

# 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 (c) de l'ordre du jour**

**CX/MMP 02/5-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 RÉVISÉE POUR LES POUDRES DE LACTOSÉRUM

#### OBSERVATIONS

Les observations suivantes ont été reçues de l'Argentine, du Canada, de la République tchèque, du Danemark, de la Pologne, des Etats-Unis et de la Fédération Internationale de Laiterie.

### 3.3 COMPOSITION

---

#### ARGENTINE

Nous proposons la suppression des crochets, c'est à dire l'acceptation des recommandations correspondantes.

#### CANADA

Le Canada supporte uniquement la modification de la composition du lactose de poudre de lactosérum par modification enzymatique et non par suppression du lactose. Le Canada supporte la suppression du terme « lactose » dans la dernière phrase du point 3.3, mais uniquement à condition qu'une phrase supplémentaire soit ajoutée afin d'expliquer de quelle manière la modification du lactose est soumise à restriction.

#### DANEMARK

Nous nous demandons si le critère de composition du lactose n'est pas une valeur de référence plutôt qu'une teneur minimale, étant donné que le texte se référant à la section 4.3.3 de la norme GSUDT ne couvre plus le lactose, ce qui signifie que les teneurs en lactose peuvent être modifiées (par exemple supprimées, réduites ou décomposées)

## FEDERATION INTERNATIONALE DE LAITERIE

La disponibilité sur les marchés internationaux des poudres de lactosérum et des poudres de sérum acide dont les niveaux de lactose et de matière grasse laitière ont été modifiés est largement reconnue. Afin d'assurer la reconnaissance de ces produits dans la norme, nous proposons la révision du tableau de composition de la Section 3.3 afin d'y inclure des niveaux de référence pour le lactose et la matière grasse laitière, à savoir :

### Poudre de lactosérum :

<i>Critères :</i>	<i>Teneur minimale</i>	<i>Niveau de référence</i>	<i>Teneur maximale</i>
Lactose <sup>(a)</sup>	n.s.	61,0 % (m/m)	n.s.
Protéines du lait <sup>(b)</sup>	11,0 % (m/m)	n.s.	n.s.
Matière grasse laitière	n.s.	2,0 % (m/m)	n.s.
Eau <sup>(c)</sup>	n.s.	n.s.	5,0 % (m/m)
Cendres	n.s.	n.s.	9,5 % (m/m)
PH (en solution à 10 %)	> 5,1	n.s.	n.s.

### Poudre de sérum acide :

<i>Critères :</i>	<i>Teneur minimale</i>	<i>Niveau de référence</i>	<i>Teneur maximale</i>
Lactose <sup>(a)</sup>	n.s.	61,0 % (m/m)	n.s.
Protéines du lait <sup>(b)</sup>	7,0 % (m/m)	n.s.	n.s.
Matière grasse laitière	n.s.	2,0 % (m/m)	n.s.
Eau <sup>(c)</sup>	n.s.	n.s.	4,5 % (m/m)
Cendres	n.s.	n.s.	15,0 % (m/m)
pH (en solution à 10 %)	n.s.	n.s.	<= 5,1

(Aucun changement pour les notes de bas de page a-b-c)

Par conséquent, nous proposons de remanier la dernière phrase de la Section 3.3 comme suit :

Néanmoins, les modifications de la composition excédant les minima et les maxima spécifiés ci-dessus pour les protéines du lait et l'eau ne sont pas considérées comme étant conformes à la Section 4.3.3.

## POLOGNE

Nous acceptons les recommandations suivantes :

- teneur minimale en protéines du lait de 10 % m/m pour la poudre de lactosérum,
- teneur minimale en protéines du lait de 7 % m/m pour la poudre de sérum acide,
- teneur maximale en matière grasse laitière de 2 % m/m pour la poudre de lactosérum,
- teneur maximale en cendres de 15 % m/m pour la poudre de sérum acide.

