

# 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(c) de l'ordre du jour

CX/MMP 00/10  
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 PRODUITS LAITIERS A TARTINER

(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 produits laitiers à tartiner. 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, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome, Italie **avant le 25 janvier 2000.**

L'avant-projet de norme sera examiné par le Comité à l'étape 3 lors de sa 4<sup>ième</sup> Session.

## INTRODUCTION

Lors de sa 3ème Session (mai 1998), le Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers (CCMMP) n'a pas discuté de l'Avant-projet de Norme pour les Produits laitiers à tartiner. Le Comité a accepté de créer un groupe de travail *Ad Hoc* sur les crèmes, les produits laitiers à tartiner 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 relatives aux produits laitiers à tartiner. 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 la Proposition de Projet de Norme présentée à la 3ème 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.
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.
3. Les recommandations et conclusions 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 (Norme Générale pour l'Utilisation des Termes de Laiterie)<sup>2</sup>, sur le point 5 (Dispositions Communes d'Etiquetage des Normes sur les Produits Laitiers)<sup>3</sup>, sur le point 6 (Projets et Projets de Normes révisés à l'étape 7)<sup>4</sup> et sur le point 9 (Méthodes d'Analyse et d'Echantillonnage des Produits Laitiers)<sup>5</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 du Codex sur l'Etiquetage des Denrées alimentaires (CCFL) y ont été insérées.
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: Projet général de Norme 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 CONCERNANT LES PRODUITS LAITIERS A TARTINER**

Lors de sa 3e session, le CCMMP a soumis les questions suivantes au Groupe de Travail *Ad Hoc* du CCMMP sur les Produits laitiers pour examen:

1. une Norme sur les Produits laitiers à tartiner se justifie-t-elle
2. harmonisation et alignement par rapport à la Norme pour le Beurre et à la Norme pour les Matières grasses à tartiner et les Matières grasses composées à tartiner.

La Présidence du Groupe de Travail *Ad Hoc* du CCMMP sur les Produits laitiers a conclu comme suit:

- 1 Une vaste majorité de pays considère qu'une Norme pour les Produits laitiers à tartiner est nécessaire.
- 2 Cette Norme doit être alignée à la fois sur la Norme pour les Matières grasses à tartiner grasses et sur la Norme pour le Beurre.

La FIL a procédé à la révision sur la base de la première conclusion. La mise en application de la deuxième conclusion est, sous certains aspects, problématique étant donné que les normes relatives au beurre et aux matières grasses à tartiner présentent une nature et une approche différentes. En conséquence, lorsque des différences apparaissent entre les deux normes, il est nécessaire de choisir sur laquelle des deux normes la Norme pour les Produits laitiers à tartiner sera alignée.

---

<sup>1</sup> Commentaires du gouvernement au CL 1997/33

<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.

<sup>5</sup> ALINORM 99/11, par. 89-91 et Appendice XII.

Afin d'illustrer les conséquences, la présente révision a opté dans la mesure du possible pour un alignement sur la Norme pour les Matières grasses à tartiner. La Norme n'a visé la cohérence par rapport à la Norme pour le Beurre que lorsque celle-ci n'est pas en conflit par rapport à la Norme pour les Matières grasses à tartiner ou lorsque cela s'imposait vu que les produits laitiers à tartiner sont des produits laitiers.

Il est recommandé que le CCMMP envisage dans quelle mesure la Norme pour les Produits laitiers à tartiner doit être alignée sur la Norme pour les Matières grasses à tartiner et sur la Norme pour le Beurre, respectivement.

Pour faciliter ce choix, un synopsis des choix réalisés dans cette révision est repris ci-dessous.

Section	Titre	Alignement sur la Norme pour		Remarques
		Beurre	Matières grasses à tartiner	
2.	Description		X	Conséquences pour le champ d'application
3.1	Matières premières	X		
3.2	Ingrédients autorisés	X	X	Plusieurs ingrédients ont été ajoutés pour que la Norme puisse être alignée sur la Norme pour les Matières grasses à tartiner. Addition de vitamines non prises en considération dans d'autres normes relatives à des produits laitiers.
3.3	Composition		X	Une révision s'impose à la lumière du GSUDT
4.	Additifs alimentaires		X - avec amendements	Il convient de voir si une justification technologique est de mise. Il convient de voir si la liste des produits se prévalant du terme "beurre" doit être réduite.
5.	Contaminants	X		Diffère de la Norme pour les Matières grasses à tartiner.
6.	Hygiène	X		Diffère de la Norme pour les Matières grasses à tartiner.
7.	Préambule	X		Texte standard du CCMMP.
7.1	Nom du produit			
	1er par. (nom)		X	Un examen complémentaire s'impose quant à l'usage du terme "beurre".
	2e par. (traductions)	X		
	3e par. (allégations nutritionnelles)		X	Sauf pour les produits à "teneur réduite en matière grasse".
	4e par. (sel)	X		
7.2	Déclaration de la teneur en matière grasse	X		Texte standard du CCMMP.
7.3	Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail	X		Texte standard du CCMMP.
8	Méthodes d'échantillonnage et d'analyse	X		

## REVISION DE LA NORME

### 1. CHAMP D'APPLICATION

Le **Royaume-Uni** et la **Fédération internationale de laiterie** recommandent que le champ d'application soit modifié de sorte à exclure spécifiquement les crèmes et les fromages à tartiner, si la rédaction de la partie de la Norme pour les Produits laitiers à tartiner relative au type d'émulsion est modifiée en vue d'un alignement sur le Projet de Norme pour les Matières grasses à tartiner et les Matières grasses composées à tartiner.

