

# commission du codex alimentarius

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

ORGANISATION MONDIALE  
DE LA SANTÉ

BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tél.: +39 06 57051 Téléc: 625825-625853 FAO I Email: codex@fao.org Facsimile: +39 06 5705.4593

Point 4(e) de l'ordre du jour

CX/MMP 00/12  
Décembre 1999

## PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

### COMITE DU CODEX SUR LE LAIT ET LES PRODUITS LAITIERS

*Quatrième session*

*Wellington (Nouvelle-Zélande), 28 février - 3 mars 2000*

#### AVANT-PROJET DE NORMES ET AVANT-PROJET DE NOMRES REVISEES A L'ETAPE 4

##### REVISION DES OBSERVATIONS ET DES AVANT-PROJETS DE NORMES INDIVIDUELLES POUR LES FROMAGES (Y COMPRIS LA MOZZARELLA)

(Préparé par la Fédération internationale de laiterie)

Les gouvernements et les organisations internationales intéressés sont invités à envoyer des observations sur les avant-projets de normes individuelles pour les fromages. Les observations devraient être envoyées à :

Ms Debra Tuifao  
Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers  
MAF Policy, Ministry of Agriculture and Forestry  
P.O. Box 2526  
Wellington, Nouvelle-Zélande  
e-mail : [tuifaod@maf.govt.nz](mailto:tuifaod@maf.govt.nz)

ainsi qu'une copie au Secrétaire de la Commission du Codex Alimentarius, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome, Italie **avant le 25 janvier 2000.**

L'avant-projet de norme sera examiné par le Comité à l'étape 3 lors de sa 4<sup>ième</sup> Session.

## INTRODUCTION

Lors de sa 3<sup>ème</sup> session (en mai 1998), le Comité du Codex sur le Lait et les Produits Laitiers (CCMMP) n'a pas discuté des Avant-projets de normes pour les variétés individuelles de fromage. Le Comité a accepté de créer un Groupe de Travail *Ad Hoc* présidé par la France, chargé d'analyser les principales questions spécifiques et autres matières pertinentes relatives aux fromages individuels. Le Comité a également accepté que la FIL rédige une nouvelle version des normes sur la base des conclusions et recommandations du Groupe de Travail *Ad Hoc* sur le fromage, qu'elle les diffuse et demande les commentaires à l'Étape 3 avant la réunion suivante du Comité (ALINORM 99/11, paragraphes 84 à 88).

La nouvelle version a été rédigée sur la base des Propositions de Projets de Normes présentées lors de la 3<sup>ème</sup> session du Comité (Annexes au CL 1997/36-MMP et au CL 1997/38-MMP). Cependant, lors de sa 3<sup>ème</sup> session, le CCMMP a décidé de recommander au CAC de révoquer 14 des Normes à l'étude (ALINORM 99/11, paragraphes 80 à 83), ne laissant que 15 Propositions de Projets de Normes à une nouvelle rédaction. Il est à noter que le CCMMP n'a pas encore pris une décision quant à la question de réviser ou de révoquer la Norme pour le fromage à râper extra-dur (C-35).

Les principes suivants ont été appliqués :

1. La révision a été entreprise à la lumière des commentaires écrits soumis<sup>1</sup> et par l'inclusion des recommandations du Groupe de Travail *Ad Hoc* sur le Fromage.
2. Chaque commentaire écrit soumis a été examiné individuellement dans la mesure où il ne relevait pas intégralement des questions analysées par le Groupe de Travail *Ad Hoc* sur le fromage. Cependant, les commentaires relatifs aux Propositions de Projets de Normes à révoquer n'ont pas été examinés. Il est à noter que les commentaires revus ont été soumis au préalable à la 3ème session du CCMMP. Cette révision ne concerne pas les commentaires fournis dans les deux questionnaires diffusés par le Président du Groupe de Travail *Ad Hoc* sur le Fromage.
3. Les recommandations et conclusions du Groupe de Travail *Ad Hoc* sur le Fromage ont été insérées dans la mesure où ils ont été reçus avant la fin août 1999, c'est-à-dire les résultats du premier questionnaire. De même, les amendements complémentaires découlant des recommandations du Groupe de Travail *Ad Hoc* sur le Fromage ont été examinés. Au moment de la finalisation de ce rapport, les conclusions du Président du Groupe de Travail *Ad Hoc* sur le Fromage sur les réponses au deuxième Questionnaire étaient indisponibles. Par conséquent, la révision ne porte pas sur les commentaires antérieurs relatifs aux teneurs en matières grasses minimales absolues figurant dans les normes individuelles et ne donne aucune recommandation à cet égard.
4. La révision inclut également des recommandations d'amendements le cas échéant, considérées comme découlant de décisions prises pendant la session lors des débats portant sur le point 4 de l'ordre du jour (Projet de Code de Principes relatifs au Lait et aux Produits laitiers)<sup>2</sup>, sur le point 5 (Disposition commune d'Etiquetage des Normes sur les Produits laitiers)<sup>3</sup>, sur le point 6 (Projet et Projet Révisé de Normes à l'Etape 7)<sup>4</sup> et sur le point 9 (Méthodes d'Analyse et d'Echantillonnage des Produits laitiers)<sup>5</sup>.
5. Les décisions prises lors de la 23ème Session de la Commission du Codex Alimentarius conformément aux recommandations de la 27ème Session du Comité du Codex sur l'Etiquetage et les Denrées alimentaires (CCFL) et la 31ème Session du Comité du Codex sur les Additifs alimentaires et les Contaminants (CCFAC) y ont été insérées. Par conséquent, les commentaires des gouvernements relatifs à ces questions, soumis à un stade antérieur, n'ont pas été revus. Les conclusions et les recommandations de la 14ème Session du Comité du Codex sur les Principes généraux (CCGP) ont été prises en compte également.
6. L'approche générale utilisée a consisté à accepter le commentaire des gouvernements à moins que des raisons techniques, scientifiques ou le cas échéant, des pratiques commerciales à long terme ne justifient sa non-acceptation ou l'amendement de la proposition.
7. Si les gouvernements ont exprimé des points de vue différents, des solutions possibles visant à faciliter la décision sont fournies. Celles-ci prennent en compte la justification technique et/ou les pratiques commerciales existantes.

Abréviations utilisées dans ce document :

GSUDT: Projet général de Norme pour l'Utilisation des Termes de Laiterie (CODEX STAN 206-1999).

GSLPF: Norme générale pour l'Etiquetage des Denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rev. 1-1991).

## **A. GENERALITES**

### **1. BASE DES TRAVAUX FUTURS**

La question de la nécessité d'établir des normes séparées a été renvoyée au Groupe de Travail *Ad Hoc* sur les Fromages comme suit : ***Examiner la nécessité d'élaborer des normes séparées pour les fromages individuels en tenant compte de l'adjonction de dispositions aux dispositions correspondantes dans les normes appropriées pour les fromages, y compris l'incorporation possible***

---

<sup>1</sup> CX/MMP 98/7-add. 1 et 2 et CRD 19 et 20 présentés à la 3ème session du CCMMP.

<sup>2</sup> ALINORM 99/11, paragraphes 7 à 20 et Appendice II.

<sup>3</sup> ALINORM 99/11, paragraphes 21 à 29 et Appendice III.

<sup>4</sup> ALINORM 99/11, paragraphes 30 à 79 et Appendices IV à XI.

<sup>5</sup> ALINORM 99/11, paragraphes 89-91 et Appendice XII.

*d'exigences spécifiques et/ou essentielles dans les normes générales pour les fromages correspondantes.*

### **Conclusions et recommandations du Groupe de Travail *Ad Hoc* sur les Fromages**

Le Président du Groupe de Travail *Ad Hoc* sur le Fromage est arrivé à la conclusion qu'il semble exister un soutien important pour la poursuite des discussions sur les normes FIL basées sur le format actuel des normes individuelles.

Le Président recommande que la FIL poursuive et complète son travail technique sur la base des normes individuelles de manière à ce que le Comité dispose d'un aperçu clair de la teneur de ces normes et par conséquent des caractéristiques spécifiques des différents fromages.

Certains soutiennent également une approche différente consistant à élaborer des annexes pour les fromages individuels que l'on joindrait à une norme générale correspondante. Cette approche alternative pourrait être explorée par la FIL sous la forme d'un exemple tout en poursuivant son travail technique sur la teneur des normes individuelles précitées. Cette considération n'apporte aucune restriction à la teneur des normes individuelles pour les fromages mais fournit au contraire un exemple de la manière dont les normes pour les fromages peuvent être formulées tout en incluant certaines informations sur les fromages individuels dans les annexes.

Cependant, le CCMMP devra être tenu régulièrement informé des conclusions du Codex et des secrétariats TBT sur l'état d'avancement des annexes (voir CX/GP 99/7).

**Recommandation n° 1** : La révision doit se poursuivre comme prévu sur la base des normes individuelles séparées.

La FIL a l'intention de fournir un exemple d'adjonction de normes individuelles aux normes générales lors de la 4ème session du CCMMP.

En ce qui concerne le rôle du matériel consultatif des appendices, voir également la discussion précédant la **Recommandation n° 21**.

### **2. NATURE ET LOCALISATION DE DISPOSITIONS ESSENTIELLES / NON ESSENTIELLES**

Cette question a été renvoyée au Groupe de Travail *Ad Hoc* sur les Fromages comme suit : ***Examiner si les exigences de couleur, croûte, trous, forme et configuration doivent être supprimées ou transférées aux appendices des normes générales.***

### **Conclusions et recommandations du Groupe de Travail *Ad Hoc* sur les Fromages :**

Le Président du Groupe de Travail *Ad Hoc* sur le Fromage est arrivé à la conclusion que globalement, les personnes qui ont répondu aux questionnaires ont indiqué qu'il est nécessaire de garder les exigences proposées dans le premier questionnaire pour décrire les fromages individuels et par conséquent permettre leur distinction (variété, forme, description, matière sèche, matière grasse sur matière sèche, éléments sensoriels). Ces critères méritent d'être étudiés norme par norme.

Le Président recommande que la FIL analyse chacune des normes individuelles et examine la pertinence des critères retenus dans chacune pour permettre d'établir une distinction entre les critères essentiels destinés à décrire l'identité d'un fromage et ceux qui peuvent être transférés dans les appendices ou éventuellement supprimés.

**Recommandation n° 2** : La FIL a procédé à des examens des détails essentiels / non essentiels dans les révisions antérieures des projets de normes. Ces détails considérés à ce stade comme essentiels / nécessaires sont repris dans les projets actuels de normes. Les justifications ont été soumises lors des 2ème et 3ème sessions du CCMMP.

Cependant, ces détails feront l'objet d'une discussion dans la présente révision dans la mesure où ils ont été abordés par les commentaires des gouvernements.

L'Annexe A au présent rapport reprend la synthèse des détails repris dans les différents projets de normes tels qu'ils ont été révisés en 1999, de même que les explications justifiant leur inclusion au départ.

## **B. MATIERES COMMUNES A TOUTES LES NORMES POUR LES VARIETES INDIVIDUELLES DE FROMAGE**

### **2. DESCRIPTION**

#### **2.1 Dispositions d'affinage**

Commentaires soumis : **Le Royaume-Uni** souligne que la formulation relative aux périodes d'affinage est acceptable pour autant qu'il s'agisse cependant de périodes d'affinage minimums.

**Les Etats-Unis** soutiennent l'approche figurant à la page 7 du document CL 1997/36 : les méthodes alternatives débouchant sur le même degré d'affinage peuvent être autorisées et à cette fin, le terme « normalement » devrait être inséré afin d'indiquer que certaines des déviations de la « normalité » sont autorisées. Les US recommandent qu'une clarification soit ajoutée lorsque le terme « normalement » se rapporte à des déviations par rapport à des périodes spécifiques comme suit :

« La durée minimale d'affinage pour l'obtention du goût caractéristique et la consistance caractéristique pour le fromage est normalement de \_\_\_\_\_ (compléter par l'information appropriée) semaines. Une période d'affinage plus courte est possible pour autant que le fromage développe les mêmes caractéristiques. »

**La Nouvelle-Zélande** signale que l'âge de maturation ne fait pas partie des éléments descriptifs fiables des produits et ne garantit pas nécessairement des pratiques commerciales correctes et peut même inhiber l'innovation technologique bénéfique pour le consommateur. A moins que l'on n'élabore des descriptions détaillant fidèlement l'âge de maturation, ce détail devrait être disponible comme information supplémentaire dans les annexes non soumises à acceptation.

**Discussion** : Les périodes minimales d'affinage ont été indiquées dans les normes pour deux raisons :

- Pour distinguer les fromages affinés des fromages non affinés.  
Le fromage non affiné est prêt à la vente rapidement après sa fabrication. Les fromages affinés sont soumis à une maturation complémentaire et ne sont pas prêts à la vente jusqu'à ce que l'affinage se soit produit.
- Pour quantifier l'interprétation de la définition des fromages affinés telle qu'elle figure dans la section 2.1.1 de la Norme Générale pour le Fromage (A-6).

Le fromage affiné se définit comme un fromage qui n'est pas prêt à la consommation directement après sa fabrication mais qui doit être conservé pendant une période telle, à une telle température et dans de telles conditions que des modifications biochimiques et physiques nécessaires se produisent qui caractérisent le fromage en question. Par conséquent, il faut examiner trois facteurs : le temps, la température et les conditions (par exemple l'humidité).

La spécification de la durée temps d'affinage est une manière indirecte de décrire l'intensité du goût du type de fromage en question. En général, le temps nécessaire augmente proportionnellement aux teneurs en matière sèche. Cependant, comme la température d'affinage et les autres conditions ne sont pas spécifiées dans les normes, l'exigence d'une durée minimum doit être mentionnée tout en permettant une certaine souplesse. La souplesse nécessaire est rendue par le terme « normalement », en incluant le principe de l'équivalence et en offrant la possibilité d'une certaine déviation pour les produits destinés à un traitement ultérieur. L'intention consiste à spécifier une procédure de référence sans exclure les développements technologiques futurs.

Le RU demande le maintien d'une période d'affinage minimum. Ceci peut avoir des conséquences sur la demande de permettre également les enzymes d'affinage dans la liste des ingrédients (voir commentaire du RU sous la section 3.2) et serait contradictoire avec le point de vue de la Nouvelle-Zélande.

La proposition US de clarifier la formulation contribue à mieux comprendre l'intention du terme « normalement ».

En ce qui concerne le commentaire de la Nouvelle-Zélande, il est à noter que les descripteurs alternatifs existent pour caractériser le degré de modification biochimique et physique nécessaire caractérisant le fromage en question. Ces descripteurs concernent différentes expressions du degré de protéolyse comme la quantité de peptides, d'acides aminés libres et de composés mineurs d'azote identifiés par une série de techniques analytiques spécifiques et non spécifiques. Les techniques non spécifiques incluent la quantification des composés azotés solubles dans différents extraits ou précipités, ainsi que la libération de groupes actifs décrits au départ par Bondzynski (Landwirtsch. Jahrbuch der Schweiz (1894), 159). Les techniques spécifiques incluent la chromatographie et l'électrophorèse. De même, lorsque la lipolyse est caractéristique d'une variété de fromage, le degré de la composition des matières grasses peut être également quantifié (quantité des acides gras libres). La combinaison de ces techniques peut fournir un reflet fiable de la caractéristique de maturation de la variété individuelle de fromage.

Bien qu'il soit possible de spécifier des critères d'affinage appropriés pour chaque variété de fromage sur la base des techniques scientifiques objectives précitées, cela s'avère relativement compliqué. On préfère par conséquent indiquer les conditions d'affinage normales (de référence) qui entraînent normalement un fromage conforme aux modifications biochimiques, physiques et organoleptiques nécessaires, tel que le requiert la norme A-6.

**Remarque :** Dans la présente révision, les spécifications pour les températures d'affinage, présentes dans les Projets de Normes révisées ont été reprises dans les anciennes normes du Codex non révisées. Suite à la recommandation de cette nouvelle approche, les périodes d'affinage ainsi que les températures doivent être révisées. Les chiffres repris dans les projets de normes joints au présent document n'ont pas encore été soumis à cette révision.

**Recommandation n° 3 :** Adopter un texte révisé se basant sur la proposition des Etats-Unis et inclure les formules nécessaires dans les normes pour les variétés de fromages affinés afin d'indiquer le développement du goût typique de la variété. Le texte suivant est suggéré :

*« Pour les fromages prêts à la consommation, la procédure d'affinage destinée à développer les caractéristiques de goût et de consistance dure normalement \_\_\_ semaines à \_\_\_ °C (l'information appropriée étant complétée dans chaque norme) en fonction du degré de maturité requis. Différentes conditions d'affinage peuvent être utilisées pour autant que le fromage développe les mêmes modifications physiques, biologiques et organoleptiques que celles obtenues par la procédure d'affinage précitée. Le fromage destiné à un traitement ultérieur ne doit pas posséder le même degré d'affinage. »*

## 2.2. Descripteurs de couleurs

**Commentaires soumis :** Le Royaume-Uni suggère dans ses commentaires sur le Cheddar que l'expression « crème claire » décrirait mieux le fromage que l'expression « paille claire ».

**Discussion :** Les termes utilisés pour la description des couleurs ne sont pas universels dans tous les cas. Il serait utile de disposer de termes plus génériques, par exemple une échelle générique des couleurs des fromages.

**Recommandation n° 4 :** La FIL a mis à l'examen le développement d'un système de descripteur plus générique. La FIL devrait en faire rapport au CCMMP lors de sa 5<sup>ème</sup> session. D'ici là, les descriptions actuelles seront maintenues.

## 3.1 Matières premières

**Commentaires soumis :** L'Inde signale qu'une équivalence importante existe pour l'utilisation du lait de bufflonne dans toutes les normes individuelles. La persistance d'une discrimination contre l'utilisation de lait de bufflonne dans ces normes ne se justifie pas sur le plan technologique (la justification pour l'élimination de cette restriction a été fournie dans les commentaires de l'Inde).

**La FIL** suggère que les normes incluent le lait de bufflonne de même que la formulation recommandée suivante : « *Lait de vache ou lait de bufflonne, ou leurs mélanges, et produits obtenus à partir de ces laits.* »

**Discussion :** L'espèce d'origine qui fournit le lait utilisé dans la fromagerie peut affecter l'identité caractéristique des fromages individuels en ce qui concerne leur couleur, leur texture, leur goût et leur arôme.

Etant donné les différences de composition biochimique des laits provenant de différents animaux, les fromages produits à partir de lait d'espèces différentes peuvent présenter des différences significatives en matière de propriétés organoleptiques.

Comme les propriétés organoleptiques sont importantes pour l'identité de nombreuses variétés de fromages individuels ainsi que leur acceptation continue par le consommateur, il y a lieu de reconnaître que pour certaines variétés de fromages individuels, il peut se justifier sur le plan technologique de restreindre les matières premières au lait d'une origine spécifique.

Le lait des autres espèces peut être autorisé si l'on donne la preuve qu'il donne un produit fini présentant des caractéristiques physiques, chimiques et organoleptiques similaires.

Tenant compte :

- que la documentation adéquate établissant l'équivalence entre les fromages faits à partir de lait de différentes espèces en ce qui concerne les variétés de fromages actuellement à l'étude n'est disponible que pour le lait de bufflonne, et
- que le commerce international des fromages utilisant les différents noms réglementés par les normes actuelles et qui ont été fabriqués à partir de lait d'autres espèces que celles précisées dans les normes n'existe pas ou est peu important,

*il est recommandé que l'origine du lait dans les normes individuelles pour les fromages révisés se restreigne au lait de vache et de bufflonne et à leurs mélanges.*

Dès qu'une documentation complémentaire sera disponible et prouvera l'équivalence entre les fromages individuels fabriqués à partir de lait de vache et de bufflonne avec la même variété faite à partir de lait d'une autre origine animale spécifique, cette restriction sera révisée. A cet égard, chaque fromage individuel devra être évalué individuellement et espèce par espèce.

Lors de sa 3<sup>ème</sup> session, le CCMMP a approuvé l'amendement rédactionnel des Normes A-6, A-7 et A-17. Le même amendement sera également apporté dans les normes pour les fromages individuels.

**Recommandation n° 5 :** Adopter la formulation suivante pour toutes les normes individuelles en cours de révision dans ce document :

*« Lait de vache ou lait de bufflonne, ou leurs mélanges et/ou produits obtenus à partir de ces laits. »*

## **3.2 Ingrédients autorisés**

### **3.2.1 Texte introductif**

**Commentaires soumis : La France** recommande que, par souci de clarté, une formulation similaire à celle qui introduit la liste des additifs (section 4) soit insérée comme introduction à la liste des ingrédients autorisés.

**Discussion :** Il n'est pas nécessaire d'ajouter une phrase introductive puisque le titre spécifie qu'il s'agit des « Ingrédients autorisés ». Si la formulation se limitait à « Ingrédients » et si elle était donc similaire au titre « Additifs alimentaires », il serait effectivement pertinent d'ajouter une phrase semblable à celle qui introduit le paragraphe sur les additifs.

**Recommandation n° 6 :** Pas d'adoption.

### 3.2.2 *Enzymes et exhausteurs de goût*

**Commentaires soumis:** Le **Royaume-Uni** demande de modifier le paragraphe de la manière suivante « Enzymes sûres et appropriées » puisque les enzymes servent également à contribuer à l'affinage.

**Discussion :** L'importance considérable des enzymes coagulatrices résiduelles et en particulier des enzymes protéolytiques des bactéries de levain pour l'affinage du fromage résultant en la formation du goût est bien connue. Pour favoriser le développement du goût ou pour accélérer l'affinage, l'utilisation de préparations enzymatiques protéolytiques spécifiques, à l'exception des enzymes de coagulation, est d'un intérêt croissant dans différents pays. A cet effet, on utilise également des levains et des lipases.

Les enzymes protéolytiques peuvent être utilisées pour la production de différents types de fromage mais également pour la fabrication de fromage modifié par enzyme. Ceux-ci peuvent être considérées comme des préparations à base de fromage traité à base d'enzyme pour accroître le goût ou une partie importante du profil de goût de ce fromage afin de livrer au fabricant de denrées alimentaires un fromage à goût fort.

Il existe différentes sources microbiennes pour ces préparations d'enzymes protéolytiques mais les préparations doivent être considérées comme des substances généralement reconnues comme inoffensives pour la santé (GRAS - generally recognized as safe). Ces préparations sont souvent des mélanges de différentes enzymes protéolytiques incluant parfois des convertases d'acides aminés. Ils sont disponibles sur le marché sous un certain nombre de noms commerciaux comme Accelase, Debitrase, Delvolase, Protease B500, Neutrase, Alcalase, Flavourzyme, Protease "Amano", Peptidase "Amano", Stenzyme, Bioprotease, Promod, Flavourpro, Savourase, Emporase et Proteinase D5 (liste incomplète).

Les enzymes qui contribuent au développement du goût ne figurent actuellement que dans les normes pour le Cheddar et le Provolone de la manière suivante « enzymes inoffensives et appropriées pour contribuer au développement du goût ».

Bien qu'il s'agisse d'une fonction secondaire, les enzymes coagulatrices contribuent également au développement du goût du fromage, ce qui entraîne la nécessité d'élargir la formulation actuelle.

L'intention est d'inclure les enzymes ajoutées dans le but premier de contribuer à favoriser le processus d'affinage (par exemple lipases, peptidases, protéases et lactases), mieux connues sous le nom d'enzymes d'affinage. L'utilisation d'enzymes d'affinage ne se justifie pas pour la fabrication de fromages non affinés et cette pratique induirait le consommateur en erreur en ce qui concerne la nature (non affinée) du produit.

Le 3ème CCMMP s'est mis d'accord sur un texte tel qu'il avait été demandé pour la Norme A-6.

**Recommandation n° 7 :** La question de savoir si l'on peut autoriser les enzymes d'affinage doit être étudiée norme par norme. Les demandes d'autorisation d'enzymes d'affinage ne concernaient jusqu'à présent que le Cheddar, l'Edam, le Provolone, le Coulommiers, le Camembert et le Brie. Si l'on décide d'autoriser l'utilisation de telles enzymes, la formulation doit être la suivante :

*"- enzymes inoffensives et appropriées pour favoriser le processus d'affinage."*

Cette formulation doit être insérée dans les normes pour les variétés mentionnées.

### 3.2.3 *Ingrédients aux fonctions antimottantes*

**Commentaires soumis :** Les **Etats-Unis** demandent l'adjonction de farine de riz, de maïs et de pomme de terre à la liste d'ingrédients parce que ces substances sont utilisées comme agents antimottants.

**Discussion :** La fonction est semblable aux agents antimottants. La farine de blé est également souvent utilisée et devrait être ajoutée à la liste fournie par les Etats-Unis.

**Recommandation n° 8 :** Ajouter le paragraphe suivant à la liste des ingrédients autorisés dans les normes où la section 4 prévoit les agents antimottants :

“- Farines et amidons de riz, maïs, blé et pomme de terre : nonobstant les dispositions de la Norme pour le Fromage (A-6), ces substances peuvent être utilisées pour la même fonction que les agents antimottants pour le traitement de surface des produits coupés, en tranches et râpés seulement pour autant qu’elles soient ajoutées dans des quantités fonctionnellement nécessaires précisées par la pratique de bonne fabrication compte tenu de l’utilisation des agents antimottants énumérés à la section 4.”

### 3.3 Composition

#### 3.3.1 Présentation/format de la section

**Commentaires soumis : La France** trouve que la section est trop complexe et suggère de simplifier un certain nombre de normes séparées.

**Discussion :** La réduction et l’enrichissement de la teneur en matière grasse à partir d’un niveau de référence doivent être suivis des teneurs en matière sèche correspondantes et différentes de manière à maintenir des niveaux équivalents de HPD. Alternativement, il y a lieu de spécifier les limites de HPD.

Une référence extensive au HPD est considérée comme plus compliquée à adapter dans la pratique bien qu’il soit plus simple.

Par conséquent, il est recommandé de fournir des séries de critères consistant en différents niveaux de matière grasse sur extrait sec, adaptés à la variété en question, combinés avec des teneurs minimales en extrait sec assurant le maintien d’une teneur HPD caractéristique pour la variété en question.

Cette approche a en fait été utilisée dans les normes pour les fromages non révisés qui incluent également les variantes à matière grasse réduite. Le format actuel suit ce principe.

La présentation/format recommandée assure qu’une texture similaire du type de fromage est maintenue à tous les niveaux de matière grasse spécifiés dans la norme pour la variété de fromage en question. Le raisonnement régissant le format actuel est fourni en détail aux pages 47 à 51 du CL 1997/36-MMP. Huit différentes options ont été considérées en profondeur entraînant l’approche recommandée. Le format actuel représente l’option (sur les huit) qui entraîne le moins de difficultés techniques et technologiques bien que l’on admette qu’il soit plutôt complexe.

La texture du fromage est normalement décrite par le taux d’humidité du produit dégraissé (voir section 7.1.1 de la Norme A-6), lorsque les descripteurs de texture mous, fermes, durs et extra-durs sont définis en fonction de l’humidité du produit dégraissé.

Cependant, on a considéré qu’il était trop compliqué d’introduire l’humidité du produit dégraissé comme nouveau critère dans les normes car ce terme n’est pas universellement connu.

**Recommandation n° 9 :** Maintenir l’approche (Voir *Recommandation n° 10*).

#### 3.3.2 Teneurs minimums absolues en matière grasse

Cette question a été renvoyée au Groupe de Travail Ad Hoc sur le Fromage comme suit : **Identifier les valeurs minimums absolues de matière grasse sur extrait sec.**

**Recommandations du Groupe de Travail Ad Hoc sur le Fromage :** La présidence a conclu que le groupe de travail est d’avis que la matière grasse sur extrait sec est importante pour identifier les fromages individuels. Ce critère doit être considéré et déterminé au cas par cas (norme par norme).

Le groupe de travail n’a pas encore pu déterminer les minima absolus pour chaque norme au moment de la réalisation de cette révision.

**Discussion :** *L’adoption de la nouvelle formulation relative aux produits laitiers modifiés en matière de composition (section 4.3.3 du GSUDT) offre un nouveau cadre pour les dispositions figurant dans les normes individuelles pour les produits laitiers en ce qui concerne les produits modifiés. .*

*Dans cette disposition, les « produits laitiers modifiés » sont des produits laitiers modifiés en composition en comparaison avec le produit de référence. Les taux de matière grasse de référence sont*

*spécifiés pour chaque variété de fromage dans la section 7.1 des projets de normes pour les fromages individuels.*

La nouvelle disposition indique que les produits modifiés en matière de composition peuvent porter le nom spécifié dans une norme pour un produit laitier si les trois conditions suivantes sont rencontrées :

1. Sa dénomination s'accompagne d'une claire description de la modification réalisée, associée avec le nom du produit de référence ;
2. Les caractéristiques essentielles du produit sont conservées ; et
3. Les limites de ces modifications en matière de composition sont détaillées dans les normes correspondantes, le cas échéant.

Si les limitations des modifications de composition ne sont pas détaillées dans les normes, ces modifications ne peuvent être autorisées. A cette fin, il est à noter :

- que la norme doit mentionner les modifications, le cas échéant ;
- qu'une description du produit de référence est nécessaire pour identifier l'éventuelle modification réalisée. Pour les composantes dont les niveaux de référence sont spécifiés, il sera également nécessaire d'introduire une formule précisant les modifications ;
- que pour les composants pour lesquels aucun critère de composition n'a été établi, toute restriction en matière de modifications est superflue.

Il est évident qu'un certain niveau minimum de matière grasse doit être respecté pour assurer que les caractéristiques essentielles du produit (identité) se maintiennent. Dans le cas des variétés individuelles de fromage, les recommandations de teneurs minimales absolues en matière grasse pour chaque variété devraient résulter des travaux du Groupe de Travail *Ad Hoc* sur le Fromage.

Cependant, la teneur en matière grasse n'est pas la seule à modifier. Les limitations de modification de la matière grasse, des teneurs en protéines et en lactose doivent également être étudiées. Pour autant que la définition du fromage soit amendée, tel que le propose la FIL (voir document séparé qui sera soumis fin 1999 par la FIL), les critères en matière de composition pour les protéines et le lactose dans le fromage en général seront couverts correctement par la Norme générale sur le Fromage.

