (classe par classe) ;
- Il y aura lieu de fournir une justification individuelle pour les additifs possédant des valeurs DJA numériques quant à leur autorisation et, le cas échéant, leur niveau maximum ;
- Les additifs ne pourront être utilisés si leur usage a un avantage, c'est-à-dire s'ils servent une ou plusieurs fonctions technologiques et si celles-ci ne peuvent être obtenues par d'autres moyens praticables sur les plans économique et technologique.

[ Schéma décisionnel recommandé pour identifier les additifs autorisés – Le tableau entier est mis entre crochets ]

		Laits fermentés		Laits fermentés ayant subi un traitement thermique	
		Simple	Composé	Simple	Composé
GSFA Catégorisation		01.2.1.1. 01.1.2 (sauf arômes) 01.1.1.2.	01.7 (partiellement) 01.1.2 (aromatisé)	01.2.1.2 01.1.2	A spécifier.
Catégorie	Fonction technique				
Colorants		-	×	-	×
Edulcorants		-	×	×	×
Agents de conservation		-	×	-	×
Autres additifs	Antioxydants	Pas d'additifs nécessaires	×	-	×
	Acidifiants		×	×	×
	Régulateurs d'acidité		×	×	×
	Agents antimotants		×	-	×
	Emulsifiants		×	-	×
	Raffermissseurs		×	×	×

	Exhausteurs de goût		X	-	X
	Agents gélifiants		X	X	X
	Amidons modifiés		X	X	X
	Gaz d'emballage		X	X	X
	Gaz propulseurs		X	X	X
	Stabilisants		X	X	X
	Epaississants		X	X	X

X justifié  
- non justifié

## 7. ETIQUETAGE

### 7.1. Nom du produit

#### Section 7.1.1.

**Commentaires soumis : La France** suggère d'ajouter à ce paragraphe le « Lait fermenté contenant des micro-organismes additionnels, lait fermenté acidophile ».

**L'Italie** s'oppose à l'utilisation du terme « yoghourt » dans les produits désignés par « yoghourt surgelé » et « yoghourt en poudre ».

**Le Danemark** propose d'amender ce paragraphe comme suit : « Le nom du produit sera Lait fermenté ou Lait fermenté concentré, selon le cas. Alternativement, un nom de variété spécifique réservé par la présente Norme peut être utilisé lorsque le produit est conforme aux spécifications de la Section 2 et de la Section 3. D'autres noms de variétés peuvent également être utilisés pour autant qu'ils soient spécifiés dans la législation nationale du pays de vente et qu'ils ne créent pas une impression erronée en ce qui concerne les caractéristiques du produit. »

**L'Espagne** propose d'ajouter l'orthographe espagnole de yoghourt « yogur ».

**L'Uruguay** s'exprime en faveur de l'adjonction du terme « yoghourt » qui est utilisé couramment en Uruguay.

**Discussion :** Le paragraphe doit être revu suite à la recommandation du Groupe de Travail *Ad Hoc* du CCMMP sur les Produits laitiers et du GSUDT.

Les produits contenant des micro-organismes additionnels sont inclus dans le tableau 3.3 Composition.

Si le yoghourt entrant dans la composition du yoghourt surgelé ou du yoghourt en poudre est conforme aux spécifications de cette Norme, ces termes sont acceptables.

Au lieu d'énumérer les différentes manières d'écrire le terme « yoghourt », une formule plus générique relative à l'orthographe peut être insérée pour simplifier la disposition.

#### **Recommandation n° 21 :**

*« 7.1.1 Le nom du produit sera lait fermenté ou lait fermenté concentré, selon le cas.*

*Cependant, ces noms peuvent être remplacés par les désignations Yoghourt, Lait acidophile, Kefir, Kumys, Stragisto, Labneh, Ymer et Ylette, pour autant que le produit soit conforme aux spécifications caractéristiques de la présente Norme.*

*Le yoghourt s'orthographie de la manière usuelle dans le pays de vente au détail.*