**Discussion:** La présente révision recommande d'envisager de modifier le type d'émulsion (voir Description ci-dessous). Afin d'éviter les chevauchements possibles entre les normes, il est nécessaire d'exclure les autres produits laitiers émulsionnés. Ceci inclut les crèmes, les crèmes fermentées et les produits à base de fromage fondu ainsi que tout autre produit similaire. Vu que la Norme pour les Fromages fondus et les Préparations à base de fromage fondu est actuellement en cours de révision, le terme doit être placé entre crochets.

**Recommandation n° 1:** Ajouter une seconde phrase au Champ d'application, stipulant: "La Norme exclut les crèmes, les crèmes fermentées et [les produits à base de fromage fondu]."

### DESCRIPTION

Le **Royaume-Uni** demande que la phrase "et principalement sous forme d'émulsion de type "eau dans huile" soit remplacée par la phrase "sous forme d'émulsion, principalement d'eau et de matière grasse laitière", conformément à la norme du CCFO.

**Discussion:** Conformément à la conclusion du Groupe de Travail sur les Produits laitiers, la définition du type d'émulsion devrait être alignée sur le projet de Norme pour les Matières grasses à tartiner et les Matières grasses composées à tartiner<sup>6</sup>, qui définit le type d'émulsion comme étant "principalement de l'eau et des matières grasses et huiles alimentaires".

La définition "eau dans huile" n'est peut-être pas appropriée étant donné que les produits laitiers à tartiner sont pour la plupart un mélange de types d'émulsion. Les crèmes, par contre, sont une émulsion unique homogène huile dans eau.

Le terme "matière grasse laitière" doit être utilisé pour décrire les matières grasses.

**Recommandation n° 2:** Considérer l'adoption de la Définition: "Les produits laitiers à tartiner sont des produits gras dérivés exclusivement du lait et de produits obtenus à partir de lait, présentant moins de 80% de matière grasse laitière, et sous forme d'émulsion essentiellement d'eau et de matière grasse laitière".

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

#### 3.1.1 Matières premières

Pas de commentaires

#### 3.1.2 Ingrédients autorisés

(a) **L'Inde** demande que le terme "amidon naturelle" soit remplacé par le terme "amidon".

**Discussion:** Cette terminologie devrait être acceptée.

**Recommandation n° 3:** Remplacer "amidon naturelle" par "amidon".

(b) **L'Espagne** demande l'inclusion des "protéines lactiques" [protéines de lait] qui, dans le cas présent, seraient considérées comme des matières premières au niveau de l'étiquetage.

---

<sup>6</sup> ALINORM 99/17

Le **Royaume-Uni** fait remarquer que vu que les technologies de fabrication des produits laitiers à tartiner et des matières grasses à tartiner sont identiques, les mêmes ingrédients devraient être autorisés. En vue d'un alignement sur la Norme CCFO, le Royaume-Uni demande l'addition de:

Jaune d'oeuf  
Sucres (ex: les carbohydrates édulcorants)  
Les mono, di, oligo et polysaccharides (l'inuline y compris) et les maltodextrines.

**Discussion:** La présente révision est d'accord sur le fait qu'en principe, la liste des ingrédients devrait être alignée sur celle du Projet de Norme pour les Matières grasses à tartiner et les Matières grasses composées à tartiner. Néanmoins, d'aucuns craignent que certains des ingrédients de cette dernière norme puissent se substituer à des ingrédients laitiers. Dans ce cas, le produit ne pourrait plus être considéré comme un produit laitier tel que défini dans le GSUDT.

**Recommandation n° 4:** Envisager d'ajouter les ingrédients suivants à la liste:

Protéines lactiques comestibles  
Jaune d'oeuf  
Mono, di, oligo et polysaccharides (y compris l'inuline) et maltodextrines.

### 3.3 Composition

- (a) **L'Inde** recommande qu'à la section 3.3.3, le pluriel "Produits laitiers à tartiner" soit utilisé en lieu et place de "Produit laitier à tartiner".

**Discussion:** Cette terminologie devrait être acceptée.

**Recommandation n° 5:** A la section 3.3.3, utiliser le terme "Produits laitiers à tartiner".

- (b) La **République tchèque** suggère une teneur minimum en matière grasse de 31,0%.

**La France** demande qu'afin qu'il soit tenu compte du caractère spécifique du produit, une teneur en matière grasse comprise entre 60-62% soit adoptée pour les produits considérés comme "3/4 beurre", au lieu de 59-61 %.

**L'Inde** recommande que la composition de la teneur minimale et maximale en matière grasse soit spécifiée sous la mention Produits laitiers à tartiner.