**Recommandation n° 10 :** Le format suivant est suggéré pour la section 3.3 dans les normes pour les fromages individuels (voir également **Recommandation n° 17**) :

<u>Constituant laitier :</u>	<u>Teneur minimum (m/m):</u>	<u>Teneur maximum (m/m):</u>	<u>Niveau de référence (m/m):</u>
<i>Matière grasse laitière sur extrait sec :</i>	<i>(à ajouter)*</i>	<i>(à ajouter)*</i>	<i>(limite à ajouter)*</i>
<i>Extrait sec :</i>	<i>En fonction de la teneur en matière grasse sur extrait sec conformément au tableau ci-dessous.</i>		
	<u>Teneur en matière grasse sur extrait sec (m/m):</u>	<u>Teneur d'extrait sec minimum correspondant (m/m)</u>	
	<i>[Egal ou supérieur à --% mais inférieur à --%:</i>	<i>(minimum à compléter)</i>	
	<i>Egal ou supérieur à --% mais inférieur à --%:</i>	<i>(minimum à compléter)</i>	
	<i>Egal ou supérieur à --% mais inférieur à --%:</i>	<i>(minimum à compléter)</i>	
	<i>Egal ou supérieur à --% mais inférieur à --%:</i>	<i>(minimum à compléter)</i>	
	<i>Egal ou supérieur à --%</i>	<i>(minimum à compléter)]*</i>	

\*) A compléter par le chiffre approprié pour chaque variété individuelle.

Les modifications en matière de composition excédant les minimums ou maximums spécifiés ci-dessus pour la matière grasse laitière et l'extrait sec ne sont pas considérées comme étant en conformité avec la section 4.3.3 de la Norme générale pour l'Utilisation des Termes de Laiterie.

**Remarque :** Le format standard recommandé ci-dessus a été appliqué dans les projets de normes révisés en utilisant les teneurs en matière grasse minimums absolues existant dans les projets précédents. Les conclusions ultérieures pourraient déboucher sur des modifications en ce qui concerne les minima, justifiant le fait qu'elles soient mentionnées entre crochets. La FIL examine la question de savoir si le

système ci-dessus est applicable dans le cas de l'Edam et du Gouda. Par conséquent, la section 3.3 de ces deux normes a été également mise entre crochets.

## 4 ADDITIFS ALIMENTAIRES

### 4.1 Approche générale des additifs

Le Projet de Norme Générale pour les Additifs alimentaires précise que les additifs dont la DJA n'est pas spécifiée peuvent être autorisés dans les denrées alimentaires en fonction des BPF. Cependant, des listes plus strictes s'appliquant à des produits spécifiques peuvent supplanter cette approche générale. En particulier, des restrictions se justifient si aucune justification technologique n'est disponible pour leur utilisation.

**Recommandation n° 11 :** Dans la présente révision, les principes suivants s'appliquent :

- Toutes les demandes d'additifs ne possédant pas de DJA numérique spécifié peuvent être incluses pour autant que sa classe fonctionnelle figure déjà dans le projet de norme.
- L'insertion de nouvelles classes fonctionnelles doit se justifier sur le plan technologique (classe par classe).
- L'autorisation d'adjonction d'additifs possédant des valeurs DJA numériques doit se justifier au cas par cas et, le cas échéant, à un taux maximum.

### 4.2 Additifs pour les fromages à teneur réduite en matière grasse

Les Etats-Unis recommandent une longue liste d'additifs à inclure dans les fromages ayant été modifiés pour répondre à une allégation nutritionnelle. Etant donné les préoccupations diététiques de certains consommateurs, la demande de fromages à matière grasse réduite s'est accrue et devrait encore s'accroître à l'avenir. Il est par conséquent important de fournir aux fabricants les outils technologiques nécessaires pour rencontrer la demande de ces consommateurs. Ces outils incluent la mise à disposition d'une variété d'additifs inoffensifs et adaptés offrant des propriétés fonctionnelles et organoleptiques cohérentes avec la version sans réduction de matière grasse de ces fromages. Les Etats-Unis recommandent que les additifs nécessaires pour la production des fromages à matière grasse réduite soient inclus dans chacune des normes pour les variétés individuelles de fromage dans le cas des produits modifiés pour rencontrer une allégation nutritionnelle telle qu'elle est définie dans les directives du Codex pour l'utilisation des allégations nutritionnelles.

**Discussion :** La proposition US porte sur des groupes d'additifs qui n'ont pas été pris en considération auparavant comme par exemple :

- fromages affinés : acides, stabilisants/épaississants, émulsifiants, sels émulsifiants, agents moussants, agents antimottants (à ajouter au fromage lui-même), exhausteurs de goût et antioxydants.
- fromages non affinés : sels émulsifiants, agents antimottants (à ajouter au fromage lui-même), exhausteurs de goût et antioxydants.

La proposition soulève un certain nombre de questions :

- qu'appelle-t-on à teneur en matière grasse réduite ?
- de quelles allégations nutritionnelles s'agit-il - par exemple, l'allégation nutritionnelle de teneur réduite en sodium est-elle incluse ? Les allégations nutritionnelles portent également sur des termes liés à des enrichissements comme « teneur en matière grasse extra-haute », « à la crème », etc.
- l'utilisation d'additifs additionnels est-elle dépendante de la mention d'une allégation sur l'étiquette ?
- certains des additifs remplacent-ils réellement la matière grasse laitière (texture, corps et goût) ?

**Recommandation n° 12 :** Il est recommandé que le CCMMP examine la proposition à un stade ultérieur dès que la question de la teneur en matière grasse absolue minimum est établie pour chaque norme individuelle. Par conséquent, cette révision n'a pas examiné plus avant cette proposition relative

aux additifs complémentaires destinés spécifiquement aux fromages à matière grasse réduite répondant à une allégation nutritionnelle, mais elle sera réexaminée dans une révision ultérieure.

### 4.3 Colorants

**Commentaires soumis :** Le Canada demande l'adjonction du SIN 100 (ii) (turmerique), SIN 160a (bêta-carotène - source non spécifiée) et SIN 140 (chlorophylle aux taux BPF et du SIN 160e (bêta-apo-caroténal) et du 160f (bêta-apo-8'-caroténoïque acide, éthyle ester) à un maximum de 35 ppm.

**Le Royaume-Uni** informe que la législation européenne autorise l'adjonction de SIN 160a dans les fromages affinés at quantum satis et non à 600 mg/kg tandis que le 160b (extraits de rocou) est autorisé à un taux maximum de 15 mg/kg. A l'exception du Cheddar, les normes pour les fromages affinés n'autorisent que 10 mg/kg.

**La FIL** recommande que le SIN n° 160a - Carotènes soit modifié pour suivre le conseil du CCFAC comme suit : "160a Carotènes (synthétiques) 25 mg/kg".

**Discussion :** Les projets de normes ne régissant pas les produits composés, seuls les colorants pour les produits homogènes peuvent être inclus. Ceci limite la liste des colorants à ceux ayant pour objectif d'assurer une coloration naturelle uniforme tout au long de l'année indépendamment des différentes pratiques alimentaires. Les DJA numériques ont été spécifiés pour les SIN 101 et 160a.

Compte tenu du domaine d'application des Normes C pour les variétés individuelles de fromage, celles-ci s'appliquent aux produits « destinés à la consommation directe ou au traitement ultérieur ».

*Cette formulation a pour conséquence que les fromages utilisés pour la fabrication de fromage fondu ou comme ingrédients pour d'autres denrées alimentaires doivent se conformer aux exigences des normes correspondantes. Néanmoins, lors du traitement ultérieur de ces fromages, ils peuvent être soumis à des conditions physiques et chimiques extrêmes (par exemple UHT, stérilisation, dessiccation, extrusion, cisaillement et cuisson au four ou au micro-ondes). Ces traitements affectent généralement la couleur et la stabilité de la couleur des fromages.*

L'utilisation de fromage et de fromage fondu comme ingrédients d'autres produits est de plus en plus courante. Certains fabricants de fromage souhaitent produire des fromages colorés vendus ensuite pour la consommation directe et pour le traitement ultérieur. Les fabricants de produits qui utilisent des fromages comme ingrédients ont souvent des exigences spécifiques et très strictes de couleur qui doivent être rencontrées par leurs fournisseurs. C'est la raison pour laquelle les fabricants de fromage demandent une certaine flexibilité dans les colorants autorisés.

Si traditionnellement, le rocou (160b) est utilisé pour produire des fromages de couleur « orange » comme le Cheddar, l'on sait qu'il n'est pas stable à la chaleur, entraînant un défaut et une coloration rose. Des colorants alternatifs plus stables à la chaleur sont par conséquent nécessaires si les fromages sont susceptibles d'être traités thermiquement. Les carotènes (160a) ne possèdent pas toujours la stabilité à la chaleur et sont sujets à l'oxydation, en particulier à la lumière.

Pour obtenir la couleur de le rocou, les alternatives de colorants simples ne sont pas appropriées et des mélanges de couleurs (stables à la chaleur comme les carotènes (160a), l'oléorésine de paprika (160 c), le β-apo-8'-caroténal (160e) et le β-apo-8'- acide caroténique, éthyle ester (160 f) et le turmerique (100 ii) sont utilisés à cette fin.

Actuellement, le 160 e, 160 f et 100 ii ne sont pas autorisés dans les Normes C individuelles. Il est demandé et justifié d'utiliser ces produits dans toutes les Normes C où d'autres colorants jaune/orange sont autorisés (p. ex. C1, C3, C4, C5, C6, C7, C9, C11, C13, C18\*, C33\*, C34\* et Mozzarella)

\*) *Actuellement, les Normes C18, C33 et C34 n'admettent pas les oléorésines de paprika 160 c - il y a lieu de les y inclure parce que le 160 a n'est pas une alternative au 160 b.*

De plus, si les carotènes figurent dans la liste, les deux types (extraits naturellement et synthétiques) devraient s'y trouver.

Les additions ci-dessus sont conformes à la Norme A-6 en ce qui concerne les fromages en question.

En ce qui concerne les agents de blanchiment, on demande d'ajouter l'utilisation de la chlorophylle (140) comme agent de blanchiment dans le fromage en tant qu'ingrédient permettant d'éviter les effets de brunissage des fromages lorsqu'ils sont soumis à la chaleur ou à la cuisson. Le CCMMP devrait discuter le principe d'autoriser les colorants de blanchiment.

**Recommandation n° 13 :** *Ajouter les colorants suivants aux normes C1, C3, C4, C5, C6, C7, C9, C11, C13, C18, C33, C34 et Mozzarella :*

<i>Turmerique (100 ii)</i>	<i>BPF</i>
<i>Chlorophylle (140)</i>	<i>BPF</i>
<i>β-apo-8'-acide caroténique, esters méthyle et éthyle (160 f)</i>	<i>35 mg/kg</i>
<i>β-apo-8'-caroténal (160e)</i>	<i>35 mg/kg</i>

En plus, pour les Normes C18, C33 et C34 ajouter:

<i>Oléorésines de paprika (160c)</i>	<i>BPF</i>
--------------------------------------	------------

En outre, alignez les dispositions pour les carotènes avec la Norme A-6 et ajouter un texte expliquant l'objectif de l'adjonction de colorants en changeant le sous-titre comme suit : "*Colorants (pour satisfaire aux caractéristiques de couleur du produit, telles qu'elles sont décrites à la section 2)*"

Il est en outre recommandé que le CCMMP discute la manière d'aborder le principe d'utiliser les produits de blanchiment pour rencontrer le même objectif.

#### 4.4 Conservateurs

##### Commentaires soumis :

###### a. Sorbates:

**Le Royaume-Uni** informe que les SIN 200 et 202-203 sont autorisés en UE à un taux maximum de 1 g/kg dans la mesure où le fromage affiné est préemballé et coupé. **La République tchèque** informe que les SIN 200-203 sont autorisés pour le fromage dans leur législation nationale. **Le Canada** demande l'extension de l'utilisation des sorbates à son sel de sodium (SIN 201), une zone de traitement non spécifiée et un taux maximum de 3 g/kg calculé sous forme d'acide sorbique.

**Les Etats-Unis** demandent l'extension de l'utilisation des sorbates pour les fromages qui ont été modifiés pour rencontrer une allégation nutritionnelle (fromages à basse teneur en matière grasse) à son sel de sodium (SIN 201) à un taux maximum de 2 g/kg calculé sous forme d'acide sorbique.

###### b. Nitrates:

**L'Inde** informe que les nitrates ne sont pas autorisés en Inde à cause de leur toxicité.

**Les Etats-Unis** recommandent la suppression des nitrates étant donné les préoccupations exprimées par le public en ce qui concerne les nitrates entraînant la formation de nitrosamines, balayant toute justification technologique pour son utilisation dans la fromagerie.

###### c. Propionates:

**Le Canada** demande l'insertion de l'acide propionique et de ses sels de sodium et de calcium (SIN 280-281) à un taux maximum de 2 g/kg, calculé sous forme d'acide propionique.

###### d. Nisine:

**L'Inde** demande l'addition de nisine dans les normes pour un certain nombre de fromages (Cheddar, Gouda et Emmental) car ce produit est complémentaire aux sorbates, a été déclaré inoffensif par le JECFA et inclus dans les normes pour les fromages similaires.

###### e. Pimaricine:

**Le Canada** demande l'insertion du SIN 235 (pimaricine) pour le traitement des surfaces du fromage avec une limite maximum de 20 ppm, calculée d'après le poids du fromage.

**Les Etats-Unis** demandent l'adjonction de la pimaricine pour les fromages modifiés pour répondre à une allégation nutritionnelle (fromages à basse teneur en matière grasse) avec des limites maximums de 1 mg/dm<sup>2</sup> de surface, non présente à une profondeur de 5 mm lorsqu'elle est appliquée sur la croûte ou

ajoutée à des enrobages et maximum 0,3 g/kg lorsqu'elle est appliquée à la surface de fromage ou ajoutée pendant le procédé de malaxage et d'étirage.

### **Discussion :**

Sorbates: Dans les Normes A-6 (qui concernent les fromages affinés) et dans la Norme pour le fromage non affiné, on a adopté différentes approches. Pour les normes sur les fromages individuels, l'approche choisie dans les normes connexes doit s'appliquer.

Nitrates: Les nitrates de potassium et de sodium sont utilisés pour éviter le gonflement tardif des fromages. Dans la plupart des variétés de fromages qui subissent un affinage prolongé, le risque existe de voir les clostridia sporiformes, en particulier *Clostridium tyrobutyricum*, non détruites par la pasteurisation, produire une quantité importante d'acide butyrique entraînant le gonflement tardif du fromage, et le rendant ainsi impropre à la consommation. Pendant l'affinage, les nitrates sont réduits en nitrites qui inhibent la croissance des clostridia et empêchent par conséquent le gonflement tardif du fromage. Les nitrites n'ont aucun effet sur la croissance des bactéries d'acide lactique. Les nitrates ont été évalués par le JECFA et les conclusions se trouvent dans le 44ème rapport de 1995. Les principales sources de nitrates de l'alimentation humaine sont les légumes, la viande et l'eau potable. Bien que les nitrates soient utilisés également dans les produits à base de poisson et de fromage, ces sources ne contribuent guère à l'absorption humaine de nitrates. Le JECFA a établi la DJA à 3,7 mg/kg de corps par jour. Le CCFAC a approuvé les niveaux de résidus proposés. Normalement, le CCFAC prend en compte toutes les préoccupations toxicologiques. Il est à noter qu'un niveau maximum de 50 mg/kg correspond au niveau maximum accepté dans l'eau potable (OMS).

Les nitrates agissent dans le fromage en se décomposant en nitrite. Or, on sait que la présence de nitrite dans les intestins humains, dans certaines circonstances, peut entraîner la formation de nitrosamines. Cependant, le nitrite créé par l'affinage du fromage se décompose rapidement. La décomposition est catalysée par la xanthinoxidase, enzyme présente naturellement dans le lait. Par conséquent, le produit fini ne contient que quelques traces de nitrite. Donc, le risque de formation de nitrosamines est insignifiant. Des études ont démontré qu'en cas de présence de nitrosamines, les quantités sont si petites que le niveau est largement inférieur au niveau agissant sur la santé humaine. Les nitrates ne sont pas justifiés sur le plan technologique pour les fromages non affinés.

Propionates: Aucune DJA numérique n'a été spécifiée pour le SIN 282. Les propionates sont des alternatives intéressantes aux sorbates. Il est à noter que les propionates ne possèdent aucune DJA numérique spécifique. C'est par contre le cas pour les sorbates. Il est par conséquent dans l'intérêt de la santé publique de promouvoir ces alternatives aux sorbates. L'utilisation de propionates a été adoptée par le 31ème CCFAC au niveau BPF.

Nisine: Les sorbates et la nisine ne sont pas complémentaires. Les sorbates sont ajoutés pour éviter la croissance de moisissures. La nisine est ajoutée pour prévenir que les traces de sporiformes se multiplient. La nisine n'exerce aucun effet sur les moisissures. La nisine est une alternative aux nitrates et, à l'instar des nitrates, une DJA numérique de 33.000 unités/kg de corps a été établie étant donné sa toxicité.

Pimaricine: Il est recommandé d'utiliser les mêmes spécifications que dans la Norme A-6. Elle n'est pas justifiée pour les types de fromages affinés au moyen de moisissures.

**Recommandation n° 14 :** Les dispositions relatives au sorbate doivent s'aligner sur les normes correspondantes connexes (A-6 ou la norme pour le fromage non affiné).

Les dispositions sur le nitrate doivent être maintenues pour les variétés de fromages affinés telles qu'elles ont été adoptées par le CCFAC.

Les SIN 280 et 282 (propionates) doivent être incluses au taux BPF dans les normes où les sorbates sont présents.

La nisine peut être ajoutée à un taux maximum de 12,5 mg/kg dans les listes des normes où figurent déjà les nitrates. De plus, la nisine devrait être ajoutée à la norme pour le Cheddar au même taux maximum.

Les dispositions relatives à la pimaricine telles qu'elles sont adoptées pour les fromages affinés en général pourraient figurer de la même façon dans les normes individuelles pour les variétés de fromages affinés, mais non affinés au moyen de moisissures.

#### 4.5 Agents antimottants pour les produits coupés, en tranches, râpés ou finement râpés, seulement

##### Commentaires soumis :

Les **Etats-Unis** recommandent d'inclure les agents antimottants suivants dans chaque norme individuelle sauf la Norme C-16 (Cottage Cheese) :

551	Dioxyde de silicone amorphe	10 g/kg seul ou en combinaison
552	Silicate de calcium	
554	Aluminosilicate de sodium	
556	Calcium aluminium silicate	
1450	Succinate sodium octényle d'amidon	

**Discussion :** Le 3ème CCMMP a adopté une liste d'agents antimottants autorisés pour le traitement des surfaces du fromage coupé, en tranches, râpé et finement râpé en général. Les fromages non affinés ne sont guère différents des fromages affinés à cet égard justifiant l'adoption d'une limite maximum de 10 g/kg spécifiée pour les fromages en général dans cette norme également. Certains fromages non affinés comme le Cottage Cheese, le fromage à la crème et la Mozzarella à haute teneur en humidité ne sont pas coupés, en tranches, râpés ou finement râpés pour des raisons pratiques. Par conséquent, il n'est pas nécessaire d'insérer ces agents dans la liste d'additifs de ces normes ni d'accepter des exceptions lorsque ces produits sont regroupés avec d'autres variétés dans la même norme.

**Recommandation n° 15 :** Insérer la liste des agents antimottants telle qu'elle figure dans la Norme pour le fromage en général (A-6) à l'exception du Cottage Cheese et de la Mozzarella à haute teneur en humidité.

#### 4.6 Conservateurs pour les produits coupés, en tranches, râpés et finement râpés, exclusivement

**Commentaires soumis :** Les **Etats-Unis** et le **Canada** demandent l'insertion de le SIN 235 (pimaricine). Le **Canada** demande qu'il soit restreint à la limite maximum de 10 ppm calculée d'après le poids du fromage tandis que les **Etats-Unis** demandent une limite supérieure à 300 ppm.

**Discussion :** Le 3ème CCMMP a débattu en détail une demande similaire pour permettre à la pimaricine dans les produits en tranches, coupés, râpés et finement râpés.

La question a été renvoyée au CCFAC bien que le Comité estime que la substance ne doit pas être présente dans les denrées alimentaires telles qu'elles sont consommées. Le 31ème CCFAC n'a pas adopté l'utilisation de pimaricine dans ces produits. La délégation du Canada à cette session a été invitée à fournir une justification technologique. De nombreux délégués à cette session se sont déclarés défavorables à une utilisation accrue de la pimaricine qu'ils considèrent comme un agent antibiotique.

**Recommandation n° 16 :** Pas d'adoption.

## 7. ETIQUETAGE

### 7.1 Nom du produit

#### a. Premier paragraphe (reserve du nom)

**Commentaires soumis :** Le **Danemark** et la **FIL** se déclarent inquiets quant à l'utilisation de ce que l'on a appelé « la formulation standard » dans tous les cas car cela rendrait obligatoire l'utilisation des désignations régies par le Codex. La **FIL** recommande de conserver le texte du premier paragraphe.

**b. Deuxième paragraphe (produits modifiés)**

**Le Canada** accueille favorablement la reconnaissance par le Secrétariat de dispositions spécifiques pour les produits modifiés en composition.

**La FIL** recommande de conserver ce texte ; toutefois, des commentaires relatifs aux chiffres (taux de référence des matières grasses) concernent un certain nombre de normes.

**Discussion :**

Conservation des noms :

L'obligation d'utiliser le nom d'une variété individuelle n'est pas faisable car cela sous-entendrait que toutes les denrées alimentaires qui sont conformes à la norme, par exemple du Cheddar, soient désignées par le terme « Cheddar », interdisant donc l'utilisation d'autres noms pour ce produit. Globalement, plusieurs milliers de noms de fromages individuels existent et plus de cent de ceux-ci seraient probablement conformes à la description du Cheddar telle qu'elle figure dans l'Avant-Projet de Norme. Si dans ce cas, le Codex adopte l'obligation d'utiliser le nom spécifié dans la norme, tous ces autres noms disparaîtraient, ce qui n'est pas considéré comme une bonne solution.

Par conséquent, il est nécessaire de trouver une formulation qui permet l'usage conditionnel du nom (conformément à la section 4.1.1.1 du GSLPF) pour les denrées alimentaires en conformité avec le produit décrit par la norme.

Dans la négative, la norme individuelle par exemple du Cheddar devra inclure un grand nombre de détails additionnels pour assurer qu'aucune autre variété parmi les 3.000 fromages existants ne peut être considérée comme du Cheddar et par conséquent être obligée de s'appeler ainsi.

Produits modifiés :

Seules les réponses positives sur le texte proposé ont été soumises. Les chiffres figurant dans le texte doivent être discutés norme par norme mais l'application facultative de la disposition régie par la législation nationale n'est pas en conformité avec la disposition de la section 4.3.3 du GSUDT et doit être supprimée.

Si la **Recommandation n° 10** est adoptée, le texte doit faire référence aux minimums et aux maximums spécifiés dans la section 3.3.

**Recommandation n° 17 : Voir *Recommandation n° 10*.**

Le texte suivant devrait remplacer le texte actuel de la section 7.1 :

*“Le nom \_\_\_\_ (compléter avec le ou les noms) peut/peuvent s'appliquer conformément à la section 4.1 de la Norme générale du Codex sur l'Étiquetage des Denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985-Rev. 1-1991), pour autant que le produit soit en conformité avec cette Norme.*

*La désignation des produits dont la teneur en matière grasse excède le niveau de référence mais restant dans les limites maximales et minimales spécifiées par la section 3.3 de cette Norme s'accompagneront d'une qualification appropriée décrivant la modification effectuée ou la teneur en matière grasse (exprimée sous forme de matière grasse sur extrait sec ou de pourcentage par masse) soit comme faisant partie intégrante du nom du produit, soit à un endroit évident dans le même champ de vision. Les qualificatifs appropriés sont la teneur minimale en matière grasse, les termes caractérisants appropriés spécifiés dans la section 7.3 de la Norme pour les fromages (A-6), ou une allégation nutritionnelle s'inscrivant dans le cadre des directives pour l'utilisation des allégations nutritionnelles\*.*

*\*) Pour les allégation nutritionnelles comparatives, la teneur minimum en matière grasse de \_\_ % de matière grasse sur extrait sec constitue la référence.*

*La désignation peut également être utilisée pour les produits coupés, en tranches, râpés ou finement râpés, fabriqués à partir de ce fromage qui est en conformité avec la présente Norme »*

## 7.2 Pays d'origine

**Commentaires soumis : La France** demande qu'une référence claire et visible au pays de fabrication figure sur le produit pour éviter le risque de confusion dans l'esprit du consommateur.

**Les Pays-Bas** proposent d'ajouter la disposition suivante dans toutes les normes individuelles pour les fromages : « Le nom du pays d'origine doit toujours être déclaré à proximité du nom de la denrée alimentaire. »

**La FIL** recommande que la conclusion relative à la Norme A-6 s'applique également aux Normes C.

**Discussion :** Le 3ème CCMMP décide de supprimer la disposition du Projet de Norme A-6. Par conséquent, les dispositions du GSLPF s'appliquent. Cependant, le Comité décide d'examiner les normes individuelles des fromages au cas par cas en ce qui concerne l'application du « pays d'origine » pour garantir que le consommateur ne sera pas induit en erreur (ALINORM 99/11, paragraphe 27).

Les dispositions du GSLPF précisent que le pays d'origine doit être déclaré si son omission peut induire en erreur ou tromper le consommateur (section 4.5.1 du GSLPF).

Les variétés individuelles de fromage couvertes par les projets de normes actuels sont considérées comme suffisamment spécifiques pour permettre de prendre des décisions relatives au fait que l'omission de l'information sur le pays d'origine pourrait être trompeuse ou porter à confusion.

Cette information est requise :

1. Pour assurer la transparence pour le consommateur : la plupart des consommateurs pensent que les denrées alimentaires qu'ils achètent chez les détaillants sont produites dans leur propre pays ;
2. Pour faciliter la traçabilité : l'information sur le pays d'origine accélère le processus de traçage dans le cas où il se produit des problèmes de sécurité ou d'autres défauts. La plupart des variétés de fromages individuels sont fabriquées dans un nombre relativement réduit de pays mais elles sont vendues globalement ; et
3. Pour éviter d'induire les consommateurs en erreur : de nombreux noms de variétés individuelles de fromage sont dérivés de lieux géographiques (par exemple la Vallée de l'Emmental, la Gorge de Cheddar, la ville de Camembert). Par conséquent, le consommateur peut penser que le produit a été fabriqué à cet endroit-là.

Les motifs invoqués ci-dessus justifient la nécessité de donner les informations nécessaires sur l'étiquette. Cependant, cette information ne doit pas nécessairement être à proximité immédiate ou faire partie du nom. L'intention du GSLPF sera respectée par un étiquetage approprié apporté à un endroit quelconque de l'emballage.

**Recommandation n° 18 :** Inclure le texte suivant dans toutes les normes pour les fromages individuels (il est à noter que le texte entre crochets est toujours à l'étude à la FIL) :

*« Le pays d'origine (c'est-à-dire le pays de fabrication et non le pays dont le nom est originaire) doit être déclaré. Lorsque le produit subit une transformation importante\* dans un deuxième pays, le pays dans lequel la transformation s'effectue est considéré comme étant le pays d'origine en ce qui concerne l'étiquetage.*

*\*) Par exemple, [le remballage, la coupe, le tranchage, le râpage et le râpage fin] ne sont pas considérés comme une transformation importante ».*

## 7.4 Liste des ingrédients

**Commentaires soumis : Les Etats-Unis** suggèrent d'insérer le texte suivant : « La présure et les autres enzymes coagulantes inoffensives et appropriées d'origine animale, végétale ou microbienne, doivent être déclarées dans la liste des ingrédients en tant qu'enzymes ».

**Discussion :** La proposition des Etats-Unis n'est pas conforme avec le GSLPF (section 4.2). Si l'on accepte cette insertion, elle doit être adoptée par le CCFL. Cependant, il est recommandé que le texte fasse référence aux « enzymes coagulantes » plutôt que simplement aux « enzymes ». La proposition peut avoir des conséquences horizontales pour les autres denrées alimentaires également et le CCMMP

devrait par conséquent envisager de recommander un nom de classe pour les enzymes coagulantes à ajouter à la section 4.2.2.1 du GSLPF.

**Recommandation n° 19 :** Examiner la possibilité d'insérer le texte suggéré par les Etats-Unis, modifié comme suit :

*« La présure et les autres enzymes coagulantes inoffensives et appropriées d'origine animale, végétale ou microbienne peuvent être déclarées à titre d'enzymes coagulantes dans la liste des ingrédients ».*

Alternativement, examiner la possibilité de recommander au CCFL d'ajouter un nom de classe à la section 4.2.2.1 du GSLPF comme suit :

*« Les noms de classe suivants peuvent être utilisés pour les ingrédients faisant partie de ces classes :*

*Enzymes coagulantes : Présure ou autres enzymes coagulantes inoffensives et appropriées d'origine animale, végétale ou microbienne. »*

## **7.5 Indication de la date (fromage affiné seulement)**

**Commentaires soumis :** Le Canada fait remarquer que la disposition qui dispense de l'indication de la date n'apparaît pas dans toutes les normes, par exemple dans la C-33 et la C-34. Cette information est requise dans chaque norme. L'exception doit s'appliquer de manière judicieuse pour les seuls fromages dont la période d'affinage est étendue (supérieure à 90 jours). Certains fromages des Normes C peuvent être consommés moins de 90 jours après fabrication, obligeant de ce fait la spécification d'une date de péremption sur l'emballage.

La FIL propose un texte amendé qui apporte une certaine clarté sur l'exception et qui garantit la correspondance avec le libellé suggéré pour la Norme A-6. La FIL fournit également des justifications pour les exceptions.

**Discussion :** Aucune des variétés de fromage couvertes par la série C ne présente une période d'affinage spécifiée d'au moins 90 jours. On considère comme plus cohérent de faire une différence en fonction des teneurs en matière sèche puisque ce facteur est assez décisif pour déterminer si le produit peut présenter une maturation étendue.

Lors de l'adoption du Projet de Norme A-6 pour le fromage, le 3ème CCMMP s'est mis d'accord sur le texte général suivant :

**Recommandation n° 20 :** Appliquer le principe figurant à la section 7.3 de la Norme A-6 en insérant la disposition suivante dans les projets de normes pour le Cheddar, Danbo, Edam, Gouda, Havarti, Samsø, Emmental, Tilsiter, Saint Paulin et Provolone :

*« Nonobstant les dispositions de la section 4.7.1 de la Norme générale pour l'Étiquetage des Denrées alimentaires préemballés (CODEX STAN 1-1985, Rev.1-1991; Codex Alimentarius, Volume 1A), la date de fabrication peut être indiquée au lieu d'une information de durabilité minimum pour autant que le produit ne soit pas destiné tel quel à la vente par le consommateur final. »*

## **APPENDICES**

**Commentaire soumis :** Le Royaume-Uni accueillerait favorablement une clarification de la signification de la phrase d'introduction des Appendices.

