

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
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

AVANT PROJET DE RÉVISION DE LA NORME SUR LES CREMES, LES CREMES FOUETTEES ET LES CREMES FERMENTEES

Y compris les commentaires à l'étape 6 soumis en réponse à CL2000/15-GEN et au rapport de la FIL.

Préparé par la 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 crèmes, crèmes fouettées et crèmes fermentées. 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
E-mail : knightl@maf.govt.nz

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

INTRODUCTION

Durant la 4ème session du CCMMP (mai 2000), le comité a demandé à la FIL de remanier le projet de norme sur les crèmes, crèmes fouettées et crèmes fermentées en tenant compte des débats, des observations écrites présentées et des déclarations verbales faites au cours de la session, ainsi que les remarques soumises à l'étape 6, après adoption du texte par le Comité exécutif, l'objectif étant de soumettre la version remaniée au Comité à la prochaine session (par. 60 d'Alinorm 01/11). Il a aussi été entendu qu'éventuellement la FIL fournisse des données relatives à la production au commerce et aux dénominations concernant les différents types de crèmes couvertes par le projet de norme.

Ce rapport passe en revue les commentaires émis durant les diverses étapes décrites ci-dessus et fait des recommandations devant être prises en considération pendant la 5ème session du CCMMP. Les recommandations ont été appliquées dans le projet de norme publié en tant qu'annexe VI d'ALINORM 01/11, tandis que le remaniement du projet de norme est inclus en annexe de ce rapport.

Les principes suivants ont été appliqués :

1. La revue a été effectuée en tenant compte des observations écrites soumises à la 4ème session¹, des déclarations verbales faites à la conclusion de la 4ème session² et les observations écrites soumises aux étapes 5³ et 6⁴.2. Chaque observation écrite soumise a été examinée individuellement.
3. L'approche générale utilisée a consisté à accepter le commentaire des gouvernements à moins qu'il ne puisse être adopté ou amendé soit pour des raisons techniques, scientifiques rédactionnelles ou autres, soit parce que le CCMMP ou un autre organisme du Codex n'ont déjà décidé en la matière.
4. Si les gouvernements ont exprimé des points de vue différents, des solutions possibles visant à faciliter une prise de décision sont fournies. Celles-ci prennent en compte la justification technique et/ou les pratiques commerciales existantes.
5. Les textes insérés dans des crochets par la 4ème CCMMP ont été conservés. Cependant ces textes ont été considérés à la lumière des commentaires exprimés (cf. alinéa 1 ci-dessus) et les recommandations quant à leur confirmation, suppression ou amendement sont fournies. Dans la norme remaniée (Annexe 2 de ce rapport), ces recommandations sont soumises en tant que notes au texte actuel entre crochets.

Abréviations utilisées dans ce document :

GSUDT: Draft General Standard for the Use of Dairy Terms - Projet général de Norme 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, Rév.

¹ CX/MMP 00/8, addenda 1 et 2 et CRD 8 présentés à la 4ème session du CCMMP.

² ALINORM 01/11, par. 52-60

³ CX/EXEC 00/47/9 addenda 2 et 3

⁴ Commentaires argentins, canadiens, français et américains à propos de CL 2000/15-GEN

REVUE DES COMMENTAIRES

TRADUCTION

Commentaires écrits soumis :

Argentine : La totalité de la version espagnole de CX/MMP 00/8 devrait être revue pour l'harmoniser avec la version originale, étant donné que dans beaucoup de cas il a été nécessaire de lire d'abord la version anglaise afin de pouvoir comprendre la version espagnole. D'une façon générale, les termes suivants devraient être remplacés :

- « nata » (crème) par « nata o cream » (crème)
- « nata montada » (crème fouettée) par « nata montada o crema batida » (crème fouettée)
- « cultivo inofensivo » [cultures inoffensives], par « cultivo inocuos ».

Uruguay : La version espagnole de la section 7.2 (ii) devrait être corrigée de la façon suivante : « un pourcentage de la masse ou du volume »

Recommandation n° 1 :

Un compte rendu de la traduction espagnole est nécessaire. Il est suggéré qu'une des délégations hispanophones auprès du CCMMP apporte son concours à cette revue. Voir aussi [Recommandations n° 7, 12 et 33](#).

ASPECTS GENERAUX

Commentaires écrits soumis :

La **Norvège** et le **Royaume-Uni** mettent en question l'utilité d'une norme Codex pour les crèmes. La Norvège aimerait voir le fondement ou les conditions préalables en termes Codex pour l'élaboration d'une telle norme.

Débat durant le 4ème CCMMP :

Le groupe de travail Ad Hoc a demandé que lui soit fourni les données commerciales en soutien d'une étude plus approfondie de la justification pour l'établissement d'une norme.

Discussion :

La FIL a soumis ces données dont un résumé est présenté en annexe 1 à ce rapport.

Bien que les données en question n'émanent que d'un nombre limité de pays, les chiffres totaux de production et de commerce pour les produits concernés par le projet de norme, semblent justifier la mise en place d'une norme Codex pour couvrir la gamme de produits.

Recommandation n° 2 :

Le projet de norme devrait être établi..

TITRE DE LA NORME

Commentaires écrits soumis :

France : La France est en faveur de l'inclusion de la crème fouettée et de la crème fermentée ainsi que la crème nécessitant un traitement ultérieur.

Débat durant le 4ème CCMMP :

Le comité a décidé de modifier le titre de la manière suivante « Norme pour les crèmes, les crèmes fouettées et les crèmes fermentées ».

Discussion :

*Le 4ème CCMMP a décidé d'inclure tous les produits suggérés pendant la session. Le titre doit être revu pour garantir qu'il reflète le contenu de la norme. **Recommandation n° 3 :***

En tenant compte de la recommandation no 6, modifier le titre de la façon suivante « Norme pour la crème et les crèmes préparées ».

SECTION 1 - CHAMP D'APPLICATION DE LA NORME**PROBLEMES GENERAUX****Commentaires écrits soumis :**

Le **Danemark** pense que le projet de norme est devenu trop complexe du fait de la volonté d'y englober chaque produit laitier dont le nom contient le mot « crème ». En particulier, le Danemark ne voit pas l'intérêt de créer des normes de produits pour des « crèmes » qui ont été soumises à un traitement ultérieur tel que fermentation, épaississement ou acidification. Le Danemark maintient que cette norme devrait rester simple et ne s'intéresser qu'aux produits destinés à la vente directe au consommateur (c.-a.-d. ne pas s'étendre aux crèmes de fabrication industrielle).

France : La France est en faveur de l'inclusion de la crème fouettée, la crème fermentée et la crème destinée à un traitement ultérieur.

La **Nouvelle Zélande** s'inquiète de voir cette norme se compliquer à nouveau allant, se faisant, à l'encontre d'un des objectifs principaux de cette revue, à savoir la suppression de détails superflus. La norme actuelle contient quatre types de crèmes, et des dispositions complexes relatives aux ingrédients, à la composition, au traitement thermique, aux additifs alimentaires et à l'étiquetage. En outre, la revue suggère vivement qu'il faudra prendre en considération un système de classification. L'éventail de crèmes actuel est large et continue de s'accroître. Leur standardisation en détail serait pour Codex un exercice futile et restrictif. La norme devrait couvrir seulement le produit de base tandis que les variations devraient être couvertes par les dispositions générales du Codex.

Le **Royaume-Uni** désire recevoir une clarification quant à l'étendue du champ d'application.

Débat durant le 4ème CCMMP :

Le 4ème CCMMP a décidé d'inclure tous les produits avancés pendant la session.

Discussion :

Cette revue comprend tous les produits ainsi qu'il a été décidé de les inclure pendant le 4ème CCMMP, à l'exception de la « crème épaissie » (voir recommandation no 13). Cela devrait se retrouver dans le champ d'application. L'inclusion nécessite une revue complète de toutes les dispositions actuelles du projet de norme pour examiner le bien-fondé et l'applicabilité de toutes les catégories de produits et pour considérer si des dispositions supplémentaires sont nécessaires, en particulier en ce qui concerne les ingrédients et les additifs (voir les recommandations allant de no. 17 à 21 et 26 à 31).

Les résultats d'une enquête au sujet des données sur le marché sont présentés à l'annexe 1.

Recommandation n° 4 :

Remplacez la phrase « *crèmes, y compris les crèmes fouettées et les crèmes fermentées.....en conformité avec la définition de la section 2 de la présente Norme* » par « *la crème et aux crèmes préparées.....tel que défini par la section 2 de la présente Norme.* »

CREMES FERMENTEES**Commentaires écrits soumis :**

Le **Danemark** n'est pas favorable à l'inclusion des crèmes fermentées dans cette norme. Cette inclusion déclenche des demandes pour l'addition de plusieurs dispositions identiques à celles actuellement incluses dans l'avant-projet de norme pour les laits fermentés (tels que microorganismes actifs et abondants, teneurs du nombre minimal d'organismes de fermentation, reconnaissances des noms individuels pour les crèmes

fermentées - par ex., « crème de yaourt » - etc.). Bien que le Danemark ne voie pas l'utilité de considérer de façon spécifique les crèmes fermentées dans les normes Codex, si celles-ci doivent être considérées, elles devraient l'être dans le cadre d'une norme commune « laits et crèmes fermentées » pour soustraire les crèmes acidifiées de façon microbiologique aux régulations du Codex.

France : La France est en faveur de l'inclusion de la crème fouettée, la crème fermentée et la crème destinée à un traitement ultérieur.

L'**Allemagne** note que l'inclusion des crèmes fermentées dans la norme cause des problèmes en ce qui concerne la différenciation avec la norme A-11. Une disposition au sujet des crèmes fermentées n'est valide que dans la mesure où il existe une claire différenciation entre les champs d'application des deux normes. Un chevauchement prête à confusion.

La **FIL** note que l'inclusion des crèmes fermentées à l'intérieur de cette norme entraînerait la nécessité de revoir, à l'intérieur des normes Codex pour les produits laitiers, le statut des produits commerciaux fermentés par l'intermédiaire des levains pour yaourts traditionnels et contenant plus de 10% de matière grasse laitière. De tels produits sont susceptibles d'utiliser le terme « yaourt » dans leur dénomination (par ex., « crème de yaourt »). Le terme « yaourt » relève à l'heure actuelle du domaine de la norme Codex pour les laits fermentés.

Débat durant le 4ème CCMMP :

Le 4^{ème} CCMMP approuvé l'inclusion des crèmes fermentées.

Discussion :

Ainsi que souligné par le Danemark, l'Allemagne et la FIL, les dispositions actuelles du projet de norme doivent être revues complètement afin de considérer leur bien-fondé par rapport à l'inclusion des crèmes fermentées ainsi que pour déterminer si des dispositions supplémentaires seraient éventuellement nécessaires.

Les points suivants doivent être considérés :

- l'élaboration de descriptions précises afin d'éviter tout équivoque entre les crèmes fermentées, les laits fermentés et les crèmes acidifiées,
- le besoin de clarté en ce qui concerne l'utilisation des noms spécifiques couverts par le projet de normes pour les laits fermentés.

Les recommandations sont faites et doivent se comprendre en conjonction avec certains autres commentaires soumis dans d'autres sections, en particulier :

section 2 : voir recommandations no. 6 (structure), no. 14 (crème fermentée) et no. 15 (crème acidifiée).

section 3.2 : voir recommandation no. 17 (préambule et présentation de la section 3.2).

section 4 : voir recommandations no. 26 (préambule de la section 4), no 27 (stabilisants) et no. 28 (épaississants et émulsifiants).

Section 7 : voir recommandation n° 14 (crème fermentée).

CREMES DE FABRICATION INDUSTRIELLE

Commentaires écrits soumis :

L'**Argentine** suggère de supprimer le texte entre crochets.

Le **Danemark** est contre l'élargissement de la norme pour inclure les crèmes de fabrication industrielle. Un tel élargissement signifierait que la crème utilisée pour ajuster et modifier la teneur en matière grasse dans le lait et utilisée dans la fabrication de la quasi totalité des produits laitiers, devrait se conformer aux exigences de la norme pour les crèmes. Par ailleurs, le principe de transfert permettrait aux additifs et ingrédients listés (y compris les caséinates et la gélatine) autorisés pour les crèmes de se retrouver dans presque tous les produits laitiers en tant que substances de transfert. La section « Nom du produit » aura une influence sur la liste des ingrédients des crèmes dans l'étiquetage des autres produits laitiers (par ex., « crème recombinaison »).

France : la France est en faveur de l'inclusion de la crème fouettée, la crème fermentée et la crème destinée à un traitement ultérieur.

La **Suède** demande la suppression de « crème destinée à un traitement ultérieur ». Si ce produit est inclus, cela entraînera des problèmes par rapport à la liste d'additifs. Telle qu'elle est rédigée actuellement, la liste répond aux besoins de la crème destinée à la consommation directe. Ces additifs ne devraient pas être utilisés pour les crèmes destinées à un traitement ultérieur.

Les **Etats-Unis** recommande de reformuler cette section de la manière suivante : « Cette Norme s'applique aux crèmes, y compris les crèmes fouettées et les crèmes fermentées, destinées à la consommation directe, en conformité avec la définition de la section 2 de la présente Norme. »

Débat durant le 4ème CCMMP :

En réponse à une proposition visant à retirer de la liste les crèmes de fabrication industrielle, le Comité est convenu de mettre entre crochets l'expression « ou à un traitement ultérieur ».