**Discussion:** Le Groupe de Travail *Ad Hoc* du CCMMP sur les Produits laitiers est arrivé à la conclusion que la Norme pour les Produits laitiers à tartiner devrait être alignée sur la Norme pour les Matières grasses à tartiner et les Matières grasses composées à tartiner. Si cette recommandation est adoptée, la fourchette relative à la teneur en matière grasse doit être cohérente avec celle mentionnée dans le projet de 1997, avec addition d'une teneur minimale en matière grasse laitière de 10%.

Néanmoins, l'utilisation du terme "beurre" dans le nom des produits trois-quarts gras et mi-gras n'est pas cohérente par rapport à la Norme pour le Beurre étant donné que le beurre diffère des produits laitiers à tartiner au niveau de sa définition, de ses ingrédients et des additifs alimentaires qu'il contient. De même, le terme ne peut être utilisé conformément à la section 4.3.3. du GSUDT, qui stipule que le nom d'un produit laitier peut être utilisé pour désigner un produit modifié par l'élimination de constituants laitiers, dans la mesure où ces modifications de composition sont détaillées dans les normes. La teneur minimale en matière grasse laitière du beurre est de 80%. Les noms des produits trois-quarts gras et mi-gras doivent être examinés parallèlement à la Norme pour le Beurre et au GSUDT.

**Recommandation n° 6:** Les fourchettes des teneurs en matière grasse des produits trois-quarts gras ou mi-gras doivent être respectivement de 59-61% et 39-41%. En outre, une teneur minimale en matière grasse laitière de 10% doit être introduite.

**Recommandation n° 7:** Les noms des produits trois-quarts gras et mi-gras doivent être placés entre crochets dans l'entièreté du document, et être examinés à la lumière de la Norme pour le Beurre et du GSUDT.

#### 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

- (a) La **France** souligne la nécessité d'aligner les limites fixées au niveau de la composition mentionnées à la section 4 (ex.: pour les sorbates) sur les limites relatives à la composition de la section 3.3.

**Le Japon** demande la raison de la restriction par % de matière grasse spécifiée pour les n° 476, 200, 202 et 203.

**Discussion:** La limite imposée sur la teneur en sorbate doit être cohérente par rapport à la définition du produit trois-quarts gras.

**Recommandation n° 8:** Amender les limites à <59% dans chacun des cas.

- (b) **Espagne:** Les amidons modifiés suivants ne sont pas considérés comme des additifs alimentaires. Ils ne doivent dès lors pas être inclus dans la liste de ces substances:

1400 - Dextrines, amidon torréfié blanc et jaune.  
1401 - Amidon traité à l'acide.  
1402 - Amidon traité aux alcalis.  
1403 - Amidon blanchi.  
1405 - Amidon traité aux enzymes.

L'Espagne souligne également que la substance "amidons prégélatinisés" ne possède pas de numéro au sein du Système international de numérotation. Son évaluation par le JECFA n'est pas connue. Cette substance ne devrait donc pas être incluse dans la liste reprise dans la présente norme.

**Discussion:** Les amidons chimiquement modifiés sont considérés comme des additifs et doivent donc être énumérés à la section 4.

**Recommandation n° 9:** Enumérer les amidons modifiés dans une liste séparée sous la rubrique des stabilisateurs.

- (c) La **France** demande que le polyricinolate de polyglycérol (476) soit autorisé pour les produits présentant une teneur en matière grasse de 41 %.

**L'Inde** demande que la liste des additifs soit réduite autant que possible. Ce pays demande également que la concentration en gallate de propyl soit diminuée à 100 ppm. L'Inde considère qu'une concentration de 200 ppm BHT n'est nullement justifiée pour les produits présentant une teneur en matière grasse < 80%.

**Le Japon** demande que les substances suivantes soit reprises dans la liste:

Dehydroacetate de sodium  
Polyphosphate de potassium  
Polyphosphate de sodi'um

**La Norvège** propose que chacun des additifs énumérés soit examiné indépendamment en fonction de son utilité et sa justification technologique, pour les produits laitiers à tartiner en question, sur la base des Directives du Codex spécifiées in CAC/MISC 1-1989.

**La Pologne** a fourni la liste des additifs alimentaires autorisés aux termes de la législation polonaise.

**L'Espagne** recommande que les additifs soient énumérés en fonction de leur principale fonction technologique. Il convient dans ce cadre d'éviter de reprendre le même additif sous différentes fonctions (même s'il réalise ses fonctions) étant donné qu'une telle situation pourrait entraîner

des erreurs dues au fait que l'on pourrait supposer que les différentes doses peuvent être additionnées, ce qui n'est nullement le cas. Cette remarque concerne notamment les phosphates.

Les additifs présentant une numérotation IDA [niveau DJA] inclus dans la liste ne devraient pas être utilisés aux doses BPF et la concentration de ces additifs devrait être quantifiée.

L'utilisation des inhibiteurs d'oxydation forts 310, 319, 320, 321 et 389 ne se justifie que pour les produits laitiers pasteurisés par la suite (utilisés dans les produits cuits).

Enfin, l'Espagne signale que l'additif 920 L-cystéine est un agent de traitement de la farine et doit donc être éliminé de la liste.

