

commission du codex alimentarius **F**



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

ORGANISATION
MONDIALE
DE LA SANTÉ



BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00153 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Point 3 de l'ordre du jour

CX/MMP 10/9/3 Add. 1

Décembre 2009

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR LE LAIT ET LES PRODUITS LAITIERS

Neuvième session

Auckland, Nouvelle-Zélande, 1er-5 février 2010

AVANT-PROJET D'AMENDEMENT DE LA *NORME CODEX POUR LES LAITS FERMENTÉS* (CODEX STAN 243-2003) CONCERNANT LES BOISSONS À BASE DE LAIT FERMENTÉ

Observations à l'étape 6

(Présenté par l'Australie, l'Iran, la Malaisie et le Vietnam)

Australie

L'Australie appuie le contenu général de l'avant-projet d'amendement de la norme Codex pour les laits fermentés concernant les boissons à base de lait fermenté présenté dans l'annexe IV du document ALINORM 08/31/11. Elle est en faveur d'une teneur minimale de 40 pour cent de lait fermenté dans ce type de boissons, et considère en conséquence qu'il convient de supprimer les crochets qui encadrent le pourcentage proposé de 40 pour cent dans la section 2.4.

Iran

Les observations de l'Iran concernant les boissons à base de lait fermenté et l'application des sections pertinentes de la norme Codex sont présentées ci-dessous. Les parties soulignées sont celles que l'Iran souhaite ajouter au texte et les parties barrées sont celles qu'il souhaite supprimer.

2.4. Boissons à base de lait fermenté

----- mélange de lait fermenté, tel que décrit à la section 2.1, d'eau potable avec ou sans adjonction d'~~autres~~ ingrédients laitiers supplémentaires (tels que le lactosérum), d'~~autres~~ ingrédients non laitiers et des arômes. Les boissons à base de lait fermenté contiennent au minimum ~~[40] pour cent~~ [50] pour cent (m/m) ~~de lait fermenté d'ingrédients laitiers~~ [portion laitière].

D'autres micro-organismes adéquats et inoffensifs que ceux constituant les cultures spécifiques (levain), spécifiées ~~ci-dessus~~ dans la section 2.1 de la Norme Codex pour les laits fermentés (CODEX STAN 243-2003), peuvent être ajoutés.

* *Justifications d'une teneur de [50] pour cent*

1. [50] pour cent paraît plus raisonnable que [40] pour cent étant donné que dans l'expression « boissons à base de lait fermenté », les mots « à base de » signifient que le lait fermenté forme « une partie essentielle » en termes de quantité dans le produit final, libellé que l'on retrouve dans la définition des « produits laitiers composés » qui se trouve dans la section 2.3 de la Norme générale pour l'utilisation des termes de laiterie (CODEX STAN 206-1999). Il paraît raisonnable de conclure qu'une teneur inférieure à [50] pour cent ne représenterait pas « une partie essentielle » au sens de la définition des produits laitiers composés fournie dans la norme précitée (CODEX STAN 206-1999).

2. Les « laits fermentés aromatisés » sont des produits laitiers composés, comme définis dans la Norme générale pour l'utilisation des termes de laiterie (CODEX STAN 206-1999) « ----- contenant un maximum de 50 pour cent (m/m) d'ingrédients non laitiers ----- ». En conséquence, une teneur de [40] pour cent serait incompatible avec les valeurs utilisées dans les normes Codex pour définir d'autres produits de lait composés — par exemple, les laits fermentés aromatisés.

*** Justifications du remplacement de « lait fermenté » par « ingrédients laitiers » ou « portion laitière »**

Le terme « lait fermenté » ne convient pas pour décrire les proportions d'ingrédients laitiers et non laitiers présentes dans le produit fini. Certains ingrédients laitiers ou non laitiers peuvent avoir été ajoutés avant la fermentation (dans le lait d'origine) ou après cette dernière (dans l'eau de dilution), tel que décrit à la section 2.3 de la norme Codex pour les laits fermentés (CODEX STAN 243-2003). C'est la raison pour laquelle nous recommandons de remplacer « lait fermenté » par « ingrédients laitiers ». Autrement dit, le terme « lait fermenté » sert à décrire le procédé — dans ce cas-ci, le mélange — tandis que le terme « ingrédients laitiers » sert à décrire les proportions d'ingrédients dans le produit fini, après le bilan massique du mélange. Ce changement de terme fera porter le contrôle de la composition quantitative des boissons à base de lait fermenté sur le produit fini plutôt que sur l'étape opérationnelle du mélange.

3.2. Ingrédients autorisés

* D'autres micro-organismes adéquats et inoffensifs que ceux spécifiés à la section 2.1 de la Norme Codex pour les laits fermentés (CODEX STAN 243-2003) (pour les produits visés à la section 2.4).

* Lait et produits laitiers (~~pour les produits visés à la section 2.4~~)

*** Justification**

Le lait et les produits laitiers peuvent servir non seulement à la fabrication de lait fermenté et de boissons composées à base de lait fermenté, mais aussi de toutes sortes de produits laitiers, y compris des produits non fermentés. Selon la définition de « lait fermenté » (Norme Codex pour les laits fermentés (CODEX STAN 243-2003), (« Le lait fermenté est un produit laitier obtenu par la fermentation du lait, lequel peut avoir été fabriqué à base de produits obtenus à partir de lait --- »). Autrement dit, la section 3.2 s'applique à l'ensemble du domaine des laits fermentés, et pas uniquement aux produits visés à la section 2.4 (boissons à base de lait fermenté).

