

# 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**  
**janvier 2002**

## PROGRAMME COMMUN FAO/OMS DE NORMES ALIMENTAIRES

### COMITÉ DU CODEX SUR LE LAIT ET LES PRODUITS LAITIERS

#### Cinquième session

Wellington, Nouvelle-Zélande, 8-12 avril 2002

### REMANIEMENT DU PROJET DE NORME SUR LES PÂTES A TARTINER A BASE DE PRODUITS LAITIERS

(Préparé par: Fédération Internationale de Laiterie)

Les gouvernements et les organisations internationales concernés sont invités à soumettre des observations à propos de l'avant projet de norme sur les pâtes à tartiner à base de produits laitiers. Les observations doivent être adressées à :

Mme Laurie Knight  
Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers  
MAF Policy, Ministry of Agriculture and Forestry  
PO Box 2526  
Wellington, Nouvelle-Zélande  
Fax : +64 4 4744265  
Email : [knightl@maf.govt.nz](mailto:knightl@maf.govt.nz)

avec copie au secrétaire de la Commission du Codex Alimentarius, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome, Italie, **avant le 1 mars 2002.**

## INTRODUCTION

Lors de la 4ème session du CCMMP (février/mars 2000), le Comité a demandé à la FIL de remanier l'avant-projet de norme sur les pâtes à tartiner à base de produits laitiers pour l'aligner autant que possible et de manière pragmatique sur la norme du Codex relative au beurre, tout en tenant compte des questions ayant été soulevées lors de la session, des observations écrites y ayant été soumises et des déclarations verbales y ayant été faites (par. 74 et 75 d'ALINORM 01/11).

Ce rapport porte sur les commentaires émis durant les diverses étapes décrites ci-dessus et comprend des recommandations qui devront être examinées à la 5ème session du CCMMP. Les recommandations ont été mises en œuvre dans un avant-projet de norme joint en annexe à ce rapport.

Les principes suivants ont été appliqués:

1. La revue a été effectuée en tenant compte des observations écrites soumises à la 4ème session, des déclarations verbales qui y ont été faites et de la conclusion de la 4ème session.
2. Chaque observation écrite soumise a été examinée individuellement.
3. L'approche générale adoptée a consisté à accepter le commentaire des gouvernements à moins qu'il soit préférable de ne pas l'adopter ou de l'amender en raison d'arguments valables relevant des domaines techniques, scientifiques, rédactionnels ou autres, ou à moins que le CCMMP ou un autre organisme du Codex n'ait déjà pris sa décision en la matière.
4. Si les gouvernements ont exprimé des points de vue différents, des solutions possibles visant à faciliter la prise d'une décision sont fournies. Celles-ci prennent en compte la justification technique et/ou les pratiques commerciales existantes. Le remaniement a été réalisé dans un esprit d'alignement sur la norme du Codex pour le beurre, pour autant que possible et de manière pragmatique, et en tenant compte de la norme générale pour l'utilisation des termes de laiterie. S'il y a lieu, il est également convenu d'aligner l'avant-projet de norme sur l'avant-projet de norme pour les matières grasses tartinables et les mélanges tartinables élaboré actuellement par le Comité du Codex sur les graisses et les huiles (CCFO).

#### Abréviations utilisées dans ce document

*GSUDT : Draft General Standard for the Use of Dairy Terms - Projet de norme générale pour l'utilisation des termes de laiterie (CODEX STAN 206-1999).*

*GSLPF : General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods – Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rev. 1-1991).*

## EXAMEN DE LA NORME

### 1. CHAMP D'APPLICATION

Lors de la 4<sup>ème</sup> session du CCMMP, le **R.U.** et la **FIL** ont recommandé la modification du champ d'application à la seule fin d'exclure les crèmes et les fromages à tartiner si la formulation de la norme sur les pâtes à tartiner à base de produits laitiers portant sur l'émulsion est modifiée conformément à l'avant-projet de norme sur les matières grasses tartinables et les mélanges tartinables.

#### *Discussion :*

En raison de la modification du type d'émulsion spécifié (eau et matière grasse laitière) et afin d'éviter tout chevauchement entre les normes, il a été jugé nécessaire d'exclure d'autres produits laitiers émulsifiés, tels que les crèmes, les crèmes fermentées, les préparations à base de fromage fondu et produits similaires.

Néanmoins, puisque la Recommandation n° 2 propose un alignement sur la norme A-1 du CODEX sur le beurre pour le type d'émulsion (c.-à-d. eau dans la matière grasse), il est désormais inutile d'exclure d'autres produits du champ d'application.

#### *Recommandation 1 :*

Si l'émulsion est de type eau dans la matière grasse, il n'est pas nécessaire d'insérer un texte prévoyant l'exclusion des crèmes et des fromages à tartiner. Le champ d'application doit donc se lire comme suit :

« La présente norme s'applique aux pâtes à tartiner à base de produits laitiers destinées à la consommation directe ou à un traitement ultérieur, conformément à la section 2 de la présente norme. »

### 2. DESCRIPTION

Lors de la 4<sup>ème</sup> session du CCMMP, le **R.U.** et la **FIL** ont recommandé la modification de la description à la seule fin de considérer l'adoption de la définition : « Les pâtes à tartiner à base de produits laitiers sont des produits gras dérivés exclusivement du lait et de produits obtenus à partir du lait, avec une teneur en matière grasse laitière inférieure à 80 %, principalement sous forme d'une émulsion du type eau et matière grasse laitière. ».

