

# Tab A

*Codex Alimentarius Committee, Report of the Third  
Session of the Codex Committee on Milk and Milk  
Products*

# codex alimentarius commission

FOOD AND AGRICULTURE  
ORGANIZATION  
OF THE UNITED NATIONS

WORLD HEALTH  
ORGANIZATION

JOINT OFFICE: Via delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tel.: 57051 Telex: 625825-625853 FAO I E-mail: Codex@fao.org Facsimile: +39(06)5705.4593

---

ALINORM 99/11

## JOINT FAO/WHO FOOD STANDARDS PROGRAMME

### CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION

Twenty-third Session

Rome, 28 June – 3 July 1999

### REPORT OF THE THIRD SESSION OF THE CODEX COMMITTEE ON MILK AND MILK PRODUCTS

Montevideo, Uruguay

18 – 22 May 1998

Note: This document incorporates Codex Circular Letter 1998/21-MMP.

# codex alimentarius commission

FOOD AND AGRICULTURE  
ORGANIZATION  
OF THE UNITED NATIONS

WORLD HEALTH  
ORGANIZATION

JOINT OFFICE: Via delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tel.: 57051 Telex: 625825-625853 FAO I E-mail: [Codex@fao.org](mailto:Codex@fao.org) Facsimile: +39(06)5705-4593

CX 5/70.2

CL 1998/21 – MMP  
July 1998

TO: - Codex Contact Points  
- Interested International Organizations

FROM: Chief, Joint FAO/WHO Food Standards Programme, FAO  
Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome, Italy

SUBJECT: **DISTRIBUTION OF THE REPORT OF THE THIRD SESSION OF THE CODEX COMMITTEE ON MILK AND MILK PRODUCTS (ALINORM 99/11)**

The report of the Third Session of the Codex Committee on Milk and Milk Products will be considered by the 23rd Session of the Codex Alimentarius Commission to be held in Rome from 26 June–3 July 1999.

## **MATTERS FOR ADOPTION OR APPROVAL BY THE 23RD SESSION OF THE CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION**

### **PART A. DRAFT STANDARDS AT STEP 8**

1. **DRAFT GENERAL STANDARD FOR THE USE OF DAIRY TERMS (ALINORM 99/11, Appendix II);**
2. **DRAFT REVISED STANDARD FOR BUTTER (ALINORM 99/11, Appendix IV);**
3. **DRAFT REVISED STANDARD FOR MILKFAT PRODUCTS (ALINORM 99/11, Appendix V);**
4. **DRAFT REVISED STANDARD FOR EVAPORATED MILKS (ALINORM 99/11, Appendix VI);**
5. **DRAFT REVISED STANDARD FOR SWEETENED CONDENSED MILKS (ALINORM 99/11, Appendix VII);**
6. **DRAFT STANDARD FOR MILK POWDERS AND CREAM POWDERS (ALINORM 99/11, Appendix VIII);**
7. **DRAFT REVISED STANDARD FOR CHEESE (ALINORM 99/11, Appendix IX);**
8. **DRAFT REVISED STANDARD FOR WHEY CHEESE (ALINORM 99/11, Appendix X); and**
9. **DRAFT GROUP STANDARD FOR CHEESES IN BRINE (ALINORM 99/11, Appendix XI)**

Governments wishing to propose amendments or to comment on the above Draft Standards should do so in writing in conformity with the Guide to the Consideration of Standards at Step 8 of the Procedure for the Elaboration of Codex Standards Including Consideration of Any Statements Relating to Economic Impact (*Codex Alimentarius Procedural Manual*, Tenth Edition, pp. 24-25) to the Chief, Joint FAO/WHO Food Standards Programme, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome, Italy (fax, +39 06 5705 4593; e-mail, [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org)), **not later than 31 March 1999**.

**PART B. REVOCATION OF CERTAIN INDIVIDUAL CHEESE STANDARDS (ALINORM 99/11, para. 81)**

1. **INDIVIDUAL CHEESE STANDARD FOR CHESHIRE (C-8);**
2. **INDIVIDUAL CHEESE STANDARD FOR LIMBURGER (C-12);**
3. **INDIVIDUAL CHEESE STANDARD FOR SVECIA (C-14);**
4. **INDIVIDUAL CHEESE STANDARD FOR BUTTERKÄSE (C-17);**
5. **INDIVIDUAL CHEESE STANDARD FOR HARZER KÄSE (C-20);**
6. **INDIVIDUAL CHEESE STANDARD FOR HERRGÅRDSOST (C-21);**
7. **INDIVIDUAL CHEESE STANDARD FOR HUSHÅLLSOST (C-22);**
8. **INDIVIDUAL CHEESE STANDARD FOR MARIBO (C-24);**
9. **INDIVIDUAL CHEESE STANDARD FOR FYNBO (C-25);**
10. **INDIVIDUAL CHEESE STANDARD FOR ROMADUR (C-27);**
11. **INDIVIDUAL CHEESE STANDARD FOR AMSTERDAM (C-28);**
12. **INDIVIDUAL CHEESE STANDARD FOR LEIDSE (C-29);**
13. **INDIVIDUAL CHEESE STANDARD FOR FRIESE (C-30); AND**
14. **INDIVIDUAL CHEESE STANDARD FOR EDELPILZKÄSE (C-32)**

Governments wishing to comment on the proposed revocation of the above Standards should do so in writing to the Chief, Joint FAO/WHO Food Standards Programme, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome, Italy (fax, +39 06 5705 4593; e-mail, [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org)), **not later than 31 March 1999**.

## SUMMARY AND CONCLUSIONS

The Third Session of the Codex Committee on Milk and Milk Products reached the following conclusions:

### MATTERS FOR CONSIDERATION BY THE COMMISSION

The Committee:

- Recommended the adoption at Step 8 of the Draft General Standard for the Use of Dairy Terms; Draft Revised Standards for Butter, Milkfat Products, Evaporated Milks, Sweetened Condensed Milks, Cheese, and Whey Cheese; and Draft Standards for Milk Powders and Cream Powders, and Cheeses in Brine (Appendices II & IV-XI);
- Proposed to revise the Codex Standards for Whey Powders and Edible Casein Products (para.98);
- Recommended to revoke the individual Cheese Standards for Cheshire, Limburger, Svecia, Butterkäse, Harzer Käse, Herrgårdstost, Hushållstost, Maribo, Fynbo, Romadur, Amsterdam, Leidse, Friese and Edelpilzkäse (para. 81); and
- Invited the Commission to confirm: (a) that the most preferred method of the preservation of raw milk was refrigeration; and (b) its approval of the use of the enzymatic activators of the Lactoperoxidase System in accordance with the Guidelines for the Preservation of Raw Milk by Use of the Lactoperoxidase System (CAC/GL 13-1991) and based on the advice of the Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives, where refrigeration was not possible; and recommended that the Commission make a clear statement to the effect that the use of hydrogen peroxide in a manner not consistent with the above Guidelines was no longer acceptable (para. 96).

### OTHER MATTERS OF INTEREST TO THE COMMISSION

The Committee:

- Returned the Draft Standard for Unripened Cheese to Step 6 for redrafting by the IDF incorporating provisions for cream cheese (para. 79);
- Returned Proposed Draft Standards for Individual Cheeses, Processed Cheese, Cream, Dairy Spreads, and Fermented Milk Products to Step 3 for redrafting by the IDF in collaboration with the relevant Working Groups (paras. 84-88);
- Accepted the wording of the hygiene provision recommended by the Codex Committee on Food Hygiene to be included in all standards for milk products (para. 6);
- Agreed to include the validated methods as recommended by the IDF/ISO/AOAC Working Group on Methods of Analysis and Sampling in the methods of analysis sections of the relevant standards (para. 91);
- Agreed to the usefulness of the criteria for the elaboration and revocation of individual standards for cheeses in the future deliberations (para. 82);
- Agreed to advise other Committees that might use terms related to the dairy terms, that in recognizing the usefulness of the General Standard for the Use of Dairy Terms throughout the Codex system, the Committee decided not to limit the Scope of the Standard to labelling and to delete the term "in Labelling" from the title and the terms "label" and "labelling" in other relevant sections (para. 10);

- Agreed to refer the following to the Codex Committee on Food Labelling in addition to those provisions which require endorsement according to the Codex Procedure:
  - relevant provisions of the Draft General Standard for the Use of Dairy Terms (paras. 7, 16 & 20);
  - decisions on the common labelling provisions of milk product standards (Appendix III), especially whether or not the milkfat content should always be declared or whether such a declaration should only be made in the case where the consumer would be deceived by its omission (paras. 24 & 29); and
  - exemption of the declaration of date of minimum durability for non-retail packages of whole ripened firm, hard and extra-hard cheese which are not mould/soft-ripened and not intended to be purchased as such by the final consumer; and the declaration of the date of manufacture in its stead (para. 28); and
- Agreed to refer to the Codex Committee on Food Additives and Contaminants in addition to those provisions which require endorsement according to the Codex Procedure:
  - request to update the Codex Inventory of Processing Aids and to evaluate calcium chloride and other substances used as processing aids in the dairy industry for their inclusion in the Inventory (paras. 27 & 66);
  - need for clearer guidance for Codex Committees on whether or not to include provisions for processing aids in standards (para. 46); and
  - extension of the approval of pimaricin (natamycin) to sliced, cut, shredded and grated cheese (para. 70).

## TABLE OF CONTENTS

	Paragraphs
INTRODUCTION .....	1
OPENING OF THE SESSION .....	2
ADOPTION OF THE AGENDA .....	3 - 4
MATTERS REFERRED TO THE COMMITTEE FROM THE CODEX ALIMENTARIUS	
COMMISSION AND OTHER CODEX COMMITTEES .....	5 - 6
DRAFT CODE OF PRINCIPLES CONCERNING MILK AND MILK PRODUCTS (DRAFT	
GENERAL STANDARD FOR THE USE OF DAIRY TERMS FOR LABELLING) .....	7 - 20
COMMON LABELLING PROVISIONS OF MILK PRODUCT STANDARDS .....	21 - 29
DRAFT AND DRAFT REVISED STANDARDS AT STEP 7 .....	30 - 79
Draft Revised Standard for Butter .....	32 - 43
Draft Revised Standard for Milk Products .....	44 - 48
Draft Revised Standard for Evaporated Milks .....	49 - 55
Draft Revised Standard for Sweetened Condensed Milks .....	56 - 58
Draft Standard for Milk Powders and Cream Powders .....	59 - 63
Draft Revised Standard for Cheese .....	64 - 73
Draft Revised Standard for Whey Cheese .....	74 - 75
Draft Group Standard for Cheeses in Brine .....	76 - 78
Draft Standard for Unripened Cheese .....	79
PROPOSED DRAFT AND PROPOSED DRAFT REVISED STANDARDS AT STEP 4 .....	80 - 88
Consideration of Criteria for the Elaboration or Revocation of Individual	
Standards for Cheeses .....	80 - 83
Consideration of Proposed Draft Standards for Individual Cheeses, Cream, Dairy	
Spreads, Fermented Milk Products and Processed Cheese .....	84 - 88
METHODS OF ANALYSIS AND SAMPLING FOR MILK PRODUCTS .....	89 - 91
OTHER BUSINESS AND FUTURE WORK .....	92 - 98
Use of Hydrogen Peroxide and the Lactoperoxidase System for Preserving Raw	
Milk .....	92 - 96
"Cheese Specialties" .....	97
Future Work .....	98

## LIST OF APPENDICES

	Pages
Appendix I List of Participants .....	17
Appendix II Draft General Standard for the Use of Dairy Terms .....	34
Appendix III Common Labelling Provisions in Milk Product Standards .....	37
Appendix IV Draft Revised Standard for Butter .....	38
Appendix V Draft Revised Standard for Milkfat Products .....	41
Appendix VI Draft Revised Standard for Evaporated Milks .....	45
Appendix VII Draft Revised Standard for Sweetened Condensed Milks .....	49
Appendix VIII Draft Standard for Milk Powders and Cream Powders .....	53
Appendix IX Draft Revised Standard for Cheese .....	58
Appendix X Draft Revised Standard for Whey Cheese .....	63
Appendix XI Draft Group Standard for Cheeses in Brine .....	66
Appendix XII List of Methods of Analysis and Sampling .....	69

**LIST OF ABBREVIATIONS**  
(Used in this Report)

ALINORM	Reports of Codex Committees and other working papers submitted to the Codex Alimentarius Commission
CAC	Codex Alimentarius Commission
CCFAC	Codex Committee on Food Additives and Contaminants
CCFH	Codex Committee on Food Hygiene
CCFL	Codex Committee on Food Labelling
CCMAS	Codex Committee on Methods of Analysis and Sampling
CCMMP	Codex Committee on Milk and Milk Products
CRD	Conference Room Document
CX/MMP	Working papers for the Codex Committee on Milk and Milk Products
GMP	Good Manufacturing Practice
IDF	International Dairy Federation
JECFA	Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives



**REPORT OF THE THIRD SESSION OF THE CODEX COMMITTEE ON  
MILK AND MILK PRODUCTS  
Montevideo, 18-22 May 1998**

## INTRODUCTION

1. The Third Session of the Codex Committee on Milk and Milk Products was held from 18 to 22 May 1998 in Montevideo, Uruguay at the kind invitation of the Government of Uruguay and with the support of the Host Government of the Committee, New Zealand. The Session was chaired by Dr. Peter O'Hara, Deputy Director-General of the Ministry of Agriculture and Forestry, New Zealand. The Session was attended by 178 delegates, advisors and observers from 40 Member countries and 8 international organizations.

## OPENING OF THE SESSION (Agenda Item 1)

2. The Session was opened in the presence of the President of the Oriental Republic of Uruguay, Dr. Julio Maria Sanguinetti. Sr. Sergio Chiesa Duhalde, Minister for Livestock, Agriculture and Fisheries, noted the importance of the dairy sector in international trade and the export potential of the MERCOSUR countries in this sector. The work of Codex in providing standards for protecting consumers' health and ensuring fair practices in the food trade was considered by Uruguay to be of great importance, especially due to the references to Codex standards, guidelines and recommendations under the World Trade Organization Agreements. Delegates were also welcomed on behalf of the Directors-General of FAO and WHO by Ir. Michel Négrin, FAO Representative in Uruguay, and by Dr. Peter O'Hara, Chairperson of the Committee on behalf of the Government of New Zealand.

## ADOPTION OF THE AGENDA (Agenda Item 2)<sup>1</sup>

3. The Committee **adopted** the Provisional Agenda as proposed, and **agreed** to discuss the proposals of India (CX/MMP 98/12) and Cuba (CRD 10) concerning the use of the lactoperoxidase system for preserving raw milk; the proposal of France (CRD 16) concerning the elaboration of a Codex standard for cheese specialties; and, the proposal of the IDF for the revision of Codex Standards for Whey Powders (A-15) and Edible Casein Products (A-18) under Other Business and Future Work (Agenda Item 12).

4. The Committee noted the request of Italy to delete consideration of the elaboration of a Codex standard for "Parmesan" (CX/MMP 98/11) from the Provisional Agenda on the basis that Parmesan (Parmigiano Reggiano) was recognized all over the world. In view of the decision taken at the 2nd Session (ALINORM 97/11, para. 87), the Committee **decided** to consider its elaboration as scheduled under Agenda Item 11.

## MATTERS REFERRED TO THE COMMITTEE FROM THE CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION AND OTHER CODEX COMMITTEES (Agenda Item 3)<sup>2</sup>

5. The Committee noted matters arising from the 22nd Session of the Codex Alimentarius Commission (CAC; June 1997), the 29th Session of the Codex Committee on Food Additives and Contaminants (CCFAC; March 1997), the 25th Session of the Codex Committee on Food Labelling (CCFL; April 1997) and the 30th Session of the Codex Committee on Food Hygiene (CCFH; October 1997), and decided to discuss this information under the relevant Agenda Items.

6. The Committee **accepted** the recommendation of the 30th CCFH (ALINORM 99/13, paras. 54-61) concerning the application of common hygiene provisions to all standards for milk products under its consideration, including revisions to the French text proposed by France (CRD 14). The Delegation

<sup>1</sup> CX/MMP 98/1 and CX/MMP 98/1 - Add. 1.

<sup>2</sup> CX/MMP 98/3 and CRD 14 (CX/MMP 98/3 - Add. 1).

of the United States informed the Committee that work had already commenced on the elaboration of the Code of Hygienic Practice for Milk and Milk Products by the CCFH (ALINORM 99/13, paras. 62-65).

**DRAFT CODE OF PRINCIPLES CONCERNING MILK AND MILK PRODUCTS (DRAFT GENERAL STANDARD FOR THE USE OF DAIRY TERMS FOR LABELLING)** (Agenda Item 4)

7. The Proposed Draft Revised Code of Principles Concerning Milk and Milk Products (ALINORM 97/11, Appendix X) was adopted by the 22nd Session of the Commission at Step 5 (ALINORM 97/37, paras. 105-107), with the understanding that the recommendations of the Codex Committee on General Principles would be taken into account during its further elaboration and that the Code would be submitted to the CCFL for endorsement of the relevant provisions (see CL 1997/25-MMP for details).

8. The Draft Code, which was redrafted in the format of a Codex standard in line with the above Commission recommendations, was circulated for comment at Step 6<sup>1</sup>. The proposed revision of the Draft General Standard for the Use of Dairy Terms in Labelling was prepared by the New Zealand Secretariat on the basis of above comments submitted and presented to the Committee under CRD 1 and later under CRD.1-Rev.1. It was **agreed** that this Committee had currently developed the text as far as possible. The Committee essentially **agreed** with the proposed revisions to the Standard presented in CRD 1. In addition, the following revisions and conclusions were discussed:

**SCOPE**

9. The Committee was informed of the opinion of the Legal Counsels of FAO and WHO presented at the 18th Session of the Commission (ALINORM 89/40, paras. 256-257) that although the terms of reference of the CCFL did not include the authority to elaborate standards or other texts related to advertising, problems related to advertising could be discussed by the CCFL.