La FIL recommande que le texte d'introduction, accepté par le 22ème CAC (paragraphe 171 du ALINORM 97/37) remplace le texte existant.

**Discussion :** Le Comité du Codex sur les Principes généraux discute actuellement de la nature et de l'étendue dans laquelle le Codex doit maintenir une information consultative qui n'est pas destinée à une réglementation gouvernementale.

De l'avis général du Comité, le Codex doit continuer à élaborer du matériel consultatif à appliquer par le commerce même s'il n'est pas destiné à l'utilisation par les gouvernements.

Le rôle de ce matériel consultatif a été étudié par le 14<sup>ème</sup> CCGP sur la base d'un document préparé par le Secrétariat du Codex en accord avec le Secrétariat de l'OMC. Ce document, ainsi que les conclusions du CCGP permettent de conclure ce qui suit :

- Tous les textes du Codex, y compris les textes consultatifs comme les annexes aux normes sur les produits laitiers, sont couverts par la définition TBT de « norme »;
- Les distinctions basées sur l'acceptation (c'est-à-dire non destinées à être appliquées dans le sens des procédures d'acceptation du Codex) ne sont pas pertinentes dans le cadre de l'OMC ;
- Tous les pays disposent du droit de base d'introduire une réglementation technique considérée comme appropriée pour les circonstances locales. Néanmoins, si une réglementation technique est conservée ou introduite, la norme internationale pertinente (dans le sens du TBT d'une norme) doit être utilisée le cas échéant ; et
- L'utilisation des annexes n'est pas destinée à l'application par les gouvernements. Par conséquent, la réglementation nationale des éléments contenus dans les annexes est découragée et il est peu probable qu'un litige se présente dans le cadre de l'OMC. Cependant, tout pays peut choisir de réglementer les éléments en utilisant son droit de base fourni par les accords TBT si la réglementation se justifie. Dans ce cas, la teneur de l'annexe devient une référence et la réglementation nationale doit se baser sur la teneur de cette annexe.

En résumé, la teneur des annexes joue un rôle dans le cas où un pays trouve qu'il est nécessaire de réglementer un élément qui y est mentionné. On espère que si un pays estime nécessaire de conserver ou d'introduire une réglementation supplémentaire en comparaison avec les teneurs reprises dans le corps principal des normes du Codex (qui sont sujettes aux procédures d'acceptation du Codex), le fera indépendamment de la recommandation du Codex. Dans ce cas, la teneur de l'annexe consultative joue également un rôle.

Il est par conséquent approprié d'envisager une nouvelle approche des annexes. Le CCMMP pourrait souhaiter de revoir la teneur des annexes à la lumière du débat récent du CCGP.

**Recommandation n° 21** : Le libellé de l'introduction, tel qu'il est recommandé par le 22<sup>ème</sup> CAC, devrait remplacer l'introduction actuelle comme suit :

*« L'information ci-dessous est destinée à l'application volontaire par les partenaires commerciaux et non à l'application par les gouvernements ».*

Afin d'apporter une meilleure transparence en ce qui concerne les implications juridiques de la teneur des annexes, le CCMMP peut envisager d'examiner l'adjonction d'une formule d'introduction supplémentaire, par exemple comme suit :

*« Si un pays membre identifie un ou des objectifs légitimes de maintenir ou d'introduire une réglementation nationale concernant les matières visées par cette annexe, les dispositions ci-dessous doivent être prises en compte. »*

## **C. QUESTIONS SPECIFIQUES RELATIVES AUX NORMES INDIVIDUELLES POUR LES VARIETES DE FROMAGES INDIVIDUELS**

**REMARQUE** : Cette révision ne contient pas les commentaires relatifs aux teneurs minimales absolues en matière grasse.

### **1. AVANT-PROJET DE NORME REVISEE POUR LE CHEDDAR (C-1)**

#### **APPENDICE**

**Commentaires soumis** : Le Royaume-Uni considère que les caractéristiques relatives à l'aspect sont superflues et recommandent leur suppression de la partie un de l'Appendice.

La FIL recommande que le texte de la partie 2.2 soit corrigé en ce qui concerne le broyage (qui ne fait pas partie du procédé de cheddarisation) et que cette formulation correspond en fait au Cheddar

« brassé ». Par conséquent, le terme « cheddarisation » entre guillemets dans le titre de la partie 2 devrait être supprimé.

**Discussion :** Les caractéristiques d'aspect décrites dans la partie 1 n'ajoutent que peu de choses à l'identité du Cheddar et peuvent être supprimées.

**Recommandation n° 22 :** Supprimer partie 1 – Caractéristiques d'aspect.

Éliminer le terme « cheddarisation » entre guillemets dans le titre de la partie 2.

Amender le point 2.2 de la manière suivante : *Après coagulation, la croûte est coupée et chauffée à la température de 42°C. La croûte est séparée du lactosérum puis brassée ou cheddarisée. Après cheddarisation, la croûte est broyée. Une fois l'acidité désirée atteinte, la croûte est ~~broyée et salée~~. La croûte et le sel ..., etc. (le reste est inchangé) ».*

## 2. AVANT-PROJET DE NORME REVISEE POUR LE DANBO (C-3)

### 2. DESCRIPTION

**Commentaires soumis :** L'Uruguay propose de remplacer « avec peu ou beaucoup de trous » par « pouvant avoir des trous » parce que le Danbo existant en Uruguay présente ces caractéristiques.

**Discussion :** Les trous sont le résultat de la fermentation de certains levains utilisés dans la fabrication de cette variété de fromage et représentent une caractéristique importante pour le consommateur de l'identité visuelle de cette variété de fromage par exemple lorsqu'il est présenté en un bloc, coupé ou en tranches. Un Danbo sans trous présenterait les spécifications d'aspect d'autres variétés de fromages comme le Saint Paulin et le Butterkäse.

**Recommandation n° 23 :** La base scientifique et technologique pour le maintien de la description des trous dans les normes nécessite une analyse en profondeur. La FIL a entamé ce type d'analyse. Les descriptions seront maintenues jusqu'à ce que les résultats de cette analyse soient disponibles.

### 4 ADDITIFS

**Commentaires soumis :** L'Uruguay suggère l'amendement suivant pour les taux maximums d'utilisation de la natamycine : max. 1 mg/dm<sup>2</sup>, non détectable sur 2 mm, ne pouvant excéder 5 mg/kg, et absent dans la masse.

**Discussion :** La quantité spécifiée dans la norme est nécessaire si le traitement doit être efficace. Ce niveau a été adopté par le CCFAC.

**Recommandation n° 24 :** Aucune modification, mais voir cependant *Recommandation n° 14*.

### APPENDICE

**Commentaires soumis :** L'Uruguay propose la formulation suivante :

1.1 Forme: parallélépipède

1.2 Dimension et poids : le fromage Danbo peut peser de 2 à 14 kg

**Discussion :** Les informations fournies dans l'Appendice ne sont pas destinées à être utilisées par les gouvernements. Elles représentent les pratiques habituelles.

S'il est de pratique habituelle en Uruguay de fabriquer du Danbo sous forme parallélépipédique, cette pratique peut être ajoutée. Par conséquent, les informations fournies dans le point 1.2 peuvent être amendées de manière correspondante. Le nom Danbo doit, dans le cas de poids inférieur à 6 kg, être qualifié par un descripteur adéquat comme « mini ».

**Recommandation n° 25 :** Modifier les informations de l'Appendice comme suit :

1.1 Forme : carrée plate ou parallélépipédique.

1.2 Dimensions et poids : Le fromage de Danbo est fabriqué normalement en poids d'environ 8,5 kg avec un côté d'environ 30 cm. Normalement, les poids s'établissent entre 6 et 14 kg mais des poids inférieurs à 6 kg sont

*vendus avec les descripteurs adéquats relatifs à la dimension et associés au nom.*

### 3. AVANT-PROJET DE NORME REVISEE POUR L'EDAM (C-4)

#### 2. DESCRIPTION

**Commentaires soumis :** La Nouvelle-Zélande signale que les trous sont une question de préférence du consommateur et ne sont pas un attribut essentiel de l'Edam permettant donc de le supprimer.

**Discussion :** Les trous sont le résultat de la fermentation de certaines cultures spécifiques utilisées, et en particulier les souches qui produisent les goûts du fromage typiques pour ce type de fromage.

La présence ou l'absence, l'aspect et la dimension des trous dépendent du processus de fermentation et de l'espèce bactérienne utilisée. Les trous présents, ainsi que leur apparence dans l'Edam, ainsi que dans d'autres variétés de fromage peuvent s'avérer des indicateurs appropriés de la fermentation correcte et de la maturation en d'autres termes, des indicateurs de caractéristiques de goût spécifiques pour l'identité du produit. Ceci peut également être le cas pour l'Edam. Un Edam sans trous répondrait aux spécifications d'apparence d'autres variétés de fromage comme le Saint Paulin et le Butterkäse.

En outre, les trous représentent des caractéristiques importantes pour l'identité visuelle de l'Edam.

**Recommandation n° 26 :** Les trous sont le résultat de la fermentation de certains levains utilisés dans la fabrication de cette variété de fromage et représentent une caractéristique importante pour le consommateur de l'identité visuelle de cette variété de fromage par exemple lorsqu'il est présenté en un bloc, coupé ou en tranches. Un Edam sans trous présenterait les spécifications d'aspect d'autres variétés de fromages comme le Saint Paulin et le Butterkäse.

#### 3.3 Composition

**Recommandation n° 27 :** Les deux colonnes pourraient fusionner si l'on applique les chiffres minima les plus bas, c'est-à-dire les chiffres applicables pour le poids à partir de 2 kg.

#### 7.1 Nom du produit

**Commentaires soumis :** Les Pays-Bas soulignent que l'Edam devrait être exclu des versions à basse teneur en matière grasse et que le nom ne devrait pas être utilisé même avec des qualificatifs comme « teneur en matière grasse réduite » ou « léger ». Ceci s'inscrit en conformité avec la section 4.1.2.3 du Projet de GSUDT (CL 1997/25). Par conséquent, le paragraphe « Lorsque ... constitue la référence » doit être supprimé.

L'Allemagne demande que la teneur en matière grasse de référence pour les allégations nutritionnelles soit modifiée et passe de 40% à 45% G/S.

**Discussion :** Le paragraphe auquel les Pays-Bas font référence est nécessaire pour fournir des dispositions adéquates pour la dénomination de l'Edam dont les teneurs en matière grasse sont différentes du niveau de référence (40% G/S), par exemple l'Edam avec 55% G/S ou l'Edam avec 30% G/S. Dans ces deux exemples, le nom doit être qualifié, par exemple dans le cas de l'Edam à 30% : « light Edam » et dans le cas de l'Edam à 55% : « Edam à haute teneur en matière grasse ». A l'heure actuelle, l'Edam à 30% G/S et à 55% G/S sont autorisés par le projet de norme.

Cependant, au cas où il serait décidé de ne pas autoriser d'autres versions de l'Edam que le produit de référence (c'est-à-dire minimum 40% et maximum 50% G/S), cette formule ne serait pas nécessaire.

**Recommandation n° 28 :** Pas de modification, en attendant la conclusion relative à la matière grasse minimum absolue sur la teneur en matière sèche.

## 4. AVANT-PROJET DE NORME REVISEE POUR LE GOUDA (C-5)

### 2. DESCRIPTION

#### a. *Trous*

**Commentaires soumis :** La Nouvelle-Zélande signale que les trous sont une question de préférence de consommateur et ne sont pas un attribut essentiel du Gouda justifiant sa suppression.

L'Uruguay suggère le remplacement de « avec peu ou beaucoup de trous plus ou moins arrondis » par « pouvant avoir des trous arrondis ». Le Gouda produit en Uruguay possède ces caractéristiques.

**Discussion :** Les trous sont le résultat de la fermentation de certaines cultures spécifiques utilisées, et en particulier les souches qui produisent les goûts du fromage typiques pour ce type de fromage.

La présence ou l'absence, l'aspect et la dimension des trous dépendent du processus de fermentation et de l'espèce bactérienne utilisée. Les trous présents, ainsi que leur apparence dans le Gouda, ainsi que dans d'autres variétés de fromage peuvent s'avérer des indicateurs appropriés de la fermentation correcte et de la maturation en d'autres termes, des indicateurs de caractéristiques de goût spécifiques pour l'identité du produit. Ceci peut également être le cas pour le Gouda. Un Gouda sans trous répondrait aux spécifications d'apparence d'autres variétés de fromage comme le Saint Paulin et le Butterkäse.

En outre, les trous représentent des caractéristiques importantes pour l'identité visuelle du Gouda.

**Recommandation n° 29 :** Les trous sont le résultat de la fermentation de certains levains utilisés dans la fabrication de cette variété de fromage et représentent une caractéristique importante pour le consommateur de l'identité visuelle de cette variété de fromage par exemple lorsqu'il est présenté en un bloc, coupé ou en tranches. Un Gouda sans trous présenterait les spécifications d'aspect d'autres variétés de fromages comme le Saint Paulin et le Butterkäse.

#### b. *Dispositions sur l'affinage :*

**Commentaires soumis :** L'Uruguay suggère de remplacer 3 à 4 semaines de durée normale d'affinage par 3 semaines de durée normale d'affinage.

**Discussion :** La proposition rend la description plus claire et transparente.

**Recommandation n° 30 :** Remplacer 3 à 4 semaines par 3 semaines.

### 3.3 Composition

**Commentaires soumis :** L'Allemagne et la FIL recommandent de ne maintenir qu'une série de teneurs en MS. La différenciation en fonction du poids peut disparaître.

La France suggère de modifier min. 48% G/S, 55% MS en min. 45% G/S, 51% MS pour tenir compte de certains produits actuellement disponibles.

L'Uruguay propose d'introduire les critères suivants sans référence au poids : min. GS 35%, min. MS 57%.

**Discussion :** La proposition française comporte deux modifications : (i) amendement de la teneur en matière grasse minimum absolue en 45% et (ii) réduction de la matière sèche minimum correspondante à 51% (l'équivalence en termes de HPD est obtenue si la teneur minimale en MS est fixée à 56% (à partir de 2 kg) et à 53% (moins de 2 kg) respectivement). En cas d'adoption, la teneur en MS doit également être modifiée.

La proposition de l'Uruguay comporte également deux changements : (i) amendement de la teneur en matière grasse minimum absolue en 35% et (ii) augmentation de la teneur en matière sèche minimum correspondante à 57%, ce qui ferait du fromage un fromage à pâte dure (l'équivalence en termes de HPD est obtenue si la teneur en MS minimale est fixée à 51% (à partir de 2 kg) et à 48% (moins de 2 kg) respectivement). En cas d'adoption, la teneur en MS devrait par conséquent être également modifiée

pour correspondre au produit de référence et pour maintenir la variété dans la classification des fromages à pâte demi-dure.

La différenciation en fonction de la taille peut disparaître. Par conséquent, les chiffres de MS applicables aux poids inférieurs à 2 kg s'appliquent.

**Recommandation n° 31 :** Eliminer la différenciation en fonction de la dimension et appliquer les chiffres MS pour les poids inférieurs à 2 kg.

## 7.1 Nom du produit

**Commentaires soumis :** Les Pays-Bas soulignent que le Gouda devrait être exclu des versions à basse teneur en matière grasse et que le nom ne devrait pas être utilisé même avec des qualificatifs comme « teneur en matière grasse réduite » ou « léger ». Ceci s'inscrit en conformité avec la section 4.1.2.3 du Projet de GSUDT (CL 1997/25). Par conséquent, le paragraphe « Lorsque ... constitue la référence » doit être supprimé.

L'Allemagne demande que les limites normales de matière grasse soient modifiées pour devenir 40 à 50% G/S et que le niveau de matière grasse de référence pour les allégations nutritionnelles passe de 48% à 45% G/S.

**Discussion :** Le produit de référence de 48% doit être maintenu puisque cette version est la plus produite. 48% G/S est la référence depuis longtemps. Le fait de changer pourrait entraîner la confusion dans l'esprit des consommateurs.

Le paragraphe auquel les Pays-Bas font référence est nécessaire pour fournir des dispositions adéquates pour la dénomination du Gouda dont les teneurs en matière grasse sont différentes du niveau de référence (48% G/S), par exemple le Gouda avec 60% G/S ou le Gouda avec 60% G/S ou du Gouda avec des teneurs G/S inférieures à 48% s'il est inclus dans la norme. A l'heure actuelle, le Gouda avec 60% de G/S est autorisé par le projet de norme.

Cependant, au cas où il serait décidé de ne pas autoriser d'autres versions du Gouda que le produit de référence (c'est-à-dire minimum 48% et maximum 55% G/S), cette formule ne serait pas nécessaire.

**Recommandation n° 32 :** Pas de modification, en attendant la conclusion relative à la matière grasse minimum absolue sur la teneur en matière sèche.

## APPENDICE

**Commentaires soumis :** Les Pays-Bas font observer une petite erreur dans la liste des poids de la partie 1, 3,0 kg doit être remplacé par 30 kg.

**Recommandation n° 33 :** Approuver la proposition des Pays-Bas.

Suite à la **Recommandation n° 30**, supprimer la partie 2 (températures de maturation).

## 5. AVANT-PROJET DE NORME REVISEE POUR L'EMMENTAL (C-9)

### 2. DESCRIPTION

#### a. Trous :

**Commentaires soumis :** La Nouvelle-Zélande fait remarquer que bien que la taille des trous soit importante à titre de caractéristique visuelle pour certains consommateurs qui achètent un morceau d'Emmental pour la consommation, il s'agit vraiment d'une question de qualité qui doit par conséquent être reportée à l'Appendice. Les trous d'une dimension spécifique ne sont pas nécessaires pour l'Emmental qui n'est pas destiné à la table.

Le Maroc signale que les caractéristiques organoleptiques et de présentation de l'Emmental doivent être maintenues.

**Discussion :** Les trous sont le résultat de la fermentation de certains levains utilisés dans la fabrication de cette variété de fromage et représentent une caractéristique importante pour le consommateur de

l'identité visuelle de cette variété de fromage par exemple lorsqu'il est présenté en un bloc, coupé ou en tranches. Par exemple, l'Emmental, le Tilsiter et le Cheddar se différencient à cet égard (grands trous ronds, un grand nombre de trous irréguliers ou absence de trous).

**Recommandation n° 34 :** La base scientifique et technologique du maintien des descriptions des trous dans les normes mérite une analyse en profondeur. La FIL a commencé une analyse de ce type, jusqu'à ce que les résultats en soient disponibles, les descriptions doivent être maintenues.

**b. Dimension/poids :**

**Commentaires soumis :** Les Etats-Unis recommandent que les informations de taille spécifique soient déplacées dans l'Appendice.

**La France** demande que le poids minimum des blocs soit modifié de 20 à 40 kg. Pour des raisons techniques, une forte masse ne permet qu'un refroidissement lent de la croûte (rapport surface/volume) et favorise le développement d'une flore thermophile spécifique qui joue un rôle vital dans les caractéristiques spéciales du fromage.

**La Nouvelle-Zélande** signale qu'en ce qui concerne la taille des blocs, les termes « supérieur à 20 kg » ne sont pas nécessaires et peuvent être éliminés. Comme les spécifications pour les trous sont déjà incluses dans la description, le poids minimum est redondant.

**Le Maroc** signale que les caractéristiques organoleptiques et de présentation de l'Emmental doivent être maintenues.

**Recommandation n° 35 :** Un certain poids minimum peut être nécessaire. Le chiffre exact est assez difficile à définir. Par conséquent, 20 kg ont été choisis pour assurer que tous les produits existants soient couverts.

**c. Enrobages :**

**Commentaires soumis :** L'Allemagne demande une déclaration de clarification concernant l'utilisation de films plastiques pour l'affinage des fromages.

**Discussion :** Comme l'expression « peut être enrobé » ne fait pas partie de la description et comme l'utilisation de films d'affinage est pratique courante, il est réellement nécessaire de s'intéresser aux films d'affinage. Une approche similaire n'est pas nécessaire dans d'autres cas lorsque les enrobages sont autorisés par la description.

**Recommandation n° 36 :** Reformuler la 3ème phrase de la description comme suit :

*« Le fromage est vendu avec une croûte dure, éventuellement fabriquée par l'utilisation de films d'affinage ».*

### 3.2 Ingrédients autorisés

**Commentaires soumis :** La Finlande désapprouve la suppression du sulfate de cuivre de la liste de la norme existante. Le cuivre est essentiel en combinaison avec certaines cultures d'acide propionique. Le cuivre peut être ajouté de trois manières : (i) par l'utilisation de chaudières en cuivre, (ii) par l'utilisation de chaudières enduites de cuivre et (iii) par l'adjonction de cuivre dans le lait de fromagerie, par exemple sous forme de sulfate de cuivre.

**Discussion :** La limite maximum établie dans l'ancienne norme pour l'Emmental est de 15 mg/kg. Dans le système SIN, le sulfate de cuivre est classifié parmi les fixateurs de colorants et parmi les conservateurs. Dans le cas de l'Emmental, on considère qu'il est utilisé comme conservateur. Par conséquent, la substance ne doit pas figurer à la section 3.2 mais à la section 4 – Additifs alimentaires.

La Finlande justifie la proposition par l'utilisation de chaudières en acier au lieu de chaudières en cuivre.

L'adjonction de sulfate de cuivre ne se justifie pas sur le plan technologique. La justification se base sur le vœu de conserver le taux de contamination chimique par le cuivre au même niveau que dans les

produits fabriqués traditionnellement dans les chaudières en cuivre. Cette pratique n'est pas compatible avec les procédures BPF.

Si la demande est maintenue, il est nécessaire de fournir une justification scientifique pour les cultures d'acide propionique nécessaires pour le cuivre.

**Recommandation n° 37 :** Le sulfate de cuivre ne doit pas être inclus dans la liste des additifs.

### 3.3 Composition

**Commentaires soumis :** La FIL recommande que pour la version ayant au moins 55% G/S, la matière sèche minimum passe de 64 à 63%.

**Recommandation n° 38 :** La teneur en matière sèche minimum pour la version à 55% G/S doit passer de 64 à 63%.

### 3.4 Caractéristiques de production

**Commentaires soumis :**

Première phrase :

**Les Etats-Unis et la Nouvelle-Zélande** recommandent que les informations soient transférées à l'Appendice tandis que **le Danemark, la France, le Royaume-Uni, l'Allemagne et la Norvège** acceptent le libellé existant.

Deuxième phrase :

**Le Danemark, la Norvège, le Royaume-Uni et les Etats-Unis** demandent la suppression tandis que **la Nouvelle-Zélande, la Norvège et les Etats-Unis** suggèrent que la phrase soit déplacée vers l'Appendice.

**La France** demande le maintien et l'extension à tous les produits indépendamment du traitement initial thermique du lait. La norme concerne les fromages pressés et cuits pour lesquels une température de 50°C est nécessaire pour assurer le développement correct des enzymes thermophiles, pour l'acidification du caillé (cinétique d'acidification), pour la formation des trous et des propriétés sensorielles (texture et goût).

**L'Allemagne** fait référence à des difficultés de détection de l'application de la température. Si une méthode existe, elle mérite d'être mentionnée à la section 8 de la norme.

Saumure :

**La Norvège** fait remarquer que le fait que l'Emmental n'est pas salé par saumurage est nouveau. La pratique du salage par saumurage est utilisée comme justification pour permettre le lysozyme (MDS 86/7 Add. 1, préparé par la FIL).

**Discussion :**

Salage par saumurage :

Le salage à sec est spécifié comme une option dans « l'ancienne » norme.

Levains :

*Le développement d'acide propionique est une caractéristique essentielle de l'Emmental. L'acide propionique ne sera produit par la culture que si les conditions de sa croissance existent comme le chauffage du caillé après la coupe.*

L'examen d'autres caractéristiques essentielles, y compris leur localisation, nécessite de nouvelles analyses en profondeur et une nouvelle étude. La FIL a commencé un travail dans ce sens.

**Recommandation n° 39 :** Maintenir la première phrase et la première partie de la deuxième. Placer des crochets autour du reste du paragraphe (référence aux températures de chauffage), pour souligner que les caractéristiques essentielles complémentaires, y compris leur localisation, sont soumises à d'autres analyses en profondeur et à une étude. La FIL a commencé cette analyse.

### **(3.5 Dimensions et poids)**

**Commentaires soumis :** Le **Maroc** signale que les caractéristiques de présentation de l'Emmental méritent d'être conservées.

**La France** demande que les dispositions relatives à la dimension du fromage telles qu'elles sont mentionnées dans l'Annexe soient ajoutées à la section 3 de la norme car elle constituent des critères vitaux pour la définition de l'Emmental.

**Discussion :** La description recommandée comprend le poids minimum de 20 kg. Ceci est considéré comme étant suffisant pour conserver les caractéristiques essentielles de l'Emmental. Il n'est pas nécessaire d'ajouter une formule complémentaire dans la section 3.5.

**Recommandation n° 40 :** Aucune adoption pour autant que l'on maintienne la spécification de poids de la section 2 (voir **Recommandation n° 35**).

## **4. Additifs alimentaires**

**Commentaires soumis :** **La Finlande** demande la suppression des nitrates car leur utilisation ne se justifie pas sur le plan technologique.

**Discussion :** Les nitrates de potassium et de sodium sont utilisés pour éviter le gonflement tardif du fromage, y compris l'Emmental. On considère que les nitrates présentent une fonction similaire au sulfate de cuivre autorisé en Finlande.

Voir discussion menant à la **Recommandation n° 14**.

**Recommandation n° 41 :** Maintien de l'autorisation d'utiliser des nitrates.

### **7.1 Nom du produit**

**Commentaires soumis :** **La France** demande la suppression du paragraphe faisant référence aux allégations nutritionnelles car les critères de composition ne prévoient pas la réduction de la teneur en matière grasse.

**La Nouvelle-Zélande** demande que les termes « coupé, en tranches, etc. » soient exclus des spécifications de description pour la dimension et la forme et que les produits râpés et finement râpés soient exclus des spécifications pour les trous.

**Discussion :** La proposition néo-zélandaise signifierait que les consommateurs pourraient être induits en erreur tant que les spécifications pour les trous font partie de la définition de l'Emmental. Il est à noter que les trous sont un signe de saveur. L'Emmental sans trous aurait un goût différent.

Le paragraphe auquel la France fait référence est nécessaire pour fournir les dispositions adéquates pour donner son nom à l'Emmental dont les teneurs en matière grasse sont différentes du niveau de référence (45% G/S), par exemple l'Emmental avec 60% G/S ou l'Emmental avec des teneurs G/S inférieures à 45%. Actuellement, l'Emmental présentant 60% G/S est autorisé par le projet de norme.

Cependant, dans le cas où il est décidé de ne pas autoriser d'autres versions de l'Emmental que le produit de référence (c'est-à-dire minimum 45% et maximum 55% G/S), cette formule ne sera pas nécessaire.

**Recommandation n° 42 :** Pas de modification, en attendant la conclusion relative à la teneur minimum absolue sur extrait sec.

## **APPENDICE**

**Commentaires soumis :** **La France** fait remarquer qu'il n'est pas nécessaire de mentionner la procédure de salage.

**La Norvège** suggère que les poids soient adaptés aux spécifications de poids (20 kg) dans la description.

**Discussion :** Les informations relatives aux poids ne peuvent mener à la confusion. En attendant le maintien de la spécification minimum de 20 kg de la section 2 de la norme, le titre et les spécifications

de la section 1.2 de l'Appendice devraient être légèrement modifiés. Le fait de changer le chiffre en 20 kg ne correspondrait pas avec la hauteur et le diamètre spécifié.

Il n'existe pas de nécessité spécifique de donner une information sur le salage telle qu'elle est contenue dans la section 2.3.

**Recommandation n° 43 :** Modifier le titre de la section 1.2 en « Dimensions habituelles ».

Supprimer le mot « min. » qualifiant les spécifications de poids.

Supprimer la section 2.3 (procédure de salage).

## 6. AVANT-PROJET DE NORME REVISEE POUR LE TILSITER (C-11)

### 3.3 Composition

**Commentaires soumis :** L'Allemagne suggère un certain nombre de modifications comme suit :

<u>Teneurs en matière grasse sur extrait sec (w/w):</u>	<u>Teneurs en matière grasse correspondante (w/w):</u>
Minimum 30% et inférieur à 35%:	Minimum 49%
Minimum 35% et inférieur à 40%:	Minimum 51%
Minimum 40% et inférieur à 45%:	Minimum 53%
Minimum 45% et inférieur à 50%:	Minimum 55%
Minimum 50% et inférieur à 55%:	Minimum 57%
Minimum 55% et inférieur à 60%:	Minimum 59%
Minimum 60%:	Minimum 61%

La FIL suggère les critères suivants :

<u>Teneurs en matière grasse sur extrait sec (w/w):</u>	<u>Teneurs en matière grasse correspondante (w/w):</u>
Minimum 30% et inférieur à 40%:	Minimum 49%
Minimum 40% et inférieur à 45%:	Minimum 53%
Minimum 45% et inférieur à 50%:	Minimum 55%
Minimum 50% et inférieur à 60%:	Minimum 57%
Minimum 60%:	Minimum 61%

**Recommandation n° 44 :** Si le CCMMP accepte de maintenir un minimum absolu de 30%, adoption de la proposition allemande.

## 7. AVANT-PROJET DE NORME REVISEE POUR LE SAINT PAULIN (C-13)

### 2. DESCRIPTION

**Recommandation n° 45 :** Mentionner une période de 1 à 2 semaines dans le texte de la norme en ce qui concerne les conditions d'affinage. (**Recommandation n° 3**).

### 3.3 COMPOSITION

**Commentaires soumis :** La France recommande de simplifier les critères à min. 40% G/S et min. 44% MS de façon à prendre en compte tous les produits réellement disponibles.

**Discussion :** La proposition française implique que la teneur en MS pour les versions ayant une teneur en matière grasse supérieure resterait à 44%. Cette modification exerce un effet sur les produits à teneurs en matière grasse enrichie. Le HPD doit être maintenu, même en cas de teneur en matière grasse plus élevée.

**Recommandation n° 46 :** La proposition française ne doit pas être adoptée, en attendant les conclusions relatives à la teneur minimale absolue en matière grasse.

