

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(f) de l'ordre du jour

CX/MMP 00/13
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 DE LA NORME POUR LES POUDRES DE LACTOSERUM (A-15-1995)

(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 poudres de lactosérum. 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

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^{ième} Session.

INTRODUCTION

Lors de la 3^e session du Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers (CCMMP, mai 1998), le Comité a accepté de procéder à la révision de la Norme pour les Poudres de lactosérum (ALINORM 99/11, par. 98). A sa 23^{ième} réunion, la Commission du Codex Alimentarius l'a approuvée en tant que nouveau chemin de travail (ALINORM 99/37, Appendice VII).

La FIL a procédé à une révision de la Norme, en vue principalement de l'adapter en fonction du format et des textes généraux qu'il a été convenu d'utiliser dans d'autres Normes Codex relatives à des produits laitiers, et de mettre à jour les dispositions concernant les additifs.

REVISION DE LA NORME

Une révision de proposition de projet de Norme pour les Poudres de lactosérum est annexée au présent document.

Les modifications apportées sont résumées ci-dessous.

"Qualité alimentaire": Cette phrase a été supprimée de la Norme. Elle est considérée comme superflue étant donné que les normes Codex sont des normes alimentaires.

Préambule:	La formulation existante a été remplacée par le texte standard.
Champ d'application:	La formulation existante a été remplacée par le texte standard. La mention excluant les poudres de lactosérum neutralisées ou déminéralisées a été supprimée étant donné qu'il a été recommandé que la question des produits modifiés soit examinée de manière générale dans la section "composition".
Description:	<p><u>Poudres de lactosérum:</u></p> <p>Les termes “produits laitiers” ont été introduits. Vu que la teneur maximale en matière grasse est spécifiée dans la section "composition", il n'est pas nécessaire de mentionner l'élimination de matière grasse laitière dans la description. Toute référence à la manière dont le séchage est effectué (ex.: "spray" et "tambour") a été éliminée. La rédaction de la description a également fait l'objet d'une révision.</p> <p><u>Lactosérum et Sérum acide</u></p> <p>Les listes détaillées de matières premières ont été remplacées par une référence générale aux produits dérivés du lait afin que la Norme soit conforme à l'approche adoptée pour d'autres normes. La spécification des types d'acides utilisés pour obtenir du sérum acide ne semble pas indispensable et a été supprimée. La rédaction des descriptions a fait l'objet d'une révision.</p>
Matières premières:	La phrase “qualité alimentaire” est considérée comme superflue et a été supprimée. De même, la phrase "dérivé du lait" a été éliminée étant donné que l'origine du lactosérum est spécifiée dans les descriptions.
Ingrédients autorisés:	La phrase “en tant que produit de traitement” a été éliminée.
Composition:	<p>En plus des modifications effectuées au niveau de la rédaction, une phrase faisant référence à l'application de la section 4.3.3. de la Norme Générale pour l'Utilisation des Termes de Laiterie a été ajoutée (comprend une référence aux poudres de lactosérum déminéralisées). De même, une note de bas de page concernant la teneur maximale en eau a été insérée pour que la Norme soit conforme au CODEX STAN 207-1999.</p> <p>En outre, l'indication de la section 8 concernant les protéines est désormais reprise en tant que note de bas de page relative aux critères de la section 3.3</p>
Additifs alimentaires:	Les additifs pertinents repris dans le CODEX STAN 207-1999 ont été ajoutés. La liste devra encore faire l'objet d'une nouvelle révision par la FIL.
Contaminants:	Seule la concentration maximale en plomb est importante en matière de sécurité alimentaire. Les autres spécifications (cuivre et fer) ont été reléguées dans l'Appendice.
Hygiène:	Le texte standard a remplacé la formulation existante.
Etiquetage	
Préambule:	Le texte standard a remplacé la formulation existante.
Nom du produit:	La mention relative à l'origine du lait a été supprimée (maintenant reprise dans le CODEX STAN 206-1999). La mention "spray" et "tambour" a été éliminée de l'étiquette.
Etiquetage des récipients non destinés à la vente au détail:	Le texte standard a remplacé la formulation existante.
Méthodes:	La liste des méthodes a été remplacée par une référence au Vol. 13.
Appendice:	Reprend les informations fournies dans l'Appendice existante (autres facteurs de qualité), les produits de traitement ainsi que certains éléments issus de la section 5 (contaminants). Une référence au Vol. 13 a également été insérée.

Note: Les dispositions relatives à la déclaration de la teneur en matière grasse laitière ne sont pas pertinentes pour ce produit.

AUTRES POINTS

Durant la révision, la FIL a identifié les points suivants que le CCMMP pourrait vouloir prendre en considération, en plus des points susmentionnés:

1. Les concentrations maximales des colorants autorisés avec mention des DJA numériques. Ces colorants peuvent avoir été utilisés dans la fabrication de certains fromages et des quantités résiduelles peuvent, par conséquent, être présentes dans le lactosérum.
2. Les concentrations maximales de nitrates. Des nitrates peuvent avoir été utilisés dans la fabrication de certains fromages et des quantités résiduelles peuvent, par conséquent, être présentes dans le lactosérum.
3. Nécessité de reprendre l'information présentée dans l'Appendice dans le projet de norme révisé.

La FIL entend émettre des recommandations sur ces points ultérieurement.