* Gélatine et amidon utilisés dans :

- les laits fermentés aromatisés,

*** Suggestion**

* Il est proposé d'ajouter une phrase libellée comme ci-dessous afin de confirmer l'ajout de dioxyde de carbone ou de tout autre gaz adéquat et inoffensif dans les boissons à base de lait fermenté :

- « Dioxyde de carbone issu d'un procédé de fermentation ou d'injection à froid, ou tout autre gaz adéquat et inoffensif comme l'azote ».

3.2. Ingrédients autorisés

Dans les laits fermentés aromatisés et les boissons à base de lait fermenté, ----- .

3.3. Ingrédients autorisés

Dans le tableau décrivant la composition des laits fermentés, il conviendrait d'apporter des modifications pour faire en sorte que les limites standard des nombres et des quantités soient compatibles avec la composition effective des boissons à base de lait fermenté. Certaines des modifications requises sont présentées ci-dessous :

1. Il conviendrait de réduire sensiblement le seuil minimal pour les protéines du lait (le chiffre exact devrait être ajusté à l'issue d'une enquête mondiale exhaustive).
2. Le pH des boissons à base de lait fermenté ne devrait pas dépasser 4,5 (max. 4,5).

*** Justification**

Dans le lait fermenté, le pH est un paramètre qu'il convient de surveiller de très près : la fin du processus de fermentation correspond à une valeur précise du pH. D'un point de vue sanitaire, ce paramètre est plus déterminant pour le produit fini que l'acidité totale. Par exemple, un produit dont le pH est supérieur à 4,5 risque de poser des problèmes du point de vue sanitaire.

3. Les critères régissant le nombre viable de « micro-organismes constituant le levain » et celui des « micro-organismes étiquetés » devraient être révisés. En effet, dans les boissons à base de lait fermenté dont les valeurs du pH sont sensiblement inférieures à celles d'autres laits fermentés comme le yaourt, la viabilité des

micro-organismes — en particulier les probiotiques (le cas échéant) — en sera sensiblement ou radicalement réduite. Le nombre exact de micro-organismes viables devrait être ajusté à l'issue d'une étude exhaustive de la question.

Si le produit contient des probiotiques, il conviendra d'indiquer sur l'étiquette les nombres d'« ufc/g, pour chaque souche »" (plutôt que le nombre d'« ufc/g, total »).

4. La teneur en matière grasse des boissons à base de lait fermenté ne doit pas dépasser 50 pour cent (m/m) de la teneur totale en extrait sec dégraissé du lait (ESDL) du produit (max. 50 pour cent (m/m) de la teneur totale du produit en extrait sec dégraissé du lait).

*** Justification**

Dans les boissons à base de lait fermenté, la teneur en extrait sec dégraissé du lait est sensiblement réduite (par dilution), et il convient donc d'accroître la teneur en matière grasse du produit en tenant compte de sa teneur en ESDL. L'application de la limite proposée faciliterait le maintien de l'équilibre souhaité (en particulier entre la teneur en protéines et la teneur en matière grasse du produit fini).

5. La teneur en chlorure de sodium des boissons à base de lait fermenté ne doit pas dépasser 1 pour cent (m/m) (max. 1 pour cent (m/m)).

*** Justification**

L'application de cette limite vise à éviter les problèmes d'hypertension au sein des populations.

Malaisie

La Malaisie estime que les crochets de la dernière phrase du paragraphe 2.4 doivent être supprimés et que le libellé de la phrase doit être le suivant :

« Les boissons à base de lait fermenté contiennent au minimum 40 pour cent (m/m) de lait fermenté ».

La 9^{ème} session du Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers devrait convenir d'un contenu minimal de 40 pour cent (m/m) de lait fermenté, et l'avant-projet d'amendement de la Norme Codex pour les laits fermentés (CODEX STAN 243-2003) concernant les boissons à base de lait fermenté devrait être transmis à la 33^{ème} session de la Commission du Codex Alimentarius pour adoption à l'étape 8.

Vietnam

Contexte général

Lors de sa 8^{ème} session (février 2008, Nouvelle-Zélande), le Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers est convenu de transmettre l'avant-projet d'amendement de la Norme Codex pour les laits fermentés concernant les boissons composées à base de lait fermenté à la 31^{ème} session de la Commission pour adoption à l'étape 5.

Afin de faciliter les débats au cours de la session suivante et de faire avancer les travaux dans la procédure par étapes, un groupe de travail physique animé par l'Indonésie a été mis sur pied pour examiner le document et les observations soumises à l'étape 6.

Le Vietnam souhaite remercier l'Indonésie pour son travail en tant que président du groupe de travail. Il apprécie l'occasion qui lui est donnée de formuler des observations sur l'avant-projet.

Enjeu

La teneur en lait fermenté est une question qui préoccupe le Vietnam. Il existe sur le marché vietnamien de nombreuses boissons à base de lait fermenté très populaires auprès des consommateurs. La teneur en lait fermenté de ces produits varie entre 40 et 50 pour cent. Toutefois, les boissons contenant 40 pour cent de lait fermenté prédominant, et l'adoption d'une norme fixant cette teneur à 50 pour cent pourrait faire obstacle aux flux commerciaux dans les pays en développement.

Recommandation

Un des buts principaux du Codex est de promouvoir des pratiques loyales dans le commerce des denrées alimentaires. Le Vietnam appuie entièrement l'adoption d'une teneur minimale de 40 pour cent pour le lait fermenté. Il croit que cette norme serait acceptable pour tous les pays — en particulier les pays en développement — qui produisent et vendent ce type de produit.

En conséquence, le Vietnam est favorable à l'adoption d'une teneur minimale d'ingrédients laitiers de 40 pour cent.