

CODEX ALIMENTARIUS

NORMES ALIMENTAIRES INTERNATIONALES



Organisation des Nations
Unies pour l'alimentation
et l'agriculture



Organisation
mondiale de la Santé

E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

NORME POUR LE BEURRE

CXS 279-1971

Précédemment CODEX STAN A-1-1971. Adoptée en 1971. Révisée en 1999.

Amendée en 2003, 2006, 2010, 2018, 2022.

Amendements de 2022

Les amendements suivants ont été apportés au texte de la norme par suite des décisions prises lors de la quarante-cinquième session de la Commission du Codex Alimentarius en décembre 2022.

Page	Emplacement	Texte dans version précédente	Texte dans la version amendée
4	Section 7.3 Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail	Les renseignements requis à la section 7 de la présente norme et aux sections 4.1 à 4.8 de la <i>Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées</i> (CXS 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'emballleur qui doivent être indiqués sur le récipient. Toutefois, l'identification du lot, et le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballleur peuvent être remplacés par une marque d'identification, à condition que cette dernière puisse être clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.	L'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail doit être conforme à la <i>Norme générale sur l'étiquetage des récipients de denrées alimentaires non destinés à la vente au détail</i> (CXS 346-2021).

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente Norme s'applique au beurre destiné à la consommation directe ou à un traitement ultérieur, conformément à la description figurant à la section 2 de cette Norme.

2. DESCRIPTION

Le beurre est un produit gras dérivé exclusivement du lait et/ou de produits obtenus à partir du lait, principalement sous forme d'une émulsion du type eau-dans-huile.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET QUALITÉ

3.1 Matières premières

Lait et/ou produits obtenus à partir du lait.

3.2 Ingrédients autorisés

- chlorure de sodium et sel de qualité alimentaire;
- cultures de bactéries lactiques inoffensives (levain) et/ou bactéries productrices d'arômes;
- eau potable.

3.3 Composition

Teneur minimale en matière grasse laitière	80 % m/m
Teneur maximale en eau	16 % m/m
Teneur maximale en extrait sec non gras	2 % m/m

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les additifs alimentaires énumérés aux tableaux 1 et 2 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) dans la catégorie alimentaire 02.2.1 (Beurre) peuvent être utilisés dans les aliments soumis à cette Norme.

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* (CXS 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* (CXS 193-1995) ainsi qu'aux limites maximales de résidus de médicaments vétérinaires ou de pesticides prescrites pour le lait par la Commission du Codex Alimentarius.

6. HYGIÈNE

Il est recommandé que les produits visés par les dispositions de la présente Norme soient préparés et manipulés conformément aux sections appropriées des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969), du *Code d'usages en matière d'hygiène pour le lait et les produits laitiers* (CXC 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 pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments* (CXG 21-1997).

7. ÉTIQUETAGE

Outre les dispositions de la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985) et la *Norme générale pour l'utilisation de termes de laiterie* (CXS 206-1999), les dispositions spécifiques ci-après s'appliquent:

7.1 Nom du produit

Le nom du produit doit être «beurre». Le mot «beurre», accompagné d'une qualification appropriée, doit être utilisé pour le beurre contenant plus de 95 pour cent de matière grasse.

7.1.1 Le beurre peut porter sur l'emballage une mention indiquant s'il s'agit de beurre sale ou de beurre non salé, conformément à la législation nationale.

7.2 Déclaration de la teneur en matière grasse laitière

La teneur en matière grasse laitière doit être déclarée d'une manière jugée acceptable dans le pays de vente au consommateur final, soit i) en pourcentage de la masse, soit ii) en grammes par ration, telle que quantifiée sur l'étiquette, à condition que le nombre de rations soit indiqué, si l'absence d'une telle indication risque d'induire le consommateur en erreur.

7.3 Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail

L'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail doit être conforme à la *Norme générale sur l'étiquetage des récipients de denrées alimentaires non destinés à la vente au détail* (CXS 346-2021).

8. MÉTHODES D'ÉCHANTILLONNAGE ET D'ANALYSE

Pour vérifier la conformité avec cette Norme, on utilisera les méthodes d'analyse et d'échantillonnage figurant dans les *Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées* (CXS 234-1999) se rapportant aux dispositions de cette Norme.