Discussion :

Quatre délégations ont demandé la suppression des crèmes de fabrication industrielle du champ d'application. Les arguments utilisés se rapportent principalement aux ingrédients, aux additifs alimentaires et à l'étiquetage.

Les inquiétudes peuvent être apaisées de deux façons :

1. en limitant le champ d'application de la présente norme à la crème et aux produits de la crème vendus directement au consommateur, par ex., dans un emballage destiné au consommateur.
2. en établissant une séparation nette entre (i) la matière première « crème », (ii) ses pendants reconstitués/recombinés et (iii) les crèmes préparées, c.-à.-d. les produits finis à la crème, obtenus à la suite d'un traitement ultérieur dans une optique de consommation directe et/ou d'élaboration d'autres produits à la crème.

Recommandation n° 5 :

La seconde approche suggérée ci-dessus est recommandée. Voir les recommandations qui suivent, no. 6 (classification des crèmes), no. 17 (ingrédients autorisés) et no. 26 (additifs) qui établissent une séparation nette entre « crème » en tant que matière première, ses pendants reconstitués/recombinés et les crèmes ayant subi un traitement en tant que « crèmes préparées »

SECTION 2 - DESCRIPTION

CLASSIFICATION DES CREMES ET DES PRODUITS DE LA CREME

Discussion :

La structure de la section 2, telle qu'elle a été sanctionnée par le CCMMP, a besoin d'une révision pour établir une distinction claire, logique et non ambiguë entre (i) la crème en tant que matière première utilisée pour un traitement ultérieur (c.-a.-d., la crème séparée du lait entier), (ii) la crème reconstituée et recombinaée et (iii) les produits de la crème commercialisés soit en qualité de produit finis pour la consommation directe soit étant destinés à un traitement ultérieur (crèmes préparées).

Recommandation n° 6 :

structure de la section 2 comme suit :

- 2.1 Crème**
- 2.2 Crème reconstituée**
- 2.3 Crème recombinaée**
- 2.4 Crèmes préparées**
 - 2.4.1 Crème liquide préemballée
 - 2.4.2 Crèmes fouettées

2.4.3 Crème emballée sous pression

2.4.4 Crème fouettée

2.4.5 Crème fermentée

2.4.6 Crème acidifiée

2.1 - Crème

Commentaires écrits soumis :

L'Argentine propose la définition suivante : « *Les crèmes sont des produits laitiers relativement riches en matière grasse, prenant la forme d'une émulsion du type matière grasse dans le lait écrémé, que l'on peut obtenir par :* »

Débat durant le 4ème CCMMP :

Le Comité a examiné une proposition visant à supprimer la référence à la reconstitution/recombinaison des produits laitiers aux fins de la fabrication de crèmes. Toutefois, certaines délégations ont fait valoir que dans leurs pays, les crèmes sont obtenues à partir de lait reconstitué et/ou recombinaison. Il a été souligné que la disposition applicable à l'étiquetage des produits couvrirait de manière adéquate l'utilisation de ces procédés et que, dans certains pays à faible production laitière, il serait impossible de produire des crèmes autrement que par reconstitution/recombinaison. Le Comité a décidé de maintenir la référence à la reconstitution/recombinaison des produits laitiers (paragraphe 55).

Discussion

A la suite de la recommandation no.6, le projet de définition actuel doit faire la distinction entre crème séparée du lait entier et ses pendants reconstitués/recombinés. La distinction n'entraîne aucune conséquence pratique car les crèmes reconstituées/recombinées devraient être identifiées ainsi qu'il en a été décidé dans la section étiquetage (voir recommandation no. 36). Aucun autre changement n'est nécessaire excepté le remplacement de l'adjectif « liquide » par « fluide » suivant en cela la définition de la crème à fouetter et utilisé dans d'autres définitions lorsqu'approprié. La référence à la standardisation de la matière grasse est abordée de façon adéquate dans la section 3.1 révisée (voir recommandation 16).

La référence à l'émulsion semble être suffisamment claire dans la version anglaise du projet de norme. La version espagnole devrait être vérifiée à cet égard.

Recommandation n° 7 :

Remplacez la définition de la crème avec les deux définitions suivantes :

2.1 *La crème est un produit laitier fluide* plus ou moins riche en matière grasse qui se présente sous la forme d'une émulsion du type grasse-dans-lait écrémé et qui a été obtenue en la séparant physiquement du lait.*

**) Pouvant être versé à des températures supérieures à la température de congélation.*

2.2 *La crème reconstituée est la crème obtenue par la reconstitution des produits laitiers avec ou sans l'addition d'eau potable et avec les mêmes caractéristiques de produit fini que le produit décrit à la section 2.1.*

2.3 *La crème recombinaison est la crème obtenue par la recombinaison des produits laitiers avec ou sans l'addition d'eau potable et avec les mêmes caractéristiques de produit fini que le produit décrit à la section 2.1.*

Veiller à ce que la version espagnole soit suffisamment claire en ce qui concerne la traduction faisant référence à l'émulsion.

2.4 - Crèmes préparées

Recommandation n° 8 :

Dans la même logique que les recommandations no. 5 et 6, une description technique de cette vaste catégorie est utile pour faire la distinction entre les divers produits et la matière première. La définition suivante est recommandée :

*« Les **crèmes préparées** sont les produits laitiers obtenues en soumettant la crème, la crème reconstituée et/ou la crème recombinaison à des traitements et des procédés appropriés pour obtenir les propriétés caractéristiques spécifiées ci-dessous. »*

Note : Le terme « crème préparée » ne conviendrait pas en tant que désignation de produits individuels couverts par le terme (voir recommandation no. 32).

2.4.1 - Crème pour la consommation directe

Recommandation n° 9 :

En outre, une définition de « crème liquide pour la consommation directe » est nécessaire pour permettre l'utilisation du nom « crème » (non qualifiée) pour cette catégorie. La définition suivante est recommandée :

*« **La crème liquide preemballée** est le produit laitier fluide* obtenu en préparant et en emballant la crème reconstituée et/ou la crème recombinaison pour la consommation directe et/ou l'utilisation directe en tant que tel. »*

**) Pouvant être versé à des températures supérieures à la température de congélation.*

2.4.2 - Crème à fouetter

Commentaires écrits soumis :

L'**Argentine** propose de remplacer le terme « convenable » par « approprié ».

La **Suède** a un problème avec le terme « crème à fouetter », car ce terme est utilisé en Suède pour désigner toutes les crèmes avec une haute teneur en matière grasse ; voir les commentaires de la Suède sur les additifs. Le terme crème à fouetter a besoin d'être clarifié.

La **FIL** demande l'addition d'une nouvelle section 2.2 pour établir une liste de « crèmes à fouetter » car cette liste existe plus loin dans la norme sans référence à la section 2 : « Les crèmes à fouetter sont des crèmes liquides qui se prêtent à être fouettées »

Débat durant le 4ème CCMMP :

Le Comité approuve l'inclusion d'une définition de la crème à fouetter [devant être fouettée par le consommateur final] et a noté que cette inclusion pourrait exiger des amendements aux sections Facteurs essentiels de composition et de qualité et Etiquetage et, dans une certaine mesure, à la section relative aux additifs alimentaires (paragraphe 56).

Discussion :

Tous les laits liquides et les crèmes se « prêtent à être fouettés » car pouvoir être fouetté est en fait une de leurs caractéristiques - même les laits écrémés se rangent dans cette catégorie. Pour éviter que tous les laits liquides/crèmes soient couverts par la description, une formulation additionnelle est nécessaire, en particulier la notion que le produit peut être conçu spécialement pour être fouetté. On pense ici à la crème qui typiquement est vendue en tant que « crème à fouetter » et qui a été préparée à travers un traitement physique (par ex., affinée à basse température, environ 2°C pendant une journée) pour faciliter le procédé de fouettage.

Il convient de noter que la crème à fouetter est utilisée par l'industrie et en tant qu'ingrédients dans d'autres aliments (par ex., la boulangerie). Par conséquent, restreindre la définition de « crème à fouetter » aux produits destinés à être fouettés « par le consommateur final » n'est pas approprié.

Recommandation n° 10 :

Modifier la description de la façon suivante :

« **la crème à fouetter** est la crème liquide, la crème reconstituée et/ou recombinaée qui est destinée à être fouettée. La crème peut avoir été préparée de façon à faciliter le fouettage. »

*) Pouvant être versé à des températures supérieures à la température de congélation.

Voir également *Recommandation n° 35*.

Crème emballée sous pression

Commentaires écrits soumis :

La **FIL** recommande la révision de la définition (afin de la mieux clarifier) de la manière suivante : « Les crèmes emballées sous pression sont des crèmes emballées avec un gaz propulseur dans un récipient de propulsion sous pression. »

Débat durant le 4ème CCMMP :

Le Comité est d'accord pour inclure la formulation suggérée par la FIL.

Discussion :

Il serait peut être aussi préférable de spécifier le lien entre cette catégorie et les crèmes fouettées.

Recommandation n° 11 :

Adopter la description avec des modifications rédactionnelles mineures du fait de la séparation de la définition de la « crème » en trois catégories (y compris reconstituée/recombinaée) et ajouter le texte suivant à la fin : « *et qui est transformée en crème fouettée lorsque distribuée par le récipient.* »

2.4 4 - Crèmes fouettées

Commentaires écrits soumis :

L'**Argentine** propose la définition suivante : « *Les crèmes fouettées sont des crèmes dans lesquelles de l'air ou un gaz inerte a été incorporé sans inverser l'émulsion du type matière grasse dans le lait écrémé.* »

Recommandation n° 12 :

Pas de changements sauf ceux qui résultent de la séparation de la définition de la « crème » en trois catégories (y compris reconstituée/recombinaée).

Veiller à ce que la version espagnole soit suffisamment claire en ce qui concerne la traduction faisant référence à l'émulsion.

CREME EPAISSIE

Commentaires écrits soumis :

La **France** fait remarquer que le terme correct en français est « crème épaisse » et non pas « crème épaisse ».

Débat durant le 4ème CCMMP :

Le Comité approuve l'inclusion provisoire d'une définition de la crème épaisse dans la section 2.1 (la dite définition devant être développée) et a noté que cette inclusion pourrait exiger des amendements possibles aux sections Facteurs essentiels de composition et de qualité et Etiquetage et, dans une certaine mesure, à la section relative aux additifs alimentaires (paragraphe 56).

Discussion :

La « crème épaisse » n'est pas un terme standard parmi les pays. Une enquête a déterminé que ce terme n'est pas utilisé dans beaucoup de pays. Lorsqu'il est utilisé, ce terme désigne notamment :

- des produits qui ont subi une réduction du pH à la suite de fermentation avec des bactéries lactiques,
- des produits, typiquement à haute teneur en matière grasse, qui ont été épaissis en ajoutant des stabilisants tels carraghénanes ou alginate, ni acidifiés ni fermentés et destinés à la fois pour être versés ou fouettés tant dans le commerce de détail que dans la préparation de produits alimentaires.

La conclusion de cette enquête est que la « crème épaissie » n'est pas un produit pouvant être facilement standardisé. Par ailleurs, les différentes interprétations semblent être déjà couvertes techniquement par d'autres produits définis dans la norme, notamment « crème fermentée » et « crème fouettée ». Selon le second paragraphe de la section 7.1.1, le terme « crème épaissie » peut être une alternative de dénomination si le contexte s'y prête et dans la mesure où cela ne crée pas une fausse impression dans le pays de vente au détail quant au caractère et à l'identité de l'aliment.

Par conséquent, il n'est pas nécessaire d'inclure dans la norme Codex une définition spécifique de la « crème épaissie ».

Recommandation n° 13 :

Supprimer « crème épaissie ».

2.4.5 - Crème fermentée

Commentaires écrits soumis :

L'Argentine, le Japon, et l'Espagne sont d'accord pour inclure le terme « spécifique » entre parenthèses.

La FIL recommande la suppression du terme « spécifique ».

Discussion :

Les laits fermentés sont définis par le projet de norme les concernant comme étant (modifié en accord avec la recommandation de remaniement de cette norme) :

« obtenu par la fermentation du lait. Ce lait peut avoir été fabriqué à base de produits obtenus à partir de lait avec ou sans modification de composition, dans la limitation des dispositions de la Section 3.3, par l'action de micro-organismes appropriés et résultant dans la réduction du pH avec ou sans la coagulation. Ces micro-organismes de levain doivent être viables, actifs et abondants dans le produit à la date de durabilité minimale. Si le produit subit un traitement thermique après la fermentation, l'exigence portant sur la viabilité des micro-organismes ne s'applique plus. »

Afin d'éviter toute ambiguïté, il est conseillé d'adopter une formulation identique pour la crème fermentée.

Dans le cadre d'une définition générale, le terme « spécifique » n'a aucune valeur puisque la définition fait référence à des sous-catégories spécifiques de produits fermentés. Il est assumé que les demandes de l'Argentine, du Japon et de l'Espagne pour l'inclusion de ce terme sont indirectement liées à la demande d'autorisation d'utilisation des noms spécifiques couverts par la norme sur les laits fermentés.

