

commission du codex alimentarius



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

ORGANISATION
MONDIALE
DE LA SANTÉ



F

BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Point 3 (a) de l'ordre du jour

**CX/MMP 02/3-Add 1
Mars 2002**

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR LE LAIT ET LES PRODUITS LAITIERS

Cinquième session

Wellington, Nouvelle-Zélande, 8-12 avril 2002

AVANT-PROJET DE NORME REVISEE POUR LES CREMES, LES CREMES FOUETTEES ET LES CREMES FERMENTEES

OBSERVATIONS

Les observations suivantes ont été reçues de l'Argentine, du Canada, de la Colombie, de la République tchèque, du Danemark, du Japon, de la Nouvelle-Zélande, de la Pologne, du Royaume-Uni, des Etats-Unis, de l'Uruguay et de la Fédération Internationale de Laiterie.

GENERALITES

ARGENTINE

Suite à la suggestion faite dans la Recommandation No. 1 du document auquel il fait référence et à nos propres commentaires concernant CX/MMP 00/8, nous offrons notre assistance au CCMMP pour la révision des traductions en espagnol.

COLOMBIE

1. Nous recommandons de spécifier un pH et une valeur d'acide permettant de déterminer si la crème est acidifiée ou fermentée.

2. Dans la Section 5, Contaminants, ajouter « 5.3 Résidus de médicaments vétérinaires. Les produits visés par les dispositions de la présente norme doivent être conformes aux limites maximales fixées par la Commission du Codex Alimentarius pour les résidus de médicaments vétérinaires. »

DANEMARK

D'une manière générale, le Danemark pense qu'une fois que la section sur les additifs aura été finalisée, la norme sera prête pour adoption à l'Etape 8.

NOUVELLE-ZELANDE

La Nouvelle-Zélande soutient et encourage la simplification des critères de composition de la présente norme. Cette approche va dans le sens du cadre stratégique et des priorités à moyen terme définis pour la période 2003-2007.

ROYAUME-UNI

Le R.U. n'est toujours pas convaincu de la nécessité d'une norme. Néanmoins, la norme a réussi à couvrir la plupart des crèmes disponibles sur le marché. Au fur et à mesure des progrès réalisés, l'avant-projet de norme devient de plus en plus complexe et nous pouvons voir les avantages que procurerait une approche plus simple et plus générique dans ce domaine.

Nous supposons que d'autres crèmes, telles que les « crèmes caillées », seront également visées par cette norme, bien qu'elles ne le soient pas à la Section 4.

ETATS-UNIS

Lorsque cela est possible, les Etats-Unis sont en faveur d'une approche horizontale pour l'élaboration des normes sur le lait et les produits laitiers. Le Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius accrédite également cette approche et n'autorise de variations par rapport aux normes horizontales que si elles sont entièrement justifiées et corroborées par des preuves scientifiques disponibles et autres informations pertinentes. Cela comprend notamment l'acceptation des dispositions sur les additifs alimentaires et les contaminants établies par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants (CCFAC), des dispositions sur l'hygiène développées par le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (CCFH) ainsi que des dispositions sur l'étiquetage définies par le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires (CCFL). Les Etats-Unis recommandent que l'on fasse référence au travail de ces groupes dans les normes sur le lait et les produits laitiers afin d'identifier les dispositions sur les additifs, les contaminants, l'hygiène et l'étiquetage dans lesdites normes, lorsque cela est possible, plutôt que d'y reproduire le travail de ces groupes.

Les informations sur les additifs alimentaires fournies dans les tableaux de « l'Avant-projet de norme pour la crème et la crème préparée » et « l'Avant-projet de norme révisée pour les laits fermentés » sont particulièrement utiles et cohérents avec l'approche horizontale du Codex. Les Etats-Unis sont en faveur de l'identification dans les normes des classes d'additifs alimentaires et recommandent que les normes renvoient au CCFAC pour l'identification des dispositions spécifiques aux additifs inclus dans les classes.

1 CHAMP D'APPLICATION

ARGENTINE

L'Argentine accepte la recommandation proposant la suppression des crochets.