## 7.1 Nom du produit

**Commentaires soumis :** La France trouve qu'il est nécessaire de s'assurer que les dénominations « Petit Saint Paulin » et « Mini Saint Paulin » sont maintenues sous forme d'options. De plus, le paragraphe qui fait référence aux allégations nutritionnelles devrait être supprimé de manière à prendre en compte les critères recommandés dans la section 3.3.

**Discussion :** Le nom du fromage peut être associé avec n'importe quel qualifiant pour autant qu'il ne soit pas trompeur à l'égard du consommateur. Le guide d'utilisation des qualificatifs « petit » et « mini » figure dans l'Appendice.

Le paragraphe sur les allégations nutritionnelles est nécessaire pour fournir les dispositions adéquates relatives à la dénomination du Saint Paulin dont la teneur en matière grasse est différente du niveau de référence (40% G/S), par exemple le Saint Paulin à 55% G/S ou le Saint Paulin présentant des teneurs en G/S inférieures à 40%. Actuellement, le Saint Paulin avec 60% de G/S est autorisé par le projet de norme.

Cependant, dans le cas où il serait décidé de ne pas autoriser les autres versions de Saint Paulin que le produit de référence (c'est-à-dire minimum 40% et maximum 50% de G/S), cette formulation serait nécessaire.

**Recommandation n° 47 :** Pas de changement, en attendant la conclusion relative à la teneur minimale absolue en matière grasse sur extrait sec.

## APPENDICE

**Commentaires soumis :** La FIL fait observer les corrections rédactionnelles suivantes :

- Section 1.3 (Croûte) : « .... avec une croûte sèche ou, dans le cas d'une croûte lavée, une apparence humide ... »
- Section 2.2 (Procédure de fermentation): Supprimer « à une température ».

**Recommandation n° 48 :** Adopter les corrections rédactionnelles identifiées par la FIL.

## 8. AVANT-PROJET DE NORME REVISEE POUR LE PROVOLONE (C-15)

### 2. DESCRIPTION

**Commentaires soumis :** L'Uruguay suggère la suppression de l'expression « avec quelques trous » parce que le Provolone produit en Uruguay possède ses caractéristiques. De plus, l'Uruguay demande la suppression de la phrase « Le fromage est vendu dans des versions doux et fort, il est parfois fumé et est de manière caractéristique entouré de ficelle » car il s'agit d'une variante commerciale.

**Discussion :** Le remplacement de la phrase « avec quelques trous et fissures » par « quelques trous et fissures peuvent se produire » résoudrait la situation uruguayenne en ce qui concerne les trous.

Le commentaire sur les variantes doux et fort sur le fait que le fromage peut être fumé et entouré de ficelle est pertinent. L'information n'est pas essentielle pour cette variété.

**Recommandation n° 49 :** Remplacer la phrase « avec quelques trous et fissures » par une nouvelle phrase : « Quelques trous et fissures peuvent apparaître ».

Déplacer la phrase « Le fromage est vendu dans les versions doux et fort, il est parfois fumé et est de manière caractéristique entouré de ficelle », dans l'Appendice comme suit : la phrase « Il est vendu dans des versions doux et fort, il est parfois fumé » à ajouter à la section 1.3 (goût) et le reste de l'information à ajouter sous le n° 1.2 (croûte).

### 3.3 Composition

**Commentaires soumis :** L'Uruguay soutient la proposition de la FIL reprise dans le document CX/MMP 98/7 Add. 1, page 34 (version espagnole) et page 33 (version anglaise). La FIL recommande

que le niveau minimal absolu de matière grasse soit modifié pour devenir minimum 40% G/S. De plus, les catégories de matières grasses devraient être reclassées. Par conséquent, les critères deviendraient :

<u>Teneurs en matière grasse sur extrait sec (w/w):</u>	<u>Teneurs en matière sèche correspondantes (w/w):</u>	
	<u>Doux:</u>	<u>Mature:</u>
Minimum 40% et moins de 50%:	Minimum 51%	Minimum 53%
Minimum 50%:	Minimum 56%	Minimum 58%

**Recommandation n° 50 :** Dans la mesure où elle s'inscrit en conformité avec les conclusions relatives à la teneur minimale absolue en matière grasse, adoption de la proposition de l'Uruguay (et de la FIL).

#### 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

**Commentaires soumis :** Les **Etats-Unis** recommandent l'adjonction du 171 dioxyde de titane à un maximum de 10 g/kg, ainsi que la reformulation des informations relatives au 235 pimarinine (natamycine) comme suit : max. 300 ppm appliqués à la surface du fromage ou ajoutés pendant le malaxage et l'étirage.

#### **Discussion :**

##### Agents de blanchiment :

Le 3ème CCMMP accepte d'inclure le SIN 171 dans la liste des fromages affinés en général (A-6), limité par les BPF.<sup>6</sup>

##### Pimarinine :

Le 3ème CCMMP confirme le taux maximum d'utilisation de la pimarinine tel qu'il a été adopté par le CCFAC. Dans le cadre d'une discussion détaillée sur l'adjonction de la pimarinine aux produits coupés, en tranches, râpés et finement râpés, le Comité estime que la substance ne doit pas se trouver dans l'aliment tel qu'il est consommé.

Le 31ème CCFAC n'accepte pas l'utilisation de la pimarinine.

**Recommandation n° 51 :** Inclure le SIN 171 limité par les BPF.

#### 7.1 Nom du produit

**Commentaires soumis :** La **FIL** recommande que le niveau de matière grasse de référence spécifié entre parenthèses à la deuxième ligne du deuxième paragraphe de la section 7.1 soit changé comme suit : « *Teneur inférieure à 44% et égale ou supérieure à 54% de teneur en matière grasse sur extrait sec* » en « *Teneur inférieure à 45% et égale ou supérieure à 50% de teneur en matière grasse sur extrait sec* ». Par conséquent, le mot « en moyenne » de la note de pied de page peut être supprimée et le chiffre modifié de 48 en 45%.

**Recommandation n° 52 :** Adopter la proposition de la FIL dans ce sens. La première proposition n'est plus pertinente étant donné la **Recommandation n° 10**.

#### APPENDICE

**Commentaires soumis :** L'**Uruguay** demande de corriger la gamme de poids en « poids de 0,3 à 30 kg ».

**Recommandation n° 53 :** Suivre la suggestion.

---

<sup>6</sup> Note du Secrétariat: Le dioxyde de titane est classé sans la catégorie "colorant" du Codex et son utilisation en tant que colorant a été évaluée pour les fromages lors de la 31ème Session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants.

## 9. AVANT-PROJET DE NORME REVISEE POUR LE COTTAGE CHEESE (C-16)

### 2. DESCRIPTION

**Commentaires soumis :** La FIL recommande d'insérer une référence croisée avec la Norme pour le fromage non affiné puisque celle-ci est une norme connexe pour le Cottage Cheese.

**Recommandation n° 54 :** Insérer une référence croisée à la Norme pour le fromage non affiné de la même manière que dans la Norme A-6.

### 3.3 Composition

**Commentaires soumis :** La Norvège suggère de maintenir un critère de minimum 20% de matière sèche afin d'éviter le remplacement de la matière sèche par des stabilisants.

**Discussion :** Bien que le Groupe de Travail *Ad Hoc* sur le Fromage ne soit arrivé à aucune conclusion en ce qui concerne la teneur minimale absolue en matière grasse, l'on ne s'attend pas à ce que le Comité de Travail *Ad Hoc* sur le Fromage recommande une autre valeur que « néant ».

Il est fait référence à la discussion qui a débouché sur la **Recommandation n° 10**.

La suggestion norvégienne peut être suivie. Il est recommandé que cette norme inclut deux variantes, le Cottage Cheese et le Cottage Cheese à la crème.

Cette approche est différente du projet de norme actuel et exerce un impact sur la section 7.1 (nom du produit). (Voir également commentaires des gouvernements sur la section 7.1). La recommandation n° 57 fournit par conséquent les amendements recommandés.

**Recommandation n° 55:** La section 3.3 devrait être reformulée comme suit (et inclure la **Recommandation n° 10**):

<u>Constituant laitier :</u>	<u>Teneur minimale (m/m):</u>	<u>Teneur maximale (m/m):</u>	<u>Niveau de référence (m/m):</u>
<u>Matière grasse laitière :</u>			
- Cottage Cheese:	<i>néant</i>	<i>sans restriction</i>	<i>non spécifié</i>
- Cottage Cheese à la crème :	<i>4%</i>	<i>sans restriction</i>	<i>non spécifié</i>
<u>Matière sèche :</u>	<i>En fonction de la teneur en matière grasse sur extrait sec conformément au tableau ci-dessous.</i>		
	<u><i>Teneur en matière grasse (m/m):</i></u>	<u><i>Teneur correspondante minimum en matière sèche (m/m):</i></u>	
<i>Cottage Cheese:</i>	<i>néant ou supérieur</i>	<i>20%</i>	
<i>Cottage Cheese à la crème :</i>	<i>4%</i>	<i>24%</i>	

*Les modifications de composition excédant les teneurs minimales et maximales spécifiées ci-dessus pour la matière grasse sur extrait sec ne sont pas considérées comme étant en conformité avec la section 4.3.3 de la Norme générale pour l'Utilisation des Termes de Laiterie.*

### 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

**Commentaires soumis :** La Pologne trouve que la liste est trop longue. En Pologne, seul le SIN 509 et le SIN 290 sont autorisés pour le Cottage Cheese non traité thermiquement après fermentation et seuls les SIN 407, 410, 412 et 415 sont autorisés pour les produits soumis à un traitement thermique après fermentation.

Le Royaume-Uni informe qu'en UE, les SIN 405 et 416 ne sont pas autorisés dans les fromages.

**Discussion :** Les additifs énumérés ont été justifiés.

**Recommandation n° 56 :** Aucune modification.

## 7.1 Nom du produit

**Commentaires soumis :** Les **Etats-Unis** soulignent qu'un taux de référence de 0% rend toute allégation nutritionnelle impossible. Il devrait être fixé à 4%.

L'**Uruguay** soutient la proposition de la FIL mentionnée dans le CX/MMP 98/7 Add. 1, page 35 (version espagnole) relative à l'utilisation du qualificatif « à la crème ». (*La FIL recommandait le maintien du texte faisant référence à l'utilisation du qualificatif « à la crème ». La justification a été fournie.*)

**Discussion :** La proposition des Etats-Unis établit une correspondance si le Cottage Cheese à la crème est la référence, ce qui n'est pas en conformité avec les directives pour les allégations nutritionnelles. Le qualificatif « à la crème » indique un supplément de matière grasse. La conséquence qui en découle pourrait exiger une teneur en matière grasse supérieure que la teneur de référence pour l'utilisation du qualificatif.

Les amendements découlant de cette proposition et qui sont nécessaires figurent dans la **Recommandation n° 55**.

**Recommandation n° 57 :** Maintenir le taux de référence de matière grasse à 0% de manière à conserver la version « à la crème » sous forme de modification conformément à la section 4.3.3 du GSUDT.

## 10. AVANT-PROJET DE NORME REVISEE POUR LE COULOMMIERS (C-18)

### 3.2 Ingrédients autorisés

**Commentaires soumis :** La **France** demande l'adjonction d'enzymes aromatisantes.

**Recommandation n° 58 :** Insérer le texte tel qu'il est fourni dans la **Recommandation n° 7**.

### 3.3 Composition

**Commentaires soumis :** La **France** suggère que les critères soient simplifiés en 40% MGES et minimum 42% MS.

La **FIL** recommande de modifier la teneur minimale en matière sèche de la version à 60% MGES de 52 à 50%.

**Discussion :** La proposition française implique que la teneur en matière sèche pour les versions présentant une teneur en matière grasse plus élevée resterait à minimum 42%. Ce type de modification exerce un impact sur les produits à teneur en matière grasse enrichie. Par exemple, la teneur HPD d'un produit ayant une teneur MGES de 60% serait de 78%, ce qui est considérablement différent de la teneur en HPD du produit de référence de 71%. Le HPD doit être maintenu même à des teneurs en matière grasse plus élevées.

**Recommandation n° 59 :** Pas d'adoption de la proposition de la France.

### 3.4 Dimensions et formes essentielles

**Commentaires soumis :** La **France** fait observer que le poids minimum devrait être de 300 g au lieu de 320 g.

**Recommandation n° 60 :** Adopter la proposition de la France.

## 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

**Commentaires soumis :** La **Norvège** remet en question la nécessité de conserver le lysozyme.

**Discussion :** L'enzyme lysozyme n'est pas énumérée dans l'actuel projet de norme.

**Recommandation n° 61 :** Pas de modification.

## 7.1 Nom du produit

**Commentaires soumis :** La France demande que le paragraphe qui fait référence aux allégations nutritionnelles soit supprimé de manière à prendre en compte les critères recommandés à la section 3.3.

La FIL recommande le maintien de la disposition relative à la déclaration du traitement thermique après fermentation. Une justification a été fournie.

**Discussion :** Le paragraphe sur les allégations nutritionnelles est nécessaire afin de fournir des dispositions adéquates pour la dénomination Coulommiers dont les teneurs en matière grasse sont différentes du niveau de référence (40% MGES), par exemple le Coulommiers à 60% de MGES ou le Coulommiers présentant des teneurs MGES inférieures à 40%, s'ils sont inclus dans la Norme. Actuellement le Coulommiers avec 60% de MGES est autorisé par le projet de norme.

Cependant, dans le cas où il serait décidé de ne pas autoriser d'autres versions de Coulommiers que le produit de référence (c'est-à-dire minimum 40% et maximum 50% de MGES), cette formule serait nécessaire.

**Recommandation n° 62 :** Pas de modification, en attendant la conclusion relative à la teneur minimale absolue en matière grasse sur extrait sec.

Maintien de la disposition relative à la déclaration du traitement thermique.

### APPENDICE

**Commentaires soumis :** La FIL souligne une faute d'orthographe (orthographe de *P. camembertii*).

**Recommandation n° 63 :** Corriger l'orthographe.

## 11. AVANT-PROJET DE NORME REVISEE POUR LE CAMEMBERT (C-33)

### 2. DESCRIPTION

#### a. Généralités :

Le Maroc indique que les caractéristiques organoleptiques et de présentation du Camembert devraient être maintenues.

#### b. Trous :

**Commentaires soumis :** La France suggère que la phrase « les trous sont plus ou moins abondants » remplace les « trous longitudinaux », parce que la description est meilleure.

**Recommandation n° 64 :** La formule proposée par la France n'est pas très claire et le commentaire provient probablement de la traduction peu claire du texte anglais. Il est suggéré que la proposition soit modifiée comme suit : « Les trous sont généralement absents mais des fissures et des ouvertures peuvent se produire ».

#### c. Carré de Camembert :

**Commentaires soumis :** La Norvège remet en question la justification du Carré de Camembert (obligatoire). Elle suggère la formulation suivante : « Un Camembert Carré peut être désigné par « Carré de Camembert » ».

Les Etats-Unis recommandent de transférer les exigences de nomenclature du Carré de Camembert à l'Appendice.

**Recommandation n° 65 :** Afin d'obtenir le consensus, les modifications suivantes sont recommandées. Dans la description, la forme d'un carré est ajoutée à la fin de la première phrase. Le dernier paragraphe relatif à la variante carrée est supprimée. La formule suivante est ajoutée à la section 7.1 : « Lorsque la forme carrée n'est pas interdite par la législation nationale, un Camembert Carré peut être désigné par « Carré de Camembert » ».

**d. Rédaction :**

L'Uruguay souligne une erreur de traduction dans la version espagnole. La phrase « madurado con modo » devrait être « madurado principalmente con moho ».

**Recommandation n° 66 :** Vérification de la traduction.

**3.2 Ingrédients autorisés**

**Enzymes d'affinage :**

**Commentaires soumis :** La France et L'Uruguay demandent l'adjonction d'enzymes aromatisantes.

**Recommandation n° 67 :** Insérer la formule prévue à la **Recommandation n° 7**.

**3.3 Composition**

**Commentaires soumis :** La France et L'Uruguay suggèrent que les critères soient simplifiés en minimum 30% MGES/min. 38% MS et minimum 40% MGES/min. 42% MS.

**Discussion :** Le principe souligné par le Maroc est à présent inclus dans le GSUDT (section 4.3.3).

La proposition française implique que la teneur en matière sèche pour les versions présentant une teneur en matière grasse plus élevée resterait à minimum 42%. Ce type de modification exerce un impact sur les produits à teneur en matière grasse enrichie. Par exemple, la teneur HPD d'un produit ayant une teneur MGES de 60% serait de 78%, ce qui est considérablement différent de la teneur en HPD du produit de référence de 71%. Le HPD doit être maintenu même à des teneurs en matière grasse plus élevées.

**Recommandation n° 68 :** Pas d'adoption de la proposition de la France.

**3.4 Dimensions et formes essentielles**

**Commentaires soumis :** Le Danemark soutient le compromis proposé sur les formes et dimensions tandis que les Etats-Unis recommandent que ce texte soit transféré à l'Appendice.

Le Maroc souligne que les caractéristiques de présentation du Camembert devraient être maintenues.

**Recommandation n° 69 :** Pas de modification.

**4. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

**Commentaires soumis :** La Norvège remet en question la nécessité de citer le lysozyme.

**Discussion :** L'enzyme lysozyme n'est pas énumérée dans le présent projet de norme.

**Recommandation n° 70 :** Pas de modification.

**7.1 Nom du produit**

**Commentaires soumis :** La France demande que le paragraphe qui fait référence aux allégations nutritionnelles soit supprimé de manière à prendre en compte les critères recommandés à la section 3.3.

Les Etats-Unis recommandent que la disposition relative au traitement thermique soit déplacée dans l'Appendice. De plus, les dispositions relatives au « Carré de Camembert » devraient également y être déplacées.

La FIL recommande le maintien de la disposition relative à la déclaration du traitement thermique après fermentation. Une justification a été fournie.

## **Discussion:**

### Traitement thermique :

Le traitement thermique donne un produit dont les caractéristiques organoleptiques (apparence, goût et couleur) sont modifiées. De ce fait, et afin de se conformer au GSLPF (section 4.1.2), le traitement doit être indiqué sur l'étiquette.

### Carré de Camembert:

Voir **Recommandation n° 65**.

### Produits modifiés en matière grasse:

Le paragraphe sur les allégations nutritionnelles est nécessaire afin de fournir des dispositions adéquates pour la dénomination Camembert dont les teneurs en matière grasse sont différentes du niveau de référence (40% MGES), par exemple le Camembert à 60% de MGES ou le Camembert présentant des teneurs MGES inférieures à 40%, s'ils sont inclus dans la Norme. Actuellement, le Camembert avec 30% et 60% de MGES est autorisé par le projet de norme.

Cependant, dans le cas où il serait décidé de ne pas autoriser d'autres versions de Camembert que le produit de référence (c'est-à-dire minimum 45% et maximum 55% de MGES), cette formule serait nécessaire.

**Recommandation n° 71 :** Pas de modification, sauf l'amendement prévu à la **Recommandation n° 65**, en attendant une conclusion relative à la teneur minimale absolue en matière grasse sur extrait sec.

## **APPENDICE**

**Commentaires soumis : L'Allemagne et l'Uruguay** rejettent la recommandation d'utiliser le terme « devrait » en ce qui concerne le « petit Camembert ». Ils suggèrent d'utiliser le mot « peut ».

**La FIL** recommande ce qui suit : A la section 1.4, les orthographes devraient être corrigées en *Penicillium camembertii* et *Brevibacterium linens* afin d'être cohérentes avec le Centre de Terminologie mondiale pour les Micro-organismes. A la section 2 (Désignation) et afin de s'aligner à l'approche de la recommandation similaire figurant à l'Appendice de la Norme sur le Brie, le mot « devrait » doit être remplacé par « peut ». La section 2 (« petit Camembert ») peut être supprimée.

**Discussion :** Etant donné la nature facultative de l'information contenue dans l'Appendice, l'utilisation de la désignation « petit Camembert » devrait être facultative. Le mot « petit » pourrait cependant être autorisé dans ce cas mais la référence à cette possibilité n'est pas nécessaire.

**Recommandation n° 72 :** Corriger l'orthographe des souches bactériennes et supprimer la partie 2. Voir également **Recommandation n° 65**.

## **12. AVANT-PROJET DE NORME REVISEE POUR LE BRIE (C-34)**

### **2. DESCRIPTION**

**Commentaires soumis : La France** suggère que la phrase « les trous sont plus ou moins abondants » remplace les « trous longitudinaux », parce que la description est meilleure.

**Les Etats-Unis** recommandent le déplacement à l'Appendice des exigences spécifiques de forme.

**Le Maroc** indique que les caractéristiques organoleptiques et de présentation du Brie doivent être maintenues.

### **Recommandation n° 73 :**

#### Trous et fissures :

La formule proposée par la France n'est pas très claire et le commentaire provient probablement de la traduction peu claire du texte anglais. Il est suggéré que la proposition soit modifiée comme suit : « Les trous sont généralement absents mais des fissures et des ouvertures peuvent se produire ».

Forme :

Maintenir la disposition.

### 3.2 Ingrédients autorisés

**Commentaires soumis :** La France demande l'addition d'enzymes aromatisantes.

**Recommandation n° 74 :** Insérer la formule figurant à la *Recommandation n° 7*.

### 3.3 Composition

**Commentaires soumis :** La France suggère que les critères soient simplifiés en minimum 40% MGES/min. 42% MS et minimum 60% MGES/min. 50% MS.

**Discussion :** Le principe souligné par le Maroc est à présent inclus dans le GSUDT (section 4.3.3).

La proposition française implique que la teneur en matière sèche pour les versions présentant une teneur en matière grasse plus élevée resterait à minimum 42%. Ce type de modification exerce un impact sur les produits à teneur en matière grasse enrichie. Par exemple, la teneur HPD d'un produit ayant une teneur MGES de 60% serait de 78%, ce qui est considérablement différent de la teneur en HPD du produit de référence de 71%. Le HPD doit être maintenu même à des teneurs en matière grasse plus élevées.

**Recommandation n° 75 :** Pas d'adoption de la proposition de la France.

### 3.4 Dimensions et formes essentielles

**Commentaires soumis :** Le Danemark soutient le compromis proposé sur les formes et dimensions tandis que les Etats-Unis recommandent que ce texte soit transféré à l'Appendice.

La France recommande que le poids maximum soit porté à 4.000 g de manière à prendre en compte les produits destinés à la coupe en portions individuelles de consommation.

Le Maroc souligne que les caractéristiques de présentation du Camembert devraient être maintenues.

**Recommandation n° 76 :** Pas de modification.

## 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

**Commentaires soumis :** La Norvège remet en question la nécessité de citer le lysozyme.

**Discussion :** L'enzyme lysozyme n'est pas énumérée dans le présent projet de norme.

**Recommandation n° 77 :** Pas de modification.

### 7.1 Nom du produit

**Commentaires soumis :** La France demande que le paragraphe qui fait référence aux allégations nutritionnelles soit supprimé de manière à prendre en compte les critères recommandés à la section 3.3.

L'Allemagne et les Etats-Unis suggèrent de déplacer les références à la « Pointe de Brie » à l'Appendice.

Les Etats-Unis recommandent en outre que la disposition relative au traitement thermique soit déplacée dans l'Appendice.

La FIL recommande la suppression des références à la « Pointe de Brie ».

**Discussion :** Traitement thermique :

Le traitement thermique donne un produit dont les caractéristiques organoleptiques (apparence, goût et couleur) sont modifiées. De ce fait, et afin de se conformer au GSLPF (section 4.1.2), le traitement doit être indiqué sur l'étiquette.

Pointe de Brie:

La disposition peut être supprimée.

Les produits modifiés en matière grasse :

Le paragraphe sur les allégations nutritionnelles est nécessaire afin de fournir des dispositions adéquates pour la dénomination Brie dont les teneurs en matière grasse sont différentes du niveau de référence (45% MGES), par exemple le Brie à 60% de MGES ou le Brie présentant des teneurs MGES inférieures à 45%. s'ils sont inclus dans la Norme. Actuellement, le Brie avec 40% et 60% de MGES est autorisé par le projet de norme.

Cependant, dans le cas où il serait décidé de ne pas autoriser d'autres versions de Brie que le produit de référence (c'est-à-dire minimum 45% et maximum 55% de MGES), cette formule serait nécessaire.

**Recommandation n° 78:** Supprimer la disposition relative à la Pointe de Brie.

Le reste est inchangé, en attendant une conclusion relative à la teneur minimale absolue en matière grasse sur extrait sec.

## APPENDICE

**Commentaires soumis :** La FIL fait remarquer que dans la partie 2.3, *P. camembertii* est mentionné deux fois. Une fois suffit et celle dont l'orthographe est correcte doit être conservée. La FIL recommande également de supprimer la section 3 relative au « Petit Brie ».

**Discussion :** Etant donné la nature facultative de l'information contenue dans l'Appendice, l'utilisation de la désignation « petit Brie » devrait être facultative. Le mot « petit » pourrait cependant être autorisé dans ce cas mais la référence à cette possibilité n'est pas nécessaire.

**Recommandation n° 79 :** Corriger la référence aux bactéries et supprimer la partie 3.

## 13. AVANT-PROJET DE NORME POUR LA MOZZARELLA

### 2. DESCRIPTION

**Commentaires soumis :** Le Canada exprime quelques préoccupations relatives à la réglementation des caractéristiques d'apparence et des méthodes de fabrication. Ces deux éléments devraient toujours apparaître clairement dans les appendices sans exception. La description très détaillée a rendu difficile et presque impossible une mise en vigueur au plan international. Cependant, le Canada suppose que les mots « autres techniques de fabrication, etc. » assurent la flexibilité suffisante aux fabricants et leur offrent l'alternative d'utiliser des procédures traditionnelles pour autant que le produit fini ressemble et ait le même goût.

L'Uruguay demande une spécification du type de liquide auquel il est fait référence dans la description de la Mozzarella à haute teneur en humidité. L'Uruguay propose également que la phrase « ait une durée de conservation courte même à température frigorifique » soit supprimée.

**Discussion :** La référence à la courte durée de conservation n'est pas essentielle et ne peut se quantifier. Le type de liquide est du sérum de lait ou du lactosérum.

**Recommandation n° 80 :** Supprimer la phrase « et une durée de conservation courte même à la température frigorifique ».

### 3.2 Ingrédients autorisés

**Commentaires soumis :** Les Etats-Unis recommandent l'adjonction de présure et autres enzymes coagulantes appropriées d'origine animale, végétale ou microbienne, susceptibles d'être déclarées sous forme d'enzymes dans la liste des ingrédients.

L'Inde suggère l'adjonction de « et cultures d'autres micro-organismes inoffensifs » afin d'être cohérent avec les autres Normes C.

La France fait observer une traduction incorrecte dans la version française : « cultures d'amorçage de bactéries lactique » devraient être remplacés par « cultures de bactéries lactique inoffensives ».

**Discussion :** La proposition indienne peut être suivie de façon à assurer la cohérence.

La version française doit être vérifiée.

En ce qui concerne la proposition US, voir **Recommandation n° 19**.

**Recommandation n° 81** : Ajouter la phrase « et cultures d'autres micro-organismes inoffensifs » au texte du premier paragraphe.

Vérifier la traduction de la version française.

### 3.3 Composition

#### a. *Mozzarella de bufflonne* :

**Commentaires soumis** : Le Danemark, l'Inde et la FIL recommandent la suppression du critère spécifique pour la Mozzarella de bufflonne.

L'Uruguay recommande que la colonne qui fait référence au lait de bufflonne soit modifiée comme suit « exclusivement à partir de lait de bufflonne » car les matières premières peuvent contenir des mélanges de lait de bufflonne et de vache.

**Recommandation n° 82** : La proposition du Danemark, de l'Inde et de la FIL peuvent être suivies. Il n'y a aucune raison techniquement justifiable de faire une différenciation de ce type. De plus, cette distinction rend la norme compliquée et crée une situation peu claire en ce qui concerne le caractère applicable aux produits faits à partir de mélanges de lait de vache et de bufflonne.

La suppression entraîne des conséquences pour la section 3.3 et pour la section 7.1 de la norme et résout également le commentaire soulevé par l'Uruguay.

#### b. *Matière sèche*

**Commentaire soumis** : Les Etats-Unis recommandent la suppression de « 45% » et la substitution de « 43% » de MS pour la Mozzarella à basse teneur en humidité par une fourchette de teneur en matière grasse de 45 à 50%.

La France suggère de simplifier les critères comme suit : Basse teneur en humidité: 20% à 40% MGES/36% MS et supérieure à 40% MGES/42% MS. Haute teneur en humidité : 20% à 40% MGES/24% MS et supérieure à 40% MGES/29% MS.

L'Allemagne propose un certain nombre de modifications aux critères et suggère les valeurs suivantes :

MGES	Teneur en matière sèche correspondante	
	Basse humidité	Haute humidité
min. 20% et inférieur à 30%	36%	24%
min. 30% et inférieur à 40%	38%	26%
min. 40% et inférieur à 45%	40%	29%
min. 45% et inférieur à 50%	42%	31%
min. 50% et inférieur à 60%	44%	34%
min. 60%	46%	38%

**Recommandation n° 83** : Pas d'adoption. Les chiffres valables pour la Mozzarella à basse teneur en humidité sont les chiffres les plus bas possibles si le produit doit rester un fromage à pâte ferme ou demi-dure comme le spécifie la section 2. Les chiffres correspondent à une humidité du produit dégraissé de maximum 69%. La proposition allemande modifierait le produit en un fromage mou. La proposition française modifierait les produits ayant une teneur MGES de 30 à 40 et supérieure à 45% en un fromage mou. La proposition US modifierait le produit de 45 à 50% en fromage mou.

#### c. *Fourchettes de matières grasses* :

**Commentaires soumis** : Le Canada indique qu'il est seulement nécessaire de définir une série de produits (à basse et à haute teneur en humidité) se conformant au nom Mozzarella. L'échelle fournie limiterait la commercialisation de Mozzarella à basse teneur en matière grasse parce qu'il n'existe qu'un seul produit de référence. Les produits à basse teneur en matière grasse et « partiellement écrémés » sont

disponibles au Canada depuis plusieurs années. Les critères tels qu'ils sont proposés empêcheraient la vente de ces produits.

**Allemagne :** (voir ci-dessus).

**Discussion :** Le commentaire canadien indique que « la Mozzarella à basse teneur en matière grasse » n'est pas couverte par la norme. Cette possibilité dépend de la teneur en matière grasse de référence établie.