#### *Discussion :*

L'alignement sur la norme pour les matières grasses tartinables signifierait que le type d'émulsion serait décrit comme « eau et matière grasse laitière », ce qui entraînerait un chevauchement possible avec d'autres produits laitiers émulsifiés tels que les crèmes, les crèmes fermentées, les préparations à base de fromage fondu et produits similaires. Dans ce cas, il faudrait que le champ d'application de la norme prévoit l'exclusion de tels produits.

Par conséquent et afin d'aligner la description sur la norme A-1 du CODEX pour le beurre, la disposition relative à l'émulsion de l'avant-projet de norme pour les matières grasses tartinables et les mélanges tartinables ne peut pas être suivie.

Lors de sa 17<sup>ème</sup> session, le CCFO a discuté des limites minimales et maximales des matières grasses tartinables et des mélanges tartinables, et a décidé d'inclure ces limites dans le champ d'application. Bien que l'alignement sur les matières grasses tartinables soit recommandé sous forme de limitation de la teneur maximale et minimale en matière grasse laitière, les conditions différentes pour les pâtes à tartiner à base de produits laitiers font qu'il est plus logique de spécifier ces limites dans la description.

En termes de tartinabilité à température ambiante, le CCFO, dans le cadre de la 17<sup>ème</sup> session, a convenu de supprimer la référence « ferme et tartinable à 20°C » qui apparaissait précédemment (ALINORM 01/17, par. 39). Afin d'assurer la cohérence avec la norme sur les matières grasses tartinables, aucune référence à la tartinabilité à température ambiante ne devrait être incluse.

#### *Recommandation 2 :*

Amender la section 2, Description, qui devra se présenter comme suit :

## 2. DESCRIPTION

« Les pâtes à tartiner à base de produits laitiers sont des produits laitiers contenant moins de 80 % et au moins 10 % de matière grasse laitière, principalement sous forme d'une émulsion plastique du type eau dans la matière grasse laitière. A température ambiante (20°C), les produits sont tartinables. »

## 3. FACTEURS ESSENTIELS DE QUALITÉ ET DE COMPOSITION

### 3.1.1 Matières premières

Aucune modification requise

### 3.1.2 Ingrédients autorisés

(a) L'**Inde** demande que le terme « amidon naturel » soit remplacé par « amidon ».

#### *Discussion :*

Nous recommandons l'acceptation de cette terminologie.

(b) L'Espagne demande l'inclusion de « protéines lactique » [protéines du lait] qui, dans ce cas, seraient considérées comme matières premières à des fins d'étiquetage.

Le **R.U.** fait remarquer que puisque les techniques de fabrication sont identiques pour les pâtes à tartiner à base de produits laitiers et les matières grasses tartinables, les mêmes ingrédients devraient être autorisés. Dans un esprit d'alignement sur la norme du CCFO, le **R.U.** demande l'ajout de :

Jaune d'œuf

Sucres (c.-à-d. tout édulcorant à base d'hydrate de carbone)

Mono-, di-, oligo- et polysaccharides ( y compris inuline) et maltodextrines.

#### *Discussion :*

Dans le cadre de la présente revue, le principe de l'alignement de la liste des ingrédients sur celle de l'avant-projet de norme pour les matières grasses tartinables et les mélanges tartinables fait l'unanimité. Néanmoins, on craint que certains des ingrédients de ces derniers ne remplacent les ingrédients laitiers, auquel cas le produit ne pourrait plus être considéré comme un produit laitier au sens où l'entend le GSUDT. "Jaune d'œuf" doit être supprimé puisque les ingrédients laitiers (c.-à-d. les protéines du lait) sont normalement utilisés pour remplir les mêmes fonctions.

Il a été dit que les pâtes à tartiner à base de produits laitiers dont la désignation comprend le terme "beurre" ne devraient pas contenir de gélatine et/ou d'amidon. Ces avis ne doivent pas être suivis puisque les beurres à faible teneur en matière grasse nécessitent des ingrédients supplémentaires pour satisfaire à la norme sur les pâtes à tartiner à base de produits laitiers. Ces ingrédients sont utilisés pour remplir les mêmes fonctions que les stabilisants et les épaississants.

En ce qui concerne les vitamines, lesquelles sont listées dans l'avant-projet de norme du CODEX pour les matières grasses tartinables et les mélanges tartinables, il faut noter que les principes généraux du Codex portant sur l'addition de nutriments essentiels dans les aliments recommandent que la responsabilité de l'enrichissement incombe aux autorités nationales (CAC/GL 09-1987, section 6.1). Par conséquent, il est inapproprié d'autoriser de manière générale l'enrichissement en vitamines et en minéraux dans le cadre d'une norme internationale sur les pâtes à tartiner à base de produits laitiers. Néanmoins, si un alignement sur l'avant-projet de norme pour les matières grasses tartinables et les mélanges tartinables est requis dans ce domaine, il pourrait être spécifié que l'addition de vitamines est soumise aux dispositions de CAC/GL 09-1987.

Selon la section 3.1 – matières premières, les protéines du lait comestibles sont déjà autorisées.