Le **Royaume-Uni** a fourni une liste d'incohérences entre les additifs alimentaires proposés dans les normes laitières du Codex et les additifs autorisés aux termes des législations britannique et européenne (ex.: directives CE 95/2/CE sur les additifs "divers", directive CE 94/36/CE sur les colorants).

**Discussion:** Le Groupe de Travail *Ad Hoc* du CCMMP sur les Produits laitiers recommande que la Norme sur les produits laitiers à tartiner soit alignée sur la Norme pour le Beurre ainsi que sur la Norme pour les Matières grasses à tartiner et les Matières grasses composées à tartiner. La présente révision suggère que, dans la mesure du possible, la liste soit identique à celle des matières grasses à tartiner et des matières grasses composées à tartiner étant donné que les besoins technologiques sont similaires. Certaines différences ont été notées à la Recommandation n° 8. Il est à présumer que les additifs énumérés dans la Norme sur les Matières grasses à tartiner sont justifiés d'un point de vue technologique, conformément au CAC/MISCJ-1989. Cette présomption doit néanmoins faire l'objet d'une vérification.

La présente révision est d'accord sur le fait que le 476 ricinoléate de polyglycérol, le 266 déhydroacetate de sodium, le 452(i) polyphosphate de potassium et le 452(ii) polyphosphate de sodium peuvent être autorisés dans tous les produits laitiers à tartiner et que le L-cystéine 920 doit être éliminé de la liste.

La révision estime également que les antioxydants 310, 319, 320, 321 et 389 doivent être limités aux produits destinés à la cuisson et qu'une limite de 100 mg/kg devrait être fixée pour le 310. Une limite de 75 mg/kg peut être fixée pour le 321, conformément à la Norme pour les Matières grasses à tartiner et les Matières grasses composées à tartiner.

La liste pourrait encore être modifiée à la suite de l'examen par le CCFO en 2001 de la Proposition de Projet de Norme pour les Matières grasses à tartiner et les Matières grasses composées à tartiner, actuellement à l'étape 3.

Il est également important de conserver une cohérence par rapport à la Norme pour le Beurre qui présente une liste très limitée d'additifs autorisés. Il conviendrait dès lors d'envisager de restreindre l'utilisation d'additifs pour les produits se prévalant du terme "beurre". Néanmoins, d'un point de vue technologique, d'autres additifs sont nécessaires à la préparation de ces produits, en plus de ceux nécessaires pour le beurre (80%) vu que leur teneur en matière grasse est inférieure.

**Recommandation n° 10:** Il convient d'envisager d'aligner dans la mesure du possible la liste des additifs autorisés sur celle de la Norme pour les Matières grasses à tartiner et les Matières grasses composées à tartiner. Certaines exceptions ont été mentionnées à la Recommandation n°8. Les modifications complémentaires suivantes devraient également être réalisées:

- Autoriser le 476 à une concentration maximale de 5g/kg ainsi que le 452 dans tous les produits laitiers à tartiner
- Retirer le l-cystéine de la liste.
- Restreindre le 310, 319, 320, 321 et 389 aux produits destinés à la cuisson et fixer une limite de 75 mg/kg pour le 310 et de 100 mg/kg pour le 321.

**Recommandation n° 11:** Considérer de restreindre l'utilisation d'additifs dans les produits laitiers à tartiner se prévalant du terme "beurre". Cet aspect est mis en évidence dans la norme

par l'ajout d'une nouvelle section 4.1 entre crochets. Le CCMMP devrait discuter de la possibilité d'examiner séparément les additifs utilisés dans la fabrication de produits se prévalant de l'appellation "beurre".

## 5. CONTAMINANTS

**La Pologne** suggère qu'en plus du plomb, une limite soit également fixée pour le cadmium, l'arsenic, le mercure, le cuivre et le zinc.

**Discussion:** Le Groupe de Travail *Ad Hoc* du CCMMP pour les Produits laitiers est arrivé à la conclusion que la norme devrait être alignée sur la Norme pour le Beurre et sur la Norme pour les Matières grasses à tartiner et les Matières grasses composées à tartiner. Ces deux dernières diffèrent au niveau des dispositions adoptées pour les métaux lourds. La présente révision recommande à ce niveau d'aligner la norme sur la Norme pour le Beurre.

**Recommandation n° 12:** Conserver le texte actuel.

## 7. ETIQUETAGE

### 7.1 NOM DU PRODUIT

#### (a) Les noms

**La France** suggère les dénominations suivantes:

- Trois-quarts (3/4) beurre
- Mi-beurre
- Matière grasse à tartiner à base de produits laitiers (produit laitier à tartiner)

**La Nouvelle-Zélande** fait remarquer que la spécification de trois noms différents pour les produits laitiers à tartiner est illogique et prête à confusion, d'autant plus que deux de ces noms, trois-quarts beurre et mi-beurre, ne s'appliquent qu'à un nombre très limité des produits de la gamme. La Nouvelle-Zélande relève également que le nom "beurre" s'applique à un produit présentant une liste strictement limitée d'ingrédients et d'additifs. Ce même terme ne devrait dès lors pas être utilisé pour désigner des produits comprenant une gamme beaucoup plus large d'ingrédients et d'additifs.