Par conséquent, l'autorisation d'utilisation des noms spécifiques pour les équivalents crèmes du yaourt, du lait acidophile, du kefir, kemuys et yaourt doux, doit être abordée par la présente norme (section 7).

L'exigence selon laquelle les organismes de fermentation doivent être viables, actifs et abondants n'est pas, de façon générale, nécessaire pour les crèmes fermentées car l'étiquetage de ces produits ne contient normalement pas d'allégations concernant un effet probiotique possible. Une telle exigence n'est nécessaire que si l'étiquetage fait mention d'une allégation sur la teneur en microorganismes spécifiques. Cela s'applique par exemple, pour l'utilisation des noms spécifiques identifiés par la norme pour les laits fermentés.

Recommandation n° 14 :

1) Modifier la description de la façon suivante :

« **La crème fermentée** est le produit laitier obtenu par la fermentation de la crème, de la crème reconstituée et/ou recombinaison, par l'action de micro-organismes spécifiques, ce qui entraîne la réduction du pH avec ou sans la coagulation. Lorsque la teneur en microorganisme(s) spécifique(s) est indiquée, directement ou indirectement, dans l'étiquetage ou à travers des allégations nutritionnelles au cours du processus commercial, ce(s) microorganisme(s) doivent être présents, viables, actifs et abondants dans le produit à la date de durabilité minimale. Si le produit subit un traitement thermique après la fermentation, l'exigence portant sur la viabilité des micro-organismes ne s'applique plus. »

2) Insérer dans la section étiquetage 7.1.1 :

« En outre, les mentions portées sur l'étiquette, telles que la désignation de crèmes fermentées et les allégations de teneur, peuvent comprendre, lorsqu'approprié, une référence aux termes « yaourt », «

Acidophilus », « kefir » et « kumys » à condition que le produit ait été fermenté par le(s) levain(s) spécifique(s) correspondant(s) spécifiés dans la section 21 de la norme Codex pour les laits fermentés et pourvu que le produit soit conforme avec les critères microbiologiques qui s'appliquent au lait fermenté correspondant, tel que spécifié par la section 3.3 de cette norme. »

2.4.6 - Crème acidifiée

Commentaires écrits soumis :

La **France** soumet la proposition de définition suivante : « La crème acidifiée est un produit laitier fait à partir de crème dont la consistance et/ou les caractéristiques organoleptiques et/ou les propriétés technologiques sont modifiées en réduisant le pH. »

Les **Etats-Unis** recommandent que, si les crèmes coagulées comme la crème acide fermentée, sont incluses dans la présente norme, les crèmes acidifiées devraient alors aussi être incluses dans les produits tels que la crème acide acidifiée.

Débat durant le 4ème CCMMP :

Le Comité approuve l'inclusion provisoire d'une définition de la crème acidifiée dans la section 2.3 (la dite définition devant être développée) et a noté que cette inclusion pourrait exiger des amendements possibles aux sections Facteurs essentiels de composition et de qualité et Etiquetage et, dans une certaine mesure, à la section relative aux additifs alimentaires (paragraphe 56).

Discussion :

Les crèmes acidifiées ressemblent aux crèmes fermentées mais sont acidifiées à travers l'utilisation d'acides et/ou autres acidifiants à la place de microorganismes. La description devrait refléter cela. En outre, une liste adéquate d'additifs alimentaires autorisés pour cette catégorie devrait être insérée (voir recommandations no. 30 et 31).

La définition suggérée par les Etats-Unis peut être utilisée, tout en étant adaptée légèrement à la formulation des autres définitions. Cependant, il faut tenir compte du fait que la coagulation ne se fera pas forcément dans ces produits.

Recommandation n° 15 :

Description recommandée :

*« La **crème fermentée** est le produit laitier obtenu par l'acidification de la crème, de la crème reconstituée et/ou recombinaison, par l'action d'acides et/ou de régulateurs d'acidité pour arriver à une réduction du pH avec ou sans la coagulation. »*

3.1 MATIERES PREMIERES

Commentaires écrits soumis :

France : Afin de rester cohérent avec la description de la crème, le lait écrémé devrait être ajouté à la liste.

L'**Allemagne** s'oppose à la fabrication à partir de produits laitiers recombinaison ou reconstitués et demande que la section 3.1 ne spécifie que le lait en tant que matière première.

La **Norvège** émet des réserves à propos du raisonnement aboutissant à l'exclusion du babeurre de la liste de matière première utilisée dans la production de crèmes fermentées. La plupart du babeurre fabriqué de nos jours provient de la fabrication de beurre de crème douce, cependant, et sans tenir compte de la fabrication de beurre de crème douce ou de beurre de crème acidifiée, cela n'est pas une raison pour déclarer que le babeurre contient du lait et des cultures bactériennes et par conséquent n'a pas besoin d'être listé. La Norvège suggère par conséquent que s'il avère souhaitable d'utiliser du babeurre dans la fabrication de crèmes fermentées, celui-ci devrait être listé.

Espagne : L'Espagne est d'accord avec la suggestion française faite précédemment et supporte l'inclusion du babeurre spécifiquement en ce qui concerne les matières premières pour les crèmes obtenues au moyen de la reconstitution ou de la recombinaison.

Le **Royaume-Uni** demande que cette section soit modifiée pour garantir que la fabrication de crème à partir de lait thermisé ou pasteurisé soit autorisée.

Discussion :

Le 4^{ème} CCMMP est d'accord pour conserver la référence à la reconstitution/recombinaison (paragraphe 55). Par conséquent les matières premières utilisées pour la reconstitution et la recombinaison doivent être listées.

Le commentaire britannique a pour origine la définition de « lait » dans la norme GSDUT, qui est virtuellement une définition de lait cru. Cependant, afin d'éviter toute ambiguïté et pour tenir compte de l'inquiétude française, il est recommandé de faire référence aux procédés physiques et mécaniques avant le traitement de la crème. Cela inclurait les traitements microbiens (tels que la pasteurisation) et les ajustements de compositions (tels que la standardisation de la matière grasse).

Il est judicieux, compte tenu des commentaires norvégiens et espagnols, de revoir la référence au babeurre pour toutes les catégories de produits.

Dans ce contexte, on entend par babeurre le produit qui reste après le retrait de la matière grasse laitière à travers le barattage du lait et de la crème pour fabriquer du beurre et des produits à base de matière grasse laitière, lequel babeurre peut avoir été concentré et/ou séché.

L'addition du babeurre remplit un ou plusieurs objectifs :

- contribue à l'émulsification
- contribue à la réduction du pH
- contribue à obtenir une texture ferme

Il convient de noter que le terme « babeurre » est aussi beaucoup utilisé en tant que désignation pour le lait écrémé fermenté.

Recommandation n° 16 :

Remplacer le texte actuel de la section 3.1 par le texte suivant :

« Le lait, qui peut avoir subi des procédés mécaniques et physiques avant le traitement de la crème.

En outre, en ce qui concerne les crèmes reconstituées ou recombinées : Beurre, produits à base de matière grasse laitière*, laits et crèmes en poudre*, eau potable.*

En outre, pour les crèmes préparées décrites de la section 2.4.2 à la section 2.4.6 : le produit qui reste après le retrait de la matière grasse laitière à travers le barattage du lait et de la crème pour fabriquer du beurre et des produits à base de matière grasse laitière (souvent appelé babeurre), et qui peut avoir été concentré et/ou séché.

** Pour les spécifications, voir les normes Codex correspondantes. »*

SECTION 3.2 - INGREDIENTS AUTORISES

PREAMBULE ET PRESENTATION

Commentaires écrits soumis :

France : La liste d'ingrédients est autorisée seulement pour certaines catégories de crèmes. La France pense que les ingrédients ne devraient être autorisés que pour les produits ayant subi un traitement thermique à haute température et les produits à faible teneur en matière grasse. Par conséquent, le texte devrait être modifié de la façon suivante : *« Utilisables uniquement dans les crèmes UHT et stérilisées, les crèmes ayant subi des traitements thermiques similaires, les crèmes, les crèmes fermentées, les crèmes fouettées et les crèmes à fouetter y compris les crèmes emballées sous pression, contenant moins de 15% de matière grasse laitière. »* Dans un commentaire ultérieur, la France a suggéré 15 à 10 % de matière grasse et pour laquelle il peut y avoir une justification technologique.

Le **Japon** propose que le segment « traitements thermiques similaires » soit remplacé par une formulation plus concrète.

La **Norvège** recommande de modifier le texte de la façon suivante : « *Utilisables uniquement dans les crèmes UHT et stérilisées, les crèmes ayant subi des traitements thermiques similaires, les crèmes contenant moins de [xx]% de matière grasse laitière, les crèmes fouettées et les crèmes à fouetter.* »

La **France** et l'**Espagne** pensent qu'il serait approprié de spécifier quels sont ces traitements thermiques et de les inclure dans la « Définition des traitements thermiques ».

Le **Royaume-Uni** propose que la valeur pour [XX%] devrait être 18% dans ce cas particulier et pour l'ensemble du document (voir commentaires dans les sections 3.3 et 7.1) car cela constitue le niveau en dessous duquel il existerait un besoin fonctionnel pour les ingrédients listés.

Les **Etats-Unis** recommandent la suppression. Si l'on réduit le champ d'application de la norme à la consommation directe, ce paragraphe n'est plus nécessaire. Note : Si la crème coagulée est incluse dans cette norme, des ingrédients supplémentaires sont nécessaires pour les produits acidifiés.

FIL : Afin d'améliorer la clarté, réviser de la façon suivante :

« Utilisables uniquement dans :

- les crèmes UHT et stérilisées et les crèmes ayant subi des traitements thermiques similaires ;
- la crème à fouetter ;
- les crèmes et les crèmes fermentées contenant moins de [xx] % de matière grasse laitière ;
- les crèmes fouettées et les crèmes emballées sous pression....»

Débat durant le 4^{ème} CCMMP :

Tout en donnant son accord pour l'inclusion des définitions de la crème fouettée et la crème acidifiée, le comité a noté que cette inclusion aurait pour effet d'entraîner une revue pour des modifications possibles de la section sur les facteurs essentiels de composition et de qualité (paragraphe 56).

Discussion :

Maintien de la liste :

La suppression de la liste n'est pas appropriée, en partie parce que les produits de fabrication industrielle doivent être couverts en conformité avec la recommandation no. 5. La séparation entre diverses catégories rend (par souci de clarté) encore plus souhaitable l'établissement de listes séparées pour chaque catégorie pour autant que cela s'avère utile. Etant donné qu'un grand nombre d'ingrédients considérés possèdent les mêmes fonctions que certains additifs, il serait cohérent d'autoriser ces derniers dans la mesure où les additifs correspondants sont autorisés par la section 4. Dans cette optique, les variations en matière d'autorisation pour ce qui concerne les teneurs en matière grasse et/ou les traitements thermiques seront automatiquement prises en compte.

Référence à certains traitements thermiques :

Dans le projet de code d'usages en matière d'hygiène pour les lait et les produits laitiers qui est en cours d'élaboration par le CCFH, le terme « stérilisé commercialement » est utilisé pour couvrir les produits UHT ayant subi une stérilisation en récipient ou d'autres traitements thermiques similaires. L'utilisation du même terme dans la norme pour les crèmes résoudra les inquiétudes formulées. Voir également Recommandation n° 26.

Recommandation n° 17 :

Le préambule de la liste des ingrédients devrait être reformulé de la façon suivante :

« *Seuls les ingrédients mentionnés ci-dessous peuvent être utilisés pour les objectifs spécifiés, et seulement dans les limites fixées.* »

La liste devrait se présenter en tenant compte des classes de produits telles qu'elles sont établies dans la section 2.

(note : les modifications additionnelles aux ingrédients autorisés sont abordées et sont l'objet des recommandations 18 à 21.)

ENZYMES

Commentaires écrits soumis :

Le **Canada** demande une explication à propos de l'omission du mot « présure » dans la section 3.2 de la norme en conjonction avec « enzymes inoffensives et appropriées ». La discussion dans CX/MMP 00/8 indiquait qu'il serait ajouté à la liste des ingrédients autorisés. En réponse à CL 2000/15-GEN, le Canada avait compris au cours des discussions ayant eu lieu au cours de la 4^{ème} du CCMMP que, sous la section 3.2, « Ingrédients autorisés utilisables uniquement dans les crèmes fermentées », la phrase « *présure ou autres enzymes coagulantes inoffensives et appropriées* » serait utilisée. La phrase intégrale correspond à ce qui a été utilisé dans d'autres projets de normes.

La **Norvège** suggère qu'étant donné que la présure est une enzyme coagulante alors que la fonction des « autres enzymes inoffensives et appropriées » n'est pas connue, il faudrait préciser la fonction attendue des enzymes à l'instar d'autres normes pour les produits laitiers, par ex., les fromages. Les levains sont normalement des bactéries lactiques et dans ce cas la formulation standard utilisée dans les normes pour les fromages s'applique aussi ici, par exemple, « cultures starter de bactéries lactiques inoffensives ».