CANADA

Le Canada est d'accord avec le fait que le champ d'application devrait inclure les crèmes destinées à un traitement ultérieur et, par conséquent, se déclare en faveur de la recommandation pour la suppression des crochets. Cela ne vaut que si une distinction claire a été effectuée entre la crème matière première et les crèmes préparées.

REPUBLIQUE TCHEQUE

La norme s'applique à la crème et aux crèmes préparées destinées à la consommation directe et au traitement ultérieur.

ETATS-UNIS

Les Etats-Unis recommandent de supprimer les crochets et de remanier la phrase de la manière suivante :
 « La présente norme s'applique à la crème et aux crèmes préparées destinées à la consommation directe ou à un traitement ultérieur, conformément à la description figurant à la Section 2 de la présente norme. »

URUGUAY

L'Uruguay propose de supprimer les crochets et de conserver le texte.

2.4.2

REPUBLIQUE TCHEQUE

Supprimer le texte entre crochets.

ROYAUME-UNI

La « crème à fouetter » vendue en tant que telle au consommateur doit pouvoir être fouettée par l'acheteur du produit dans le but d'obtenir de la crème fouettée. Notamment, la crème à fouetter vendue au consommateur doit pouvoir être fouettée par une personne quelconque à domicile et dans des conditions normales.

ETATS-UNIS

Les Etats-Unis soutiennent la recommandation pour la suppression du texte entre crochets et recommandent le remaniement de la première phrase de la section 2.4.2 comme suit :

« La crème à fouetter est la crème liquide, la crème reconstituée et/ou recombinaison qui est destinée à être fouettée.

Les Etats-Unis sont en faveur de la suppression de la crème épaissie de la norme.

URUGUAY

L'Uruguay est d'accord avec la suppression du texte entre crochets.

2.4.4

REPUBLIQUE TCHEQUE

Supprimer le produit, le terme est inconnu.

URUGUAY

Nous sommes d'accord avec la suppression de la référence à la « *crème épaissie* ».

2.4.5

ARGENTINE

Crème fermentée : Nous proposons la suppression des crochets pour le terme [spécifiques] afin de permettre la catégorisation des micro-organismes utilisés dans le processus de fermentation. Le document anglais recommande l'utilisation du terme « approprié » ; bien que ce terme soit approprié pour la version anglaise, il ne l'est pas pour la version espagnole.

REPUBLIQUE TCHEQUE

Texte recommandé « approprié ».

POLOGNE

Add. 2.2.5 - devrait indiquer 2.4.5

Nous pensons que la seconde phrase « Lorsque la teneur en micro-organisme(s) spécifique(s) est indiquée... » – devrait faire référence à la méthodologie appropriée (par rapport à la vérification de la présence, de la viabilité, de l'activité et de l'abondance des micro-organismes spécifiques).

ETATS-UNIS

Les Etats-Unis sont d'accord avec la recommandation proposant le remplacement du terme « spécifique » par le terme « approprié » dans la section 2.4.5.

URUGUAY

Nous proposons le remplacement du terme « spécifique » par le terme « approprié ».

2.4.6

ETATS-UNIS

Les Etats-Unis sont en faveur de la suppression des crochets et de la définition de la crème acidifiée incluse dans la définition recommandée.

URUGUAY

Nous sommes d'accord avec la suppression de la définition recommandée pour la « *crème acidifiée* ».

3.1 MATIERES PREMIERES

ETATS-UNIS

Les Etats-Unis recommandent de faire la distinction entre crèmes reconstituées et crèmes recombinaison et le remaniement de cette section comme suit :

3.1.1 A la suite de 3.1, pour les crèmes fabriquées par reconstitution

Laits en poudre, crèmes en poudre et eau potable

3.1.2 A la suite de 3.1, pour les crèmes fabriquées par recombinaison

Beurre, produits à base de matière grasse laitière, laits et crèmes en poudre et eau potable

Les Etats-Unis recommandent la suppression du 3ème titre afin d'exclure l'utilisation du babeurre dans toutes les crèmes et crèmes préparées.