**La Norvège** suggère le texte amendé suivant:

"Le nom du produit sera celui spécifié à la Section 3.3."

**La FIL** recommande que le premier paragraphe soit simplifié pour être aligné sur la Norme pour les Matières grasses à tartiner et les Matières grasses composées à tartiner.

**Discussion:** Le CCMMP devrait envisager d'aligner la rédaction de ce paragraphe sur celle de la Norme pour les Matières grasses à tartiner et les Matières grasses composées à tartiner, ce qui va dans le sens de la conclusion du Groupe de Travail sur les Produits laitiers.

Le terme "gras" doit nécessairement apparaître dans le nom des produits trois-quarts et mi afin d'indiquer l'attribut du produit auquel les qualificatifs font référence.

L'utilisation du terme "beurre" dans le nom des produits trois-quarts gras et mi-gras et l'utilisation appropriée d'additifs dans ces produits ont été discutées aux sections 3.3 et 4 ci-dessus. Tous les termes relatifs au "beurre" devraient être placés entre crochets et le paragraphe devrait également faire référence à la section 4.

**Recommandation no. 13:** Le paragraphe devrait être rédigé comme suit: "Le nom du produit sera Trois-quarts Gras [Beurre], Mi-Gras [Beurre] ou produit laitier à tartiner conformément aux sections 3.3 et 4".

**(b) Traduction**

**La Norvège** suggère la rédaction: "Toutefois, ces désignations doivent être traduites dans les autres langues de manière à mettre en évidence leur sens, et pas nécessairement au mot à mot."

**La FIL** recommande que le paragraphe soit modifié comme suit:

"Les désignations et tous les termes qualifiant le produit doivent être traduits dans les autres langues de manière à mettre en évidence leur sens et de manière univoque et pas nécessairement au mot à mot".

**Discussion:** La rédaction proposée par la FIL inclut la suggestion de la Norvège. Néanmoins, les termes "de manière à mettre en évidence leur sens" ont été supprimés d'autres normes relatives à des produits laitiers et ne devraient pas être repris.

**Recommandation n° 14:** Ajouter un paragraphe, "Les désignations et tous les termes qualifiant le produit doivent être traduits dans les autres langues de manière univoque et pas nécessairement au mot à mot."

**(c) Allégations nutritionnelles**

**Le Canada** mentionne qu'il autorise les termes 'light/lite butter' (beurre léger) pour désigner les produits laitiers à tartiner présentant une teneur minimum en matière grasse laitière de 39% par unité de poids et une teneur maximum de 60% de matière grasse laitière par unité de poids. Le Canada et le CCNFSDU considèrent que les termes "reduced fat" ("allégé") et "low fat" ("à teneur réduite en matière grasse") sont des allégations nutritionnelles et que leurs définitions s'appliquent en conséquence sans exception.

**La France** demande que le terme "reduced fat" (*allégé*) soit considéré comme un synonyme de "low fat" ("à teneur réduite en matière grasse") pour les produits présentant une teneur en matière grasse comprise entre 41 et 62%. Le texte français devrait donc être rédigé comme suit: "L'expression "à teneur réduite en matière grasse" ou "allégé" peut être utilisée..."

**La Norvège** indique qu'elle considère que les allégations relatives à la teneur en matière grasse des produits couverts par la présente norme peuvent être utilisées dans les cas appropriés, de même que comme alternatives aux termes "trois-quarts" et "mi", conformément aux Directives du Codex pour l'Utilisation des Allégations Nutritionnelles.

Le **Royaume-Uni** indique que l'utilisation du terme "à teneur réduite en matière grasse" pour décrire des produits laitiers à tartiner est en contradiction par rapport aux Directives du Codex sur les Allégations Nutritionnelles et recommande que l'utilisation de telles allégations nutritionnelles et des termes "trois-quarts" et "mi" s'excluent mutuellement.

Les **USA** recommandent que le paragraphe soit réécrit comme suit:

"Le terme "beurre allégé" peut être utilisé pour décrire des produits laitiers à tartiner présentant une teneur en matière grasse de >40% et ≤60% tandis que le terme "beurre à teneur réduite en matière grasse" peut être utilisé pour décrire les produits laitiers à tartiner présentant une teneur en matière grasse de ≤ 40% dans la mesure où ces produits satisfont aux conditions énoncées dans les Directives du Codex pour l'Utilisation des Allégations Nutritionnelles. Les termes beurre allégé et beurre à teneur réduite en matière grasse ne peuvent être utilisés en combinaison avec les termes "trois-quarts" et "mi"."

La **FIL** recommande que le paragraphe soit remplacé par le suivant:

"Lorsque les Directives du Codex pour l'Utilisation d'Allégations Nutritionnelles autorisent les allégations relatives à la teneur en matière grasse de produits couverts par la présente norme, celles-ci peuvent être utilisées dans les cas appropriés et peuvent être utilisées comme alternatives aux termes "trois-quarts" et "mi".

**Discussion:** Ce paragraphe devrait être aligné sur la Norme pour les Matières grasses à tartiner et les Matières grasses composées à tartiner, conformément à la conclusion du Groupe de Travail *Ad Hoc* du CCMMP sur les Produits laitiers. Néanmoins, la disposition concernant l'utilisation du terme "à teneur

réduite en matière grasse" ne devrait pas être incluse étant donné qu'elle n'est pas conforme aux Directives du Codex sur les allégations nutritionnelles.