Discussion :

En pratique, la présure est l'enzyme la plus souvent utilisée dans certaines crèmes préparées. Dans la crème fermentée et la crème acidifiée, ces enzymes ne sont pas utilisées pour coaguler le produit mais sont seulement utilisés pour améliorer la texture (si le produit est coagulé, cela doit se faire par la fermentation microbiologique ou par l'intermédiaire des acides ou régulateurs d'acidité respectivement).

Recommandation n° 18 :

Pour la crème fermentée, remplacer « *enzymes inoffensives et appropriées* » par « *présure et autres enzymes coagulantes inoffensive et appropriées afin d'améliorer la texture sans entraîner une coagulation enzymatique* ».

Pour la crème acidifiée, la même formulation devrait être utilisée.

MICROORGANISMES

Commentaires écrits soumis :

Norvège : *Les levains sont normalement des bactéries lactiques et dans ce cas la formulation standard utilisée dans les normes pour les fromages s'applique aussi ici, par exemple, « cultures starter de bactéries lactiques inoffensives ».* **Discussion :**

Tous les levains ne sont pas forcément producteurs d'acide lactique ainsi par exemple, certains de ceux qui sont listés dans la norme pour les laits fermentés. On devrait veiller à ce que les microorganismes spécifiques considérés dans ce document sont autorisés.

Recommandation n° 19 :

Pour la crème fermentée, remplacer l'alinéa actuel par :

« *Levains de microorganismes inoffensifs y compris ceux spécifiés à la section 2 de la norme pour les laits fermentés* »

EXTRAITS SECS DEGRAISSES DU LAIT, CASEINES, AMIDON ET GELATINE.

Commentaires écrits soumis :

République tchèque : L'amidon est généralement utilisé en tant qu'ingrédient pour chaque crème fermentée afin de stabiliser la consistance.

France : La quantité autorisée de caséines, gélatine et amidon ne doit pas dépasser 5g/kg.

Espagne : Le paragraphe 57 d'ALINORM 01/11 fait mention de l'accord du Comité pour l'inclusion de la gélatine et des amidons au même niveau que celui stipulé dans l'avant-projet de norme pour les fromages non affinés. Cependant, le projet de norme spécifie un maximum de 6g/kg tout seul ou en combinaison avec les agents épaississants et modifiants énumérés à la section 4. Cette contradiction doit être clarifiée.

La **Suisse** demande une discussion au sujet de la nécessité de la gélatine.

Débat durant le 4^{ème} CCMMP :

Le Comité approuve l'inclusion de la gélatine et des amidons en conformité avec le projet de norme pour les fromages non affinés (voir paragraphe 38). Cependant, la délégation australienne fait état d'une incohérence entre les intentions d'utilisation de la gélatine et des amidons entre la présente norme et la norme pour les fromages non affinés (paragraphe 57).

Discussion :

Extraits secs dégraissés du lait et caséines :

La signification de « *extraits secs dégraissés du lait* » n'est pas claire. L'ingrédient fonctionnel ajouté se présente, en pratique, sous forme de plusieurs types de protéines laitières, soit sous sa forme purifiée (produits à base de caséine, protéines de lactosérum) soit sous forme d'autres produits laitiers riches en protéines laitières.

Ces produits riches en protéine laitière sont ajoutés pour remplacer, totalement ou partiellement, les stabilisants et les épaississants. L'addition de produits laitiers riches en protéines laitières est par conséquent justifiée d'un point de vue technologique pour les produits identiques à propos desquels l'utilisation d'épaississants et de stabilisants est justifiée.

Amidon et gélatine :

L'amidon et la gélatine sont ajoutés pour remplacer, totalement ou partiellement, les stabilisants et les épaississants. La justification pour cette addition est, par conséquent, égale à la justification pour ces classes fonctionnelles d'additifs.

Recommandation n° 20 :

Remplacer la référence actuelle aux extraits secs dégraissés du lait et les caséines par la formulation suivante :

« Les produits dérivés exclusivement du lait ou du lactosérum contenant au moins 35% (mm) de n'importe quel type de protéine laitière (y compris la caséine et les protéines de lactosérum ainsi que tout produit résultant de leur concentration ou mélange) : ces produits 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 et ne dépassant pas 20g/kg, et compte tenu de toute utilisation des stabilisants/épaississants énumérés à la section 4. »

Remplacer le référence actuelle à la gélatine et à l'amidon avec la formulation suivante :

« Gélatine et amidons :

ces substances peuvent être utilisées de la même manière que les stabilisants, à condition qu'elles ne soient ajoutées que dans les quantités fonctionnellement nécessaires comme prévu par les bonnes pratiques de fabrication, et compte tenu de l'utilisation des stabilisants/épaississants énumérés à la section 4 ; »

CHLORURE DE SODIUM

Commentaires écrits soumis :

L'**Argentine** accepte le chlorure de sodium en tant qu'ingrédient autorisé pour la crème fermentée.

La FIL veut enlever les crochets existants qui entourent le terme chlorure de sodium vu que celui-ci est utilisé à l'heure actuelle dans la production commerciale.

Recommandation n° 21 :

Confirmer que le chlorure de sodium est justifié pour les laits fermentés en enlevant les crochets. De la même manière, le chlorure de sodium est aussi justifié pour la crème acidifiée.

SECTION 3.3 - COMPOSITION

TENEUR MINIMUM ABSOLUE EN MATIERE GRASSE

Commentaires écrits soumis :

L'**Argentine** approuve une teneur de 18% pour la crème fermentée.

Le **Canada** informe qu'il est en train d'essayer d'établir une norme nationale pour une teneur minimum absolue en matière grasse laitière pour le crème. Un consensus n'est toujours pas établi. Le Canada commercialise sur son propre marché un mélange de crème et de lait dont la teneur en matière grasse laitière varie entre 5 et 6%. Ce produit sert de blanchisseur à café et, dans la plupart du pays, il est étiqueté et commercialisé en tant que « crème allégée ».

La **République tchèque** déclare que le niveau le plus faible de matière grasse a été fixé à 10% et entériné par la législation nationale.

Danemark : Pour décider d'un niveau minimum de matière grasse, il est nécessaire de considérer l'impact de la section 4.3.3 de la norme générale pour l'utilisation des termes de laiterie (CODEX STAN 206). D'après cette disposition, la modification de la teneur en matière grasse est autorisée, à condition que les caractéristiques essentielles du produit soient conservées et que les limites d'une telle modification soient détaillées dans les normes en question selon le besoin. Les caractéristiques essentielles de la crème sont spécifiées dans le projet de définition de la crème. La crème est un produit qui est (i) « une émulsion de type graisse-dans-lait écrémé » et (ii) « plus ou moins riche en matière grasse ». Par conséquent, un produit sans matière grasse n'est pas de la « crème », d'où le besoin de spécifier un niveau minimum aux alentours de 0% de matière grasse laitière. Lorsque on décide d'un minimum absolu, il est nécessaire de considérer la signification de l'expression « plus ou moins riche en matière grasse ». Il est assumé que la teneur en matière grasse de la crème doit être comparée avec la teneur en matière grasse du lait. En conséquence, la teneur minimum devra être un peu plus élevée que la teneur en matière grasse du lait (cru). Afin de se conformer avec la définition de la crème, nous préférons un niveau de 8% sans pour autant nous opposer au niveau suggéré de 10% de matière grasse laitière en tant que teneur minimum absolue en matière grasse pour les crèmes modifiées en matière grasse.

La **France**, la **Thaïlande** et l'**Uruguay** sont d'accord pour une teneur minimale en matière grasse égale à 10% pour les crèmes à matière grasse réduite.

Le **Japon** propose que la teneur minimum en matière grasse de la crème soit fixée à 18%.

Le **Royaume-Uni** maintient que ce niveau devrait être à 12%, car cela permet de différencier de façon précise entre le lait et la crème.

Les **Etats-Unis** recommandent les niveaux suivants :

crèmes à teneur en matière grasse réduite : matière grasse laitière minimum 0% m/m.

crèmes fermentées à teneur en matière grasse réduite : matière grasse laitière minimum 0% m/m.

Note : Si la crème coagulée est incluse dans cette norme, les exigences à propos de la crème fermentée devraient être élargies pour inclure la crème acidifiée.

Débat durant le 4^{ème} CCMMP :

Tout en donnant son accord pour l'inclusion des définitions de la crème à fouetter et la crème acidifiée, le comité a noté que cette inclusion aurait pour effet d'entraîner une revue pour des modifications possibles de la section sur les facteurs essentiels de composition et de qualité (paragraphe 56).

Le Comité approuve l'établissement d'un niveau absolu minimum de matière grasse laitière pour la crème à hauteur de 10% (paragraphe 59) mais n'a pas encore tranché sur les autres minimums pour les autres produits.

Discussion :

Les crèmes préparées sont essentiellement fabriquées à partir de crème. Etant donné que la crème a des teneurs en matière grasse commençant à 10%, il n'est pas justifié d'établir des teneurs minimums absolues divergentes pour les catégories individuelles de crèmes préparées autres que 10%.

Recommandation n° 22 :

Etablir un niveau minimum absolu en matière grasse de 10% pour toutes les crèmes et les crèmes préparées.

NIVEAU DE REFERENCE DE MATIERE GRASSE**Commentaires écrits soumis :**

En matière de référence, l'**Argentine** propose d'utiliser une fourchette plutôt qu'un chiffre unique. La fourchette suggérée va de 18% à 36% w/w.

La **République tchèque** déclare que la plus grande quantité de crèmes non fermentées est produite avec une matière grasse allant de 30 à 33%. Les crèmes fermentées sont produites avec une teneur en matière grasse se situant entre 12 et 18%. Il est par conséquent suggéré d'accepter cette fourchette de teneur en matière grasse (minimum de 18% dans la norme).

Danemark : Le niveau de référence doit se situer au niveau suggéré initialement par la FIL, c'est-à-dire 18%.

France : souligne que l'établissement d'un niveau de référence pour la crème d'au moins 30% est essentiel pour l'application des allégations nutritionnelles et du règlement sur les additifs. Ce niveau est représentatif de la plus grosse partie du marché des crèmes et par ailleurs, puisqu'il s'agit de la valeur obtenue par la séparation naturelle du lait, la crème avec des teneurs en matière grasse supérieure à ce niveau peut être fabriquée sans l'utilisation d'additifs. En outre, les habitudes des consommateurs montrent que ceux-ci sont conscients que le produit traditionnel contient 35% de matière grasse laitière ou plus - au delà de ce niveau il n'y a pas besoin d'utiliser aucun ingrédient fonctionnel et/ou additif. Sous cette forme, le produit peut être utilisé de diverses manières, telles que : crème fouettée, crème utilisée pour la cuisine, pâtisserie ou en accompagnement de fruits rouges. A partir de ce produit de base, les crèmes ont été diversifiées, notamment pour satisfaire à des usages plus précis ou à des besoins nutritionnels particuliers (en réduisant la teneur en matière grasse par exemple). Le niveau de référence des crèmes fermentées devraient également être fixée à plus de 30 %, la teneur minimale de ces crèmes pouvant être ajustée à celle des autres crèmes, c'est-à-dire 10 %.

La **Suède** demande une clarification du terme « valeur de référence en matière grasse » tout en assumant qu'il s'agit là d'une valeur « minimum » pour la crème qui peut être vendue sous le nom de « crème » sans qu'aucun terme indique qu'elle a une teneur en matière grasse réduite. Dans la norme actuelle A9 de Codex, à partir de 1976 le chiffre 18% est utilisé de cette façon. Par conséquent, il est proposé que le chiffre de 18% reste en vigueur. Le terme « crème à fouetter » est utilisé en Suède pour désigner toutes les crèmes avec une haute teneur en matière grasse.

La **Suisse** suggère que la teneur minimum en matière grasse laitière pour la crème devrait être de 35% m/m. L'étiquetage devrait en tenir compte (demi-gras : 15% m/m, double crème : 45% m/m).

Le **Royaume-Uni** est particulièrement en faveur d'un chiffre de référence (xx% m/m) se situant à 18% car il s'agit là du minimum traditionnel pour la séparation gravimétrique du lait en crème et c'est aussi le niveau de référence utilisé pour les crèmes en tant que telles comme ingrédients dans tous les aliments dans l'industrie alimentaire du Royaume-Uni.

Uruguay : **Nous soutenons les niveaux de référence suivants :**

- crème fermentée (teneur élevée MERCOSUR supérieure à 50% de matière grasse laitière)
- crèmes emballées sous pression 45% (MERCOSUR au delà de 40%)
- crème fouettée ou crème à fouetter (30-45%)
- Crèmes (10 à 30%)

Les **Etats-Unis** recommandent de reformuler la section 3.3 de la manière suivante :

crème : valeur de référence pour la teneur en matière grasse laitière 36% m/m

crème fermentée valeur de référence pour la teneur en matière grasse laitière 18% m/m

Note : Si la crème coagulée est incluse dans cette norme, les exigences à propos de la crème fermentée devraient être élargies pour inclure la crème acidifiée.

Débat durant le 4^{ème} CCMMP :

Tout en donnant son accord pour l'inclusion des définitions de la crème à fouetter et la crème acidifiée, le comité a noté que cette inclusion aurait pour effet d'entraîner une revue pour des modifications possibles de la section sur les Facteurs essentiels de composition et de qualité (paragraphe 56).

