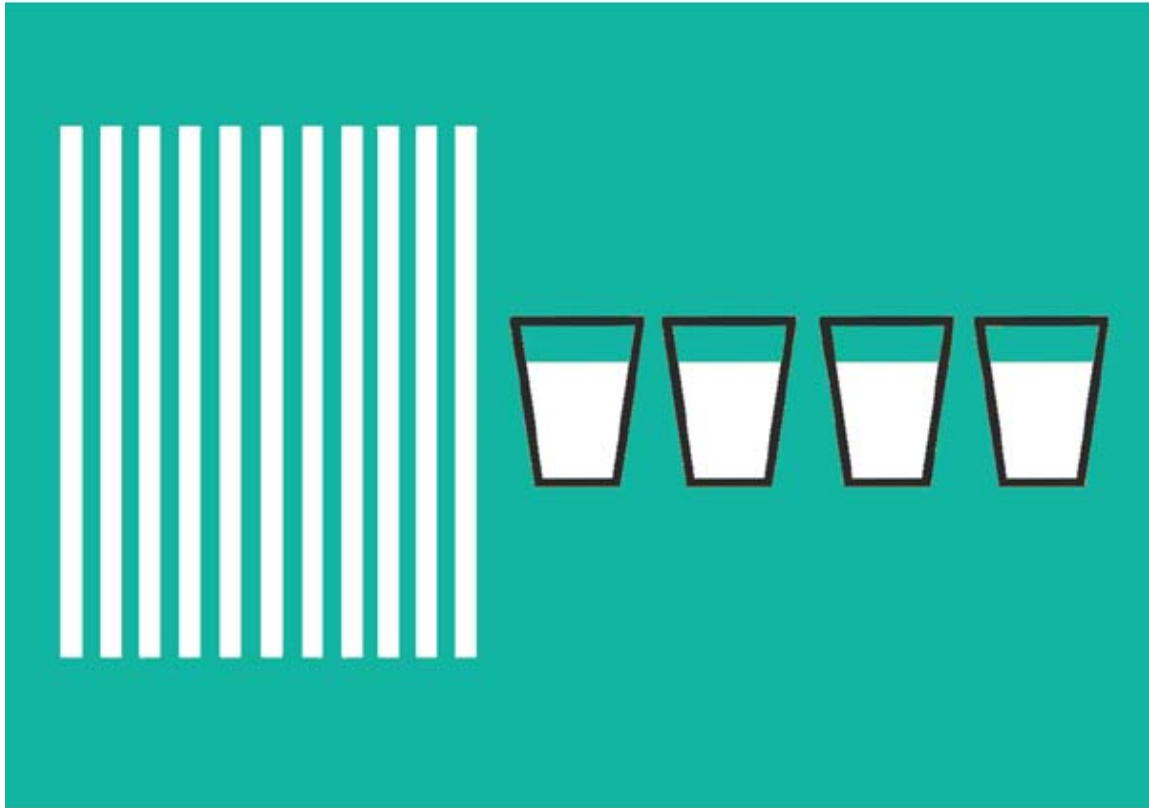


Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires

**COMITÉ MIXTE FAO/OMS
D'EXPERTS GOUVERNEMENTAUX
SUR LE CODE DE PRINCIPES
CONCERNANT LE LAIT ET LES
PRODUITS LAITIERS**

Rapport de la neuvième session

Tenue à Rome, Italie, 20 - 25 juin 1966



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

ORGANISATION MONDIALE DE LA SANTÉ

Rome



RAPPORT
de la
NEUVIEME SESSION
du
COMITE MIXTE FAO/OMS D'EXPERTS GOUVERNEMENTAUX
SUR LE
CODE DE PRINCIPES
CONCERNANT LE LAIT ET LES PRODUITS LAITIERS

Tenue au Siège de la FAO
à Rome (Italie)
du 20 au 25 juin 1966

TABLE DES MATIERES

	<u>Page</u>
Récapitulation des questions appelant une action des gouvernements	v
Liste des participants	viii
Introduction	1
<u>SECTION I</u>	
Spécifications fondamentales d'hygiène concernant le lait et les produits laitiers	2
Norme No. A.7 – Fromages de lactosérum	2
Norme No. A.3 – Lait concentré	3
Norme No. A.6 – Norme générale pour le fromage	3
Normes internationales individuelles pour le fromage - Généralités	4
Rapport de la Fédération internationale de laiterie sur des projets de normes internationales individuelles pour divers fromages:	
Blue Stilton, Cheshire, Emmental Gruyère	7
Normes internationales individuelles pour divers fromages soumises aux gouvernements pour acceptation:	
Danbo, Havarti, Samsøe, Danablu, Cheddar, Gouda, Edam	8
Ordre de priorité des activités futures en matière d'élaboration de normes internationales individuelles pour les fromages	10
Glaces comestibles	10
Projet de norme de la FIL pour les crèmes glacées et les glaces au lait	11
Coopération FIL/ISO/AOAC dans le domaine des méthodes d'analyse et d'échantillonnage pour le lait et les produits laitiers	11
Additifs alimentaires dans le lait et les produits laitiers	12
Additifs alimentaires dans le fromage	12
Morceaux et tranches de fromage	12
Norme générale pour le fromage fondu	13
Autres questions	13
<u>SECTION II</u>	
Rapport du sous-Comité I sur les additifs alimentaires	
<u>SECTION III</u>	
Coopération FIL/ISO/AOAC dans le domaine des méthodes d'échantillonnage et d'analyse	18
Annexe A – Etape atteinte par les diverses normes analytiques	
Annexe B - Procédure pour l'élaboration et la publication de méthodes d'échantillonnage et d'analyse	23
<u>SECTION IV</u>	
Déclaration de la délégation de l'Italie sur la question des appellations d'origine	24

ANNEXES - I

Normes internationales individuelles pour les fromages soumises aux gouvernements pour acceptation:	26
I-A Cheddar	27
I-B Danablu	30
I-C Danbo	33
I-D Edam	36
I-E Gouda	39
I-F Havarti	42
I-G Samsøe	45

ANNEXES - II

Projets de normes internationales individuelles pour les fromages soumis aux gouvernements pour observations:	48
II-A Blue Stilton	49
II-B Cheshire	52
II-C Emmental	55
II-D Gruyère	58

ANNEXES – III

III (a) - Procédure d'élaboration de normes internationales individuelles pour les fromages	61
III (b) – Liste des demandes reçues au 20 juin 1966	62

**RECAPITULATION DES QUESTIONS APPELANT UNE ACTION DES
GOUVERNEMENTS**

1. Les gouvernements sont priés de communiquer leurs observations avant la fin de 1966. Toutes les communications devraient être envoyées, autant que possible, en double exemplaire et adressées soit au Chef du Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, soit au Secrétaire technique du Comité sur le Code de principes concernant le lait et les produits laitiers, Sous-Division des produits laitiers, FAO, Rome.
2. Les gouvernements peuvent formuler des observations sur tous points qu'ils désiraient voir étudier. Quelques pays ont signalé qu'ils fourniraient des informations nouvelles ou supplémentaires au sujet de leur législation nationale ou des motifs technologiques justifiant l'emploi de divers additifs. Il est également rappelé aux gouvernements que, lors de la préparation d'un projet de norme internationale individuelle pour un fromage, ils devraient consulter les autres gouvernements intéressés en la matière.

Les points précis au sujet desquels le Comité est convenu de demander l'avis des gouvernements sont énumérés ci-après:

Norme No A.7

Fromage de lacto-sérum

Les gouvernements sont priés de confirmer leur acceptation de la norme révisée. (Paragraphe 6 du présent rapport).

Norme No A.3 -

Lait concentré

Les gouvernements sont priés de fournir des renseignements sur:

- les spécifications nationales minimums concernant la teneur en matière grasse et la teneur en extrait sec laitier;
- les quantités produites de fromages présentant des teneurs en matière grasse et en extrait sec laitier plus élevées que celles qui figurent dans la Norme No A.3;
- leur position en ce qui concerne le renforcement de la norme, soit immédiatement, soit après un laps de temps déterminé (paragraphe 7 du présent rapport).

Normes internationales individuelles pour les fromages

Appellation d'origine

- Les Gouvernements de la France et de l'Italie sont priés de soumettre une proposition concernant la position des pays d'origine dont la législation nationale protège les appellations d'origine mais qui n'envisagent pas de demander l'établissement d'une norme internationale individuelle pour les variétés visées (paragraphe 10 du présent rapport, portant modification du paragraphe 33 du rapport de la huitième session).

<u>Fromages portant différentes dénominations mais présentant des caractéristiques très voisines</u>	-	Les gouvernements sont priés de faire connaître leur avis à ce sujet (voir paragraphes 13 et 24 du présent rapport).
<u>Blue Stilton, Cheshire, Emmentaler et Gruyère</u>	-	Les gouvernements sont invités à faire connaître leur opinion et, en ce qui concerne l'Emmental, d'apporter la justification technologique de l'emploi de certains additifs facultatifs et d'indiquer pour chacun d'eux la concentration maximum à adopter (voir paragraphes 19 à 22 du présent rapport et Annexes II-A à II-D).
<u>Danbo, Havarti, Samsøe, Danablu, Cheddar, Gouda et Edam</u>	-	Textes soumis aux gouvernements pour acceptation (voir paragraphes 23 à 30 du présent rapport et Annexes I-A à I-G).
<u>Cottage Cheese</u>	-	Les gouvernements fabriquant cette variété sont priés de fournir des renseignements (voir paragraphe 32 du présent rapport).
<u>Expression "graisse de beurre" (butter oil)</u>	-	Les gouvernements sont priés de formuler des observations sur l'emploi de cette expression (voir paragraphe 37 et, i Section III, paragraphe 71 (i) du présent rapport).
<u>Additifs alimentaires dans le fromage</u>	-	Les gouvernements sont priés de donner des renseignements complets concernant les concentrations adoptées, les justifications technologiques et les chiffres moyens et supérieurs qu'il est raisonnable d'admettre pour la consommation de fromage (voir paragraphe 40 du présent rapport).
<u>Chiffres de consommation moyens et supérieurs de lait et de produits laitiers qu'il est raisonnable d'admettre</u>	-	Les gouvernements qui n'ont pas encore envoyé les renseignements demandés ou désireraient fournir des données supplémentaires sont priés de le faire (voir Section II, paragraphe 49 du présent rapport).

LIST OF PARTICIPANTS *
LISTE DBS PARTICIPANTS
LISTA DE PARTICIPANTES

- * The Heads of Delegations are listed first, Alternates, Advisers and Consultants are listed in alphabetical order.
Les chefs de délégations figurent en tête et les suppléants, conseillers et consultants sont énumérés par ordre alphabétique.
Figuran en primer lugar los Jefes de las Delegaciones; los Suplentes, Asesores y Consultores aparecen por orden alfabético.

AUSTRALIA AUSTRALIE	Leslie E. Nichols Commonwealth Dairy Expert Department of Primary Industry Reliance House 301 Flinders' Lane Melbourne
AUSTRIA AUTRICHE	E. Doringe, Dipl. Ing. Director, Milchfonds Fr. Joseph str. 19 Salzburg
BELGIUM BELGIQUE BELGICA	Jean Louis Servais Ingénieur en Chef Directeur au Ministère de l'Agriculture 18 Boulevard de Berlaimont Bruxelles 1
BOLIVIA BOLIVIE	Edmundo Olaguibel Embajada de Bolivia Via Planà 6 Rome
Canada	Jesse R. Sherk Chief, Markets and Merchandizing Dairy Products Division Department of Agriculture Ottawa
CONGO, DEMOCRATIC REP. CONGO, REP. DEMOCRATIQUE CONGO, REP. DEMOCRATICA	Dr. Léon Phaka Médecin Nutritionniste B.P. 6003 Kinshasa 6
DENMARK DANEMARK DINAMARCA	H. Metz Director Government Board for Quality Control of Dairy Products Christians Brygge 22 Copenhagen V Dr. K.P. Andersen Head of Laboratory The Federation of Danish Dairy Associations Aarhus

ECUADOR
EQUATEUR

C. Valentin Hansen
Agricultural Adviser
Royal Danish Embassy
Viale del Policlinico 129A
Rome

Dr. E. Mailing Olsen
National Health Service
St. Kongensgade 1
Copenhagen

Edmundo Cailena Torres
Consejero Comercial
Embajada del Ecuador
Rome

FINLAND
FINLANDE
FINLANDIA.

Dr. Pellervo Saarinen
Director-General
Valio
Kalevankatu 61
Helsinki

Dr. Allan Hakans
Valio
Kalevankatu 61
Helsinki

Dr. Wilho J.T. Kiuru
Valio
Kalevankatu 61
Helsinki

Arvo Lehto
Director
Valio
Kalevankatu 61
Helsinki

FRANCE
FRANCIA

A. Desez
Inspecteur divisionnaire de la Répression
des Fraudes
Ministère de l'Agriculture
20 rue du Moulin Vert
Paris 14ème

Prof. A.-M. Guérault
44, rue Louis Blanc
Paris 10ème

Claude Louis Lemaire
Chef de Service
Fédération Nationale des Syndicats
d'Industriels Laitiers
140, Bd. Haussmann
Paris 8ème

GERMANY, FED. REP.
ALLEMAGNE, REP. FED.
ALEMANIA, REP. FED.

Dr. Hans Boysen
Retfierungsdirektor
Ministry of Food, Agriculture and
Forestry (Schleswig-Holatein)
Düststernbrookerweg 114-118
Kiel 2300

Dr. Rolf Frier
207 Grosshansdorf
Vossberg 1A

W. Godbersen
Hilfsreferent
Federal Ministry of Food, Agriculture
and Forestry
Bonn

Dr. Rudolf Hilker
E. Röckumstr.
Bonn

Hubert van de Loo
Director
Meyerhofstr. 6
Hamburg-Hochkamp

Dr. Karl-Heinz Schlegel
Hapsburger Allee 87
Frankfurt/Main

Dr. K.H. Wegener
Regierungsdirektor
Federal Ministry of Public Health
Deutschherrenstr. 87
Bad Godesberg 532

IRAQ
IRAK
IRAQUE

Dr. Hussein Taha Mejim
Technical Director
Dairy Administration
Baghdad

IRELAND
IRLANDE
IRLANDA

C.J. McCarthy
Senior Dairy Produce Inspector
Department of Agriculture
Merrion St.
Dublin

ITALY
ITALIE
ITALIA

Dr. Giovanni Bilotti
Ministry of Agriculture and Forestry
Via Palestro 81
Rome

Dr. Aldo Albano
Ministry of Health
Rome

Dr. Alfio Bramini
Ministry of Agriculture and Forestry
Via Palestro 81
Rome

Dr. Albert De Ciampis
Ministry of Health
Rome

Dr. Pierluigi Mei
Via A, Cantore 19
Rome

Dr. Giovanni Menapace
Federazione Italiana dei Consorzi agrari
Via Curtatone 3
Rome

Dr. Romualdo Ottogalli
Assocasearia
Via Privata Cesare Battisti 2
Milan

Dr. Giacomo Pittoni
Comitato Italiano latte e derivati
Via Basento 37
Rome

Dr. Albino Dal Sasso
Ministry of Agriculture and Forestry
Via Palestro 81
Rome

Dr. Mario Superti
Federazione Maz. Enti Produttori Latte
Via Larga 4
Milan

Dr. Leonello Urbanelli
Ministry of Health
Rome

Cosimo Montebello
General Manager
Milk Marketing Undertaking
Hamrun.

Eugène Falzon
Dairy Manager
Milk Marketing Undertaking
60 Market St.
Floriana

Dr. Lawrence Spiteri
Principal Laboratory Officer
Medical and Health Department
15 Merchants St.
Valletta

MALTA
MALTE

MOROCCO
MAROC
MAREUECOS

Nor El Ghorfi
Ambassadeur du Maroc
2 Via Alona
Rome

NETHERLANDS
PAYS-BAS
PAISES BAJOS

Th. C.J.M. Rijssenbeek
Director of Animal Husbandry
Ministry of Agriculture and Fisheries
1 v.d. Boschstraat 4
The Hague

Dr. J.G. van Ginkel
Director, Government Dairy Station
Vreewijkstraat 12 B
Leiden

G.H. Hibma
Secretary, Centrale Zuivelcommissie
Jan van Nassastraat 85
The Hague

Dr. H.P.W. Radier
Secretary, Dairy Marketing Board
Hoenstraat 5
The Hague

Dr. C. Schiere
Director
Inspection Institute for Milk and Milk Products
56 I, v. Meerctervoort
The Hague

Dr. Gerard F. Wilmink
Director of Public Health (Food Division)
Ministry of Social Affairs and Public Health
Nordeinde 35
The Hague

NEW ZEALAND
NOUVELLE ZELANDE
NUEVA ZELANDIA

T.L. Hall
Chief Inspector, Dairy Products
Dairy Division
N.Z. Department of Agriculture
c/o N.Z. High Commission
London (United Kingdom)

NORWAY
NORVEGE
NORUEGA

Prof. Rasmus Mork
Vollebekk

Mr. Petter Slagsvold
Director
Norsko Heieriers Salgssentral
Elvefaret 24
Oslo

POLAND
POLOGNE
POLONIA

Dr. Tadeusz Buczma
Managing Director
Quality Inspection Office
Ministry of Foreign Trade
Stepinska 9
Warsaw 36

Karol Adamik, Dipl.-Ing.
Chief of the Production Service
The Federation of Dairy Cooperatives
Hoza 66/68
Warsaw

Dr. Franciszek Morawski
Chief of Section
Quality Inspection Office
Ministry of Foreign Trade
Stepinska 9
Warsaw 36

SPAIN
ESPAGNE
ESPAÑA

Dr. Alejandro Alonso Munos
Jefe Seccion 3a
Dirección General de Ganaderia
Ministerio de Agricultura
Madrid

Dr. Pedro Ballester Crespo
Jefe de Industrias Lacteas
Dirección General de Economía de la
Producción Agraria
Ministerio de Agricultura
Paseo Infanta Isabel 1
Madrid

Javier Gareia-Ramus
Agregado Agronomo
Embajada de España
Via Monte Brianzo 56
Rome

SWEDEN
SUEDE
SUECIA

Dr. Jacob Ekman
Swedish Dairies' Association
Fack
Stockholm 1

Bengt Augustinsson
Secretary of the Swedish National Codex
Alimentarius Committee
Swedish Food Law Committee
Svartmangatan 9
Stockholm C

SWITZERLAND
SUISSE
SUIZA

Dr. B.W. Ljung
Director
Svenska Mejeriernas Riksförening
Fack
Stockholm 1

011e Riese
Director
Riksost Fack
Stockholm 1

Dr. E. Ackermann
Union des fabriques suisses de fromages en
boîtes
Monbijoustr. 36
CH - 3000 Berne

Dr. P. Borgeaud
AFICO S.A.
1814 La Tour-de-Peilz

Guido Burkhalter, Dipl. Ing. Agr.
Union suisse de Commerce de fromages S.A.
Monbijoustr. 45
CH - 3000 Berne

Conrad A. Landolt
Director, Roethlisberger and Son Ltd.
Schlosstr. 2
CH - 3550 Langnau i.E.

THAILAND
TAILANDE
TAILANDIA

Panya Vanasatit
Chief Inspector
Food and Drugs Control Division
Ministry of Public Health
Bangkok

UNITED KINGDOM
ROYAUME-UNI
REINO UNIDO

J.H.V. Davies
Assistant Secretary
Ministry of Agriculture, Fisheries and Food
Food Standards Division
Great Westminster House
Horseferry Road
London S.W.1.

L.H. Glassberg
Senior Executive Officer
Ministry of Agriculture, Fisheries and Food
Food Standards Division
Great Westminster House
Horseferry Road
London S.W.1.