## ETATS-UNIS

Les Etats-Unis recommandent de supprimer les crochets et de reformuler la section 3.3 de la manière suivante :

	<u>Poudre de lactosérum</u>	<u>Poudre de sérum acide</u>
Teneur max. en matière grasse laitière	2,0 % m/m	
Teneur max. en cendres		15,0 % m/m
pH (en solution à 10 %)	> 5,1	< 5,1
Ou		
Acidité titrable (calculée en tant qu'acide lactique)	< 0,35	> 0,35

## 4 ADDITIFS ALIMENTAIRES

---

### POLOGNE

Agents de blanchiment - 928

La législation polonaise interdit l'utilisation de cet additif dans les aliments.

### ETATS-UNIS

Les Etats-Unis supportent l'inclusion des agents de blanchiment suivants pour les poudres de lactosérum :

N° SIN	Nom de l'additif alimentaire	Niveau maximum
	<i>Agents de blanchiment</i>	
928	Peroxyde de benzoyle	BPF

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.

### FEDERATION INTERNATIONALE DE LAITERIE

Comme cela est spécifié dans la « Revue des commentaires », il a été recommandé, à la Section 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES, de conserver les agents de blanchiment SIN 928 (peroxyde de benzoyle) et eau oxygénée en attendant qu'ils soient évalués par le JECFA. Néanmoins, l'eau oxygénée n'a pas été incluse dans l'Avant-projet de norme révisée (page 12) et cette omission pourrait être corrigée.

## 5 CONTAMINANTS

---

### POLOGNE

- Un niveau maximum pour le plomb (pas plus de 0,20 mg/kg) ainsi que des niveaux maximums pour le cadmium, le mercure, l'arsenic, le nitrate de zinc et les nitrites devraient être fixés par le CCFAC aussi rapidement que possible.

- En Pologne, les niveaux maximums suivants sont autorisés pour la contamination de la poudre de lactosérum provenant de fromages affinés – nitrates 70 mg NaNO<sub>3</sub>/kg, nitrites 1,5 NaNO<sub>2</sub>/kg.

### 7.1 NOM DU PRODUIT

---

#### ARGENTINE

Nous proposons la suppression des crochets dans le dernier paragraphe, c'est à dire l'acceptation de la Recommandation No. 3.

#### CANADA

Le Canada se demande si l'étiquetage de la poudre de lactosérum modifié, au sens où l'entend la Section 3.3 Composition, est mis en évidence de manière appropriée par la référence à la norme GSUDT du Codex dans la Section 7. Etiquetage. Nous proposons d'ajouter un texte spécifique pour expliquer l'étiquetage des aliments dont la composition a été modifiée.



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

---

### **FEDERATION INTERNATIONALE DE LAITERIE**

Les méthodes d'échantillonnage et d'analyse ont été approuvées ou sont actuellement examinées par le Groupe de travail IDF/ISO/AOAC correspondant : voir CX/MMP 02/11.

### **ANNEXE**

---

#### **ARGENTINE**

Le paragraphe entre crochets qui commence par [L'adjectif « doux »...] doit être supprimé puisque son incorporation à la Section 7 a déjà été proposée.

#### **REPUBLIQUE TCHEQUE**

Pour ce qui est de l'Annexe de la norme, nous pouvons accepter une teneur minimale en protéines du lait de 11,0 % pour la composition de la poudre de lactosérum et de 7,0 % m/m pour la poudre de sérum acide.

La teneur minimale en cendres de la poudre de sérum acide est la valeur recommandée, soit 15 %.

Le terme « lactosérum doux » correspond au sous-produit de la fabrication fromagère avec coagulum-présure et à sa poudre sèche de lactosérum doux, sans acidification ni séchage supplémentaires. Ce produit a une teneur moins élevée en cendres – max. 9,0 % et un pH > 6.

### **FEDERATION INTERNATIONALE DE LAITERIE**

Sous le point **2. Adjuvants de fabrication**, l'inclusion des agents antimoussants est fortement recommandée.