AVANT-PROJET DE NORME REVISEE POUR LES POUDRES DE LACTOSERUM (A-15)¹

L'Annexe à la présente Norme comprend des dispositions qui ne devront pas être appliquées selon les termes des dispositions d'acceptation de la Section 4.A.(I)(b) des Principes Généraux du Codex Alimentarius.

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente Norme s'applique à la Poudre de lactosérum et à la Poudre de sérum acide destinées à la consommation directe ou à un traitement ultérieur, conformément à la description reprise à la Section 2 de cette Norme.

2. DESCRIPTION

Les poudres de lactosérum sont des produits laitiers obtenus par séchage du lactosérum ou du sérum acide.

Le lactosérum est le produit laitier liquide obtenu durant la fabrication du fromage, de la caséine ou de produits similaires par séparation du caillé après coagulation du lait et/ou des produits dérivés du lait. La coagulation est principalement obtenue par l'action d'enzymes de type présure.

Le sérum acide est le produit laitier obtenu par séparation du caillé après coagulation du lait et/ou des produits dérivés du lait. La coagulation est principalement obtenue par l'action d'acides.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE QUALITE ET DE COMPOSITION

3.1 MATIERES PREMIERES

Lactosérum ou sérum acide

3.2 INGREDIENTS AUTORISES

Lactose cristallin* dans la fabrication de la poudre de lactosérum précristallisée (non hygroscopique).

* Pour spécification, voir la Norme Codex y relative.

3.3 COMPOSITION

	Poudre de lactosérum	Poudre de sérum acide
Teneur minimum en lactose ^(a)	61.0 % m/m	61.0% m/m
Teneur min. en protéines lactiques ^(b)	11.0% m/m	10.0% m/m
Teneur max. en matière grasse laitière	2.0% m/m	2.0% m/m
Teneur maximum en eau ^(c)	5.0% m/m	4.5% m/m
Teneur maximum en cendres	9.5% m/m	15.0% m/m
pH (en solution 10 %)	> 5.1	<= 5.1

(a) Bien que les produits puissent contenir à la fois du lactose anhydre et du monohydrate de lactose, la teneur en lactose est exprimée en tant que teneur en lactose anhydre. 100 parts de monohydrate de lactose contiennent 95 parts de lactose anhydre.

(b) La teneur en protéines est de 6.38 multiplié par la quantité totale d'azote Kjeldahl déterminée.

(c) La teneur en eau n'inclut pas l'eau nécessaire à la cristallisation du lactose.

Conformément aux dispositions de la section 4.3.3. de la Norme Générale pour l'Utilisation des Termes de Laiterie, la composition des poudres de lactosérum peut avoir été modifiée afin d'obtenir la composition, la neutralisation ou la déminéralisation désirées du produit fini, par exemple. Néanmoins, les modifications de la composition excédant les minima et les maxima spécifiés ci-dessus pour le

¹ 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^{ième} Session.

lactose, les protéines lactiques, la matière grasse laitière et l'eau ne sont pas considérées comme étant conformes à la Section 4.3.3.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seuls les additifs énumérés ci-dessous peuvent être utilisés dans les limites spécifiées.

N° SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
Stabilisants		
331	Citrates de sodium	Limitée par les BPF
332	Citrates de potassium	
500	Carbonates de sodium	
501	Carbonates de potassium	
Affermissant		
508	Chlorure de potassium	Limitée par les BPF
509	Chlorure de calcium	Limitée par les BPF
Anti-agglomérants		
170(i)	Carbonate de calcium	10 g/kg seul ou en combinaison
341(iii)	Orthophosphate de calcium tribasique	
343(iii)	Orthophosphate de magnésium tribasique	
460	Cellulose	
504(i)	Carbonate de magnésium	
530	Oxyde de magnésium	
551	Dioxyde de silicone amorphe	
552	Silicate de calcium	
553	Silicates de magnésium	
554	Aluminosilicate de sodium	
556	Silicate aluminocalcique	
559	Silicate d'aluminium	
1442	Phosphate de di-amidon hydroxypropyle	

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, les limites maximales suivantes sont d'application:

Métal	Concentration maximale
Plomb	1 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 le suivant:

Poudre de lactosérum	Selon les définitions de la section 2 et les compositions spécifiées à la section 3.3.
Poudre de sérum acide	

7.2 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'emballer qui doivent être indiqués sur le récipient. 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*, Vol. 13.

APPENDICE

INFORMATIONS SUR LES PROCÉDES USUELS DE FABRICATION DES POUDRES DE LACTOSERUM

Ces informations sont destinées à l'application volontaire par les partenaires commerciaux et non à l'application par les gouvernements.

1. Autres facteurs de qualité

1.1 Caractéristiques d'apparence

Couleur uniforme correspondant à celle du lactosérum duquel la poudre est dérivée. Aucune motte ne se décomposant pas sous une pression modérée.

1.2 Goût et odeur

Pas de goût ni d'odeur anormal.

2. Produits de traitement

Acide chlorhydrique (SIN N° 507)

3. Autres contaminants

Métaux lourds

Les limites suivantes s'appliquent:

Métal	Concentration maximale
Cuivre	5 mg/kg
Fer	20 mg/kg (50 mg/kg pour la poudre séchée sur tambour)

Les méthodes appropriées de détermination de la teneur en cuivre et en fer sont mentionnées dans le *Codex Alimentarius*, Vol. 13.