10. The Committee recognized that the Standard would be useful throughout the Codex system and therefore **agreed** not to limit the Scope. In view of this decision, the Committee also **deleted** "in Labelling" from the title of the Standard and the terms *label* and *labelling* in other relevant sections. In consideration of potential implications for other Codex Committees that might also use related terms, the Committee **agreed** to advise other Committees of this decision.

**DEFINITIONS**

11. In view of the widened Scope, the Committee **agreed** to delete references to the Codex General Standard for the Labelling of Pre-packaged Foods in this Section and other relevant Sections of the Standard, the definitions of which were limited to labelling.

12. The Committee **decided** to clarify that the addition of food additives and other ingredients functionally necessary for processing in the definition for *milk product* was optional. The Committee **agreed** to amend the definition of *Milk Product* to ensure clarity.

13. The Committee **agreed** to amend the definition for *Composite Milk Products* by deleting the proposed figure of 50% milk constituent, stressing that milk products or milk constituents were an essential part in quantity in terms of the final product.

14. The Committee **deleted** *Dairy Product* from the list of definitions because the term was not commonly used in non-English speaking countries. In view of this decision, the Committee **agreed** to replace *dairy product* with *milk and milk products* where relevant in other sections of the Standard.

---

<sup>3</sup> Comments from Australia, Canada, Denmark, Egypt, Germany, Italy, Japan, the Netherlands, New Zealand, Norway, Poland, Spain, Sweden, Thailand, the United Kingdom, the United States, the IDF (CX/MMP 98/3); France (CX/MMP 98/3-Add. 1); Argentina (CRD 18) and Uruguay (CRD 19).

## MILK

15. The Committee **agreed** in principle with the proposed revisions contained in CRD 1-Rev.1. The Committee **clarified** that milk offered for sale as such should be named “raw milk” or other such appropriate term so as not to mislead or confuse the consumer. The Committee **clarified** that the minimum and maximum limits of fat and/or protein content should be specified by national legislation. However, the protein content of the adjusted milk should be within the natural variation of this constituent within the country concerned. It was noted by several delegations that the strict application of the provision as previously proposed might preclude the manufacture of fat-standardized milk or skim milk from milk. The Committee **agreed** to amend the provision accordingly.

16. Several delegations were of the opinion that milkfat or protein adjustments necessitated mandatory labelling. In the opinion of these delegations, protein standardization was a process additional to that declared in the common name of the food and was of no benefit to the consumer, and without such a declaration consumers would be misled and their choice restricted. However, on the basis of interventions of other delegations which felt that this information was technologically inappropriate, the Committee **concluded** that the declaration of standardization should be determined by the legislation of the country of the point of sale to the final consumer. It therefore **proposed** to require such a declaration only where the consumer would otherwise be misled, pending consideration by the CCFL. Several delegations<sup>4</sup> strongly objected to this proposal, as a consensus was not reached by the Committee.

## MILK PRODUCTS

17. The Committee **clarified** that products which are modified through the addition and/or withdrawal of milk constituents may be named with the name of the milk product in association with a clear description of the modification provided that the essential product characteristics were maintained, and that the limits of such modifications would be defined in the standards concerned.

## COMPOSITE MILK PRODUCTS

18. The Committee **agreed** to revise this Section based on a proposal from the drafting group.

## LIMITATIONS ON THE USE OF DAIRY TERMS, REPRESENTATIONS AND NAMES FOR OTHER FOODS

19. The Committee **agreed** to revise the title and provisions of this section as proposed in CRD 1, and renamed the title of the section to *Use of Dairy Terms for Other Foods*. The Section was **clarified** as proposed by the informal drafting group to indicate that foods which were not milk, milk products or composite milk products but which contained milk constituents which were essential to characterize the product could include the descriptor “milk”, provided that the constituents not derived from milk were not intended to take place, in part or in whole, of any milk constituent.

## Status of the Draft General Standard for the Use of Dairy Terms

20. The Committee **forwarded** the Draft General Standard for the Use of Dairy Terms to the Codex Committee on Food Labelling for endorsement of the relevant provisions, and to the 23rd Session of the Codex Alimentarius Commission for adoption at Step 8. The Draft Standard is attached to this report as Appendix II.

## COMMON LABELLING PROVISIONS OF MILK PRODUCT STANDARDS (Agenda Item 5)<sup>5</sup>

21. The CCFL at its 25th Session reviewed the food labelling provisions contained in several draft standards for milk products, but decided not to endorse these provisions, noting that a number of issues

<sup>4</sup> India, Norway, Sweden, Switzerland, the United Kingdom. The Observer from Consumers International also objected.

<sup>5</sup> CX/MMP 98/4.

required further clarification.<sup>6</sup> The Codex Secretariat subsequently reviewed these provisions in the light of comments made at the CCFL and at the 22nd Session of the CAC. The Secretariat proposals were sent to Member governments for comment together with other matters requiring the attention of the Committee<sup>7</sup>. The present discussion paper was based on the comments received.<sup>8</sup>

#### LEADING PARAGRAPH

22. The Committee **agreed** to use a general paragraph which made reference to the General Standard for the Labelling of Pre-packaged Foods and the Draft General Standard for the Use of Dairy Terms.

#### ORIGIN OF MILK

23. The Committee **agreed** that there was no need to make a specific reference in most standards, since the provisions of the Draft General Standard for the Use of Dairy Terms would apply.

#### DECLARATION OF MILKFAT CONTENT

24. The Committee considered several options in relation to the declaration of milkfat content. In particular, it discussed whether or not the milkfat content should always be declared, or whether such a declaration should only be made in the case where the consumer would be deceived by its omission. It **agreed** that this question was one of a general nature and referred the matter to the CCFL for consideration. On this basis, the Committee was able to **agree** to a basic text to be used in all standards, with modifications as necessary in relation to the expression of the milkfat content. However, it was also **agreed** that fat declaration should be included in all standards for cheese products and cream.

25. The Committee noted that due to decisions of other Codex Committees, the term “low fat” should not be used outside the criteria laid down in the Codex Guidelines on Nutrition Claims.

#### LABELLING OF NON-RETAIL CONTAINERS

26. The Committee **agreed** to use a text provided by the IDF, on the understanding that this text would need to be evaluated and applied on a case-by-case basis. The Committee **agreed** to maintain a reference to storage instructions, as necessary, because this was required by the Recommended International Code of Practice – General Principles of Food Hygiene (CAC/RCP 1-1969, Rev.3-1997).

#### LABELLING ISSUES SPECIFIC TO INDIVIDUAL STANDARDS

27. The Committee **agreed** to the following proposals:

- In the **Standard for Butter**, the provisions concerning the labelling of non-retail containers would be placed in the same sequence as in other standards;
- In the **Standards for Evaporated Milks, Sweetened Condensed Milks, and Milk Powders and Cream Powders**, the requirement for the declaration in the ingredients list of the raw materials used for recombination or reconstitution would be deleted (evaporated and sweetened condensed milks only);
- In the **Standard for Cheese**, the Committee **agreed** that for labelling purposes the declaration of the *Country of Origin* referred to the country of production or last transformation of the product and not the country in which the cheese variety was first developed. The Committee **decided** that the individual cheese standards would be examined on a case-by-case basis

---

<sup>6</sup> ALINORM 97/22, paras. 14-23.

<sup>7</sup> CL 1997/24-MMP.

<sup>8</sup> Comments on labelling issues were submitted by Australia, Canada, Denmark, Germany, Egypt, India, New Zealand, Norway, Poland, Spain, Sweden, United Kingdom, United States and the IDF (CX/MMP 98/5); France (CX/MMP 98/5-Add.1); Canada, Czech Republic, Denmark, France, New Zealand, Spain, United Kingdom, USA and IDF (CX/MMP 98/5-Add.2); Argentina (CRD 18); Uruguay (CRD 19).

regarding the application of the “country of origin” to ensure that the consumer would not be misled;

- Also in the **Standard for Cheese**, the Committee **agreed** that calcium chloride when used in cheese manufacture was a *processing aid* in accordance with the Codex definition for these substances. As such there should be no need to declare the addition of calcium chloride. The Committee **requested** the CCFAC to evaluate the inclusion of calcium chloride in the Codex Inventory of Processing Aids for this purpose.
- In the **Standards for Cheese, Whey Cheese and Cheeses in Brine** the Committee **agreed** to word the Section on *The Name of the Food* according to the text provided by the IDF.

28. In the Standard for Cheese, the Committee **agreed** that it was not necessary to apply the *Date of Minimum Durability* to non-retail packages of whole ripened firm, hard and extra-hard cheese which are not mould/soft-ripened and not intended to be purchased as such by the final consumer. Where the *Date of Minimum Durability* is not applied, the *Date of Manufacture* must be given. The Committee **agreed** to refer this labelling provision to the CCFL for endorsement.

#### **Status of the Common Labelling Provisions of Milk Product Standards**

29. The Committee **agreed** to refer these decisions to the CCFL for endorsement and to insert the provisions presented in Appendix III in the standards to be submitted to the CAC for adoption.

#### **DRAFT AND DRAFT REVISED STANDARDS AT STEP 7 (Agenda Item 6)**

30. **Note:** Editorial amendments included in the standards are not highlighted in this report. Also, where a decision was taken by the Committee to apply common provisions to the individual standards (See Agenda Items 4 and 5), this fact is not repeated here. See the individual appendices to this report for the definitive texts.

31. The Committee **approved** the lists of ingredients and additives in the Draft Standards on the basis of advice from the Codex Secretariat that substances listed in the Inventory of Processing Aids were permitted to be used in milk and products obtained from milk without further action by the Committee.

#### **BUTTER (A-I)<sup>9</sup>**

##### ***Description***

32. The Committee **decided** not to include provisions for *Whey Butter* in this standard.

##### ***Essential Composition and Quality Factors***

33. The Committee noted the opinions of several delegations requesting that a maximum requirement of 16% m/m for the *Maximum Water Content* be reinstated in the standard. The Delegation of the United Kingdom speaking on behalf of the Member States of the European Union present at the session, supported the reinstatement of the provision for a maximum water content of 16% as such a provision in the standard would contribute to market stability. Other delegations pointed out that the reinstatement of this requirement would result in an effective dual standard for the minimum fat content of Butter; 80% for salted butter and 82% for unsalted butter.

34. Noting the opinion of the clear majority of delegations which spoke, the Committee **agreed** to reinstate the *Maximum Water Content* of 16% for Butter.

35. The Committee did not agree to include additional provisions relating to *free fatty acid content*, *peroxide value*, or *limits for physical fractionation* of Butter as proposed by Egypt in its written comments.

<sup>9</sup> ALINORM 98/11 Appendix II; CX/MMP 98/5; CX/MMP 98/5-Add.1; CX/MMP 98/5-Add.4 (CRD 2); CRD 18; CRD 19.

### ***Food Additives***

36. **Food Colours:** The Committee noted the technological need to provide for the use of food colours in order to adjust seasonal variations in the natural colour and for the production of Butter from sources other than cows' milk. On this basis, it **agreed** to include provision for the use of **carotenes, natural extracts** (INS 160a<sup>ii</sup>) at a level of 600 mg/kg, this being the same level endorsed by the CCFAC in the Draft Revised Standard for Cheese, and for  $\beta$ -apo-carotenal (INS 160e) and  $\beta$ -apo-8'-carotenoic acid (methyl or ethyl ester) (INS 160f) at a level of 35 mg/kg as had been proposed in the Draft Tables in the General Standard for Food Additives. The Delegation of India reserved its position in regard to the restrictions on the use of annatto (160b) and natural vegetable colours, at levels of GMP, for the manufacture of Butter when made from buffalo milk for reasons of technological necessity.

37. **Acidity Regulators:** It was **agreed** that, for Butter, these substances were food additives as defined by the CAC (not processing aids) and therefore were required to be declared. The maximum levels were revised to GMP in all cases except for sodium phosphates. The Delegation of India reserved its position in regard to the use of sodium hydroxide.

### ***Contaminants***

38. The Delegation of India reserved its position relating to the maximum level of lead on the basis that an adequate risk assessment had not been carried out. In the opinion of India, the level proposed was unrealistic and hence would act as a non-tariff barrier to trade.

### ***Hygiene***

39. The Committee **agreed** to apply the common Food Hygiene provisions developed by the CCFH (See Agenda Item 2).

### ***Labelling***

40. It was noted that the reference to the *Origin of Milk* would need to be retained in the present standards until such time as the Draft General Standard for the Use of Dairy Terms had been adopted by the CAC, and a footnote was **included** to this effect. The same decision was applied to all standards under discussion.

### ***Methods of Analysis***

41. It was **agreed** to include a reference to the method of analysis for determination of salt content in the body of the Standard.

### ***Appendix: Other Quality Requirements***

42. The Appendix was deleted.

### ***Status of the Draft Revised Standard for Butter***

43. The Committee **agreed** to advance the Draft Revised Standard for Butter to Step 8 of the Procedure. The Delegation of India reiterated the reservations noted above. The revised text is in Appendix III of the present report.

### **MILKFAT PRODUCTS (A-2)<sup>10</sup>**

#### ***Essential Composition and Quality Factors***

44. The Committee did not agree to include references to maximum levels for *free fatty acids* or *peroxide value* in this section, as these were considered to be commercial quality factors and therefore were more appropriately included in the Appendix to the Standard.

---

<sup>10</sup> ALINORM 97/11, Appendix III; CX/MMP 98/5; CX/MMP 98/5 Add.1; CX/MMP 98/5-Add.5 (CRD 3); CRD 18; CRD 19.

**Food Additives**

45. **Antioxidants:** The Committee **agreed** to delete provisions for synthetic  $\gamma$ - and  $\delta$ -tocopherols, as recommended by the CCFAC. The Delegation of India stated that BHA was used in that country in place of BHT.

46. **Processing Aids:** It was **agreed** that a number of commonly used acidity regulators were used as processing aids for these products and that there was very little residue of these substances in the final product. The Committee therefore **decided** not to include reference to them in the standard. The Committee **recommended** that there should be clearer guidance for Codex Committees in relation to the need to include provisions for processing aids in standards.

**Labelling**

47. Because the products under consideration were essentially 100% milkfat, it was **agreed** that a declaration of milkfat content would be redundant.

**Status of the Draft Revised Standard for Milkfat Products**

48. The Committee **agreed** to advance the Draft Revised Standard for Milkfat Products to Step 8 of the Procedure. The revised text is in Appendix IV of the present report.

**EVAPORATED MILKS (A-3)<sup>11</sup>****Title and Scope**

49. The Committee did not accept a proposal to extend the Standard to Concentrated Milks.

**Essential Composition and Quality Factors**

50. The Delegation of Australia expressed its opposition to the restrictive nature of the wording of Section 3.1 of the Standard.

**Food Additives**

51. The Committee noted the technological need for the use of lecithin (INS 322) as an emulsifier to improve the physical state of the product, and **amended** this section accordingly.

**Labelling**

52. **Name of the Food:** The Delegation of the United Kingdom, supported by Sweden, expressed the opinion that where milk used for the production of Evaporated Milks had been standardized for protein content, that this fact should be declared in association with the Name of the Food. In the opinion of these Delegations, protein standardization was a process additional to that declared in the common name of the food and was of no benefit to the consumer and without such a declaration consumers would be misled. Other delegations noted that the resulting product was required to meet the minimum requirements of the standard, including those for minimum milk protein requirements. The Committee **decided** not to include such a labelling requirement.

53. **Declaration of Milk Protein:** The Committee **agreed** to include a provision requiring the declaration of milk protein content under the same conditions which were applicable to the *Declaration of Milkfat Content*.

54. **List of Ingredients:** The Delegation of the United Kingdom, reiterating its opposition to protein standardization, expressed its opposition to the omission of a requirement for the listing of milk constituents when protein standardization was practised.

**Status of the Draft Revised Standard for Evaporated Milks**

55. The Committee **agreed** to advance the Draft Revised Standard for Evaporated Milks to Step 8 of the Procedure. The revised text is in Appendix VI of the present report.

<sup>11</sup> ALINORM 97/11, Appendix IV; CX/MMP 98/5; CX/MMP 98/5-1; CX/MMP 98/5-Add.6 (CRD 4).

# Tab B

*Codex Standard for Fat Spreads and Dairy Spreads*

English Version



**STANDARD FOR FAT SPREADS AND BLENDED SPREADS****CODEX STAN 256-2007****1. SCOPE**

This Standard applies to fat products, containing not less than 10% and not more than 90% fat, intended primarily for use as spreads. However, this Standard does not apply to fat spreads derived exclusively from milk and/or milk products to which only other substances necessary for their manufacture have been added. It only includes margarine and products used for similar purposes and excludes products with a fat content of less than 2/3 of the dry matter (excluding salt). Butter and dairy spreads are not covered by this Standard.

**2. DESCRIPTION****2.1 Fat Spreads and Blended Spreads**

The products covered by this Standard are foods that are plastic or fluid emulsions, principally of water and edible fats and oils.

**2.2 Edible Fats and Oils**

“Edible fats and oils” means foodstuffs composed of glycerides of fatty acids. They are of vegetable or animal (including milk) or marine origin. They may contain small amounts of other lipids such as phosphatides, of unsaponifiable constituents and of free fatty acids naturally present in fat or oil. Fats of animal origin must, if originating from slaughtered animals, be obtained from animals in good health at the time of slaughter and fit for human consumption as determined by a competent authority recognised in national legislation. Fats and oils that have been subjected to processes of physical or chemical modification including fractionation, inter-esterification or hydrogenation are included.