Dr. Edward Green
Chief Cheraist
Milk Marketing Board
Thames Ditton
Surrey
F.C. White
National Association of Creamery Proprietors
Grading Service
Amberley House
Norfolk Street, Strand
London W.C.2.

UNITED STATES OF AMERICA
ETATS-UNIS D'AMERIQUE
ESTADOS UNIDOS DE AMERICA

Floyd E. Fenton
Chief, Standardization Branch
Dairy Division
Consumer and Marketing Service
U.S. Department of Agriculture
Washington D.C. 20250
Dr. W. Horwitz
Office of the Commissioner
Food and Drug Administration
Department of Health, Education and Welfare
Washington D.C. 20204

Dr. J. Bryan Stine
Chairman, Research Committee
National Cheese Institute
500 Peshtigo Court
Chicago, Illinois

D.R. Strobel
Director, Dairy and Poultry Division
Foreign Agricultural Service
U.S. Department of Agriculture
Washington D.C. 20250

Dr. Rober Weik
Dairy Chemist and Supervisor
Division of Food Standards and Additives
Food and Drug Administration
Department of Health, Education and Welfare
Washington D.C. 20204

INTERNATIONAL ORGANIZATIONS
ORGANISATIONS INTERNATIONALES
ORGANIZACIONES INTERNACIONALES

ASSOCIATION OF OFFICIAL
AGRICULTURAL CHEMISTS
(AOAC)

Dr. William Horwitz
Box 540 Benjamin Franklin Station
Washington D.C. 20044 (U.S.A.)

EUROPEAN ASSOCIATION FOR
ANIMAL PRODUCTION (EAAP)
FEDERATION EUROPEENNE DE
ZOOTECNIE (FEZ)

Dr. K. Kallay
Secretary General
Corso Trieste 67
Rome (Italy)

<p>INTERNATIONAL DAIRY FEDERATION (IDF) FEDERATION INTERNATIONALE DE LAITERIE (FIL)</p>	<p>Dr. B.W. Ljung President of IDF Fack Stockholm 1 (Sweden)</p> <p>Prof. Dr. Max E. Schulz President of IDF Commission for Cheese H. Weigmannetr. 3 Kiel (Fed. Rep. of Germany)</p> <p>P. Staal Secretary-General of IDF 10, rue Ortélius Brussels 4 (Belgium)</p>
<p>INTERNATIONAL FEDERATION OF MARGARINE ASSOCIATIONS (IFMA) FEDERATION INTERNATIONALE DES ASSOCIATIONS DE LA MARGARINE (IFMA)</p>	<p>E.J. Hijmans Secretary-General Raamweg 44 The Hague (Netherlands)</p>
<p>INTERNATIONAL ORGANIZATION FOR STANDARDIZATION (ISO) ORGANISATION INTERNATIONALE DE NORMALISATION (ISO)</p>	<p>Roger Maréchal Secrétaire général Adjoint Organisation Internationale de Normalisation 1, rue de Varembe 1211 Genève 20 (Switzerland)</p> <p>Dr. J.G. van Ginkel Director Government Dairy Station Vreewijkstraat 12 B Leiden (Netherlands)</p> <p>S. Boelsma Government Dairy Station Vreewijkstraat 12 B Leiden (Netherlands)</p>
<p>PERMANENT COUNCIL OF INTERNATIONAL STRESA CONVENTION CONSEIL PERMANENT DE LA CONVENTION INTERNATIONALE DE STRESA</p>	<p>Dr. F. Zafarana Italian National FAO Committee c/o Ministry of Agriculture Rome (Italy)</p>

SECRETARIAT

<p>WHO OMS</p>	<p>Dr. Luis Orihuela Sanitary Engineer Division of Environmental Health World Health Organization Rue Appia Geneva (Switzerland)</p>
<p>FAO - ANIMAL PRODUCTION AND HEALTH DIVISION DIVISION DE LA PRODUCTION ET DE LA SANTE ANIMALE</p>	<p>Dr. K.V.L. Kesteven Director</p> <p>Dr. H. Pedersen Chief, Dairy Branch</p>

Dr. A.L. Provan
FAO Consultant
61 Ember Lane
Esher
Surrey (England)

Dr. R. Tentoni
Dairy Specialist, Dairy Branch

FAO - NUTRITION DIVISION
DIVISION DE LA NUTRITION

Dr. D.M. Smith
Food Standards Technologist

JOINT FAO/WHO FOOD STANDARDS
PROGRAM PROGRAMME MIXTE
FAO/OMS SUR LES NORMES
ALIMENTAIRES

SG.O. Kermode
Chief, Food Standards Branch
(FAO/WHO Program)

J. Nemeth
Assistant Officer, Food Standards Branch
(FAO/WHO Program)

RAPPORT
de la
NEUVIEME SESSION
du
COMITE MIXTE FAO/OMS D'EXPERTS GOUVERNEMENTAUX SUR LE CODE DE
PRINCIPES CONCERNANT LE LAIT ET LES PRODUITS LAITIERS

Rome, 20-25 juin 1966

INTRODUCTION

1. Le Comité mixte FAO/OMS d'experts gouvernementaux sur le Code de principes concernant le lait et les produits laitiers a tenu sa neuvième session à Rome, au Siège de la FAO, du 20 au 25 juin 1966. A cette session ont pris part 87 participants, c'est-à-dire les représentants et observateurs de 25 pays et les observateurs de 7 organisations (la liste des participants est reproduite aux pages viii - xviii).

2. La neuvième session du Comité mixte a été convoquée par les Directeurs généraux de la FAO et de l'OMS. M. Oris V. Wells, Directeur général adjoint de la FAO, a ouvert la réunion au nom des Directeurs généraux de la FAO et de l'OMS. Le Comité a été informé de l'état le plus récent des acceptations du Code de principes, de ses normes connexes et des méthodes d'analyse et d'échantillonnage par les gouvernements. A l'heure actuelle, 71 gouvernements ont accepté le Code de principes concernant le lait et les produits laitiers} 45 gouvernements ont accepté les normes de composition pour le beurre, la graisse de beurre et le lait concentré} 46 gouvernements ont accepté la norme de composition pour le lait concentré sucré} 65 gouvernements ont accepté la norme de composition pour les laits en poudre} et 31 gouvernements ont accepté la norme générale pour le fromage. Les méthodes d'analyse et d'échantillonnage pour le lait et les produits laitiers ont été acceptées par quelque 45 gouvernements. Le Directeur général adjoint a précisé que la FAO et l'OMS envisageaient de s'employer activement à accroître, au cours de l'année à venir, le nombre d'acceptations du Code de principes, de ses normes connexes et des méthodes d'analyse et d'échantillonnage par les gouvernements.

3. Le Comité a élu à l'unanimité le Professeur A.M. Guérault (France), Président de la session. M. J.L. Servais (Belgique) et M. H. Metz (Danemark) ont été élus Vice-Présidents. Le Comité a ensuite établi deux sous-comités, à savoir le Sous-Comité I chargé d'étudier l'emploi des additifs alimentaires dans le lait et les produits laitiers, sous la présidence du Dr. G.F. Wilmink (Pays-Bas), et le Sous-Comité II chargé d'examiner le projet de norme générale pour les fromages émulsifiés et les questions y relatives, sous la présidence de M. C. Landholt (Suisse).

SECTION I

SPECIFICATIONS FONDAMENTALES D'HYGIENE CONCERNANT LE LAIT ET LES PRODUITS LAITIERS

4. Le Comité était saisi d'un rapport sur "l'état d'avancement des travaux du Groupe FAO/OMS d'experts de la qualité du lait au sujet des spécifications fondamentales d'hygiène concernant le lait et les produits laitiers; Lors de sa troisième réunion, qui s'est tenue du 13 au 17 décembre 1965, le Groupe d'experts a examiné les spécifications fondamentales d'hygiène relatives aux secteurs ci-après de la laiteries

- a) production du lait;
- b) ramassage du lait;
- c) traitement du lait;
- d) contrôle en laboratoire;
- e) magasins de vente au détail.

5. Il est prévu que le Groupe d'experts se réunira pour la quatrième fois en janvier 1967 et l'on espère qu'il approuvera à ce moment-là le rapport définitif sur les "Prescriptions fondamentales en matière d'hygiène pour l'attribution de permis d'exploitation aux usines laitières et magasins de vente au détail". Ce rapport sera ensuite soumis à l'approbation des Directeurs généraux de la FAO et de l'OMS, puis distribué aux gouvernements et aux organisations intéressées, conformément à la procédure établie par la FAO et l'OMS. Dès que le rapport aura été adopté par le Groupe d'experts, il sera communiqué, en tant que document de travail, au Comité d'experts gouvernementaux afin que celui-ci puisse donner des avis à la FAO et à l'OMS sur les recommandations qui pourraient être adressées aux gouvernements au sujet du Code de principes concernant le lait et les produits laitiers et de ses normes connexes.

NORME NO. A.7 - FROMAGES DE LACTOSERUM

6. Le Comité a procédé à un nouvel examen de la norme pour les fromages de lactosérum en tenant compte des acceptations et observations des gouvernements reçues depuis la huitième session. Dix-sept pays ont notifié leur acceptation de la norme. Prenant en considération certaines des observations formulées par les gouvernements, le Comité a effectué diverses modifications rédactionnelles. Il est convenu à l'unanimité de remplacer, dans le paragraphe 1.2.2 du texte anglais, l'expression "cream whey cheese" par les mots "creamed whey cheese". La délégation de la République fédérale d'Allemagne a indiqué que la législation allemande prévoyait une teneur en matière grasse plus élevée pour les fromages de lactosérum vendus sous cette appellation. L'attention du Comité a été attirée sur l'inclusion du "nom du pays producteur" dans le paragraphe 1.3.1 de la norme. Le Comité conclut que ces mots doivent être supprimés, car il n'est pas dans son intention de rendre obligatoire la déclaration du nom du pays producteur sur l'étiquette des fromages de lactosérum produits localement et vendus sur le marché intérieur. D'autre part, il estime que le paragraphe 1.3.3 couvre suffisamment l'obligation de déclarer le nom du pays producteur dans le cas des fromages de lactosérum qui entrent dans le commerce international. La délégation des Etats-Unis a déclaré au Comité que le poids net doit être déclaré sur le produit vendu dans ce pays. Le Comité a été informé du fait que diverses questions, notamment celle de la déclaration du poids net, étaient actuellement examinées par le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires et que les recommandations émises par ce dernier lui seraient soumises pour examen à sa dixième session. Ces recommandations intéresseront de manière générale toutes les

denrées alimentaires et le Comité d'experts sera prié d'étudier ces dispositions générales et toutes autres dispositions spécifiques que le Comité jugera nécessaires pour le lait et les produits laitiers. On attire tout particulièrement l'attention des gouvernements ayant accepté la norme pour les fromages de lactosérum sur les deux amendements précités, en les invitant à confirmer leur acceptation de la norme révisée. Le Comité d'experts décide que la norme No. A.7 pour les fromages de lactosérum pourra être publiée dans la prochaine édition du Code de principes.

NORME NO. A.3 - LAIT CONCENTRE

7. Le Comité a repris l'examen de la proposition formulée à sa huitième session par le Gouvernement des Pays-Bas à l'effet de relever la teneur minimum en matière grasse et la teneur minimum en extrait sec du lait concentré; Les dispositions actuelles prévoient un minimum de 7,5 pour cent en poids de matière grasse et un minimum de 7,5 pour cent en poids de matière grasse et un minimum de 25 pour cent en poids d'extrait sec provenant du lait. Aux termes de la proposition néerlandaise, la teneur minimum en matière grasse passerait à 7,8 pour cent et la teneur en extrait sec laitier à 25,9 pour cent. Un certain nombre de gouvernements se sont déclarés en faveur d'une augmentation de la teneur en matière grasse et de la teneur en extrait sec dans la norme pour le lait concentré. Parmi les 45 gouvernements qui, selon les indications qui figurent dans la cinquième édition du Code de principes, ont accepté la norme pour le lait concentré, 11 prévoient dans leur législation nationale des concentrations supérieures & celles que stipule la norme. Un certain nombre d'autres gouvernements préféreraient que les valeurs minimums établies dans la norme pour la teneur en matière grasse et la teneur en extrait sec laitier ne soient pas modifiées. De l'avis de quelques gouvernements, l'acceptation des spécifications supérieures proposées pourrait donner lieu à diverses difficultés et il serait donc prématuré d'envisager actuellement toute modification de la norme. Après examen des deux thèses en présence, le Comité conclut qu'il serait souhaitable d'inviter officiellement les gouvernements à étudier la possibilité de rendre plus rigoureuses dans un proche avenir les dispositions de la norme et il décide d'inscrire cette question à l'ordre du jour de sa dixième session. Considérant l'état actuel des acceptations et le nombre de pays où les spécifications sont plus élevées que celles qui figurent présentement dans la norme, le Comité décide d'inviter les gouvernements à communiquer, avant sa prochaine session, des données sur les dispositions minimums des diverses législations nationales concernant la teneur en matière grasse et la teneur en extrait sec laitier du lait concentré, ainsi que sur les quantités produites de lait concentré présentant des teneurs en matière grasse et en extrait sec laitier supérieures à celles que prévoit actuellement la norme No A.3. Les gouvernements sont en outre invités à indiquer s'ils préfèrent que la norme soit renforcée immédiatement ou bien après un laps de temps déterminé.

NORME NO. A.6 - NORME GENERALE POUR LE FROMAGE

8. Le Comité a examiné une demande du Gouvernement de la Suisse tendant à ce que soit précisé le sens de la note explicative interprétant l'alinéa 4.1 (a) de la norme, note qui figure au paragraphe 9 du rapport de la huitième session. Après étude de ce paragraphe, le Comité décide que la version révisée ci-après du texte interprétatif de l'alinéa 4.1 (a) de la Norme générale pour le fromage sera publiée en note à ladite norme dans la prochaine édition du Code de principes:

"A moins qu'une norme internationale individuelle n'en dispose autrement, l'expression "toute autre indication claire du pays producteur", à l'alinéa 4.1 (a), s'entend, pour ce qui est du fromage vendu sur le marché intérieur, de toute

mention claire, lisible et apparente de l'adresse complète du fabricant ou du nom bien établi et notoirement connu d'un Etat, région ou province du pays intéressé".

La délégation de la Suisse a déclaré au Comité qu'à son avis le texte explicatif révisé était toujours insuffisamment clair en ce qui concerne l'interprétation à donner à l'alinéa 4.1 (a). La délégation de la République fédérale d'Allemagne a fait savoir qu'elle désirait maintenir la réserve formulée par son Gouvernement au sujet de l'alinéa 4.1 (a), qui figure dans la 5ème édition du Code de principes.

NORMES INTERNATIONALES INDIVIDUELLES POUR LE FROMAGE - GENERALITES

9. Après avoir réexaminé la position des pays d'origine de telle ou telle variété de fromage dans le cadre de la procédure d'établissement de normes internationales individuelles pour le fromage, question exposée aux paragraphes 31 et 32 du rapport de la huitième session, le Comité conclut & l'impossibilité de reconnaître aux pays d'origine de telle ou telle variété de fromage un droit de veto applicable aux demandes d'établissement de normes formulées par d'autres pays pour les variétés considérées; Il réaffirme toutefois que le pays d'origine devrait, dans toute la mesure du possible, prendre l'initiative de proposer une norme et essayer de parvenir à un accord sur cette norme avec les autres pays intéressés. Au cas où un pays d'origine n'entreprendrait pas de consulter les autres pays intéressés ni ne demanderait l'élaboration d'une norme internationale individuelle, n'importe quel pays intéressé pourrait proposer au Comité d'établir une norme internationale individuelle pour la variété en cause mais il devrait dans tous les cas consulter le pays d'origine. Après examen du paragraphe 31 du rapport de la huitième session, le Comité conclut que, pour harmoniser les versions anglaise, française et espagnole, le terme anglais "should" doit être traduit en français et en espagnol par "devra" et "deberá" respectivement.

10. Compte tenu de la précision ci-dessus apportée par le Comité, il a été décidé de rédiger comme suit une version modifiée des paragraphes 31 et 33 du rapport de la huitième session:

Paragraphe 31

"Le Comité a étudié de manière approfondie la position des pays reconnus comme pays d'origine de telle ou telle variété. Dans toute la mesure du possible, le ou les pays d'origine d'une variété de fromage devront prendre l'initiative de proposer une norme internationale individuelle et devront essayer de réaliser un accord au sujet de cette norme avec d'autres pays intéressés. Au cas où un pays autre que le pays d'origine désirerait proposer une norme internationale individuelle, il devra, avant de formuler une demande officielle, essayer de parvenir avec le pays d'origine et d'autres pays intéressés à un accord sur une norme commune. Après avoir examiné la procédure d'établissement des normes internationales individuelles pour le fromage, ainsi que les dispositions pertinentes de la Norme générale pour le fromage, le Comité décide que seules seront recevables les demandes d'établissement formulées par les pays ayant accepté la Norme générale pour le fromage (Norme A.6). Le Comité a ensuite examiné le cas de l'élaboration d'une norme internationale individuelle, se révélant inacceptable pour le pays d'origine. Si celui-ci est un important producteur, le Comité ne sera probablement pas en mesure de souscrire l'établissement d'une norme internationale individuelle pour la variété en cause; Le Comité considère que des difficultés de cette nature pourront être évitées si la procédure décrite ci-dessus est suivie".

Paragraphe 33

"Le Comité a en outre examiné la question des appellations d'origine en tenant compte des observations formulées par le Gouvernement de la France et d'une déclaration faite par la délégation de l'Italie. Il conclut que le pays d'origine où l'emploi d'une appellation d'origine est protégé par la législation nationale pourrait, en demandant l'établissement d'une norme internationale individuelle, proposer que l'on restreigne la zone géographique où le fromage peut être fabriqué. Lorsqu'un pays d'origine demande l'établissement d'une norme internationale individuelle pour une variété qui, conformément à sa législation nationale, a le droit de porter une appellation d'origine, il peut attirer l'attention du Comité sur les questions spéciales concernant l'origine et les caractéristiques traditionnelles du fromage en cause. Le Comité examinera ensuite de manière approfondie ces questions lorsqu'il étudiera les normes internationales individuelles proposées; Les délégations de la France et de l'Italie ont été invitées à soumettre au Comité une proposition concernant la position des pays d'origine où la législation nationale protège les appellations d'origine mais qui n'envisagent pas de demander l'établissement d'une norme internationale individuelle pour les variétés visées".

11. Le Comité a examiné une proposition écrite concernant les appellations d'origine, soumise par les délégations de la France et de l'Italie. Aux termes de cette proposition, le Comité ne devrait prendre en considération aucune demande d'établissement d'une norme internationale individuelle relative à un fromage portant une appellation d'origine traditionnelle si le pays dont la législation protège ladite appellation s'oppose à l'élaboration d'une telle norme. De l'avis du Comité, cette proposition soulève des problèmes fondamentaux de politique et il serait préférable que les gouvernements en étudient de plus près les incidences. Il estime en outre que la question devrait être réexaminée à sa dixième session. La délégation de l'Italie a demandé que sa déclaration officielle au sujet des normes internationales individuelles pour les fromages soit portée à l'attention des gouvernements. Le texte de cette déclaration est reproduit à la Section IV du présent rapport.