3.2 INGREDIENTS AUTORISES

ARGENTINE

L'Argentine est d'accord avec la France, qui a recommandé que la quantité de caséines, amidon et gélatine autorisés ne dépasse pas 5 g/kg. L'Argentine avait déjà fait cette recommandation auparavant.

L'Argentine propose de supprimer les crochets du terme [Chlorure de sodium].

CANADA

Le Canada soutient la suppression des crochets pour le terme « chlorure de sodium », qui se réfère à un ingrédient autorisé dans les crèmes fermentées et la crème acidifiée.

POLOGNE

En Pologne, l'utilisation de la gélatine et des amidons dans la crème acide est interdite. Seule l'utilisation du levain de bactéries lactiques, des enzymes appropriées et autorisées et du chlorure de sodium est autorisée.

ETATS-UNIS

Les Etats-Unis sont en faveur de la suppression des crochets pour le terme « chlorure de sodium », en relation avec la crème fermentée et la crème acidifiée.

URUGUAY

L'Uruguay est d'accord avec la suppression des crochets et le maintien du texte.

4 ADDITIFS ALIMENTAIRES

ARGENTINE

Stabilisants - Epaississants et émulsifiants

L'Argentine est d'accord avec la France, qui a recommandé que ces additifs ne soient pas utilisés dans une quantité supérieure à 5 g/kg. L'Argentine avait déjà fait cette recommandation auparavant.

CANADA

Le Canada est pour la suppression des crochets des stabilisants de la crème liquide préparée pasteurisée dont la teneur en matière grasse est comprise entre 10 et 20 % ou entre 20 et 30 %. Les stabilisants permettent de stabiliser ces crèmes lorsqu'elles sont utilisées dans des boissons chaudes préparées avec de l'eau calcaire.

Le Canada demande l'ajout ou le déplacement du sulfate de calcium comme additif sous le titre Stabilisants ; actuellement le sulfate de calcium est listé parmi les Régulateurs d'acidité. Au Canada, l'adjonction de sulfate de calcium est autorisée (dans la catégorie des agents émulsifiants, stabilisants et épaississants) dans les crèmes à fouetter lorsqu'elles ont été traitées thermiquement à une température supérieure à 100°C.

Le tableau actuel d'additifs alimentaires ne couvre pas la catégorie des produits traités à très haute température, qui pourrait être insérée entre « pasteurisée » et « stérilisée commercialement ». La colonne « stérilisée commercialement » devrait être élargie pour inclure cette catégorie. Le Canada propose que les colonnes « Pasteurisée » et « Stérilisée commercialement » soient renommées sur la base des températures de traitement thermique. Par exemple : Température de pasteurisation < 100°C et Température de pasteurisation > 100°C.

REPUBLIQUE TCHEQUE

En République tchèque, les additifs alimentaires sont interdits pour les produits pasteurisés – crèmes liquides et crème à fouetter.

DANEMARK

Page 18, sous Stabilisants, discussion, dernier point : SIN 451 devrait être remplacé par SIN 450 pour être cohérent avec la Recommandation No. 27.

Recommandation n° 28 /page 29, Stabilisants
SIN 473, SIN 475 et SIN 491 ont des DJA numériques. Celles-ci devraient être incluses et remplacer les BPF.

Page 30, Stabilisants
SIN 509, Chlorure de sodium, est probablement une erreur puisque SIN 509 correspond au chlorure de calcium et que le chlorure de sodium est mentionné correctement sous le point 3.2.

JAPON

Le Japon propose d'autoriser l'utilisation dans la crème et les crèmes préparées des additifs alimentaires suivants évalués par le JECFA.

N° SIN	Additifs alimentaires
<Stabilisants>	
414	Gomme arabique
420	Sorbitol et sirop de sorbitol
<Emulsifiants>	
472g	Monoglycérides de succinyle

NOUVELLE-ZELANDE

La Nouvelle-Zélande est en faveur du classement des additifs alimentaires par catégorie et ne voit aucune nécessité de lister les additifs individuels lorsqu'ils figurent déjà dans la norme GSFA.