**3. ESSENTIAL COMPOSITION AND QUALITY FACTORS****3.1 Composition****3.1.1 Fat Spreads**

3.1.1.1 For these products, any milk fat content must be no more than 3% of the total fat content.

3.1.1.2 The fat content shall be as follows:

- |     |                          |       |
|-----|--------------------------|-------|
| (a) | Margarine                | ≥ 80% |
| (b) | Fat spreads <sup>1</sup> | < 80% |

**3.1.2 Blended Spreads**

3.1.2.1 These are blended spreads in which milk fat is more than 3% of the total fat content. However a higher minimum percentage of milk fat may be specified in accordance with the requirements of the country of the retail sale.

3.1.2.2 The fat content shall be as follows:

- |     |                    |       |
|-----|--------------------|-------|
| (a) | Blends             | ≥ 80% |
| (b) | Blended fat spread | < 80% |

**3.2 Permitted Ingredients**

3.2.1 The following substances may be added:

Vitamins:	Vitamin A and its esters
	Vitamin D
	Vitamin E and its esters

<sup>1</sup> The term “margarine” may, in some cases, be used in the name of the food as provided for in section 7.1.1.

Maximum and minimum levels for vitamins A, D and E should be laid down by national legislation in accordance with the needs of each individual country including, where appropriate, the prohibition of the use of particular vitamins.

Sodium Chloride

Sugars (any carbohydrate sweetening matter)

Suitable edible proteins

3.2.2 Use of other ingredients, including minerals, may be permitted in national legislation.

#### 4. FOOD ADDITIVES

Only those food additive classes listed below are technologically justified and may be used in products covered by this Standard. Within each additive class only those food additives listed below, or referred to, may be used and only for the functions, and within the limits, specified.

##### Additive Functional Classes

- a. Acidity regulators
- b. Antifoaming agents
- c. Antioxidants
- d. Colours
- e. Emulsifiers
- f. Flavour enhancers
- g. Packing gases
- h. Preservatives
- i. Stabilizers
- j. Thickeners

Acidity regulators, antifoaming agents, antioxidants, colours, emulsifiers, flavour enhancers, packing gases, preservatives, stabilizers and thickeners used in accordance with Table 3 of the Codex General Standard for Food Additives are acceptable for use in foods conforming to this Standard.

##### 4.1 Acidity Regulators

INS No.	Additive	Maximum Use Level
262(ii)	Sodium diacetate	1,000 mg/kg
334; 335(i), (ii); 336(i), (ii); 337	Tartrates	100 mg/kg (as tartaric acid)
338; 339(i), (ii), (iii); 340(i), (ii), (iii); 341(i), (ii), (iii); 342(i), (ii); 343(i), (ii), (iii); 450(i), (ii), (iii), (v), (vi); (vii), 451(i), (ii); 452(i), (ii), (iii), (iv), (v); 542	Phosphates	1,000 mg/kg (as Phosphorus)

##### 4.2 Antifoaming Agents

INS No.	Additive	Maximum Use Level
900a	Polydimethylsiloxane	10 mg/kg (frying purposes, only)

##### 4.3 Antioxidants

INS No.	Additive	Maximum Use Level
304, 305	Ascorbyl esters	500 mg/kg (as ascorbyl stearate)
307a	Tocopherol, <i>d-alpha</i> -	500 mg/kg (Singly or in combination)
307b	Tocopherol concentrate, mixed	
307c	Tocopherol, <i>dl-alpha</i>	

INS No.	Additive	Maximum Use Level
310	Propyl gallate	200 mg/kg (fat or oil basis) singly or in combination.
319	Tertiary butylhydroquinone	
320	Butylated hydroxyanisole	
321	Butylated hydroxytoluene	
384	Isopropyl citrates	100 mg/kg
385, 386	EDTAs	100 mg/kg (as anhydrous calcium disodium EDTA)
388, 389	Thiodipropionates	200 mg/kg (as thiodipropionic acid)

#### 4.4 Colours

INS No.	Additive	Maximum Use Level
100(i)	Curcumin	10 mg/kg
101(i), (ii)	Riboflavins	300 mg/kg
120	Carmines	500 mg/kg
150b	Caramel II - caustic sulfite process	500 mg/kg
150c	Caramel III - ammonia process	500 mg/kg
150d	Caramel IV - sulfite ammonia process	500 mg/kg
160a(ii)	<i>beta</i> -Carotenes, (vegetable)	1000 mg/kg
160a(i)	<i>beta</i> -Carotenes (synthetic)	35 mg/kg singly or in combination
160a(iii)	<i>beta</i> -Carotenes ( <i>Blakeslea trispora</i> )	
160e	<i>beta</i> -apo-8'-Carotenal	
160f	<i>beta</i> -apo-8'-Carotenoic acid, methyl or ethyl ester	
160b(i)	Annatto extracts, bixin-based	100 mg/kg (as bixin)

#### 4.5 Emulsifiers

INS No.	Additive	Maximum Use Level
432, 433, 434, 435, 436	Polysorbates	10,000 mg/kg (singly or in combination)
472e	Diacetyltartaric and fatty acid esters of glycerol	10,000 mg/kg
473	Sucrose esters of fatty acids	10,000 mg/kg
474	Sucroglycerides	10,000 mg/kg
475	Polyglycerol esters of fatty acids	5,000 mg/kg
476	Polyglycerol esters of interesterified ricinoleic acid	4,000 mg/kg
477	Propylene glycol esters of fatty acids	20,000 mg/kg
479	Thermally oxidized soya bean oil interacted with mono- and diglycerides of fatty acids)	5,000 mg/kg (in fat emulsions for frying or baking purpose, only).
481(i), 482(i)	Stearoyl-2-lactylates	10,000 mg/kg (singly or in combination)
484	Stearyl citrate	100 mg/kg (fat or oil basis)
491, 492, 493, 494, 495	Sorbitan esters of fatty acids	10,000 mg/kg (singly or in combination)

#### 4.6 Flavours

Natural flavouring substances and artificial flavouring substances.

**4.7 Preservatives**

INS No.	Additive	Maximum Use Level
200, 201, 202, 203	Sorbates	2,000 mg/kg (singly or in combination (as sorbic acid))
210, 211, 212, 213	Benzoates	1,000 mg/kg (singly or in combination (as benzoic acid))
If used in combination, the combined use shall not exceed 2000 mg/kg of which the benzoic acid portion shall not exceed 1000 mg/kg.		

**4.8 Stabilizers and Thickeners**

INS No.	Additive	Maximum Use Level
405	Propylene glycol alginate	3,000 mg/kg

**5. CONTAMINANTS****5.1 Heavy metals**

The products covered by the provisions of this Standard shall comply with maximum limits being established by the Codex Alimentarius Commission but in the meantime the following limits will apply:

Maximum permissible concentration

Lead (Pb)	0.1 mg/kg
Arsenic (As)	0.1 mg/kg

**5.2 Pesticide residues**

The products covered by the provisions of this Standard shall comply with those maximum residue limits established by the Codex Alimentarius Commission for these commodities.

**6. HYGIENE**

6.1 It is recommended that the products covered by the provisions of this Standard be prepared and handled in accordance with the appropriate sections of the Recommended International Code of Practice - General Principles of Food Hygiene (CAC/RCP 1-1969), and other relevant Codex texts such as Codes of Hygienic Practice and Codes of Practice.

6.2 The products should comply with any microbiological criteria established in accordance with the Principles for the Establishment and Application of Microbiological Criteria for Foods (CAC/GL 21-1997).

**7. LABELLING**

The product shall be labelled in accordance with the Codex General Standard for the Labelling of Pre-packaged Foods (CODEX STAN 1-1985), Codex Guidelines on the Use of Nutrition Claims (CAC/GL 23-1997) and other relevant food labelling guidelines. The product designations should be translated into other languages in a meaningful way and not strictly word by word.

**7.1 Name of the Food**

The name of the food to be declared on the label shall be as specified in Sections 3.1.1 and 3.1.2.

7.1.1 In accordance with requirements acceptable in the country of retail sale, fat spreads defined in section 3.1.1.2 with a fat content of less than 80% may incorporate the term "margarine" in the name of the food, provided that the term is qualified to make clear the lower fat content. Fat spreads with a fat content of 39 to 41% may be designated as "Minarine" or "Halvarine".

7.1.2 For item 3.1, the name of the product may incorporate the name of the fats and oils in a generic or specific manner.

## **7.2 Labelling of Non-Retail Containers**

Information on the above labelling requirements shall be given either on the container or in accompanying documents, except that the name of the food, lot identification and the name and address of the manufacturer or packer shall appear on the container.

However, lot identification, and the name and address of the manufacturer or packer may be replaced by an identification mark, provided that such a mark is clearly identifiable with the accompanying documents.

## **7.3 Declaration of Fat Content**

7.3.1 The product shall be labelled to indicate fat content in a manner found acceptable in the country of sale.

7.3.2 The milk fat content, when present shall be indicated in a manner that is clear and not misleading to the consumer.

## **7.4 Declaration of Salt Content**

7.4.1 The product should be labelled to indicate salt content in a manner found acceptable in the country of retail sale.

## **8. METHODS OF ANALYSIS AND SAMPLING**

### **8.1 Determination of lead**

According to AOAC 994.02; or ISO 12193: 1994; or AOCS Ca 18c-91 (97).

### **8.2 Determination of arsenic**

According to AOAC 952.13; AOAC 942.17; or AOAC 985.16.

### **8.3 Determination of fat content**

According to ISO 17189 | IDF 194: 2003.

### **8.4 Determination of milk fat content (Butyric acid)**

According to AOAC 990.27; or AOCS Ca 5c-87 (97).

### **8.5 Determination of salt content**

According to IDF 12B: 1988, ISO CD 1738 or AOAC 960.29.

### **8.6 Determination of vitamin A content**

According to AOAC 985.30; AOAC 992.04; or JAOAC 1980, 63, 4.

### **8.7 Determination of vitamin D content**

According to AOAC 981.17.

### **8.8 Determination of vitamin E content**

According to ISO 9936: 1997.

# Tab C

*Codex Standard for Fat Spreads and Dairy Spreads*

French Version

**NORME POUR LES MATIÈRES GRASSES TARTINABLES ET LES MÉLANGES  
TARTINABLES****CODEX STAN 256-2007****1. CHAMP D'APPLICATION**

La présente norme s'applique aux produits gras contenant au minimum 10 pour cent et au maximum 90 pour cent de matière grasse, destinés essentiellement à être tartinés. Cette norme ne vise toutefois pas les graisses tartinables dérivées exclusivement du lait et/ou de produits laitiers auxquelles seules les substances additionnelles nécessaires à la fabrication ont été ajoutées. Elle vise uniquement la margarine et les produits destinés aux mêmes usages et exclut les produits dont la teneur en matière grasse est inférieure à 2/3 de la matière sèche (sans compter le sel). Le beurre et les produits à tartiner laitiers ne sont pas couverts par cette norme.

**2. DESCRIPTION****2.1 Matières grasses tartinables et mélanges tartinables**

Les produits visés par cette norme sont des aliments qui se présentent sous la forme d'émulsions solides ou fluides, composées principalement d'eau et de graisses et d'huiles comestibles.

**2.2 Matières grasses et huiles comestibles**

On entend par «matières grasses et huiles comestibles» des denrées alimentaires composées de glycérides d'acides gras. Elles sont d'origine végétale, animale (y compris le lait) ou marine. Elles peuvent contenir en faible quantité d'autres lipides comme les phosphatides, ou des composants insaponifiables et des acides gras libres naturellement présents dans la graisse ou l'huile. Les graisses d'origine animale, si elles proviennent d'animaux abattus, doivent être obtenues à partir d'animaux en bonne santé au moment de l'abattage et propres à la consommation humaine ainsi qu'il aura été déterminé par une autorité compétente reconnue dans la législation nationale. Les graisses et huiles qui ont été soumises à des procédés de modification physiques ou chimiques, y compris le fractionnement, l'interestérification ou l'hydrogénation, sont incluses.

**3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ****3.1 Composition****3.1.1 Matières grasses tartinables**

3.1.1.1 Pour ces produits, la teneur en matière grasse laitière ne doit pas dépasser 3 pour cent de la teneur totale en matière grasse.

3.1.1.2 La teneur en matière grasse doit être la suivante:

- |     |   |       |
|-----|---|-------|
| (a) | Margarine                                 | ≥ 80% |
| (b) | Matières grasses tartinables <sup>1</sup> | < 80% |

**3.1.2 Mélanges tartinables**

3.1.2.1 Les mélanges tartinables ont une matière grasse laitière qui est supérieure à 3 pour cent de la teneur en matière grasse totale. Cependant un pourcentage plus élevé de matière grasse laitière peut être spécifié en accord avec les exigences du pays de vente au détail.

3.1.2.2 La teneur en matière grasse doit être la suivante:

- |     |  |       |
|-----|--|-------|
| (a) | Matières grasses composées             | ≥ 80% |
| (b) | Mélange de matières grasses à tartiner | < 80% |

<sup>1</sup> Le terme «margarine» peut, dans certains cas, être utilisé dans le nom du produit comme prévu à la section 7.1.1.

**3.2 Ingrédients autorisés**

3.2.1 Les substances suivantes peuvent être ajoutées :

Vitamines : Vitamine A et ses esters  
 Vitamine D  
 Vitamine E et ses esters

Les niveaux maximum et minimum pour les vitamines A, D, et E doivent être établis par la législation nationale, conformément aux besoins de chaque pays en incluant, le cas échéant, l'interdiction d'utiliser certaines vitamines.

Chlorure de sodium

Sucres (toute substance édulcorante du type hydrate de carbone)

Protéines comestibles appropriées

3.2.2 L'utilisation d'autres ingrédients, y compris les minéraux, peut être autorisée par la législation nationale.

**4. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

Seules les classes d'additifs alimentaires citées ci-dessous sont justifiées sur le plan technologique et peuvent être utilisées dans les produits visés par cette Norme. À l'intérieur de chaque classe d'additifs, seuls les additifs alimentaires cités ci-dessous ou auxquels il est fait référence, peuvent être utilisés et ce, uniquement pour les fonctions et dans les limites spécifiées.

**Classes fonctionnelles d'additifs**

- a. Régulateurs de l'acidité
- b. Antimoussants
- c. Antioxydants
- d. Colorants
- e. Émulsifiants
- f. Exaltateurs d'arôme
- g. Gaz de conditionnement
- h. Agents de conservation
- i. Stabilisants
- j. Épaississants

Les régulateurs de l'acidité, antimoussants, antioxydants, colorants, émulsifiants, exaltateurs d'arôme, gaz de conditionnement, agents de conservation, stabilisants et épaississants utilisés conformément au tableau 3 de la Norme générale Codex sur les additifs alimentaires peuvent être utilisés dans les aliments se conformant à cette norme.

**4.1 Régulateurs de l'acidité**

No. INS	Additif	Niveau maximum d'utilisation
262(ii)	Diacétate de sodium	1 000 mg/kg
334; 335(i), (ii); 336(i), (ii); 337	Tartrates	100 mg/kg (sous forme d'acide tartrique)
338; 339(i), (ii), (iii); 340(i), (ii), (iii); 341(i), (ii), (iii); 342(i), (ii); 343(i), (ii), (iii); 450(i), (ii), (iii), (v), (vi); (vii), 451(i), (ii); 452(i), (ii), (iii), (iv), (v); 542	Phosphates	1 000 mg/kg (sous forme de phosphore)



## 4.2 Antimoussants

No. INS	Additif	Niveau maximum d'utilisation
900a	Polydiméthylsiloxane	10 mg/kg (pour la friture uniquement)

## 4.3 Antioxygènes

No. INS	Additif	Niveau maximum d'utilisation
304, 305	Esters d'ascorbyle	500 mg/kg (sous forme de stéarate d'ascorbyle)
307a	d-alpha tocophérol	500 mg/kg (seuls ou en combinaison)
307b	Concentré de tocophérol mélangé	
307c	dl-alpha tocophérol	
310	Gallate de propyle	200 mg/kg (de graisse ou d'huile) seuls ou en combinaison.
319	Butylhydroquinone tertiaire	
320	Hydroxyanisole butylé	
321	Hydroxytoluène butylé	
384	Citrates d'isopropyle	100 mg/kg
385, 386	EDTA	100 mg/kg (sous forme d'EDTA de calcium disodique anhydre)
388, 389	Thiodipropionates	200 mg/kg (sous forme d'acide thiodipropionique)

## 4.4 Colorants

No. INS	Additif	Niveau maximum d'utilisation
100(i)	Curcumine	10 mg/kg
101(i), 101(ii)	Riboflavines	300 mg/kg
120	Carmines	500 mg/kg
150b	Caramel Classe II – procédé au sulfite caustique	500 mg/kg
150c	Caramel Classe III – procédé à l'ammoniaque	500 mg/kg
150d	Caramel Classe IV – procédé au sulfite d'ammonium	500 mg/kg
160a(ii)	Bêta-carotène (légume)	1 000 mg/kg
160a(i)	Bêta-carotène (synthétique)	35 mg/kg seul ou en combinaison
160a(iii)	Bêta-carotène ( <i>Blakeslea trispora</i> )	
160e	Bêta-Apo-8'-caroténal	
160f	Acide bêta-apo-8'-caroténique, ester méthylique ou éthylique	
160b(i)	Extraits de rocou, sur base de bixine	100 mg/kg (sous forme de bixine)

**4.5 Émulsifiants**

No. INS	Additif	Niveau maximum d'utilisation
432, 433, 434, 435, 436	Polysorbates	10 000 mg/kg (seuls ou en combinaison)
472e	Esters glycéroliques de l'acide diacétyl-tartrique et d'acides gras	10 000 mg/kg
473	Esters de saccharose d'acides gras	10 000 mg/kg
474	Saccharoglycérides	10 000 mg/kg
475	Esters polyglycéroliques d'acides gras	5 000 mg/kg
476	Esters polyglycéroliques d'acide ricinoléique interestérifié	4 000 mg/kg
477	Esters de propylène glycol d'acides gras	20 000 mg/kg
479	Huile de graines de soja oxydée thermiquement ayant subi une interaction avec des monoglycérides et des diglycérides d'acides gras)	5 000 mg/kg (dans des émulsions de matière grasse pour la friture et la cuisson au four uniquement).
481(i), 482(i)	Stéaryl-2-lactylates	10 000 mg/kg (seuls ou en combinaison)
484	Citrate de stéaryle	100 mg/kg (de graisse ou d'huile)
491, 492, 493, 494, 495	Esters de sorbitane d'acides gras	10 000 mg/kg (seuls ou en combinaison)

**4.6 Arômes**

Substances aromatisantes naturelles et substances aromatisantes artificielles.

