

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 4 (c) de l'ordre du jour

CX/MMP 02/8-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 SUR LES PATES A TARTINER A BASE DE PRODUITS LAITIERS

OBSERVATIONS A L'ETAPE 3

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

GENERALITES

ROYAUME-UNI

Nous pensons que cette norme devrait s'aligner sur celle portant sur l'avant-projet de norme pour les matières grasses tartinables et les mélanges tartinables, mais acceptons que les ingrédients laitiers ne doivent pas être obligatoirement remplacés par des ingrédients non laitiers.

TITRE

DANEMARK

Le terme « pâte à tartiner à base de produits laitiers » peut englober des produits commercialisés sous d'autres dénominations, p. ex. « fromages à tartiner », « pâtes à tartiner à base de fromage fondu », et nous nous demandons si le terme « matière grasse laitière tartinable » ne serait pas plus approprié.

1 CHAMP D'APPLICATION

DANEMARK

Une référence croisée avec la Norme pour le beurre (A-1) est nécessaire afin de garantir que le terme « beurre » pourra être utilisé pour les produits qui ne sont pas conformes à ladite norme.

Nous faisons ici référence à la Section 4.3.3 de la norme GSUDT qui spécifie (nous avons souligné le texte) : *Les produits qui ont été modifiés par l'adjonction et/ou le retrait de constituants du lait peuvent être désignés par un nom dans lequel l'appellation du produit laitier concerné est associée à une description claire de la modification à laquelle le produit laitier a été soumis, à condition que les caractéristiques essentielles du produit soient maintenues et que les limites des modifications de composition soient indiquées dans les normes concernées comme approprié.*

En d'autres termes, ce principe signifie que le nom « beurre » peut être utilisé uniquement dans la mesure où les limitations de son utilisation sont décrites en détail dans la norme pour le beurre. Etant donné que la Norme A-1 ne contient pas de spécification de ce type, il faudrait au moins inclure une référence appropriée à la Norme pour le beurre afin que, en dépit de son omission dans la Norme A-1, le terme « beurre » puisse être utilisé pour les produits à matière grasse réduite conformément à la norme pour les pâtes à tartiner à base de produits laitiers.

2 DESCRIPTION

REPUBLIQUE TCHEQUE

Nous sommes entièrement d'accord avec la définition du paragraphe 2 spécifiant que les produits se présentent sous la forme d'une émulsion du type eau dans la matière grasse laitière et contiennent moins de 80 % de matière grasse laitière. Cependant, la teneur minimum en matière grasse laitière de 10 % n'est pas dérivée de la limite réelle. Ces pâtes à tartiner à base de produits laitiers ne contiennent pas d'autres matières grasses, ce qui signifie que la fourchette de la teneur en matière grasse laitière ne peut pas être la même que celle de la Norme pour les matières grasses tartinables et les mélanges tartinables.

DANEMARK

Nous ne supportons pas la teneur minimale absolue en matière grasse de 10 %, car un niveau aussi bas implique l'utilisation d'un certain nombre d'additifs alimentaires et parce qu'il rend pratiquement impossible l'obtention d'une émulsion du type eau-dans-l'huile. Nous proposons l'alignement sur la définition établie par l'Organisation mondiale des douanes (Note explicative 2 (b) pour l'intitulé de la nomenclature 04.05), c'est à dire sur une teneur minimale absolue de 39 % de matière grasse laitière.

3.2 INGREDIENTS AUTORISES

ARGENTINE

Quatrième point : supprimer le texte entre crochets.

CANADA

Pour clarifier et simplifier la référence faite aux vitamines dans cette section, le Canada propose que les « Vitamines » soient listées comme quatrième ingrédient, que la référence au document Codex spécifique soit déplacée et insérée dans la phrase avec astérisque de la fin de cette section et que tous les crochets soient supprimés.

3.3 COMPOSITION

ARGENTINE

Beurre demi-gras : Teneur en matière grasse laitière : 39 – 41 %

Beurre trois-quarts gras : Teneur en matière grasse laitière : 59 – 61 %

REPUBLIQUE TCHEQUE

Nous proposons une teneur minimale en matière grasse laitière de 30 % m/m pour la composition des pâtes à tartiner à base de produits laitiers, conformément au paragraphe 3.3.3.

FEDERATION INTERNATIONALE DE LAITERIE

Afin de reconnaître de manière appropriée que l'intitulé et le champ d'application de cette norme se réfèrent avant tout aux « Pâtes à tartiner à base de produits laitiers », la liste initiale de cette section devrait également mettre l'accent sur ce terme. Par conséquent, les Sections 3.3.1, 3.3.2 et 3.3.4 doivent être remaniées comme suit :

3.3.1 Pâtes à tartiner à base de produits laitiers

Tout produit satisfaisant à la description de la Section 2 et présentant une teneur en matière grasse laitière de 10 % minimum et de 80 % maximum.