*Les autres laits fermentés et laits fermentés concentrés peuvent être désignés par d'autres noms de variétés spécifiés dans la législation nationale du pays dans lequel le produit est fabriqué et/ou vendu ou par des noms existant usuellement, pour autant que ces désignations ne créent pas une impression erronée dans le pays de vente au détail en matière de caractéristiques et d'identité du produit.*

*Les produits obtenus à partir de lait(s) fermenté(s) par un traitement thermique après fermentation seront dénommés « Lait fermenté ayant subi un traitement thermique ».*

### *Section 7.1.2.*

**Commentaires soumis : Le Danemark** considère que la formule est redondante.

**L'Italie** propose de remplacer l'expression « différents produits » par « différents laits fermentés ».

**La France** propose de remplacer « ... différents produits... » par « ... lait fermenté mélangé... ».

**L'Espagne** suggère que dans le cas d'un mélange de deux laits fermentés séparément avant l'emballage, la désignation devrait spécifier « lait fermenté » puisque la caractérisation des organismes spécifiques respectifs a perdu ses effets par le mélange.

**La France** suggère de formuler cette section comme suit : « La présence d'une flore additionnelle peut également figurer sur l'étiquette si elle est conforme aux dispositions figurant au tableau 3.3.

**Discussion :** Le paragraphe a été introduit suite aux résultats d'une enquête menée il y a environ 10 ans et qui a démontré que dans certains pays, il existe des produits qui sont préparés par mélange de deux laits fermentés séparément. Cependant, la composition de ces laits fermentés est couverte par le tableau 3.3. Composition, justifiant par conséquent la suppression de ce paragraphe.

**Recommandation n° 22 :** Supprimer cette section.

### *Section 7.1.4.*

**Commentaires soumis : Le Canada** fait référence à sa législation nationale qui nécessite une description précise du produit, comme par exemple « yoghourt avec des fraises » ou « yoghourt aromatisé aux fraises » ou encore « yoghourt à la fraise ».

**L'Italie** suggère d'ajouter la phrase suivante : « La désignation des laits fermentés composés (aromatisés) ... ».

Pour **le Japon**, cet article n'est pas clair. Il devrait être autorisé d'utiliser, pour les produits composés, la désignation « laits fermentés aromatisés ».

**L'Uruguay** suggère que le terme « yoghourt » ne soit pas réglementé en association avec d'autres autres denrées alimentaires dans le Projet de Norme.

**Discussion :** Les demandes des pays ci-dessus sont déjà couvertes par la formule actuelle du paragraphe 7.1.4. La dénomination du produit laitier composé est également couverte par le GSUDT.

**Recommandation n° 23 :** Pas d'adoption.

### *Section 7.1.5.*

**Commentaires soumis : La France** suggère de spécifier les produits en tant que « produits simples ».

**Discussion :** Cette question est abordée par la description des Produits laitiers fermentés composés.

**Recommandation n° 24 :** Pas d'adoption.

## **8. METHODES D'ECHANTILLONNAGE ET D'ANALYSE**

**Commentaires soumis : La France** propose les méthodes suivantes :

### **8.1. Echantillonnage (méthode de référence)**

Conformément à la Norme FIL 50B:1985/ISO 707:1985/AOAC968.12<sup>5</sup>

---

<sup>5</sup> Note du Secrétariat : La norme FIL 50C : 1995/ISO 707/AOAC 968.12 a été approuvée pour l'échantillonnage des laits fermentés lors de la 3<sup>ème</sup> session du Comité (ALINORM 99/11, appendice XII). Cette méthode est plus récente que la méthode proposée.