Le Comité approuve l'inclusion d'un niveau de référence pour la matière grasse dans cette section. Il a été expliqué que le niveau de référence remplit deux objectifs : (1) l'identification des produits qui peuvent être dénommés « crèmes » sans aucune précision relative à la matière grasse, et (2) pour être utilisé en tant que valeur de référence pour les allégations nutritionnelles. Puisqu'il n'y a pas eu d'accord sur les valeurs, le Comité a décidé de mettre les diverse valeurs proposées (18, 20, 30, 35 et 36%) entre crochets (paragraphe 58).

Discussion :

La tentative d'établissement d'un niveau de référence pour atteindre deux objectifs est un obstacle pour résoudre ce problème. Par conséquent, il vaudrait peut-être mieux abandonner l'objectif visant à identifier les niveaux de matière grasse à partir desquels les produits peuvent être dénommés « crèmes » sans précision relative à la matière grasse, et exiger plutôt une indication générale de la teneur en matière grasse soit en tant que valeur numérique ou à travers l'utilisation d'un terme qualifiant acceptable dans le pays de vente au détail. Cependant, un niveau de référence est nécessaire pour atteindre l'autre objectif, à savoir fournir des points de repère pour l'utilisation des allégations nutritionnelles. A cet égard, une teneur de référence en matière grasse de 30% de matière grasse laitière serait adéquate. Le niveau de référence devrait être déclaré en relation avec les dispositions d'étiquetage se penchant sur l'utilisation des allégations nutritionnelles (section 7.1.2).

Il est reconnu que l'utilisation des allégations « léger/faible teneur en matière grasse » risque de ne pas être acceptable dans tous les pays en ce qui concerne les produits ayant une teneur en matière grasse allant jusqu'à moins de 22,5% (25% réduction de 30%). La formulation recommandée de la section 7.1.2 de la norme (voir recommandation no 33) permet de façon adéquate aux pays de décider dans quelle circonstance les termes « léger/faible teneur en matière grasse » sont appropriés - lorsqu'ils ne sont pas considérés appropriés, le fabricant devra utiliser d'autres qualificatifs qui le sont.

Recommandation n° 23 :

- 1) supprimer de la section 3.3 les niveaux de référence en matière grasse, et
- 2) adopter la formulation recommandée pour constituer la section 7.1.2 de la norme en ce qui concerne :
 - (i) indication de la matière grasse par rapport au nom (voir recommandation no. 33) et,
 - (ii) le niveau de référence de 30% de matière grasse laitière pour être appliqué seulement en relation avec les allégations nutritionnelles (voir recommandation no. 34).

CRITERES MICROBIENS***Commentaires écrits soumis :***

Le **Danemark** déclare que cette inclusion déclenche des demandes pour l'addition de plusieurs dispositions identiques à celles actuellement incluses dans l'avant-projet de norme pour les laits fermentés (tels que microorganismes actifs et abondants, teneurs du nombre minimal d'organismes de fermentation, reconnaissances des noms individuels pour les crèmes fermentées - par ex., « crème de yaourt » - etc.).

L'**Allemagne** note que l'inclusion des crèmes fermentées dans la norme cause des problèmes en ce qui concerne la différenciation avec la norme A-11. Une disposition au sujet des crèmes fermentées n'est valide que dans la mesure où il existe une claire différenciation entre les champs d'application des deux normes. Un chevauchement prête à confusion.

La **FIL** note que l'inclusion des crèmes fermentées à l'intérieur de cette norme entraînerait la nécessité de revoir, à l'intérieur des normes Codex pour les produits laitiers, le statut des produits commerciaux fermentés par l'intermédiaire des levains pour yaourts traditionnels et contenant plus de 10% de matière grasse laitière. De tels produits sont susceptibles d'utiliser le terme « yaourt » dans leur dénomination (par ex., « crème de yaourt »). Le terme « yaourt » relève à l'heure actuelle du domaine de la norme Codex pour les laits fermentés.

Discussion :

Avec l'adoption de la recommandation no. 14, il n'y a pas besoin d'inclure les critères microbiens dans cette norme.

Recommandation n° 24 :

Aucune autre action autre que l'adoption de la recommandation no. 14.

AUTRES CRITERES DECOULANT DE A-11 (ACIDITÉ TITRABLE ET PH) :**Discussion :**

La question de savoir s'il est nécessaire d'établir des critères supplémentaires de composition pour harmoniser les spécifications pour les crèmes fermentées avec celles des laits fermentés, a été considérée. Il est recommandé que cette nécessité n'existe pas.

Recommandation n° 25 :

Pas de modification.

SECTION 4 - ADDITIFS ALIMENTAIRES**PREAMBULE****Commentaires écrits soumis :**

Le **Danemark** prend note de la difficulté à évaluer le besoin pour additifs pour les produits contenant « moins de matière grasse laitière » tant que ce terme n'a pas été identifié.

France : L'établissement d'un niveau de référence de matière grasse est une priorité dans l'élaboration de règles claires à propos de l'utilisation d'additifs pour chaque catégorie de crèmes. Chaque catégorie d'additifs doit s'appuyer sur le besoin technologique inhérent aux produits.

La **Nouvelle-Zélande** propose la révision de la liste des additifs alimentaires en comparaison avec le projet de norme générale pour les additifs alimentaires.

Lister un additif dans la norme GSFA n'est pas pour la **Norvège** une justification technologique suffisante pour utiliser cet additif pour un type particulier d'aliment. A cet égard, la Norvège fait aussi référence aux directives du Codex spécifiées dans CAC/MISC 1-1989.

La **Suisse** suggère d'entamer une discussion au sujet de la liste d'additifs dans cette section.

Les **Etats-Unis** recommandent sa suppression. Si l'on réduit le champ d'application de la norme à la consommation directe, ce paragraphe n'est plus nécessaire. Note : Si la crème coagulée est incluse dans cette norme, des additifs supplémentaires pourraient s'avérer nécessaires pour les produits acidifiés. 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. Cela comprend la conformité à la liste du système de numérotation internationale contrôlée par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants (CCFAC) et le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires (CCFL). Les Etats-Unis souhaitent faire remarquer que, pour certains des additifs mentionnés dans cette norme, il existe des incohérences entre les effets fonctionnels attendus et les effets fonctionnels mentionnés dans le système de numérotation internationale.

La **FIL** remarque que l'établissement d'un niveau de référence de matière grasse laitière pour la crème aurait pour effet d'entraîner une revue de la section 4 (additifs alimentaires) en ce qui concerne la valeur fonctionnelle de certains additifs dans les produits mentionnés ici. Afin d'améliorer la clarté, la FIL suggère de revoir la première phrase de la façon suivante :

« Seuls les additifs énumérés ci-dessous peuvent être utilisés. Leur utilisation n'est autorisée que pour les produits suivants et uniquement dans les limites spécifiées : ... »

Crèmes fermentées :

Le **Danemark** ne voit pas l'utilité des additifs dans les crèmes fermentées et, avant de prendre une position ferme, une justification technologique appropriée doit être fournie.

Concernant : Crèmes à fouetter :

Suède : Un grand nombre d'ingrédients et d'additifs sont autorisés dans les « crèmes à fouetter ». En Suède, ce terme a traditionnellement été utilisé pour désigner toutes les crèmes avec une teneur en matière grasse égale ou supérieure à 40%. La Suède ne perçoit aucun besoin technologique pour autant d'ingrédients et d'additifs dans une crème à haute teneur en matière grasse. Le terme crème à fouetter a besoin d'être clarifié.

Débat durant le 4^{ème} CCMP :

Tout en donnant son accord pour l'inclusion des définitions de la crème à fouetter et de la crème acidifiée, le comité a noté que cette inclusion aurait pour effet d'entraîner, dans une certaine mesure, une revue pour des modifications possibles de la section sur les additifs alimentaires (paragraphe 56).

Discussion :

Afin de mieux connaître les additifs qui sont autorisés pour chaque catégorie de produit, la section 4 devrait être introduite par un tableau fournissant une vue d'ensemble des classes fonctionnelles d'additifs par rapport aux catégories de produits. Une liste de tous les additifs individuels nécessaires appartenant à chaque classe d'additif devrait faire suite à ce tableau.

Recommandation n° 26 :

En guise d'introduction, mettre au début de la section 4 un tableau de vue d'ensemble des classes d'additifs autorisés pour chaque catégorie de produit (voir le projet de norme révisée en annexe). Ledit tableau identifie les classes fonctionnelles d'additifs qui sont justifiées pour les catégories de produit spécifiées. En ce qui concerne la justification technologique pour l'utilisation des additifs, ils sont classifiés de la façon suivante :

(i) en fonction de la teneur en matière grasse - selon trois fourchettes détaillées ci-dessous :

- de 10 % à moins de 20%,
- de 20% à moins de 30%, et
- 30% et plus

(ii) en fonction du degré de traitement thermique (pasteurisé ou stérilisé commercialement).

Insérer aussi une note explicative à propos du terme « stérilisé commercialement ».

STABILISANTS

Commentaires écrits soumis :

France : Emulsifiants, stabilisants et épaississants devraient être limités à 5g/kg plutôt que par les BPF.

Discussion :

Les stabilisants sont justifiés d'un point de vue technologique pour les crèmes préparées pasteurisées avec de faibles teneurs en matière grasse. Cependant, une étude plus approfondie a démarré au sujet de leur utilité dans les crèmes liquides préemballées (avec une teneur en matière grasse se situant entre 10% et 20% et 20% et 30%), et les crèmes fermentées et acidifiées (avec des teneurs en matière grasse allant de 20% à 30%).

Les stabilisants sont généralement justifiés pour tous les produits qui ont été stérilisés commercialement.

La liste actuelle de stabilisants devrait être modifiée de la façon suivante :

- SIN 170, 500, 501 et 516 remplissent une fonction de régulateur d'acidité et devraient donc être déplacés sur la liste des régulateurs d'acidité (voir ci-dessous).
- SIN 270 fait fonction d'acide et devrait être mis sur la liste des acides (voir ci-dessous).
- SIN 451 devrait être remplacé par SIN 450i et 450ii.

Des valeurs numériques de DJA ont été établies pour les phosphates seulement. Par conséquent, pour le reste, le maximum peut être établi par les BPF.

Recommandation n° 27 :

Inclure la classe fonctionnelle des stabilisants pour :

- les crèmes préparées pasteurisées avec une teneur en matière grasse se situant entre 10% et moins de 20%,
- les crèmes préparées pasteurisées avec une teneur en matière grasse se situant entre 20% et moins de 30% appartenant aux catégories 2.4.2, 2.4.3 et 2.4.4.
- la crème fermentée fabriquée à partir de crème pasteurisée avec des teneurs en matière grasse de 30%,
- crèmes préparées stérilisées commercialement.

la FIL présentera un rapport à la 5^{ème} session du CCMMP à propos du besoin des stabilisants dans les crèmes pasteurisées préparées avec une teneur en matière grasse allant de 20% à moins de 30% et appartenant aux catégories 2.4.1, 2.4.5 et 2.4.6. En attendant, les stabilisants pour ces produits ont été mis entre crochets.

Supprimer SIN 170, 270, 451, 500, 501 et 516 de la liste des stabilisants. Remplacer SIN 450 avec 450 (i) et (ii).

EPAISSISSANTS ET EMULSIFIANTS

Commentaires écrits soumis :

France : Emulsifiants, stabilisants et épaississants devraient être limités à 5g/kg maximum plutôt que par les BPF.

La **Nouvelle-Zélande** aimerait que les additifs suivants, déjà autorisés par la norme GSFA pour certains types de crèmes, soient inclus :

473	<i>Sucroesters d'acides gras</i>
475	<i>Esters polyglycériques d'acides gras</i>
491	<i>Monostéarate de sorbitane</i>

La **Suisse** propose de limiter à 5 g/kg la carraghénane (SIN 407).

Discussion :

Les épaississants et les émulsifiants sont justifiés d'un point de vue technologique pour tous les produits de la crème à l'exception des crèmes préparées pasteurisées avec des teneurs en matière grasse égales ou supérieures à 30%.

La liste actuelle de stabilisants devrait être modifiée de la façon suivante :

- SIN 414 n'est pas utilisé et devrait être supprimé.
- SIN 405 devrait être ajouté avec un niveau maximum de 5g/kg du fait de la valeur numérique DJA établie.
- SIN 1421 devrait être ajouté à la liste des amidons modifiés.
- La demande néo-zélandaise devrait être acceptée et les additifs ajoutés.

Des valeurs numériques de DJA ont été établies pour SIN 405 et 432-436 seulement. Par conséquent, pour le reste, la valeur maximum peut être établie par les BPF.

Recommandation n° 28 :

Inclure les classes fonctionnelles de stabilisants et émulsifiants pour :

- les crèmes préparées pasteurisées avec des teneurs en matière grasse se situant entre 10% et moins de 30%,
- toutes les crèmes préparées stérilisées commercialement,

Supprimer SIN 414, et ajouter SIN 405, 473, 475, 491 et 1421.

GAZ PROPULSEURS

Commentaires écrits soumis :

FIL : Il faut corriger l'erreur typographique du numéro de SIN pour l'oxyde nitreux. Ce numéro devrait être « 942 ».