#### *Recommandation 3 :*

- Remplacer "amidon naturel" par "amidon"
- Supprimer "jaune d'œuf"

- Supprimer "vitamines", ou bien formuler comme suit : « vitamines, conformément aux principes généraux du Codex portant sur l'addition de nutriments essentiels dans les aliments (CAC/GL 09-1987) »
- Rattacher l'utilisation permise de gélatine et d'amidon à l'utilisation de stabilisants et d'épaississants (par niveaux de matière grasse lorsque cela est justifié d'un point de vue technique)
- Supprimer la référence spécifique aux protéines du lait cosmestibles
- Ajouter les ingrédients suivants à la liste :
  - Sucre
  - Mono-, di-, oligo- et polysaccharides (y compris inuline) et maltodextrines.

### 3.3 Composition

L'**Inde** recommande l'utilisation du pluriel "Pâtes à tartiner à base de produits laitiers" au lieu de "Pâte à tartiner à base de produits laitiers" dans la section 3.3.3.

#### **Recommandation 4 :**

Adopter la proposition.

#### **NIVEAUX DE MATIÈRE GRASSE DU LAIT**

La **République tchèque** suggère une teneur minimale en matière grasse de 31,0 %. Afin de prendre en compte le caractère spécifique du produit, la **France** demande que soit adoptée une teneur en matière grasse comprise entre 60 et 62 %, au lieu de 59-61 %, pour les produits appelés "beurre 3/4". L'**Inde** recommande que les teneurs minimale et maximale en matière grasse soient spécifiées sous Pâtes à tartiner à base de produits laitiers.

#### **Discussion :**

Le groupe de travail Ad Hoc du CCMMP sur les produits laitiers a conclu que la norme pour les pâtes à tartiner à base de produits laitiers devait s'aligner autant que possible sur la norme pour les matières grasses tartinables et les mélanges tartinables. Par conséquent, les fourchettes de teneur en matière grasse devraient correspondre à celles spécifiées dans l'avant-projet de norme pour les matières grasses tartinables et les mélanges tartinables, soit 59 à 61 % pour les mélanges trois-quarts gras et 39 à 41 % pour les mélanges demi-gras. (Note : le CCFO a récemment introduit une incohérence dans les limites de teneur en matière grasse des matières grasses tartinables et des mélanges tartinables. Dans le cadre de la présente revue, il est recommandé de suivre les niveaux donnés pour les mélanges tartinables.)

Il est également fait référence à l'introduction d'une teneur minimale en matière grasse laitière de 10 % sous le point 2. Description.

#### **Recommandation 5 :**

Les fourchettes de teneur en matière grasse du beurre trois-quarts gras et du beurre demi-gras doivent être de 59 à 61 % et de 39 à 41 % respectivement.

## 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES<sup>1</sup>

### **Produits pour lesquels le terme Beurre est utilisé**

Certaines délégations considèrent l'utilisation du terme "beurre" dans la dénomination des produits trois quarts gras et demi-gras comme incohérente avec la norme sur le beurre, ce dernier étant un produit qui diffère des pâtes à tartiner à base de produits laitiers en termes de définition, d'ingrédients et d'additifs alimentaires. Certaines délégations ont également avancé que l'utilisation du terme "beurre" pour de tels produits semble être incohérente avec la section 4.3.3 du GSUDT, qui spécifie que le nom d'un produit laitier peut être utilisé pour un produit étant modifié par le retrait des constituants du lait, à condition que les limites d'une telle modification de la composition soient détaillées dans les normes concernées.

<sup>1</sup> Le CCFO a fait des progrès en ce sens qu'il propose une liste d'additifs justifiée d'un point de vue technique, laquelle est donnée à l'étape 5 de l'avant-projet.

**Autres commentaires :**

Sur la base des directives du Codex spécifiées dans CAC/MISC 1 1989, la **Norvège** propose que, pour les pâtes à tartiner à base de produits laitiers, chaque additif listé soit considéré séparément quant à sa nécessité et à sa justification d'un point de vue technique.

La **Pologne** fournit une liste des additifs alimentaires autorisés par la législation polonaise.

L'**Espagne** recommande que les additifs soient listés selon leur fonction technique la plus importante. Il faudrait veiller à ce que le même additif ne soit pas listé sous différentes fonctions (même s'il les remplit), puisque cela risquerait de porter à confusion et de suggérer que les doses peuvent être combinées, ce qui est incorrect. C'est le cas pour les phosphates. Les additifs avec une numérotation DJA [niveau DJA] inclus dans la liste ne doivent pas être utilisés à des doses BPF, et le niveau d'utilisation doit être quantifié.

Le **R.U.** fournit une liste des incohérences entre les additifs alimentaires proposés dans les normes individuelles du Codex sur le lait et ceux autorisés par les législations britannique et européenne (p. ex. directives européennes 95/2/EC sur les additifs "divers", directive européenne 94/36/EC sur les colorants).

**Discussion :**

La teneur minimale en matière grasse laitière du beurre est 80 %. Les qualificatifs « trois-quarts » et « demi-gras » font référence à la teneur en matière grasse du beurre (le produit de référence gras).

Le groupe de travail Ad Hoc du CCMMP sur les produits laitiers recommande d'aligner la norme pour les pâtes à tartiner à base de produits laitiers sur la norme pour le beurre et la norme pour les matières grasses tartinables et les mélanges tartinables. Dans le cadre de la présente revue, nous recommandons que, dans la mesure du possible, la liste soit identique à celle relative aux matières grasses tartinables et aux mélanges tartinables puisque la nécessité technique est la même. Néanmoins, des différences sont possibles. Il est supposé que les additifs listés dans la norme sur les matières grasses tartinables ont été justifiés d'un point de vue technique conformément à CAC/MISC 1-1989. Cependant, cette supposition doit être vérifiée.