**4.7 Agents de conservation**

No. INS	Additif	Niveau maximum d'utilisation
200, 201, 202, 203	Sorbates	2 000 mg/kg (seuls ou en combinaison [sous forme d'acide sorbique])
210, 211, 212, 213	Benzoates	1 000 mg/kg (seuls ou en combinaison [sous forme d'acide benzoïque])
Dans le cas d'une utilisation en combinaison, l'utilisation combinée ne sera pas supérieure à 2 000 mg/kg dont la proportion d'acide benzoïque ne sera pas supérieure à 1 000 mg/kg.		

**4.8 Stabilisants et épaississants**

No. INS	Additif	Niveau maximum d'utilisation
405	Alginate de propylène glycol	3 000 mg/kg

## 5. CONTAMINANTS

### 5.1 Métaux lourds

Les produits visés par les dispositions de la présente norme doivent être conformes aux limites maximales en cours d'établissement par la Commission du Codex Alimentarius; néanmoins, entre-temps, les limites ci-après sont applicables:

#### Concentration maximale autorisée

Plomb (Pb)	0,1 mg/kg
Arsenic (As)	0,1 mg/kg

### 5.2 Résidus de pesticides

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

## 6. HYGIÈNE

6.1 Il est recommandé de préparer et de manipuler les produits visés par les dispositions de la présente norme conformément aux sections appropriées du Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969), ainsi que des autres textes pertinents du Codex tels que les Codes d'usages en matière d'hygiène et autres Codes d'usages.

6.2 Les produits doivent répondre à tous les critères microbiologiques établis conformément aux Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments (CAC/GL 21-1997).

## 7. ÉTIQUETAGE

Le produit doit être étiqueté conformément aux dispositions de la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985), les Directives pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition (CAC/GL 23-1997) et autres directives pertinentes du Codex concernant l'étiquetage. Les désignations des produits doivent être traduites dans d'autres langues de manière cohérente et non strictement mot à mot.

### 7.1 Nom du produit

Le nom du produit à déclarer sur l'étiquette doit être conforme à celui qui est spécifié dans les sections 3.1.1 et 3.1.2.

7.1.1 En accord avec les dispositions acceptables dans le pays de vente au détail, les matières grasses tartinables définies à la section 3.1.1.2 avec une teneur en matière grasse inférieure à 80 pour cent peuvent introduire le terme «margarine» dans le nom du produit, sous réserve que ce terme soit qualifié pour spécifier clairement la teneur inférieure en matière grasse. Les matières grasses tartinables avec une teneur en matière grasse comprise entre 39 et 41 pour cent peuvent être désignées comme «Minarine» ou «Halvarine».

7.1.2. Pour le point 3.1, le nom du produit peut comprendre le nom des matières grasses et des huiles exprimé d'une façon générique ou spécifique.

### 7.2 Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail

Les renseignements nécessaires pour l'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail doivent être indiqués soit sur les récipients, soit sur les documents d'accompagnement; à l'exception du nom du produit, l'identification du lot ainsi que le nom et de l'adresse du fabricant ou de l'emballer, qui doivent figurer sur le récipient.

L'identification du lot, de même que le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballer, peuvent cependant être remplacés par une marque d'identification, à condition que celle-ci soit clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.

**7.3 Déclaration de la teneur en matière grasse**

7.3.1 Le produit sera étiqueté de manière à indiquer la teneur en matière grasse d'une manière jugée acceptable par le pays où il est vendu.

7.3.2 La teneur en matière grasse laitière, quand celle-ci est présente, sera indiquée clairement, de manière à ne pas induire le consommateur en erreur.

**7.4 Déclaration de la teneur en sel**

7.4.1 Le produit doit être étiqueté pour indiquer la teneur en sel d'une façon jugée acceptable dans le pays de vente au détail.

**8. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE****8.1 Détermination du plomb**

Conformément à la méthode AOAC 994.02; ou ISO 12193: 1994; ou AOCS Ca 18c-91 (97).

**8.2 Détermination de l'arsenic**

Conformément à la méthode AOAC 952.13; AOAC 942.17; ou AOAC 985.16.

**8.3 Détermination de la teneur en matière grasse**

Conformément à la méthode ISO 17189 | IDF 194: 2003.

**8.4 Détermination de la teneur en matière grasse laitière (acide butyrique)**

Conformément à la méthode AOAC 990.27; ou AOCS Ca 5c-87 (97).

**8.5 Détermination de la teneur en sel**

Conformément à la méthode IDF 12B: 1988, ISO CD 1738 ou AOAC 960.29.

**8.6 Détermination de la teneur en vitamine A**

Conformément à la méthode AOAC 985.30; AOAC 992.04; ou JAOAC 1980, 63, 4.

**8.7 Détermination de la teneur en vitamine D**

Conformément à la méthode AOAC 981.17.

**8.8 Détermination de la teneur en vitamine E**

Conformément à la méthode ISO 9936: 1997.

# Tab D

*Codex General Standard for Cheese*

English Version

---

# CODEX GENERAL STANDARD FOR CHEESE

---

CODEX STAN 283-1978

## 1. SCOPE

---

This Standard applies to all products, intended for direct consumption or further processing, in conformity with the definition of cheese in Section 2 of this Standard. Subject to the provisions of this Standard, standards for individual varieties of cheese, or groups of varieties of cheese, may contain provisions which are more specific than those in this Standard and in these cases, those specific provisions shall apply.

## 2. DESCRIPTION

---

- 2.1 Cheese is the ripened or unripened soft, semi-hard, hard, or extra-hard product, which may be coated, and in which the whey protein/casein ratio does not exceed that of milk, obtained by:
- (a) coagulating wholly or partly the protein of milk, skimmed milk, partly skimmed milk, cream, whey cream or buttermilk, or any combination of these materials, through the action of rennet or other suitable coagulating agents, and by partially draining the whey resulting from the coagulation, while respecting the principle that cheese-making results in a concentration of milk protein (in particular, the casein portion), and that consequently, the protein content of the cheese will be distinctly higher than the protein level of the blend of the above milk materials from which the cheese was made; and/or
  - (b) processing techniques involving coagulation of the protein of milk and/or products obtained from milk which give an end-product with similar physical, chemical and organoleptic characteristics as the product defined under (a).
- 2.1.1 Ripened cheese is cheese which is not ready for consumption shortly after manufacture but which must be held for such time, at such temperature, and under such other conditions as will result in the necessary biochemical and physical changes characterizing the cheese in question.
- 2.1.2 Mould ripened cheese is a ripened cheese in which the ripening has been accomplished primarily by the development of characteristic mould growth throughout the interior and/or on the surface of the cheese.
- 2.1.3 Unripened cheese including fresh cheese is cheese which is ready for consumption shortly after manufacture.

## 3. ESSENTIAL COMPOSITION AND QUALITY FACTORS

---

- 3.1 **Raw materials**  
Milk and/or products obtained from milk.
- 3.2 **Permitted ingredients**
- Starter cultures of harmless lactic acid and/or flavour producing bacteria and cultures of other harmless microorganisms
  - Safe and suitable enzymes
  - Sodium chloride
  - Potable water

## 4. FOOD ADDITIVES

---

Only those food additives listed below may be used and only within the limits specified.

### **Unripened cheeses**

As listed in the *Standard for Unripened Cheese Including Fresh Cheese* (CODEX STAN 221-2001).

### **Cheeses in brine**

As listed in the *Standard for Cheeses in Brine* (CODEX STAN 208-1999).

### **Ripened cheeses, including mould ripened cheeses**

Additives not listed below but provided for in Codex individual standards for varieties of ripened cheeses may also be used for similar types of cheese within the limits specified within those standards.

INS no.	Name of additive	Maximum level
<b>Colours</b>		
100	Curcumins ( <i>for edible cheese rind</i> )	Limited by GMP
101	Riboflavins	Limited by GMP
120	Carmines ( <i>for red marbled cheeses only</i> )	Limited by GMP
140	Chlorophyll ( <i>for green marbled cheeses only</i> )	Limited by GMP
141	Chlorophylls, copper complexes	15 mg/kg
160a(i)	Carotene, <i>beta</i> -, synthetic	25mg/kg
160a(ii)	Carotenes, <i>beta</i> -, vegetable	600 mg/kg
160b(ii)	Annatto extracts, norbixin based	50 mg/kg
160c	Paprika oleoresin	Limited by GMP
160e	Carotenal, <i>beta</i> -apo-8'-	35 mg/kg
160f	Carotenoic acid, ethyl ester, <i>beta</i> -apo-8'-	35 mg/kg
162	Beet red	Limited by GMP
171	Titanium dioxide	Limited by GMP
<b>Acidity regulators</b>		
170	Calcium carbonates	Limited by GMP
504	Magnesium carbonates	
575	Glucono delta-lactone	
<b>Preservatives</b>		
200	Sorbic acid	3 000 mg/kg calculated as sorbic acid
201	Sodium sorbate	
202	Potassium sorbate	
203	Calcium sorbate	
234	Nisin	12.5 mg/kg
239	Hexamethylene tetramine ( <i>Provolone only</i> )	25 mg/kg, expressed as formaldehyde
251	Sodium nitrate	50 mg/kg, expressed as NaNO <sub>3</sub>
252	Potassium nitrate	
280	Propionic acid	3 000 mg/kg, calculated as propionic acid
281	Sodium propionate	
282	Calcium propionate	
1105	Lysozyme	Limited by GMP
<i>For surface/nnd treatment only:</i>		
200	Sorbic acid	1 000 mg/kg singly or in combination, calculated as sorbic acid
202	Potassium sorbate	
203	Calcium sorbate	
235	Natamycin (pimaricin)	2 mg/dm <sup>2</sup> of surface. Not present in a depth of 5 mm
<b>Miscellaneous additive</b>		
508	Potassium chloride	Limited by GMP
<b>Anti-caking agents (Sliced, cut, shredded or grated cheese)</b>		
460	Celluloses	Limited by GMP
551	Silicon dioxide, amorphous	10 000 mg/kg singly or in combination. Silicates calculated as silicon dioxide
552	Calcium silicate	
553	Magnesium silicates	
560	Potassium silicate	

INS no.	Name of additive	Maximum level
<b>Preservatives</b>		
200	Sorbic acid	1 000 mg/kg singly or in combination, calculated as sorbic acid
202	Potassium sorbate	
203	Calcium sorbate	

## 5. CONTAMINANTS

The products covered by this Standard shall comply with the Maximum Levels for contaminants that are specified for the product in the *General Standard for Contaminants and Toxins in Food and Feed* (CODEX STAN 193-1995).

The milk used in the manufacture of the products covered by this Standard shall comply with the Maximum Levels for contaminants and toxins specified for milk by the *General Standard for Contaminants and Toxins in Food and Feed* (CODEX STAN 193-1995) and with the maximum residue limits for veterinary drug residues and pesticides established for milk by the CAC.

## 6. HYGIENE

It is recommended that the products covered by the provisions of this standard be prepared and handled in accordance with the appropriate sections of the *General Principles of Food Hygiene* (CAC/RCP 1-1969), the *Code of Hygienic Practice for Milk and Milk Products* (CAC/RCP 57-2004) and other relevant Codex texts such as Codes of Hygienic Practice and Codes of Practice. The products should comply with any microbiological criteria established in accordance with the *Principles and Guidelines for the Establishment and Application of Microbiological Criteria Related to Foods* (CAC/GL 21-1997).

## 7. LABELLING

In addition to the provisions of the *General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods* (CODEX STAN 1-1985) and the *General Standard for the Use of Dairy Terms* (CODEX STAN 206-1999), the following specific provisions apply:

### 7.1 Name of the food

The name of the food shall be cheese. However, the word "cheese" may be omitted in the designation of an individual cheese variety reserved by a Codex standard for individual cheeses, and, in the absence thereof, a variety name specified in the national legislation of the country in which the product is sold, provided that the omission does not create an erroneous impression regarding the character of the food.

7.1.1 In case the product is not designated with a variety name but with the designation "cheese" alone, the designation may be accompanied by the appropriate descriptive terms in the following table:

DESIGNATION ACCORDING TO FIRMNESS AND RIPENING CHARACTERISTICS		
According to firmness: Term 1		According to principal ripening: Term 2
MFFB%	Designation	
< 51	Extra hard	Ripened
49-56	Hard	Mould ripened
54-69	Firm/Semi-hard	Unripened/Fresh
> 67	Soft	In Brine



MFFB equals percentage moisture on a fat-free basis, i.e.,

$$\frac{\text{Weight of moisture in the cheese}}{\text{Total weight of cheese} - \text{Weight of fat in the cheese}} \times 100$$

Example:

The designation of a cheese with moisture on a fat-free basis of 57% which is ripened in a manner similar in which Danablu is ripened would be:

"Mould ripened firm cheese or firm mould ripened cheese."

#### 7.2 Declaration of milkfat content

The milkfat content shall be declared in a manner found acceptable in the country of sale to the final consumer, either (i) as a percentage by mass, (ii) as a percentage of fat in dry matter, or (iii) in grams per serving as quantified in the label provided that the number of servings is stated.

Additionally, the following terms may be used:

<b>High fat</b>	(if the content of FDM is above or equal to 60%);
<b>Full fat</b>	(if the content of FDM is above or equal to 45% and less than 60%)
<b>Medium fat</b>	(if the content of FDM is above or equal to 25% and less than 45%)
<b>Partially skimmed</b>	(if the content of FDM is above or equal to 10% and less than 25%)
<b>Skim</b>	(if the content of FDM is less than 10%)

#### 7.3 Date marking

Notwithstanding the provisions of Section 4.7.1 of the *General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods* (CODEX STAN 1-1985), the date of minimum durability need not be declared in the labelling of firm, hard and extra hard cheese which are not mould/soft-ripened and not intended to be purchased as such by the final consumer: in such cases the date of manufacture shall be declared.

#### 7.4 Labelling of non-retail containers

Information required in Section 7 of this Standard and Sections 4.1 to 4.8 of the *General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods* (CODEX STAN 1-1985), and, if necessary, storage instructions, shall be given either on the container or in accompanying documents, except that the name of the product, lot identification, and the name and address of the manufacturer or packer shall appear on the container, and in the absence of such a container on the cheese itself. However, lot identification, and the name and address of the manufacturer or packer may be replaced by an identification mark, provided that such a mark is clearly identifiable with the accompanying documents.

## 8. METHODS OF SAMPLING AND ANALYSIS

See CODEX STAN 234-1999.

## APPENDIX<sup>1</sup>

### CHEESE RIND

During ripening of the moulded cheese curd in natural creation or in environments in which the air humidity and, possibly, air composition are controlled, the outside of the cheese will develop into a semi-closed layer with a lower moisture content. This part of the cheese is called **rind**. The rind is constituted of cheese mass which, at the start of the ripening, is of the same composition as the internal part of the cheese. In many cases, the brining of cheese initiates the formation of rind. Due to the influence of the salt gradient in the brine, of oxygen, of drying out and of other reactions, the rind successively becomes of a somewhat different composition than the interior of the cheese and often presents a more bitter taste.

<sup>1</sup> Amendment adopted by the 26<sup>th</sup> Session of the Codex Alimentarius Commission (2003)

During or after ripening the cheese rind can be treated or can be naturally colonized with desired cultures of microorganisms, for instance *Penicillium candidum* or *Brevibacterium linens*. The resulting layer, in some cases referred to as **smear**, forms a part of the rind.

**Rindless cheese** is ripened by the use of a ripening film. The outer part of that cheese does not develop a rind with a lower moisture content although influence of light of course can cause some difference compared to the inner part.

## CHEESE SURFACE

---

The term "**cheese surface**" is used for the outside layer of cheese or parts of cheese, even in the sliced, shredded or grated form. The term includes the outside of the whole cheese, disregarding whether a rind has been formed or not.

## CHEESE COATINGS

---

Cheese can be coated prior to the ripening, during the ripening process or when the ripening has been finished. When a coating is used during ripening the purpose of the coating is to regulate the moisture content of the cheese and to protect the cheese against micro-organisms.

Coating of a cheese after the ripening has been finished is done to protect the cheese against microorganisms and other contamination, to protect the cheese from physical damage during transport and distribution and/or to give the cheese a specific appearance (e.g. coloured).

Coating can be distinguished very easily from rind, as coatings are made of non-cheese material, and very often it is possible to remove the coating again by brushing, rubbing or peeling it off.

Cheese can be coated with:

- A film, very often polyvinylacetate, but also other artificial material or material composed of natural ingredients, which helps to regulate the humidity during ripening and protects the cheese against microorganisms (for example, ripening films).<sup>2</sup>
- A layer, mostly wax, paraffin or a plastic, which normally is impermeable to moisture, to protect the cheese after ripening against microorganisms and against physical damage during retail handling and, in some cases to contribute to the presentation of the cheese.