Fromages portant la même dénomination mais présentant des caractéristiques différentes

12. Le Comité a réexaminé la question de savoir si une norme internationale individuelle pouvait spécifier plus d'une teneur en matière grasse pour une même variété de fromage. A son avis, il ne faudrait pas, en règle générale, prévoir plusieurs teneurs en matière grasse pour une seule et même dénomination; la question devrait plutôt être examinée par le Comité à titre exceptionnel lorsqu'il aura à considérer des normes internationales individuelles. Le Comité estime que, dans de tels cas, l'indication claire de la teneur en matière grasse devrait immédiatement précéder ou suivre la dénomination du fromage. La majorité des membres du Comité ont recommandé aux gouvernements de s'efforcer de réduire autant que possible le nombre des variétés de fromages portant la même désignation mais présentant différentes teneurs en matière grasse et en extrait sec. La délégation des Etats-Unis a signalé au Comité que son Gouvernement n'accepterait probablement la mention que d'une seule teneur en matière grasse et d'une seule teneur en eau dans toute norme internationale individuelle.

Fromages portant différentes dénominations mais présentant des caractéristiques très voisines

13. Après examen du problème, le Comité conclut qu'il ne sera en mesure d'étudier pleinement les questions posées par les fromages portant des dénominations différentes mais présentant des caractéristiques très voisines, et de prendre une décision en la matière, que lorsque les normes internationales individuelles proposées pour ces fromages lui auront été soumises. Les gouvernements et la FIL ont été priés de signaler aussitôt que possible au Comité les demandes d'établissement de normes qui, à leur avis technique, pourraient donner lieu à de tels problèmes.

Appellations génériques

14. Le Comité s'est demandé si des dénominations telles que "fromage bleu", "fromage persillé" et "fromage frais" pouvaient être considérées comme des appellations génériques englobant plusieurs variétés. Il conclut qu'il devra examiner en premier lieu les normes internationales individuelles et ensuite, au cas où il en serait prié, rechercher si une classification générique pourra être utilisée. Le Comité demande à la FIL de poursuivre son examen des normes internationales individuelles en conformité de la procédure décrite dans le rapport de la huitième session. Les gouvernements et la FIL sont invités à tenir compte de la possibilité d'emploi de classifications génériques et à donner des avis pertinents au Comité lorsque celui-ci sera saisi de normes internationales individuelles.

Dénominations comportant le nom d'un pays ou associées à un tel nom

15. Le Gouvernement de la Suisse s'oppose à l'emploi de dénominations telles que "Liton Sveitser". Après examen de la question, le Comité décide qu'il n'examinera aucune demande d'établissement de normes internationales individuelles pour des fromages portant une dénomination comportant le nom d'un pays ou associée à ce nom. Il note avec satisfaction que le Gouvernement de la Norvège a déjà retiré sa demande concernant le "Liten Sveitser". La délégation de la Norvège a demandé au Comité des précisions sur l'emploi d'un adjectif dérivé du nom d'un pays dans la dénomination d'un fromage. Le Comité estime que les normes internationales individuelles doivent être élaborées pour des variétés de fromages et que l'emploi d'un adjectif dérivé du nom d'un pays est conforme aux dispositions de l'alinéa 4.1 (a) de la norme générale pour le fromage.

Expression de la teneur en matière grasse en multiples de 5 pour cent

16. Le Comité conclut qu'il conviendrait, pour des raisons pratiques, de ne pas insister pour que la teneur en matière grasse soit exprimée en multiples de 5 pour cent dans toutes les normes internationales individuelles. Une disposition particulière à la variété de fromage considérée sera prévue dans chaque norme internationale individuelle.

Précisions concernant la procédure à suivre pour l'établissement de normes internationales individuelles pour le fromage

17. Le Comité adopte une version légèrement modifiée de la procédure à suivre pour l'établissement de normes internationales individuelles pour le fromage. Ce texte est reproduit à l'Annexe III (a) du présent rapport.

Rapport de la Fédération internationale de laiterie sur la procédure d'établissement de normes internationales individuelles pour le fromage

18. Le Comité était saisi d'un rapport détaillé de la FIL contenant les recommandations et décisions prises jusqu'ici par le Comité au sujet de la procédure d'établissement de normes internationales individuelles pour le fromage. Après examen de ce rapport et adoption d'un certain nombre de modification mineures, le Comité considère que ce document constituera un guide utile pour la FIL lorsqu'elle étudiera du point de vue technique les demandes d'établissement de normes internationales individuelles pour des fromages. Il convient de modifier le rapport en de nombreux points pour tenir compte des décisions antérieurement prises par le Comité lors de la présente session. La FIL est invitée à préparer, sur la base des débats et des commentaires relatifs à son rapport, une nouvelle formule de demande que le Comité étudiera à sa dixième session. Le Comité recommande de prévoir le moins possible de notes de bas de page dans la formule de demande} au cas où il faudrait obtenir des renseignements qui ne pourraient commodément figurer sur la formule même, il conviendrait de recourir à des feuillets supplémentaires annexés à la formule de demande. Le Comité recommande en outre que les formules de demande dûment remplies donnent des précisions sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage particulières à la variété de fromage considérée et que, dans tous les autres cas, ces méthodes soient simplement indiquées par référence à celles qui sont publiées dans le Code de principes.

RAPPORT DE LA FEDERATION INTERNATIONALE DE LAITERIE SUR DES PROJETS DE NORMES INTERNATIONALES INDIVIDUELLES POUR DIVERS FROMAGES

Blue Stilton

19. Le Comité approuve les amendements proposés par la FIL, à l'exception de ceux qui se rapportent aux alinéas 4.6.1 à 4.6.4 inclus. Il décide que le paragraphe 7 contiendra la disposition suivante: "Le fromage répondant aux spécifications de la présente norme doit porter la dénomination "Blue Stilton" et être étiqueté en conformité des dispositions pertinentes du paragraphe 4 de la Norme générale pour le fromage". Le Comité décide que le projet révisé de la norme individuelle internationale pour le Blue Stilton sera envoyé aux gouvernements pour observations (le texte révisé de la norme est reproduit à l'Annexe II-A du présent rapport).

Cheshire

20. Le Comité approuve les amendements suggérés par la FIL, à l'exception de la proposition tendant à la suppression de la dernière phrase du dernier alinéa du paragraphe 5.4. Il approuve l'insertion d'un nouveau paragraphe 7 rédigé comme suit: "Le fromage répondant aux spécifications de la présente norme doit porter la dénomination "Cheshire" et être étiqueté en conformité des dispositions pertinentes du paragraphe 4 de la Norme générale pour le fromage". Le Comité décide que le projet de norme révisé sera envoyé aux gouvernements pour observations (le texte révisé de la norme est reproduit à l'Annexe II-B du présent rapport).

Emmentaler (Emmental)

21. Le Comité a examiné le projet de norme internationale pour l'Emmentaler en tenant compte des amendements proposés par la FIL et est convenu d'y introduire les modifications suivantes: Paragraphe 2.2 - supprimer le nom de la France de la liste des

pays déposants; alinéa 3.2.1 - lire "additions nécessaires"; alinéa 3.2.2 - énumérer sous "additions facultatives" les additifs proposés par la FIL qui, à l'exception du chlorure de calcium, devront être déclarés sur l'étiquette s'ils sont employés dans l'Emmentaler. La délégation de la Suisse a objecté à l'inscription de la chlorophylle, du peroxyde de benzoyle, de l'eau oxygénée et de la catalase, ainsi que de l'acide p-hydroxy-benzoïque, de ses esters et de ses sels sodiques. Le Comité décide qu'il faudra, au moment où l'on demandera aux gouvernements de formuler leurs observations au sujet du projet de norme, les inviter à apporter la justification technologique de l'emploi de ces additifs facultatifs et à indiquer pour chacun d'eux la concentration maximum à adopter. Le Comité approuve l'incorporation des paragraphes 4.1, 4.3.1 et 4.3.2 proposés par la FIL. Après examen de la teneur minimum en extrait sec, le Comité est convenu d'abaisser à 60 pour cent la valeur proposée (62 pour cent), cette disposition visant tous les types d'Emmentaler quelle que soit leur forme. Le Comité approuve également la proposition de la FIL concernant l'alinéa 4.10.3. Paragraphe 5 - Le Comité est convenu de supprimer l'alinéa 5.5.1 et de ne pas retenir les propositions de la FIL. En ce qui concerne le marquage et l'étiquetage de l'Emmentaler, la délégation de la Suisse a proposé au Comité de prévoir des spécifications plus rigoureuses que celles qui figurent dans le paragraphe 4 de la Norme générale pour le fromage. Le Comité est convenu d'ajouter la phrase ci-après au paragraphe 7 de la norme: "Le fromage répondant aux spécifications de la présente norme doit porter la dénomination "Emmentaler" ou "Emmental" et être étiqueté en conformité des dispositions pertinentes du paragraphe 4 de la Norme générale pour le fromage} toutefois, l'Emmentaler produit dans un pays autre que le pays d'origine doit porter le nom du pays producteur, même s'il est vendu sur le marché intérieur". Le Comité décide que le projet révisé de la norme internationale individuelle pour l'Emmentaler sera envoyé aux gouvernements pour observations (le texte révisé de la norme est reproduit à l'Annexe II-C du présent rapport".

Gruyère

22. Le Comité a tenu compte de la plupart des-propositions d'amendement formulées par la FIL. On est convenu que les spécifications de marquage et d'étiquetage adoptées pour l'Emmentaler s'appliqueraient également au Gruyère. Le Comité décide que le projet de norme internationale individuelle pour le Gruyère sera envoyé aux gouvernements pour observations (le texte révisé de la norme est reproduit à l'Annexe II-D du présent rapport).

NORMES INTERNATIONALES INDIVIDUELLES POUR DIVERS FROMAGES SOUMISES AUX GOUVERNEMENTS POUR ACCEPTATION

Danbo

23. Le Comité a réexaminé le projet de norme internationale individuelle pour le Danbo en tenant compte des observations reçues des gouvernements depuis sa huitième session. On est convenu que les spécifications de marquage et d'étiquetage adoptées pour l'Emmentaler et le Gruyère s'appliqueraient également au Danbo, au Havarti, au Samsoe et au Danablu. Après avoir apporté des modifications mineures au projet, le Comité décide de soumettre aux gouvernements pour acceptation le texte révisé de la norme (ce texte est reproduit à l'Annexe I-C du présent rapport).

Havarti

24. Le Comité a examiné la question de savoir s'il faudra englober le Tilsit, lorsqu'une norme sera envisagée pour cette variété, dans le projet de norme pour le Havarti. Conformément à la décision qui figure au paragraphe 13 du présent rapport, le

Comité a renvoyé l'étude de la question jusqu'à ce qu'il soit saisi d'une norme internationale individuelle pour le Tilsit. Il serait utile à son avis que les gouvernements forment leurs observations sur les points indiqués au paragraphe 13 précité et que la FIL communique également son avis technique à ce sujet, afin de pouvoir soumettre ces commentaires à l'examen de la dixième session. Le Comité est convenu de transmettre aux gouvernements, pour acceptation, le projet de norme pour le Havarti après-insertion d'un amendement identique à celui qui a été précédemment adopté pour le Danbo au sujet de la déclaration de la teneur en matière grasse, ainsi que du marquage et de l'étiquetage du fromage (le texte révisé de la norme est reproduit à l'Annexe I-F du présent rapport).

Samsoe

25. Le Comité décide d'insérer dans le projet de norme pour le Samsoe un amendement identique à celui qui a été précédemment adopté pour le Danbo et le Havarti et, en outre, de supprimer de l'alinéa 4.2.3 les mots "réservé au préemballage". Il est convenu de soumettre la norme aux gouvernements pour acceptation (le texte révisé de la norme est reproduit à l'Annexe I-G du présent rapport).

Danablu

26. En étudiant le projet de norme internationale pour le Danablu, le Comité a réexaminé le problème des appellations génériques. Il décide cependant que la norme sera soumise aux gouvernements pour acceptation et que, lorsqu'il aura été saisi d'un plus grand nombre de normes internationales individuelles pour le fromage, il analysera de manière plus approfondie le problème des appellations génériques en conformité de la recommandation qui figure au paragraphe 14 du présent rapport. Les modifications générales précédemment adoptées pour le Danbo, le Havarti et le Samsoe, l'ont également été pour le Danablu. Le Comité estime en outre inutile de transférer au paragraphe 7 de la norme la note précisant que le Danablu peut parfois être fabriqué avec une teneur en matière grasse de 60 pour cent, la dénomination "Danablu" devant dans ce cas être précédée de la mention "60 pour cent" (le texte révisé de la norme est reproduit à l'Annexe I-B du présent rapport).

Cheddar

27. Après avoir réexaminé le projet de norme internationale individuelle pour le Cheddar en tenant compte des observations formulées par les gouvernements depuis sa huitième session, le Comité y a apporté les modifications suivantes: 3.2.4 - lire "Rocou et carotène"; 3.2.6 - lire "Acide sorbique et ses sels de sodium ou de potassium à concurrence de 1 000 p.p.m. exprimés en acide sorbique"; 4.8 - lire "Teneur maximum en eau: 39 pour cent". Le Comité décide de soumettre aux gouvernements pour acceptation le texte révisé de la norme. La délégation des Etats-Unis a déclaré que, dans le cas des fromages en morceaux ou en tranches, il fallait pouvoir utiliser de l'acide sorbique, ou les sels de sodium ou de potassium de cet acide, en quantités supérieures à 1 000 p.p.m. (le texte révisé de la norme est reproduit à l'Annexe I-A du présent rapport).

Gouda

28. La délégation de la République fédérale d'Allemagne a déclaré au Comité qu'elle entendait retirer sa demande d'établissement d'une norme internationale individuelle pour le Gouda. Cette demande avait été déposée pour faire prendre acte du fait que, selon la législation allemande, le Gouda peut être vendu sous des formes et avec des teneurs en matière grasse différentes de celles que prévoit la norme. Le Comité a

réexaminé le projet de norme internationale individuelle pour le Gouda en tenant compte des observations formulées par les gouvernements. Un certain nombre de modifications mineures ont été apportées au texte de la norme pour permettre la fabrication de Gouda sous forme de meules. La nécessité de mettre au point des méthodes d'analyse pour le Gouda en meules a été signalée au Comité. Dans les alinéas 4.3.2 a) et o), le poids minimum a été abaissé de 3,5 à 2,5 kg. Le Comité décide que la note relative au Gouda Baby fera partie intégrante de la norme et que l'alinéa 4.2.3 stipulera un poids maximum de 1 500 g.

29. Le Comité décide de soumettre aux gouvernements pour acceptation le texte révisé de la norme (ce texte est reproduit à l'Annexe I-E du présent rapport). Les délégations de la Norvège, de la Pologne, de la République fédérale d'Allemagne et de la Suède ont signalé au Comité qu'elles ne pouvaient accepter le chiffre proposé dans la norme pour la teneur minimum en matière grasse (48 pour cent), car le Gouda est traditionnellement vendu dans les pays en question avec une teneur minimum de 45 pour cent.

Edam

30. La délégation de la République fédérale d'Allemagne a déclaré au Comité qu'elle entendait retirer sa demande d'établissement d'une norme internationale individuelle pour l'Edam. Cette demande avait été déposée pour faire prendre acte du fait que, selon la législation allemande, l'Edam peut être vendu sous des formes et avec des teneurs en matière grasse différentes, de celles que prévoit la norme. Le Comité a réexaminé le projet de norme internationale individuelle pour l'Edam en tenant compte des observations formulées par les gouvernements* Il a été convenu que la norme serait envoyée aux gouvernements pour acceptation et que les notes relatives à l'Edam Baby, à l'Edam en forme de pains et à l'Edam Baby en forme de pains feraient partie intégrante de la norme (le texte révisé de la norme est reproduit à l'Annexe I-D du présent rapport).

ORDRE DE PRIORITE DES ACTIVITES FUTURES EN MATIERE D'ELABORATION DE NORMES INTERNATIONALES INDIVIDUELLES POUR LES FROMAGES

31. En réponse à une demande formulée par la FIL, le Comité recommande à celle-ci d'accorder la priorité aux fromages énumérés dans les deux listes ci-après. Il exprime le vœu que la FIL s'efforce d'examiner les variétés de fromages de la liste I et soumettre un rapport à leur sujet lors de la dixième session du Comité. Au cas où la FIL pourrait s'occuper de variétés plus nombreuses que celles qui figurent dans la liste I, les fromages supplémentaires devraient être choisis parmi ceux de la liste II et les rapports établis à leur sujet devraient être soumis au Comité à sa prochaine session.

Liste I

Provolone
Tilsit
Limburger
Camembert
Cottage Cheese

Liste II

Saint-Paulin
Esrom
Svecia
Taleggio
Fontina

32. La délégation de l'Italie s'est engagée à prendre immédiatement des mesures en vue de consulter d'autres pays intéressés au sujet des variétés italiennes de fromages, conformément à la proposition du Comité tendant à ce que le pays d'origine prenne l'initiative de la préparation de projets de normes internationales individuelles pour les fromages. Les gouvernements ont été priés de fournir au Secrétariat des renseignements sur le Cottage Cheese fabriqué dans des pays autres que les Etats-Unis, afin de permettre à la FIL de terminer l'examen de la demande d'établissement d'une norme pour ce fromage.

GLACES COMESTIBLES

33. Le Comité d'experts gouvernementaux était saisi du rapport de la troisième session du Comité de coordination pour l'Europe, d'une proposition du Gouvernement de la Suède concernant les glaces comestibles (produits laitiers et non laitiers) et d'un projet de norme pour les crèmes glacées et les glaces au lait soumis par la FIL. Le Comité a été prié de donner son avis, qui sera communiqué à la Commission du Codex Alimentarius, sur la façon dont il convenait d'élaborer des normes pour tous les types de glaces comestibles, qu'il s'agisse de produits laitiers ou de produits non laitiers.

La délégation de la Suède a signalé au Comité que son Gouvernement était prêt à accepter la responsabilité d'un comité du Codex chargé d'établir des normes pour tous ces produits, les problèmes généraux de procédure devant être examinés par la Commission du Codex Alimentarius à sa quatrième session en novembre 1966. Le Comité conclut que le mieux serait que la Commission du Codex Alimentarius décide de confier à un seul organe la responsabilité de la préparation de normes pour tous les types de glaces comestibles. Il estime également que, si la Commission créait un Comité du Codex sur les glaces comestibles, celui-ci devrait être chargé d'élaborer des normes mondiales pour les glaces comestibles.

34. Le Comité désire, en conformité de son mandat qu'il confirme à nouveau, recommander à la Commission du Codex Alimentarius la procédure ci-après pour l'établissement de normes applicables aux glaces comestibles laitières et non laitières:

"Le Comité d'experts gouvernementaux sur le Code de principes examinera, analysera et, le cas échéant, révisera les projets de norme pour les glaces préparées à partir de matière grasse laitière, que la FIL soumettra par l'intermédiaire du Secrétariat au Comité du Codex sur les glaces comestibles, au cas où la Commission du Codex Alimentarius déciderait de créer un tel organe. Les normes élaborées par ledit Comité seront ensuite transmises par le Secrétariat au Comité d'experts gouvernementaux sur le Code de principes dans le cadre des étapes 3 et 6 de la procédure établie par la Commission pour l'élaboration des normes mondiales, en vue d'assurer en particulier que les normes proposées sont conformes au Code de principes".

35. Le Secrétariat a déclaré au Comité que ses recommandations, ainsi que celles du Comité de coordination pour l'Europe, seront soumises à la Commission du Codex Alimentarius lors de sa quatrième session.

PROJET. DE NORME DE LA FIL POUR LES CREMES GLACEES ET LES GLACES AU LAIT

36. Après avoir brièvement examiné de manière générale et à titre préliminaire le projet de norme soumis par la FIL, le Comité estime que les questions suivantes que soulève le projet risquent d'être difficiles à résoudre. Il s'agit de savoir si la norme doit contenir une spécification pour l'extrait sec total ou pour l'extrait sec laitier total, et prévoir la déclaration des aromatisants et des ingrédients, la mesure du foisonnement et l'emploi d'additifs alimentaires. Le Comité se préoccupera également des spécifications d'hygiène relatives à ces produits. Il invite la FIL à réviser le projet et à le lui soumettre à sa prochaine session pour un nouvel examen.