Les considérations qui seront émises dans le cadre de l'avant-projet de norme pour les matières grasses tartinables et les mélanges tartinables, actuellement à l'étape 5, par le CCFO en 2001 pourraient permettre un développement supplémentaire de la liste.

Il est également important de conserver l'alignement sur la norme pour le beurre dont la liste d'additifs autorisés est très limitée. Néanmoins et en raison de leur faible teneur en matière grasse, ces produits sont assortis d'une nécessité technique imposant des additifs supplémentaires en plus de ceux requis pour le beurre (80 %).

Par ailleurs, les nécessités techniques pour des additifs et des ingrédients fonctionnels sont liées à la teneur en matière grasse et non à la désignation des produits.

**Recommandation 6 :**

Les additifs alimentaires doivent être autorisés conformément à leur justification technique en fonction des différents niveaux de matière grasse, à savoir :

Catégorie d'additifs :	Teneur en matière grasse		
	59 % à moins de 80 %	39 % à moins de 59 %	10 % à moins de 39 %
Colorants	X	X	X
Régulateurs d'acidité	X	X	X
Émulsifiants	-	X	X
Agents conservateurs	-	X	X
Épaississants et stabilisants	-	X	X
Antioxydants	-	X	X
Antioxydants synergiques	-	X	X
Agents antimoussants	-	-	X
Rehausseurs de saveur	-	-	X
Arômes naturels	-	-	X
Édulcorants	-	-	X
Autres	-	-	X

X = fonction justifiée d'un point de vue technique; - = fonction non justifiée d'un point de vue technique

Ce tableau est complété par des listes d'additifs individuels sous chaque catégorie d'additifs spécifiée.

#### **AGENTS CONSERVATEURS :**

La **France** fait remarquer la nécessité d'aligner les limites de composition mentionnées à la section 4 (p. ex. pour les sorbates) sur celles du point 3.3.

Le **Japon** demande quelle raison justifie la limitation par % de matière grasse des No. 476, 200, 202 et 203.

#### **Discussion :**

Les agents conservateurs, y compris les sorbates, sont justifiés pour les produits dont la teneur en matière grasse est inférieure à 59 % du fait d'une plus grande teneur en eau.

#### **Recommandation n° 7 :**

Limiter l'utilisation d'agents conservateurs aux produits contenant moins de 59 % de matière grasse laitière.

Le **Japon** demande l'ajout de la substance suivante à la liste :

Déhydroacétate de sodium

L'**Espagne** fait remarquer que l'additif 920 L-cystéine est un agent de traitement de la farine. Par conséquent, il doit être supprimé de la liste.

#### **Recommandation n° 8 :**

Supprimer L-cystéine de la liste. Ajouter INS 266 à la liste.

#### **AMIDONS MODIFIES :**

**Espagne** Les amidons modifiés suivants ne sont pas considérés comme des additifs alimentaires. Par conséquent, ils ne devraient pas être inclus dans la liste de ces substances :

1400 Dextrines, amidon torréfié blanc et jaune.

1401 Amidon traité aux acides.

1402 Amidon traité aux alcalis.

1403 Amidon blanchi

1405 Amidon traité aux enzymes.

L'**Espagne** fait également remarquer que la substance "amidons prégélatinisés" n'a pas été numérotée selon le système de numérotation international. Puisque le résultat de son évaluation par le JECFA n'est pas connu, elle ne doit donc pas être incluse dans la liste de la présente norme.

#### **Discussion :**

Selon le système international de numérotation, les amidons modifiés chimiquement sont considérés comme des additifs et devraient donc être listés dans la section 4.

#### **Recommandation n° 9 :**

Lister les amidons modifiés dans une liste séparée sous Stabilisants.

#### **ÉMULSIFIANTS :**

La **France** demande que le polyricinoléate de glycérol (476) soit autorisé pour les produits contenant 41 % de matière grasse.

Le **Japon** demande l'ajout des substances suivantes à la liste :

Polyphosphate de potassium

Polyphosphate de sodium

#### **Recommandation n° 10 :**

Lister INS 476, 452 (i) et 452(ii) pour les produits contenant moins de 59 % de matière grasse.

## ANTIOXYDANTS

L'**Inde** demande que la liste d'additifs soit réduite autant que possible et que le niveau de gallate de propyle soit réduit à 100 ppm. L'**Inde** considère que le niveau de 200 ppm pour le BHT ne peut pas être justifié pour les produits contenant moins de 80 % de matière grasse.

L'**Espagne** déclare que l'utilisation des inhibiteurs d'oxydation puissants 310, 319, 320, 321 et 389 se justifie uniquement pour les produits laitiers devant être pasteurisés ultérieurement (c'est à dire ceux utilisés dans des produits cuits au four ou cuits autrement).

### **Recommandation n° 11 :**

Les antioxydants 310, 319, 320, 321 et 389 doivent être limités aux produits prévus pour la cuisson, et une limite de 100 mg/kg doit être fixée pour 310. Une limite de 75 mg/kg doit être fixée pour 321, ce qui est cohérent avec la norme pour les matières grasses tartinables et les mélanges tartinables.

## 5. CONTAMINANTS

La **Pologne** suggère que des limites de concentration doivent être fixées non seulement pour le plomb, mais également pour le cadmium, l'arsenic, le mercure, le cuivre et le zinc.