---

<sup>2</sup> Wheat gluten or wheat protein products should not be used for technological reasons e.g. coating or processing aids for foods which are gluten-free by nature – *Standard for Wheat Protein Products including Wheat Gluten* (CODEX STAN 163-1987).

# Tab E

*Codex General Standard for Cheese*

French Version

# NORME GÉNÉRALE CODEX POUR LE FROMAGE

CODEX STAN 283-1978

## 1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique à tous les produits destinés à la consommation directe ou à un traitement ultérieur, conformément à la définition du fromage figurant à la Section 2 de la présente norme. Sous réserve des dispositions de la présente norme, les normes applicables aux différentes variétés de fromage, ou à des groupes de variétés de fromage, peuvent contenir des dispositions plus spécifiques que celles figurant dans la norme. En pareil cas, ces dispositions spécifiques s'appliquent.

## 2. DESCRIPTION

- 2.1 Le fromage est le produit affiné ou non affiné, de consistance molle ou semi-dure, dure ou extra-dure qui peut être enrobé et dans lequel le rapport protéines de lactosérum/caséine ne dépasse pas celui du lait, et qui est obtenu:
- (a) par coagulation complète ou partielle des protéines du lait, du lait écrémé, du lait partiellement écrémé, de la crème, de la crème de lactosérum ou du babeurre, seuls ou en combinaison, grâce à l'action de la présure ou d'autres agents coagulants appropriés et par égouttage partiel du lactosérum résultant de cette coagulation, tout en respectant le principe selon lequel la fabrication du fromage entraîne la concentration des protéines du lait (notamment de la caséine), la teneur en protéines du fromage étant par conséquent nettement plus élevée que la teneur en protéines du mélange des matières premières ci-dessus qui a servi à la fabrication du fromage et/ou
  - (b) par l'emploi de techniques de fabrication entraînant la coagulation des protéines du lait et/ou des produits provenant du lait, de façon à obtenir un produit fini ayant des caractéristiques physiques, chimiques et organoleptiques similaires à celles du produit défini à l'alinéa (a).
- 2.1.1 Le fromage affiné est un fromage qui n'est pas prêt à la consommation peu après sa fabrication, mais qui doit être maintenu pendant un certain temps à la température et dans les conditions nécessaires pour que s'opèrent les changements biochimiques et physiques caractéristiques du fromage.
- 2.1.2 Le fromage affiné aux moisissures est un fromage affiné où l'affinage est provoqué essentiellement par la prolifération de moisissures caractéristiques, dans la masse et/ou sur la surface du fromage.
- 2.1.3 Le fromage non affiné dont le fromage frais est un fromage qui est prêt à la consommation peu de temps après sa fabrication.

## 3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

- 3.1 **Matières premières**  
Lait et/ou produits obtenus à partir du lait.
- 3.2 **Ingrédients autorisés**
- Cultures de bactéries lactiques inoffensives (levain) et/ou bactéries productrices d'arômes, et cultures d'autres micro-organismes sans danger;
  - Enzymes appropriées et inoffensives;
  - Chlorure de sodium;
  - Eau potable.

## 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seuls les additifs alimentaires mentionnés ci-après peuvent être utilisés et uniquement dans les limites fixées.

### **Fromages non affinés**

Comme énumérés dans la *Norme pour les fromages non affinés, y compris le fromage frais* (CODEX STAN 221-2001).

### **Fromages en saumure**

Comme énumérés dans la *Norme pour les fromages en saumure* (CODEX STAN 208-1999).

**Fromages affinés, y compris fromages affinés aux moisissures**

Les additifs qui ne sont pas sur la liste ci-après mais qui sont prévus dans les normes individuelles Codex pour des variétés de fromages affinés peuvent être utilisés pour des fromages de type similaire dans les limites spécifiées par ces normes.

No SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale
<b>Colorants</b>		
100	Curcumine ( <i>pour la croûte de fromage comestible</i> )	Limitée par les BPF
101	Riboflavines	Limitée par les BPF
120	Carmins ( <i>pour les fromages marbrés rouges seulement</i> )	Limitée par les BPF
140	Chlorophylle ( <i>pour les fromages marbrés verts seulement</i> )	Limitée par les BPF
141	Chlorophylles, complexes cupriques	15 mg/kg
160a(i)	Béta-carotène, synthétique	25 mg/kg
160a(ii)	Béta-carotène, légume	600 mg/kg
160b(iii)	Extraits de rocou – base de norbixine	50 mg/kg
160c	Oléorésines de paprika	Limitée par les BPF
160e	Béta-apo-8'-caroténal	35 mg/kg
160f	Acide caroténoïque beta-apo-8', ester méthylique ou éthylique	35 mg/kg
162	Rouge de betterave	Limitée par les BPF
171	Dioxyde de titane	Limitée par les BPF
<b>Régulateurs d'acidité</b>		
170	Carbonate de calcium	Limitée par les BPF
504	Carbonate de magnésium	
575	Glucono-delta-lactone	
<b>Agents de conservation</b>		
200	Acide sorbique	3 000 mg/kg exprimés en tant qu'acide sorbique
201	Sorbate de sodium	
202	Sorbate de potassium	
203	Sorbate de calcium	
234	Nisine	12,5 mg/kg
239	Hexaméthylène-tétramine ( <i>pour le provolone seulement</i> )	25 mg/kg, exprimés en tant que formaldéhyde
251	Nitrate de sodium	50 mg/kg, exprimés en tant que NaNO <sub>3</sub>
252	Nitrate de potassium	
280	Acide propionique	3 000 mg/kg, exprimés en tant qu'acide propionique
281	Propionate de sodium	
282	Propionate de calcium	
1105	Lysozyme	Limitée par les BPF
<i>Pour le traitement en surface/croûte seulement:</i>		
200	Acide sorbique	1 000 mg/kg seul ou en combinaison, exprimé en tant qu'acide ascorbique
202	Sorbate de potassium	
203	Sorbate de calcium	
235	Pimaricine (Natamycine)	2 mg/dm <sup>2</sup> en surface Non présent à une profondeur de 5 mm
<b>Additifs divers</b>		
508	Chlorure de potassium	Limitée par les BPF
<b>Antiagglomérants (Fromage en tranches, râpé ou finement râpé)</b>		
460	Celluloses	Limitée par les BPF

No SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale
551	Dioxyde de silice amorphe	10 000 mg/kg seuls ou en combinaison Silicates calculés en tant que dioxyde de silice
552	Silicate de calcium	
553	Silicate de magnésium	
560	Silicate de potassium	
<b>Agents conservateurs</b>		
200	Acide sorbique	1 000 mg/kg seuls ou en combinaison, exprimés en tant qu'acide sorbique
202	Sorbate de potassium	
203	Sorbate de calcium	

## 5. CONTAMINANTS

Les produits visés par les dispositions de la présente norme doivent être conformes aux limites maximales de contaminants prescrites pour ces produits dans la *Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale* (CODEX STAN 193-1995).

Le lait utilisé pour la fabrication des produits visés par les dispositions de la présente norme doit être conforme aux limites maximales de contaminants et de toxines prescrites pour le lait dans la *Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale* (CODEX STAN 193-1995) ainsi qu'aux limites maximales de résidus de médicaments vétérinaires ou de pesticides prescrites pour le lait par le CAC.

## 6. HYGIÈNE

Il est recommandé que les produits visés par les dispositions de la présente norme soient préparés et manipulés conformément aux sections appropriées du *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CAC/RCP 1-1969), du *Code d'usages en matière d'hygiène pour le lait et les produits laitiers* (CAC/RCP 57-2004) et des autres textes pertinents du Codex tels que les Codes d'usages en matière d'hygiène et les Codes d'usages. Les produits doivent satisfaire à tout critère microbiologique établi conformément aux *Principes et Directives régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux denrées alimentaires* (CAC/GL 21-1997).

## 7. ÉTIQUETAGE

Outre les dispositions de la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CODEX STAN 1-1985) 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

Le nom du produit doit être fromage. Toutefois, le terme «fromage» peut être omis dans la désignation d'une variété individuelle de fromages réservée par une norme du Codex sur les fromages individuels, et à défaut, dans une appellation de variété spécifiée dans la législation nationale du pays dans lequel le produit est vendu, à condition que cette omission ne crée pas une impression trompeuse quant à la nature du produit.

#### 7.1.1 Au cas où le produit n'est pas désigné par un nom de variété mais par la seule appellation «fromage», la dénomination peut être accompagnée des formules descriptive appropriées figurant dans le tableau suivant:

DENOMINATION SELON LES CARACTERISTIQUES DE FERMETE ET D'AFFINAGE		
Selon la fermeté: Formule 1		Selon le degré d'affinage principal: Formule 2
TEFD %	Dénomination	
< 51	Pâte extra-dure	Affiné
49-56	Pâte dure	Affiné aux moisissures
54-69	Pâte ferme/semi-dure	Non affiné/frais
> 67	Pâte molle	En saumure

TEFD = Pourcentage de la teneur en eau dans le fromage dégraissé, c'est-à-dire:

$$\frac{\text{Poids de l'eau dans le fromage}}{\text{Poids total du fromage} - \text{matière grasse dans le fromage}} \times 100$$

Exemple:

Soit, par exemple, un fromage ayant une TEFD de 57 % qui est affiné de la même manière que le Danablu. Le nom serait alors:

«Fromage ferme affiné aux moisissures».

#### 7.2 Déclaration de la teneur en matière grasse laitière

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, soit ii) en grammes par ration, telle que quantifiée sur l'étiquette, à condition que le nombre de rations soit indiqué.

Déclaration de la teneur en matière grasse laitière

**Extra gras ou double crème** (si la teneur en MGES est égale ou plus de 60 %);

**Tout gras ou au lait entier ou crème** (si la teneur en MGES est supérieure ou égale à 45 % et inférieure à 60 %);

**Mi-gras ou demi-écrémé** (si la teneur en MGES est supérieure ou égale à 25 % et inférieure à 45 %);

**Partiellement écrémé** (si la teneur en MGES est supérieure ou égale à 10 % et inférieure à 25 %);

**Maigre ou écrémé** (si la teneur en MGES est inférieure à 10 %).

#### 7.3 Indication de la date

Nonobstant les dispositions de la Section 4.7.1 de la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CODEX STAN 1-1985), la date de durabilité minimale n'a pas besoin d'être indiquée sur l'étiquette des fromages fermes, durs et extra-durs qui ne sont pas aux moisissures affinés à pâte molle et ne sont pas destinés à être achetés en tant que tels par le consommateur final: en pareil cas, la date de fabrication doit être indiquée.

#### 7.4 Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail

Les renseignements requis à la Section 7 de la présente norme et aux Sections 4.1 à 4.8 de la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CODEX STAN 1-1985) 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 du nom et adresse du fabricant ou de l'emballer qui doivent être indiqués sur le récipient. Toutefois, l'identification du lot, et le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballer peuvent être remplacés par une marque d'identification, à condition que cette dernière puisse être clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.

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

---

Voir CODEX STAN 234-1999.

### ANNEXE<sup>1</sup>

#### CROÛTE DE FROMAGE

---

Durant l'affinage du caillé de fromage pressé en milieu naturel ou dans un milieu où l'humidité de l'air et, éventuellement, sa composition, sont contrôlées, la surface externe du fromage se transformera en une couche semi-fermée à teneur en humidité plus faible. Il s'agit de la **croûte** de fromage. Elle est constituée d'une masse de fromage qui, au début de l'affinage, a une composition identique à celle de la partie interne du fromage. Dans de nombreux cas, le saumurage du fromage déclenche la formation de la croûte. Sous l'influence de la concentration de sel dans la saumure, de l'oxygène, du dessèchement et d'autres réactions, la croûte acquiert peu à peu une composition quelque peu différente de la partie interne du fromage et présente souvent un goût plus amer.

Pendant ou après l'affinage, la croûte du fromage peut être traitée ou colonisée naturellement avec des cultures de micro-organismes, telles que *Penicillium candidum* ou *Brevibacterium linens*. La couche obtenue, appelée parfois morge, constitue une partie de la croûte.

Le **fromage sans croûte** est affiné en utilisant une pellicule d'affinage. La partie externe de ce fromage ne forme pas de croûte à plus faible teneur en humidité, bien que l'influence de la lumière puisse naturellement provoquer quelque différence par rapport à la partie interne.

#### SURFACE DU FROMAGE

---

L'expression «**surface du fromage**» désigne la couche extérieure du fromage ou de parties du fromage, même dans les fromages en tranches, râpés et finement râpés. L'expression comprend la partie externe du fromage entier, qu'une croûte se soit formée ou non.

#### ENROBAGES DE FROMAGE

---

Le fromage peut être enrobé avant, durant ou après l'affinage. Lorsqu'on utilise un enrobage pendant l'affinage, cet enrobage a pour but de réguler la teneur en humidité du fromage et de protéger celui-ci contre les micro-organismes.

L'enrobage d'un fromage une fois l'affinage terminé vise à protéger le fromage de micro-organismes et d'autres agents contaminants, des chocs durant le transport et la distribution et/ou à lui donner un aspect particulier (par exemple coloré).

Il est très facile de distinguer l'enrobage de la croûte, étant donné que les enrobages sont faits de substance autre que le fromage et que, très souvent, il est possible d'enlever l'enrobage en le brossant, en le grattant ou en le pelant.

Le fromage peut être enrobé comme suit:

- Une pellicule, très souvent de l'acétate de polyvinyle, mais aussi d'autres matières artificielles ou des matières composées d'ingrédients naturels, qui aident à réguler l'humidité pendant l'affinage et protègent le fromage des micro-organismes (par exemple, pellicules d'affinage).<sup>2</sup>
- Une couche, principalement de la cire, de la paraffine ou du plastique, qui est normalement étanche à l'humidité, pour protéger le fromage après l'affinage contre les micro-organismes et les chocs durant la vente au détail, et dans certains cas, pour donner au fromage un meilleur aspect.

---

<sup>1</sup> Amendement approuvé par la Commission du Codex Alimentarius à sa vingt-sixième session.

<sup>2</sup> Le gluten de blé ou des produits à base de protéines de blé ne devraient pas être employés comme agents technologiques, par exemple comme agents d'enrobage ou adjuvants de fabrication, dans les aliments naturellement sans gluten – Norme pour les produits à base de protéines de blé incluant le gluten de blé (CODEX STAN 163-1987).



# Tab F

## *Codex General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods*

English Version

# GENERAL STANDARD FOR THE LABELLING OF PREPACKAGED FOODS

CODEX STAN 1-1985

## 1. SCOPE

This standard applies to the labelling of all prepackaged foods to be offered as such to the consumer or for catering purposes and to certain aspects relating to the presentation thereof.

## 2. DEFINITION OF TERMS

For the purpose of this standard:

**"Claim"** means any representation which states, suggests or implies that a food has particular qualities relating to its origin, nutritional properties, nature, processing, composition or any other quality.

**"Consumer"** means persons and families purchasing and receiving food in order to meet their personal needs.

**"Container"** means any packaging of food for delivery as a single item, whether by completely or partially enclosing the food and includes wrappers. A container may enclose several units or types of packages when such is offered to the consumer.

For use in **Date Marking** of prepackaged food:

**"Date of Manufacture"** means the date on which the food becomes the product as described.

**"Date of Packaging"** means the date on which the food is placed in the immediate container in which it will be ultimately sold.

**"Sell-by-Date"** means the last date of offer for sale to the consumer after which there remains a reasonable storage period in the home.

**"Date of Minimum Durability"** ("best before") means the date which signifies the end of the period under any stated storage conditions during which the product will remain fully marketable and will retain any specific qualities for which tacit or express claims have been made. However, beyond the date the food may still be perfectly satisfactory.

**"Use-by Date"** (Recommended Last Consumption Date, Expiration Date) means the date which signifies the end of the estimated period under any stated storage conditions, after which the product probably will not have the quality attributes normally expected by the consumers. After this date, the food should not be regarded as marketable.

**"Food"** means any substance, whether processed, semi-processed or raw, which is intended for human consumption, and includes drinks, chewing gum and any substance which has been used in the manufacture, preparation or treatment of "food" but does not include cosmetics or tobacco or substances used only as drugs.

**"Food Additive"** means any substance not normally consumed as a food by itself and not normally used as a typical ingredient of the food, whether or not it has nutritive value, the intentional addition of which to food for a technological (including organoleptic) purpose in the manufacture, processing, preparation, treatment, packing, packaging, transport or holding of such food results, or may be reasonably expected to result, (directly or indirectly) in it or its by-products becoming a component of or otherwise affecting the characteristics of such foods. The term does not include "contaminants" or substances added to food for maintaining or improving nutritional qualities.

**"Ingredient"** means any substance, including a food additive, used in the manufacture or preparation of a food and present in the final product although possibly in a modified form.

**"Label"** means any tag, brand, mark, pictorial or other descriptive matter, written, printed, stencilled, marked, embossed or impressed on, or attached to, a container of food.

**"Labelling"** includes any written, printed or graphic matter that is present on the label, accompanies the food, or is displayed near the food, including that for the purpose of promoting its sale or disposal.

**"Lot"** means a definitive quantity of a commodity produced essentially under the same conditions.

**"Prepackaged"** means packaged or made up in advance in a container, ready for offer to the consumer, or for catering purposes.

**"Processing Aid"** means a substance or material, not including apparatus or utensils, and not consumed as a food ingredient by itself, intentionally used in the processing of raw materials, foods or its ingredients, to fulfil a certain technological purpose during treatment or processing and which may result in the non-intentional but unavoidable presence of residues or derivatives in the final product.

**"Foods for Catering Purposes"** means those foods for use in restaurants, canteens, schools, hospitals and similar institutions where food is offered for immediate consumption.