**Recommandation n°15:** Le paragraphe devrait être rédigé comme suit: "Le terme "allégé" (ou "light") peut être utilisé pour décrire des produits laitiers à tartiner présentant une teneur en matière grasse inférieure à 61%, mais ne peut être utilisé en conjonction avec les termes "trois-quarts" et "mi"."

**(d) Produits salés et non salés**

**La Norvège** suggère la rédaction suivante: "L'étiquette des produits peut indiquer s'ils sont salés ou pas en fonction des diverses législations nationales."

La **FIL** recommande que la rédaction soit similaire à celle de la Norme pour le Beurre.

**Discussion:** La rédaction devrait être alignée sur celle de la Norme pour le Beurre, conformément à la conclusion du Groupe de Travail sur les Produits laitiers.

**Recommandation n° 16:** Le paragraphe devrait être rédigé comme suit: "L'étiquette des produits peut indiquer s'ils sont salés ou pas en fonction des diverses législations nationales."

## **8. METHODES D'ECHANTILLONNAGE ET D'ANALYSE<sup>7</sup>**

Remarque: la méthode de détermination de la teneur en matière grasse n'est pas appropriée pour l'entièreté de la gamme des produits laitiers à tartiner. Une nouvelle méthode devra dès lors être établie. La FIL étudie la question.

**Recommandation n° 17:** Demander des informations concernant une méthode adéquate de détermination de la teneur en matière grasse laitière.

---

<sup>7</sup> Note du Secrétariat: Les méthodes d'analyse et d'échantillonnage seront considérées au point 6 de l'ordre du jour, basées sur le document CX/MMP 00/16.

## PROPOSITION DE PROJET DE NORME POUR LES PRODUITS LAITIERS A TARTINER<sup>8</sup>

### 1. CHAMP D'APPLICATION

La présente Norme s'applique aux produits laitiers à tartiner destinés à la consommation directe ou à un traitement ultérieur, conformément à la section 2 de la présente Norme. Elle exclut les crèmes, les crèmes fermentées et [les produits à base de fromage fondu].

### 2. DESCRIPTION

**LES PRODUITS LAITIERS A TARTINER** sont des produits gras dérivés exclusivement du lait et/ou de produits obtenus à partir du lait, présentant moins de 80% de matière grasse laitière et prenant la forme d'une émulsion principalement d'eau et de matière grasse laitière.

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

#### 3.1 MATIERES PREMIERES

Lait et/ou produits dérivés du lait.

#### 3.2 INGREDIENTS AUTORISES

- Chlorure de sodium et sel de qualité alimentaire
- Levain d'acide lactique inoffensif et/ou bactéries aromatisantes
- Eau potable
- Vitamines \*
- Gélatine
- Amidons
- Protéines lactiques comestibles
- Jaune d'oeuf
- Mono-, di-, oligo- et polysaccharides (y compris l'inuline) et maltodextrines.

\* Les concentrations maximales et minimales de vitamines A, D et autres, le cas échéant, devraient être fixées par les législations nationales en fonction des besoins de chaque pays, y compris, lorsque cela s'applique, l'interdiction d'utiliser des vitamines données.

#### 3.3 COMPOSITION

##### 3.3.1 [Beurre trois-quarts gras]

Teneur en matière grasse laitière 59% - 61%

##### 3.3.2 [Beurre mi-gras]

Teneur en matière grasse laitière 39% - 41%

##### 3.3.3 Produits laitiers à tartiner

Tout autre produit satisfaisant à la description de la section 2, présentant une teneur minimale en matière grasse laitière de 10%.

Les modifications apportées au niveau de la composition des produits laitiers à tartiner de sorte qu'ils présentent une teneur en matière grasse laitière inférieure au minimum susmentionné ne sont pas

---

<sup>8</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.

considérées comme conformes à la section 4.3.3 de la Norme Générale pour l'Utilisation des Termes de Laiterie.

#### 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES \*

**[4.1]** Seuls les additifs alimentaires énumérés ci-dessous peuvent entrer dans la composition du [beurre trois-quarts gras] et du [beurre mi-gras], et uniquement dans les limites spécifiées.

A développer. ]

**4.2** Seuls les additifs alimentaires énumérés ci-dessous peuvent entrer dans la composition des produits laitiers à tartiner autres que le [beurre trois-quarts gras] et le [beurre mi-gras], et uniquement dans les limites spécifiées.

N° SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale	
<b>Colorants</b>			
100(i)	Curcumin ou	Limitée par les BPF	
100(ii)	Curcuma		
160a	(i) Bêta-carotène	Limitée par les BPF 10 mg/kg (calculé en tant que bixine ou norbixine totales)	
160b	Extraits de rocou		
160e	Bêta-apo-caroténal	25 mg/kg	
160f	Acide bêta-apo-8'-caroténoïque, ester méthylique ou éthylique	25 mg/kg	
<b>Saveurs et Aromatisants</b>			
Saveurs naturelles et leurs équivalents synthétiques identiques et autres saveurs synthétiques, à l'exception de celles dont on sait qu'elles présentent un danger toxique.			
<b>Emulsifiants</b>			
322	Lécithines	Limitée par les BPF	
432	Monolaurate de polyoxyéthylène (20) sorbitane		
433	Mono-oléate de polyoxyéthylène (20) sorbitane	10 g/kg seul ou en combinaison	
434	Monopalmitate de polyoxyéthylène (20) sorbitane		
435	Monostéarate de polyoxyéthylène (20) sorbitane		
436	Tristéarate de polyoxyéthylène (20) sorbitane		
471	Mono- et diglycérides d'acides gras	Limitée par les BPF	
472(a)	Esters d'acides acétiques et d'acides gras de glycérol		
472(b)	Esters d'acides lactiques et d'acides gras de glycérol		
472(c)	Esters d'acides citriques et d'acides gras de glycérol		
472(d)	Esters tartariques des mono- et diglycérides d'acides gras		
472(e)	Esters d'acides diacétyltartariques et d'acides gras de glycérol		
472(f)	Esters tartariques, acétiques et gras de glycérol	10 g/kg	
473	Sucroesters d'acides gras		
474	Sucroglycérides		10 g/kg
475	Esters polyglycériques d'acides gras		5 g/kg
476	Polyricinoléate de polyglycérol		5 g/kg

477	Esters de propylène glycol d'acides gras	20 g/kg	
479	Huile de soja oxydée par chauffage avec mono- et diglycérides d'acides gras	5 g/kg	
481(i)	(i) stearyl-lactyl-lactate de sodium	10 g/kg seul ou en combinaison	
481(ii)	(ii) oleyl-lactyl-lactate de sodium		
482	Lactyl-lactates de calcium		
491	Monostéarate de sorbitane	10 g/kg	
492	Tristéarate de sorbitane		
493	Monolaurate de sorbitane		
494	Mono-oléate de sorbitane		
495	Monopalmitate de sorbitane		
<b>Agents de conservation</b>			
200	Acide sorbique	2000 mg/kg seul ou en combinaison (acide sorbique p.ex.) pour les teneurs en matière grasse < 59% et 1000 mg/kg seul ou en combinaison (acide sorbique p.ex.) pour les teneurs en matière grasse > 59%	
202	Sorbate de potassium		
203	Sorbate de calcium		
210	Acide benzoïque	1000 mg/kg seul ou en combinaison (exprime en acide benzoïque)	
211	Benzoate de sodium		
212	Benzoate de potassium		
213	Benzoate de calcium		
<b>Stabilisants/épaississants</b>			
338	Acide orthophosphorique	2g/kg seul ou en combinaison avec d'autres phosphates, exprimé en tant que substances anhydres	
339	Orthophosphate		
450a	Diphosphate disodique		
452(i)	Polyphosphate de sodium		
452(ii)	Polyphosphate de potassium		
400	Acide alginique	Limitée par les BPF	
401	Alginate de sodium		
402	Alginate de potassium		
403	Alginate d'ammonium		
404	Alginate de calcium	3 g/kg	
405	Alginate de propylène-glycol		
406	Agar		Limitée par les BPF
407	Carragénine et ses sels de Na, K et NH <sub>4</sub> (y compris la furcellerane)		
410	Gomme de caroube		
412	Gomme de guar		
413	Gomme de tragacathe		
414	Gomme arabe		
415	Gomme de xanthane		
418	Gomme gellane		
422	Glycérol		
440	Pectines		
461	Méthylcellulose	3 g/kg	
463	Hydroxypropylcellulose		
464	Hydroxypropylméthylcellulose		
465	Méthyléthylcellulose		
466	Carboxyméthylcellulose de sodium		
500 (iii)	Sesquicarbonate de sodium		

460	Cellulose	
460 (i)	Cellulose microcristalline	
	<u>Amidons modifiés comme suit:</u>	
1400	Dextrines, amidon torréfié blanc et jaune	
1401	Amidon traité à l'acide	
1402	Amidon traité aux alcalis	
1403	Amidon blanchi	
1404	Amidon oxydé	
1405	Amidons, traités aux enzymes	
1410	Phosphate de mono-amidon	
1412	Phosphate de di-amidon estérifié avec du trimétasphosphate de sodium; estérifié à l'oxychlorure de phosphore	Limitée par les BPF
1413	Phosphate de di-amidon phosphaté	
1414	Phosphate de di-amidon acétylé	
1420	Acétate d'amidon estérifié à l'anhydride acétique	
1421	Acétate d'amidon estérifié à l'acétate de vinyle	
1422	Adipate de di-amidon acétylé	
1440	Amidon hydroxypropyle	
1442	Phosphate de di-amidon hydroxypropyle	
	<b>Régulateurs d'acidité</b>	
260	Acide acétique	
261	Acétate de potassium	
262	Acétate de sodium	
263	Acétate de calcium	
270	Acide lactique (L-, D- et DL-)	
325	Lactate de sodium	
326	Lactate de potassium	
327	Lactate de calcium	Limitée par les BPF
330	Acide citrique	
331(i)	(i) Dihydrogéo-citrate de sodium	
331(ii)	(ii) Monohydrogéo-citrate disodique	
331(iii)	(iii) Citrate trisodique	
332	Citrate de potassium	
333	Citrate de calcium	
334	Acide tartarique	
335(i)	Tartrate monosodique	
335(ii)	Tartrate disodique	5 g/kg seul ou en combinaison
336	Tartrate de potassium	
337	Tartrate de sodium	
339	Phosphates de sodium	
340	Phosphates de potassium	
341	Othophosphate de calcium	
338	Acide orthophosphorique	2 g/kg seul ou en combinaison avec d'autres phosphates, exprimé sous forme de substances anhydres
500(i)	Carbonate de sodium	
500(ii)	Hydrogénocarbonate de sodium	
524	Hydroxyde de sodium	Limitée par les BPF
526	Hydroxyde de calcium	
575	Glucono delta-lactone	