3.3.2 Beurre trois-quarts gras

Teneur en matière grasse laitière : 59 – 61 %

3.3.3 Beurre demi-gras

Teneur en matière grasse laitière : 39 – 41 %

4 ADDITIFS ALIMENTAIRES

ARGENTINE

Afin de permettre le maintien du terme « beurre », seuls les additifs autorisés dans la Norme pour le beurre (Codex Stan A 1 1971, Rév. 1999) devraient être utilisés.

DANEMARK

Page 14 – Antioxydants synergiques

SIN 510, Chlorure d'ammonium, n'est pas un exhausteur de goût. Nous ne voyons aucun endroit approprié pour cette substance dans le document, mais une clarification de la nécessité technologique justifiant son inclusion serait utile pour décider si et où elle doit être incluse.

Page 14 – Autres

SIN 1520, Propylène glycol, n'est pas un solvant et nous ne voyons pas pourquoi il a été inclus dans cette liste. S'il ne peut pas être supprimé, une limite déterminée par les BPF est inacceptable puisque la limite correcte est de 1 g/kg dans le produit final.

JAPON

Le Japon propose que l'utilisation des classes d'additifs « Emulsifiants, Epaississants et stabilisants, Antioxydants, Antioxydants synergiques et Arômes naturels » soit autorisée pour les produits dont la teneur en matière grasse est comprise entre 59 et 80 %, et que l'utilisation de la classe d'additifs « Arômes naturels » soit autorisée pour les produits dont la teneur en matière grasse est comprise entre 39 et 59 %.

Le Japon propose d'autoriser l'utilisation dans les pâtes à tartiner à base de produits laitiers des additifs alimentaires suivants évalués par le JECFA.

N° SIN	Additifs alimentaires
<Emulsifiants>	
473	Sucroesters d'acides gras
<Agents conservateurs>	
1105	Lysozyme chlorhydrate
<Edulcorant>	
950	Acesulfame potassium

NOUVELLE-ZELANDE

La Nouvelle-Zélande suggère la poursuite de l'étude de cette section. Il est possible que des émulsifiants soient requis pour les pâtes à tartiner à base de produits laitiers à 59 - 80 % de MG et que des exhausteurs de goût soient requis pour celles à 39 - 50 % de MG. 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

Conformément à la législation polonaise :

- Les additifs suivants sont interdits dans ce type de produit : 160e, 160f, 100 (i), composés du phosphore [339, 338, 340, 241, 452 (i), 452 (ii)] et 210, 385, 319, 389, 1421, 211, 212, 213, 266, 420, 421, 953, 956, 966, 967.
- 474 - est autorisé uniquement dans l'émulsion de matières grasses à des fins de cuisson ;
- 479 - est autorisé uniquement dans l'émulsion de matières grasses à des fins de friture ;
- 200, 202 et 203 sont autorisés dans l'émulsion de matières grasses dans les limites suivantes :
 - 1 g/kg dans les émulsions à plus de 60 % de matière grasse
 - 2 g/kg dans les émulsions à moins de 60 % de matière grasse
- 160b est autorisé à une concentration de 10 mg/kg ;
- 1400, 1401, 1402, 1403 et 1405 n'appartiennent pas à la catégorie des additifs alimentaires et sont considérés comme ingrédients alimentaires ;
- 310, 320 et 321 sont autorisés uniquement dans l'émulsion de matières grasses à des fins de friture ou pour la production d'aliments soumis à un traitement thermique ;
- Les arômes naturels et leurs équivalents synthétiques sont autorisés dans le mélange de beurre et de graisses végétales.

7.1 NOM DU PRODUIT

CANADA

Le Canada pense que cette section n'est pas claire. Il existe trois noms courants pour les pâtes à tartiner à base de produits laitiers. Il semblerait que seul le nom courant Pâte à tartiner à base de produits laitiers puisse être modifié par l'ajout des adjectifs « allégé » ou « léger ». Etant donné que la fourchette de teneurs en matière grasse est large pour les pâtes à tartiner à base de produits laitiers, ces qualificatifs seraient trompeurs. Nous recommandons la formulation suivante :

Le terme « allégé » (ou « léger ») peut être utilisé pour décrire le « beurre trois-quarts gras » ou le « beurre demi-gras » avec moins de 61 % de matière grasse en remplaçant les termes « trois-quarts gras » ou « demi-gras » par « allégé » ou « léger ». Les adjectifs « allégé » ou « léger » ne peuvent pas être utilisés avec le nom courant « pâte à tartiner à base de produits laitiers ».