POLOGNE

Stabilisants

Conformément au projet de loi polonais, les composés du phosphore 339, 340, 341, 450i, 450ii et 452 sont autorisés pour la crème pasteurisée, la crème stérilisée, les crèmes UHT et la crème fouettée uniquement aux concentrations indiquées dans le tableau.

Les additifs alimentaires suivants sont interdits dans la crème, la crème fouettée et la crème acide : 405, 432, 433, 434, 435, 436, 475, 491, 1421 ;

- L'additif 473 peut être utilisé uniquement dans la crème stérilisée à une concentration de 5 g/kg ;
- La crème pasteurisée ne peut contenir que les additifs suivants :
401, 402, 407, 466, et 471 dans les limites imposées par les BPF

ETATS-UNIS

Les Etats-Unis recommandent (1) de supprimer tous les crochets dans le tableau des additifs alimentaires, (2) de changer le titre de la colonne « stérilisation commerciale » pour « Produits pasteurisés chauffés à une température supérieure à 89°C et (3) de supprimer la dernière phrase de la définition de la « stérilisation commerciale » dans la note de bas de page.

Les Etats-Unis recommandent que, une fois que le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants aura terminé son travail sur la Norme générale du Codex pour les additifs alimentaires

(GSFA), les informations spécifiques sur les additifs alimentaires incluses dans cette norme soient supprimées et qu'une référence à la norme GSFA soit ajoutée pour donner des informations spécifiques aux additifs.

URUGUAY

Tableau des ADDITIFS ALIMENTAIRES. Catégorie de produit : Crème liquide préemballée (2.4.1) : L'Uruguay, conformément à sa législation et aux règlements du MERCOSUR, interdit les stabilisants et les épaississants dans la crème pasteurisée. En ce qui concerne la crème liquide stérilisée 2.4.1 et la crème fouettée stérilisée commercialement 2.4.4, nous proposons d'interdire l'utilisation des régulateurs d'acidité.

FEDERATION INTERNATIONALE DE LAITERIE

Commentaires sur le tableau des additifs :

- 1) Afin d'améliorer la clarté et la cohérence avec les Sections 4.2.2.3 et 4.2.2.4 de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées, inclure des titres distincts pour les catégories d'additifs listées dans le tableau, à savoir :
 - Stabilisants
 - Acides
 - Régulateurs d'acidité
 - Épaississants et (en raison de leur fonctionnalité similaire) amidons modifiés
 - Emulsifiants
 - Gaz
- 2) Puisque, en termes de justification technique pour un certain nombre d'additifs, il n'y a aucune différence entre les produits à la crème avec « 10 % à moins de 20 % » et « 20 % à moins de 30 % » de matière grasse en fonction du traitement thermique appliqué, combiner ces catégories de produits dans le tableau.
- 3) Supprimer tous les crochets du tableau, néanmoins :
 - Supprimer les régulateurs d'acidité de la liste des additifs justifiés listés sous Crèmes fermentées pasteurisées ; et
 - En raison de leur nécessité éventuelle découlant de l'effet des traitements à température plus élevée, ajouter les stabilisants pour les crèmes liquides préemballées avec une teneur en matière grasse supérieure ou égale à 30 %.

Suite à ces commentaires, le tableau doit être remanié dans sa totalité et devrait se présenter comme suit :