### 3. GENERAL PRINCIPLES

- 3.1 Prepackaged food shall not be described or presented on any label or in any labelling in a manner that is false, misleading or deceptive or is likely to create an erroneous impression regarding its character in any respect.<sup>1</sup>
- 3.2 Prepackaged food shall not be described or presented on any label or in any labelling by words, pictorial or other devices which refer to or are suggestive either directly or indirectly, of any other product with which such food might be confused, or in such a manner as to lead the purchaser or consumer to suppose that the food is connected with such other product.

### 4. MANDATORY LABELLING OF PREPACKAGED FOODS

The following information shall appear on the label of prepackaged foods as applicable to the food being labelled, except to the extent otherwise expressly provided in an individual Codex standard:

#### 4.1 The name of the food

- 4.1.1 The name shall indicate the true nature of the food and normally be specific and not generic:
- 4.1.1.1 Where a name or names have been established for a food in a Codex standard, at least one of these names shall be used.
- 4.1.1.2 In other cases, the name prescribed by national legislation shall be used.
- 4.1.1.3 In the absence of any such name, either a common or usual name existing by common usage as an appropriate descriptive term which was not misleading or confusing to the consumer shall be used.
- 4.1.1.4 A "coined", "fanciful", "brand" name, or "trade mark" may be used provided it accompanies one of the names provided in Subsections 4.1.1.1 to 4.1.1.3.

- 4.1.2 There shall appear on the label either in conjunction with, or in close proximity to, the name of the food, such additional words or phrases as necessary to avoid misleading or confusing the consumer in regard to the true nature and physical condition of the food including but not limited to the type of packing medium, style, and the condition or type of treatment it has undergone; for example: dried, concentrated, reconstituted, smoked.

#### 4.2 List of ingredients

- 4.2.1 Except for single ingredient foods, a list of ingredients shall be declared on the label.
- 4.2.1.1 The list of ingredients shall be headed or preceded by an appropriate title which consists of or includes the term 'ingredient'.
- 4.2.1.2 All ingredients shall be listed in descending order of ingoing weight (m/m) at the time of the manufacture of the food.
- 4.2.1.3 Where an ingredient is itself the product of two or more ingredients, such a compound ingredient may be declared, as such, in the list of ingredients, provided that it is immediately accompanied by a list, in brackets, of its ingredients in descending order of proportion (m/m). Where a compound ingredient (for which a name has been established in a Codex standard or in national legislation) constitutes less than 5% of the food, the ingredients, other than food additives which serve a technological function in the finished product, need not be declared.
- 4.2.1.4 The following foods and ingredients are known to cause hypersensitivity and shall always be declared:<sup>2</sup>
- Cereals containing gluten; i.e., wheat, rye, barley, oats, spelt or their hybridized strains and products of these;
  - Crustacea and products of these;
  - Eggs and egg products;
  - Fish and fish products;
  - Peanuts, soybeans and products of these;
  - Milk and milk products (lactose included);
  - Tree nuts and nut products; and
  - Sulphite in concentrations of 10 mg/kg or more.

<sup>1</sup> Examples of descriptions or presentations to which these General Principles refer are given in the *Codex General Guidelines on Claims*.

<sup>2</sup> Future additions to and/or deletions from this list will be considered by the Codex Committee on Food Labelling taking into account the advice provided by the Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives (JECFA).

- 4.2.1.5 Added water shall be declared in the list of ingredients except when the water forms part of an ingredient such as brine, syrup or broth used in a compound food and declared as such in the list of ingredients. Water or other volatile ingredients evaporated in the course of manufacture need not be declared.
- 4.2.1.6 As an alternative to the general provisions of this section, dehydrated or condensed foods which are intended to be reconstituted by the addition of water only, the ingredients may be listed in order of proportion (m/m) in the reconstituted product provided that a statement such as "ingredients of the product when prepared in accordance with the directions on the label" is included.
- 4.2.2 The presence in any food or food ingredients obtained through biotechnology of an allergen transferred from any of the products listed in Section 4.2.1.4 shall be declared.  
When it is not possible to provide adequate information on the presence of an allergen through labelling, the food containing the allergen should not be marketed.
- 4.2.3 A specific name shall be used for ingredients in the list of ingredients in accordance with the provisions set out in Section 4.1 (Name of the Food) except that:
- 4.2.3.1 Except for those ingredients listed in section 4.2.1.4, and unless a general class name would be more informative, the following class names may be used:

NAME OF CLASSES	CLASS NAMES
Refined oils other than olive	'Oil' together with either the term 'vegetable' or 'animal', qualified by the term 'hydrogenated' or 'partially-hydrogenated', as appropriate
Refined fats	'Fat' together with either, the term 'vegetable' or 'animal', as appropriate
Starches, other than chemically modified starches	'Starch'
All species of fish where the fish constitutes an ingredient of another food and provided that the labelling and presentation of such food does not refer to a specific species of fish	'Fish'
All types of poultrymeat where such meat constitutes an ingredient of another food and provided that the labelling and presentation of such a food does not refer to a specific type of poultrymeat	'Poultrymeat'
All types of cheese where the cheese or mixture of cheeses constitutes an ingredient of another food and provided that the labelling and presentation of such food does not refer to a specific type of cheese	'Cheese'
All spices and spice extracts not exceeding 2% by weight either singly or in combination in the food	'Spice', 'spices', or 'mixed spices', as appropriate
All herbs or parts of herbs not exceeding 2% by weight either singly or in combination in the food	'Herbs' or 'mixed herbs', as appropriate
All types of gum preparations used in the manufacture of gum base for chewing gum	'Gum base'
All types of sucrose	'Sugar'
Anhydrous dextrose and dextrose monohydrate	'Dextrose' or 'glucose'
All types of caseinates	'Caseinates'
Milk products containing a minimum of 50% of milk protein (m/m) in dry matter *	'Milk Protein'
Press, expeller or refined cocoa butter	'Cocoa butter'
All crystallized fruit not exceeding 10% of the weight of the food	'Crystallized fruit'

\*Calculation of milk protein content : Kjeldahl nitrogen  $\times$  6.38

- 4.2.3.2 Notwithstanding the provision set out in Section 4.2.3.1, pork fat, lard and beef fat shall always be declared by their specific names.

4.2.3.3 For food additives falling in the respective classes and appearing in lists of food additives permitted for use in foods, the following functional classes shall be used together with the specific name or recognized numerical identification such as the Codex International Numbering System (CAC/GL 36-1989) as required by national legislation.

- Acidity Regulator
- Anticaking Agent
- Antifoaming Agent
- Antioxidant
- Bleaching Agent
- Bulking Agent
- Carbonating Agent
- Colour
- Colour Retention Agent
- Emulsifier
- Emulsifying Salt
- Firming Agent
- Flavour Enhancer
- Flour Treatment Agent
- Foaming Agent
- Gelling Agent
- Glazing Agent
- Humectant
- Preservative
- Propellant
- Raising Agent
- Sequestrant
- Stabilizer
- Sweetener
- Thickener

4.2.3.4 The following class titles may be used for food additives falling in the respective classes and appearing in lists of food additives permitted generally for use in foods:

- Flavour(s) and Flavouring(s)
- Modified Starch(es)

The expression "flavours" may be qualified by "natural", "nature identical", "artificial" or a combination of these words as appropriate.

#### 4.2.4 Processing aids and carry-over of food additives

4.2.4.1 A food additive carried over into a food in a significant quantity or in an amount sufficient to perform a technological function in that food as a result of the use of raw materials or other ingredients in which the additive was used shall be included in the list of ingredients.

4.2.4.2 A food additive carried over into foods at a level less than that required to achieve a technological function, and processing aids, are exempted from declaration in the list of ingredients. The exemption does not apply to food additives and processing aids listed in section 4.2.1.4.

#### 4.3 Net contents and drained weight

4.3.1 The net contents shall be declared in the metric system ("Système International" units).<sup>3</sup>

4.3.2 The net contents shall be declared in the following manner:

- (i) for liquid foods, by volume;
- (ii) for solid foods, by weight;
- (iii) for semi-solid or viscous foods, either by weight or volume.

4.3.3 In addition to the declaration of net contents, a food packed in a liquid medium shall carry a declaration in the metric system of the drained weight of the food. For the purposes of this requirement, liquid medium means water, aqueous solutions of sugar and salt, fruit and vegetable juices in canned fruits and vegetables only, or vinegar, either singly or in combination.<sup>4</sup>

#### 4.4 Name and address

The name and address of the manufacturer, packer, distributor, importer, exporter or vendor of the food shall be declared.

#### 4.5 Country of origin

4.5.1 The country of origin of the food shall be declared if its omission would mislead or deceive the consumer.

4.5.2 When a food undergoes processing in a second country which changes its nature, the country in which the processing is performed shall be considered to be the country of origin for the purposes of labelling.

<sup>3</sup> The declaration of net contents represents the quantity at the time of packaging and is subject to enforcement by reference to an average system of quantity control.

<sup>4</sup> The declaration of drained weight is subject to enforcement by reference to an average system of quantity control.

- 4.6 **Lot identification**  
Each container shall be embossed or otherwise permanently marked in code or in clear to identify the producing factory and the lot.
- 4.7 **Date marking and storage instructions**
- 4.7.1 If not otherwise determined in an individual Codex standard, the following date marking shall apply:
- (i) The "date of minimum durability" shall be declared.
  - (ii) This shall consist at least of:
    - the day and the month for products with a minimum durability of not more than three months;
    - the month and the year for products with a minimum durability of more than three months. If the month is December, it is sufficient to indicate the year.
  - (iii) The date shall be declared by the words:
    - "Best before ..." where the day is indicated;
    - "Best before end ..." in other cases.
  - (iv) The words referred to in paragraph (iii) shall be accompanied by:
    - either the date itself; or
    - a reference to where the date is given.
  - (v) The day, month and year shall be declared in uncoded numerical sequence except that the month may be indicated by letters in those countries where such use will not confuse the consumer.
  - (vi) Notwithstanding 4.7.1 (i) an indication of the date of minimum durability shall not be required for:
    - fresh fruits and vegetables, including potatoes which have not been peeled, cut or similarly treated;
    - wines, liqueur wines, sparkling wines, aromatized wines, fruit wines and sparkling fruit wines;
    - beverages containing 10% or more by volume of alcohol;
    - bakers' or pastry-cooks' wares which, given the nature of their content, are normally consumed within 24 hours of their manufacture;
    - vinegar;
    - food grade salt;
    - solid sugars;
    - confectionery products consisting of flavoured and/or coloured sugars;
    - chewing gum.
- 4.7.2 In addition to the date of minimum durability, any special conditions for the storage of the food shall be declared on the label if the validity of the date depends thereon.
- 4.8 **Instructions for use**  
Instructions for use, including reconstitution, where applicable, shall be included on the label, as necessary, to ensure correct utilization of the food.

## 5. ADDITIONAL MANDATORY REQUIREMENTS

- 5.1 **Quantitative ingredients declaration**
- 5.1.1 The ingoing percentage of an ingredient (including compound ingredients<sup>5</sup> or categories of ingredients<sup>6</sup>), by weight or volume as appropriate, at the time of manufacture, shall be disclosed for foods sold as a mixture or combination where the ingredient:
- (a) is emphasised as present on the label through words or pictures or graphics; or
  - (b) is not within the name of the food, is essential to characterise the food and is expected to be present in the food by consumers in the country where the food is sold if the omission of the quantitative ingredient declaration would mislead or deceive the consumer.
- Such disclosure is not required:
- (c) where the ingredient is used in small quantities for the purpose of flavouring; or
  - (d) where commodity specific standards of Codex Alimentarius conflict with the requirements described here.
- With respect to 5.1.1(a):
- (e) a reference in the name of the food to an ingredient or category of ingredients shall not of itself require quantitative ingredient declaration if:
    - that reference would not mislead or deceive or would not be likely to create an erroneous impression to the consumer regarding the character of the food in the country of marketing

<sup>5</sup> For compound ingredients the ingoing percentage means the ingoing percentage of the compound ingredient as a whole.

<sup>6</sup> For the purposes of Quantitative Ingredient Declaration, "category of ingredients" means the generic term which refers to the class name of an ingredient and/or any similar common term(s) which are used in reference to the name of a food.

because the variation in quantity of the ingredient(s) between products is not necessary to characterise the food or distinguish it from similar foods.

- 5.1.2 The information required in Section 5.1.1 shall be declared on the product label as a numerical percentage. The ingoing percentage, by weight or volume as appropriate, of each such ingredient shall be given on the label in close proximity to the words or pictures or graphics emphasising the particular ingredient, or beside the name of the food, or adjacent to each appropriate ingredient listed in the ingredient list as a minimum percentage where emphasis is on the presence of the ingredient and a maximum percentage where emphasis is on the low level of the ingredient.

For foodstuffs which have lost moisture following heat or other treatment, the percentage (by weight or by volume) shall correspond to the quantity of the ingredient(s) used, related to the finished product.

When the quantity of an ingredient or the total quantity of all ingredients expressed on the labelling exceeds 100%, the percentage may be replaced by the declaration of the weight of the ingredient(s) used to prepare 100g of finished product.

## 5.2 Irradiated foods

- 5.2.1 The label of a food which has been treated with ionizing radiation shall carry a written statement indicating that treatment in close proximity to the name of the food. The use of the international food irradiation symbol, as shown below, is optional, but when it is used, it shall be in close proximity to the name of the food.



- 5.2.2 When an irradiated product is used as an ingredient in another food, this shall be so declared in the list of ingredients.
- 5.2.3 When a single ingredient product is prepared from a raw material which has been irradiated, the label of the product shall contain a statement indicating the treatment.

## 6. EXEMPTIONS FROM MANDATORY LABELLING REQUIREMENTS

---

With the exception of spices and herbs, small units, where the largest surface area is less than 10 cm<sup>2</sup>, may be exempted from the requirements of paragraphs 4.2 and 4.6 to 4.8.

## 7. OPTIONAL LABELLING

---

- 7.1 Any information or pictorial device written, printed, or graphic matter may be displayed in labelling provided that it is not in conflict with the mandatory requirements of this standard and those relating to claims and deception given in Section 3 – General Principles.
- 7.2 If grade designations are used, they shall be readily understandable and not be misleading or deceptive in any way.

## **8. PRESENTATION OF MANDATORY INFORMATION**

---

### **8.1 General**

- 8.1.1 Labels in prepackaged foods shall be applied in such a manner that they will not become separated from the container.
- 8.1.2 Statements required to appear on the label by virtue of this standard or any other Codex standards shall be clear, prominent, indelible and readily legible by the consumer under normal conditions of purchase and use.
- 8.1.3 Where the container is covered by a wrapper, the wrapper shall carry the necessary information or the label on the container shall be readily legible through the outer wrapper or not obscured by it.
- 8.1.4 The name and net contents of the food shall appear in a prominent position and in the same field of vision.

### **8.2 Language**

- 8.2.1 If the language on the original label is not acceptable, to the consumer for whom it is intended, a supplementary label containing the mandatory information in the required language may be used instead of relabelling.
- 8.2.2 In the case of either relabelling or a supplementary label, the mandatory information provided shall be fully and accurately reflect that in the original label.



# Tab G

*Codex General Standard for the Labelling of Prepackaged  
Foods*

French Version

# NORME GÉNÉRALE POUR L'ÉTIQUETAGE DES DENRÉES ALIMENTAIRES PRÉEMBALLÉES

CODEX STAN 1-1985

## 1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique à l'étiquetage de toutes les denrées alimentaires préemballées offertes comme telles au consommateur ou destinées à la restauration collective, ainsi qu'à certains aspects touchant à leur présentation.

## 2. DÉFINITIONS

Aux fins de la présente norme:

On entend par **allégation** toute représentation qui énonce, suggère ou laisse entendre qu'une denrée possède des qualités particulières liées à son origine, ses propriétés nutritives, sa nature, sa transformation, sa composition ou toute autre qualité.

On entend par **consommateur** les personnes et les familles qui achètent et reçoivent des aliments pour satisfaire leurs besoins personnels.

On entend par **réceptif** tout emballage d'une denrée alimentaire destinée à être distribuée comme article individuel, que cet emballage la recouvre entièrement ou partiellement; les feuilles utilisées pour l'emballage sont comprises dans cette définition. Un réceptif peut contenir plusieurs unités ou types d'emballages au moment où il est offert au consommateur.

Aux fins du **datage** des denrées alimentaires préemballées:

On entend par **date de fabrication** la date à laquelle le produit devient conforme à la description qui en est faite.

On entend par **date de conditionnement** la date à laquelle le produit est placé dans le réceptif immédiat dans lequel il sera vendu en dernier ressort.

On entend par **date limite de vente** la dernière date à laquelle le produit peut être mis en vente auprès du consommateur, après laquelle il reste encore une période raisonnable d'entreposage à la maison.

On entend par **date de durabilité minimale** («à consommer de préférence avant») la date d'expiration du délai, dans les conditions d'entreposage indiquées (s'il y a lieu), durant lequel le produit reste pleinement commercialisable et conserve toutes les qualités particulières qui lui sont implicitement ou explicitement attribuées. Le produit peut toutefois rester pleinement satisfaisant après cette date.

On entend par **date limite d'utilisation** (date limite de consommation recommandée) (date de péremption) la date estimée d'expiration du délai après lequel, dans les conditions d'entreposage spécifiées, le produit n'aura probablement pas la qualité que le consommateur est en droit d'attendre. Après cette date, le produit ne devrait plus être considéré comme commercialisable.

On entend par **denrée alimentaire** toute substance traitée, partiellement traitée ou brute, destinée à l'alimentation humaine; ce terme englobe les boissons, le chewing-gum et toutes les substances utilisées dans la fabrication, la préparation ou le traitement des aliments, à l'exclusion des cosmétiques ou du tabac ou des substances employées uniquement comme médicaments.