**8.2. Détermination de la teneur en matière grasse (méthode de référence)<sup>6</sup>**

Conformément à la Norme FIL 153:1991

**8.3. Détermination de la teneur totale en solides (méthode de référence)<sup>7</sup>**

Conformément à la Norme FIL 151:1991

**8.4. Détermination de la teneur en protéines (méthode de référence)<sup>8</sup>**

La teneur en protéines est égale à 6,38 multiplié par l'azote total déterminé par Kjeldahl conformément à la Norme FIL 20B:1993/ISO:SC8968/AOAC991.20-23

**8.5. Détermination de la teneur en acide lactique (méthode de référence)<sup>9</sup>**

Conformément à la Norme FIL 150:1991

**8.6. Détermination de la teneur en éthanol (méthode de référence)**

(à déterminer)

**8.7. Identification des levains d'acide lactique**

Conformément à la Norme FIL 149:1991 (en cours de révision)

**8.8. Identification et dénombrement des micro-organismes spécifiques (méthode de référence)**

Conformément aux méthodes suivantes:

- Yoghourt: Norme FIL 117A:1988<sup>10</sup> (nouvelle Norme à publier), Norme FIL 146:1991<sup>10</sup>
- Bifidobactéries: (en cours d'élaboration)
- Levures: Norme FIL 94B:1990

**Recommandation n° 25 :** Renvoyer ces méthodes ne figurant pas encore dans la liste des méthodes (ALINORM 99/11, appendice V, version mise à jour disponible auprès du CX/MMP 00/16) au groupe de travail FIL/ISO/AOAC sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage à l'étude, afin de les inscrire au point 6 de l'ordre du jour de la 4<sup>ème</sup> session.

---

<sup>6</sup> Note du Secrétariat : La méthode proposée se rapporte au dénombrement des micro-organismes contaminants. S'il est nécessaire de disposer d'une méthode pour vérifier la contamination par un micro-organisme, celle-ci sera adressée au Comité du Codex pour l'hygiène alimentaire afin d'être adoptée.

<sup>7</sup> Note du Secrétariat : Selon la classification Codex des méthodes d'analyse, cette méthode peut être classée parmi les méthodes de définition (type I) et non parmi les méthodes de référence (type II).

<sup>8</sup> Note du Secrétariat : Cette méthode avait déjà obtenu l'approbation pour la détermination de la teneur en protéines des laits fermentés.

<sup>9</sup> Note du Secrétariat : Cette méthode, ainsi que les normes ISO 11869:1997 (méthode identique) et AOAC 937.05 ont été approuvées pour la teneur en acide lactique dans les laits fermentés par le Comité lors de sa 3<sup>ème</sup> session. Une seule de ces méthodes, c'est-à-dire soit la norme FIL 150:1991/ISO 11869:1997 soit la norme AOAC 937.05 peut être classée parmi les méthodes de référence tandis que l'autre sera considérée comme méthode alternative.

<sup>10</sup> Note du Secrétariat : Cette méthode a déjà été approuvée par le Comité lors de sa 3<sup>ème</sup> session pour les espèces *Streptococcus thermophilus* & *Lactobacillus delbrückii* subsp. *bulgaricus* dans le lait fermenté.

## AVANT-PROJET DE NORME POUR LES LAITS FERMENTES (A-11)<sup>11</sup>

### 1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique aux laits fermentés, c'est-à-dire au lait fermenté, y compris les laits fermentés ayant subi un traitement thermique, les laits fermentés concentrés et les produits laitiers composés à base de ces produits, destinés à la consommation directe ou à un traitement ultérieur, conformément aux définitions figurant à la section 2 de la norme.

### 2. DESCRIPTION

#### 2.1 LAIT FERMENTE

Le lait fermenté est un produit laitier obtenu par la fermentation du lait. Ce lait peut avoir été fabriqué à base de produits obtenus à partir de lait avec ou sans modification de composition, dans la limitation des dispositions de la Section 3.3, par l'action de micro-organismes spécifiques et résultant dans la réduction du pH et la coagulation. Ces micro-organismes spécifiques doivent être viables, actifs et abondants dans le produit à la date de conservation minimum si le produit ne subit pas de traitement thermique après la fermentation.

Certains laits fermentés sont caractérisés par le(s) micro-organisme(s) spécifiques utilisés pour la fermentation, comme suit:

**Yoghourt:** Cultures symbiotiques de *Streptococcus thermophilus* et *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus*

**Lait acidophile:** *Lactobacillus acidophilus*

**Kefir:** Levain préparé à partir de grains de kefir, *Lactobacillus kefiri*, espèces des genres *Leuconostoc*, *Lactococcus* et *Acetobacter* proliférant dans une relation spécifique étroite.