Dans la norme actuelle, certains taux de matière grasse de référence sont spécifiés et les teneurs en matière grasse maximums correspondantes pour les versions « à teneur réduite en matière grasse » sont les suivantes :

	<i>Niveau de référence de matière grasse</i>	<i>Matière grasse maximum pour l'allégation « à basse teneur en matière grasse »</i>
Mozzarella à basse teneur en humidité:	40% MGES	30% MGES
Mozzarella à haute teneur en humidité:	44% MGES	33% MGES
Mozzarella à base de lait de bufflonne:	50% MGES	37,5% MGES

L'utilisation du qualifiant « partiellement écrémé » est réglementée par la Norme A-6 (10-25% MGES), cependant, si la teneur minimale absolue en matière grasse s'établit à 20% MGES (comme dans la présente norme), l'utilisation de ces termes se limite aux produits présentant une MGES de 20 à 25%. Le niveau minimal absolu de matière grasse de la Mozzarella a été renvoyé par le 3ème CCMMP au Groupe de Travail *Ad Hoc* sur le fromage.

Le commentaire allemand inclut une proposition de simplifier la catégorisation des niveaux de matière grasse. Ceci est une amélioration et mérite d'être suivi.

**Recommandation n° 84 :** En attendant la conclusion relative à la teneur minimale absolue en matière grasse, il est recommandé que la fourchette des matières grasses et des matières sèches minimales correspondantes soit modifiée comme suit :

<i>MGES</i>	<i>Teneur MS correspondante</i>	
	<i>A basse teneur en humidité</i>	<i>A haute teneur en humidité</i>
<i>min. 20% et inférieur à 30%</i>	36%	24%
<i>min. 30% et inférieur à 40%</i>	39%	26%
<i>min. 40% et inférieur à 45%</i>	42%	29%
<i>min. 45% et inférieur à 50%</i>	45%	31%
<i>min. 50% et inférieur à 60%</i>	47%	34%
<i>min. 60%</i>	53%	38%

Par conséquent et compte tenu de la **Recommandation n° 17**, le deuxième paragraphe et les notes de bas de page de la section 7.1 devraient être modifiés comme suit :

*« La désignation des produits dans lesquels la teneur en matière grasse est inférieure au niveau de référence mais présentant des maxima et des minima spécifiés dans la section 3.3 de cette norme s'accompagneront d'une qualification appropriée décrivant la modification faite ou la teneur en matière grasse (exprimée sous forme de matière grasse sur extrait sec ou comme pourcentage par masse), soit comme partie du nom, soit à une position visible dans le même champ de vision. Les qualifiants appropriés sont la teneur minimum en matière grasse, les termes caractérisants appropriés spécifiés à la section 7.3 de la Norme pour le Fromage (A-6), ou une allégation nutritionnelle conforme aux Directives pour l'Utilisation des Allégations nutritionnelles\*.*

*\*) Pour établir une comparaison entre les allégations nutritionnelles, la teneur en matière grasse minimum de 40 % de matière grasse sur extrait sec constitue la référence. »*

## 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

### 4.1 Généralités :

**Commentaires soumis :** L'Espagne indique qu'il semble approprié de faire une distinction entre la Mozzarella qui ne comporte que peu d'additifs et les fromages « de type Mozzarella » qui comportent beaucoup d'additifs. Ceci préserverait la Mozzarella ne comportant que peu d'additifs. De plus, l'Espagne suggère que le pays de provenance (c'est-à-dire l'Italie) examine cette liste.

**Discussion :** D'un point de vue technique, il ne serait pas justifié de faire une distinction par des dispositions complémentaires entre la Mozzarella et les fromages « de type Mozzarella ».

**Recommandation n° 85 :** Pas d'adoption.

### 4.2 Acides:

**Commentaires soumis :** L'Espagne indique que l'addition d'SIN 338 ne se justifie pas.

Le Royaume-Uni informe que le SIN 338 n'est pas autorisé pour la Mozzarella en UE bien qu'il soit permis pour d'autres fromages non affinés. Les SIN 507 et 260 n'étaient pas autorisés pour la Mozzarella mais le 260 est actuellement en cours de réexamen.

L'Inde recommande d'ajouter l'acide malique à des niveaux BPF afin de couvrir également la Mozzarella acidifiée directement.

L'Uruguay demande l'addition de l'acide tartarique comme l'autorise le MERCOSUR.

**Discussion :** L'utilisation du SIN 338 se justifie. L'acide orthophosphorique est souvent utilisé au lieu d'autres acides car il n'entraîne pas un arrière-goût sur le produit. L'acide orthophosphorique est utilisé en combinaison avec le glucono delta-lactone.

Le JECFA a attribué la mention DJA « non spécifié » pour l'acide malique (SIN 296), l'acide acétique glacial (SIN 260) et l'acide chlorhydrique (SIN 507). Suite aux principes recommandés repris dans la **Recommandation n° 11**, les SIN 260 et 507 devraient être maintenus et le SIN 296 devrait être ajouté à la liste.

L'acide tartarique a une fonction différente dans la Mozzarella (séquestrant) et le JECFA a attribué un DJA numérique à celui-ci. Suite aux principes ci-dessus, l'acide tartarique ne devrait pas être ajouté à la liste.

**Recommandation n° 86 :** Maintenir le SIN 338 (acide orthophosphorique) et le SIN 260 (acide acétique glacial) et ajouter le SIN 296 (acide malique)(DL-).

### 4.3 Colorants :

**Commentaires soumis :** L'Espagne et le Royaume-Uni demandent la suppression des colorants car ils ne semblent pas se justifier. Le Royaume-Uni informe que les SIN 100, 160a,b,c ne sont pas autorisés en UE pour la Mozzarella.

Les Etats-Unis et la Nouvelle-Zélande demandent l'adjonction de dioxyde de titane. Les Etats-Unis suggèrent un maximum de 10 g/kg tandis que la Nouvelle-Zélande suggère de les adapter aux BPF.

La Nouvelle-Zélande suggère également l'adjonction du 928 peroxyde benzoyle à un taux maximum de 1 g/kg par poids de lait blanchi.

La France recommande que la même approche que pour les carotènes dans la Norme A-6 s'applique également à la Mozzarella.

L'Inde recommande que le SIN 100 soit remplacé par le 100(i) curcumine et 100(ii) turmerique.

La FIL recommande d'ajouter le 160a carotènes (synthétiques) à raison de max. 25 mg/kg suite aux conclusions du 29ème CCFAC.

**Discussion :** Seuls les commentaires relatifs à le SIN 100 et le SIN 160a sont contradictoires. Les autres propositions ont pu être adoptées.

En ce qui concerne le SIN 100, la Norme A-6 et la Projet de Norme pour le fromage non affiné en restreignent l'utilisation aux croûtes de fromage comestibles. Comme la Mozzarella est fabriquée et vendue sans croûte, le colorant peut être supprimé. Ceci satisfait également la proposition de l'Inde.

En ce qui concerne le SIN 160a, il est recommandé de recopier les dispositions de la Norme A-6.

La 31ème session du CCFAC n'a pas adopté l'utilisation de le SIN 928.

**Recommandation n° 87 :** Ajouter les colorants suivants à la liste avec les restrictions telles qu'elles sont comprises dans les Normes A-6 et A-19:

- SIN 171 dioxyde de titane (BPF)
- SIN 160a carotènes (synthétiques) (25 mg/kg)

Supprimer le SIN 100 de la liste mais maintenir les dispositions pour le 160b et le 160c par souci de cohérence.

#### **4.4 Agents antimottants pour traitement de surface (produits coupés, en tranches et râpés seulement) :**

**Commentaires soumis :** Le **Royaume-Uni** indique que l'Union européenne ne possède pas de catégorie spécifique pour la Mozzarella coupée en tranches et râpée et que les SIN 551-556, 559, 560 et 1450 ne sont pas autorisés dans ce produit.

L'**Uruguay** recommande que le terme « antimottant » soit traduit en espagnol par « antiaglomerante/antihumectante ».

**Recommandation n° 88 :** Voir **Recommandation n° 15** (non autorisée pour la Mozzarella à haute teneur en humidité).

Vérifier la traduction espagnole de « antimottant ».

#### **4.5 Conservateurs pour traitement de surface (produits coupés, en tranches et râpés seulement) :**

**Commentaires soumis :** L'**Espagne** suggère la suppression du sorbate de sodium tel qu'il est contenu dans la Norme A-6.

Les **Etats-Unis** recommandent l'addition de le SIN 235 pimaricine 300 ppm pour le traitement de surface ou ajouté pendant le processus de malaxage ou d'étirage.

Le **Royaume-Uni** informe que l'UE n'autorise pas les SIN 201 et 280-283 pour la Mozzarella. Cependant, les SIN 200 et 202-203 sont autorisés à des taux maximums de 1 g/kg pour toute la Mozzarella, et non pas seulement pour la Mozzarella coupée en tranches ou râpée.

L'**Allemagne** demande la suppression des SIN 280-283, car ils ne sont pas nécessaires.

L'**Uruguay** suggère que l'utilisation de conservateurs ne soit pas restreinte aux produits coupés, en tranches ou râpés mais autorisée pour la Mozzarella en général. Cependant, la natamycine devrait se restreindre au traitement de surface à un maximum de 1 mg/dm<sup>2</sup>, non détectable à 2 mm, et n'excédant pas 5 mg/kg, absente dans la masse.

#### **Discussion :**

##### Addition de conservateurs au caillé de fromage :

La demande du Royaume-Uni et de l'Uruguay de permettre l'adjonction de conservateurs au caillé de fromage peut être suivie. Ceci s'inscrit en cohérence avec l'approche adoptée par les Normes A-6 et A-19.

##### Sorbate de sodium :

Le SIN 201 n'est pas inclus dans la liste de la Norme A-19 et devrait être supprimé. Il n'est pas utilisé dans la pratique.

#### Propionates :

Les propionates sont des alternatives intéressantes aux sorbates. La DJA « non spécifié » leur a été attribuée. Suite aux principes généraux recommandés pour la rédaction de dispositions complémentaires, ils pourraient être maintenus dans la norme.

#### Pimaricine :

Les commentaires des Etats-Unis et de l'Uruguay sont contradictoires. L'approche adoptée dans la Norme A-6 doit s'appliquer. Le 31ème CCFAC n'a pas adopté l'usage de la pimaricine (c'est-à-dire addition au caillé).

**Recommandation n° 89 :** Inclure la liste des conservateurs applicables à toute la Mozzarella, mais

- Supprimer SIN 201 (sorbate de sodium).
- Ne pas inclure la pimaricine pour addition dans le caillé.

## 7. ETIQUETAGE

**Remarque :** Seuls les commentaires qui n'ont pas encore été traités dans la partie B de cette révision sont pris en compte ci-dessous (dispositions communes).

### 7.1 Nom du produit

**Commentaires soumis :** Le Canada approuve le texte énergiquement.

**La Nouvelle-Zélande** recommande de modifier le domaine de référence aux produits à basse teneur en humidité à 30-50% car les produits présentant des teneurs en matière grasse inférieures à 40% MGES sont vendus sur certains marchés comme étant de la Mozzarella normale.

**La FIL** note que la disposition sur les produits coupés, en tranches, râpés et finement râpés telle qu'elle est contenue dans les autres Normes C, manque. La FIL recommande également le maintien du paragraphe demandant un qualificatif approprié pour la Mozzarella à haute teneur en humidité. Finalement, un amendement aux notes de bas de page est nécessaire suite à la suppression de la distinction entre les produits à base de lait de vache et de bufflonne de la section 3.3.

**Discussion :** La proposition de la Nouvelle-Zélande impliquerait une fourchette relativement large de teneurs en matière grasse comme référence. Ceci pourrait induire le consommateur en erreur. Il est fait référence à la disposition reprise au 2ème paragraphe qui dit que les qualificatifs ne doivent être associés avec le nom du produit que si la législation du pays de vente le requiert. Ceci permettrait à la Nouvelle-Zélande de poursuivre la pratique actuelle sur son marché domestique.

Les propositions de la FIL peuvent être adoptées.

**Recommandation n° 90 :** Insérer la disposition générale relative à l'utilisation des désignations pour les produits coupés, en tranches, râpés et finement râpés.

Amender le 2ème paragraphe tel que le recommande la **Recommandation n° 84**.

### 7.5 Indication de la date

**Commentaires soumis :** Le Canada note que la disposition sur l'indication de la date n'apparaît pas dans la norme et observe que la formule de la description « durée de conservation courte » n'autorise que la déclaration de la date de conservation du produit.

**Discussion :** La disposition relative à l'indication de la date ne se justifie pas pour les fromages non affinés.

## 8 METHODES D'ECHANTILLONNAGE ET ANALYSES

**Commentaires soumis :** La FIL note que le travail entamé visant à établir une méthode pour la détermination de l'équivalence pourrait mener à la conclusion que l'examen au microscope électronique n'est pas la meilleure méthode.

**Discussion :** La FIL a commencé des travaux destinés à identifier et à décrire une méthode adéquate. Dès qu'elle sera disponible, cette méthode sera soumise au Comité du Codex sur les méthodes d'Analyse et d'Echantillonnage pour approbation.<sup>7</sup>

#### APPENDICE

**Commentaires soumis :** La FIL observe que dans la section 2.2, un « t » manque. Le texte devrait être le suivant « The curd is not scalded in its whey at temperatures exceeding 40 °C ». La FIL recommande en outre l'insertion dans la norme de l'introduction telle qu'elle est recommandée par le CAC.

**Recommandation n° 91 :** Approuver la proposition de la FIL.

---

<sup>7</sup>

Note de Secrétariat: Avant de soumettre la méthode au Comité du Codex sur les Méthodes d'Analyse et d'Echantillonnage, il est nécessaire qu'elle soit examinée et acceptée par ce Comité.

### SYNOPSIS DES DETAILS INSERES DANS LA REVISION DES AVANT-PROJETS DE NORMES POUR LES FROMAGES INDIVIDUELS

Les détails relatifs aux ingrédients, à la composition et aux additifs sont considérés comme des éléments essentiels de toutes les normes et doivent par conséquent figurer dans le corps de la norme. En ce qui concerne les autres détails, ceux qui figuraient dans les normes antérieures non révisées ont subi le traitement suivant:

**Remarque:** Lorsque les détails sont mentionnés comme étant “conservés dans la norme”, ils peuvent toutefois avoir subi des amendements et/ou avoir été divisés, c’est-à-dire avoir été conservés en partie dans le corps de la norme et en partie dans l’appendice de celle-ci ou encore supprimés en partie. Les détails figurant dans le corps des avant-projets de normes pour la Mozzarella sont indiqués dans la colonne “ajoutés à la norme”.

Caractéristiques générales	Conservés dans la norme	Ajoutés à la norme	Déplacés dans l’appendice	Supprimés
Type de fromage	Cheddar, Danbo, Edam, Gouda, Havarti, Samsøe, Emmental, Tilsiter, Saint-Paulin, Cottage Cheese, Coulommiers, Camembert, Brie	Provolone, Mozzarella		
Conservation				Emmental
Origine du lait	Cheddar, Danbo, Edam, Gouda, Havarti, Samsøe, Emmental, Tilsiter, Saint-Paulin, Provolone, Cottage Cheese, Coulommiers, Camembert, Brie	Mozzarella		

Format du fromage:	Conservés dans la norme	Ajoutés à la norme	Déplacés dans l’appendice	Supprimés
Forme	Emmental, Provolone, Cottage Cheese (format du caillé), Coulommiers, Camembert, Brie	Mozzarella	Danbo, Edam, Gouda, Havarti, Samsøe, Saint-Paulin	Cheddar, Tilsiter
Dimensions	Coulommiers, Camembert, Brie		Danbo, Havarti, Samsøe, Emmental, Saint-Paulin, Provolone, Mozzarella	Cheddar, Tilsiter, Cottage Cheese
Poids	Emmental, Coulommiers, Camembert, Brie		Danbo, Edam, Gouda, Havarti, Samsøe, Saint-Paulin, Provolone	Tilsiter, Cottage Cheese

<b>Méthode de production:</b>	<b>Conservés dans la norme</b>	<b>Ajoutés à la norme</b>	<b>Déplacés dans l'appendice</b>	<b>Supprimés</b>
Traitement thermique du lait				Cheddar, Saint-Paulin, Cottage Cheese, Coulommiers, Camembert, Brie
Techniques de coagulation			Saint-Paulin, Coulommiers, Camembert, Brie	Cheddar, Danbo, Edam, Gouda, Havarti, Samsøe, Emmental, Tilsiter, Provolone, Cottage Cheese
Techniques de fermentation	Emmental, Provolone		Cheddar, Saint-Paulin, Coulommiers, Camembert, Brie, Mozzarella	Danbo, Edam, Gouda, Havarti, Samsøe, Tilsiter, Cottage Cheese
Technique de traitement du caillé	[Emmental], Provolone	Mozzarella	Cheddar, Saint-Paulin, Coulommiers, Camembert, Brie	Danbo, Edam, Gouda, Havarti, Samsøe, Tilsiter, Cottage Cheese
Techniques d'ajustement de la teneur en m.g.				Cottage Cheese
Procédure de salage			Cheddar, Saint-Paulin, Coulommiers, Camembert, Brie, Mozzarella	Danbo, Edam, Gouda, Havarti, Samsøe, Emmental, Tilsiter, Provolone, Cottage Cheese
Procédure d'affinage	Cheddar, Danbo, Edam, Gouda, Havarti, Samsøe, Emmental, Tilsiter, Saint-Paulin, Provolone, Coulommiers, Camembert, Brie			
Procédure de découpage			Brie	Camembert

<b>Description de la croûte:</b>	<b>Conservés dans la norme</b>	<b>Ajoutés à la norme</b>	<b>Déplacés dans l'appendice</b>	<b>Supprimés</b>
Avec ou sans croûte	Cheddar, Danbo, Edam, Gouda, Havarti, Samsøe, Emmental, Tilsiter, Saint-Paulin, Provolone	Mozzarella		Cottage Cheese
Couleur	Provolone, Coulommiers, Camembert, Brie		Emmental, Saint-Paulin	Cheddar, Danbo, Edam, Gouda, Havarti, Samsøe, Tilsiter
Apparence	Edam, Gouda, Havarti, Tilsiter, Saint-Paulin, Coulommiers, Camembert, Brie		Emmental, Provolone, Mozzarella	Cheddar, Danbo
Enrobages	Danbo, Edam, Gouda, Havarti, Samsøe, Saint-Paulin, Provolone	Cheddar, Emmental, Tilsiter		

<b>Caractéristiques organoleptiques</b>	<b>Conservés dans la norme</b>	<b>Ajoutés à la norme</b>	<b>Déplacés dans l'appendice</b>	<b>Supprimés</b>
Couleur	Cheddar, Danbo, Edam, Gouda, Havarti, Emmental, Tilsiter, Saint-Paulin, Cottage Cheese, Coulommiers, Camembert, Brie	Mozzarella		
Goût/arôme			Emmental, Provolone, Brie, Mozzarella	Cheddar, Tilsiter, Cottage Cheese, Camembert
Texture	Cheddar, Danbo, Edam, Gouda, Havarti, Samsøe, Emmental, Tilsiter, Saint-Paulin, Provolone, Cottage Cheese, Coulommiers, Camembert, Brie	Mozzarella		
Trous, fissures, etc.	Cheddar, Danbo, Edam, Gouda, Havarti, Samsøe, Emmental, Tilsiter, Saint-Paulin, Provolone, Coulommiers, Camembert, Brie	Mozzarella		Cottage Cheese

## AVANT-PROJET DE NORME REVISEE POUR LE CHEDDAR (C-1)<sup>8</sup>

L'Annexe à la présente Norme contient des dispositions qui ne sont pas destinées à être appliquées dans le sens des dispositions d'acceptation de la Section 4.A. (i) (b) des Principes Généraux du Codex Alimentarius.

### 1. CHAMP D'APPLICATION

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

### 2. DESCRIPTION

Le Cheddar est un fromage affiné à pâte dure pressée, conforme à la Norme A-6. La pâte a une couleur uniforme, paille claire à foncée ou orange et une texture ferme, lisse et cireuse avec peu ou pas d'ouvertures mécaniques, pas de trous de gaz ou d'eau libre. Le fromage est vendu avec ou sans croûte et peut être enrobé.

Pour le Cheddar prêt à la consommation, la procédure d'affinage destinée à développer les caractéristiques de goût et de texture s'étend normalement à 5 semaines à 10 à 20°C en fonction du degré de maturité requis. Différentes conditions d'affinage peuvent être utilisées pour autant que le fromage présente des modifications physiques, biochimiques et organoleptiques similaires à celles obtenues par la procédure d'affinage précitée. Le Cheddar destiné au traitement ultérieur ne doit pas posséder le même degré d'affinage.

### 3. FACTEURS ESSENTIELS DE QUALITE ET DE COMPOSITION

#### 3.1 MATIERES PREMIERES

Lait de vache ou de bufflonne, ou leurs mélanges et produits obtenus à partir de ces laits.

#### 3.2 INGREDIENTS AUTORISES

- Cultures de bactéries lactiques inoffensives (levain) et/ou agents modificateurs du goût, et cultures d'autres micro-organismes sans danger ;
- Présure ou autres enzymes coagulantes appropriées ;
- Chlorure de sodium ;
- Eau potable ;
- Enzymes inoffensives et appropriées stimulant le processus d'affinage ;
- Farines et amidons de riz, maïs, blé et pomme de terre : nonobstant les dispositions de la Norme pour le fromage (A-6), ces substances peuvent être utilisées dans la même fonction que les agents antimottants pour le traitement de la surface des produits coupés, en tranches et râpés seulement, pour autant qu'il n'y soit ajouté que dans les quantités nécessaires fonctionnellement régies par les bonnes pratiques de fabrication, compte tenu de l'utilisation des agents antimottants énumérés à la Section 4.

#### 3.3 COMPOSITION

<u>Constituant laitier:</u>	<u>Teneur minimum (m/m):</u>	<u>Teneur maximum (m/m):</u>	<u>Taux de référence (m/m):</u>
Matière grasse de lait sur extrait sec:	[48]%	Sans restriction	48% à 55%

<sup>8</sup> Des observations sont demandées à cet avant-projet à l'étape 3. L'avant-projet de norme sera examiné par le Comité à l'étape 3 lors de sa 4<sup>ième</sup> Session.

Matière sèche: En fonction de la matière grasse sur extrait sec, conformément au tableau ci-dessous.

<u>Matière grasse sur extrait sec (m/m):</u>	<u>Teneur en extrait sec minimum correspondante (m/m):</u>
Egal ou supérieur à [48]% mais inférieur à 55%:	61%
Egal ou supérieur à 55%:	64%

Les modifications en matière de composition excédant les minima et les maxima spécifiés ci-dessus pour la matière grasse laitière et l'extrait sec ne sont pas considérées comme étant conformes à la Section 4.3.3 de la Norme générale du Codex pour l'Utilisation des Termes de Laiterie.

#### 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

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

N° SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
<b>Colorants (pour la croûte de fromage comestible)</b>		
100	Curcumines	Limitée par les BPF
<b>Colorants (afin d'obtenir les couleurs dont les caractéristiques sont décrites à la Section 2)</b>		
100(ii)	Curcuma	Limitée par les BPF
101	Riboflavines	Limitée par les BPF
140	Chlorophylles	Limitée par les BPF
141	Chlorophylles cupriques	15 mg/kg
160a (i)	Carotènes (synthétiques)	25 mg/kg
160a(ii)	Carotènes (extraits naturels)	600 mg/kg
160b	Extraits de rocou	25 mg/kg de fromage sur la base de bixine/norbixine
160c	Oléorésines de paprika	Limitée par les BPF
160e	$\beta$ -apo-8'-caroténal	35 mg/kg
160f	Acide $\beta$ -apo-8'-caroténique, ester méthylique ou éthylique	35 mg/kg
<b>Agents de conservation</b>		
200	Acide sorbique	3000 mg/kg de fromage, calculés en tant qu'acide sorbique
202	Sorbate de potassium	
203	Sorbate de calcium	
234	Nisine	12.5 mg/kg
280	Acide propionique	Limitée par les BPF
281	Propionate de sodium	
282	Propionate de calcium	
<u>Pour le traitement en surface/croûte seulement :</u>		
200	Acide sorbique	1 g/kg seul ou en combinaison, calculé en tant qu'acide sorbique
202	Sorbate de potassium	
203	Sorbate de calcium	
235	Pimaricine (natamycine)	2 mg/dm <sup>2</sup> de surface. A une profondeur maximale de 5 mm. Pour le traitement de la croûte ou ajouté aux enrobages seulement.

## Fromage en tranches, coupé, râpé ou râpé finement

### Antiagglomérant

460	Cellulose	Limitée par les BPF
551	Dioxyde de silicone amorphe	10 g/kg seul ou en combinaison. Les silicates sont calculés en tant que dioxyde de silicone.
552	Silicate de calcium	
553	Silicates de magnésium	
554	Aluminosilicate de sodium	
555	Aluminosilicate de potassium	
556	Aluminosilicate de calcium	
559	Silicate d'aluminium	
560	Silicate de potassium	

## 5. CONTAMINANTS

### 5.1 METAUX LOURDS

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

### 5.2 RESIDUS DE PESTICIDE

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

## 6. HYGIENE

6.1 Il est recommandé que les produits visés par les dispositions de la présente Norme soient préparés et manipulés conformément aux sections appropriées du Code d'Usages international recommandé – Principes généraux d'Hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3 - 1997), et des autres textes pertinents du Codex tels que les Codes d'Usages en matière d'Hygiène et les Codes d'Usages.

6.2 Depuis la production des matières premières jusqu'au point de consommation, les produits couverts par la présente Norme devraient être soumis à une combinaison de mesures de maîtrise pouvant inclure, par exemple, la pasteurisation, et celles-ci devraient se montrer en mesure de parvenir au niveau approprié de protection de la santé publique.

6.3 Les produits doivent satisfaire à l'un quelconque des critères microbiologiques établis conformément aux Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les denrées alimentaires (CAC/GL 21-1997).

## 7. ETIQUETAGE

Outre les dispositions de la Norme générale du Codex pour l'Etiquetage des Denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rev.1-1991; *Codex Alimentarius*, Volume 1A) et la Norme générale pour l'Utilisation des Termes de Laiterie (CODEX STAN 206-1999), les dispositions spécifiques ci-après s'appliquent :

### 7.1 NOM DU PRODUIT

Le nom Cheddar peut être utilisé conformément à la Section 4.1 de la Norme générale du Codex pour l'Etiquetage des Denrées alimentaires préemballées pour autant que le produit soit en conformité avec cette norme.

La désignation des produits dont la teneur en matière grasse s'inscrit hors des limites du niveau de référence mais à l'intérieur des maxima/minima spécifiés à la Section 3.3 de la présente Norme s'accompagnera d'une qualification appropriée décrivant la modification opérée ou la teneur en matière

grasse (exprimée sous forme de matière grasse sur extrait sec ou de pourcentage par masse), soit en faisant partie du nom, soit dans une position évidente dans le même champ de vision. Les qualificatifs acceptables sont les expressions caractérisantes appropriées spécifiées à la Section 7.3 de la Norme pour le Fromage (A-6) ou une allégation nutritionnelle conforme aux Directives pour l'Utilisation des Allégations nutritionnelles.\*

\*) En ce qui concerne les allégations nutritionnelles comparatives, la teneur en matière grasse minimum de 48% de matière grasse sur extrait sec constitue la référence.

La désignation peut également être appliquée aux produits coupés, en tranches, râpés ou finement râpés, fabriqués à partir d'un fromage en conformité avec la présente Norme.

## **7.2 PAYS D'ORIGINE**

Le pays d'origine (c'est-à-dire le pays de fabrication, et non le pays dont le nom est originaire) est déclaré. Si le produit subit une transformation\* considérable dans un deuxième pays, ce dernier sera considéré comme étant le pays d'origine en matière d'étiquetage.<sup>9</sup>

\*) Par exemple, [le réemballage, la coupe, le tranchage, le râpage et le râpage fin] ne sont pas considérés comme une transformation considérable.

## **7.3 DECLARATION DE LA TENEUR EN MATIERE GRASSE LAITIERE**

La teneur en matière grasse laitière doit être déclarée d'une manière jugée acceptable dans le pays de vente au consommateur final, soit (i) en pourcentage de la masse, (ii) en pourcentage de matière grasse sur extrait sec, soit (iii) en grammes par portion quantifiés sur l'étiquette, à condition que le nombre de portions soit indiqué.

## **7.4 LISTE DES INGREDIENTS**

La présure ou les autres enzymes coagulantes inoffensives et appropriées d'origine animale, végétale ou microbienne peuvent être déclarées en tant qu'enzymes coagulantes dans la liste des ingrédients.<sup>10</sup>

## **7.5 INDICATION DE LA DATE**

Nonobstant les dispositions de la Section 4.7.1 de la Norme générale pour l'Etiquetage des Denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rev.1-1991; Codex Alimentarius, Volume 1A), la date de fabrication peut être indiquée au lieu d'une information de durabilité minimale, à moins que le produit soit destiné à être acheté en tant que tel par le consommateur final.

## **7.6 ETIQUETAGE DES RECIPIENTS NON DESTINES A LA VENTE AU DETAIL**

Les renseignements requis à la Section 7 de la présente Norme et aux Sections 4.1 à 4.8 de la Norme générale pour l'Etiquetage des Denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rev.1-1991; Codex Alimentarius, Volume 1A) et, au besoin, les instructions d'entreposage, doivent figurer soit sur le récipient, soit sur les documents d'accompagnement, exception faite du nom du produit, de l'identification du lot et des nom et adresse du fabricant ou de l'emballeur qui doivent être indiqués sur le récipient, et en l'absence d'un tel récipient, sur le produit lui-même. Toutefois, l'identification du lot et le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballeur peuvent être remplacés par une marque d'identification, à condition que cette dernière puisse être clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.

## **8. METHODES D'ECHANTILLONNAGE ET D'ANALYSE**

Voir *Codex Alimentarius*, Vol. 13.

<sup>9</sup> Note du Secrétariat: Le paragraphe 4.5.2 du GSLPF stipule «Lorsqu'une denrée alimentaire subit dans un deuxième pays une transformation qui en change la nature, le pays où cette transformation est effectuée doit être considéré comme étant le pays d'origine aux fins de l'étiquetage».

<sup>10</sup> Le CCMMP peut estimer qu'il serait plus approprié de recommander au CCFL d'ajouter un nom de catégorie « enzymes coagulantes » à la Section 4.2.1 du GSLPF.