### **Discussion :**

Le groupe de travail Ad Hoc du CCMMP sur les produits laitiers a conclu que la norme doit être alignée sur la norme pour le beurre et la norme pour les matières grasses tartinables et les mélanges tartinables. Les dispositions de ces deux dernières normes diffèrent concernant les métaux lourds mais, dans le cadre de cette revue, l'alignement sur la norme pour le beurre est recommandé comme approprié. Néanmoins et compte tenu de la récente adoption d'un niveau général pour le lait (norme générale du Codex pour les contaminants), il n'est peut être pas nécessaire de fixer une limite de concentration pour le plomb.

### **Recommandation 12 :**

Supprimer la concentration maximale pour le plomb.

## 7. ÉTIQUETAGE

### 7.1 NOM DU PRODUIT

#### (a) Les noms

La **France** suggère les dénominations suivantes :

- Beurre trois-quarts (3/4)
- Beurre demi-gras
- Matière grasse laitière à tartiner (pâtes à tartiner à base de produits laitiers)

La **Nouvelle-Zélande** fait remarquer que la spécification de trois noms différents pour les pâtes à tartiner à base de produits laitiers est illogique et porte à confusion, particulièrement lorsque deux de ces noms, le beurre trois quarts gras et le beurre demi-gras, ne concernent qu'un petit nombre de compositions. Elle note également que le nom "beurre" concerne un produit dont la liste d'ingrédients et d'additifs est très limitée. Le même terme devrait être utilisé pour les produits ayant un plus grand nombre d'ingrédients et d'additifs.

La **Norvège** suggère le texte amendé suivant : « Le nom du produit doit être celui spécifié dans la section 3.3. »

La **FIL** recommande la simplification du premier paragraphe à des fins d'alignement sur la norme pour les matières grasses tartinables et les mélanges tartinables.

### **Discussion :**

L'alignement du texte de ce paragraphe sur la norme pour les matières grasses tartinables et les mélanges tartinables, comme recommandé par le groupe de travail précédent sur les produits laitiers, doit être considéré.

Le mot "gras" doit apparaître dans le nom des produits trois-quarts et demi- pour indiquer l'attribut du produit auquel le qualificatif fait référence.

L'utilisation du terme "beurre" dans le nom des produits trois-quarts gras et demi-gras et l'utilisation appropriée d'additifs dans ces produits ont été discutées ci-dessus en relation avec le remaniement des sections 3.3 et 4.

**Recommandation 13 :**

Le paragraphe doit être formulé de la manière suivante : « Le nom du produit doit être Beurre trois quarts gras, Beurre demi-gras ou Pâtes à tartiner à base de produits laitiers conformément avec la section 3.3. »

**(b) Traduction**

La **Norvège** suggère la formulation suivante : « Cependant, les désignations doivent être traduites dans les autres langues de manière intelligible et pas nécessairement au mot à mot. »

La **FIL** recommande de modifier le paragraphe comme suit :

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

**Discussion :**

Le texte proposé par la FIL englobe également la suggestion de la Norvège. Cependant, l'expression "de manière intelligible" a été supprimée d'autres normes pour les produits laitiers et ne doit donc pas être retenue.

**Recommandation 14 :**

Ajouter un paragraphe spécifiant « 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. »

**(c) Allégations nutritionnelles**

Le **Canada** déclare qu'il autorise l'utilisation du terme "beurre allégé" pour les pâtes à tartiner à base de produits laitiers contenant au moins 39 % et au plus 60 % de matière grasse laitière par masse. Les expressions "à faible teneur en matière grasse" et "maigre" sont considérées comme des allégations nutritionnelles par le Canada et le CCNFSDU, et leurs définitions respectives s'appliquent en conséquence sans exception.

La **France** demande que l'expression "à faible teneur en matière grasse" ("allégé") puisse être utilisée comme synonyme de "maigre" ("à teneur réduite en matière grasse") pour les produits dont la teneur en matière grasse est comprise entre 41 et 62 %. La formulation française devrait se lire comme suit : « l'expression "à teneur réduite en matière grasse" ou "allégé" peut être utilisée... »

La **Norvège** considère que les allégations quant à la teneur en matière grasse des produits couverts par la présente norme peuvent être utilisées s'il y a lieu, y compris les alternatives aux termes "trois-quarts" et "demi-", conformément aux directives du Codex pour l'utilisation des allégations nutritionnelles.

Le **R.U.** fait remarquer que l'utilisation du terme "maigre" pour décrire les pâtes à tartiner à base de produits laitiers est en contradiction avec les directives du Codex sur les allégations nutritionnelles, et a recommandé que l'utilisation de telles allégations et les termes "trois quarts" et "demi-" s'excluent l'un l'autre.

Les **U.S.A.** recommandent de réécrire le paragraphe comme suit : l'expression "beurre à faible teneur en matière grasse" peut être utilisée pour décrire les pâtes à tartiner à base de produits laitiers contenant entre 40 et 60 % de matière grasse, et l'expression "beurre maigre" peut être utilisée pour décrire les pâtes à tartiner à base de produits laitiers contenant moins de 40 % de matière grasse, à condition que ces produits remplissent les conditions stipulées dans les directives du Codex pour l'utilisation des allégations nutritionnelles. Les expressions "beurre à faible teneur en matière grasse" et "beurre maigre" ne peuvent pas être utilisées en conjonction avec les termes "trois-quarts" et "demi".