Débat durant le 4^{ème} CCMMP :

La correction demandée par la FIL a été effectuée.

Discussion :

Les gaz propulseurs sont justifiés pour les crèmes fouettées et les crèmes emballées sous pression. La correction du numéro de SIN est le seul changement requis. Il doit être noté cependant que des gaz propulseurs additionnels sont utilisés.

Recommandation n° 29 :

Inclure les classes fonctionnelles de gaz propulseurs pour les crèmes préparées appartenant aux sections 2.4.3 et 2.4.4.

ACIDES

Discussion :

Les acides sont utilisés dans la fabrication de la crème acidifiée. Les acides appropriés sont cependant déjà listés en tant que stabilisants. Etant donné qu'aucune valeur numérique de DJA a été établie pour ces additifs, leur limite devrait être fixée par les BPF.

Recommandation n° 30 :

Inclure la classe fonctionnelle d'acides pour les crèmes préparées appartenant aux sections 2.4.6.

Etablir une liste d'acides contenant : SIN 270 et 330.

REGULATEURS D'ACIDITE

Discussion :

Les régulateurs d'acidité sont justifiés pour la crème acidifiée et au moins pour les crèmes fermentées stérilisées commercialement. Il reste encore à déterminer s'il est nécessaire de les utiliser dans la fabrication des crèmes fermentées pasteurisées et dans la fabrication d'autres crèmes préparées commercialement.

Les acidifiants appropriés sont cependant déjà listés en tant que stabilisants. Etant donné qu'aucune valeur numérique de DJA a été établie pour ces additifs, leur limite devrait être fixée par les BPF.

Recommandation n° 31 :

- Inclure la classe fonctionnelle des acides pour les crèmes acidifiées stérilisées commercialement.
- Etablir une liste d'acides contenant : SIN 170, 500, 501 et 516, tous limités par les BPF.

La FIL présentera un rapport pendant la 5^{ème} du CCMMP à propos du besoin des régulateurs d'acidité dans les crèmes fermentées pasteurisées et dans d'autres crèmes préparées stérilisées commercialement. En attendant, les régulateurs d'acidité pour ces catégories de produits ont été placés entre crochets.

SECTION 7 - ETIQUETAGE

7.1 - Nom du produit - 1er paragraphe (noms de référence)

Commentaires écrits soumis :

L'Argentine propose d'inclure tous les types de crème et de rédiger le paragraphe de la manière suivante : « *Le nom du produit devrait être crème, crème fouettée, crème fermentée, crème à fouetter, crème épaisse ou crème acidifiée, selon le type de produit.* »

La **France** est en faveur de l'approche de CX/MMP 00/8. Pour plus de clarté l'expression « dans le pays de vente au détail » devrait être ajoutée à la fin. La traduction française devrait être corrigée de la façon suivante: Remplacer « ne créent pas une impression erronée » par « n'induisent pas le consommateur en erreur » (identique à la formulation adoptée pour les fromages non affinés).

Les **Etats-Unis** font remarquer que si la crème coagulée est incluse dans cette norme, des dispositions supplémentaires d'étiquetage sont nécessaires pour les crèmes acidifiées.

La **FIL** recommande de clarifier le texte de la façon suivante :

« Le nom du produit doit être crème, ou crème fouettée, ou crème fermentée, selon le cas. Les crèmes conformes à la section 2.2 et la disposition appropriée de la section 3.3 peuvent être désignées comme étant des crèmes à fouetter. Les crèmes emballées sous pression peuvent être également désignées comme étant de la crème fouettée. Les crèmes, crèmes à fouetter, crèmes fouettées et fermentées peuvent parfois être désignées par d'autres noms spécifiés dans la législation nationale du pays dans lequel le produit est fabriqué et/ou vendu, ou par un nom existant dans l'usage commun, à condition que ces désignations n'induisent pas le consommateur en erreur en ce qui concerne le caractère et l'identité du produit. »

Discussion :

Le texte a besoin d'être adapté aux nouvelles catégories incluses dans cette norme. Cependant, le terme technique « crème préparée » tel qu'il est inclus dans la section 2, n'est pas une dénomination appropriée.

Recommandation no. 32 :

Remplacer le texte existant par le texte suivant :

« Le nom du produit doit être celui spécifié dans la section 2 de la présente norme, selon le cas. Cependant, la "crème liquide préemballée" peut avoir la désignation "crème" et les "crèmes emballées sous pression" peuvent être désignées par un autre terme descriptif qui fait référence à sa nature ou à l'usage auquel elles sont destinées ou qui fait référence à la " crème fouettée ". L'expression "crème préparée" ne devrait pas être appliqué en tant que dénomination.

Les produits couverts par la présente norme peuvent parfois être désignés par d'autres noms prévus par la législation nationale du pays dans lequel le produit est fabriqué et/ou vendu, ou par un nom existant dans l'usage commun, à condition que ces désignations n'induisent pas le consommateur en erreur dans le pays de vente au détail en ce qui concerne le caractère et l'identité du produit. »

(Note : dans l'alinéa 2 de la recommandation 14, un paragraphe supplémentaire se penchant sur la désignation de la crème fermentée, a été recommandé).

7.1 - Nom du produit - 2ème paragraphe (modifié en matière grasse) - dans l'annexe 2 : section 7.1.2, 1^{er} paragraphe

Commentaires écrits soumis :

Argentine : Ajouter la conjonction (manquante) « ou » pour obtenir le texte suivant : *« Les crèmes à teneur en matière grasse laitière augmentée ou réduite au-dessus ou en dessous de la teneur en matière grasse laitière spécifiée pour la crème (c'est-à-dire des crèmes contenant plus de [xx]% de matière grasse laitière ou entre 10% et [xx]% de matière grasse laitière) seront désignées par un terme qualifiant décrivant la nature véritable de l'aliment. »*

France : En conformité avec nos observations précédentes, spécifier une fourchette allant de 10% à 30% de matière grasse laitière. La désignation de crème ou les noms de produits cités au point 2.11 de la norme devraient comprendre un modificateur pour les produits dont la teneur en matière grasse est inférieure à la teneur de référence spécifiée (30 %) et supérieure à la teneur minimale définie (10 %) (exemple : « crème à faible teneur en matière grasse », « crème allégée »).

Le **Royaume-Uni** propose que la valeur [xx%] devrait être fixée à 18% (voir commentaires aux sections 3.2 et 3.3).

Le **Royaume-Uni** propose d'inclure une formulation supplémentaire à la fin du paragraphe se rapprochant de « tel que spécifié par la législation nationale du pays dans lequel le produit est vendu ».

Discussion :

La recommandation no 23 conseille que les noms de toutes les crèmes et les crèmes préparées comprennent une indication de la teneur en matière grasse, ce qui rend caduque le besoin de spécifier un niveau de référence de matière grasse pour des raisons de dénomination.

Le commentaire argentin ne se rapporte seulement qu'à la version espagnole de CX/MMP 00/8.

Recommandation n° 33 :

Modifier le paragraphe de la façon suivante :

« La désignation doit être accompagnée d'une indication de la teneur en matière grasse, soit sous forme de valeur numérique soit par le biais d'un terme qualifiant acceptable dans le pays de vente au détail, soit faisant partie du nom ou dans une position évidente dans le même champ de vision. »

7.1 - Nom du produit - 3ème paragraphe (allégations nutritionnelles) - dans l'annexe 2 : section 7.1.2, 2^{ème} paragraphe**Commentaires écrits soumis :**

France : En conformité avec nos observations précédentes, spécifier une fourchette allant de 10% à 30% de matière grasse laitière.

Le **Royaume-Uni** propose que la valeur [xx%] devrait être fixée à 18% (voir commentaires aux sections 3.2 et 3.3).

Discussion :

La recommandation no. 23 conseille de spécifier un niveau de référence de matière grasse de 30% pour être utilisé uniquement dans les allégations nutritionnelles.

Recommandation n° 34 :

Modifier le paragraphe de la façon suivante :

« Les allégations nutritionnelles, si elles sont utilisées, devront être conformes aux directives Codex concernant l'emploi d'allégations relatives à la nutrition (CAC/GL 23-1997). A cette seule fin, le niveau de 30% de matière grasse laitière constitue la référence. »

7.1 - Nom du produit - 4ème paragraphe (crème à fouetter) - dans l'annexe 2 : déplacé**Commentaires écrits soumis :**

Argentine : La désignation « crème à fouetter » devrait être utilisée pour la crème spécifiquement destinée à être fouettée. C'est-à-dire de la crème à laquelle devrait être incorporée de l'air ou du gaz inerte sans inversion de l'émulsion du type grasse dans le lait écrémé. La désignation « crème fouettée » devrait être utilisée pour la crème ayant une teneur minimale en matière grasse laitière de 30 %, et qui a été fouettée. Le paragraphe devrait être rédigé de la façon suivante :

- *« La désignation « crème fouettée » devrait être utilisée pour les crèmes ayant une teneur minimale en matière grasse laitière de 10 %, ainsi fouettées. »* L'ensemble du paragraphe devrait être incorporé au point 3.3 : Composition
- *« La désignation crème à fouetter devrait être utilisée pour la crème destinée spécifiquement à être fouettée. C'est-à-dire de la crème à laquelle de l'air ou du gaz inerte a été incorporé sans inverser l'émulsion du type matière grasse dans le lait écrémé. »*

Le **Danemark** préférerait que l'exigence de composition pour l'utilisation du terme « crème à fouetter » soit déplacée dans la section 2 en tant que définition, par ex., 2.2.2 Crème à fouetter.

La **France**, **L'Espagne** et **l'Uruguay** approuvent la suppression des crochets entourant les 30% de teneur minimum en matière grasse pour les « crèmes fouettées » dans le quatrième paragraphe.

La **Suède** a un problème avec le terme « crème à fouetter », car ce terme est utilisé en Suède pour désigner toutes les crèmes avec une haute teneur en matière grasse, (voir les commentaires de la Suède sur les

additifs). Le terme crème à fouetter a besoin d'être clarifié. La Suède émet des réserves en ce qui concerne le besoin d'une teneur minimum en matière grasse dans la « crème à fouetter ».

Le **Royaume-Uni** pense qu'il serait plus approprié d'inclure cette disposition dans la section 2 - une description avec une clarification qui serait applicable au fouettage effectué par le consommateur final, par exemple :

« les crèmes fouettées sont des crèmes pouvant être fouettée par le consommateur en incorporant de l'air sans inverser l'émulsion de type matière grasse dans le lait écrémé. »

Par conséquent, le titre et le champ d'application de la norme auraient besoin d'être revus pour inclure « crèmes à fouetter ».

En outre, le Royaume-Uni suggère que la teneur minimum en matière grasse laitière soit alignée avec la législation britannique qui stipule que les crèmes « à fouetter » et « fouettées » doivent contenir au moins 35% de matière grasse laitière au lieu du chiffre actuel de [30%].

La **FIL** recommande de supprimer le paragraphe à cause de l'incorporation d'une définition de la crème à fouetter dans la section 2 (voir commentaires de la FIL dans cette section).

Discussion :

Le 4^{ème} CCMMP a décidé d'inclure une description de la crème à fouetter dans la section 2. Le texte de cette description n'a pas besoin d'être répété dans la section sur l'étiquetage. Le texte restant est au sujet des teneurs en matière grasse. Les critères pour la teneur en matière grasse devraient être placés dans la section 3.3 (composition).

Recommandation n° 35 :

Supprimer le paragraphe pour inclusion dans la section 2 (description) et la section 3.3 (composition), selon le cas. Voir les recommandations no 22 et 23.

7.1 - Nom du produit - 5ème paragraphe (recombiné/reconstitué) - dans l'annexe 2 : Section 7.1.3

Commentaires écrits soumis :

Le **Canada** et le **Danemark** font remarquer une erreur de rédaction dans la section 7.1 ; la forme négative de l'avant-dernier paragraphe devrait être supprimée (« ne serait pas induit en erreur...»).

Nouvelle-Zélande : Le nouveau paragraphe sur les crèmes reconstituées ou recombinaison n'est pas nécessaire car cet aspect est déjà couvert par la norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires, mentionnée dans la section 7.

Le **Royaume-Uni** considère que la nature des crèmes issues de la recombinaison ou la reconstitution est telle qu'elles ne devraient pas être soumises à un étiquetage obligatoire mentionnant « crème recombinaison » ou « crème reconstituée » en conformité avec la section 4.1.2 de la norme GSLPF et la section 4.4 de la norme GSDUT. Par conséquent, il est proposé de supprimer la dernière phrase « dans le cas où le consommateur serait induit en erreur par l'absence de cet étiquetage. » pour permettre au consommateur de faire un choix informé.

Débat durant le 4^{ème} CCMMP :

Le Comité a examiné une proposition visant à supprimer la référence à la reconstitution/recombinaison des produits laitiers aux fins de la fabrication de crèmes. Toutefois, certaines délégations ont fait valoir que dans leurs pays, les crèmes sont obtenues à partir de lait reconstitué et/ou recombinaison. Il a été souligné que la disposition applicable à l'étiquetage des produits couvrirait de manière adéquate l'utilisation de ces procédés et que, dans certains pays à faible production laitière, il serait impossible de produire des crèmes sans la reconstitution/recombinaison. Le Comité a décidé de maintenir la référence à la reconstitution/recombinaison (par 55).