		<i>Pasteurisée</i>						<i>Stérilisée commercialement^d</i>					
<i>Catégorie fonctionnelle d'additifs :</i>		Stabilisants	Acides	Régulateurs d'acidité	Épaississants et amidons modifiés	Émulsifiants	Gaz	Stabilisants	Acides	Régulateurs d'acidité	Épaississants et amidons modifiés	Émulsifiants	Gaz
<i>Catégorie de produit :</i>	<i>Teneur en matière grasse :</i>												
<i>Crème liquide préemballée (2.4.1):</i>	<i>10 % à moins de 30 %</i>	X	-	-	X	X	-	X	-	X	X	X	-
	<i>30 % et plus</i>	X	-	-	X	-	-	X	-	X	X	X	-
<i>Crèmes à fouetter (2.4.2) :</i>	<i>10 % à moins de 30 %</i>	X	-	-	X	X	-	X	-	X	X	X	-
	<i>30 % et plus</i>	-	-	-	-	-	-	X	-	X	X	X	-
<i>Crème emballée sous pression (2.4.3) :</i>	<i>10 % à moins de 30 %</i>	X	-	-	X	X	X	X	-	X	X	X	X
	<i>30 % et plus</i>	-	-	-	-	-	X	X	-	X	X	X	X
<i>Crème fouettée (2.4.4):</i>	<i>10 % à moins de 30 %</i>	X	-	-	X	X	X	X	-	X	X	X	X
	<i>30 % et plus</i>	-	-	-	-	-	X	X	-	X	X	X	X
<i>Crème Fermentée (2.4.5) :</i>	<i>10 % à moins de 30 %</i>	X	-	-	X	X	-	X	-	X	X	X	-
	<i>30 % et plus</i>	X	-	-	-	-	-	X	-	X	X	X	-
<i>Crème Acidifiée (2.4.6) :</i>	<i>10 % à moins de 30 %</i>	X	X	X	X	X	-	X	X	X	X	X	-
	<i>30 % et plus</i>	-	X	X	-	-	-	X	X	X	X	X	-

(Aucun changement pour les notes de bas de page correspondantes)

Suite aux commentaires émis ci-dessus concernant la modification des titres des classes d'additifs dans le tableau pour qu'ils correspondent à la liste des additifs de la norme GSLPF, des listes distinctes d'additifs devraient être développées pour les épaississants et les émulsifiants, à savoir :

Épaississants

Les épaississants, y compris les amidons modifiés, peuvent être utilisés en conformité avec la définition des produits laitiers et dans la mesure de leur nécessité fonctionnelle, compte tenu de toute utilisation de la gélatine et de l'amidon telle qu'elle est établie à la Section 3.2 et de toute utilisation des stabilisants telle qu'elle est établie ci-dessus.

- 400 Acide alginique
- 401 Alginate de sodium
- 402 Alginate de potassium
- 403 Alginate d'ammonium
- 404 Alginate de calcium

Limité par les BPF

405	Alginate de propylène-glycol	5 g/kg
406	Agar-agar	
407	Carragénine ou ses sels de Na, K, et NH ₄ (y compris les furcelleranes)	
410	Gomme de caroube	Limitée par les BPF
412	Gomme de guar	
415	Gomme de xanthane	
418	Gomme Gellane	
440	Pectines	
460	Cellulose	
461	Méthylcellulose	
463	Hydroxypropylcellulose	
464	Hydroxypropylméthylcellulose	
465	Méthyléthylcellulose	
466	Carboxyméthylcellulose sodique	

Amidons modifiés comme suit : (Aucun changement pour la liste actuelle de CX/MMP 02/3)

Emulsifiants

322	Lécithines	
432	Monolaurate de polyoxyéthylène (20) sorbitane	
433	Monooléate de polyoxyéthylène (20) sorbitane	
434	Monopalmitate de polyoxyéthylène (20) sorbitane	1 g/kg
435	Monostéarate de polyoxyéthylène (20) sorbitane	
436	Tristéarate de polyoxyéthylène (20) sorbitane	
471	Mono- et diglycérides d'acides gras	Limités par les BPF
472a	Esters d'acides acétiques et d'acides gras de glycérol	
472b	Esters d'acides lactiques et d'acides gras de glycérol	
472c	Esters d'acides citriques et d'acides gras de glycérol	
472e	Esters d'acides diacétyltartariques et d'acides gras de glycérol	
473	Sucroesters d'acides gras	
475	Esters polyglycériques d'acides gras	
476	Monostéarate de sorbitane	

Par ailleurs, les deux régulateurs d'acidité suivants doivent être ajoutés à la liste appropriée :

508	Chlorure de potassium	
509	Chlorure de calcium	

7.1.1

ARGENTINE

7.1.1 Troisième paragraphe

Le troisième paragraphe permet l'utilisation du terme « yaourt » entre autres.