Les grains de Kefir constituent à la fois des levures de fermentation au lactose (*Kluyveromyces marxianus*) et des levures sans fermentation au lactose (*Saccharomyces omnisporus*, *Saccharomyces cerevisiae* et *Saccharomyces exiguus*)

**Kumys:** *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus* et *Kluyveromyces marxianus*.

Des cultures différentes de celles spécifiées dans les descriptions spécifiques des laits fermentés ci-dessus peuvent être utilisées en plus des cultures spécifiques caractérisant le produit.

#### 2.2 LAIT FERMENTE CONCENTRE

Le lait fermenté concentré est un lait fermenté dont la teneur en protéines a été augmentée avant ou après fermentation à un min. de [5,6%]. Les laits fermentés concentrés incluent les produits traditionnels comme le Stragisto (yoghourt égoutté), Labneh, Ymer et Ylette. »

#### 2.3 PRODUITS LAITIERS FERMENTES COMPOSES

Les produits laitiers fermentés composés sont des produits contenant un maximum de 30% (w/w) d'ingrédients non laitiers (comme des hydrates de carbone nutritifs et non nutritifs, des fruits et légumes, ainsi que des jus, purées, pulpes, préparations et conserves dérivés de ces derniers, céréales, miel, chocolat, noix, café, épices et autres denrées alimentaires aromatisantes naturelles et inoffensives) et/ou d'arômes. Les ingrédients non laitiers peuvent être mélangés avant ou après fermentation.

---

<sup>11</sup> Des observations sont demandées à cet Avant-Projet à l'étape 3. L'avant-projet de norme sera examiné par le Comité à l'étape 4 lors de sa 4<sup>ième</sup> Session.

### 3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

#### 3.1 MATIERES PREMIERES

Lait et/ou produits obtenus à partir du lait.

#### 3.2 INGREDIENTS AUTORISES

- Cultures de micro-organismes inoffensifs, y compris ceux qui sont spécifiés à la section 2;
- Chlorure de sodium.
- Dans les produits composés seulement :
- Gélatine et amidon, ajoutés avant ou après les agents aromatisants ;
- Produits aromatisants, hydrates de carbone inoffensifs et adaptés nutritifs et non nutritifs, arômes naturels, arômes identiques naturels et arômes artificiels.

#### 3.3 COMPOSITION

	Lait fermenté	Yoghourt et lait acidophile	Yoghourt, laits acidophiles et lait fermenté avec micro-organismes additionnels (facultatifs)	Kefir	Kumys
Protéine laitière <sup>a</sup> (% w/w)	min 2,8%	min 2,8%	min 2,8%	min 2,8%	
Acidité titrable, exprimée en % d'acide lactique (% w/w)	min 0,6%	min 0,6%	min 0,6%	min 0,6%	min 0,7%
Ethanol (% vol./w)					min 0,5%
Micro-organismes spécifiques définis à la section 2.1 (cfu/g, au total)	min 10 <sup>7</sup>	min 10 <sup>7</sup>	min 10 <sup>7</sup>	min 10 <sup>7</sup>	min 10 <sup>7</sup>
Micro-organismes additionnels figurant sur l'étiquette (facultatifs) (cfu/g, total)			min 10 <sup>6</sup>		
Levures (cfu/g)				min 10 <sup>4</sup>	min 10 <sup>4</sup>

a) La teneur en protéines est égale à 6,38 multiplié par l'azote total déterminé par Kjeldahl.

Dans les produits laitiers fermentés composés, les critères ci-dessus s'appliquent au lait fermenté faisant partie des produits, mais les critères biologiques (basés sur la proportion de produit laitier fermenté) sont valables jusqu'à la date de conservation minimum. Cette exigence ne s'applique pas aux produits ayant subi un traitement thermique après fermentation.

#### 3.4 CARACTERISTIQUES ESSENTIELLES DE FABRICATION

L'élimination du lactosérum après fermentation n'est pas autorisée dans la fabrication des laits fermentés, sauf pour le lait fermenté concentré (section 2.2).