La **FIL** recommande que le paragraphe soit remplacé par le texte suivant : « Lorsque les directives du Codex concernant l'utilisation des allégations nutritionnelles permettent de faire des allégations quant à la teneur en matière grasse des produits couverts par la présente norme, il est possible de les utiliser, s'il y a lieu, en guise d'alternatives aux termes "trois-quarts" et "demi-" ».

**Discussion :**

Ce paragraphe devrait être aligné avec la norme régissant les matières grasses tartinables et les mélanges tartinables en conformité avec les conclusions du groupe de travail ad hoc du CCMMP sur les produits laitiers. Cependant, les dispositions concernant l'utilisation du terme "à teneur réduite en matière grasse" ne doivent pas être incluses en raison de leur manque de cohérence vis à vis des directives du Codex sur les allégations nutritionnelles.

**Recommandation 15 :**

Le paragraphe doit être formulé de la manière suivante : « Le terme "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 être utilisé en conjonction avec les termes "trois-quarts" et "demi-". ».

**(d) Produits salés et non salés**

La **Norvège** suggère la formulation suivante : «les produits peuvent être étiquetés de manière à indiquer s'ils sont salés ou pas en conformité avec la législation nationale.»

La **FIL** recommande que la formulation soit identique à la norme pour le beurre.

**Discussion :**

La formulation devrait être alignée avec la norme pour le beurre en conformité avec la conclusion du précédent groupe de travail ad hoc sur les produits laitiers.

**Recommandation 16 :**

Le paragraphe doit être formulé de la manière suivante : « L'étiquette des produits peut indiquer s'ils sont salés ou pas en fonction de la législation nationale. ».

**7.2 DÉCLARATION DE LA TENEUR EN MATIÈRE GRASSE LAITIÈRE**

Le projet de norme pour les matières grasses tartinables et les mélanges tartinables rend obligatoire une déclaration de la teneur en matière grasse. Par conséquent la même obligation devrait être considérée pour les pâtes à tartiner à base de produits laitiers.

**Recommandation 17 :**

Le CCMMP devrait peut-être se poser la question de savoir si la phrase « Si le consommateur risque d'être induit en erreur » devrait être conservée.

**8. MÉTHODES D'ÉCHANTILLONNAGE ET D'ANALYSE**

La méthode pour la détermination de teneur en matière grasse n'est pas appropriée pour tout l'éventail des teneurs en matière grasse des pâtes à tartiner à base de produits laitiers. Une nouvelle méthode doit être mise en place. La FIL étudie ce dossier.

**AVANT-PROJET DE NORME POUR LES PÂTES A TARTINER A BASE DE PRODUITS  
LAITIERS  
(SUIVANT LE REMANIEMENT EFFECTUÉ PAR LA FIL A LA 3ÈME ÉTAPE)**

**1. CHAMP D'APPLICATION**

La présente Norme s'applique aux pâtes à tartiner à base de produits laitiers destinées à la consommation directe ou à un traitement ultérieur, conformément à la section 2 de la présente Norme.

**2. DESCRIPTION**

Les pâtes à tartiner à base de produits laitiers contiennent moins de 80% et pas moins de 10% de matière grasse laitière. Les produits se présentent sous la forme d'une émulsion plastique du type eau dans la matière grasse laitière.

**3. FACTEURS ESSENTIELS DE QUALITÉ ET DE COMPOSITION**

**3.1 MATIÈRES PREMIÈRES**

Lait et/ou produits dérivés du lait.

**3.2 INGRÉDIENTS AUTORISÉS**

- Chlorure de sodium et sel de qualité alimentaire
- Cultures de bactéries lactiques inoffensives (levain) et/ou bactéries productrices d'arômes.
- Eau potable
- [vitamines, conformément aux principes généraux du Codex portant sur l'addition de nutriments essentiels dans les aliments (CAC/GL 09-1987)]\*
- Gélatine et amidons

La gélatine et les amidons peuvent être utilisés de la même manière que les stabilisants et les épaississants, à condition qu'ils ne soient ajoutés que dans les quantités fonctionnellement nécessaires régies par les bonnes pratiques de fabrication, et compte tenu de l'utilisation des stabilisants/épaississants énumérés à la section 4

- sucre
- Mono-, di-, oligo- et polysaccharides (y compris inuline) et maltodextrines.

[\*Si autorisé, en conformité avec les principes généraux, 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 demi-gras**

Teneur en matière grasse laitière                      39% - 41%

**3.3.3 Pâtes à tartiner à base de produits laitiers**

Tout autre produit qui est conforme à la description de la section 2, sujet à une teneur minimale en matière grasse laitière de 10 %.

Les modifications apportées au niveau de la composition des pâtes à tartiner à base de produits laitiers, de sorte qu'elles présentent une teneur en matière grasse laitière inférieure au minimum ou supérieure au maximum spécifiés ci-dessus, ne sont pas considérées comme conformes à la section 4.3.3 de la Norme Générale pour l'Utilisation des Termes de Laiterie.

#### 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seules les catégories d'additifs indiquées dans le tableau ci-dessous peuvent être utilisées pour les catégories de produits spécifiées. A l'intérieur de chaque catégorie d'additif, et lorsque autorisé en conformité avec le tableau, seuls les additifs individuels qui sont listés peuvent être utilisés dans le respect des limites spécifiées.