La correction demandée par le Canada et le Danemark a été effectuée pendant la session.

Recommandation n° 36 :

Pas de modifications autres que celles découlant des changements structurels de la section 2.7.1 - **Nom du produit - 6ème paragraphe (traitements thermiques) - dans l'annexe 2 : Section 7.1.4**

Commentaires écrits soumis :

Le **Danemark** ne voit l'utilité pas d'accoler le participe passé « pasteurisée » au nom. Cette information peut être fournie ailleurs sur l'étiquette. Le Danemark est partisan d'une déclaration à proximité du nom lorsqu'il s'agit de traitements plus intenses (« UHT » et « stérilisé »), répondant en cela à un objectif d'information indirecte quant au goût, aux conditions de stockage et à la durabilité du produit.

La **France** soumet les modifications suivantes :

- utiliser l'expression « à proximité de » plutôt que « à proximité immédiate de »
- ajouter « et/ou autres termes n'induisant pas en erreur le consommateur dans le pays de vente au détail. »

La **Suède** est en accord complet avec la notion selon laquelle les crèmes pasteurisées, stérilisées et ayant subi un traitement thermique doivent mentionner le type de traitement thermique que la crème a subi. Cependant, la Suède ne pense pas qu'il soit nécessaire de stipuler que l'information doit se trouver à proximité immédiate de la désignation.

Discussion :

Le traitement thermique n'est pas le seul procédé pouvant transformer le produit en un aliment propre à la consommation. Le type de traitement ainsi que d'autres mesures de maîtrise ont un effet sur la durée de conservation (très courte à très longue). Les traitements non thermiques (par ex., haute pression, microfiltration) peuvent se substituer aux traitements thermiques à l'avenir et/ou peuvent être utilisés pour agrémenter les traitements thermiques et augmenter la durée de conservation. Il semble par conséquent inutile d'exiger la déclaration d'un type particulier de mesure de traitement (c.-à-d. traitement thermique) sur l'étiquette.

Il semble plus approprié que la présente norme vise à garantir que les consommateurs ne soient pas induits en erreur par rapport à l'usage des termes et l'identité du produit. Les exigences d'étiquetage devraient par conséquent prévoir les situations dans lesquelles les consommateurs risquent d'être induits en erreur, telles que :

- (i) quand le traitement influence de façon significative l'identité du produit final comme les propriétés organoleptiques (par ex., dans le cas des stérilisations commerciales).
- (ii) lorsque l'utilisation d'un traitement (thermique) spécifique est allégué sur l'étiquette (par ex., « pasteurisé », « filtré »).

Dans le premier cas, la norme GSLPF (section 4.1.2 - termes supplémentaires pour décrire la véritable nature) utilise la phrase « en conjonction avec, ou à proximité immédiate du nom ». Cependant, la norme GSPLF (section 8.1.4 - présentation des informations obligatoires) utilise aussi la phrase « dans une position évidente dans le même champ de vision ». Quelque soit l'expression utilisée sur l'étiquette, les méthodes de traitement thermique auxquelles sont soumises les crèmes, est une question de choix. Etant donné que les observations faites à propos de cette section doivent être plus nuancées, le CCMMP devrait choisir la phrase utilisée dans la section 8.1.4 de la norme GSLPF.

On peut aussi évoquer la recommandation 17 qui conseille d'utiliser le terme « stérilisée commercialement » plutôt que de faire référence à des traitements spécifiques tels que UHT ou stérilisation en récipient.

Recommandation n° 37 :

Remplacer le texte existant par le texte suivant :

« Lorsque les crèmes ont été stérilisées commercialement, la désignation doit être accompagnée d'une description appropriée du traitement utilisé, soit en tant que partie intégrale du nom, soit dans une position évidente dans le même champ de vision. »

Lorsque l'étiquetage fait référence au(x) type(s) de traitement(s) thermique(s) utilisé(s), les définitions fournies dans le code d'usages en matière d'hygiène pour le lait et les produits laitiers (réf. : en train d'être élaborée) devront être appliquées.

7.2 - Déclaration de la teneur en matière grasse laitière

Commentaires écrits soumis :

République tchèque : L'étiquetage de tous les produits issus de la crème fait mention de la teneur en matière grasse en % m/m.

Discussion :

Le 3^{ème} CCMMP a approuvé ce texte. Ce texte a reçu l'approbation du CCFL pour être utilisé dans la norme générale pour les fromages (A-6).

Afin d'éviter toute confusion, il est conseillé d'insérer une note précisant que si une teneur en matière grasse est indiquée par une valeur numérique en conformité avec la section 7.1.2, une telle indication peut constituer la déclaration de teneur en matière grasse à condition que l'indication comprenne toute information supplémentaire ainsi que requise ci-dessus.

Recommandation n° 38 :

Ajouter le texte suivant :

« Si une teneur en matière grasse est indiquée par une valeur numérique en conformité avec la section 7.1.2, une telle indication peut constituer la déclaration de teneur en matière grasse à condition que l'indication comprenne toute information supplémentaire ainsi que requise ci-dessus. »

7.3 - Etiquetage des récipients non destinés à la vente au détail

Commentaires écrits soumis :

Les **Etats-Unis** recommandent la suppression de tout le paragraphe. Si l'on réduit le champ d'application de la norme à la consommation directe, ce paragraphe n'est plus nécessaire.

Discussion :

Il est recommandé de conserver la référence aux crèmes de fabrication industrielle selon la méthode élaborée par la recommandation no. 5.

Recommandation n° 39 :

Pas de modification.

SECTION 8 - METHODES D'ECHANTILLONNAGE ET D'ANALYSE

Commentaires écrits soumis :

Japon : La section Description définit la forme d'émulsion des crèmes. L'émulsion de la matière grasse dans le lait écrémé est une des caractéristiques essentielles des crèmes. Le Japon souhaite que le CCMAS prenne en considération la méthode déterminant la forme d'émulsion.

Discussion :

La microscopie confocale à balayage laser peut vérifier l'émulsion. La preuve de la conformité avec la définition est fournie par une image montrant que le lactosérum du lait constitue la phase continue dans laquelle les globules gras sont dispersés.

Recommandation n° 40 :

Aucune action n'est requise.

**DONNEES COMMERCIALES SUR LA PRODUCTION ET LE COMMERCE DES CRÈMES
ET DES CREMES PREPAREES ⁽¹⁾**

Taux en matière grasse (% de la masse)	Pays	Production totale		Importations totales		Exportations totales	
		1997 (1000 t)	1998 (1000 t)	1997 (1000 t)	1998 (1000 t)	1997 (1000 t)	1998 (1000 t)
10-30	AR	22,1	28,9	0,0	1,1	2,3	2,8
	AU	s/o	s/o	0,6	1,1	4,0	3,8
	BE	34,6	41,1	s/o	s/o	s/o	s/o
	CA	5,1	5,5	0,3	0,5	s/o	0,3
	ES	s/o	s/o	1,2	1,3	0,0	0,1
	FI	10,1	10,3	0,1	0,1	s/o	s/o
	FR	44,0	53,9	13,3	6,8	19,7	19,8
	NL	4,6	4,6	s/o	s/o	s/o	s/o
	NO	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	US	904,0	931,5	s/o	s/o	s/o	s/o
	Total	1 024,5	1 075,8	15,5	10,9	26,1	26,8
	Nombre de pays⁽²⁾	7	7	6	6	4	5
>30	AU	s/o	s/o	s/o	s/o	1,4	1,2
	BE	48,4	49,1	s/o	s/o	s/o	s/o
	CA	0,9	1,0	s/o	s/o	s/o	s/o
	ES	s/o	s/o	5,8	6,3	0,2	3,2
	FI	28,1	27,9	s/o	s/o	s/o	s/o
	FR	221,0	224,0	4,9	5,4	17,1	20,2
	NL	19,9	20,0	s/o	s/o	s/o	s/o
	NO	24,8	25,3	s/o	s/o	s/o	s/o
	US	254,5	261,0	s/o	s/o	s/o	s/o
	Total	597,6	608,4	10,7	11,7	18,6	24,6
	No. Nombre de pays⁽²⁾	7	7	2	2	3	3
Tous produits	AR	22,1	28,9	0,0	1,1	2,3	2,8
	AT	53,8	55,8	1,2	1,3	0,7	0,8
	AU	s/o	s/o	0,6	1,1	5,4	5,0
	BE	83,0	90,2	s/o	s/o	s/o	s/o
	CA	6,0	6,5	0,3	0,5	s/o	0,3
	DE	667,0	663,0	8,0	13,0	37,0	37,0
	DK	59,1	55,7	6,1	4,9	14,2	13,1
	ES	61,0	73,2	7,1	7,6	0,2	3,3
	FI	38,2	38,2	0,1	0,2	0,3	0,3
	FR	265,0	277,9	18,2	12,2	36,8	40,0
	GR	8,8	9,0	10,6	12,0	0,0	0,1
	IE	9,6	10,2	14,0	13,0	6,0	3,0
	JP	68,0	70,7	0,0	0,0	s/o	s/o
	NL	24,5	24,6	s/o	s/o	s/o	s/o
	NO	24,8	25,3	s/o	s/o	s/o	s/o
	NZ	<1	<1	0,0	0,0	<1	<1
US	1 158,5	1 192,5	s/o	s/o	s/o	s/o	
	Total	2 548,4	2 621,6	66,2	66,9	102,9	105,7
	No. Nombre de pays⁽²⁾	16	16	11	12	11	12

- (1) Les crèmes préparées comprennent tous les produits spécifiés dans la section 2.4 de la norme générale.
- (2) Seuls les pays en mesure de fournir des données ont été inclus. Seuls les pays différenciant en fonction des niveaux de matière grasse ont été inclus dans les deux premières listes.

PROJET DE NORME RÉVISÉE POUR LA CREME ET LES CREMES PREPAREES

(remanié par la FIL à l'étape 6 de la procédure du Codex)

1. CHAMP D'APPLICATION

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.

) **Recommandation : Conserver la formulation en enlevant les crochets et séparer la description de la crème en (i) la matière première « crème », (ii) ses pendants reconstitués et recombines, et (iii) les crèmes préparées (voir section 2 ci-dessous).*

2. DESCRIPTION

2.1 **La crème** est le produit laitier fluide^a plus ou moins riche en matière grasse qui se présente sous la forme d'une émulsion du type graisse-dans-lait écrémé et qui a été obtenue en la séparant physiquement du lait.

2.2 **LA CREME RECONSTITUEE** est la crème obtenue par la reconstitution des produits laitiers avec ou sans l'addition d'eau potable et avec les mêmes caractéristiques de produit fini que le produit décrit à la section 2.1.

2.3 **LA CREME RECOMBINEE** est la crème obtenue par la recombinaison des produits laitiers avec ou sans l'addition d'eau potable et avec les mêmes caractéristiques de produit fini que le produit décrit à la section 2.1.

2.4 **LES CREMES PREPAREES** sont les produits laitiers obtenus en soumettant la crème, la crème reconstituée et/ou la crème recombinaisonnée à des traitements et des procédés appropriés pour obtenir les propriétés caractéristiques spécifiées ci-dessous.

2.4.1 La crème liquide préemballée est le produit laitier fluide^a obtenu en préparant et en emballant la crème reconstituée et/ou la crème recombinaisonnée pour la consommation directe et/ou l'utilisation directe en tant que tel.

2.4.2 La crème à fouetter est la crème liquide^a, la crème reconstituée et/ou recombinaisonnée qui est destinée à être fouettée. [par le consommateur final]*. La crème peut avoir été préparée de façon à faciliter le fouettage.

) **Recommandation : supprimer le texte entre crochets.*

2.4.3 La crème emballée sous pression est la crème fluide^a, la crème reconstituée et/ou la crème recombinaisonnée qui est emballée avec un gaz propulseur dans un récipient de propulsion sous pression, et qui devient de la crème fouettée lorsque distribuée par le récipient.

2.4.4 La crème fouettée est la crème fluide^a, la crème reconstituée ou la crème recombinaisonnée dans lesquelles de l'air ou un gaz inerte a été incorporé sans inverser l'émulsion de type matière grasse dans le lait écrémé.

[Crème épaisse [à élaborer]]*

) **Recommandation : Supprimer la référence à la crème épaisse.*

2.2.5 La crème fermentée est le produit laitier obtenu par la fermentation de la crème, de la crème reconstituée et/ou recombinaisonnée, par l'action de microorganismes [spécifiques]*, ce qui entraîne la réduction du pH avec ou sans coagulation. Lorsque la teneur en microorganisme(s) spécifique(s) est indiquée, directement ou indirectement, dans l'étiquetage ou à travers des allégations nutritionnelles au cours du processus commercial, ce(s) microorganisme(s) doivent être présent(s), viable(s), actif(s) et abondant(s) dans le produit à la date de durabilité minimale. Si le produit subit un traitement thermique après la fermentation, l'exigence portant sur la viabilité des microorganismes ne s'applique plus.