**Antioxydants**

300	Acide ascorbique (L-)	Limitée par les BPF
301	Ascorbate de sodium	
302	Ascorbate de calcium	
304	Palmitate d'ascorbyle	
305	Stéarate d'ascorbyle	
306	Concentré de tocophérols mixtes	
307	Alpha-tocophérol	
308	Gamma-tocophérol de synthèse	
309	Delta-tocophérol de synthèse	
310	Gallate de propyle	100 mg/kg
319	Hydroquinone tertio-butylique (TBHQ)	200 mg/kg seul ou en combinaison
320	Butylhydroxyanisol (BHA)	
389	Dilaurylthiodipropionate	75 mg/kg
321	Butylhydroxytoluène (BHT)	

Les combinaisons de 310, 320 et 321 sont autorisées dans la mesure où les limites fixées pour chaque composé individuellement ne sont pas dépassées. Les 310, 319, 320, 321 et 389 ne peuvent qu'être utilisés dans les produits laitiers à tartiner destinés à la cuisson.

**Antioxydants à activité synergique**

384	Citrates d'isopropyle Citrate de monoglycéride	200 mg/kg seul ou en combinaison
385	Calcium disodique EDTA	) 75 mg/kg

**Agents anti-moussants**

900a	Polydiméthylsiloxane	10 mg/kg
------	----------------------	----------

**Exhausteurs de goût**

508	Chlorure de potassium	Limitée par les BPF
509	Chlorure de calcium	
510	Chlorure d'ammonium	
511	Chlorure de magnésium	
620	Acide glutamique	10 g/kg seul ou en combinaison (acide glutamique, par ex.)
621	Glutamate monosodique	
622	Glutamate de monopotassium	
623	Diglutamate de calcium	
624	Glutamate de monoammonium	
625	Diglutamate de magnésium	
626	Acide guanylique	500 mg/kg seul ou en combinaison (exprimé en acide guanylique)
627	Guanylate de sodium	
628	Guanylate de potassium	
629	Guanylate de calcium	
630	Acide inosinique	Limitée par les BPF
631	Inosinate disodique	
632	Inosinate de dipotassium	
633	Inosinate de calcium	
634	5'-ribonucleotides calcique	
635	5'-ribonucleotides disodique	
959	Néohespéridine dihydrochalcone	5 mg/kg

## Divers

290	Dioxyde de carbone	Limitée par les BPF
420	Sorbitol et sirop de sorbitol	Limitée par les BPF
421	Mannitol	Limitée par les BPF
551	Dioxyde de silicone amorphe	500 mg/kg
938	Argon	Limitée par les BPF
941	Azote	Limitée par les BPF
942	Oxyde nitreux	Limitée par les BPF
953	Isomalt	Limitée par les BPF
965	Maltitol	Limitée par les BPF
966	Lactitol	Limitée par les BPF
967	Xylitol	Limitée par les BPF

## 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.

En particulier, la limite suivante s'applique:

Métal lourd	Concentration maximale
Plomb	0.05 mg/kg

### 5.2 RESIDUS DE PESTICIDES

Les produits visés par les dispositions de la présente Norme doivent être conformes aux limites maximales de résidus fixées par la Commission du Codex Alimentarius.

## 6. 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'Etiquetage 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**

Le nom du produit sera [beurre trois-quarts gras], [beurre mi-gras] ou produit laitier à tartiner conformément aux sections 3.3 et 4.

Les désignations et tous les termes qualifiant le produit doivent être traduits dans les autres langues de manière univoque et pas nécessairement au mot à mot.

Le terme "allégé" (ou "léger") peut être utilisé pour décrire les produits laitiers à tartiner présentant une teneur en matière grasse inférieure à 61%, mais ne peut être utilisé en conjonction avec les termes "trois-quarts" et "mi".

L'étiquette des produits peut indiquer s'ils sont salés ou pas en fonction des diverses législations nationales.

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

Si le consommateur risque d'être induit en erreur par l'omission de cette mention, 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, (ii) en grammes par portion quantifiés 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'Etiquetage 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'emballleur qui doivent être indiqués sur le récipient. Toutefois, l'identification du lot et le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballleur peuvent être remplacés par une marque d'identification, à condition que cette dernière puisse être clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.

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

Voir *Codex Alimentarius*, Volume 13.