Catégorie d'additifs :	Teneur en matière grasse		
	59% à moins de 80%	39 % à moins de 59 %	10 % à moins de 39 %
Colorants	X	X	X
Régulateurs d'acidité	X	X	X
Emulsifiants	-	X	X
Agents conservateurs	-	X	X
Epaississantset stabilisants	-	X	X
Antioxydants	-	X	X
Antioxydants synergiques	-	X	X
Agents antimoussants	-	-	X
Réhausseurs de saveur	-	-	X
Arômes naturels	-	-	X
Edulcorants	-	-	X
Autres	-	-	X

X = fonction justifiée d'un point de vue technique

- = fonction non justifiée d'un point de vue technique

N° SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
	<b>Colorants :</b>	
	<u>Pour tous les produits :</u>	
160a (i)	160a (i) β-Carotènes (synthétiques)	25mg/kg
160a(ii)	Carotènes (extraits naturels)	600mg/kg
160b	Extraits de rocou	20mg/kg sur la base de bixine/norbixine
160e	Bêta-apo-caroténal	35 mg/kg
160f	Acide bêta-apo-8'-caroténoïque, ester méthylique ou éthylique	35 mg/kg
	<u>En outre, pour les produits contenant moins de 39% de matière grasse</u>	
100 (i)	Curcumine	Limitée par les BPF
	<b>Régulateurs d'acidité</b>	
	<u>Pour tous les produits :</u>	
339	Phosphates de sodium	2g/kg
500 (i)	Carbonate de sodium	)
500(ii)	Hydrogénocarbonate de sodium	)limité par les BPF
524	Hydroxyde de sodium	)
526	Hydroxyde de calcium	)
	<u>En outre, pour les produits contenant moins de 39% de matière grasse</u>	
260	Acide acétique	)
261	Acétate de potassium	)
262 (i)	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	)
330	Acide citrique	)
331	Citrates de sodium	)
331 (i)	Dihydrogénéno-citrate de sodium	)
331 (iii)	Citrate de trisodium	)
332	Citrate de potassium	)limité par les BPF
333	Citrate de calcium	)
334	Acide tartarique	)
335	Tartrates de sodium	)
335 (i)	Tartrate monosodique	)
335(ii)	Tartrate disodique	[à déterminer]
336	Tartrate de potassium	)
337	Tartrate double de sodium et de potassium	)
338	Acide orthophosphorique	)
339	Phosphates de sodium	) [à déterminer]
340	Phosphates de potassium	)
341	Phosphate de calcium tribasique	)
500 (i)	Carbonate de sodium	)
500(ii)	Hydrogénocarbonate de sodium	)
524	Hydroxyde de sodium	)limité par les BPF
526	Hydroxyde de calcium	)
575	Glucono-delta-lactone	)
<b>Emulsifiants</b>		
<u>Pour les produits contenant moins de 59% de matière grasse</u>		
322	Lécithines	Limitées par les BPF
	Polyoxyéthylène (20) sorbitane	)
432	Monolaurate	) 10 g/kg seul ou en combinaison
433	Monooléate	pour la cuisson seulement
434	Monopalmitate	)
435	Monostéarate	)
436	Tristéarate	)
452 (i)	Polyphosphate de sodium	) [à déterminer]
452(ii)	Polyphosphate de potassium	)
471	Mono- et diglycérides d'acides gras	)
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	limités par les BPF
472(d)	Esters tartriques des mono- et diglycerides d'acides gras	)
472(e)	Esters d'acides diacétyltartariques et d'acides gras de glycérol	)
472(f)	Esters mixés acétiques et tartriques, d'acides gras de glycérol	)
473	Sucroesters d'acides gras	10g/kg pour la cuisson seulement
474	Sucroglycérides	10 g/kg
475	Esters polyglycériques d'acides gras	5 g/kg
476	Esters polyglycériques d'acide ricinoléique interestérifiée	[à déterminer]
477	Esters de propylène glycol d'acides gras	10g/kg pour la cuisson seulement
479	Huile de soja oxydée par chauffage ayant réagi avec des mono-et diglycérides d'acides gras	5g/kg
481	Lactyl-lactates de sodium	)
481 (i)	Stéaroyl lactyl-lactates de sodium	) 10 g/kg seul ou en combinaison
482	Lactyl-lactates de calcium	)

482 (i)	Stéaroyl lactyl-lactates de calcium	)
491	Monostéarate de sorbitane	)
492	Tristéarate de sorbitane	)
493	Monolaurate de sorbitane	) 10 g/kg seul ou en combinaison
494	Mono-oléate de sorbitane	)
495	Monopalmitate de sorbitane	)
	<u>En outre, pour les produits contenant moins de 39% de matière grasse</u>	
476	Polyricinoléate de polyglycérol	4 g/kg
	<b>Agents conservateurs</b>	
200	Acide sorbique	) 2 000 mg/kg seul ou en
202	Sorbate de potassium	) combinaison (en tant qu'acide sorbique)
203	Sorbate de calcium	) 1 000mg/kg seul ou en
		) combinaison (en tant qu'acide sorbique)
210	Acide benzoïque	)
211	Benzoate de sodium	) 1000 mg/kg seul ou en
212	Benzoate de potassium	) combinaison (en tant qu'acide benzoïque)
213	Benzoate de calcium	)
266	Déhydroacétate de sodium	[à déterminer]
	<b>Épaississants et stabilisants</b>	
339	Orthophosphate de sodium	)
400	Acide alginique	)
401	Alginate de sodium	)
402	Alginate de potassium	)
403	Alginate d'ammonium	)
404	Alginate de calcium	)
405	Alginate de propylène-glycol	)
406	Agar-agar	)
407 (i)	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	)
450 (i)	Diphosphate disodique	)
460 (i)	Cellulose microcristalline	)
460(ii)	Cellulose	)
461	Méthylcellulose	)
463	Hydroxypropylcellulose	)
464	Hydroxypropylméthylcellulose	limité par les BPF
465	Méthyléthylcellulose	)
466	Carboxyméthylcellulose de sodium	)
500 (i)	Carbonates de sodium	)
500 (iii)	Sesquicarbonate de sodium	)
	<u>Amidons modifiés comme suit :</u>	
1400	Amidon torréfié ou dextrinisé	)
1401	Amidon traité à l'acide	)
1402	Amidon traité en milieu alcalin	)
1403	Amidon blanchi	)
1404	Amidon oxydé	)
1405	Amidon traité aux enzymes	)
1410	Phosphate de mono-amidon	)
1412	Phosphate de diamidon	limité par les BPF