) **Texte recommandé : remplacer « spécifique » par « convenable ».*

2.2.6 [Crème acidifiée [à élaborer]]*

***Définition recommandée :** *La crème acidifiée est le produit laitier obtenu par l'acidification de la crème, de la crème reconstituée et/ou recombinaison, par l'action d'acides et/ou de régulateurs d'acidité pour arriver à une réduction du pH avec ou sans la coagulation.*

^{a)} Fluide signifie pouvant être versé à des températures supérieures à la température de congélation.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE QUALITE ET DE COMPOSITION

3.1 MATIERES PREMIERES

Toutes crèmes et crèmes préparées :

Le lait qui peut avoir subi des procédés mécaniques et physiques avant le traitement de la crème.

En outre, en ce qui concerne les crèmes reconstituées ou recombinaison :

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

En outre pour les crèmes préparées décrites de la section 2.4.2 à la section 2.4.6 :

Le produit qui reste après le retrait de la matière grasse laitière à travers le barattage du lait et de la crème pour fabriquer du beurre et des produits à base de matière grasse laitière (souvent appelé babeurre), et qui peut avoir été concentré et/ou séché.

* Pour les spécifications, voir les normes Codex correspondantes.

3.2 INGREDIENTS AUTORISES

Seuls les ingrédients mentionnés ci-dessous peuvent être utilisés pour les objectifs et les catégories de produits spécifiés, et seulement dans les limites fixées.

Ne devant être utilisés que pour les produits pour lesquels les stabilisants et/ou les épaississants sont justifiés (voir le tableau de la section 4) :

- Les produits dérivés exclusivement du lait ou du lactosérum contenant au moins 35% (m/m) de n'importe quel type de protéine laitière (y compris la caséine et les protéines de lactosérum ainsi que tout produit résultant de leur concentration ou mélange) : ces produits 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 et ne dépassant pas 20g/kg, et compte tenu de toute utilisation des stabilisants/épaississants énumérés à la section 4.
- Gélatine et amidons : Ces substances peuvent être utilisées de la même manière que les stabilisants, à condition qu'elles ne soient ajoutés que dans les quantités fonctionnellement nécessaires comme prévu par les bonnes pratiques de fabrication, et compte tenu de l'utilisation des stabilisants/épaississants énumérés à la section 4.

En outre : utilisables seulement dans les crèmes fermentées :

- Levains de microorganismes inoffensifs y compris ceux spécifiés à la section 2 de la norme pour les laits fermentés [cf. : en cours d'élaboration].

En outre : utilisables seulement dans la crème fermentée et la crème acidifiée :

- Présure et autres enzymes coagulantes inoffensives et appropriées destinées à l'amélioration de la texture sans provoquer de coagulation enzymatique.
- [Chlorure de sodium]*

) **Recommandation : supprimer les crochets*

3.3 COMPOSITION

Matière grasse laitière : minimum 10% (% w/w)

Les modifications en matière de composition inférieures au minimum spécifié ci-dessus pour la matière grasse laitière ne sont pas considérées comme étant conformes à la section 4.3.3 de la norme générale du Codex pour l'utilisation des termes de laiterie (CODEX STAN 206-1999).

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES⁵

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 et seulement dans le respect des limites spécifiées.

Catégorie d'additifs :		Pasteurisé					Stérilisé commercialement ^a				
		Stabilisants	Acides	Régulateurs d'acidité	Epaississants et émulsifiants	Gaz propulseurs	Stabilisants	Acides	Régulateurs d'acidité	Epaississants et émulsifiants	Gaz propulseurs
Catégorie de produit :	Teneur en matière grasse :										
Crème liquide préemballée (2.4.1) :	10% à moins de 20%	[X]	-	-	X	-	X	-	[X]	X	-
	20% à moins de 30%	[X]	-	-	X	-	X	-	[X]	X	-
	30% et plus	-	-	-	-	-	X	-	[X]	X	-
Crème à fouetter (2.4.2) :	10% à moins de 20%	X	-	-	X	-	X	-	[X]	X	-
	20% à moins de 30%	X	-	-	X	-	X	-	[X]	X	-
	30% et plus	-	-	-	-	-	X	-	[X]	X	-
Crème emballée sous pression (2.4.3) :	10% à moins de 20%	X	-	-	X	X	X	-	[X]	X	X
	20% à moins de 30%	X	-	-	X	X	X	-	[X]	X	X
	30% et plus	-	-	-	-	X	X	-	[X]	X	X
Crème fouettée (2.4.4) :	10% à moins de 20%	X	-	-	X	X	X	-	[X]	X	X
	20% à moins de 30%	X	-	-	X	X	X	-	[X]	X	X
	30% et plus	-	-	-	-	X	X	-	[X]	X	X
Crème fermentée (2.4.5) :	10% à moins de 20%	X	-	[X]	X	-	X	-	X	X	-
	20% à moins de 30%	[X]	-	[X]	X	-	X	-	X	X	-
	30% et plus	X	-	[X]	-	-	X	-	X	X	-

⁵ Les dispositions sur les additifs sont soumises à l'approbation par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants et à leur incorporation dans la Norme générale pour les additifs alimentaires.

Crème acidifiée (2.4.6) :	10% à moins de 20%	X	X	X	X	-	X	X	X	X	-
	20% à moins de 30%	[X]	X	X	X	-	X	X	X	X	-
	30% et plus	-	X	X	-	-	X	X	X	X	-

X = L'utilisation d'additifs appartenant à la catégorie est justifiée d'un point de vue technologique.

- = L'utilisation d'additifs appartenant à la catégorie n'est pas justifiée d'un point de vue technologique.

- a) La stérilisation commerciale est une méthode d'éradication des microorganismes qui repose sur un traitement thermique à haute température pendant une durée suffisante afin de transformer le lait ou les produits laitiers suffisamment stériles pour être commercialisés. Si la stérilisation commerciale est agrémentée d'un conditionnement adéquat (aseptique et/ou récipient hermétique), elle permet de fournir des produits qui restent sains et stables d'un point de vue microbiologique à une température ambiante, pendant longtemps. Les conditions de stérilisation commerciale sont conçues pour réduire la probabilité de survie de l'organisme *Clostridium botulinum* d'un facteur d'au moins 10^{12} (« procédé de botulinum minimum »). Les produits laitiers stérilisés commercialement sont souvent étiquetés en fonction des usages locaux, tels que « longue durée », « UHT » (ultra haute température). « stérilisé » ou « ultra pasteurisé ».

SIN **Nom de l'additif alimentaire** **Concentration maximale**
No

Stabilisants

Les stabilisants 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 d'amidons modifiés telle qu'établie ci-dessous.

325	Lactate de sodium	
326	Lactate de potassium	
327	Lactate de calcium	
330	Acide citrique	Limité par les BPF
331	Citrates de sodium	
332	Citrates de potassium	
333	Citrates de calcium	
339	Phosphates de sodium	
340	Phosphates de potassium	
341	Phosphates de calcium	5 g/kg seul ou en
450i	Diphosphate disodique	combinaison, exprimé
450i	Diphosphate trisodique	sous la forme P ₂ O ₅
452	Polyphosphates	
Acides		
270	Acide lactique (L, D- et DL-)	
330	Acide citrique	Limité par les BPF

Régulateurs d'acidité :

170	Carbonates de calcium	
500	Carbonates de sodium	Limités par les BPF
501	Carbonates de potassium	
516	Sulfate de calcium	

Épaississants et émulsifiants

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 de stabilisants telle qu'établie ci-dessus.

322	Lécithines	
400	Acide alginique	
401	Alginate de sodium	Limité par les BPF
402	Alginate de potassium	
403	Alginate d'ammonium	
404	Alginate de calcium	
405	Alginate de propylène-glycol	5 g/kg
406	Agar-agar	
407	Carraghénane ou ses sels Na, K, NH ₄ (y compris les furcelleranes)	
410	Gomme de caroube	
412	Gomme de guar	Limitée par les BPF
415	Gomme de xanthane	
418	Gomme gellane	
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	
440	Pectines	
460	Cellulose	
461	Méthylcellulose	
463	Hydroxypropylcellulose	
464	Hydroxypropylméthylcellulose	
465	Méthyléthylcellulose	Limitée par les BPF
466	Carboxyméthylcellulose sodique	
471	Mono- et diglycérides d'acides gras	
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	
491	Monostéarate de sorbitane	
508	Chlorure de potassium	
509	Chlorure de sodium	
<u>Amidons modifiés comme suit :</u>		
1410	Phosphate de mono-amidon	
1412	Phosphate de diamidon estérifié avec du trimetaphosphate de sodium : estérifié à l'oxychlorure de phosphore	
1413	Phosphate de diamidon phosphaté	
1414	Phosphate de diamidon acétylé	Limité par les BPF
1420	Acétate d'amidon estérifié à l'anhydride acétique	
1421	Acétate d'amidon estérifié à l'acétate de vinyle	
1422	Adipate de diamidon acétylé	
1440	Amidon hydroxypropyle	
1442	Phosphate de diamidon hydroxypropyle	
1450	Octényle succinate d'amidon sodique	
Gaz propulseurs :		
290	Dioxyde de carbone	
941	Azote	Limité par les BPF
942	Oxyde nitreux	

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.

5.2 RESIDUS 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. 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, Rév. 3 -1997, Codex Alimentarius, Volume 1B), et aux 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 contrôle pouvant inclure, par exemple, la pasteurisation, et celles-ci devraient se montrer en mesure de procurer le niveau approprié de protection de la santé publique.
- 6.3 Les produits doivent satisfaire à tout critère microbiologique établi conformément aux Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les denrées alimentaires (CAC/GL 21-1997, Codex Alimentarius, Volume 1B).

7. ETIQUETAGE

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 de termes de laiterie (CODEX STAN 206-1999), les dispositions spécifiques ci-après s'appliquent :

7.1 NOM DU PRODUIT

- 7.1.1 Le nom du produit doit être celui spécifié dans la section 2 de la présente norme, selon le cas. Cependant, la « crème liquide préemballée » peut avoir la désignation « crème » et les « crèmes emballées sous pression » peuvent être désignées par un autre terme descriptif qui fait référence à leur nature ou à l'usage auquel elles sont destinées ou qui fait référence à la « crème fouettée ». L'expression « crème préparée » ne devrait pas être appliquée en tant que dénomination.

Les produits couverts par la présente norme peuvent parfois être désignés par d'autres noms de variétés spécifiées dans la législation nationale du pays dans lequel le produit est fabriqué et/ou vendu, ou par un nom existant dans l'usage commun, à condition que ces désignations n'induisent pas le consommateur en erreur dans le pays de vente au détail en ce qui concerne le caractère et l'identité du produit.

En outre, les mentions portées sur l'étiquette, telles que la désignation de crèmes fermentées et les allégations de teneur, peuvent comprendre, lorsqu'approprié, une référence aux termes « yaourt », « Acidophilus », « kefir » et « kumys » à condition que le produit ait été fermenté par le(s) levain(s) spécifique(s) correspondant(s) spécifiés dans la section 2.1 de la norme Codex pour les laits fermentés et pourvu que le produit soit conforme avec les critères microbiologiques qui s'appliquent au lait fermenté correspondant, tel que spécifié par la section 3.3 de cette norme.

- 7.1.2 La désignation doit être accompagnée d'une indication de la teneur en matière grasse, soit sous forme de valeur numérique soit par le biais d'un terme qualifiant acceptable dans le pays de vente, soit faisant partie du nom ou dans une position évidente dans le même champ de vision.

Les allégations nutritionnelles, si elles sont utilisées, devront être conformes aux directives Codex concernant l'emploi d'allégations relatives à la nutrition (CAC/GL 23-1997, *Codex Alimentarius*, Volume 1A). A cette seule fin, le niveau de [xx]*% de matière grasse laitière constitue la référence.

*) *Valeur recommandée : 30%*

- 7.1.3 Les crèmes fabriquées par la recombinaison ou la reconstitution des ingrédients laitiers spécifiés aux sections 2.2 et 2.3 seront étiquetées « crème recombinaison » ou « crème reconstituée » ou par tout autre terme qualifiant explicite si le consommateur risque d'être induit en erreur par l'absence de cet étiquetage.
- 7.1.4 Lorsque les crèmes ont été stérilisées commercialement, la désignation doit être accompagnée d'une description appropriée du traitement utilisé, soit en tant que partie intégrale du nom, soit dans une position évidente dans le même champ de vision.

Lorsque l'étiquetage fait référence au(x) type(s) de traitement(s) thermique(s) utilisé(s), les définitions fournies dans le code d'usages en matière d'hygiène pour le lait et les produits laitiers (réf. : en train d'être élaborée) devront être appliquées.

7.2 DECLARATION DE LA TENEUR EN MATIERE GRASSE LAITIERE

Si le consommateur risque d'être induit en erreur par son omission, 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 ou du volume, soit (ii) en grammes par portion, précisés sur l'étiquette, à condition que le nombre de portions soit indiqué.

Si une teneur en matière grasse est indiquée par une valeur numérique en conformité avec la section 7.1.2, une telle indication peut constituer la déclaration de teneur en matière grasse, à condition que l'indication comprenne toute information supplémentaire ainsi que requise ci-dessus.

7.3 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 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'emballleur qui doivent être indiqués sur le récipient et, en l'absence d'un tel récipient, sur le produit lui-même. 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. METHODES D'ECHANTILLONNAGE ET D'ANALYSE

Voir *Codex Alimentarius*, Volume 13.