### 4 ADDITIFS ALIMENTAIRES

[ Additifs à identifier conformément au schéma décisionnel<sup>12</sup> entre crochets ci-dessous.]

<sup>12</sup>

A ce stade, le schéma décisionnel n'est ajouté que pour contribuer à l'identification des additifs nécessaires et sera remplacé ultérieurement par une liste d'additifs individuels.

[		Laits fermentés		Laits fermentés ayant subi un traitement thermique	
		Simple	Composé	Simple	Composé
GSFA Catégorisation		01.2.1.1. 01.1.2 (sauf arômes) 01.1.1.2.	01.7 (partiellement) 01.1.2 (aromatisé)	01.2.1.2 01.1.2	A spécifier.
Catégorie	Fonction technique				
Colorants		-	×	-	×
Edulcorants		-	×	×	×
Agents de conservation		-	×	-	×
Autres additifs	Antioxydants	Pas d'additifs nécessaires	×	-	×
	Acidifiants		×	×	×
	Régulateurs d'acidité		×	×	×
	Agents agglomérant		×	-	×
	Emulsifiants		×	-	×
	Affermissants		×	×	×
	Exaltateurs d'arôme		×	-	×
	Gélifiants		×	×	×
	Amidons modifiés		×	×	×
	Gaz de conditionnement		×	×	×
	Gaz propulseurs		×	×	×
	Stabilisants		×	×	×
Epaississants	×	×	×		

× justifié  
- non justifié ]

## 5. CONTAMINANTS

### 5.1 METAUX 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 RESIDUS DE PESTICIDE

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. HYGIENE

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/GL 21-1997).

## **7. ETIQUETAGE**

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 des Termes de Laiterie (CODEX STAN 206-1999), les dispositions spécifiques ci-après s'appliquent :

### **7.1 NOM DU PRODUIT**

7.1.1 Le nom du produit doit être lait fermenté ou lait fermenté concentré, selon le cas.

Toutefois, ces termes peuvent être remplacés par les désignations Yoghourt, Lait acidophile, Kefir, Kumys, Stragisto, Labneh, Ymer et Ylette, à condition que le produit soit conforme aux dispositions spécifiques de cette norme. Le terme yoghurt peut être orthographié de la manière la plus usuelle dans le pays de la vente au détail.

Les autres laits fermentés ou laits fermentés concentrés peuvent être désignés par d'autres noms de variétés spécifiés dans la législation nationale du pays dans lequel le produit est fabriqué et/ou vendu, ou par des noms existant dans le vocabulaire usuel à condition que ces désignations ne créent pas une impression trompeuse quant aux caractéristiques et à l'identité du produit.

Les produits obtenus à partir de lait(s) fermenté(s) ayant subi un traitement thermique après fermentation seront désignés par « Lait fermenté ayant subi un traitement thermique ».

7.1.2 La désignation des produits à base de lait fermenté composé comprend également le nom des principales substances aromatisantes ou arômes ajoutés.

7.1.3 La désignation de produits auxquels ont été ajoutés des édulcorants artificiels s'accompagnera du terme « édulcoré avec... ».

7.1.4 Les noms relevant de la présente norme peuvent être utilisés dans la désignation, sur l'étiquette, dans les documents commerciaux et pour la publicité d'autres denrées alimentaires à condition qu'elles soient utilisées comme ingrédients et que les caractéristiques de l'ingrédient soient conservées à un degré suffisant pour éviter de tromper le consommateur.

### **7.2 DECLARATION DE LA TENEUR EN MATIERE GRASSE**

Si le consommateur risque d'être induit en erreur par son omission, 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, précisés sur l'étiquette, à condition que le nombre de portions soit indiqué.

### **7.3 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 (CODEX STAN 1-1985, Rev.1-1991; *Codex Alimentarius*, Volume 1A) 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 des nom et adresse du fabricant ou de l'emballer qui doivent être indiqués sur le récipient, et en l'absence d'un tel récipient, sur le produit lui-même. 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. METHODES D'ECHANTILLONNAGE ET D'ANALYSE**

Voir *Codex Alimentarius*, Volume 13.