On entend par **additif alimentaire** toute substance qui n'est pas normalement consommée en tant que denrée alimentaire en soi et n'est pas normalement utilisée comme ingrédient caractéristique d'un aliment, qu'elle ait ou non une valeur nutritive, et dont l'addition intentionnelle à la denrée alimentaire dans un but technologique ou organoleptique, à une quelconque étape de la fabrication, de la transformation, de la préparation, du traitement, du conditionnement, de l'emballage, du transport ou du stockage de cette denrée, entraîne ou peut entraîner (directement ou indirectement) son incorporation ou celle de ses dérivés à la denrée ou peut affecter de toute autre façon les caractéristiques de cette denrée. L'expression ne s'applique ni aux contaminants ni aux substances ajoutées aux denrées alimentaires dans le but d'en maintenir ou d'en améliorer les propriétés nutritives.

On entend par **ingrédient** toute substance, y compris les additifs alimentaires, utilisée dans la fabrication ou la préparation d'un aliment et présente dans le produit fini bien que parfois sous une forme modifiée.

On entend par **étiquette** toute fiche, marque, image ou autre matière descriptive, écrite, imprimée, poncée, apposée, gravée ou appliquée sur l'emballage d'une denrée alimentaire ou jointe à celui-ci.

On entend par **étiquetage** tout texte écrit ou imprimé ou toute représentation graphique qui figure sur l'étiquette, accompagne le produit ou est placé à proximité de celui-ci pour en promouvoir la vente.

On entend par **lot** une quantité définie d'une denrée produite dans des conditions analogues.

On entend par **préemballé** emballé ou placé à l'avance dans un réceptif pour être offert au consommateur ou à la restauration collective.

On entend par **auxiliaire technologique** une substance ou une matière, à l'exclusion de tout appareil ou instrument, qui n'est pas consommée comme ingrédient alimentaire en soi mais qui est utilisée intentionnellement dans la transformation des matières premières, des denrées alimentaires ou de leurs ingrédients, pour remplir une fonction technologique donnée pendant le traitement ou la transformation et qui peut entraîner la présence involontaire et inévitable de résidus ou de leurs dérivés dans le produit fini.

On entend par **aliments destinés à la restauration collective** les aliments utilisés dans les restaurants, les cantines, les écoles, les hôpitaux et d'autres établissements qui offrent de la nourriture en vue de sa consommation immédiate.

### 3. PRINCIPES GÉNÉRAUX

---

- 3.1 L'étiquette apposée sur les denrées préemballées ne devra pas décrire ou présenter le produit de façon fautive, trompeuse, mensongère ou susceptible de créer d'une façon quelconque une impression erronée au sujet de sa nature véritable<sup>1</sup>.
- 3.2 Les denrées préemballées ne devront pas être décrites ou présentées sur l'étiquette ou dans l'étiquetage par des mots, des images, ou de toute autre façon se référant ou faisant allusion directement ou indirectement à un autre produit avec lequel elles pourraient être confondues, ou d'une manière qui laisse à penser à l'acquéreur ou au consommateur que l'aliment est apparenté avec cet autre produit.

### 4. MENTIONS D'ÉTIQUETAGE OBLIGATOIRES POUR LES DENRÉES ALIMENTAIRES PRÉEMBALLÉES

---

Les renseignements ci-après devront figurer sur l'étiquette de tous les aliments préemballés, dans la mesure où ils s'y appliquent, sauf disposition contraire prévue dans une norme Codex individuelle:

#### 4.1 Nom du produit

- 4.1.1 Le nom doit indiquer la nature véritable du produit et il doit normalement être spécifique et non générique:
- 4.1.1.1 Lorsqu'une norme Codex a stipulé le ou les noms à donner à une denrée alimentaire, il faut utiliser au moins l'un de ces noms.
- 4.1.1.2 Dans les autres cas on doit utiliser le nom prescrit par la législation nationale.
- 4.1.1.3 Lorsqu'il n'existe pas de tel nom, il faut employer un nom habituel ou courant ou un terme descriptif approprié qui ne risque pas d'induire le consommateur en erreur.
- 4.1.1.4 Un nom «inventé» ou «fantaisiste», un nom de «marque» ou une «appellation commerciale» peuvent être utilisés à condition qu'ils s'accompagnent de l'une des désignations prévues aux alinéas 4.1.1.1 à 4.1.1.3.
- 4.1.2 L'étiquette devra porter en liaison avec le nom du produit, ou à proximité immédiate de celui-ci, les mots ou groupes de mots nécessaires pour éviter que le consommateur ne soit induit en erreur en ce qui concerne la nature et les conditions véritables de l'aliment, y compris son milieu de couverture, son mode de présentation, ainsi que l'état dans lequel il se trouve ou le type de traitement qu'il a subi, par exemple: déshydraté, concentré, reconstitué, fumé.

#### 4.2 Liste des ingrédients

- 4.2.1 À l'exception des aliments composés d'un seul ingrédient, l'étiquette doit comprendre une liste complète des ingrédients.
- 4.2.1.1 La liste des ingrédients doit être surmontée ou précédée d'un titre approprié constitué du terme «ingrédient» ou le comprenant.
- 4.2.1.2 Tous les ingrédients doivent être énumérés dans l'ordre décroissant de leur poids initial (m/m) au moment de la fabrication du produit.
- 4.2.1.3 Lorsqu'un ingrédient d'une denrée alimentaire est lui-même constitué de deux ou plusieurs ingrédients, cet ingrédient composé peut être déclaré dans la liste des ingrédients, à condition d'être immédiatement suivi d'une liste entre parenthèses de ses propres ingrédients énumérés dans l'ordre décroissant de leur proportion (m/m). Quand un ingrédient composé pour lequel un nom a été établi dans une norme Codex ou dans une législation nationale entre pour moins de 5 % dans la composition du produit, il est inutile de déclarer les ingrédients dont il est constitué, à moins qu'il ne s'agisse d'additifs alimentaires qui remplissent une fonction technologique dans le produit fini.

---

<sup>1</sup> Des descriptions ou des présentations illustrant ces principes généraux sont données en exemple dans les Directives générales Codex sur les allégations.

- 4.2.1.4 Les denrées et ingrédients alimentaires ci-après sont connus pour provoquer des allergies et doivent toujours être déclarés<sup>2</sup>:
- céréales contenant du gluten, à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre ou leurs souches hybridées et les produits dérivés;
  - crustacés et produits dérivés;
  - œufs et produits dérivés;
  - poissons et produits dérivés;
  - arachides, soja et produits dérivés;
  - lait et produits laitiers (y compris le lactose);
  - fruits à coque et produits dérivés; et
  - sulfite en concentration de 10 mg/kg ou plus.
- 4.2.1.5 L'eau d'ajout doit être déclarée dans la liste des ingrédients, sauf quand elle fait partie elle-même d'un ingrédient – par exemple saumure, sirop ou bouillon – entrant dans la composition d'un aliment et déclaré comme tel dans la liste des ingrédients. L'eau ou les autres ingrédients volatils évaporés en cours de fabrication n'ont pas besoin d'être déclarés.
- 4.2.1.6 Dans le cas des aliments déshydratés ou concentrés devant être reconstitués avec de l'eau uniquement, une autre formule peut être utilisée à la place des dispositions générales de la présente section, à savoir: les ingrédients peuvent être énumérés selon leur ordre de proportion (m/m) dans le produit reconstitué à condition que figure une mention du type «ingrédients du produit préparé conformément aux instructions données sur l'étiquette».
- 4.2.2 La présence dans tout aliment ou ingrédient alimentaire obtenu à l'aide des biotechnologies d'un allergène transféré à partir de n'importe quel produit énuméré dans la section 4.2.1.4 doit être déclarée.  
Lorsqu'il n'est pas possible de fournir, au moyen de l'étiquetage, des renseignements appropriés concernant la présence d'un allergène, l'aliment contenant l'allergène ne doit pas être commercialisé.
- 4.2.3 Un nom spécifique doit être utilisé pour les ingrédients figurant dans la liste des ingrédients conformément à la disposition de la Section 4.1. (nom du produit), sauf dans les cas suivants:
- 4.2.3.1 A l'exception des ingrédients énumérés à la Section 4.2.1.4, et à moins qu'un nom de catégorie plus générale soit plus informatif, les noms de catégorie ci-après peuvent être utilisés:

Groupe d'ingrédients	Nom de catégorie
Huiles raffinées autres que l'huile d'olive	«Huile», qualifiée de «végétale» ou «d'animale» et «d'hydrogénée» ou «partiellement hydrogénée» selon le cas
Matières grasses raffinées	«Matières grasses», qualifiées de «végétales» ou «animales», selon le cas
Amidons, autres que les amidons modifiés chimiquement	«Amidons»
Toutes les espèces de poisson dans les cas où le poisson constitue un ingrédient d'un autre aliment, à la condition que l'étiquetage et la présentation de cet aliment ne fassent pas mention d'une espèce particulière de poisson	«Poisson»
Tous les types de chair de volaille dans les cas où celle-ci constitue un ingrédient d'un autre aliment, à la condition que l'étiquetage et la présentation de cet aliment ne fassent pas mention d'un type particulier de chair de volaille	«Chair de volaille»
Tous les types de fromages lorsque le fromage ou un mélange de fromages constituent un ingrédient d'une autre denrée alimentaire, à la condition que l'étiquetage et la présentation de cet aliment ne fassent pas mention d'un type particulier de fromage	«Fromage»
Toute épice et extrait d'épice n'excédant pas 2% du poids du produit, seuls ou en combinaison dans la denrée alimentaire	«Épice», «épices» ou «mélange d'épices», selon le cas
Toute herbe ou partie d'herbe ne dépassant pas 2% du poids du produit, seule ou en combinaison dans la denrée alimentaire	«Herbes» ou «mélange d'herbes», selon le cas

<sup>2</sup> Les ajouts et/ou suppressions qui seront apportés à l'avenir à cette liste seront considérés par le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires en tenant compte des avis fournis par le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA).

Groupe d'ingrédients	Nom de catégorie
Tous les types de préparations à base de gomme utilisés dans la fabrication de la gomme de base destinée au chewing-gum	«Gomme de base»
Tous les types de saccharose	«Sucres»
Dextrose anhydre et monohydrate de dextrose	«Dextrose» ou «glucose»
Tous les types de caséinates	«Caséinates»
Produits laitiers contenant un minimum de 50 % de protéines du lait (m/m) calculé en fonction de la matière sèche*	« Protéines du lait »
Beurre de cacao de pression, de torsion ou raffiné	«Beurre de cacao»
Tous les fruits confits n'exédant pas 10 % du poids du produit	«Fruits confits»

\* Calcul de la teneur en protéines du lait: azote Kjeldahl x 6,38.

4.2.3.2 Malgré la disposition énoncée à la section 4.2.3.1, la graisse de porc, le saindoux et la graisse de bœuf devront toujours être déclarés par leur nom spécifique.

4.2.3.3 En ce qui concerne les additifs alimentaires appartenant à diverses catégories et figurant dans les listes Codex d'additifs alimentaires dont l'emploi est autorisé dans les aliments, les catégories fonctionnelles ci-après doivent figurer à côté du nom spécifique ou d'un numéro d'identification reconnu tel que le Système international de numérotation des additifs alimentaires (CAC/GL 36-1989), selon les exigences de la législation nationale<sup>3</sup>.

- |                                    |                                   |
|------------------------------------|-----------------------------------|
| • Régulateur de l'acidité          | • Agent de traitement des farines |
| • Antiagglomérant                  | • Agent moussant                  |
| • Antimoussant                     | • Gélifiant                       |
| • Antioxydant                      | • Agent d'enrobage                |
| • Agent de blanchiment             | • Humectant                       |
| • Agent de charge                  | • Conservateur                    |
| • Agent de carbonation             | • Gaz propulseur                  |
| • Colorant                         | • Agent levant                    |
| • Agent de rétention de la couleur | • Séquestrant                     |
| • Émulsifiant                      | • Stabilisant                     |
| • Sel émulsifiant                  | • Édulcorant                      |
| • Affermissant                     | • Épaississant                    |
| • Exaltateur d'arôme               |                                   |

4.2.3.4 Les noms de catégories ci-après peuvent être utilisés pour les additifs alimentaires appartenant à chacune d'entre elles et figurant dans les listes d'additifs alimentaires dont l'emploi est généralement autorisé dans les aliments:

- Arôme(s)
- Amidon(s) modifié(s)
- Aromatisant(s)

Le terme «arômes» peut être suivi des qualificatifs suivants: «naturels», «artificiels» ou d'une combinaison de ces termes, selon le cas.

#### 4.2.4 Auxiliaires technologiques et transfert des additifs alimentaires

4.2.4.1 Tout additif alimentaire transféré dans un aliment en quantité importante ou suffisante pour exercer une fonction technologique dans cet aliment à la suite de l'emploi de matières premières ou d'autres ingrédients dans lesquels l'additif a été utilisé doit être déclaré dans la liste des ingrédients.

4.2.4.2 Les additifs alimentaires transférés dans les aliments à des niveaux inférieurs à ceux requis pour exercer une fonction technologique, de même que les auxiliaires technologiques, n'ont pas besoin d'être déclarés dans la liste des ingrédients. Cette exemption ne s'applique pas aux additifs alimentaires et aux auxiliaires technologiques énumérés à la section 4.2.1.4.

<sup>3</sup> Les gouvernements qui acceptent la norme doivent indiquer quelles sont les dispositions applicables dans leur pays.

#### 4.3 Contenu net et poids égoutté

4.3.1 Le contenu net doit être déclaré selon le système métrique (unités du «Système international»)<sup>4</sup>.

4.3.2 Le contenu net moyen doit être déclaré de la manière suivante:

- (i) en mesures de volume pour les aliments liquides;
- (ii) en mesures de poids pour les aliments solides;
- (iii) en poids ou en volume pour les denrées pâteuses ou visqueuses.

4.3.3 Outre la déclaration du contenu net moyen, les denrées conditionnées dans un milieu liquide doivent porter une déclaration exprimée en unités métriques du poids égoutté du produit. Aux fins de la présente disposition, on entend par milieu liquide: l'eau, les solutions aqueuses de sucre et de sel, les jus de fruits et de légumes uniquement dans les fruits et légumes en conserve, ou le vinaigre, seuls ou en combinaison<sup>5</sup>.

#### 4.4 Nom et adresse

Le nom et l'adresse du fabricant, de l'emballer, du distributeur, de l'importateur, de l'exportateur ou du vendeur de la denrée alimentaire doivent être déclarés.

#### 4.5 Pays d'origine

4.5.1 Le pays d'origine du produit doit être déclaré au cas où son omission serait susceptible de tromper le consommateur.

4.5.2 Lorsqu'une denrée alimentaire subit dans un deuxième pays une transformation qui en change la nature, le pays où cette transformation est effectuée doit être considéré comme étant le pays d'origine aux fins de l'étiquetage.

#### 4.6 Identification des lots

Chaque récipient doit porter une inscription gravée ou une marque indélébile, en code ou en clair, permettant d'identifier l'usine de production et le lot.

#### 4.7 Datage et instructions d'entreposage

4.7.1 Sauf indication contraire dans une norme Codex individuelle, les dispositions ci-après relatives au datage sont applicables:

- (i) La «date de durabilité minimale» doit être déclarée.
- (ii) Cette déclaration doit comporter au minimum:
  - le jour et le mois pour les produits dont la durabilité n'excède pas trois mois;
  - le mois et l'année pour les produits dont la durabilité est supérieure à trois mois. Lorsque le mois est décembre, l'indication de l'année suffit.
- (iii) Pour cette déclaration il faut utiliser la mention:
  - «À consommer de préférence avant le ...», lorsque le jour est indiqué;
  - «À consommer de préférence avant fin ...», dans les autres cas.
- (iv) La mention exigée au point (iii) doit être complétée:
  - soit par la date elle-même;
  - soit par une indication de l'endroit où elle figure.
- (v) Le jour, le mois et l'année doivent être indiqués en clair dans l'ordre numéroté, les mois pouvant être déclarés en lettres dans les pays où cette formule ne prête pas à confusion pour le consommateur.
- (vi) Contrairement aux dispositions de l'alinéa 4.7.1 (i), la déclaration de la date de durabilité minimale n'est pas exigée pour:
  - les fruits et légumes frais, y compris les pommes de terre qui n'ont pas été pelées, coupées ou soumises à un traitement analogue;
  - les vins, les vins de liqueurs, les vins mousseux, les vins aromatisés, les vins de fruits et les vins de fruits mousseux;
  - les boissons contenant au minimum 10 % d'alcool, en volume;
  - les produits de boulangerie ou de pâtisserie, qui du fait de la nature de leur contenu, sont normalement consommés dans les 24 heures suivant leur fabrication;
  - le vinaigre;
  - le sel de qualité alimentaire;
  - les sucres solides;
  - les produits de confiserie composés de sucres aromatisés et/ou colorés;
  - la gomme à mâcher.

<sup>4</sup> La déclaration du contenu net correspond à la quantité du produit au moment du conditionnement: elle est applicable par référence à un système de contrôle de la qualité fondé sur la moyenne

<sup>5</sup> La déclaration du poids égoutté doit se faire par référence à un système de contrôle de la quantité fondé sur la moyenne.

4.7.2 En plus de la date de durabilité minimale, toute condition particulière pour l'entreposage de l'aliment devra être indiquée sur l'étiquette si la validité de la date en dépend.

#### 4.8 Mode d'emploi

Le mode d'emploi, y compris des instructions pour la reconstitution du produit le cas échéant, devront figurer sur l'étiquette, si cela est nécessaire pour garantir une bonne utilisation.