## APPENDICE

### INFORMATIONS SUR LES PROCÉDES USUELS DE FABRICATION DU CHEDDAR

Ces informations sont destinées à l'application volontaire par les partenaires commerciaux et non à l'application par les gouvernements.

Si un Pays membre identifie des objectifs légitimes de maintenir ou d'introduire des réglementations nationales relatives aux matières abordées dans la présente Annexe, les dispositions ci-dessous seront prises en compte.

#### **1. Méthode de fabrication**

- 1.1 Les ferments d'acide lactique sont ajoutés au lait qui peut être affiné jusqu'à 2 heures avant la coagulation par utilisation de présure ou d'autres enzymes de coagulation appropriées.
- 1.2 Après coagulation, le caillé est coupé et chauffé à 42°C. Le caillé est séparé du lactosérum et malaxé ou cheddarisé. Après la cheddarisation, le caillé est broyé. Après obtention de l'acidité désirée, le caillé est salé. Le caillé et le sel sont ensuite mélangés et moulés. Après le pressage, le fromage est enveloppé et affiné, avec des délais d'affinage caractéristiques allant de 5 à 52 semaines ou davantage selon la température d'affinage et le degré de maturité requis.

## AVANT-PROJET DE NORME REVISEE POUR LE DANBO (C-3)<sup>11</sup>

L'Annexe à la présente Norme contient des dispositions qui ne sont pas destinées à être appliquées dans le sens des dispositions d'acceptation de la Section 4.A. (i) (b) des Principes Généraux du Codex Alimentarius.

### 1. CHAMP D'APPLICATION

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

### 2. DESCRIPTION

Le Danbo est un fromage affiné à pâte ferme/semi-dure, conforme à la Norme A-6. La pâte a une couleur jaunâtre et une texture ferme, permettant de couper le fromage, avec peu ou beaucoup de trous, également répartis, lisses et circulaires de la taille d'un pois. Le fromage est vendu avec ou sans croûte fleurie, laquelle peut être enrobée.

Pour le Danbo prêt à la consommation, la procédure d'affinage destinée à développer les caractéristiques de goût et de texture s'étend normalement à 3 semaines à 10 à 20°C en fonction du degré de maturité requis. Différentes conditions d'affinage peuvent être utilisées pour autant que le fromage présente des modifications physiques, biochimiques et organoleptiques similaires à celles obtenues par la procédure d'affinage précitée. Le Danbo destiné au traitement ultérieur ne doit pas posséder le même degré d'affinage.

### 3. FACTEURS ESSENTIELS DE QUALITE ET DE COMPOSITION

#### 3.1 MATIERES PREMIERES

Lait de vache ou de bufflonne, ou leurs mélanges et produits obtenus à partir de ces laits.

#### 3.2 INGREDIENTS AUTORISES

- Cultures de bactéries lactiques inoffensives (levain) et/ou agents modificateurs du goût, et cultures d'autres micro-organismes sans danger ;
- Présure ou autres enzymes coagulantes appropriées ;
- Chlorure de sodium ;
- Eau potable ;
- Farines et amidons de riz, maïs, blé et pomme de terre : nonobstant les dispositions de la Norme pour le fromage (A-6), ces substances peuvent être utilisées dans la même fonction que les agents antimottants pour le traitement de la surface des produits coupés, en tranches et râpés seulement, pour autant qu'il n'y soit ajouté que dans les quantités nécessaires fonctionnellement régies par les bonnes pratiques de fabrication, compte tenu de l'utilisation des agents antimottants énumérés à la Section 4.

#### 3.3 COMPOSITION

<u>Constituant laitier:</u>	<u>Teneur minimum (m/m):</u>	<u>Teneur maximum (m/m):</u>	<u>Taux de référence (m/m):</u>
Matière grasse de lait sur extrait sec:	[20]%	Sans restriction	45% à 55%
Matière sèche:	En fonction de la matière grasse sur extrait sec, conformément au tableau ci-dessous.		
	<u>Matière grasse sur extrait sec (m/m):</u>	<u>Teneur en extrait sec minimum correspondante (m/m):</u>	
	Egal ou supérieur à [20]% mais inférieur à 25%:	41%	

<sup>11</sup> Des observations sont demandées à cet Avant-Projet à l'étape 3. L'avant-projet de norme sera examiné par le Comité à l'étape 3 lors de sa 4<sup>ième</sup> Session.

Egal ou supérieur à 25% mais inférieur à 30%:	42%
Egal ou supérieur à 30% mais inférieur à 35%:	44%
Egal ou supérieur à 35% mais inférieur à 40%:	46%
Egal ou supérieur à 40% mais inférieur à 45%:	50%
Egal ou supérieur à 45% mais inférieur à 55%:	52%
Egal ou supérieur à 55%:	57%

Les modifications en matière de composition excédant les minima et les maxima spécifiés ci-dessus pour la matière grasse laitière et l'extrait sec ne sont pas considérées comme étant conformes à la Section 4.3.3 de la Norme générale du Codex pour l'Utilisation des Termes de Laiterie.

#### 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

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

N° SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
<b>Colorants (pour la croûte de fromage comestible)</b>		
100	Curcumines	Limitée par les BPF
<b>Colorants (afin d'obtenir les couleurs dont les caractéristiques sont décrites à la Section 2)</b>		
100(ii)	Curcuma	Limitée par les BPF
101	Riboflavines	Limitée par les BPF
140	Chlorophylles	Limitée par les BPF
141	Chlorophylles cupriques	15 mg/kg
160a (i)	Carotènes (synthétiques)	25 mg/kg
160a(ii)	Carotènes (extraits naturels)	600 mg/kg
160b	Extraits de rocou	10 mg/kg de fromage sur la base de bixine/norbixine
160c	Oléorésines de paprika	Limitée par les BPF
160e	$\beta$ -apo-8'-caroténal	35 mg/kg
160f	Acide $\beta$ -apo-8'-caroténique, ester méthylique ou éthylique	35 mg/kg
<b>Régulateurs d'acidité</b>		
170	Carbonates de calcium	Limitée par les BPF
504	Carbonates de magnésium	
575	Glucono delta-lactone (GDL)	
<b>Agents de conservation</b>		
200	Acide sorbique	3000 mg/kg de fromage, calculés en tant qu'acide sorbique
202	Sorbate de potassium	
203	Sorbate de calcium	
234	Nisine	12.5 mg/kg
251	Nitrate de sodium	50 mg/kg de fromage, exprimé sous forme de NaNO <sub>3</sub>
252	Nitrate de potassium	
280	Acide propionique	Limitée par les BPF
281	Propionate de sodium	
282	Propionate de calcium	
1105	Lysozyme	Limitée par les BPF

Pour le traitement en surface/croûte seulement :

200	Acide sorbique	1 g/kg seul ou en combinaison, calculé en tant qu'acide sorbique
202	Sorbate de potassium	
203	Sorbate de calcium	
235	Pimaricine (natamycine)	2 mg/dm <sup>2</sup> de surface. A une profondeur maximale de 5 mm. Pour le traitement de la croûte ou ajouté aux enrobages seulement.

**Fromage en tranches, coupé, râpé ou râpé finement**

**Antiagglomérant**

460	Cellulose	Limitée par les BPF  10 g/kg seul ou en combinaison. Les silicates sont calculés en tant que dioxyde de silicone.
551	Dioxyde de silicone amorphe	
552	Silicate de calcium	
553	Silicates de magnésium	
554	Aluminosilicate de sodium	
555	Aluminosilicate de potassium	
556	Aluminosilicate de calcium	
559	Silicate d'aluminium	
560	Silicate de potassium	

**5. CONTAMINANTS**

**5.1 METAUX LOURDS**

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

**5.2 RESIDUS DE PESTICIDE**

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

**6. HYGIENE**

6.1 Il est recommandé que les produits visés par les dispositions de la présente Norme soient préparés et manipulés conformément aux sections appropriées du Code d'Usages international recommandé – Principes généraux d'Hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3 - 1997), et des autres textes pertinents du Codex tels que les Codes d'Usages en matière d'Hygiène et les Codes d'Usages.

6.2 Depuis la production des matières premières jusqu'au point de consommation, les produits couverts par la présente Norme devraient être soumis à une combinaison de mesures de maîtrise pouvant inclure, par exemple, la pasteurisation, et celles-ci devraient se montrer en mesure de parvenir au niveau approprié de protection de la santé publique.

6.3 Les produits doivent satisfaire à l'un quelconque des critères microbiologiques établis conformément aux Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les denrées alimentaires (CAC/GL 21-1997).

**7. ETIQUETAGE**

Outre les dispositions de la Norme générale du Codex pour l'Etiquetage des Denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rev.1-1991; *Codex Alimentarius*, Volume 1A) et la Norme générale pour l'Utilisation des Termes de Laiterie (CODEX STAN 206-1999), les dispositions spécifiques ci-après s'appliquent :

## **7.1 NOM DU PRODUIT**

Le nom Danbo peut être utilisé conformément à la Section 4.1 de la Norme générale du Codex pour l'Étiquetage des Denrées alimentaires préemballées pour autant que le produit soit en conformité avec cette norme.

La désignation des produits dont la teneur en matière grasse s'inscrit hors des limites du niveau de référence mais à l'intérieur des maxima/minima spécifiés à la Section 3.3 de la présente Norme s'accompagnera d'une qualification appropriée décrivant la modification opérée ou la teneur en matière grasse (exprimée sous forme de matière grasse sur extrait sec ou de pourcentage par masse), soit en faisant partie du nom, soit dans une position évidente dans le même champ de vision. Les qualificatifs acceptables sont les expressions caractérisantes appropriées spécifiées à la Section 7.3 de la Norme pour le Fromage (A-6) ou une allégation nutritionnelle conforme aux Directives pour l'Utilisation des Allégations nutritionnelles.\*

\*) En ce qui concerne les allégations nutritionnelles comparatives, la teneur en matière grasse minimum de 48% de matière grasse sur extrait sec constitue la référence.

La désignation peut également être appliquée aux produits coupés, en tranches, râpés ou finement râpés, fabriqués à partir d'un fromage en conformité avec la présente Norme.

## **7.2 PAYS D'ORIGINE**

Le pays d'origine (c'est-à-dire le pays de fabrication, et non le pays dont le nom est originaire) est déclaré. Si le produit subit une transformation\* considérable dans un deuxième pays, ce dernier sera considéré comme étant le pays d'origine en matière d'étiquetage.<sup>12</sup>

\*) Par exemple, [le réemballage, la coupe, le tranchage, le râpage et le râpage fin] ne sont pas considérés comme une transformation considérable.

## **7.3 DECLARATION DE LA TENEUR EN MATIERE GRASSE LAITIERE**

La teneur en matière grasse laitière doit être déclarée d'une manière jugée acceptable dans le pays de vente au consommateur final, soit (i) en pourcentage de la masse, (ii) en pourcentage de matière grasse sur extrait sec, soit (iii) en grammes par portion quantifiés sur l'étiquette, à condition que le nombre de portions soit indiqué.

## **7.4 LISTE DES INGREDIENTS**

La présure ou les autres enzymes coagulantes inoffensives et appropriées d'origine animale, végétale ou microbienne peuvent être déclarées en tant qu'enzymes coagulantes dans la liste des ingrédients.<sup>13</sup>

## **7.5 INDICATION DE LA DATE**

Nonobstant les dispositions de la Section 4.7.1 de la Norme générale pour l'Étiquetage des Denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rev.1-1991; Codex Alimentarius, Volume 1A), la date de fabrication peut être indiquée au lieu d'une information de durabilité minimale, à moins que le produit soit destiné à être acheté en tant que tel par le consommateur final.

## **7.6 ETIQUETAGE DES RECIPIENTS NON DESTINES A LA VENTE AU DETAIL**

Les renseignements requis à la Section 7 de la présente Norme et aux Sections 4.1 à 4.8 de la Norme générale pour l'Étiquetage des Denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rev.1-1991; Codex Alimentarius, Volume 1A) et, au besoin, les instructions d'entreposage, doivent figurer soit sur le récipient, soit sur les documents d'accompagnement, exception faite du nom du produit, de l'identification du lot et des nom et adresse du fabricant ou de l'emballer qui doivent être indiqués sur

<sup>12</sup> Note du Secrétariat: Le paragraphe 4.5.2 du GSLPF stipule «Lorsqu'une denrée alimentaire subit dans un deuxième pays une transformation qui en change la nature, le pays où cette transformation est effectuée doit être considéré comme étant le pays d'origine aux fins de l'étiquetage».

<sup>13</sup> Le CCMP peut estimer qu'il serait plus approprié de recommander au CCFL d'ajouter un nom de catégorie « enzymes coagulantes » à la Section 4.2.1 du GSLPF.

le récipient, et en l'absence d'un tel récipient, sur le produit lui-même. Toutefois, l'identification du lot et le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballer peuvent être remplacés par une marque d'identification, à condition que cette dernière puisse être clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.

## **8. METHODES D'ECHANTILLONNAGE ET D'ANALYSE**

Voir *Codex Alimentarius*, Vol. 13.

## **APPENDICE**

### **INFORMATIONS SUR LES PROCÉDES USUELS DE FABRICATION DU DANBO**

Ces informations sont destinées à l'application volontaire par les partenaires commerciaux et non à l'application par les gouvernements.

Si un Pays membre identifie des objectifs légitimes de maintenir ou d'introduire des réglementations nationales relatives aux matières abordées dans la présente Annexe, les dispositions ci-dessous seront prises en compte.

#### **1. Caractéristiques d'apparence**

**1.1 *Forme:*** Carré plat ou parallélépipède.

**1.2 *Dimensions et poids:*** Le fromage de Danbo est normalement fabriqué en poids d'environ 8,5 kg et présente un côté d'environ 30 cm.

Les poids s'inscrivent normalement dans une fourchette allant de 6 à 14 kg. Cependant, les poids inférieurs à 6 kg sont vendus avec des descripteurs adéquats associant la dimension au nom.

## AVANT-PROJET DE NORME REVISEE POUR L'EDAM (C-4)<sup>14</sup>

L'Annexe à la présente Norme contient des dispositions qui ne sont pas destinées à être appliquées dans le sens des dispositions d'acceptation de la Section 4.A. (i) (b) des Principes Généraux du Codex Alimentarius.

### 1. CHAMP D'APPLICATION

La présente Norme s'applique à l'Edam destiné à la consommation directe ou à un traitement ultérieur, conformément à la description figurant à la Section 2 de la présente Norme.

### 2. DESCRIPTION

L'Edam est un fromage affiné à pâte ferme/semi-dure, conforme à la Norme A-6. La pâte a une couleur jaunâtre et une texture ferme, se prêtant à la coupe, avec peu de trous, plus ou moins arrondis, d'une dimension variant du grain de riz au petit pois, répartis également aussi bien qu'irrégulièrement à travers tout l'intérieur du fromage. Le fromage est vendu avec une croûte sèche qui peut être enrobée.

Pour l'Edam prêt à la consommation, la procédure d'affinage destinée à développer les caractéristiques de goût et de texture s'étend normalement à 3 semaines à 10 à 20°C en fonction du degré de maturité requis. Différentes conditions d'affinage peuvent être utilisées pour autant que le fromage présente des modifications physiques, biochimiques et organoleptiques similaires à celles obtenues par la procédure d'affinage précitée. L'Edam destiné au traitement ultérieur ne doit pas posséder le même degré d'affinage.

L'Edam en bloc plat ou en forme de pain est également vendu sans croûte.

### 3. FACTEURS ESSENTIELS DE QUALITE ET DE COMPOSITION

#### 3.1 MATIERES PREMIERES

Lait de vache ou de bufflonne, ou leurs mélanges et produits obtenus à partir de ces laits.

#### 3.2 INGREDIENTS AUTORISES

- Cultures de bactéries lactiques inoffensives (levain) et/ou agents modificateurs du goût, et cultures d'autres micro-organismes sans danger ;
- Présure ou autres enzymes coagulantes appropriées ;
- Chlorure de sodium ;
- Eau potable ;
- Enzymes inoffensives et appropriées stimulant le processus d'affinage ;
- Farines et amidons de riz, maïs, blé et pomme de terre : nonobstant les dispositions de la Norme pour le fromage (A-6), ces substances peuvent être utilisées dans la même fonction que les agents antimottants pour le traitement de la surface des produits coupés, en tranches et râpés seulement, pour autant qu'il n'y soit ajouté que dans les quantités nécessaires fonctionnellement régies par les bonnes pratiques de fabrication, compte tenu de l'utilisation des agents antimottants énumérés à la Section 4.

#### [ 3.3 COMPOSITION

<u>Constituant laitier:</u>	<u>Teneur minimum (m/m):</u>	<u>Teneur maximum (m/m):</u>	<u>Taux de référence (m/m):</u>
Matière grasse de lait sur extrait sec:	[30]%	Sans restriction	40% à 50%

<sup>14</sup> Des observations sont demandées à cet Avant-Projet à l'étape 3. L'avant-projet de norme sera examiné par le Comité à l'étape 3 lors de sa 4<sup>ième</sup> Session.

Matière sèche: En fonction de la matière grasse sur extrait sec, conformément au tableau ci-dessous.

<u>Matière grasse sur extrait sec (m/m):</u>	<u>Teneur en extrait sec minimum correspondante (m/m):</u>
Egal ou supérieur à [30]% mais inférieur à 35%:	47%
Egal ou supérieur à 35% mais inférieur à 40%:	49%
Egal ou supérieur à 40% mais inférieur à 45%:	51%
Egal ou supérieur à 45% mais inférieur à 55%:	55%
Egal ou supérieur à 55%:	58%

Les modifications en matière de composition excédant les minima et les maxima spécifiés ci-dessus pour la matière grasse laitière et l'extrait sec ne sont pas considérées comme étant conformes à la Section 4.3.3 de la Norme générale du Codex pour l'Utilisation des Termes de Laiterie.]

#### 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

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

N° SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
<b>Colorants (pour la croûte de fromage comestible)</b>		
100	Curcumines	Limitée par les BPF
<b>Colorants (afin d'obtenir les couleurs dont les caractéristiques sont décrites à la Section 2)</b>		
100(ii)	Curcuma	Limitée par les BPF
101	Riboflavines	Limitée par les BPF
140	Chlorophylles	Limitée par les BPF
141	Chlorophylles cupriques	15 mg/kg
160a (i)	Carotènes (synthétiques)	25 mg/kg
160a(ii)	Carotènes (extraits naturels)	600 mg/kg
160b	Extraits de rocou	10 mg/kg de fromage sur la base de bixine/norbixine
160c	Oléorésines de paprika	Limitée par les BPF
160e	$\beta$ -apo-8'-caroténal	35 mg/kg
160f	Acide $\beta$ -apo-8'-caroténique, ester méthylique ou éthylique	35 mg/kg
<b>Régulateurs d'acidité</b>		
170	Carbonates de calcium	Limitée par les BPF
504	Carbonates de magnésium	
575	Glucono delta-lactone (GDL)	
<b>Agents de conservation</b>		
200	Acide sorbique	3000 mg/kg de fromage, calculés en tant qu'acide sorbique
202	Sorbate de potassium	
203	Sorbate de calcium	
234	Nisine	12.5 mg/kg
251	Nitrate de sodium	50 mg/kg de fromage, exprimé sous forme de NaNO <sub>3</sub>
252	Nitrate de potassium	
280	Acide propionique	Limitée par les BPF
281	Propionate de sodium	

282	Propionate de calcium	
1105	Lysozyme	Limitée par les BPF
<u>Pour le traitement en surface/croûte seulement :</u>		
200	Acide sorbique	1 g/kg seul ou en combinaison, calculé en tant qu'acide sorbique
202	Sorbate de potassium	
203	Sorbate de calcium	
235	Pimaricine (natamycine)	2 mg/dm <sup>2</sup> de surface. A une profondeur maximale de 5 mm. Pour le traitement de la croûte ou ajouté aux enrobages seulement.

### **Fromage en tranches, coupé, râpé ou râpé finement**

#### **Antiagglomérant**

460	Cellulose	Limitée par les BPF
551	Dioxyde de silicone amorphe	10 g/kg seul ou en combinaison. Les silicates sont calculés en tant que dioxyde de silicone.
552	Silicate de calcium	
553	Silicates de magnésium	
554	Aluminosilicate de sodium	
555	Aluminosilicate de potassium	
556	Aluminosilicate de calcium	
559	Silicate d'aluminium	
560	Silicate de potassium	

## **5. CONTAMINANTS**

### **5.1 METAUX LOURDS**

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

### **5.2 RESIDUS DE PESTICIDE**

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

## **6. HYGIENE**

6.1 Il est recommandé que les produits visés par les dispositions de la présente Norme soient préparés et manipulés conformément aux sections appropriées du Code d'Usages international recommandé – Principes généraux d'Hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3 - 1997), et des autres textes pertinents du Codex tels que les Codes d'Usages en matière d'Hygiène et les Codes d'Usages.

6.2 Depuis la production des matières premières jusqu'au point de consommation, les produits couverts par la présente Norme devraient être soumis à une combinaison de mesures de maîtrise pouvant inclure, par exemple, la pasteurisation, et celles-ci devraient se montrer en mesure de parvenir au niveau approprié de protection de la santé publique.

6.3 Les produits doivent satisfaire à l'un quelconque des critères microbiologiques établis conformément aux Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les denrées alimentaires (CAC/GL 21-1997).

## **7. ETIQUETAGE**

Outre les dispositions de la Norme générale du Codex pour l'Etiquetage des Denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rev.1-1991; *Codex Alimentarius*, Volume 1A) et la Norme

générale pour l'Utilisation des Termes de Laiterie (CODEX STAN 206-1999), les dispositions spécifiques ci-après s'appliquent :

### **7.1 NOM DU PRODUIT**

Les noms Edam, Edamer ou Edammer peuvent être utilisés conformément à la Section 4.1 de la Norme générale du Codex pour l'Étiquetage des Denrées alimentaires préemballées pour autant que le produit soit en conformité avec cette norme.

La désignation des produits dont la teneur en matière grasse s'inscrit hors des limites du niveau de référence mais à l'intérieur des maxima/minima spécifiés à la Section 3.3 de la présente Norme s'accompagnera d'une qualification appropriée décrivant la modification opérée ou la teneur en matière grasse (exprimée sous forme de matière grasse sur extrait sec ou de pourcentage par masse), soit en faisant partie du nom, soit dans une position évidente dans le même champ de vision. Les qualificatifs acceptables sont les expressions caractérisantes appropriées spécifiées à la Section 7.3 de la Norme pour le Fromage (A-6) ou une allégation nutritionnelle conforme aux Directives pour l'Utilisation des Allégations nutritionnelles.\*

\*) En ce qui concerne les allégations nutritionnelles comparatives, la teneur en matière grasse minimum de 48% de matière grasse sur extrait sec constitue la référence.

La désignation peut également être appliquée aux produits coupés, en tranches, râpés ou finement râpés, fabriqués à partir d'un fromage en conformité avec la présente Norme.

### **7.2 PAYS D'ORIGINE**

Le pays d'origine (c'est-à-dire le pays de fabrication, et non le pays dont le nom est originaire) est déclaré. Si le produit subit une transformation\* considérable dans un deuxième pays, ce dernier sera considéré comme étant le pays d'origine en matière d'étiquetage.<sup>15</sup>

\*) Par exemple, [le réemballage, la coupe, le tranchage, le râpage et le râpage fin] ne sont pas considérés comme une transformation considérable.

### **7.3 DECLARATION DE LA TENEUR EN MATIERE GRASSE LAITIERE**

La teneur en matière grasse laitière doit être déclarée d'une manière jugée acceptable dans le pays de vente au consommateur final, soit (i) en pourcentage de la masse, (ii) en pourcentage de matière grasse sur extrait sec, soit (iii) en grammes par portion quantifiés sur l'étiquette, à condition que le nombre de portions soit indiqué.

### **7.4 LISTE DES INGREDIENTS**

La présure ou les autres enzymes coagulantes inoffensives et appropriées d'origine animale, végétale ou microbienne peuvent être déclarées en tant qu'enzymes coagulantes dans la liste des ingrédients.<sup>16</sup>

### **7.5 INDICATION DE LA DATE**

Nonobstant les dispositions de la Section 4.7.1 de la Norme générale pour l'Étiquetage des Denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rev.1-1991; Codex Alimentarius, Volume 1A), la date de fabrication peut être indiquée au lieu d'une information de durabilité minimale, à moins que le produit soit destiné à être acheté en tant que tel par le consommateur final.

### **7.6 ETIQUETAGE DES RECIPIENTS NON DESTINES A LA VENTE AU DETAIL**

Les renseignements requis à la Section 7 de la présente Norme et aux Sections 4.1 à 4.8 de la Norme générale pour l'Étiquetage des Denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rev.1-1991;

---

<sup>15</sup> Note du Secrétariat: Le paragraphe 4.5.2 du GSLPF stipule «Lorsqu'une denrée alimentaire subit dans un deuxième pays une transformation qui en change la nature, le pays où cette transformation est effectuée doit être considéré comme étant le pays d'origine aux fins de l'étiquetage».

<sup>16</sup> Le CCMMP peut estimer qu'il serait plus approprié de recommander au CCFL d'ajouter un nom de catégorie « enzymes coagulantes » à la Section 4.2.1 du GSLPF.

*Codex Alimentarius*, Volume 1A) et, au besoin, les instructions d'entreposage, doivent figurer soit sur le récipient, soit sur les documents d'accompagnement, exception faite du nom du produit, de l'identification du lot et des nom et adresse du fabricant ou de l'emballleur qui doivent être indiqués sur le récipient, et en l'absence d'un tel récipient, sur le produit lui-même. Toutefois, l'identification du lot et le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballleur peuvent être remplacés par une marque d'identification, à condition que cette dernière puisse être clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.

## **8. METHODES D'ECHANTILLONNAGE ET D'ANALYSE**

Voir *Codex Alimentarius*, Vol. 13.

## **APPENDICE**

### **INFORMATIONS SUR LES PROCÉDES USUELS DE FABRICATION DE L'EDAM**

Ces informations sont destinées à l'application volontaire par les partenaires commerciaux et non à l'application par les gouvernements.

Si un Pays membre identifie des objectifs légitimes de maintenir ou d'introduire des réglementations nationales relatives aux matières abordées dans la présente Annexe, les dispositions ci-dessous seront prises en compte.

#### **1. Caractéristiques d'apparence**

Normalement, l'Edam est fabriqué dans une forme sphérique spéciale pesant de 1,5 à 2,5 kg. Les poids inférieurs sont normalement qualifiés par le terme « Baby ». L'Edam destiné à un traitement ultérieur, à la coupe ou au tranchage peut également présenter d'autres poids et formes.

## AVANT-PROJET DE NORME REVISEE POUR LE GOUDA (C-5)<sup>17</sup>

L'Annexe à la présente Norme contient des dispositions qui ne sont pas destinées à être appliquées dans le sens des dispositions d'acceptation de la Section 4.A. (i) (b) des Principes Généraux du Codex Alimentarius.

### 1. CHAMP D'APPLICATION

La présente Norme s'applique au Gouda destiné à la consommation directe ou à un traitement ultérieur, conformément à la description figurant à la Section 2 de la présente Norme

### 2. DESCRIPTION

Le Gouda est un fromage affiné à pâte ferme/semi-dure, conforme à la Norme A-6. La pâte a une couleur paille et une texture ferme, se prêtant à la coupe avec peu ou beaucoup de trous, de dimensions variant de la tête d'épingle au petit pois, répartis régulièrement ou irrégulièrement à travers tout l'intérieur du fromage. Le fromage est vendu avec une croûte dure, sèche, éventuellement enrobé.

Pour le Gouda prêt à la consommation, la procédure d'affinage destinée à développer les caractéristiques de goût et de texture s'étend normalement à 3 semaines à 10 à 20°C en fonction du degré de maturité requis. Différentes conditions d'affinage peuvent être utilisées pour autant que le fromage présente des modifications physiques, biochimiques et organoleptiques similaires à celles obtenues par la procédure d'affinage précitée. Le Gouda destiné au traitement ultérieur ne doit pas posséder le même degré d'affinage.

Le Gouda en bloc plat ou en forme de pain est également vendu sans croûte.

### 3. FACTEURS ESSENTIELS DE QUALITE ET DE COMPOSITION

#### 3.1 MATIERES PREMIERES

Lait de vache ou de bufflonne, ou leurs mélanges et produits obtenus à partir de ces laits.

#### 3.2 INGREDIENTS AUTORISES

- Cultures de bactéries lactiques inoffensives (levain) et/ou agents modificateurs du goût, et cultures d'autres micro-organismes sans danger ;
- Présure ou autres enzymes coagulantes appropriées ;
- Chlorure de sodium ;
- Eau potable ;
- Farines et amidons de riz, maïs, blé et pomme de terre : nonobstant les dispositions de la Norme pour le fromage (A-6), ces substances peuvent être utilisées dans la même fonction que les agents antimottants pour le traitement de la surface des produits coupés, en tranches et râpés seulement, pour autant qu'il n'y soit ajouté que dans les quantités nécessaires fonctionnellement régies par les bonnes pratiques de fabrication, compte tenu de l'utilisation des agents antimottants énumérés à la Section 4.

#### [ 3.3 COMPOSITION

<u>Constituant laitier:</u>	<u>Teneur minimum (m/m):</u>	<u>Teneur maximum (m/m):</u>	<u>Taux de référence (m/m):</u>
Matière grasse de lait sur extrait sec:	[48]%	Sans restriction	48% à 55%

<sup>17</sup> Des observations sont demandées à cet Avant-Projet à l'étape 3. L'avant-projet de norme sera examiné par le Comité à l'étape 3 lors de sa 4<sup>ième</sup> Session.

Matière sèche: En fonction de la matière grasse sur extrait sec, conformément au tableau ci-dessous.

<u>Matière grasse sur extrait sec (m/m):</u>	<u>Teneur en extrait sec minimum correspondante (m/m):</u>
Egal ou supérieur à [48]% mais inférieur à 55%:	55%
Egal ou supérieur à 55%:	59%

Les modifications en matière de composition excédant les minima et les maxima spécifiés ci-dessus pour la matière grasse laitière et l'extrait sec ne sont pas considérées comme étant conformes à la Section 4.3.3 de la Norme générale du Codex pour l'Utilisation des Termes de Laiterie.]