COOPERATION FIL/ISO/AOAC DANS LE DOMAINE DES METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE POUR LE LAIT ET LES PRODUITS LAITIERS

37. Le Comité adopte le rapport de la réunion des représentants de la FIL, de l'ISO et de l'AOAC qui s'est tenue immédiatement avant sa neuvième session. Ce rapport est reproduit dans la Section II du présent document. On attire l'attention sur la recommandation relative à la "graisse de beurre" (butter oil) qui figure au paragraphe 71 (i) du rapport FIL/ISO/AOAC et que le Comité est convenu de soumettre aux gouvernements pour observations.

38. Le Comité était saisi de la version révisée (plan et texte nouveaux) de la norme No B.1 "Méthodes normalisées pour le prélèvement d'échantillons de lait et de produits laitiers". Il a été convenu que la nouvelle version mise au point conjointement par l'AOAC, la FIL et l'ISO serait publiée dans la prochaine édition du Code de principes concernant le lait et les produits laitiers.

ADDITIFS ALIMENTAIRES DANS LE LAIT ET LES PRODUITS LAITIERS

39. Le Comité a examiné le rapport du Sous-Comité ad hoc sur les additifs alimentaires (voir Section II). Les jugeant appropriées, il décide d'incorporer les recommandations du Sous-Comité dans les normes pour le lait, le beurre, la graisse de beurre, le lait concentré sucré et les laits en poudre. Les pays qui n'ont pas encore communiqué les chiffres de consommation journalière moyens et supérieurs qu'il est raisonnable d'admettre pour le lait et les produits laitiers sont priés de le faire en envoyant au Secrétariat tous renseignements utiles et de signaler les modifications ou additions à apporter éventuellement. Au cours de l'examen de la norme pour le lait, le Comité a été informé du fait que l'enrichissement du lait en vitamines devra normalement être réglementé dans les législations nationales des pays intéressés. L'enrichissement du lait en vitamines sera couvert par l'Article 1.3 du Code de principes concernant le lait et les produits laitiers, où cette adjonction est considérée comme une addition aux constituants naturels du lait et devrait, de ce fait, être déclarée sur l'étiquette. En ce qui concerne les autres produits, les conclusions du Sous-Comité seront introduites dans chacune des normes en cause sous la rubrique qui porte actuellement le titre "Additifs autorisés" et seront soumises pour ratification au Comité du Codex sur les additifs alimentaires. Après ratification, les dispositions pertinentes seront incorporées dans les diverses normes et envoyées pour acceptation aux gouvernements qui pourront alors indiquer les dérogations à prévoir pour leur application. Les gouvernements ayant signalé leur désir de voir certains additifs

réexaminés ont été invités à fournir des renseignements supplémentaires au Secrétariat. Sur proposition du Sous-Comité, le Comité est convenu que de petites quantités de lactose pouvaient être ajoutées dans le lait concentré sucré. En ce qui concerne les laits en poudre, le Comité note que la FIL étudie actuellement la nécessité technologique de divers additifs dans le lait en poudre "spray", le lait en poudre Hatmaker et les laits en poudre instantanés, ainsi que dans les laits en poudre à usages particuliers (par exemple destinés à la vente dans des distributeurs automatiques). Il décide d'examiner à sa prochaine session, en tenant compte des résultats des travaux de la FIL, la question de l'introduction de dispositions spéciales dans la norme pour les laits en poudre.

ADDITIFS ALIMENTAIRES DANS LE FROMAGE

40. Le Comité a examiné la nécessité d'obtenir des renseignements auprès des gouvernements sur l'emploi des additifs alimentaires dans le fromage. Il faudrait disposer de données complètes sur les concentrations adoptées et sur les motifs technologiques de l'emploi des additifs alimentaires dans le fromage en général et dans des variétés de fromage déterminées, ainsi que des chiffres de consommation journalière moyens et supérieurs qu'il est raisonnable d'admettre pour le fromage. Le Comité entreprendra l'examen de la question à sa prochaine session en tenant compte des informations fournies par les gouvernements; il sera alors en mesure d'indiquer au Comité du Codex sur les additifs alimentaires, les additifs qu'il est nécessaire d'utiliser dans des variétés de fromage déterminées aussi bien que dans le fromage en général. Le Secrétariat a été prié d'appeler tout particulièrement l'attention des gouvernements sur cette question.

MORCEAUX ET TRANCHES DE FROMAGE

41. Le Comité estime qu'aucune disposition figurant dans les normes internationales individuelles pour les fromages n'interdit la vente en morceaux et en tranches des fromages couverts par lesdites normes. Il est en outre convenu d'étudier, lors d'une réunion ultérieure, le besoin de nouvelles dispositions pour le fromage préemballé, y compris les morceaux et les tranches.

NORME GENERALE POUR LE FROMAGE FONDU

42. Le Comité a établi un Sous-Comité chargé, sous la présidence de M. C. Landholt (Suisse), d'examiner la norme générale pour le fromage fondu en tenant compte des observations formulées par les gouvernements depuis la huitième session. Le Sous-Comité ayant déclaré qu'il n'avait pu parvenir à un accord sur la teneur minimum en extrait sec total du fromage fondu, le Comité a décidé qu'au lieu d'établir une norme générale pour le fromage fondu, il serait préférable d'élaborer des normes pour des catégories déterminées de fromage fondu dans le cadre d'une norme générale. Tenant compte de cette décision, le Sous-Comité a estimé que la première grande catégorie à examiner devrait comprendre les fromages fondus avec des émulsifiants, cette catégorie devant ensuite être subdivisée en a) fromages fondus fabriqués uniquement avec du fromage et des émulsifiants et b) fromages fondus renfermant d'autres ingrédients en plus des émulsifiants. La deuxième grande catégorie serait subdivisée en mélanges de fromages pasteurisés non émulsifiés contenant d'autres denrées alimentaires.

43. Le Comité a noté les progrès réalisés par le Sous-Comité dans la préparation d'une norme pour le fromage fondu fabriqué uniquement avec du fromage et des émulsifiants, mais il n'a pas été en mesure d'examiner ce projet en détail. A son avis, il importe que toutes les normes concernant le fromage fondu soient élaborées et

rédigées de la même manière que la norme pour le fromage fondu fabriqué uniquement avec du fromage et des émulsifiants. A cet effet, le Comité décide de remettre à une date ultérieure l'envoi aux gouvernements du projet de norme pour le fromage fondu et il invite la FIL à élaborer des projets de normes pour les autres grandes catégories de fromage fondu en s'inspirant du projet précité. La FIL a été priée d'inviter tous les pays intéressés, y compris les Etats-Unis, afin que les travaux qu'elle entreprendra en vue de l'établissement de cette norme soient aussi complets que possible. La FIL devrait également tenir compte des observations que les gouvernements ont formulées au sujet de la norme générale pour le fromage fondu. A sa prochaine session, le Comité examinera donc des projets de normes pour les quatre principales catégories ci-après de produits:

- 1) fromages fondus fabriqués uniquement avec du fromage et des émulsifiants}
- 2) fromages fondus renfermant d'autres ingrédients en plus des émulsifiants;
- 3) mélanges de fromages pasteurisés, non émulsifiés;
- 4) mélanges de fromages pasteurisés non émulsifiés contenant d'autres denrées alimentaires.

44. Sur proposition du délégué de la France, on est également convenu, puisque plusieurs pays s'intéressaient à l'établissement d'une norme pour le fromage fondu à tartiner fabriqué uniquement avec du fromage et des émulsifiants mais ayant une teneur en eau supérieure à celle du fromage fondu, d'inviter la FIL à étudier comment ces fromages devraient être couverts dans la norme générale.

AUTRES QUESTIONS

Normes actuellement élaborées par d'autres organes subsidiaires de la Commission du Codex Alimentarius

45. Le Secrétariat a été prié d'inscrire à l'ordre du jour de la prochaine session du Comité une question dont l'examen permettrait à celui-ci d'étudier sa position à l'égard des normes en cours d'élaboration dans le cadre de la Commission du Codex Alimentarius pour des produits contenant du lait ou des produits laitiers ou directement apparentés au lait et aux produits laitiers.

Rapport avec la FIL

46. La délégation des Etats-Unis a demandé que l'ordre du jour de la prochaine réunion du Comité prévoit un examen de la procédure de travail établie avec la FIL pour tous les domaines dans lesquels la Fédération travaille en vue de faire rapport au Comité ou dont elle s'occupe à la demande de celui-ci* On a signalé au Comité que la FIL avait entrepris l'élaboration de projets de norme pour le lait fermenté, la crème et le lait en poudre.

Amidon comestible dans les laits en poudre

47. A la demande du délégué de la Belgique, le Comité a réexaminé la question de savoir si la vente de lait en poudre renfermant 0,5 pour cent d'amidon comestible soluble est ou non en opposition avec les principes du Code lorsque l'addition est déclarée sur l'étiquette. Le Comité considère que du lait en poudre contenant au maximum 0,5 pour cent d'amidon comestible soluble peut être vendu à condition que l'addition soit mentionnée sur l'étiquette ou l'emballage.

Acceptation de normes

48. On a signalé au Comité que les Gouvernements de la Belgique et du Danemark avaient accepté la Norme No A.6 (Norme générale pour le fromage) et que le Gouvernement de la République fédérale d'Allemagne avait accepté la Norme No A.5 (Laits en poudre).

SECTION II

RAPPORT DU SOUS-COMITE I SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES

Généralités

49. Sous la présidence du Dr. Q.F. Wilmink, le Sous-Comité a examiné de manière approfondie la question de l'emploi des additifs alimentaires dans le lait et les produits laitiers, à la lumière des observations formulées par les gouvernements au sujet des paragraphes 17 à 24 du rapport de la huitième session du Comité. Le Sous-Comité a étudié les dispositions pertinentes des normes pour le lait, le beurre, la graisse de beurre, le lait concentré, le lait concentré sucré et les laits en poudre en tenant compte de la décision prise par le Comité à sa huitième session, tendant à remplacer l'expression "des substances non dangereuses pouvant être nécessaires pour la fabrication, telles que, par exemple" par des listes spécifiques d'additifs, avec indication des concentrations à utiliser. Le Comité du Codex sur les additifs alimentaires devrait disposer de tels renseignements pour déterminer l'absorption totale des additifs en question. Le Comité précité étudiera les additifs utilisés dans le lait et les produits laitiers, compte tenu des données fournies par les gouvernements sur les chiffres de consommation moyens et supérieurs, par jour et par tête, de lait et de produits laitiers qu'il est raisonnable d'admettre. Un certain nombre de pays ont déjà communiqué ces chiffres; les membres du Comité fourniront au besoin les précisions et les informations supplémentaires requises.

50. Au cours de l'examen des diverses normes, le Sous-Comité a noté qu'un certain nombre de gouvernements avaient également envoyé au Secrétariat des renseignements sur l'emploi de substances telles que le levain lactique et le chlorure de sodium dans le beurre, ainsi que le lactose dans le lait concentré sucré. Le Comité étant convenu à sa huitième session de considérer ces substances comme des ingrédients et non comme des additifs, le Sous-Comité décide d'attirer son attention sur la nécessité d'examiner cette question. A son avis, lors de la mise au point de normes intéressant des produits particuliers, le texte de celles-ci serait rendu plus clair si chacune des sections concernant les additions précisait la catégorie des additifs, par exemple neutralisants, stabilisants, etc. Cette précision s'ajouterait à celle que le Comité a prévue lors de sa huitième session en opérant, dans le cas du beurre, une distinction entre les "ingrédients autorisés" et les "additifs autorisés".

Lait

51. Selon onze gouvernements (observations écrites) et les délégations de deux autres pays (déclarations verbales), l'emploi d'aucun additif alimentaire ne devrait être autorisé dans le lait tel qu'il est défini à l'Article 1 du Code de principes. Le Sous-Comité réaffirme l'opinion du Comité selon qui il n'existe aucune justification technologique à l'emploi d'additifs alimentaires dans le lait. Il note que, de l'avis de deux gouvernements, l'emploi en quantités minimales de métaux et d'antioxydants dans le lait peut être nécessaire dans des circonstances particulières. En ce qui concerne l'eau oxygénée, le Sous-Comité estime que son emploi ne devrait être autorisé que lorsqu'il est impossible, dans des cas difficiles, de résoudre autrement les problèmes liés à l'emmagasinement ou à la distribution du lait, notamment dans les pays tropicaux en voie de développement.

Beurre

52. Quatorze gouvernements ont déclaré que leur législation nationale interdisait l'emploi de neutralisants. Le Sous-Comité réaffirme une fois de plus le bien-fondé de

cette interdiction. Il a toutefois étudié la question de savoir s'il était technologiquement nécessaire d'utiliser des neutralisants lorsque des levains lactiques sont employés dans la fabrication du beurre. Il invite le membre de la Finlande à présenter lors de la prochaine session du Comité un document circonstancié étayé par des faits scientifiques, pour démontrer la nécessité de l'utilisation de ces sels. Selon plusieurs pays, ces agents sont nécessaires pour ajuster la composition ionique dans la phase aqueuse.

53. En ce qui concerne les antioxydants, treize gouvernements ont déclaré que la norme pour le beurre ne devrait pas autoriser l'emploi de ces substances. Le Sous-Comité a appris que la législation de quelques pays permettait l'emploi d'antioxydants dans le beurre utilisé à des fins spéciales, par exemple pour la fabrication de produits de boulangerie, ou vendu dans des conditions spéciales; Il réaffirme que le beurre entrant dans le commerce international et destiné à la consommation directe ne devrait pas contenir d'antioxydants.

54. S'agissant de l'emploi de colorants dans le beurre, la plupart des membres du Sous-Comité ont admis l'utilisation du rocou et du carotène que permettent la majorité des gouvernements ayant formulé des observations en la matière. Bien que les demandes de renseignements n'aient pas porté sur l'acide turmérique, une délégation a signalé que le rocou pour beurre pouvait en contenir. Cette question pourrait être réglée à la lumière des spécifications établies pour la pureté des colorants alimentaires.

Graisse de beurre (butter oil)

55. Après examen de la nécessité technologique des antioxydants dans la graisse de beurre, le Comité estime, en accord avec la déclaration figurant dans le rapport de la huitième session, qu'aucun antioxydant ne devrait en général être utilisé. Des antioxydants peuvent cependant être employés sous réserve que le produit ne soit pas destiné à la consommation directe ni utilisé pour préparer du lait reconstitué ou des produits laitiers. Le Sous-Comité estime que la graisse de beurre contenant des antioxydants devrait servir uniquement à la fabrication de biscuits, etc. et être étiquetée en conséquence. Il recommande que les antioxydants utilisés soient limités aux gallates, au BHT et au BHA, employés seuls ou en combinaison, à la concentration maximum de 0,02 pour cent (200 mg/kg).

Lait concentré

56. Le Sous-Comité reconnaît que l'emploi de stabilisants est technologiquement nécessaire dans ce produit; Afin de couvrir toutes les possibilités d'adjonction, ces stabilisants devraient être mentionnés en tant que sels sodiques et calciques des acides chlorhydrique, citrique, carbonique, orthophosphorique et polyphosphorique, dans ce dernier cas sous forme de phosphates linéaires présentant un degré de polymérisation pouvant aller jusqu'à 6 unités. La majorité des membres du Sous-Comité ont conclu que la concentration totale des stabilisants autorisés ne devrait pas dépasser 0,2 pour cent. A titre de justification, on a mentionné que de plus grandes quantités de stabilisants sont nécessaires dans les produits de concentration plus élevée. Le membre des Etats-Unis a déclaré que, selon l'expérience acquise dans son pays, il est technologiquement inutile d'utiliser plus de 0,1 pour cent de stabilisants dans le produit final. On a signalé que l'emploi de carrageen à la dose de 0,015 pour cent permet d'employer de plus faibles quantités de stabilisants. A cette dose, le carrageen n'a aucun effet épaississant et, de ce fait, son adjonction ne risque pas de donner une fausse idée de la concentration du lait. Le Sous-Comité, à l'exception des membres de la France et de la République fédérale d'Allemagne, est convenu que le carrageen et ses sels peuvent être ajoutés

au lait concentré à concurrence de 0,015 pour cent sous réserve que l'addition soit déclarée sur l'étiquette. Au sujet des antioxydants, le Sous-Comité recommande que ces substances ne soient pas utilisées dans le lait concentré.

Lait concentré sucré

57. La majorité des membres du Sous-Comité considère que l'on devrait autoriser, dans le lait concentré sucré, jusqu'à 0,2 pour cent des stabilisants utilisés dans le lait concentré, ainsi qu'il en est fait état au paragraphe 56 ci-dessus. Le carragheen n'est pas nécessaire dans le lait concentré sucré.

Laits en poudre

58. De l'avis des pays ayant accepté l'addition de stabilisants dans les laits en poudre, la concentration nécessaire est de 0,5 pour cent. Le Sous-Comité note que la FIL étudie actuellement la question de l'emploi des additifs dans les laits en poudre, par exemple des stabilisants dans le lait en poudre "spray" ou le lait en poudre Hatmaker. La FIL étudie également la nécessité de l'emploi de la lécithine dans les laits en poudre instantanés et dans les laits en poudre destinés à être recombinaés avec de la graisse de beurre pour donner du lait reconstitué. Le problème de l'utilisation des agents facilitant l'écoulement des laits en poudre vendus dans des distributeurs automatiques fait aussi l'objet d'un examen. Le Sous-Comité estime qu'il devrait proposer au Comité de réviser éventuellement la norme pour les laits en poudre en y introduisant des clauses conditionnelles couvrant les problèmes posés par des produits spéciaux et des procédés de fabrication particuliers. Il note que la FIL étudie les problèmes relatifs aux laits en poudre destinés à des usages spéciaux et qu'elle doit formuler des propositions en la matière. Lorsque ces propositions seront connues, le Comité désirera sans doute reconsidérer l'aménagement de la norme pour les laits en poudre et inviter les gouvernements à présenter des observations. Conformément à la conclusion émise par le Comité à sa huitième session, on est convenu que les laits en poudre entrant dans le commerce international normal ne devraient pas contenir d'antioxydants.

Fromages

59. On a reconnu de manière générale que la tâche du Sous-Comité en la matière consistait à soulever des questions sur l'emploi des additifs dans le fromage en général.

60. Le membre de la République fédérale d'Allemagne a attiré l'attention du Sous-Comité sur la présence éventuelle de nitrosamines dans le fromage. On a recommandé aux gouvernements d'accorder une priorité élevée à l'étude scientifique de cette question en vue notamment de mettre au point des méthodes sûres pour l'analyse des nitrosamines et de prouver, le cas échéant, l'existence d'une corrélation entre l'emploi des nitrates et la formation des nitrosamines. Ces travaux, espère-t-on, permettront d'obtenir dans un très proche avenir des données sur la base desquelles il pourra être possible de prendre une décision, adéquatement étayée par des faits scientifiques, sur l'emploi de ce type d'additifs dans le fromage.

SECTION III

COOPERATION FIL/ISO/AOAC DATS LB DOMAINE DE L'ECHANTILLONNAGE ET DES METHODES D'ANALYSE

61. Des représentants des trois Organisations précitées se sont réunis à Rome le dimanche 18 juin 1966 pour examiner les diverses normes analytiques dont il est urgent de disposer dans le cadre du Code de principes concernant le lait et les produits laitiers.