1413	Phosphate de diamidon phosphaté	)
1414	Phosphate de diamidon acétylé	)
1420	Amidon acétylé Anhydride acétique	)
1421	Amidon acétylé Acétate de vynile	)
1422	Adipate de diamidon acétylé	)
1440	Amidon hydroxypropyle	)
1442	Phosphate de diamidon hydroxypropylé acétate d'amidon et cellulose microcristalline	)
<b>Antioxydants</b>		
300	Acide ascorbique (L-)	)
301	Ascorbate de sodium	) BPF
302	Ascorbate de calcium	)
304	Palmitate d'ascorbyle	)
305	Stéarate d'ascorbyle	) 500mg/kg
306	Concentré de tocophérols mixtes	)
307	Alpha-tocophérol	)
310	Gallate de propyle	100 mg/kg
319	Hydroquinone tertio-butylique (TBHQ)	) 200 mg/kg seul ou en combinaison
320	Butylhydroxyanisol (BHA)	)
321	Butylhydroxytoluène (BHT)	75 mg/kg
389	Dilauryl thiopropionate	200 mg/kg
	N°importe quelle combinaison de gallates, BHA et BHT	Les limites pour les composants ne sont pas excédées
<b>Antioxydants synergiques</b>		
384	Citrates isopropyliques	100 mg/kg
385	Calcium disodique EDTA	75 mg/kg
<b>Agents anti-moussants</b>		
900a	Polydiméthylsiloxane	10 mg/kg (pour le poêlage seulement)
<b>Rehausseurs de saveur</b>		
508	Chlorure de potassium	)
509	Chlorure de calcium	)
510	Chlorure d'ammonium	)limité par les BPF
511	Chlorure de magnésium	)
620	Acide glutamique	)
621	Glutamate monosodique	)
622	Glutamate de monopotassium	) 10 g/kg seul ou en combinaison
623	Diglutamate de calcium	) (en tant qu'acide glutamique)
624	Glutamate de monoammonium	)
625	Diglutamate de magnésium	)
626	Acide guanylique	)
627	Guanylate de sodium	)
628	Guanylate de potassium	)
629	Guanylate de calcium	)
630	Acide inosinique	) 500 mg/kg seul ou en combinaison
631	Inosinate disodique	) ( exprimé en tant qu'acide guanylique)
632	Inosinate de dipotassium	)
633	Inosinate de calcium	)
634	5'-ribonucleotides calcique	)
635	5'-ribonucleotides disodique	)
<b>Arômes naturels</b>		
	Arômes naturels et leurs équivalents synthétiques identiques et autres arômes synthétiques, à l'exception de ceux dont on sait qu'ils présentent un danger toxique.	limités par les BPF
<b>Edulcorants</b>		
420	Sorbitol et sirop de sorbitol	)

421	Mannitol	)
953	Isomalt	)limité par les BPF
965	Maltitol	)
966	Lactitol	)
967	Xylitol	)
	<b>Divers</b>	
290	Dioxyde de carbone	)
338	Acide orthophosphorique	limité par les BPF
1520	Alginate de propylène-glycol	)
551	Dioxyde de silicone amorphe	500 mg/kg
941	Azote	limité par les BPF
942	Oxyde nitreux	)

## 5. CONTAMINANTS

### 5.1 MÉTAUX LOURDS

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

### 5.2 RÉSIDUS DE PESTICIDE

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. HYGIÈNE

- 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 tous les critères microbiologiques établis conformément aux Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les denrées alimentaires (CAC/GL 21-1997).

## 7. ÉTIQUETAGE

Outre les dispositions de la Norme générale du Codex pour l'Étiquetage des Denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rév.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 doit être Beurre trois quarts gras, Beurre demi-gras ou Pâtes à tartiner à base de produits laitiers conformément avec la section 3.3.

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.

Le terme "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 être utilisé en conjonction avec les termes "trois-quarts" et "demi-".

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

### 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 ration, telle que quantifiée sur l'étiquette, à condition que le nombre de rations soit indiqué, [si l'absence d'une telle indication risque d'induire le consommateur en erreur].

### **7.3 ÉTIQUETAGE DES RÉCIPIENTS NON DESTINÉS À LA VENTE AU DÉTAIL**

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'Étiquetage 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 le 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. MÉTHODES D'ÉCHANTILLONNAGE ET D'ANALYSE**

Voir Codex Alimentarius, Volume 13.