#### 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

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

N° SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
<b>Colorants (pour la croûte de fromage comestible)</b>		
100	Curcumines	Limitée par les BPF
<b>Colorants (afin d'obtenir les couleurs dont les caractéristiques sont décrites à la Section 2)</b>		
100(ii)	Curcuma	Limitée par les BPF
101	Riboflavines	Limitée par les BPF
140	Chlorophylles	Limitée par les BPF
141	Chlorophylles cupriques	15 mg/kg
160a (i)	Carotènes (synthétiques)	25 mg/kg
160a(ii)	Carotènes (extraits naturels)	600 mg/kg
160b	Extraits de rocou	10 mg/kg de fromage sur la base de bixine/norbixine
160c	Oléorésines de paprika	Limitée par les BPF
160e	$\beta$ -apo-8'-caroténal	35 mg/kg
160f	Acide $\beta$ -apo-8'-caroténique, ester méthylique ou éthylique	35 mg/kg
<b>Régulateurs d'acidité</b>		
170	Carbonates de calcium	Limitée par les BPF
504	Carbonates de magnésium	
575	Glucono delta-lactone (GDL)	
<b>Agents de conservation</b>		
200	Acide sorbique	3000 mg/kg de fromage, calculés en tant qu'acide sorbique
202	Sorbate de potassium	
203	Sorbate de calcium	
234	Nisine	12.5 mg/kg
251	Nitrate de sodium	50 mg/kg de fromage, exprimé sous forme de NaNO <sub>3</sub>
252	Nitrate de potassium	
280	Acide propionique	Limitée par les BPF
281	Propionate de sodium	
282	Propionate de calcium	
1105	Lysozyme	Limitée par les BPF

Pour le traitement en surface/croûte seulement :

200	Acide sorbique	1 g/kg seul ou en combinaison, calculé en tant qu'acide sorbique
202	Sorbate de potassium	
203	Sorbate de calcium	
235	Pimaricine (natamycine)	2 mg/dm <sup>2</sup> de surface. A une profondeur maximale de 5 mm. Pour le traitement de la croûte ou ajouté aux enrobages seulement.

**Fromage en tranches, coupé, râpé ou râpé finement**

**Antiagglomérant**

460	Cellulose	Limitée par les BPF  10 g/kg seul ou en combinaison. Les silicates sont calculés en tant que dioxyde de silicone.
551	Dioxyde de silicone amorphe	
552	Silicate de calcium	
553	Silicates de magnésium	
554	Aluminosilicate de sodium	
555	Aluminosilicate de potassium	
556	Aluminosilicate de calcium	
559	Silicate d'aluminium	
560	Silicate de potassium	

**5. CONTAMINANTS**

**5.1 METAUX LOURDS**

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

**5.2 RESIDUS DE PESTICIDE**

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

**6. HYGIENE**

6.1 Il est recommandé que les produits visés par les dispositions de la présente Norme soient préparés et manipulés conformément aux sections appropriées du Code d'Usages international recommandé – Principes généraux d'Hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3 - 1997), et des autres textes pertinents du Codex tels que les Codes d'Usages en matière d'Hygiène et les Codes d'Usages.

6.2 Depuis la production des matières premières jusqu'au point de consommation, les produits couverts par la présente Norme devraient être soumis à une combinaison de mesures de maîtrise pouvant inclure, par exemple, la pasteurisation, et celles-ci devraient se montrer en mesure de parvenir au niveau approprié de protection de la santé publique.

6.3 Les produits doivent satisfaire à l'un quelconque des critères microbiologiques établis conformément aux Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les denrées alimentaires (CAC/GL 21-1997).

**7. ETIQUETAGE**

Outre les dispositions de la Norme générale du Codex pour l'Etiquetage des Denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rev.1-1991; *Codex Alimentarius*, Volume 1A) et la Norme générale pour l'Utilisation des Termes de Laiterie (CODEX STAN 206-1999), les dispositions spécifiques ci-après s'appliquent :

## **7.1 NOM DU PRODUIT**

Le nom Gouda peut être utilisé conformément à la Section 4.1 de la Norme générale du Codex pour l'Étiquetage des Denrées alimentaires préemballées pour autant que le produit soit en conformité avec cette norme.

La désignation des produits dont la teneur en matière grasse s'inscrit hors des limites du niveau de référence mais à l'intérieur des maxima/minima spécifiés à la Section 3.3 de la présente Norme s'accompagnera d'une qualification appropriée décrivant la modification opérée ou la teneur en matière grasse (exprimée sous forme de matière grasse sur extrait sec ou de pourcentage par masse), soit en faisant partie du nom, soit dans une position évidente dans le même champ de vision. Les qualificatifs acceptables sont les expressions caractérisantes appropriées spécifiées à la Section 7.3 de la Norme pour le Fromage (A-6) ou une allégation nutritionnelle conforme aux Directives pour l'Utilisation des Allégations nutritionnelles.\*

\*) En ce qui concerne les allégations nutritionnelles comparatives, la teneur en matière grasse minimum de 48% de matière grasse sur extrait sec constitue la référence.

La désignation peut également être appliquée aux produits coupés, en tranches, râpés ou finement râpés, fabriqués à partir d'un fromage en conformité avec la présente Norme.

## **7.2 PAYS D'ORIGINE**

Le pays d'origine (c'est-à-dire le pays de fabrication, et non le pays dont le nom est originaire) est déclaré. Si le produit subit une transformation\* considérable dans un deuxième pays, ce dernier sera considéré comme étant le pays d'origine en matière d'étiquetage.<sup>18</sup>

\*) Par exemple, [le réemballage, la coupe, le tranchage, le râpage et le râpage fin] ne sont pas considérés comme une transformation considérable.

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

La teneur en matière grasse laitière doit être déclarée d'une manière jugée acceptable dans le pays de vente au consommateur final, soit (i) en pourcentage de la masse, (ii) en pourcentage de matière grasse sur extrait sec, soit (iii) en grammes par portion quantifiés sur l'étiquette, à condition que le nombre de portions soit indiqué.

## **7.4 LISTE DES INGREDIENTS**

La présure ou les autres enzymes coagulantes inoffensives et appropriées d'origine animale, végétale ou microbienne peuvent être déclarées en tant qu'enzymes coagulantes dans la liste des ingrédients.<sup>19</sup>

## **7.5 INDICATION DE LA DATE**

Nonobstant les dispositions de la Section 4.7.1 de la Norme générale pour l'Étiquetage des Denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rev.1-1991; Codex Alimentarius, Volume 1A), la date de fabrication peut être indiquée au lieu d'une information de durabilité minimale, à moins que le produit soit destiné à être acheté en tant que tel par le consommateur final.

## **7.6 ÉTIQUETAGE DES RECIPIENTS NON DESTINÉS À LA VENTE AU DÉTAIL**

Les renseignements requis à la Section 7 de la présente Norme et aux Sections 4.1 à 4.8 de la Norme générale pour l'Étiquetage des Denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rev.1-1991; Codex Alimentarius, Volume 1A) et, au besoin, les instructions d'entreposage, doivent figurer soit sur le récipient, soit sur les documents d'accompagnement, exception faite du nom du produit, de l'identification du lot et des nom et adresse du fabricant ou de l'emballleur qui doivent être indiqués sur

<sup>18</sup> Note du Secrétariat: Le paragraphe 4.5.2 du GSLPF stipule «Lorsqu'une denrée alimentaire subit dans un deuxième pays une transformation qui en change la nature, le pays où cette transformation est effectuée doit être considéré comme étant le pays d'origine aux fins de l'étiquetage».

<sup>19</sup> Le CCMP peut estimer qu'il serait plus approprié de recommander au CCFL d'ajouter un nom de catégorie «enzymes coagulantes» à la Section 4.2.1 du GSLPF.

le récipient, et en l'absence d'un tel récipient, sur le produit lui-même. Toutefois, l'identification du lot et le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballleur peuvent être remplacés par une marque d'identification, à condition que cette dernière puisse être clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.

## **8. METHODES D'ECHANTILLONNAGE ET D'ANALYSE**

Voir *Codex Alimentarius*, Vol. 13.

## **APPENDICE**

### **INFORMATIONS SUR LES PROCÉDES USUELS DE FABRICATION DU GOUDA**

Ces informations sont destinées à l'application volontaire par les partenaires commerciaux et non à l'application par les gouvernements.

Si un Pays membre identifie des objectifs légitimes de maintenir ou d'introduire des réglementations nationales relatives aux matières abordées dans la présente Annexe, les dispositions ci-dessous seront prises en compte

#### **1. Caractéristiques d'apparence**

Normalement, le Gouda est fabriqué en forme de cylindre plat, aux côtés convexes, pesant de 2,5 à 30 kg. Les poids inférieurs sont normalement qualifiés par le terme « Baby ». Le Gouda destiné au traitement ultérieur, à la coupe ou au tranchage peut présenter d'autres poids et formes.

## AVANT-PROJET DE NORME REVISEE POUR LE HAVARTI (C-6)<sup>20</sup>

L'Annexe à la présente Norme contient des dispositions qui ne sont pas destinées à être appliquées dans le sens des dispositions d'acceptation de la Section 4.A. (i) (b) des Principes Généraux du Codex Alimentarius.

### 1. CHAMP D'APPLICATION

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

### 2. DESCRIPTION

Le Havarti est un fromage affiné à pâte ferme/semi-dure, conforme à la Norme A-6. La pâte a une couleur jaune clair et une texture se prêtant à la coupe, avec beaucoup de trous irréguliers, d'apparence rugueuse, de la taille de grands grains de riz. Le fromage est vendu avec ou sans croûte fleurie, semi-molle, légèrement luisante, éventuellement enrobé.

Pour le Havarti prêt à la consommation, la procédure d'affinage destinée à développer les caractéristiques de goût et de texture s'étend normalement à 3 semaines à 10 à 20°C en fonction du degré de maturité requis. Différentes conditions d'affinage peuvent être utilisées pour autant que le fromage présente des modifications physiques, biochimiques et organoleptiques similaires à celles obtenues par la procédure d'affinage précitée. Le Havarti destiné au traitement ultérieur ne doit pas posséder le même degré d'affinage.

### 3. FACTEURS ESSENTIELS DE QUALITE ET DE COMPOSITION

#### 3.1 MATIERES PREMIERES

Lait de vache ou de bufflonne, ou leurs mélanges et produits obtenus à partir de ces laits.

#### 3.2 INGREDIENTS AUTORISES

- Cultures de bactéries lactiques inoffensives (levain) et/ou agents modificateurs du goût, et cultures d'autres micro-organismes sans danger ;
- Présure ou autres enzymes coagulantes appropriées ;
- Chlorure de sodium ;
- Eau potable ;
- Farines et amidons de riz, maïs, blé et pomme de terre : nonobstant les dispositions de la Norme pour le fromage (A-6), ces substances peuvent être utilisées dans la même fonction que les agents antimottants pour le traitement de la surface des produits coupés, en tranches et râpés seulement, pour autant qu'il n'y soit ajouté que dans les quantités nécessaires fonctionnellement régies par les bonnes pratiques de fabrication, compte tenu de l'utilisation des agents antimottants énumérés à la Section 4.

#### 3.3 COMPOSITION

<u>Constituant laitier:</u>	<u>Teneur minimum (m/m):</u>	<u>Teneur maximum (m/m):</u>	<u>Taux de référence (m/m):</u>
Matière grasse de lait sur extrait sec:	[30]%	Sans restriction	45% à 55%

<sup>20</sup>

Des observations sont demandées à cet Avant-Projet à l'étape 3. L'avant-projet de norme sera examiné par le Comité à l'étape 3 lors de sa 4<sup>ième</sup> Session.

Matière sèche: En fonction de la matière grasse sur extrait sec, conformément au tableau ci-dessous.

<u>Matière grasse sur extrait sec (m/m):</u>	<u>Teneur en extrait sec minimum correspondante (m/m):</u>
Egal ou supérieur à [30]% mais inférieur à 35%:	46%
Egal ou supérieur à 35% mais inférieur à 40%:	47%
Egal ou supérieur à 40% mais inférieur à 45%:	48%
Egal ou supérieur à 45% mais inférieur à 55%:	50%
Egal ou supérieur à 55% mais inférieur à 60%:	54%
Egal ou supérieur à 60%:	58%

Les modifications en matière de composition excédant les minima et les maxima spécifiés ci-dessus pour la matière grasse laitière et l'extrait sec ne sont pas considérées comme étant conformes à la Section 4.3.3 de la Norme générale du Codex pour l'Utilisation des Termes de Laiterie.

#### 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

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

N° SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
<b>Colorants (pour la croûte de fromage comestible)</b>		
100	Curcumines	Limitée par les BPF
<b>Colorants (afin d'obtenir les couleurs dont les caractéristiques sont décrites à la Section 2)</b>		
100(ii)	Curcuma	Limitée par les BPF
101	Riboflavines	Limitée par les BPF
140	Chlorophylles	Limitée par les BPF
141	Chlorophylles cupriques	15 mg/kg
160a (i)	Carotènes (synthétiques)	25 mg/kg
160a(ii)	Carotènes (extraits naturels)	600 mg/kg
160b	Extraits de rocou	10 mg/kg de fromage sur la base de bixine/norbixine
160c	Oléorésines de paprika	Limitée par les BPF
160e	$\beta$ -apo-8'-caroténal	35 mg/kg
160f	Acide $\beta$ -apo-8'-caroténique, ester méthylique ou éthylique	35 mg/kg
<b>Régulateurs d'acidité</b>		
170	Carbonates de calcium	Limitée par les BPF
504	Carbonates de magnésium	
575	Glucono delta-lactone (GDL)	
<b>Agents de conservation</b>		
200	Acide sorbique	3000 mg/kg de fromage, calculés en tant qu'acide sorbique
202	Sorbate de potassium	
203	Sorbate de calcium	
234	Nisine	12.5 mg/kg
251	Nitrate de sodium	50 mg/kg de fromage, exprimé sous forme de NaNO <sub>3</sub>
252	Nitrate de potassium	
280	Acide propionique	Limitée par les BPF

281	Propionate de sodium	
282	Propionate de calcium	
1105	Lysozyme	Limitée par les BPF
<u>Pour le traitement en surface/croûte seulement :</u>		
200	Acide sorbique	
202	Sorbate de potassium	
203	Sorbate de calcium	
235	Pimaricine (natamycine)	2 mg/dm <sup>2</sup> de surface. A une profondeur maximale de 5 mm. Pour le traitement de la croûte ou ajouté aux enrobages seulement.

### **Fromage en tranches, coupé, râpé ou râpé finement**

#### **Antiagglomérant**

460	Cellulose	Limitée par les BPF
551	Dioxyde de silicone amorphe	
552	Silicate de calcium	
553	Silicates de magnésium	
554	Aluminosilicate de sodium	
555	Aluminosilicate de potassium	
556	Aluminosilicate de calcium	
559	Silicate d'aluminium	
560	Silicate de potassium	

## **5. CONTAMINANTS**

### **5.1 METAUX LOURDS**

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

### **5.2 RESIDUS DE PESTICIDE**

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

## **6. HYGIENE**

6.1 Il est recommandé que les produits visés par les dispositions de la présente Norme soient préparés et manipulés conformément aux sections appropriées du Code d'Usages international recommandé – Principes généraux d'Hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3 - 1997), et des autres textes pertinents du Codex tels que les Codes d'Usages en matière d'Hygiène et les Codes d'Usages.

6.2 Depuis la production des matières premières jusqu'au point de consommation, les produits couverts par la présente Norme devraient être soumis à une combinaison de mesures de maîtrise pouvant inclure, par exemple, la pasteurisation, et celles-ci devraient se montrer en mesure de parvenir au niveau approprié de protection de la santé publique.

6.3 Les produits doivent satisfaire à l'un quelconque des critères microbiologiques établis conformément aux Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les denrées alimentaires (CAC/GL 21-1997).

## **7. ETIQUETAGE**

Outre les dispositions de la Norme générale du Codex pour l'Étiquetage des Denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rev.1-1991; *Codex Alimentarius*, Volume 1A) et la Norme générale pour l'Utilisation des Termes de Laiterie (CODEX STAN 206-1999), les dispositions spécifiques ci-après s'appliquent :

### **7.1 NOM DU PRODUIT**

Le nom Havarti peut être utilisé conformément à la Section 4.1 de la Norme générale du Codex pour l'Étiquetage des Denrées alimentaires préemballées pour autant que le produit soit en conformité avec cette norme.

La désignation des produits dont la teneur en matière grasse s'inscrit hors des limites du niveau de référence mais à l'intérieur des maxima/minima spécifiés à la Section 3.3 de la présente Norme s'accompagnera d'une qualification appropriée décrivant la modification opérée ou la teneur en matière grasse (exprimée sous forme de matière grasse sur extrait sec ou de pourcentage par masse), soit en faisant partie du nom, soit dans une position évidente dans le même champ de vision. Les qualificatifs acceptables sont les expressions caractérisantes appropriées spécifiées à la Section 7.3 de la Norme pour le Fromage (A-6) ou une allégation nutritionnelle conforme aux Directives pour l'Utilisation des Allégations nutritionnelles.\*

\*) En ce qui concerne les allégations nutritionnelles comparatives, la teneur en matière grasse minimum de 48% de matière grasse sur extrait sec constitue la référence.

La désignation peut également être appliquée aux produits coupés, en tranches, râpés ou finement râpés, fabriqués à partir d'un fromage en conformité avec la présente Norme.

### **7.2 PAYS D'ORIGINE**

Le pays d'origine (c'est-à-dire le pays de fabrication, et non le pays dont le nom est originaire) est déclaré. Si le produit subit une transformation\* considérable dans un deuxième pays, ce dernier sera considéré comme étant le pays d'origine en matière d'étiquetage.<sup>21</sup>

\*) Par exemple, [le réemballage, la coupe, le tranchage, le râpage et le râpage fin] ne sont pas considérés comme une transformation considérable.

### **7.3 DECLARATION DE LA TENEUR EN MATIERE GRASSE LAITIERE**

La teneur en matière grasse laitière doit être déclarée d'une manière jugée acceptable dans le pays de vente au consommateur final, soit (i) en pourcentage de la masse, (ii) en pourcentage de matière grasse sur extrait sec, soit (iii) en grammes par portion quantifiés sur l'étiquette, à condition que le nombre de portions soit indiqué.

### **7.4 LISTE DES INGREDIENTS**

La présure ou les autres enzymes coagulantes inoffensives et appropriées d'origine animale, végétale ou microbienne peuvent être déclarées en tant qu'enzymes coagulantes dans la liste des ingrédients.<sup>22</sup>

### **7.5 INDICATION DE LA DATE**

Nonobstant les dispositions de la Section 4.7.1 de la Norme générale pour l'Étiquetage des Denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rev.1-1991; *Codex Alimentarius*, Volume 1A), la date de fabrication peut être indiquée au lieu d'une information de durabilité minimale, à moins que le produit soit destiné à être acheté en tant que tel par le consommateur final.

---

<sup>21</sup> Note du Secrétariat: Le paragraphe 4.5.2 du GSLPF stipule «Lorsqu'une denrée alimentaire subit dans un deuxième pays une transformation qui en change la nature, le pays où cette transformation est effectuée doit être considéré comme étant le pays d'origine aux fins de l'étiquetage».

<sup>22</sup> Le CCMMP peut estimer qu'il serait plus approprié de recommander au CCFL d'ajouter un nom de catégorie « enzymes coagulantes » à la Section 4.2.1 du GSLPF.

## **7.6 ETIQUETAGE DES RECIPIENTS NON DESTINES A LA VENTE AU DETAIL**

Les renseignements requis à la Section 7 de la présente Norme et aux Sections 4.1 à 4.8 de la Norme générale pour l'Etiquetage des Denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rev.1-1991; *Codex Alimentarius*, Volume 1A) et, au besoin, les instructions d'entreposage, doivent figurer soit sur le récipient, soit sur les documents d'accompagnement, exception faite du nom du produit, de l'identification du lot et des nom et adresse du fabricant ou de l'emballleur qui doivent être indiqués sur le récipient, et en l'absence d'un tel récipient, sur le produit lui-même. Toutefois, l'identification du lot et le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballleur peuvent être remplacés par une marque d'identification, à condition que cette dernière puisse être clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.

## **8. METHODES D'ECHANTILLONNAGE ET D'ANALYSE**

Voir *Codex Alimentarius*, Vol. 13.

## **APPENDICE**

### **INFORMATIONS SUR LES PROCEDES USUELS DE FABRICATION DU HAVARTI**

Ces informations sont destinées à l'application volontaire par les partenaires commerciaux et non à l'application par les gouvernements.

Si un Pays membre identifie des objectifs légitimes de maintenir ou d'introduire des réglementations nationales relatives aux matières abordées dans la présente Annexe, les dispositions ci-dessous seront prises en compte.

#### **1. Caractéristiques d'apparence**

##### **1.1 Dimensions et poids:**

- a) Cylindrique plat : la hauteur doit être au moins équivalente à la moitié du diamètre, poids 0,2 kg à 1,5 kg.
- b) Rectangulaire (pain) : coupe transversale à angle droit : la longueur doit être équivalente à au moins le double de la hauteur ; poids min. 0,2 kg.
- c) Rectangulaire: poids min. 2 kg.

## AVANT-PROJET DE NORME REVISEE POUR LE SAMSØ (C-7)<sup>23</sup>

L'Annexe à la présente Norme contient des dispositions qui ne sont pas destinées à être appliquées dans le sens des dispositions d'acceptation de la Section 4.A. (i) (b) des Principes Généraux du Codex Alimentarius.

### 1. CHAMP D'APPLICATION

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

### 2. DESCRIPTION

Le Samsø est un fromage affiné à pâte dure, conforme à la Norme A-6. La pâte a une couleur jaunâtre et une texture ferme, se prêtant à la coupe avec peu ou beaucoup de trous uniformément répartis, lisses et ronds, d'une taille allant du pois à la cerise. Le fromage est vendu avec ou sans croûte dure, éventuellement enrobé.

Pour le Samsø prêt à la consommation, la procédure d'affinage destinée à développer les caractéristiques de goût et de texture s'étend normalement à 3 semaines à 10 à 20°C en fonction du degré de maturité requis. Différentes conditions d'affinage peuvent être utilisées pour autant que le fromage présente des modifications physiques, biochimiques et organoleptiques similaires à celles obtenues par la procédure d'affinage précitée. Le Samsø destiné au traitement ultérieur ne doit pas posséder le même degré d'affinage.

### 3. FACTEURS ESSENTIELS DE QUALITE ET DE COMPOSITION

#### 3.1 MATIERES PREMIERES

Lait de vache ou de bufflonne, ou leurs mélanges et produits obtenus à partir de ces laits.

#### 3.2 INGREDIENTS AUTORISES

- Cultures de bactéries lactiques inoffensives (levain) et/ou agents modificateurs du goût, et cultures d'autres micro-organismes sans danger ;
- Présure ou autres enzymes coagulantes appropriées ;
- Chlorure de sodium ;
- Eau potable ;
- Farines et amidons de riz, maïs, blé et pomme de terre : nonobstant les dispositions de la Norme pour le fromage (A-6), ces substances peuvent être utilisées dans la même fonction que les agents antimottants pour le traitement de la surface des produits coupés, en tranches et râpés seulement, pour autant qu'il n'y soit ajouté que dans les quantités nécessaires fonctionnellement régies par les bonnes pratiques de fabrication, compte tenu de l'utilisation des agents antimottants énumérés à la Section 4.

#### 3.3 COMPOSITION

<u>Constituant laitier:</u>	<u>Teneur minimum (m/m):</u>	<u>Teneur maximum (m/m):</u>	<u>Taux de référence (m/m):</u>
Matière grasse de lait sur extrait sec:	[20]%	Sans restriction	45% à 55%

<sup>23</sup> Des observations sont demandées à cet Avant-Projet à l'étape 3. L'avant-projet de norme sera examiné par le Comité à l'étape 3 lors de sa 4<sup>ième</sup> Session.

Matière sèche: En fonction de la matière grasse sur extrait sec, conformément au tableau ci-dessous.

	<u>Matière grasse sur extrait sec (m/m):</u>	<u>Teneur en extrait sec minimum correspondante (m/m):</u>	
		Samsø:	Mini Samsø:
	Egal ou supérieur à [20]% mais inférieur à 25%:	42%	42%
	Egal ou supérieur à 25% mais inférieur à 30%:	44%	44%
	Egal ou supérieur à 30% mais inférieur à 35%:	46%	46%
	Egal ou supérieur à 35% mais inférieur à 40%:	48%	47%
	Egal ou supérieur à 40% mais inférieur à 45%:	52%	49%
	Egal ou supérieur à 45% mais inférieur à 55%:	54%	52%
	Egal ou supérieur à 55%:	59%	57%

Les modifications en matière de composition excédant les minima et les maxima spécifiés ci-dessus pour la matière grasse laitière et l'extrait sec ne sont pas considérées comme étant conformes à la Section 4.3.3 de la Norme générale du Codex pour l'Utilisation des Termes de Laiterie.

#### 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

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

N° SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
<b>Colorants (pour la croûte de fromage comestible)</b>		
100	Curcumines	Limitée par les BPF
<b>Colorants (afin d'obtenir les couleurs dont les caractéristiques sont décrites à la Section 2)</b>		
100(ii)	Curcuma	Limitée par les BPF
101	Riboflavines	Limitée par les BPF
140	Chlorophylles	Limitée par les BPF
141	Chlorophylles cupriques	15 mg/kg
160a (i)	Carotènes (synthétiques)	25 mg/kg
160a(ii)	Carotènes (extraits naturels)	600 mg/kg
160b	Extraits de rocou	10 mg/kg de fromage sur la base de bixine/norbixine
160c	Oléorésines de paprika	Limitée par les BPF
160e	$\beta$ -apo-8'-caroténal	35 mg/kg
160f	Acide $\beta$ -apo-8'-caroténique, ester méthylique ou éthylique	35 mg/kg
<b>Régulateurs d'acidité</b>		
170	Carbonates de calcium	Limitée par les BPF
504	Carbonates de magnésium	
575	Glucono delta-lactone (GDL)	
<b>Agents de conservation</b>		
200	Acide sorbique	3000 mg/kg de fromage, calculés en tant qu'acide sorbique
202	Sorbate de potassium	
203	Sorbate de calcium	
234	Nisine	12.5 mg/kg
251	Nitrate de sodium	50 mg/kg de fromage, exprimé sous forme de NaNO <sub>3</sub>
252	Nitrate de potassium	

280	Acide propionique	Limitée par les BPF
281	Propionate de sodium	
282	Propionate de calcium	
1105	Lysozyme	Limitée par les BPF
<u>Pour le traitement en surface/croûte seulement :</u>		
200	Acide sorbique	1 g/kg seul ou en combinaison, calculé en tant qu'acide sorbique
202	Sorbate de potassium	
203	Sorbate de calcium	
235	Pimaricine (natamycine)	2 mg/dm <sup>2</sup> de surface. A une profondeur maximale de 5 mm. Pour le traitement de la croûte ou ajouté aux enrobages seulement.

### **Fromage en tranches, coupé, râpé ou râpé finement**

#### **Antiagglomérant**

460	Cellulose	Limitée par les BPF
551	Dioxyde de silicone amorphe	10 g/kg seul ou en combinaison. Les silicates sont calculés en tant que dioxyde de silicone.
552	Silicate de calcium	
553	Silicates de magnésium	
554	Aluminosilicate de sodium	
555	Aluminosilicate de potassium	
556	Aluminosilicate de calcium	
559	Silicate d'aluminium	
560	Silicate de potassium	

## **5. CONTAMINANTS**

### **5.1 METAUX LOURDS**

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

### **5.2 RESIDUS DE PESTICIDE**

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

## **6. HYGIENE**

6.1 Il est recommandé que les produits visés par les dispositions de la présente Norme soient préparés et manipulés conformément aux sections appropriées du Code d'Usages international recommandé – Principes généraux d'Hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3 - 1997), et des autres textes pertinents du Codex tels que les Codes d'Usages en matière d'Hygiène et les Codes d'Usages.

6.2 Depuis la production des matières premières jusqu'au point de consommation, les produits couverts par la présente Norme devraient être soumis à une combinaison de mesures de maîtrise pouvant inclure, par exemple, la pasteurisation, et celles-ci devraient se montrer en mesure de parvenir au niveau approprié de protection de la santé publique.

6.3 Les produits doivent satisfaire à l'un quelconque des critères microbiologiques établis conformément aux Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les denrées alimentaires (CAC/GL 21-1997).

## **7. ETIQUETAGE**

Outre les dispositions de la Norme générale du Codex pour l'Étiquetage des Denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rev.1-1991; *Codex Alimentarius*, Volume 1A) et la Norme générale pour l'Utilisation des Termes de Laiterie (CODEX STAN 206-1999), les dispositions spécifiques ci-après s'appliquent :

### **7.1 NOM DU PRODUIT**

Les noms Samsø et Mini Samsø, respectivement, peuvent être utilisés conformément à la Section 4.1 de la Norme générale du Codex pour l'Étiquetage des Denrées alimentaires préemballées pour autant que le produit soit en conformité avec cette norme.

La désignation des produits dont la teneur en matière grasse s'inscrit hors des limites du niveau de référence mais à l'intérieur des maxima/minima spécifiés à la Section 3.3 de la présente Norme s'accompagnera d'une qualification appropriée décrivant la modification opérée ou la teneur en matière grasse (exprimée sous forme de matière grasse sur extrait sec ou de pourcentage par masse), soit en faisant partie du nom, soit dans une position évidente dans le même champ de vision. Les qualificatifs acceptables sont les expressions caractérisantes appropriées spécifiées à la Section 7.3 de la Norme pour le Fromage (A-6) ou une allégation nutritionnelle conforme aux Directives pour l'Utilisation des Allégations nutritionnelles.\*

\*) En ce qui concerne les allégations nutritionnelles comparatives, la teneur en matière grasse minimum de 48% de matière grasse sur extrait sec constitue la référence.

La désignation peut également être appliquée aux produits coupés, en tranches, râpés ou finement râpés, fabriqués à partir d'un fromage en conformité avec la présente Norme.

### **7.2 PAYS D'ORIGINE**

Le pays d'origine (c'est-à-dire le pays de fabrication, et non le pays dont le nom est originaire) est déclaré. Si le produit subit une transformation\* considérable dans un deuxième pays, ce dernier sera considéré comme étant le pays d'origine en matière d'étiquetage.<sup>24</sup>

\*) Par exemple, [le réemballage, la coupe, le tranchage, le râpage et le râpage fin] ne sont pas considérés comme une transformation considérable.

### **7.3 DECLARATION DE LA TENEUR EN MATIERE GRASSE LAITIERE**

La teneur en matière grasse laitière doit être déclarée d'une manière jugée acceptable dans le pays de vente au consommateur final, soit (i) en pourcentage de la masse, (ii) en pourcentage de matière grasse sur extrait sec, soit (iii) en grammes par portion quantifiés sur l'étiquette, à condition que le nombre de portions soit indiqué.