Etaient présents:	M. A.L. Provan	(Président)
	M. P. Staal	FIL
	M. J.G. van Ginkel	ISO
	M. S. Boelsma	ISO
	M. R. Maréchal	ISO
	M. W. Horwitz	AOAC
	M. R. Weik	AOAC
	M. R. Tentoni	FAO

Le compte rendu des débats figure dans les sections ci-après du présent rapport; l'incidence des travaux de la réunion sur le stade d'élaboration de chaque norme est indiquée dans l'Annexe A où est également prévue l'étape à laquelle chaque norme se trouvera en mars 1967. (Les différentes étapes fixées dans la procédure établie par le Comité d'experts gouvernementaux sont décrites dans l'Annexe B).

62. Méthodes d'échantillonnage pour le lait et les produits laitiers

Après examen, du document ALINORM/MDS/66/15, les représentants des trois Organisations ont recommandé qu'on le considère comme ayant atteint l'étape g. Bien que la norme No B.1 (1962) ait fait l'objet de modifications rédactionnelles importantes, aucune modification de fond ne lui a été apportée. Les trois Organisations développeront cette norme au fur et à mesure que le Comité adoptera des normes de composition.

63. Détermination de la matière grasse

1) Lait, lait concentré et laits en poudre

La Réunion a examiné la méthode de Röse-Gottlieb qui peut servir de méthode de référence pour la détermination de la teneur en matière grasse du lait et de nombreux produits laitiers comme le lait concentré et les laits en poudre.

On est convenu que la méthode analytique pour les laits en poudre, décrite dans la norme No B.2 (cinquième édition du Code de principes concernant le lait et les produits laitiers), était satisfaisante mais qu'il fallait procéder à une mise au point du texte pour le rendre conforme au plan recommandé par l'ISO pour la présentation des normes d'analyse. La FIL préparera donc une nouvelle version de cette norme qui ne comportera cependant aucune modification de fond. Après adoption par l'AOAC et l'ISO, ce texte sera soumis au Secrétariat et devra remplacer le texte actuel de la Norme No B.2 dans les éditions ultérieures du Code (étape g).

La FIL préparera des normes pour la détermination de la matière grasse dans le lait et le lait concentré. Ces normes s'inspireront des méthodes

décrites dans le rapport de la cinquième session du Comité d'experts gouvernementaux et tiendront compte des observations formulées par les gouvernements. Les spécifications touchant & l'appareillage, aux réactifs et au mode opératoire, qui sont communes aux trois méthodes, seront identiques à celles de la version révisée de la Norme No B.2.

Lorsque l'on aura établi quels sont tous les produits laitiers pour lesquels convient la méthode de Röse-Gottlieb, on envisagera de préparer une norme générale pour l'ensemble de ces produits. La normalisation du texte des trois méthodes précitées représente un pas dans la bonne direction.

ii) Fromage

La technique analytique décrite dans la Norme B.3 (cinquième édition du Code de principes concernant le lait et les produits laitiers), qui est fondée sur la méthode de Schmid-Bondzynski-Hatzlaff, est jugée satisfaisante mais il faudrait en modifier le plan pour le rendre conforme à celui que recommande l'ISO. La FIL et l'ISO ont préparé un projet à soumettre pour avis et approbation à l'AOAG. Ce texte sera ensuite soumis au Secrétariat et devra figurer dans toutes les éditions ultérieures du Code. Les spécifications communes à la méthode de Röse-Gottlieb seront identiques à celles de la version révisée de la Norme No B.2.

iii) Beurre

Les trois Organisations avaient précédemment admis en principe que la teneur en matière grasse du beurre devait être déterminée selon une méthode indirecte: teneur en matière grasse = 100 - (teneur en eau + teneur en résidus non gras). Après examen approfondi de la question, on est convenu qu'il faudrait en conséquence mettre au point une norme unique couvrant la détermination de la teneur en matière grasse, de la teneur en eau et de la teneur en résidus non gras. La FIL a donc été invitée à envisager la préparation d'une norme permettant de déterminer la teneur en eau et la teneur en résidus non gras sur un seul et même échantillon de beurre (analyse pondérale). Les trois Organisations reconnaissent que l'élaboration d'une telle norme entraînera des retards, étant donné que la méthode de détermination de la teneur en eau et en résidus non gras rétrogradera à l'étape b; elles estiment toutefois que ce recul est justifié par la préparation d'une méthode normalisée définitive, complète et efficace.

64. Teneur en eau des produits laitiers

Les représentants des trois Organisations ont étudié en détail les très nombreuses méthodes utilisées dans différents pays pour déterminer la teneur en eau de divers produits laitiers. A leur avis, il serait impossible de parvenir à un accord international sur aucune des méthodes classiques, même dans le cas d'un seul produit. Les travaux récemment effectués par la FIL et l'ISO, ainsi que par d'autres chercheurs, montrent que la méthode de titrage de Karl Fischer peut servir à la détermination de la teneur en eau de produits tels que la graisse de beurre, les laits en poudre et, éventuellement, le fromage, et qu'on pourrait l'adapter en vue de l'utiliser avec d'autres produits. Elle présente l'avantage de donner un résultat qui représente la teneur en eau effective sans interférence d'autres substances volatiles qui se dégagent lors de

l'application des diverses méthodes de dessiccation. Les trois Organisations estiment qu'il faudrait procéder à une étude collective de la méthode de Karl Fischer en vue de l'adopter comme méthode de référence pour la détermination de la teneur en eau dans les produits laitiers. A la demande de la réunion, M. van Ginkel a accepté de coordonner les travaux des trois Organisations; il leur soumettra dans un proche avenir un compte rendu et une évaluation des travaux déjà réalisés, ainsi que des recommandations au sujet de recherches expérimentales à effectuer en collaboration.

Les trois Organisations soulignent que toute recherche entreprise dans le sens indiqué ci-dessus exigera beaucoup de temps, mais que cet inconvénient sera plus que compensé par la mise au point d'une seule méthode de référence exacte pour déterminer la teneur en eau réelle des produits laitiers.

Dans l'intervalle, les méthodes empiriques actuellement utilisées aux termes des diverses législations nationales continueront à être appliquées jusqu'au moment où l'expérience acquise dans l'emploi de la méthode de Karl Fischer aura démontré que ses résultats sont en bonne corrélation avec ceux que donnent ces méthodes. On pourra alors prendre des mesures, le cas échéant, pour modifier les normes en vigueur sur la base des résultats obtenus avec la méthode de Karl Fischer. Les trois Organisations n'ignorent certes pas que si l'on peut ainsi résoudre de nombreux problèmes, un autre, que le Comité devrait tout spécialement examiner, risque de se poser dans le cas des laits en poudre instantanés,

65. Teneur en sel du beurre

Une méthode à cet effet est nécessaire dans le cadre du Code pour déterminer par différence la teneur du beurre en solides laitiers non gras (solides laitiers non gras - solides non gras totaux - sel).

Les trois Organisations ont accepté en principe, ainsi que dans le détail, la méthode décrite dans la norme FIL No 12 qui est reproduite dans le rapport de la cinquième session du Comité d'experts gouvernementaux. Les observations des gouvernements ont été prises en considération et l'ISO préparera le texte final de la norme qui, après approbation par la FIL et l'AOAC, sera soumis au Secrétariat (étape f).

66. Indice d'iode de la matière grasse butyrique

La FIL et l'ISO préparent actuellement un projet de norme s'inspirant de la norme FIL No 8 et tenant compte des observations des gouvernements} leurs travaux en sont à un stade avancé. L'AOAC a été pleinement tenue au courant de ces recherches et elle espère terminer les siennes de manière à pouvoir présenter au Secrétariat, au début de 1967 un projet de norme à l'étape f sur lequel les trois Organisations se seront mises d'accord en principe aussi bien que dans le détail.

67. Acidité de la matière grasse butyrique. Code de principes. Norme No B.4. Indice de réfraction de la matière grasse butyrique. Code de principes. Norme No B.5.

Le plan des normes précitées, telles qu'elles figurent dans la cinquième édition du Code de principes, doit être rendu conforme à celui que recommande l'ISO. La FIL et l'ISO ont préparé un projet à soumettre à l'AOAC pour avis et approbation. Ce texte sera ensuite soumis au Secrétariat et devra figurer dans toutes les éditions ultérieures du Code.

68. Acide phosphorique et acide citrique dans le fromage fondu

Les trois Organisations ont admis en principe les projets de normes FIL pour la détermination de l'acide phosphorique et de l'acide citrique dans le fromage fondu,

projets qui seront examinés lors des assises annuelles de la FIL à Munich en juin 1966. Une fois adoptées par la FIL, ces normes seront considérées comme ayant atteint l'étape c.

69. Saccharose dans le lait concentré sucré

L'ISO et l'AOAC ont accepté en principe le projet de norme FIL pour la détermination de la teneur en sucres; Ce projet sera examiné lors des assises annuelles de la FIL à Munich en juin 1966; Une fois adoptée, la norme sera considérée comme ayant atteint l'étape c.

70. Préparation des échantillons de fromage pour l'analyse

On est convenu d'examiner cette question au cas où des normes individuelles pour le fromage stipuleraient l'observation de précautions particulières.

71. Matière grasse laitière	Déshydratées
Matière grasse butyrique	
Graisse de beurre	

i) Les trois Organisations désirent insister sur les malentendus auxquels donne lieu, dans le cadre des méthodes d'analyse normalisées, l'emploi des expressions "matière grasse laitière" et "matière grasse butyrique" utilisées à titre de description commerciale du produit, ainsi que dans leur sens chimique. L'emploi de l'expression "graisse de beurre" (butter oil) à des fins uniquement commerciales permettrait d'éviter toute confusion.

ii) On a admis en principe la méthode indirecte de détermination de la teneur en matière grasse, ainsi que la méthode FIL de détermination de la teneur en solides non gras. Toutefois, les trois Organisations ne pourront préparer une méthode normalisée de détermination de la teneur en matière grasse de la graisse de beurre (butter oil) tant que les recherches précitées sur la méthode Karl Fischer n'auront pas été menées à bien.

ANNEXE AEtape atteinte par les diverses normes analytiques

<u>Méthode de détermination</u>	<u>Produit</u>	<u>Etape en mars 1966</u>	<u>Mars 1967</u>
Echantillonnage	Divers	g	g Rév.
Matière grasse	Lait	e	g
	Beurre	b	b ou c
	Fromage	g	g Rév.
	Laits en poudre	g	g Rév.
	Lait concentré	e	g
	Graisse de beurre	b	b
	Eau	Lait	c
Beurre		e	b ou c
Fromage		b	b ou c
Lait concentré		b	b ou c
Laits en poudre		b	b ou c
Graisse de beurre		b	c
Sel		Beurre	e
Indice de réfraction	Matière grasse butyrique	g	g Rév.
Acidité	Matière grasse butyrique	g	g Rév.
Indice d'iode	Matière grasse butyrique	e	f
Saccharose	Lait concentré sucré	b	c
Emulsifiants (Acide phosphorique et citrique)	Fromage fondu	b	c
Résidus non gras	Graisse de beurre	c	d
	Beurre	c	b ou c
Solides laitiers non gras	Beurre	b	b ou c

Procédure pour l'élaboration et la publication
de méthodes d'échantillonnage et d'analyse

(Texte repris de l'Annexe C du rapport de la huitième session du Comité d'experts gouvernementaux sur le Code de principes concernant le lait et les produits laitiers)

- a) Le Comité énonce ses exigences au sujet des méthodes de prise d'échantillons et des méthodes d'analyse nécessaires pour l'application du Code et des normes de composition qu'il a adoptées ou qui sont en cours d'étude.
- b) Le Comité invite la FIL à convenir en principe d'une méthode, conjointement avec l'ISO et l'AOAC, et à préparer un projet de norme.
- c) La FIL soumet ensuite ce projet de norme au Secrétariat.
- d) Le Secrétariat communique le texte à tous les Etats Membres de la FAO et de l'OMS pour commentaires et pour discussion lors de la session suivante du Comité.
- e) Le Secrétariat transmet à la FIL, à l'ISO et à l'AOAC les commentaires du Comité d'experts.
- f) La FIL, l'ISO et l'AOAC préparent et publient le texte définitif de la méthode et en transmettent une copie au Secrétariat.
- g) Le Secrétariat soumet pour acceptation, le texte définitif à tous les Etats Membres de la FAO et de l'OMS.

SECTION IV

DECLARATION DE LA DELEGATION DE L'ITALIE SUR LA QUESTION DES APPELLATIONS D'ORIGINE

(incorporée au présent rapport sur la demande de la délégation de l'Italie)

I. La délégation de l'Italie attire l'attention du Comité sur le fait que, au moins au commencement des travaux du Code de principes, il avait été décidé que la Norme générale pour le fromage - Norme No A.-6 - devrait s'appliquer à la plus grande partie des fromages qui se trouvent sur le marché international. Le principe de l'établissement de normes internationales individuelles pour les fromages avait été envisagé et accepté seulement pour les sortes de fromages qui, spécialement à cause de leur teneur en matière grasse, ne pouvaient rentrer dans la norme générale. Il est évident que ce principe a été déformé depuis et que, maintenant, il est appliqué à n'importe quelle sorte de fromages, y compris aux sortes de fromages qui ne peuvent être considérées comme importantes ni du point de vue de la qualité ni du point de vue de la quantité.

II. La délégation de l'Italie, cependant, ne s'oppose pas à l'extension du principe mentionné ci-dessus, mais, au nom de son Gouvernement, elle désire éclaircir les points suivants :

(a) Il serait souhaitable que le Comité ne traite pas du nombre restreint de fromages qui ont reçu par les lois nationales une appellation d'origine. A ce sujet, il faut considérer que les fromages jouissant d'une appellation d'origine doivent être nécessairement produits dans certaines régions d'un certain pays et que les fromages produits dans les autres régions du même pays - malgré le fait que leurs caractéristiques ne diffèrent pas sensiblement de celles des fromages typiques, n'ont pas le droit d'utiliser l'appellation d'origine réservée seulement aux fromages typiques. D'habitude, les législations nationales prévoient des mesures très strictes à ce sujet. Il serait donc inimaginable que le Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires ne tienne pas compte des conditions législatives des quelques pays jouissant d'une tradition fromagère sur laquelle reposent des intérêts économiques considérables et qui font partie de la philosophie et des habitudes des populations intéressées. Il serait donc préférable qu'une question de cette nature soit discutée et réglée par voie d'accords bilatéraux ou multilatéraux entre les gouvernements des pays intéressés. Le Gouvernement italien ayant signé la Convention de Stresa, il désire préciser qu'il respectera scrupuleusement l'esprit et la lettre de cette Convention en ce qui concerne les fromages ayant droit à une appellation d'origine. Le Gouvernement italien pense que d'autres pays pourraient signer cette Convention et demander que leurs spécialités fromagère soient admises au bénéfice de l'appellation d'origine.

(b) En ce qui concerne les autres fromages qui ne bénéficient pas d'une appellation d'origine-c'est-à-dire la presque totalité des fromages du marché international - le Gouvernement italien n'a pas d'objection à ce que le Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires établisse des normes internationales individuelles. Il est cependant tout à fait clair et logique d'exiger qu'une décision prise par le Comité soit telle que dans le cas de plusieurs demandes pour le même fromage, la norme à accepter soit celle présentée par les pays d'origine si ceux-ci ne sont pas en mesure de changer leurs normes pour les adapter aux exigences des autres pays. Une procédure différente pourrait présenter le risque

de voir une majorité de pays insister pour l'approbation d'une norme différente de celle en vigueur dans le pays d'origine; cela pourrait avoir pour conséquence l'établissement par le Comité d'une norme ne reflétant pas la qualité du fromage qui, peut-être pendant des siècles, a été le seul produit, et commercialisé sous une certaine appellation. Nous sommes sûrs que le Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires considérera le danger d'arriver à une telle conclusion qui, sans doute, n'a jamais été, ni n'est actuellement conforme aux buts du Code de principes.

- (c) Enfin, la délégation de l'Italie, en ce qui concerne le point débattu de l'interprétation du paragraphe 4.1 de la norme internationale pour les fromages, désire préciser que le nom du pays producteur devrait être imprimé sur l'étiquette de toutes les sortes de fromages, aussi bien dans le cas du marché intérieur que dans le cas du marché d'exportation. Le développement du commerce international ne justifierait pas une différence entre le marché intérieur et le marché extérieur, étant donné que le marché intérieur de n'importe quel pays est en même temps le marché extérieur de beaucoup d'autres pays. Il est tout à fait clair que le fait de préciser le nom du pays de production donnerait une information complète au consommateur. Il convient enfin de préciser que l'utilisation du nom d'une région, d'un village ou même d'un industriel notoirement connu ne trompe pas le consommateur. Le Gouvernement italien souhaite donc que ce point soit définitivement éclairci pendant cette réunion.

III. Le Gouvernement italien désire que les points ci-dessus soient retenus dans le rapport de la session et soumis pour approbation à chaque membre du Comité mixte FAO/OMS d'experts gouvernementaux sur le Code de principes concernant le lait et les produits laitiers.

NORMES INTERNATIONALES INDIVIDUELLES
POUR LES FROMAGES
SOUMISES
AUX
GOUVERNEMENTS
POUR
ACCEPTATION

A. CHEDDAR
B. DANABLU
C. DANBO
D. EDAM

E. GOUDA
F. HAVARTI
G. SAMSOE

Norme internationale individuelle

pour le

CHEDDAR

1. Désignation du fromage
 - 1.1 Nom du fromage: CHEDDAR
2. Pays d'origine
 - 2.1 Royaume-Uni
3. Matières premières
 - 3.1 Lait utilisé: lait de vache
 - 3.2 Additions autorisées:
 - 3.2.1 Additions nécessaires:
 - 3.2.1.1 Levain (une culture de bactéries inoffensives productrices d'acide lactique, dans du lait et notamment du lait écrémé ou partiellement écrémé).
 - 3.2.1.2 Agent coagulant: présure ou autres enzymes appropriées,
 - 3.2.1.3 Sel.
 - 3.2.1.4 Rocou et carotène.
 - 3.2.2 Additions facultatives.
 - 3.2.2.1 Chlorure de calcium
 - 3.2.2.2 Acide sorbique ou ses sels de potassium ou de sodium, à concurrence de 1000 parties par million exprimées en acide sorbique.
 - 3.2.2.3 On peut ajouter pendant la fabrication une préparation inoffensive d'enzymes d'origine animale ou végétale, susceptible de favoriser pendant l'affinage le développement de l'arôme du fromage de Cheddar, dans une quantité telle que le poids d'extrait sec de la préparation en question ne dépasse pas 0,1 pour cent du poids du lait employé.
4. Principales caractéristiques du fromage prêt à la consommation
 - 4.1 Type: fromage dur pressé
 - 4.2 Forme: cylindre ou bloc (en forme de cube)
 - 4.3 Dimensions et poids: variables
 - 4.4 Croûte:
 - 4.4.1 Consistance et apparence: dure, lisse; le fromage peut être recouvert de cire ou enveloppé d'une toile.
 - 4.4.2 Couleur: allant de paille pâle à paille foncé jusqu'à orange.

- Des blocs sans croûte peuvent être présentés sous pellicule souple, étanche à l'air.

- 4.5 Pâte et texture: ferme, lisse et cireuse.
 - 4.5.1 Couleur: uniforme, allant de paille pâle à paille foncé jusqu'à orange.
- 4.6 Trous: ne doit pas présenter de trous dus à la formation de gaz; peu ou pas d'ouvertures mécaniques.
- 4.7 Teneur minimum en matière grasse dans l'extrait sec: 48 pour cent
- 4.8 Teneur maximum en eau: 39 pour cent.
- 4.9 Autres caractéristiques essentielles: Normalement consommé soit doux après trois mois, soit après affinage de 12 mois ou plus. Arôme typique de la variété, variant en intensité de doux à piquant, propre à la fermentation due aux bactéries productrices d'acide lactique.