Le Canada recommande également l'ajout d'un paragraphe expliquant que si des gaz inertes sont ajoutés aux produits, l'adjectif « fouetté » ne peut pas être utilisé pour décrire le produit en question.

NOUVELLE-ZELANDE

La Nouvelle-Zélande est préoccupée par le fait que les noms de produit proposés « beurre trois-quarts gras » et « beurre demi-gras » risquent de poser de nombreux problèmes :

- le marché pour les produits utilisant ces noms est très limité (voire inexistant) ;
- les termes qualificatifs indiquent que seule la teneur en matière grasse diffère, alors que les produits sont assortis de dispositions sur les ingrédients et additifs significativement différentes de celles de la norme pour le beurre.
- la norme permet que les produits à 60 % de matière grasse soient vendus sous trois noms différents : pâte à tartiner à base de produits laitiers, pâte à tartiner allégée et beurre trois-quarts gras ; et
- nous ne voyons pas comment les consommateurs vont comprendre les noms (mais au moins, ils sont moins trompeurs que « beurre trois-quarts gras » et « beurre demi-gras »).

La Nouvelle-Zélande recommande de supprimer les noms de la norme ou de n'autoriser leur utilisation que si cela est permis par la législation nationale du pays de vente au détail.

La Nouvelle-Zélande est également préoccupée par le fait que le nom « pâte à tartiner à base de produits laitiers » risque de prêter à confusion dans les pays où il est actuellement utilisé pour désigner des mélanges ou des pâtes à tartiner contenant de l'extrait sec mais pas de matière grasse laitière.

ETATS-UNIS

Les Etats-Unis recommandent de remanier la section 7.1 de la manière suivante :

« Le nom du produit doit être Pâte à tartiner à base de produits laitiers. Lorsque la teneur en matière grasse laitière est comprise dans la fourchette spécifiée au point 3.3, le nom du produit peut être Beurre trois-quarts gras ou Beurre demi-gras. Le terme « beurre allégé » (ou « léger ») peut être utilisé pour décrire les pâtes à tartiner à base de produits laitiers présentant une teneur en matière grasse inférieure à 61 %, mais ne peut pas être utilisé en conjonction avec les termes « trois-quarts » et « demi- ».

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

L'étiquette des produits peut indiquer s'ils sont salés ou pas en fonction de la législation nationale.

FEDERATION INTERNATIONALE DE LAITERIE

Afin d'assurer la cohérence avec les modifications recommandées dans la Section 3 et de spécifier clairement que les noms « Beurre trois-quarts gras » et « Beurre demi-gras » sont des désignations volontaires, la Section 7 doit être remaniée comme suit :

7.1 Nom du produit

Le nom du produit doit être Pâte à tartiner à base de produits laitiers conformément à la Section 3.3.1. Le nom du produit peut également être « Beurre trois-quarts gras » ou « Beurre demi-gras » conformément aux Sections 3.3.2 et 3.3.3 respectivement.

7.2 DECLARATION DE LA TENEUR EN MATIERE GRASSE

CANADA

Le Canada supporte la suppression du texte actuellement entre crochets.

DANEMARK

La matière grasse laitière étant un constituant essentiel des pâtes à tartiner à base de produits laitiers, nous pensons qu'il est approprié et nécessaire d'exiger une déclaration de la teneur en matière grasse laitière dans

tous les cas. Ainsi, nous demandons la suppression de la phrase « Si le consommateur risque d'être induit en erreur par son omission », car l'omission induira toujours le consommateur en erreur (les pâtes à tartiner à base de produits laitiers sont des « produits gras »).

Enfin, nous supportons fortement la recommandation prévoyant la suppression de « jaune d'œuf ». Nous avons adopté cette position non seulement pour les raisons énoncées dans l'avant-projet, mais principalement parce que nous pensons que les personnes allergiques aux œufs doivent pouvoir manger des produits dont l'étiquette mentionne le mot « beurre » sans craindre de réaction allergique.

ETATS-UNIS

Les Etats-Unis recommandent la suppression des mots entre crochets. La Section 7.3 devrait se présenter comme suit :

« 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, soit (ii) en grammes par portion, précisés sur l'étiquette, à condition que le nombre de portions soit indiqué. »

FEDERATION INTERNATIONALE DE LAITERIE

Puisque le composant essentiel dont cette norme prévoit le maintien est la matière grasse laitière, il est logique de rendre obligatoire la déclaration de la teneur en matière grasse laitière. Ainsi, la Section 7.2 doit être remaniée comme suit :

7.2 Déclaration de la teneur en matière grasse

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, soit (ii) en grammes par portion, précisés sur l'étiquette, à condition que le nombre de portions soit indiqué.