L'Argentine propose qu'il soit clairement spécifié que ces termes ne peuvent pas être utilisés pour des produits ayant subi un traitement thermique.

NOUVELLE-ZELANDE

La Nouvelle-Zélande propose que cette section n'utilise pas les termes « reconstituées » et « recombinaison » dans les noms de produits, à moins que leur omission n'induisse le consommateur en erreur. Cette suggestion

va dans le sens de la norme GSLPF et de la décision prise lors de la 4ème session du CCMMP (ALINORM 01/11, paragraphe 55).

7.1.2

ARGENTINE

L'Argentine est d'accord avec la Recommandation No. 34 et accepte la valeur recommandée, soit 30 %.

REPUBLIQUE TCHEQUE

Les produits contenant 10 % m/m et plus de matière grasse laitière et de ferment de yaourt ne doivent pas être désignés comme « crème fermentée » mais comme « yaourt à la crème ».

Les autres produits devront être étiquetés conformément aux cultures spécifiées dans la Norme du Codex pour les produits fermentés CX/MMP 02/4.

NOUVELLE-ZELANDE

La Nouvelle-Zélande propose de supprimer la phrase se référant à un niveau de référence pour la matière grasse laitière. Il semble inapproprié de spécifier un niveau de référence lorsque la réglementation nationale prévoit sans doute des niveaux standard de matière grasse pour différentes crèmes, conformément au point 7.1.1, paragraphe 2. Par ailleurs, le terme « référence » peut être confondu avec les valeurs de référence pour les nutriments.

ROYAUME-UNI

Nous sommes d'accord avec le fait qu'un terme qualificatif acceptable dans le pays de vente au détail peut remplacer l'indication de la teneur en matière grasse.

Nous nous opposons au fait que la seule valeur de référence pour les crèmes, soit 30 %. Aucune justification n'est donnée pour cette valeur. Le R.U. a utilisé 18 % puisque la crème se séparant du lait dans des conditions gravimétriques normales a une teneur en matière grasse laitière comprise entre 18 et 21 %. Par conséquent, la valeur de 18 % pour la teneur en matière grasse laitière repose sur des bases scientifiques solides. Il est difficile de trouver une justification pour la valeur de 30 %.

La valeur de 30 % proposée pour la matière grasse laitière ne convient pas au R.U. parce qu'elle va permettre la commercialisation d'une crème à 22,5 % comme crème à matière grasse réduite, alors qu'en fait ce niveau de matière grasse est significativement supérieur à celui des crèmes actuellement commercialisées au R.U. Ceci risque d'induire les consommateurs en erreur.

De plus, l'avant-projet suggère que le terme « crème » (sans qualificatif) puisse être utilisé pour un produit contenant au moins 10 % de matière grasse laitière. Là encore, ceci peut induire le consommateur en erreur et est donc inacceptable.

Il serait sans doute utile de se demander s'il n'est pas préférable d'avoir plusieurs valeurs de référence qui permettraient les variantes à matière grasse réduite, telles que la crème à 18 % de MG et la crème à fouetter à matière grasse réduite.

ETATS-UNIS

Les Etats-Unis recommandent d'inclure un niveau de référence distinct de 18 % pour la crème fermentée et la crème acidifiée, et de supprimer les crochets pour remanier la dernière phrase du point 7.1.2 comme suit :

« A cette seule fin, le niveau de 30 % de matière grasse laitière constitue la référence pour les crèmes décrites de la Section 2.1 à la Section 2.4.4, et le niveau de 18 % de matière grasse laitière constitue la référence pour les crèmes décrites dans les sections 2.4.5 et 2.4.6. »

URUGUAY

L'Uruguay est d'accord avec l'inclusion dans la section sur les allégations nutritionnelles d'une valeur de 30 % pour les constituants laitiers.