5. Méthode de fabrication

- 5.1 Méthode de coagulation: présure.
- 5.2 Traitement thermique: le lait pour la fabrication peut être cru, chauffé ou pasteurisé à 161°F (717°C) pendant 15 secondes. Le caillé est ensuite coupé et chauffé à 100 - 106°F (37,5 - 40°C) suivant la saison.
- 5.3 Procédé de fermentation: on ajoute au lait de 1,0 à 2,5 pour cent de levain lactique pour donner à la maturation, avant adjonction de la présure, une durée pouvant aller jusqu'à 2 heures.
- 5.4 Procédé de maturation: après chauffage, le caillé est brassé jusqu'à ce qu'un léger développement de l'acidité soit atteint, ordinairement 0,18 ou 0,19 pour cent exprimée en acide lactique. Le sérum est évacué et le processus de "cheddarisation" - qui peut être conduit dans un récipient séparé - se poursuit. Durant cette phase de la fabrication, le caillé est coupé en blocs, qui sont retournés et progressivement entassés. Pendant ce travail, le caillé est gardé au chaud et le sérum drainé, ce qui, joint au développement de l'acidité, a pour résultat de donner un caillé qui devient plus compact, lisse et élastique. Lorsqu'une acidité assez importante, qui peut atteindre 0,90 pour cent exprimée en acide lactique, est obtenue, le caillé est broyé. On ajoute au caillé environ 2,0 - 2,5 pour cent de sel, de manière que la concentration du sel dans le fromage soit comprise entre 1,5 et 1,8 pour cent. Le caillé est ensuite mélangé et mis en moules. Les fromages sont stockés, puis gradés. Suivant la température de la cave et l'importance de l'affinage désiré, cet affinage peut durer de 3 à 12 mois.

- 6. Méthode d'échantillonnage: conformément aux dispositions de la Norme No B.1 du Code de pratiques.

7. Marquage et étiquetage

Le fromage répondant aux spécifications de la présente norme doit porter la désignation "Cheddar" et être étiqueté en conformité des dispositions pertinentes du paragraphe 4 de la Norme générale pour le fromage.

Norme internationale individuelle
pour le
DANABLU

1. Désignation du fromage
 - 1.1 Nom du fromage: DANABLU
2. Pays d'origine
 - 2.1 Danemark
3. Matières premières
 - 3.1 Lait utilisé: lait de vache
 - 3.2 Additions autorisées:
 - 3.2.1 Additions nécessaires: culture de moisissures bleues, présure, levain lactique, eau, chlorure de sodium, nitrate de sodium et de potassium, chlorure de calcium.
4. Principales caractéristiques du fromage prêt à la consommation
 - 4.1 Type: demi-mou à mou.
 - 4.2 Forme:
 - 4.2.1 cylindrique plat.
 - 4.2.2 carré plat.
 - 4.2.3 rectangulaire plat.
 - 4.3 Dimensions et poids:
 - 4.3.1 Dimensions:
 - a) cylindrique plat: diamètre 20 cm environ
 - b) carré plat: longueur et largeur 21 cm environ
 - c) rectangulaire plat: longueur 30 cm ; largeur 12 cm environ.
 - 4.3.2 Poids:
 - a) cylindrique plat: de 2,75 à 3,25 kg.
 - b) carré plat: 4 kg environ
 - c) rectangulaire plat: 4 kg environ.
 - 4.4 Croûte:
 - 4.4.1 Consistance: le Danablu n'a pas de croûte proprement dite, mais présente une surface mi-tendre.
 - 4.4.2 Aspect: de grassex à sec.
 - 4.4.3 Couleur: blanchâtre.

- 4.5 Pâte:
 - 4.5.1 Texture: facile à couper et à tartiner.
 - 4.5.2 Couleur: blanche avec des veines de moisissures bleues-vertes.
- 4.6 Trous:
 - 4.6.1 Répartition: rares.
 - 4.6.2 Forme: trous et fissures de forme irrégulière.
 - 4.6.3 Grandeur: variable.
 - 4.6.4 Aspect: moisis.
- 4.7 Teneur minimum en matière grasse dans l'extrait sec: 50 pour cent.
- 4.8 Teneur maximum en eau: 47 pour cent.
- 4.9 Autres caractéristiques essentielles: le Danablu n'est normalement ni exporté ni vendu aux consommateurs avant qu'il ait au moins 6 semaines.

5. Méthode de fabrication

- 5.1 Méthode de coagulation: présure, avec addition d'un levain lactique.
- 5.2 Traitement thermique: n'est pas chauffé ou l'est légèrement après découpage.
- 5.3 Procédé de fermentation: mis en sacs ou en moules, à la poche.
- 5.4 Procédé de maturation: percé avec des aiguilles pour faciliter la croissance des moisissures} stocké à l'humidité à une température allant de 2 à 12°C; quelques moisissures en surface.
- 5.5 Autres caractéristiques essentielles:
 - 5.5.1 Salé à sec.

6. Méthode d'échantillonnage

Les prélèvements d'échantillons de Danablu, en vue de la détermination de la teneur en matière grasse et de la teneur en eau, sont faits conformément à la Norme No B.1 (1962) - Méthodes normalisées pour le prélèvement d'échantillons de lait et de produits laitiers, section F, paragraphes 4.2.3 et 4.2.5.

7. Marquage et étiquetage

Le fromage répondant aux spécifications de la présente norme doit porter la désignation "Danablu" et être étiqueté en conformité des dispositions pertinentes du paragraphe 4 de la Norme générale pour le fromage} le "Danablu" produit hors du pays d'origine doit porter le nom du pays producteur, même s'il est vendu sur le marché intérieur. Le nom Danablu lorsqu'il est associé à l'expression indiquée ci-dessous, peut également être employé pour désigner des fromages satisfaisant aux spécifications ci-dessus, compte tenu de la modification suivante:

Expression "60 pour cent"

- 4.7 Teneur minimum en matière grasse dans l'extrait sec: 60 pour cent.

Norme internationale individuelle
pour le
DANBO

1. Désignation du fromage
 - 1.1 Nom du fromage: DANBO
2. Pays d'origine
 - 2.1 Danemark
3. Matières premières
 - 3.1 Lait utilisé: lait de vache
 - 3.2 Additions autorisées:
 - 3.2.1 Additions nécessaires: présure, levain lactique, eau, chlorure de sodium, nitrate de sodium et de potassium, chlorure de calcium, rocou et carotène.
 - 3.2.2 Additions facultatives: on peut ajouter des graines de cumin.
4. Principales caractéristiques du fromage prêt à la consommation
 - 4.1 Type: demi-dur.
 - 4.2 Forme: carré plat.
 - 4.3 Dimensions et poids:
 - 4.3.1 Dimensions: le fromage Danbo d'un poids de 6 kg environ a un côté de l'ordre de 25 cm. Des Danbos de poids différents auraient des dimensions respectant les mêmes proportions.
 - 4.3.2 Poids: de 1 à 14 kg.
 - 4.4 Croûte:
 - 4.4.1 Consistance: dure.
 - 4.4.2 Aspect: sèche, avec ou sans enrobage de cire ou de matière plastique.
 - 4.4.3 Couleur: jaunâtre.
 - 4.5 Pâte:
 - 4.5.1 Texture: ferme, facile à couper.
 - 4.5.2 Couleur: jaunâtre.
 - 4.6 Trous:
 - 4.6.1 Répartition: peu nombreux à abondants, également répartis.
 - 4.6.2 Forme: ronde.
 - 4.6.3 Grandeur: celle d'un pois.
 - 4.6.4 Aspect: lisse.

- 4.7 Teneur minimum en matière grasse dans l'extrait sec: 45 pour cent.
- 4.8 Teneur maximum en eau: 46 pour cent.
- 4.9 Autres caractéristiques essentielles: le fromage Danbo n'est normalement ni exporté ni vendu aux consommateurs avant qu'il ait au moins 6 semaines.
5. Méthode de fabrication
- 5.1 Méthode de coagulation: présure, avec addition d'un levain lactique.
- 5.2 Traitement thermique: légèrement chauffé après découpage.
- 5.3 Procédé de fermentation: principalement fermentation lactique, la pâte ayant été légèrement pressée au préalable.
- 5.4 Procédé de maturation: humide, avec un léger développement de morge, à une température de préférence comprise entre 10 et 20°C.
- 5.5 Autres caractéristiques essentielles: normalement salé en saumure.
6. Méthode d'échantillonnage
- Les prélèvements d'échantillons de Danbo, en vue de la détermination de la teneur en matière grasse et de la teneur en eau, sont faits conformément à la norme Ho B.1 (1962) - Méthodes normalisées pour le prélèvement d'échantillons de lait et de produits laitiers, section F, paragraphes 4.2.3 et 4.2.5.
7. Marquage et étiquetage
- Le fromage répondant aux spécifications de la présente norme doit porter la désignation "Danbo" et être étiqueté en conformité des dispositions pertinentes du paragraphe 4 de la Norme générale pour le fromage; le "Danbo" produit hors du pays d'origine doit porter le nom du pays producteur, même s'il est vendu sur le marché intérieur.

Note:

- Le nom Danbo, lorsqu'il est associé aux expressions indiquées ci-après, peut également être employé pour désigner des fromages satisfaisant aux spécifications ci-dessus, compte tenu des modifications suivantes:
- A. Préfixe "Mini"
- 4.3.2 Poids: de 250 g à 1 kg.
- 4.8 Teneur maximum en eau: 48 pour cent.
- 4.9 Autres caractéristiques essentielles: le "Mini-Danbo" n'est normalement ni exporté ni vendu aux consommateurs avant qu'il ait au moins 3 semaines.
6. Méthode d'échantillonnage
- Les prélèvements d'échantillons de "Mini-Danbo", en vue de la détermination de la teneur en matière grasse et de la teneur en eau, sont faits conformément à la Norme No B.1 (1962) - Méthodes normalisées pour le prélèvement d'échantillons de lait et de produits laitiers, paragraphe 4.3 (première partie).

B. Expression "30 pour cent"

4.7 Teneur minimum en matière grasse dans l'extrait sec: 30 pour cent.

4.8 Teneur maximum en eau: 54 pour cent.

C. Expression "20 pour cent"

4.7 Teneur minimum en matière grasse dans l'extrait sec: 20 pour cent.

4.8 Teneur maximum en eau: 57 pour cent.

Les désignations "Danbo 30 pour cent" et "Danbo 20 pour cent" ne peuvent être employées que pour désigner des fromages fabriqués et commercialisés dans des pays où il est traditionnel et conforme à la législation d'utiliser la même désignation pour des fromages présentés avec plusieurs teneurs minimums en matière grasse, sous réserve que l'une d'elles soit supérieure à 45 pour cent.

Norme internationale individuellepourl'EDAM

1. Désignation du fromage
 - 1.1 Nom du fromage: EDAM*

* Ou tel autre synonyme (par exemple Edamski) dérivé de la dénomination Edam, qui désigne sans ambiguïté la variété.
2. Pays d'origine
 - 2.1 Pays-Bas
3. Matières premières
 - 3.1 Lait utilisé: lait de vache
 - 3.2 Additions autorisées: présure, levain lactique, chlorure de sodium, nitrate de sodium et de potassium, eau, chlorure de calcium, rocou et carotène.
4. Principales caractéristiques du fromage prêt à la consommation
 - 4.1 Type: demi-dur.
 - 4.2 Forme: forme sphérique, légèrement aplatie aux parties supérieure et inférieure.
 - 4.3 Dimensions et poids:
 - 4.3.1 Dimensions: fonction de la forme (4.2) et des poids (4.3.2) prescrits.
 - 4.3.2 Poids: 1,7 à 2,5 kg.
 - 4.4 Croûte:
 - 4.4.1 Consistance: dure.
 - 4.4.2 Aspect: sèche, revêtue souvent de paraffine, de cire, de matière plastique ou d'un film d'huile végétale; ces revêtements sont jaunes ou rouges.
 - 4.4.3 Couleur: jaunâtre.
 - 4.5 Pâte:
 - 4.5.1 Texture: ferme, facile à couper.
 - 4.5.2 Couleur: jaunâtre.
 - 4.6 Trous:
 - 4.6.1 Répartition: peu de trous, régulièrement ou irrégulièrement répartis dans toute la masse du fromage.
 - 4.6.2 Forme: plus ou moins ronds.
 - 4.6.3 Grandeur: variant d'un grain de riz à un pois.
 - 4.6.4 Aspect: non défini.

- 4.7 Teneur minimum en matière grasse dans l'extrait sec: 40 pour cent.
 - 4.8 Teneur maximum en eau: 46 pour cent,
 - 4.9 Le fromage d'Edam n'est pas consommé normalement avant l'âge de 5 semaines.
5. Edam Baby. Edam en pains. Edam Baby en pains
- 5.1 Edam Baby

De petits fromages répondant aux critères établis pour l'Edam - sauf ceux prévus sous 4.3.2, 4.8 et 4.9 - peuvent être désignés par le nom "Edam Baby", à condition qu'ils satisfassent aux exigences suivantes:

 - 5.1.1 Poids: de 840 à 1100 grammes.
 - 5.1.2 Teneur maximum en eau: 47 pour cent.
 - 5.1.3 L'"Edam Baby" n'est pas consommé avant l'âge de 3 semaines.
 - 5.2 Edam de pains

Des fromages en forme de pains, répondant aux critères établis pour l'Edam -sauf ceux prévus sous 4.2 et 4.3.2 - peuvent être désignés par le nom "Edam en pains", à condition qu'ils satisfassent aux exigences suivantes:

 - 5.2.1 Forme: en forme de pains; la longueur du côté le plus long est plus de deux fois supérieure à celle du côté le plus court.
 - 5.2.2 Poids: 2,0 à 5,0 kg.
 - 5.3 Edam Baby en pains

Des fromages en forme de pains, répondant aux critères établis pour l'Edam - sauf ceux prévus sous 4.2, 4.3.2, 4.8 et 4.9 - peuvent être désignés par le nom "Edam Baby en pains", à condition qu'ils satisfassent aux exigences suivantes:

 - 5.3.1 Forme: en forme de pains; la longueur du côté le plus long est plus de deux fois supérieure à celle du côté le plus court.
 - 5.3.2 Poids: 400 à 1100 grammes.
 - 5.3.3 Teneur maximum en eau: 47 pour cent.
 - 5.3.4 L'"Edam Baby en pains" n'est pas prêt à la consommation avant l'âge de 3 semaines.
6. Méthode de fabrication
- 6.1 Méthode de coagulation: présure.
 - 6.2 Traitement thermique: le caillé est chauffé avec ou sans addition d'eau chaude.
 - 6.3 Procédé de fermentation: principalement fermentation lactique.
 - 6.4 Procédé de maturation: maturation lors du stockage à une température comprise de préférence entre 10 et 20°C.
 - 6.5 Autres caractéristiques essentielles: salage en saumure après fabrication.

7. Méthode d'échantillonnage

Pour échantillonner l'Edam en vue de déterminer la teneur en matière grasse et la teneur en eau, il faut prélever un secteur. Toutefois, dans le cas de l'Edam en pains, on prélèvera une tranche de telle manière que toutes les parties du fromage (croûte, coeur, etc.) soient proportionnellement représentées dans l'échantillon.

8. Préparation de l'échantillon

En conformité des dispositions de la Norme No B.1 du Code de principes.

9. Marquage et étiquetage

Les fromages répondant aux spécifications des paragraphes 1, 2, 3, 4 et 6 de la présente norme doivent porter la désignation "Edam". Les fromages répondant aux spécifications des paragraphes 1, 2, 3, 5, et- 6 de la présente norme doivent porter la désignation "Edam Baby". Les fromages répondant aux spécifications des paragraphes 1, 2, 3, 5.2 et 6 de la présente norme doivent porter la désignation "Edam en pains". Les fromages répondant aux spécifications des paragraphes 1, 2, 3, 5.3 et 6 de la présente norme doivent porter la désignation "Edam Baby en pains". Tous ces fromages doivent être étiquetés en conformité des dispositions pertinentes du paragraphe 4 de la Norme générale pour le fromage.

Norme internationale individuellepour leGOUDA

1. Désignation du fromage
 - 1.1 Nom du fromage: GOUDA*

* Ou tel autre synonyme (par exemple Goudyoki) dérivé de la dénomination Gouda, qui désigne sans ambiguïté la variété.
2. Pays d'origine
 - 2.1 Pays-Bas
3. Matières premières
 - 3.1 Lait utilisé: lait de vache
 - 3.2 Additions autorisées: présure, levain lactique, eau, chlorure de sodium, nitrate de sodium et de potassium, chlorure de calcium, rocou et carotène.
4. Principales caractéristiques du fromage prêt à la consommation
 - 4.1 Type: demi-dur.
 - 4.2 Forme:
 - 4.2.1 La forme est cylindrique, avec cependant des côtés convexes, à faces supérieure et inférieure légèrement incurvées. Le rapport hauteur/ diamètre varie de 1/4 à 1/3.
 - 4.2.2 Le Gouda peut également avoir la forme d'un bloc ou d'une meule.
 - 4.3 Dimensions et poids:
 - 4.3.1 Dimensions:
 - a) Cylindrique à côtés convexes (comme sous 4.2.1): fixées par la forme (4.2.1) et les poids (4.3.2) prescrits.
 - b) Bloc plat (comme sous 4.2.2): non définies,
 - c) Meule (comme sous 4.2.2): non définies.
 - 4.3.2 Poids:
 - a) Cylindrique à côtés convexes (comme sous 4.2.1): de 2,5 à 30 kg.
 - b) Bloc plat (comme sous 4.2.2): non inférieur à 12 kg.
 - c) Meule (comme sous 4.2.2): de 2,5 à 5 kg.
 - 4.4 Croûte:
 - 4.4.1 Consistance: dure.
 - 4.4.2 Aspect: sèche ou recouverte soit de cire ou d'une suspension de matière plastique, soit d'un film d'huile végétale.

- 4.4.3 Couleur: jaunâtre.
- 4.5 Pâte:
 - 4.5.1 Texture: ferme, facile à couper.
 - 4.5.2 Couleur: paille.
- 4.6 Trous:
 - 4.6.1 Répartition: peu nombreux à abondants, régulièrement ou irrégulièrement répartis dans toute la masse du fromage.
 - 4.6.2 Forme: plus ou moins ronds.
 - 4.6.3 Grandeur: variant d'une tête d'épingle à un pois.
 - 4.6.4 Aspect: non défini.
- 4.7 Teneur minimum en matière grasse dans l'extrait sec: 48 pour cent.
- 4.8 Teneur maximum en eau: 43 pour cent.
- 4.9 Le Gouda n'est pas consommé normalement avant l'âge de 5 semaines.
- 5. Gouda Baby

De petits fromages répondant aux critères établis pour le Gouda - sauf ceux prévus sous 4.2, 4.3, 4.8 et 4.9 - peuvent être désignés par le nom "Gouda Baby", à condition qu'ils satisfassent aux exigences suivantes:

 - 5.1 Forme:

La forme est cylindrique, avec cependant des côtés convexes, à faces supérieure et inférieure légèrement incurvées. Le rapport hauteur/diamètre est d'environ 1/2.
 - 5.2 Dimensions et poids:
 - 5.2.1 Dimensions: fixées par la forme (5.1) et les poids (5.2.2) prescrits.
 - 5.2.2 Poids: de 180 à 1500 grammes.
 - 5.3 Teneur maximum en eau: 45 pour cent.
 - 5.4 Le "Gouda Baby" n'est pas consommé normalement avant l'âge de 3 semaines.
- 6. Méthode de fabrication
 - 6.1 Méthode de coagulation: présure
 - 6.2 Traitement thermique: le caillé est chauffé, avec ou sans addition d'eau chaude.
 - 6.3 Procédé de fermentation: principalement fermentation lactique.
 - 6.4 Procédé de maturation: maturation lors du stockage à une température comprise de préférence entre 10 et 20°C.
 - 6.3 Autres caractéristiques essentielles: salage en saumure après fabrication.