### 5. MENTIONS OBLIGATOIRES SUPPLÉMENTAIRES

#### 5.1 Déclaration quantitative des ingrédients

5.1.1 Sur tout aliment vendu comme un mélange ou une combinaison d'ingrédients doit figurer le pourcentage initial en poids ou en volume selon qu'il convient d'un ingrédient (y compris les ingrédients composés<sup>6</sup> ou les catégories d'ingrédients<sup>7</sup>) au moment de la fabrication lorsque:

- (a) sa présence est soulignée sur l'étiquette au moyen de mots ou d'images ou de représentations graphiques; ou
- (b) il n'est pas dans le nom de l'aliment, il est essentiel pour caractériser l'aliment et les consommateurs du pays où l'aliment est vendu s'attendent à ce qu'il soit présent dans l'aliment si l'omission de la déclaration quantitative de l'ingrédient tromperait les consommateurs ou les induirait en erreur.

Cette mention n'est pas exigée lorsque :

- (c) l'ingrédient n'est utilisé qu'en petite quantité comme aromatisant ; ou
- (d) des normes du Codex Alimentarius spécifiques à un produit contredisent les présentes dispositions.

Concernant 5.1.1(a)

- (e) la référence dans le nom de l'aliment à un ingrédient ou à une catégorie d'ingrédients n'exige pas en soi la déclaration quantitative des ingrédients si :
  - la référence ne tromperait pas le consommateur ou ne l'induirait pas en erreur ou ne risquerait pas de lui donner une impression erronée concernant le caractère de l'aliment dans le pays de commercialisation parce que la variation de la quantité de l'ingrédient (des ingrédients) entre les produits n'est pas nécessaire pour caractériser l'aliment ou le distinguer d'aliments similaires.

5.1.2 L'information exigée en 5.1.1 doit figurer sur l'étiquette du produit sous forme d'un pourcentage numérique. Le pourcentage initial en poids ou en volume selon le cas d'un tel ingrédient doit être indiqué sur l'étiquette à proximité immédiate des mots ou images ou représentations graphiques le soulignant, ou à côté du nom de l'aliment, ou à côté de chaque ingrédient correspondant mentionné dans la liste des ingrédients sous la forme d'un pourcentage minimum lorsque l'accent est mis sur la présence de l'ingrédient et d'un pourcentage maximum lorsque l'accent est mis sur la faible teneur de l'ingrédient.

Pour les aliments qui ont perdu de l'humidité à la suite d'un traitement thermique ou d'un autre traitement, le pourcentage (en poids ou en volume) correspondra à la quantité de l'ingrédient ou des ingrédients employés par rapport au produit fini.

Lorsque la quantité d'un ingrédient ou la quantité totale de tous les ingrédients exprimée sur l'étiquette dépasse 100 %, le pourcentage peut être remplacé par le poids de l'(des) ingrédient(s) utilisé(s) pour préparer 100g du produit fini.

#### 5.2 Aliments irradiés

5.2.1 L'étiquette de tout aliment qui a été traité par des rayonnements ionisants doit porter une mention écrite à cet effet à proximité immédiate du nom de l'aliment. L'emploi du symbole international d'irradiation des aliments, indiqué ci-après, est facultatif, mais lorsque celui-ci est utilisé, il doit figurer à proximité immédiate du nom de l'aliment.



<sup>6</sup> Pour les ingrédients composés, le pourcentage initial désigne le pourcentage initial de l'ingrédient composé même.

<sup>7</sup> Aux fins de la déclaration quantitative des ingrédients, « catégorie d'ingrédients » désigne le terme générique qui correspond au nom de catégorie d'un ingrédient et (ou) à tout terme usuel similaire utilisé en référence au nom d'un ingrédient.

- 5.2.2 Quand un produit irradié est utilisé comme ingrédient dans un autre aliment, il faut en faire état dans la liste des ingrédients.
- 5.2.3 Lorsqu'un produit composé d'un seul ingrédient est préparé à partir d'une matière première qui a été traitée par irradiation, l'étiquette du produit doit porter une mention indiquant le traitement appliqué.

## **6. DÉROGATIONS AUX DISPOSITIONS OBLIGATOIRES D'ÉTIQUETAGE**

---

À l'exception des épices et des herbes aromatiques, les petites unités dont la superficie maximale est inférieure à 10 cm<sup>2</sup> peuvent être exemptées des dispositions stipulées aux paragraphes 4.2 et 4.6 à 4.8.

## **7. MENTIONS D'ÉTIQUETAGE FACULTATIVES**

---

- 7.1 Tout texte écrit ou imprimé (renseignements) ou toute représentation graphique (images) peuvent figurer sur l'étiquette à condition de ne pas aller à l'encontre des dispositions obligatoires de la présente norme ni des dispositions relatives aux allégations et aux déclarations mensongères figurant à la Section 3 – Principes généraux.
- 7.2 Si des désignations de qualité sont utilisées, elles doivent être faciles à comprendre et ne jamais être trompeuses ou mensongères.

## **8. PRÉSENTATION DES MENTIONS OBLIGATOIRES**

---

### **8.1 Généralités**

- 8.1.1 Les étiquettes des denrées préemballées doivent être fixées de manière à ce qu'elles ne puissent se détacher du récipient.
- 8.1.2 Les mentions obligatoires en vertu de la présente norme ou de toute autre norme Codex doivent être claires, bien en vue, indélébiles et facilement lisibles par le consommateur dans des conditions normales d'achat et d'utilisation.
- 8.1.3 Lorsque le récipient est recouvert d'un emballage, toutes les informations obligatoires doivent figurer sur ce dernier, ou bien l'étiquette du récipient doit être facilement lisible en transparence et ne pas être masquée par l'emballage.
- 8.1.4 Le nom de la denrée alimentaire et le contenu net doivent figurer bien en évidence dans le même champ de vision.

### **8.2 Langue**

- 8.2.1 Si la langue employée sur l'étiquette originale n'est pas acceptable par le consommateur auquel le produit est destiné, on peut, au lieu de remplacer cette étiquette, en ajouter une seconde sur laquelle figurent toutes les mentions obligatoires dans la langue requise.
- 8.2.2 Dans le cas où l'étiquette est remplacée ou complétée par une autre, les mentions obligatoires doivent refléter fidèlement celles qui apparaissent sur l'étiquette originale.



# Tab H

## *Codex General Standard for the Use of Dairy Terms*

English Version

(French Version provided in Quebec's Submissions, Annex 12)

# CODEX GENERAL STANDARD FOR THE USE OF DAIRY TERMS

CODEX STAN 206-1999<sup>1</sup>

## 1. SCOPE

This General Standard applies to the use of dairy terms in relation to foods to be offered to the consumer or for further processing.

## 2. DEFINITIONS

- 2.1 **Milk** is the normal mammary secretion of milking animals obtained from one or more milkings without either addition to it or extraction from it, intended for consumption as liquid milk or for further processing.
- 2.2 **Milk product** is a product obtained by any processing of milk, which may contain food additives, and other ingredients functionally necessary for the processing.
- 2.3 **Composite milk product** is a product of which the milk, milk products or milk constituents are an essential part in terms of quantity in the final product, as consumed provided that the constituents not derived from milk are not intended to take the place in part or in whole of any milk constituent.
- 2.4 **A reconstituted milk product** is a product resulting from the addition of water to the dried or concentrated form of the product in the amount necessary to re-establish the appropriate water to solids ratio.
- 2.5 **A recombined milk product** is a product resulting from the combining of milkfat and milk-solids-non-fat in their preserved forms with or without the addition of water to achieve the appropriate milk product composition.
- 2.6 **Dairy terms** means names, designations, symbols, pictorial or other devices which refer to or are suggestive, directly or indirectly, of milk or milk products.

## 3. GENERAL PRINCIPLES

Foods shall be described or presented in such a manner as to ensure the correct use of dairy terms intended for milk and milk products, to protect consumers from being confused or misled and to ensure fair practices in the food trade.

<sup>1</sup> This Standard replaced the Code of Principles Concerning Milk and Milk Products.

## **4. APPLICATION OF DAIRY TERMS**

### **4.1 General requirements**

4.1.1 The name of the food shall be declared in accordance with Section 4.1 of the *General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods* (CODEX STAN 1-1985).

4.1.2 A word or words denoting the animal or, in the case of mixtures, all animals from which the milk has been derived shall be inserted immediately before or after the designation of the product. Such declarations are not required if the consumer would not be misled by their omission.

### **4.2 Use of the term milk**

4.2.1 Only a food complying with the definition in Section 2.1 may be named "milk". If such a food is offered for sale as such it shall be named "raw milk" or other such appropriate term as would not mislead or confuse the consumer.

4.2.2 Milk which is modified in composition by the addition and/or withdrawal of milk constituents may be identified with a name using the term "milk", provided that a clear description of the modification to which the milk has been subjected is given in close proximity to the name.

4.2.3 Notwithstanding the provisions of Section 4.2.2 of this Standard, milk which is adjusted for fat and/or protein content and which is intended for direct consumption, may also be named "milk" provided that:

- it is sold only where such adjustment is permitted in the country of retail sale;
- the minimum and maximum limits of fat and/or protein content (as the case may be) of the adjusted milk are specified in the legislation of the country of retail sale. In this case the protein content shall be within the limits of natural variation within that country;
- the adjustment has been performed according to methods permitted by the legislation of the country of retail sale, and only by the addition and/or withdrawal of milk constituents, without altering the whey protein to casein ratio; and
- the adjustment is declared in accordance with Section 4.2.2 of this standard.

### **4.3 Use of the names of milk products in Codex commodity standards**

4.3.1 Only a product complying with the provisions in a Codex standard for a milk product may be named as specified in the Codex standard for the product concerned.

4.3.2 Notwithstanding the provisions of Section 4.3.1 of this Standard and Section 4.1.2 of the *General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods* (CODEX STAN 1-1985), a milk product may be named as specified in the Codex standard for the relevant milk product when manufactured from milk, the fat and/or protein content of which has been adjusted, provided that the compositional criteria in the relevant standard are met.

4.3.3 Products that are modified through the addition and/or withdrawal of milk constituents may be named with the name of the relevant milk product in association with a clear description of the modification to which the milk product has been subjected provided that the essential product characteristics are maintained and that the limits of such compositional modifications shall be detailed in the standards concerned as appropriate.

4.4 Use of terms for reconstituted and recombined milk products

Milk and milk products may be named as specified in the Codex Standard for the relevant milk product when made from recombined or reconstituted milk or from recombination or reconstitution of milk products in accordance with Section 4.1.2 of the *General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods* (CODEX STAN 1-1985), if the consumer would not be misled or confused.

4.5 Use of terms for composite milk products

A product complying with the description in Section 2.3 may be named with the term "milk" or the name specified for a milk product as appropriate, provided that a clear description of the other characterizing ingredient(s) (such as flavouring foods, spices, herbs and flavours) is given in close proximity to the name.

4.6 Use of dairy terms for other foods

4.6.1 The names referred to in Sections 4.2 to 4.5 may only be used as names or in the labelling of milk, milk products or composite milk products.

4.6.2 However, the provision in Section 4.6.1 shall not apply to the name of a product the exact nature of which is clear from traditional usage or when the name is clearly used to describe a characteristic quality of the non-milk product.

4.6.3 In respect of a product which is not milk, a milk product or a composite milk product, no label, commercial document, publicity material or any form of point of sale presentation shall be used which claims, implies or suggests that the product is milk, a milk product or a composite milk product, or which refers to one or more of these products<sup>2</sup>.

4.6.4 However, with regard to products referred to in Section 4.6.3, which contain milk or a milk product, or milk constituents, which are an essential part in terms of characterization of the product, the term "milk", or the name of a milk product may be used in the description of the true nature of the product, provided that the constituents not derived from milk are not intended to take the place, in part or in whole, of any milk constituent. For these products dairy terms may be used only if the consumer would not be misled.

<sup>2</sup> This excludes descriptive names as defined in Section 4.1.1.3 of the *General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods* (GS-PF) and ingredients lists as defined in Section 4.2.1.2 of the GS-PF providing the consumer would not be misled.

If however the final product is intended to substitute milk, a milk product or composite milk product, dairy terms shall not be used.

For products referred to in Section 4.6.3 which contain milk, or a milk product, or milk constituents, which are not an essential part in terms of characterization of the product, dairy terms can only be used in the list of ingredients, in accordance with the *General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods* (CODEX STAN 1-1985). For these products dairy terms cannot be used for other purposes.

## **5. LABELLING OF PREPACKAGED FOODS**

Prepackaged milk, milk products and composite milk products shall be labelled in accordance with Section 4 of the *General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods* (CODEX STAN 1-1985), except to the extent otherwise expressly provided in a specific Codex standard or in Section 4 of this Standard.

# Tab I

## *IDF Newsletter*

English Version

(See Quebec's Submissions, Annex 14)



# The use of dairy terms for labelling and promotional information

IDF Factsheet – September 2012

**D**airy terms means names, designations, symbols, pictorial or other devices which refer to or are suggestive, directly or indirectly, of milk or milk products. This includes names and designations of milk or milk products and pictures of milking animals such as cows, churns, milk cans, etc.

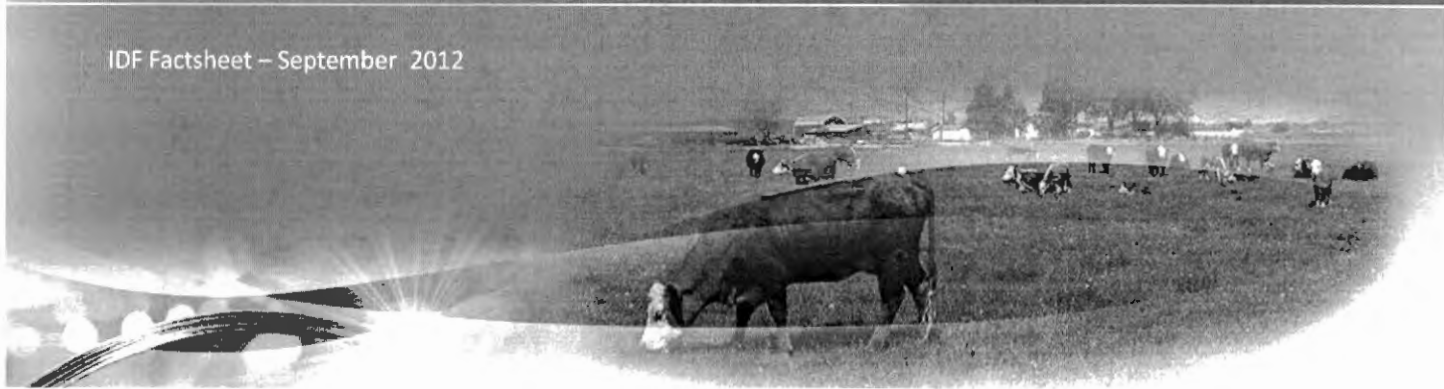
## *The General Principles of Food Labelling*

According to Codex Alimentarius, food products shall not be labelled in a manner that is false, misleading or deceptive or is likely to create an erroneous impression regarding their character in any respect. This includes making direct or indirect reference to other products with which the food might be confused and could lead consumers to be misled as to the true nature of the food concerned.

## *The Unique Perceptual and Regulatory Position of Milk and Milk Products*

Their natural origin, nutritional value, functional properties and sensory characteristics have created a uniquely positive consumer perception and strong market position of milk and milk products all over the world. The production and placement on the market of cheaper imitations can be a lucrative business. Codex Alimentarius adopted the *Codex General Standard on the Use of Dairy Terms* (GSUDT) in 1999 in order to protect consumers from being confused or misled by the use of dairy terms on non-dairy products, to ensure the correct use of dairy terms intended for milk and milk products, and to ensure fair practices in the food trade. The Codex GSUDT is globally recognized and has been implemented in the regulations or policies of many countries all over the world.





## Scope, Definitions and Application of the GSUDT



- The GSUDT covers both labelling and promotional information about for further processing as well as foods for direct consumption. It defines “milk”, “milk product”, “composite milk product”, “reconstituted milk product”, “re-combined milk product” and “dairy terms” and provides clear rules for application of terms. The GSUDT also lays out rules for modifying the composition of milk and milk products (e.g. skimmed milk, calcium enriched milk), and states that there are limitations to the extent such modification can take place without altering the basic product identity (e.g. fat-free butter or protein-free cheese would not be permitted as product names for marketing these products).
- The GSUDT does provide exceptional permissions for the use of dairy terms on non-dairy foods whose nature is clear from traditional usage or when the term is clearly used to describe a characteristic quality of the non-milk product (e.g. peanut butter, coconut milk, cow peas, cocoa butter). Such use is dependent on avoiding any erroneous impression that the non-milk product is milk, a milk product or a composite milk product.

## Importance of the Codex GSUDT for the Global Dairy Sector

The clear rules as laid down in the *Codex General Standard on the Use of Dairy Terms* (GSUDT) provide an internationally accepted framework to protect the integrity of milk and milk products against cheaper or nutritionally inferior imitation products that attempt to take advantage of the natural and healthy image of milk and milk products. Its application assists consumers all over the world in making their own purchasing decisions with regard to milk products versus non-milk products and it ensures fair practices in the food trade.



**International Dairy Federation**  
[www.fil-idf.org](http://www.fil-idf.org)

*References for further reading:*

**Codex General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods (CODEX STAN 1-1985)** – available from: <http://www.codexalimentarius.org/>

**Codex General Standard on the Use of Dairy Terms (CODEX STAN 206-1999)** – available from: <http://www.codexalimentarius.org/>

**Bulletin of the IDF No. 397/2005 - The Codex General Standard for the Use of Dairy Terms - Its nature, intent and implications** – available from: <http://www.fil-idf.org/>