7. Méthode d'échantillonnage

Pour échantillonner le Gouda en vue de déterminer la teneur en matière grasse et la teneur en eau, il faut prélever un secteur. Toutefois, dans le cas du Gouda en bloc ou en meule, on prélèvera une tranche de telle manière que toutes les parties du fromage (croûte, coeur, etc.) soient proportionnellement représentées dans l'échantillon.

8. Préparation de l'échantillon

En conformité des dispositions de la Norme No B.1 du Code de principes.

9. Marquage et étiquetage

Les fromages répondant aux spécifications des paragraphes 1, 2, 3, 4 et 6 de la présente norme doivent porter la désignation "Gouda". Ceux qui répondent aux spécifications des paragraphes 1, 2, 3, 5 et 6 doivent porter la désignation "Gouda Baby". Tous ces fromages doivent être étiquetés en conformité des dispositions pertinentes du paragraphe 4 de la Norme générale pour le fromage.

Norme internationale individuelle
pour le
HAVARTI

1. Désignation du fromage
 - 1.1 Nom du fromage: HAVARTI
2. Pays d'origine
 - 2.1 Danemark
3. Matières premières
 - 3.1 Lait utilisé: lait de vache
 - 3.2 Additions autorisées:
 - 3.2.1 Additions nécessaires: présure, levain lactique, eau, chlorure de sodium, nitrate de sodium et de potassium, chlorure de calcium, rocou et carotène.
 - 3.2.2 Additions facultatives: on peut ajouter des graines de cumin.
4. Principales caractéristiques du fromage prêt à la consommation
 - 4.1 Type: demi-dur
 - 4.2 Forme:
 - a) cylindre plat
 - b) pain rectangulaire
 - c) carré plat.
 - 4.3 Dimensions et poids:
 - 4.3.1 Dimensions:
 - a) cylindre plat: diamètre 25 cm environ.
 - b) pain rectangulaire: en ce qui concerne le fromage Havarti de 5 kg:
 - longueur: 30 cm environ
 - hauteur: 12 cm environ
 - largeur: 12 cm environ.(des fromages de poids différents auraient des dimensions respectant les mêmes proportions).
 - c) carré plat: dimensions variées.
 - 4.3.2 Poids:
 - a) cylindre plat: 5 kg approximativement.
 - b) pain rectangulaire: de 250 g à 5 kg.
 - c) carré plat: de 250 g à 14 kg.

- 4.4 Croûte:
 - 4.4.1 Consistance: demi-molle.
 - 4.4.2 Aspect: légèrement grasseuse.
 - 4.4.3 Couleur: de jaune-rougeâtre à brun clair.
(Note: le Havarti en forme de carré plat est également fabriqué sans croûte).
- 4.5 Pâte:
 - 4.5.1 Texture: facile à couper.
 - 4.5.2 Couleur: jaune clair.
- 4.6 Trous:
 - 4.6.1 Répartition: abondants.
 - 4.6.2 Forme: irréguliers.
 - 4.6.3 Grandeur: de la taille d'un gros grain de riz.
 - 4.6.4 Aspect: non lisses.
- 4.7 Teneur minimum en matière grasse dans la matière sèche: 45 pour cent.
- 4.8 Teneur maximum en eau: 50 pour cent.
- 4.9 Autres caractéristiques essentielles:
 - 4.9.1 Le Havarti, s'il pèse plus de 1 kg, n'est normalement ni exporté ni vendu aux consommateurs avant qu'il ait au moins 6 semaines. Cette période est de 4 semaines pour les fromages pesant de 250 g à 1 kg.
 - 4.9.2 Le Havarti à croûte est généralement enveloppé d'une feuille d'aluminium.

5. Méthode de fabrication

- 5.1 Méthode de coagulation: présure, avec addition de levain lactique.
- 5.2 Traitement thermique: légèrement chauffé après découpage.
- 5.3 Procédé de fermentation: principalement fermentation lactique, mis en moule à la poche et légèrement pressé.
- 5.4 Procédé de maturation: humide, avec un léger développement de morge à une température de préférence comprise entre 10 et 20°C.
- 5.5 Autres caractéristiques essentielles.
 - 5.5.1 Salé (en saumure et/ou à sec).

6. Méthode d'échantillonnage

Les prélèvements d'échantillons de Havarti de plus de 1 kg, en vue de la détermination de la teneur en matière grasse et de la teneur en eau, sont faits conformément à la Norme No B.1 (1962) - Méthodes normalisées pour le prélèvement d'échantillons de lait et de produits laitiers, paragraphes 4.2.3 et

4.2.5. Les prélèvements d'échantillons, de Havarti pesant moins de 1 kg sont faits conformément au paragraphe 4.3 (première partie).

7. Marquage et étiquetage

Le fromage répondant aux spécifications de la présente norme doit porter la désignation "Havarti" et être étiqueté en conformité des dispositions pertinentes du paragraphe 4 de la Norme générale pour le fromage} le "Havarti" produit hors du pays d'origine doit porter le nom du pays producteur, même s'il est vendu sur le marché intérieur.

Note: Le nom Havarti, lorsqu'il est associé à l'une des expressions indiquées ci-dessous, peut également être employé pour désigner des fromages satisfaisant aux exigences ci-dessus, compte tenu des modifications suivantes.

A. Expression "60 pour cent"

4.7 Teneur minimum en matière grasse dans l'extrait sec: 60 pour cent.

4.8 Teneur maximum en eau: 42 pour cent.

B. Expression "30 pour cent"

4.3.2 Poids:

a) cylindre plat: 5 kg approximativement

b) pain rectangulaire: de 1 à 5 kg

c) carré plat: de 1 à 14 kg.

4.7 Teneur minimum en matière grasse dans l'extrait sec: 30 pour cent.

4.8 Teneur maximum en eau: 54 pour cent.

La désignation "Havarti 30 pour cent" ne peut être employée que pour désigner des fromages fabriqués et commercialisés dans des pays où il est traditionnel et conforme à la législation d'utiliser la même désignation pour des fromages présentés avec plusieurs teneurs minimums en matière grasse, sous réserve que l'une d'elles soit supérieure à 45 pour cent.

Norme internationale individuelle
pour le
SAMSOE

1. Désignation du fromage
 - 1.1 Nom du fromage: SAMSOE (en Danois SAMSØ)
2. Pays d'origine
 - 2.1 Danemark
3. Matières premières
 - 3.1 Lait utilisés lait de vache
 - 3.2 Additions autorisées:
 - 3.2.1 Additions nécessaires: présure, levain lactique, eau, chlorure de sodium, nitrate de sodium et de potassium, chlorure de calcium, ro-cou et carotène.
 - 3.2.2 Additions facultatives: on peut ajouter des graines de cumin.
4. Principales caractéristiques du fromage prêt à la consommation
 - 4.1 Type: dur.
 - 4.2 Forme:
 - 4.2.1 Cylindre plat.
 - 4.2.2 Carré plat.
 - 4.2.3 Rectangle.
 - 4.3 Dimensions et poids:
 - 4.3.1 Dimensions:
 - a) cylindre plat: diamètre 44 cm environ
 - b) carré plat: 38 cm de côté environ
 - c) rectangle: dimensions variées.
 - 4.3.2 Poids:
 - a) cylindre plat: 14 kg approximativement,
 - b) carré plat: 14 kg approximativement,
 - c) rectangle: poids variés.
 - 4.4 Croûte:
 - 4.4.1 Consistance: dure.
 - 4.4.2 Aspect: sèche, avec ou sans enrobage de cire ou de matière plastique.
 - 4.4.3 Couleur: jaune.

- 4.5 Pâte:
 - 4.5.1 Texture: ferme, facile à couper.
 - 4.5.2 Couleur: jaunâtre.
 - 4.6 Trous :
 - 4.6.1 Répartition: peu nombreux à abondants, également répartis.
 - 4.6.2 Forme: ronds.
 - 4.6.3 Grandeur: de celle d'un pois à celle d'une cerise.
 - 4.6.4 Aspect: lisse.
 - 4.7 Teneur minimum en matière grasse dans l'extrait sec: 45 pour cent.
 - 4.8 Teneur maximum en eau: 44 pour cent.
 - 4.9 Autres caractéristiques essentielles: le Samsøe n'est normalement ni exporté ni vendu aux consommateurs avant qu'il ait au moins 6 semaines.
5. Méthode de fabrication
- 5.1 Méthode de coagulation: présure, avec addition de levain lactique.
 - 5.2 Traitement thermique: légèrement chauffé après découpage.
 - 5.3 Procédé de fermentation: principalement fermentation lactique, la pâte ayant été légèrement pressée au préalable.
 - 5.4 Procédé de maturation: en milieu humide à sec, à une température comprise entre 10 et 20°C.
 - 5.5 Autres caractéristiques essentielles:
 - 5.5.1 Salé, normalement en saumure.
6. Méthode d'échantillonnage
- Les prélèvements d'échantillons de Samsøe, en vue de la détermination de la teneur en matière grasse et de la teneur en eau, sont faits conformément à la Norme No B.1 (1962) - Méthodes normalisées pour le prélèvement d'échantillons de lait et de produits laitiers, paragraphes 4.2.3 et 4.2.5.
7. Marquage et étiquetage
- Le fromage répondant aux spécifications de la présente norme doit porter la désignation "Samsøe" et être étiqueté en conformité des dispositions pertinentes du paragraphe 4 de la Norme générale pour le fromage; le "Samsøe" produit hors du pays d'origine doit porter le nom du pays producteur, même s'il est vendu sur le marché intérieur.
- Note: Le nom Samsøe, lorsqu'il est associé à l'une des expressions indiquées ci-dessous, peut aussi être employé pour désigner des fromages satisfaisant aux exigences ci-dessus, compte tenu des modifications suivantes:
- A. Préfixe "Mini"
- 4.2 Forme: cylindre plat.
 - 4.3.1 Dimensions: diamètre 9 cm environ.

4.3.2 Poids: 250 g environ.

4.8 Teneur maximum en eau: 48 pour cent.

4.9 Autres caractéristiques essentielles: le "Mini-Samsoe" n'est normalement ni exporté ni vendu avant qu'il ait au moins 3 semaines.

6. Méthode d'échantillonnage

Les prélèvements d'échantillons de "Mini-Samsoe", en vue de la détermination de la teneur en matière grasse et de la teneur en eau, sont faits conformément à la Norme No B.1 (1962) - Méthodes normalisées pour le prélèvement d'échantillons de lait et de produits laitiers, paragraphe 4.3 (première partie).

B. Expression "30 pour cent"

4.7 Teneur minimum en matière grasse dans l'extrait sec: 30 pour cent.

4.8 Teneur maximum en eau: 52 pour cent.

La désignation "Samsoe 30 pour cent" ne peut être employée que pour désigner des fromages fabriqués et commercialisés dans des pays où il est traditionnel et conforme à la législation d'utiliser une même désignation pour des fromages présentés sous plusieurs teneurs minimums en matière grasse, sous réserve que l'une d'elles soit supérieure à 45 pour cent.

PROJETS
DE
NORMES INTERNATIONALES INDIVIDUELLES
POUR LES FROMAGES
SOU MIS
AUX
GOUVERNEMENTS
POUR
OBSERVATIONS

A. BLUE STILTON
B. CHESHIRE

C. EMMENTALER
D. GRUYERE

Projet de norme internationale individuelle
pour le
BLUE STILTON

1. Désignation du fromage
 - 1.1 Blue Stilton
2. Pays déposant
 - 2.1 Royaume-Uni (pays d'origine)
3. Matières premières
 - 3.1 Lait utilisé: lait de vache
 - 3.2 Additions autorisées
 - 3.2.1 Additions nécessaires
 - 3.2.1.1 Levain (culture vivante de bactéries lactiques inoffensives dans le lait} celui-ci ne sera constitué que par du lait écrémé ou partiellement écrémé).
 - 3.2.1.2 Sel (Chlorure de sodium).
 - 3.2.1.3 Moisissures caractérisant la variété.
 - 3.2.2 Agent de coagulation: par exemple présure.
 - 3.3 Additions facultatives
 - 3.3.1 Cultures de moisissures caractérisant la variété.
4. Principales caractéristiques du fromage prêt à la consommation
 - 4.1 Types demi-dur.
 - 4.2 Forme: cylindrique.
 - 4.3 Dimensions et poids:
 - 4.3.1 Dimensions:
 - 4.3.1.1 Diamètre: 6-9 pouces (15-23 cm)
 - 4.3.1.2 Hauteur: 12-15 pouces (30-39 cm)
 - 4.3.2 Poids: 14-18 livres (6,4-8,2 kg)
 - 4.4 Croûte:
 - 4.4.1 Consistance: mince, légèrement plissée, intacte
 - 4.4.2 Aspect: exempte d'acariens et de moisissures apparentes.
 - 4.4.3 Couleur: grisâtre, brune
 - 4.5 Pâtes
 - 4.5.1 Texture: ouverte et granuleuse, non crayeuse

- 4.5.2 Couleur: d'un blanc crémeux uniforme avec moisissures bleues (non brunes).
- 4.6 Trous: absence de trous dus à la formation de gaz.
- 4.7 Teneur minimum en matière grasse dans l'extrait sec: 48 pour cent.
- 4.8 Teneur maximum en eau: 42 pour cent.
- 4.9 Autres caractéristiques essentielles: les fromages sont affinés après 3-6 mois et sont parfois piqués après 4-8 semaines afin de favoriser le développement uniforme des moisissures.
Arôme: pur et peu prononcé.

5. Principales caractéristiques de fabrication

- 5.1 Méthode de coagulation: présure.
- 5.2 Traitement thermique.
 - 5.2.1 Traitement thermique du lait: le lait destiné à la fabrication du fromage subit en général un traitement thermique à 154°F (67,8°C) pendant 15 secondes, mais on pratique parfois une pasteurisation complète à 161°F (71,7 C) pendant 15 secondes.
 - 5.2.2 Traitement thermique du coagulum: le caillé est découpé et maintenu à 70°F (21,2°C) pour permettre le développement de l'acidité.
- 5.3 Procédé de fermentation: on ajoute en général jusqu'à 1,5 pour cent de levain lactique avant emprésurage, afin de promouvoir l'acidité.
- 5.4 Procédé de maturation: après découpage, on laisse le caillé se déposer dans le lactosérum qui est soutiré à intervalles réguliers jusqu'à ce qu'il accuse une acidité de 0,12 pour cent exprimée en acide lactique; à ce moment, le caillé est transféré dans des cuves Stilton ou des bacs d'égouttage. Le caillé est découpé en blocs et retourné jusqu'à ce qu'il ait atteint une acidité de 0,95-1,20 pour cent exprimée en acide lactique} il est alors découpé ou moulu. On ajoute 2 pour cent de sel et le caillé est moulé (sans pression). La surface du fromage est légèrement grattée à l'aide d'un couteau afin de remplir les crevasses. Le fromage est retourné tous les jours jusqu'à formation d'une couche de surface. Les fromages sont généralement affinés à une température allant de 50 à 60°F (10-15,5°C) pendant 3 à 6 mois ou à une température de 0°F (-17,8°C) pendant 6 à 9 mois.

6. Méthode d'échantillonnage

- 6.1 Conformément aux dispositions de la Norme FAO/OMS No B.1 (1962) - Méthodes normalisées pour le prélèvement d'échantillons de lait et de produits laitiers, section F, Prélèvement d'échantillons de fromage. L'échantillonnage s'effectuera normalement à l'aide d'une sonde, mais le découpage d'un secteur ou le prélèvement d'un fromage entier (dans le cas de petits fromages) sont également autorisés.

7. Marquage et étiquetage

Le fromage répondant aux spécifications de la présente norme doit porter la désignation "Blue Stilton" et être étiqueté en conformité des dispositions pertinentes du paragraphe 4 de la Norme générale pour le fromage.

Projet de norme internationale individuelle
pour le
CESHIRE

1. Désignation du fromage
 - 1.1 Cheshire
2. Pays déposant
 - 2.1 Royaume-Uni (pays d'origine)
3. Matières premières
 - 3.1 Lait utilisé: lait de vache
 - 3.2 Additions autorisées
 - 3.2.1 Additions nécessaires:
 - 3.2.1.1 Levain (culture vivante de bactéries lactiques inoffensives dans le lait; celui-ci ne sera constitué que par du lait écrémé ou partiellement écrémé).
 - 3.2.1.2 Agent de coagulation: par exemple présure.
 - 3.2.1.3 Sel (Chlorure de sodium).
 - 3.3 Additions facultatives.
 - 3.3.1 Rocou et carotène
 - 3.3.2 Chlorure de calcium
 - 3.3.3 Acide sorbique ou ses sels de sodium et de potassium jusqu'à 1000 parties par million en acide sorbique.
4. Principales caractéristiques du fromage prêt à la consommation
 - 4.1 Type: fromage à pâte dure.
 - 4.2 Forme: cylindre ou bloc (en forme de cube).
 - 4.3 Dimensions et poids*:
 - 4.3.1 Dimensions:
 - a) Cylindre
 - 4.3.1.1 diamètre: .5-12 pouces (13-31 cm)
 - 4.3.1.2 hauteur: 4,5-12 pouces (12-31 cm) .
 - b) Bloc
 - 4.3.1.1 - 14x11x6,5 pouces (36x28x17 cm)
 - c) Autres formes
 - 4.3.2.1 - 14x5,5x4,5 pouces (36x14x12 cm)

* Des fromages miniatures d'un poids inférieur à 7 livres peuvent également être fabriqués et vendus après 2 à 4 semaines.

4.3.2 Poids

a) Cylindre

4.3.2.1 - poids: 7-50 livres (3,2-22,7 kg)

b) Bloc

4.3.2.1 - poids: 40 livres (18,2 kg)

c) Autres formes

4.3.2.1 - poids: 10 livres (4,6 kilos) et inférieur à .livres (3,2 kg).

4.4 Croûte:

4.4.1 Consistance: dure.

4.4.2 Aspect: lisse, parfois enveloppée d'une toile; peut être enduite de cire.

4.4.3 Couleur: incolore ou d'un ton paille clair à paille foncé allant jusqu'à l'orange. Le fromage sans croûte peut être enveloppé dans une pellicule souple étanche à l'air.

4.5 Pâte:

4.5.1 Texture: ferme, granulaire et soyeuse.

4.5.2 Couleur: incolore ou d'un ton paille clair uniforme jusqu'à paille foncé et orange.

4.6 Trous: absence de trous dus à la formation de gaz.

4.7 Teneur minimum en matière grasse dans l'extrait sec: 48 pour cent.

4.8 Teneur maximum en eau: 44 pour cent.

4.9 Autres caractéristiques essentielles: arôme pur, peu prononcé, légèrement acide; le fromage est normalement consommé après 3 à 6 semaines, mais peut être affiné.

5. Principales caractéristiques de fabrication

5.1 Méthode de coagulation: présure.

5.2 Traitement thermique

5.2.1 Traitement thermique du lait: le lait destiné à la fabrication du fromage subit en général un traitement thermique à 154°F (67,8°C) pendant 15 secondes, mais on pratique parfois une pasteurisation complète à 161°F (71,7 C) pendant 15 secondes.

5.2.2 Traitement thermique du coagulum: le caillé est ensuite découpé et chauffé à 88-94°F (31,1 - 34,4°C).

5.3 Procédé de fermentation: addition au lait de 1 à 2,5 pour cent de levain lactique afin d'obtenir une durée de maturation de 2 heures au maximum avant emprésurage.

5.4 Procédé de maturation: après chauffage, le caillé est mélangé jusqu'à obtention d'une acidité de 0,16-0,17 pour cent exprimée en acide lactique. Le lactosérum est soutiré et le caillé est découpé en petits cubes

qui sont coupés périodiquement afin de laisser s'écouler le lactosérum jusqu'à ce que son acidité exprimée en acide lactique atteigne 0,60-0,65 pour cent. Le caillé est alors moulu, additionné d'environ 2 à 2,5 pour cent de sel, mélangé et moulé. Le transfert du caillé de la cuve à l'égouttoir permet à l'égouttage de se poursuivre et à l'acidité de se développer. Les fromages sont retournés dans l'entrepôt et peuvent être placés et vendus après 2-3 semaines, à moins qu'ils ne soient conservés pour affinage.

6. Méthode d'échantillonnage

- 6.1 Conformément aux dispositions de la Norme FAO/OMS No B.1 (1962) - Méthodes normalisées de prélèvement d'échantillons de lait et de produits laitiers, section F, Prélèvement d'échantillons de fromage. L'échantillonnage s'effectuera normalement à l'aide d'une sonde, mais le découpage d'un secteur ou le prélèvement d'un fromage entier (dans le cas des petits fromages) sont également autorisés.

7. Marquage et étiquetage

Le fromage répondant aux spécifications de la présente norme doit porter la désignation "Cheshire" et être étiqueté en conformité des dispositions pertinentes du paragraphe 4 de la Norme générale pour le fromage.

Projet de norme internationale individuellepourl'EMMENTALER

1. Désignation du fromage
 - 1.1 Nom du fromage: Emmentaler, Emmental
2. Pays déposant (s)
 - 2.1 Nom du (des) pays: Suisse (pays d'origine), Finlande, Etats-Unis d'Amérique
3. Matières premières
 - 3.1 Lait utilisé: lait de vache
 - 3.2 Additions nécessaires
 - 3.2.1 Cultures microbiennes inoffensives (bactéries produisant de l'acide lactique et de l'acide propionique)
 - 3.2.2 Présure avec ou sans pepsine
 - 3.2.3 Chlorure de sodium (sel de cuisine)
 - 3.2.4 Eau
 - 3.3 Additions facultatives*
 - 3.3.1 Chlorure de calcium
 - 3.3.2 Sulfate de cuivre
 - 3.3.3 Chlorate de sodium et de potassium

* Ces additifs doivent être mentionnés sur l'étiquette, à l'exception du chlorure de calcium et du sulfate de cuivre. Les gouvernements doivent déterminer la concentration maximum à adopter pour chaque additif.

4. Caractéristiques essentielles du fromage prêt à la consommation

	4 A (<u>meule</u>)	4 B (<u>bloc</u>)	4 C (<u>bloc sans croûte</u>)
4.1 Type	pâte dure	pâte dure	pâte dure
4.2 Forme	meule	bloc rectangulaire	bloc rectangulaire
4.3 Dimensions et Poids:			
4.3.1 Hauteur	12 à 30 cm	12 à 30 cm	12 à 30 cm
4.3.2 Diamètre	70 à 100 cm	-	-
4.3.3 Poids	50 kg minimum	30 kg minimum	30 kg minimum
4.4 Croûte :			
4.4.1 Consistance:	dure	dure	molle
4.4.2 Aspect:	sèche	sèche	comme l'intérieur
4.4.3 Couleur:	jaune doré à brun	jaune doré à brun	ivoire à jaune clair

- 4.5 Pâtes:
- | | | | |
|-------|---|----------------------------------|----------------------------------|
| 4.5.1 | Texture: se prêtant à la coupe au couteau | se prêtant à la coupe au couteau | se prêtant à la coupe au couteau |
| 4.5.2 | Couleur: ivoire à jaune clair | ivoire jaune clair | ivoire à jaune clair |
- 4.6 Trous :
- | | | | |
|-------|--|---------------------------------------|---------------------------------------|
| 4.6.1 | Répartition: régulière, ouverture rare à abondante | régulière, ouverture rare à abondante | régulière, ouverture rare à abondante |
| 4.6.2 | Forme : ronde | ronde | ronde |
| 4.6.3 | Diamètres en majorité de 1 à 3 cm | en majorité de 1 à 3 cm | en majorité de 1 à 3 cm |
| 4.6.4 | Aspect: mat à luisant | mat à luisant | mat à luisant |
- 4.7 Teneur minimum en matière grasse dans l'extrait sec: 45%
- 4.8 Teneur minimum en extrait sec : 60%
- 4.9 Autres caractéristiques essentielles:
- | | | | |
|-------|---|---|---|
| 4.9.1 | Goût, arôme: doux, rappelant celui de la noix, plus ou moins prononcé | doux, rappelant celui de la noix, plus ou moins prononcé | doux, rappelant celui de la noix plus ou moins prononcé |
| 4.9.2 | Consommation: le fromage est prêt à la consommation lorsqu'il est âgé de 75 jours au moins à compter du jour de fabrication | le fromage est prêt - lorsqu'il est âgé de 75 jours au moins à compter du jour de fabrication | le fromage est prêt à la consommation lorsqu'il est âgé de 75 jours au moins à compter du jour de fabrication |
- 4.9.3 Conservation:
- Le fromage doit normalement conserver ses caractéristiques pendant un mois au minimum à une température de 15°C, à partir du moment où il est prêt à la consommation.

5. Méthode de fabrication

- 5.1 Méthode de coagulation: présure avec ou sans pepsine.
- 5.2 Traitement thermique: après découpage en particules ayant la grosseur de grains de blé, chauffage à une température de 50°C au moins.
- 5.3 Procédé de fermentation: fermentation lactique} ensuite fermentation propionique dans l'ensemble du fromage à une température de 20°C au minimum pendant trois semaines au moins.

5.4 Procédé de maturation : protéolyse sous l'action d'enzymes microbiennes, le fromage étant soumis à une succession de régimes de températures comprises entre 10 et 25°C.

5.5 Autres caractéristiques essentielles:

5.5.1 Salage: le fromage est placé dans un bain de sel et/ou sa surface est salée à sec. Pendant l'affinage, sauf dans le cas des blocs sans croûte (4 c), la surface est lavée, nettoyée et salée périodiquement.

6. Méthode d'échantillonnage

Le prélèvement d'échantillons doit s'effectuer selon les dispositions générales de la Norme No B.1, section F, Prélèvement d'échantillons de fromage, notamment les points 3.1, 4.2.1 et 4.2.5 de cette section (prélèvement d'échantillons au moyen de la sonde).

7. Marquage et étiquetage

Le fromage répondant aux spécifications de la présente norme doit porter la désignation "Emmentaler" ou "Emmental" et être étiqueté en conformité des dispositions pertinentes du paragraphe 4 de la Norme générale pour le fromage; l'Emmentaler hors du pays d'origine doit porter le nom du pays producteur, même s'il est vendu sur le marché intérieur.

Projet de norme internationale individuelle
pour le
GRUYERE

1. Désignation du fromage
 - 1.1 Nom du fromage: Gruyère, Greyerzer, Gruviera
2. Pays déposant (s)
 - 2.1 Pays d'origine: Suisse et France
3. Matières premières
 - 3.1 Lait utilisé: lait de vache
 - 3.2 Additions nécessaires.
 - 3.2.1 Cultures microbiennes inoffensives (bactéries produisant de l'acide lactique et de l'acide propionique).
 - 3.2.2 Présure
 - 3.2.3 Chlorure de sodium (sel de cuisine)
 - 3.2.4 Eau
 - 3.3 Additions facultatives: -
4. Caractéristiques essentielles du fromage prêt à la consommation
 - 4.1 Type: fromage à pâte dure
 - 4.2 Forme: meule
 - 4.3 Dimensions et poids:
 - 4.3.1 Dimensions:
 - 4.3.1.1 Hauteur: 9 à 13 cm
 - 4.3.1.2 Diamètre: 40 à 65 cm.
 - 4.3.2 Poids: 20 kg au minimum.
 - 4.4 Croûte:
 - 4.4.1 Consistance: solide
 - 4.4.2 Aspect: enduit de morge
 - 4-4.3 Couleur: jaune doré à brun.
 - 4.5 Pâte:
 - 4.5.1 Texture: se prêtant à la coupe au couteau
 - 4.5.2 Couleur: ivoire à jaune clair
 - 4.6 Trous:
 - 4.6.1 Répartition: régulière, ouverture rare à abondante
 - 4.6.2 Formes: ronde

- 4.6.3 Diamètre: généralement de 0,5 à 1 cm
- 4.6.4 Aspect: mat à luisant
- 4.7 Teneur minimum en matière grasse dans l'extrait sec: 45 pour cent.
- 4.8 Teneur minimum en extrait sec: 62 pour cent.
- 4.9 Autres caractéristiques essentielles:
 - 4.9.1 Goût, arôme: plus ou moins relevé.
 - 4.9.2 Consommation: le fromage est prêt à la consommation lorsqu'il est âgé de 80 jours au moins à compter du jour de fabrication.
 - 4.9.3 Conservation: le fromage doit normalement conserver ses caractéristiques à une température de 15°C pendant au moins un mois à partir du moment où il est prêt à la consommation.

5. Méthode de fabrication

- 5.1 Méthode de coagulation: présure
- 5.2 Traitement thermique: après découpage du caillé en particules ayant la grosseur de grains de blé, chauffage à une température de 50°C au moins.
- 5.3 Procédé de fermentation: fermentation lactique} ensuite fermentation propionique dans l'ensemble du fromage à une température minimum de 14°C pendant au moins 4 semaines.
- 5.4 Procédé de maturation: protéolyse sous l'action d'enzymes d'acide lactique et d'organismes de morge, le fromage étant soumis à une succession de régimes de températures comprises entre 10 et 20°C.
- 5.5 Autres caractéristiques essentielles:
 - 5.5.1 Traitement du laits: utilisation de lait cru.
 - 5.5.2 Salage: le fromage est placé dans un bain de sel et/ou sa surface est salée à sec. Pendant l'affinage, la surface est salée et frottée périodiquement.

6. Méthode d'échantillonnage

Le prélèvement d'échantillons doit s'effectuer selon les dispositions générale de la Norme No B.1, Section F, Prélèvement d'échantillons de fromage, notamment les points 3.1, 4.2.1 et 4.2.5 de cette section (prélèvement d'échantillons à l'aide de la sonde).

7. Marquage et étiquetage

Le fromage répondant aux spécifications de la présente norme doit porter la désignation "Gruyère", "Greizer" ou "Gruviera" et être étiqueté en conformité des dispositions pertinentes du paragraphe 4 de la Norme générale pour le fromage; le Gruyère produit hors du pays d'origine doit porter le nom du pays producteur, même s'il est vendu sur le marché intérieur.

COMITE MIXTE FAO/OMS D'EXPERTS GOUVERNEMENTAUX
SUR LE CODE DE PRINCIPES CONCERNANT LE LAIT
ET LES PRODUITS LAITIERS

PROCEDURE D'ELABORATION DE NORMES INTERNATIONALES
INDIVIDUELLES POUR LES FROMAGES *

* Les Gouvernements qui n'ont pas encore informé le Secrétariat de leur acceptation de la Norme générale pour le fromage (Norme No A.6) devraient le faire avant de soumettre une demande tendant à l'établissement d'une norme internationale individuelle pour le fromage.

- Etape 1 Les gouvernements soumettent leurs demandes au Secrétariat en fournissant une documentation complète à l'appui de celles-ci.
- Etape 2 Dès réception d'une demande, le Secrétariat en informe tous les gouvernements et communique à la FIL toute documentation pertinente au sujet de la variété, en indiquant l'ordre de priorité à affecter par la FIL à la demande.
- Etape 3 Le Secrétariat saisit le Comité des demandes sur lesquelles la FIL a fait rapport, ainsi que des projets de normes et du rapport de la FIL.
- Etape 4 Les conclusions du Comité sur ces projets de normes ainsi que les projets eux-mêmes sont publiés dans le rapport de la session et transmis aux gouvernements pour observations.
- Etape 5 Le Secrétariat rassemble et analyse les observations des gouvernements sur les projets de normes et soumet les renseignements recueillis au Comité lors de sa session suivante.
- Etape 6 Lors de cette session, le Comité poursuit l'examen des projets de normes en tenant compte des observations des gouvernements et décide de la publication des projets de normes dans le rapport de ladite session ou, lorsque cela est possible, dans le Code de principes ou dans le Codex Alimentarius, selon le cas
- soit
- 6.1 pour nouvel examen par les gouvernements,
- soit
- 6.2 pour acceptation par les gouvernements en tant que "Normes Codex".

ANNEXE III (b)

Liste des demandes reçues (..) ou annoncées (.) au
20 juin 1966 en vue du dépôt d'une norme internationale
individuelle pour un fromage

<u>Variété de fromage</u>	<u>Origine de la demande</u>		<u>Pays ayant déjà fait part de leur intérêt</u>
1. Adelost	Suède	(..)	R.F. d'Allemagne
2. Asiago	Italie	(..)	Canada, R.F. d'Allemagne, Etats-Unis
3. Blue Cheese	Etats-Unis	(..)	Pays-Bas, Pologne
4. Brie	France	(..)	Belgique, Espagne, Suède, Etats-Unis
	R.F. d'Allemagne	(..)	
5. Butterkäse	R.F. d'Allemagne	(..)	---
6. Caciocavallo	Italie	(..)	Canada, R.F. d'Allemagne, Espagne, Etats-Unis
7. Camembert	France	(..)	Belgique, Espagne, Suède, Etats-Unis
	R.F. d'Allemagne	(..)	
8. <u>Cottage</u>	Etats-Unis	(..)	Australie, Belgique, Canada, Pays-Bas, Pologne, Espagne, Royaume-Uni
9. Coulommiers	France	(..)	---
10. Creamed Cottage	Etats-Unis	(..)	Australie, Belgique, Canada, Pays-Bas, Pologne, Espagne, Royaume-Uni
11. Cream et Neufchatel	Etats-Unis	(..)	Australie, Canada, R.F. d'Allemagne
12. Edelpilzkäse	R.F. d'Allemagne	(..)	---
13. Ekte Geitost	Norvège	(..)	---
14. Elbo	Danemark	(..)	Canada, Suède, Etats-Unis
15. <u>Esrom</u>	Danemark	(..)	Canada, Etats-Unis
16. Fiore Sardo	Italie	(..)	R.F. d'Allemagne
17. Fontal	Italie	(..)	R.F. d'Allemagne
18. <u>Fontina</u>	Italie	(..)	R.F. d'Allemagne, Etats-Unis
19. Fynbo	Danemark	(..)	Belgique, Canada, Etats-Unis
20. Gammelost	Norvège	(..)	---
21. Gorgonzola	Italie	(..)	Australie, Canada,
	Etats-Unis	(..)	R.F. d'Allemagne, Pologne, Espagne
22. Grana Padano	Italie	(..)	Australie, Belgique, Canada, R.F. d'Allemagne, Espagne, Etats-Unis
23. Grevé	Suède	(..)	-

24. Gudbrandsdalsost	Norvège	(..)	-
25. Hartz (Mayence fromage du	du R.F. d'Allemagne	(..)	-
26. Herrgärdsost	Suède	(..)	Espagne
27. Hushällsost	Suède	(..)	---
28. Italioo	Italie	(.)	Etats-Unis
29. Jarlsberg	Norvège	(..)	---
30. Kaggost	Suède	(..)	---
31. <u>Limburger</u>	R.F. d'Allemagne	(..)	Belgique, Canada,
	Etats-Unis	(..)	Pays-Bas, Pologne
32. Maribo	Danemark	(..)	Canada, Suède, Etats-Unis
33. Mimolette	France	(.)	Belgique, Pays-Bas
34. Montasio	Italie	(..)	Australie, Canada, R.F. d'Allemagne
35. Mozzarella (Provatura)	Italie	(..)	Canada, R.F. d'Allemagne, Etats-Unis
36. Münster	R.F. d'Allemagne	(..)	---
37. Mycella	Danemark	(..)	Australie, Canada, Etats-Unis
38. Nordbo	Norvège	(..)	---
39. Normanna	Norvège	(..)	---
40. Norwegia	Norvège	(..)	---
41. Nøkkel	Norvège	(..)	Canada, Etats-Unis
42. Parmigiano Reggiano	Italie	(..)	Australie, Belgique, Canada, R.F. d'Allemagne, Pologne, Espagne
	Etats-Unis	(..)	
43. Prästost	Suède	(..)	---
44. Pecorino Romano	Italie	(..)	Australie, Canada, R.F. d'Allemagne, Espagne, Etats- Unis
45. Pecorino Sioiliano (Canestrato)	Italie	(..)	Australie, R.F. d'Allemagne, États-Unis
46. Pressato	Italie	(..)	R.F. d'Allemagne
47. <u>Provolone</u>	Italie	(..)	Australie, Canada,
	Etats-Unis	(..)	R.F. d'Allemagne, Pologne, Espagne
48. Ragusano	Italie	(..)	Australie, R.F. d'Allemagne
49. Ricotta Romano	Italie	(..)	R.F. d'Allemagne, Etats-Unis
50. Romadur	R.F. d'Allemagne	(..)	---
51. <u>Saint-Paulin</u>	France	(..)	Belgique, Espagne
52. Steinbusoher	R.F. d'Allemagne	(..)	---
53. Stracchlno (Crescenza)	Italie	(..)	Canada, R.F. d'Allemagne, Etats-Unis

54. <u>Svecia</u>	Suède	(..)	---
55. <u>Taleggio</u>	Italie	(..)	R.F. d'Allemagne
56. <u>Tilsit</u>	R.F. d'Allemagne	(..)	Canada, Pays-Bas, Norvège,
	Pologne	(..)	Suède, Etats-Unis
57. Tybo	Danemark	(..)	Canada, Etats-Unis
58. Västerbottenost	Suède	(..)	---
59. Wilstermarsch	R.F. d'Allemagne	(..)	---

Note: Les variétés de fromages que le Comité examinera à sa dixième session sont énumérées au paragraphe 31 du présent rapport et sont soulignées dans la liste ci-dessus.

Les variétés de fromages au sujet desquelles des projets de normes sont actuellement soumis aux gouvernements pour observations ou acceptation ne figurent pas dans la liste ci-dessus.

Les rapports suivants des réunions précédentes dans cette même série ont été publiés:

Première session,	Rome, Italie, 8-12 septembre 1958	(Rapport de réunion N° 1958/15)
Deuxième session,	Rome, Italie, 13-17 avril 1959	(Rapport de réunion N° 1959/AN-2)
Troisième session,	Rome, Italie, 22-26 février 1960	(Rapport de réunion N° AN-1960/2)
Quatrième session,	Rome, Italie, 6-10 mars 1961	(Rapport de réunion N° AN-1961/3)
Cinquième session,	Rome, Italie, 2-6 avril 1962	(Rapport de réunion N° AN-1962/3)
Sixième session,	Rome, Italie, 17-21 juin 1963	(Rapport de réunion N° AN-1963/5)
Septième session,	Rome, Italie, 4-8 mai 1964	(Rapport de réunion N° AN-1964/4)
Huitième session,	Rome, Italie, 24-29 mai 1965	(Rapport de réunion N° AN-1965/3)

**CODE DE PRINCIPES CONCERNANT LE LAIT ET LES PRODUITS LAITIERS ET
NORMES CONNEXES:**

Première édition,	1960
Deuxième édition,	1961
Troisième édition,	1962
Quatrième édition,	1963
Cinquième édition,	1966

Publié par le Secrétariat du

Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, Rome

Réf. N° SP-10/105, 9^e session, juillet 1966