### **7.4 LISTE DES INGREDIENTS**

La présure ou les autres enzymes coagulantes inoffensives et appropriées d'origine animale, végétale ou microbienne peuvent être déclarées en tant qu'enzymes coagulantes dans la liste des ingrédients.<sup>25</sup>

### **7.5 INDICATION DE LA DATE**

Nonobstant les dispositions de la Section 4.7.1 de la Norme générale pour l'Étiquetage des Denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rev.1-1991; *Codex Alimentarius*, Volume 1A), la date de fabrication peut être indiquée au lieu d'une information de durabilité minimale, à moins que le produit soit destiné à être acheté en tant que tel par le consommateur final.

<sup>24</sup> Note du Secrétariat: Le paragraphe 4.5.2 du GSLPF stipule «Lorsqu'une denrée alimentaire subit dans un deuxième pays une transformation qui en change la nature, le pays où cette transformation est effectuée doit être considéré comme étant le pays d'origine aux fins de l'étiquetage».

<sup>25</sup> Le CCMMP peut estimer qu'il serait plus approprié de recommander au CCFL d'ajouter un nom de catégorie « enzymes coagulantes » à la Section 4.2.1 du GSLPF.

## **7.6 ETIQUETAGE DES RECIPIENTS NON DESTINES A LA VENTE AU DETAIL**

Les renseignements requis à la Section 7 de la présente Norme et aux Sections 4.1 à 4.8 de la Norme générale pour l'Etiquetage des Denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rev.1-1991; *Codex Alimentarius*, Volume 1A) et, au besoin, les instructions d'entreposage, doivent figurer soit sur le récipient, soit sur les documents d'accompagnement, exception faite du nom du produit, de l'identification du lot et des nom et adresse du fabricant ou de l'emballleur qui doivent être indiqués sur le récipient, et en l'absence d'un tel récipient, sur le produit lui-même. Toutefois, l'identification du lot et le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballleur peuvent être remplacés par une marque d'identification, à condition que cette dernière puisse être clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.

## **8. METHODES D'ECHANTILLONNAGE ET D'ANALYSE**

Voir *Codex Alimentarius*, Vol. 13.

## **APPENDICE**

### **INFORMATIONS SUR LES PROCEDES USUELS DE FABRICATION DU SAMSØ**

Ces informations sont destinées à l'application volontaire par les partenaires commerciaux et non à l'application par les gouvernements.

Si un Pays membre identifie des objectifs légitimes de maintenir ou d'introduire des réglementations nationales relatives aux matières abordées dans la présente Annexe, les dispositions ci-dessous seront prises en compte.

#### **1. Caractéristiques d'apparence**

##### **1.1 Dimensions et poids:**

- a) Cylindrique plat : poids 12 kg ou moins de 1 kg ; diamètre dans le premier cas : 44 cm environ
- b) Carré et rectangulaire. Côté min. 30 cm; poids min. 8,0 kg.

## AVANT-PROJET DE NORME REVISEE POUR L'EMMENTAL (C-9)<sup>26</sup>

L'Annexe à la présente Norme contient des dispositions qui ne sont pas destinées à être appliquées dans le sens des dispositions d'acceptation de la Section 4.A. (i) (b) des Principes Généraux du Codex Alimentarius.

### 1. CHAMP D'APPLICATION

La présente Norme s'applique à l'Emmental destiné à la consommation directe ou à un traitement ultérieur, conformément à la description figurant à la Section 2 de la présente Norme.

### 2. DESCRIPTION

L'Emmental est un fromage affiné à pâte dure, conforme à la Norme A-6. La pâte a une couleur ivoire à jaune pâle et une texture se prêtant à la coupe, avec un petit ou un grand nombre de trous régulièrement répartis, mats ou brillants, de 1 à 3 cm. Le fromage est vendu avec une croûte dure, fabriqué éventuellement à l'aide de films d'affinage. Traditionnellement, l'Emmental est fabriqué en roue de 60 kg ou davantage mais d'autres formes et poids supérieurs à 20 kg sont possibles.

Pour l'Emmental prêt à la consommation, la procédure d'affinage destinée à développer les caractéristiques de goût et de texture s'étend normalement à 2 mois à 10 à 25°C en fonction du degré de maturité requis. Différentes conditions d'affinage peuvent être utilisées pour autant que le fromage présente des modifications physiques, biochimiques et organoleptiques similaires à celles obtenues par la procédure d'affinage précitée. L'Emmental destiné au traitement ultérieur ne doit pas posséder le même degré d'affinage.

L'Emmental en forme de bloc est également vendu sans croûte.

### 3. FACTEURS ESSENTIELS DE QUALITE ET DE COMPOSITION

#### 3.1 MATIERES PREMIERES

Lait de vache ou de bufflonne, ou leurs mélanges et produits obtenus à partir de ces laits.

#### 3.2 INGREDIENTS AUTORISES

- Cultures de bactéries lactiques inoffensives (levain) et/ou agents modificateurs du goût, et cultures d'autres micro-organismes sans danger ;
- Présure ou autres enzymes coagulantes appropriées ;
- Chlorure de sodium ;
- Eau potable ;
- Farines et amidons de riz, maïs, blé et pomme de terre : nonobstant les dispositions de la Norme pour le fromage (A-6), ces substances peuvent être utilisées dans la même fonction que les agents antimottants pour le traitement de la surface des produits coupés, en tranches et râpés seulement, pour autant qu'il n'y soit ajouté que dans les quantités nécessaires fonctionnellement régies par les bonnes pratiques de fabrication, compte tenu de l'utilisation des agents antimottants énumérés à la Section 4.

#### 3.3 COMPOSITION

<u>Constituant laitier:</u>	<u>Teneur minimum (m/m):</u>	<u>Teneur maximum (m/m):</u>	<u>Taux de référence (m/m):</u>
Matière grasse de lait sur extrait sec:	[45]%	Sans restriction	45% à 55%

<sup>26</sup> Des observations sont demandées à cet Avant-Projet à l'étape 3. L'avant-projet de norme sera examiné par le Comité à l'étape 3 lors de sa 4<sup>ième</sup> Session.

Matière sèche: En fonction de la matière grasse sur extrait sec, conformément au tableau ci-dessous.

<u>Matière grasse sur extrait sec (m/m):</u>	<u>Teneur en extrait sec minimum correspondante (m/m):</u>
Egal ou supérieur à [45]% mais inférieur à 55%:	60%
Egal ou supérieur à 55%:	63%

Les modifications en matière de composition excédant les minima et les maxima spécifiés ci-dessus pour la matière grasse laitière et l'extrait sec ne sont pas considérées comme étant conformes à la Section 4.3.3 de la Norme générale du Codex pour l'Utilisation des Termes de Laiterie.

### 3.4 PRINCIPALES CARACTERISTIQUES DE FABRICATION

Cultures de bactéries produisant de l'acide propionique. Le caillé est chauffé après la coupe [à une température appropriée à la fermentation thermophile; si du lait non pasteurisé est utilisé, un minimum de 50°C.]

## 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

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

N° SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
<b>Colorants (pour la croûte de fromage comestible)</b>		
100	Curcumines	Limitée par les BPF
<b>Colorants (afin d'obtenir les couleurs dont les caractéristiques sont décrites à la Section 2)</b>		
100(ii)	Curcuma	Limitée par les BPF
101	Riboflavines	Limitée par les BPF
140	Chlorophylles	Limitée par les BPF
141	Chlorophylles cupriques	15 mg/kg
160a (i)	Carotènes (synthétiques)	25 mg/kg
160a(ii)	Carotènes (extraits naturels)	600 mg/kg
160b	Extraits de rocou	10 mg/kg de fromage sur la base de bixine/norbixine
160c	Oléorésines de paprika	Limitée par les BPF
160e	$\beta$ -apo-8'-caroténal	35 mg/kg
160f	Acide $\beta$ -apo-8'-caroténique, ester méthylique ou éthylique	35 mg/kg
<b>Régulateurs d'acidité</b>		
575	Glucono delta-lactone (GDL)	Limitée par les BPF
<b>Agents de conservation</b>		
200	Acide sorbique	3000 mg/kg de fromage, calculés en tant qu'acide sorbique
202	Sorbate de potassium	
203	Sorbate de calcium	
234	Nisine	12.5 mg/kg
251	Nitrate de sodium	50 mg/kg de fromage, exprimé sous forme de NaNO <sub>3</sub>
252	Nitrate de potassium	
280	Acide propionique	Limitée par les BPF
281	Propionate de sodium	

282	Propionate de calcium	
1105	Lysozyme	Limitée par les BPF
<u>Pour le traitement en surface/croûte seulement :</u>		
200	Acide sorbique	1 g/kg seul ou en combinaison, calculé en tant qu'acide sorbique
202	Sorbate de potassium	
203	Sorbate de calcium	
235	Pimaricine (natamycine)	2 mg/dm <sup>2</sup> de surface. A une profondeur maximale de 5 mm. Pour le traitement de la croûte ou ajouté aux enrobages seulement.

### **Fromage en tranches, coupé, râpé ou râpé finement**

#### **Antiagglomérant**

460	Cellulose	Limitée par les BPF
551	Dioxyde de silicone amorphe	10 g/kg seul ou en combinaison. Les silicates sont calculés en tant que dioxyde de silicone.
552	Silicate de calcium	
553	Silicates de magnésium	
554	Aluminosilicate de sodium	
555	Aluminosilicate de potassium	
556	Aluminosilicate de calcium	
559	Silicate d'aluminium	
560	Silicate de potassium	

## **5. CONTAMINANTS**

### **5.1 METAUX LOURDS**

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

### **5.2 RESIDUS DE PESTICIDE**

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

## **6. HYGIENE**

6.1 Il est recommandé que les produits visés par les dispositions de la présente Norme soient préparés et manipulés conformément aux sections appropriées du Code d'Usages international recommandé – Principes généraux d'Hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3 - 1997), et des autres textes pertinents du Codex tels que les Codes d'Usages en matière d'Hygiène et les Codes d'Usages.

6.2 Depuis la production des matières premières jusqu'au point de consommation, les produits couverts par la présente Norme devraient être soumis à une combinaison de mesures de maîtrise pouvant inclure, par exemple, la pasteurisation, et celles-ci devraient se montrer en mesure de parvenir au niveau approprié de protection de la santé publique.

6.3 Les produits doivent satisfaire à l'un quelconque des critères microbiologiques établis conformément aux Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les denrées alimentaires (CAC/GL 21-1997).

## **7. ETIQUETAGE**

Outre les dispositions de la Norme générale du Codex pour l'Etiquetage des Denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rev.1-1991; *Codex Alimentarius*, Volume 1A) et la Norme

générale pour l'Utilisation des Termes de Laiterie (CODEX STAN 206-1999), les dispositions spécifiques ci-après s'appliquent :

### **7.1 NOM DU PRODUIT**

Les noms Emmental ou Emmentaler peuvent être utilisés conformément à la Section 4.1 de la Norme générale du Codex pour l'Étiquetage des Denrées alimentaires préemballées pour autant que le produit soit en conformité avec cette norme.

La désignation des produits dont la teneur en matière grasse s'inscrit hors des limites du niveau de référence mais à l'intérieur des maxima/minima spécifiés à la Section 3.3 de la présente Norme s'accompagnera d'une qualification appropriée décrivant la modification opérée ou la teneur en matière grasse (exprimée sous forme de matière grasse sur extrait sec ou de pourcentage par masse), soit en faisant partie du nom, soit dans une position évidente dans le même champ de vision. Les qualificatifs acceptables sont les expressions caractérisantes appropriées spécifiées à la Section 7.3 de la Norme pour le Fromage (A-6) ou une allégation nutritionnelle conforme aux Directives pour l'Utilisation des Allégations nutritionnelles.\*

\*) En ce qui concerne les allégations nutritionnelles comparatives, la teneur en matière grasse minimum de 48% de matière grasse sur extrait sec constitue la référence.

La désignation peut également être appliquée aux produits coupés, en tranches, râpés ou finement râpés, fabriqués à partir d'un fromage en conformité avec la présente Norme.

### **7.2 PAYS D'ORIGINE**

Le pays d'origine (c'est-à-dire le pays de fabrication, et non le pays dont le nom est originaire) est déclaré. Si le produit subit une transformation\* considérable dans un deuxième pays, ce dernier sera considéré comme étant le pays d'origine en matière d'étiquetage.<sup>27</sup>

\*) Par exemple, [le réemballage, la coupe, le tranchage, le râpage et le râpage fin] ne sont pas considérés comme une transformation considérable.

### **7.3 DECLARATION DE LA TENEUR EN MATIERE GRASSE LAITIERE**

La teneur en matière grasse laitière doit être déclarée d'une manière jugée acceptable dans le pays de vente au consommateur final, soit (i) en pourcentage de la masse, (ii) en pourcentage de matière grasse sur extrait sec, soit (iii) en grammes par portion quantifiés sur l'étiquette, à condition que le nombre de portions soit indiqué.

### **7.4 LISTE DES INGREDIENTS**

La présure ou les autres enzymes coagulantes inoffensives et appropriées d'origine animale, végétale ou microbienne peuvent être déclarées en tant qu'enzymes coagulantes dans la liste des ingrédients.<sup>28</sup>

### **7.5 INDICATION DE LA DATE**

Nonobstant les dispositions de la Section 4.7.1 de la Norme générale pour l'Étiquetage des Denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rev.1-1991; Codex Alimentarius, Volume 1A), la date de fabrication peut être indiquée au lieu d'une information de durabilité minimale, à moins que le produit soit destiné à être acheté en tant que tel par le consommateur final.

### **7.6 ETIQUETAGE DES RECIPIENTS NON DESTINES A LA VENTE AU DETAIL**

Les renseignements requis à la Section 7 de la présente Norme et aux Sections 4.1 à 4.8 de la Norme générale pour l'Étiquetage des Denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rev.1-1991;

<sup>27</sup> Note du Secrétariat: Le paragraphe 4.5.2 du GSLPF stipule «Lorsqu'une denrée alimentaire subit dans un deuxième pays une transformation qui en change la nature, le pays où cette transformation est effectuée doit être considéré comme étant le pays d'origine aux fins de l'étiquetage».

<sup>28</sup> Le CCMMP peut estimer qu'il serait plus approprié de recommander au CCFL d'ajouter un nom de catégorie « enzymes coagulantes » à la Section 4.2.1 du GSLPF.

*Codex Alimentarius*, Volume 1A) et, au besoin, les instructions d'entreposage, doivent figurer soit sur le récipient, soit sur les documents d'accompagnement, exception faite du nom du produit, de l'identification du lot et des nom et adresse du fabricant ou de l'emballleur qui doivent être indiqués sur le récipient, et en l'absence d'un tel récipient, sur le produit lui-même. Toutefois, l'identification du lot et le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballleur peuvent être remplacés par une marque d'identification, à condition que cette dernière puisse être clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.

## 8. METHODES D'ECHANTILLONNAGE ET D'ANALYSE

Voir *Codex Alimentarius*, Vol. 13.

## APPENDICE

### INFORMATIONS SUR LES PROCÉDES USUELS DE FABRICATION DE L'EMMENTAL

Ces informations sont destinées à l'application volontaire par les partenaires commerciaux et non à l'application par les gouvernements.

Si un Pays membre identifie des objectifs légitimes de maintenir ou d'introduire des réglementations nationales relatives aux matières abordées dans la présente Annexe, les dispositions ci-dessous seront prises en compte.

#### 1. Caractéristiques d'apparence

**1.1 Croûte:** Dure, sèche et jaune à brun doré. Il est permis de laver la surface.

#### 1.2 Dimensions habituelles

Forme:	<u>Roue</u>	<u>Bloc</u>
Hauteur:	12-30 cm	12-30 cm
Diamètre:	70-100 cm	-
Poids:	60 kg	40 kg

**1.3 Goût :** doux, noisette, plus ou moins prononcé.

#### 2. Méthode de fabrication

**2.1 Procédure de fermentation:** Fermentation à l'acide lactique et à l'acide propionique.

**2.2 Procédure d'affinage:** Protéolyse due à l'action d'enzymes microbiennes à des températures successives allant jusqu'à 25°C.

## AVANT-PROJET DE NORME REVISEE POUR LE TILSITER (C-11)<sup>29</sup>

### 1. CHAMP D'APPLICATION

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

### 2. DESCRIPTION

Le Tilsiter est un fromage affiné à pâte ferme/semi-dure, conforme à la Norme A-6. La pâte a une couleur ivoire à jaune et une texture semi-dure se prêtant à la coupe avec des trous de forme irrégulière, luisants et également répartis. Le fromage possède une croûte fleurie bien séchée. Il peut être vendu sans croûte et enrobé.

Pour le Tilsiter prêt à la consommation, la procédure d'affinage destinée à développer les caractéristiques de goût et de texture s'étend normalement à 3 semaines à 10 à 20°C en fonction du degré de maturité requis. Différentes conditions d'affinage peuvent être utilisées pour autant que le fromage présente des modifications physiques, biochimiques et organoleptiques similaires à celles obtenues par la procédure d'affinage précitée. Le Tilsiter destiné au traitement ultérieur ne doit pas posséder le même degré d'affinage.

### 3. FACTEURS ESSENTIELS DE QUALITE ET DE COMPOSITION

#### 3.1 MATIERES PREMIERES

Lait de vache ou de bufflonne, ou leurs mélanges et produits obtenus à partir de ces laits.

#### 3.2 INGREDIENTS AUTORISES

- Cultures de bactéries lactiques inoffensives (levain) et/ou agents modificateurs du goût, et cultures d'autres micro-organismes sans danger ;
- Présure ou autres enzymes coagulantes appropriées ;
- Chlorure de sodium ;
- Eau potable ;
- Farines et amidons de riz, maïs, blé et pomme de terre : nonobstant les dispositions de la Norme pour le fromage (A-6), ces substances peuvent être utilisées dans la même fonction que les agents antimottants pour le traitement de la surface des produits coupés, en tranches et râpés seulement, pour autant qu'il n'y soit ajouté que dans les quantités nécessaires fonctionnellement régies par les bonnes pratiques de fabrication, compte tenu de l'utilisation des agents antimottants énumérés à la Section 4.

#### 3.3 COMPOSITION

<u>Constituant laitier:</u>	<u>Teneur minimum (m/m):</u>	<u>Teneur maximum (m/m):</u>	<u>Taux de référence (m/m):</u>
Matière grasse de lait sur extrait sec:	[30]%	Sans restriction	45% à 55%

Matière sèche: En fonction de la matière grasse sur extrait sec, conformément au tableau ci-dessous.

<u>Matière grasse sur extrait sec (m/m):</u>	<u>Teneur en extrait sec minimum correspondante (m/m):</u>
Egal ou supérieur à [30] % mais inférieur à 35%:	49%
Egal ou supérieur à 35% mais inférieur à 40%:	51%
Egal ou supérieur à 40% mais inférieur à 45%:	53%

<sup>29</sup> Des observations sont demandées à cet Avant-Projet à l'étape 3. L'avant-projet de norme sera examiné par le Comité à l'étape 3 lors de sa 4<sup>ième</sup> Session.

Egal ou supérieur à 45% mais inférieur à 50%:	55%	
Egal ou supérieur à 50% mais inférieur à 55%:	57%	
Egal ou supérieur à 55% mais inférieur à 60%:	59%	
Egal ou supérieur à 60%:		61%

Les modifications en matière de composition excédant les minima et les maxima spécifiés ci-dessus pour la matière grasse laitière et l'extrait sec ne sont pas considérées comme étant conformes à la Section 4.3.3 de la Norme générale du Codex pour l'Utilisation des Termes de Laiterie.

#### 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

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

N° SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
<b>Colorants (pour la croûte de fromage comestible)</b>		
100	Curcumines	Limitée par les BPF
<b>Colorants (afin d'obtenir les couleurs dont les caractéristiques sont décrites à la Section 2)</b>		
100(ii)	Curcuma	Limitée par les BPF
101	Riboflavines	Limitée par les BPF
140	Chlorophylles	Limitée par les BPF
141	Chlorophylles cupriques	15 mg/kg
160a (i)	Carotènes (synthétiques)	25 mg/kg
160a(ii)	Carotènes (extraits naturels)	600 mg/kg
160b	Extraits de rocou	10 mg/kg de fromage sur la base de bixine/norbixine
160c	Oléorésines de paprika	Limitée par les BPF
160e	$\beta$ -apo-8'-caroténal	35 mg/kg
160f	Acide $\beta$ -apo-8'-caroténique, ester méthylique ou éthylique	35 mg/kg
<b>Régulateurs d'acidité</b>		
170	Carbonates de calcium	Limitée par les BPF
504	Carbonates de magnésium	
575	Glucono delta-lactone (GDL)	
<b>Agents de conservation</b>		
200	Acide sorbique	3000 mg/kg de fromage, calculés en tant qu'acide sorbique
202	Sorbate de potassium	
203	Sorbate de calcium	
234	Nisine	12.5 mg/kg
251	Nitrate de sodium	50 mg/kg de fromage, exprimé sous forme de NaNO <sub>3</sub>
252	Nitrate de potassium	
280	Acide propionique	Limitée par les BPF
281	Propionate de sodium	
282	Propionate de calcium	
1105	Lysozyme	Limitée par les BPF
<b><u>Pour le traitement en surface/croûte seulement :</u></b>		
200	Acide sorbique	1 g/kg seul ou en combinaison, calculé en tant qu'acide sorbique
202	Sorbate de potassium	

203	Sorbate de calcium	
235	Pimaricine (natamycine)	2 mg/dm <sup>2</sup> de surface. A une profondeur maximale de 5 mm. Pour le traitement de la croûte ou ajouté aux enrobages seulement.

### **Fromage en tranches, coupé, râpé ou râpé finement**

#### **Antiagglomérant**

460	Cellulose	Limitée par les BPF
551	Dioxyde de silicone amorphe	10 g/kg seul ou en combinaison. Les silicates sont calculés en tant que dioxyde de silicone.
552	Silicate de calcium	
553	Silicates de magnésium	
554	Aluminosilicate de sodium	
555	Aluminosilicate de potassium	
556	Aluminosilicate de calcium	
559	Silicate d'aluminium	
560	Silicate de potassium	

## **5. CONTAMINANTS**

### **5.1 METAUX LOURDS**

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

### **5.2 RESIDUS DE PESTICIDE**

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

## **6. HYGIENE**

6.1 Il est recommandé que les produits visés par les dispositions de la présente Norme soient préparés et manipulés conformément aux sections appropriées du Code d'Usages international recommandé – Principes généraux d'Hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3 - 1997), et des autres textes pertinents du Codex tels que les Codes d'Usages en matière d'Hygiène et les Codes d'Usages.

6.2 Depuis la production des matières premières jusqu'au point de consommation, les produits couverts par la présente Norme devraient être soumis à une combinaison de mesures de maîtrise pouvant inclure, par exemple, la pasteurisation, et celles-ci devraient se montrer en mesure de parvenir au niveau approprié de protection de la santé publique.

6.3 Les produits doivent satisfaire à l'un quelconque des critères microbiologiques établis conformément aux Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les denrées alimentaires (CAC/GL 21-1997).

## **7. ETIQUETAGE**

Outre les dispositions de la Norme générale du Codex pour l'Etiquetage des Denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rev.1-1991; *Codex Alimentarius*, Volume 1A) et la Norme générale pour l'Utilisation des Termes de Laiterie (CODEX STAN 206-1999), les dispositions spécifiques ci-après s'appliquent :

## **7.1 NOM DU PRODUIT**

Le nom Tilsiter peut être utilisé conformément à la Section 4.1 de la Norme générale du Codex pour l'Étiquetage des Denrées alimentaires préemballées pour autant que le produit soit en conformité avec cette norme.

La désignation des produits dont la teneur en matière grasse s'inscrit hors des limites du niveau de référence mais à l'intérieur des maxima/minima spécifiés à la Section 3.3 de la présente Norme s'accompagnera d'une qualification appropriée décrivant la modification opérée ou la teneur en matière grasse (exprimée sous forme de matière grasse sur extrait sec ou de pourcentage par masse), soit en faisant partie du nom, soit dans une position évidente dans le même champ de vision. Les qualificatifs acceptables sont les expressions caractérisantes appropriées spécifiées à la Section 7.3 de la Norme pour le Fromage (A-6) ou une allégation nutritionnelle conforme aux Directives pour l'Utilisation des Allégations nutritionnelles.\*

\*) En ce qui concerne les allégations nutritionnelles comparatives, la teneur en matière grasse minimum de 48% de matière grasse sur extrait sec constitue la référence.

La désignation peut également être appliquée aux produits coupés, en tranches, râpés ou finement râpés, fabriqués à partir d'un fromage en conformité avec la présente Norme.

## **7.2 PAYS D'ORIGINE**

Le pays d'origine (c'est-à-dire le pays de fabrication, et non le pays dont le nom est originaire) est déclaré. Si le produit subit une transformation\* considérable dans un deuxième pays, ce dernier sera considéré comme étant le pays d'origine en matière d'étiquetage.<sup>30</sup>

\*) Par exemple, [le réemballage, la coupe, le tranchage, le râpage et le râpage fin] ne sont pas considérés comme une transformation considérable.

## **7.3 DECLARATION DE LA TENEUR EN MATIERE GRASSE LAITIERE**

La teneur en matière grasse laitière doit être déclarée d'une manière jugée acceptable dans le pays de vente au consommateur final, soit (i) en pourcentage de la masse, (ii) en pourcentage de matière grasse sur extrait sec, soit (iii) en grammes par portion quantifiés sur l'étiquette, à condition que le nombre de portions soit indiqué.

## **7.4 LISTE DES INGREDIENTS**

La présure ou les autres enzymes coagulantes inoffensives et appropriées d'origine animale, végétale ou microbienne peuvent être déclarées en tant qu'enzymes coagulantes dans la liste des ingrédients.<sup>31</sup>

## **7.5 INDICATION DE LA DATE**

Nonobstant les dispositions de la Section 4.7.1 de la Norme générale pour l'Étiquetage des Denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rev.1-1991; Codex Alimentarius, Volume 1A), la date de fabrication peut être indiquée au lieu d'une information de durabilité minimale, à moins que le produit soit destiné à être acheté en tant que tel par le consommateur final.

## **7.6 ETIQUETAGE DES RECIPIENTS NON DESTINES A LA VENTE AU DETAIL**

Les renseignements requis à la Section 7 de la présente Norme et aux Sections 4.1 à 4.8 de la Norme générale pour l'Étiquetage des Denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rev.1-1991; Codex Alimentarius, Volume 1A) et, au besoin, les instructions d'entreposage, doivent figurer soit sur le récipient, soit sur les documents d'accompagnement, exception faite du nom du produit, de l'identification du lot et des nom et adresse du fabricant ou de l'emballer qui doivent être indiqués sur

<sup>30</sup> Note du Secrétariat: Le paragraphe 4.5.2 du GSLPF stipule «Lorsqu'une denrée alimentaire subit dans un deuxième pays une transformation qui en change la nature, le pays où cette transformation est effectuée doit être considéré comme étant le pays d'origine aux fins de l'étiquetage».

<sup>31</sup> Le CCMP peut estimer qu'il serait plus approprié de recommander au CCFL d'ajouter un nom de catégorie « enzymes coagulantes » à la Section 4.2.1 du GSLPF.

le récipient, et en l'absence d'un tel récipient, sur le produit lui-même. Toutefois, l'identification du lot et le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballleur peuvent être remplacés par une marque d'identification, à condition que cette dernière puisse être clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.

## **8. METHODES D'ECHANTILLONNAGE ET D'ANALYSE**

Voir *Codex Alimentarius*, Vol. 13.

## AVANT-PROJET DE NORME POUR LE SAINT-PAULIN (C-13)<sup>32</sup>

L'Annexe à la présente Norme contient des dispositions qui ne sont pas destinées à être appliquées dans le sens des dispositions d'acceptation de la Section 4.A. (i) (b) des Principes Généraux du Codex Alimentarius.

### 1. CHAMP D'APPLICATION

La présente Norme s'applique au Saint-Paulin destiné à la consommation directe ou à un traitement ultérieur, conformément à la description figurant à la Section 2 de la présente Norme.

### 2. DESCRIPTION

Le Saint-Paulin est un fromage affiné à pâte ferme, conforme à la Norme A-6. La pâte a une couleur uniforme jaune à blanche et une texture ferme mais flexible. Les trous sont généralement absents mais l'on peut rencontrer quelques trous sphériques ou étirés (fentes), lisses de la dimension d'une tête d'épingle. Le fromage est vendu avec ou sans une croûte sèche ou légèrement humide, qui est dure mais élastique sous la pression du pouce, et peut être enrobé.

Pour le Saint-Paulin prêt à la consommation, la procédure d'affinage destinée à développer les caractéristiques de goût et de texture s'étend normalement à 1 à 2 semaines à 12°C en fonction du degré de maturité requis. Différentes conditions d'affinage peuvent être utilisées pour autant que le fromage présente des modifications physiques, biochimiques et organoleptiques similaires à celles obtenues par la procédure d'affinage précitée. Le Havarti destiné au traitement ultérieur ne doit pas posséder le même degré d'affinage.

### 3. FACTEURS ESSENTIELS DE QUALITE ET DE COMPOSITION

#### 3.1 MATIERES PREMIERES

Lait de vache ou de bufflonne, ou leurs mélanges et produits obtenus à partir de ces laits.

#### 3.2 INGREDIENTS AUTORISES

- Cultures de bactéries lactiques inoffensives (levain) et/ou agents modificateurs du goût, et cultures d'autres micro-organismes sans danger ;
- Présure ou autres enzymes coagulantes appropriées ;
- Chlorure de sodium ;
- Eau potable ;
- Farines et amidons de riz, maïs, blé et pomme de terre : nonobstant les dispositions de la Norme pour le fromage (A-6), ces substances peuvent être utilisées dans la même fonction que les agents antimottants pour le traitement de la surface des produits coupés, en tranches et râpés seulement, pour autant qu'il n'y soit ajouté que dans les quantités nécessaires fonctionnellement régies par les bonnes pratiques de fabrication, compte tenu de l'utilisation des agents antimottants énumérés à la Section 4.

#### 3.3 COMPOSITION

<u>Constituant laitier:</u>	<u>Teneur minimum (m/m):</u>	<u>Teneur maximum (m/m):</u>	<u>Taux de référence (m/m):</u>
Matière grasse de lait sur extrait sec:	[40]%	Sans restriction	40% à 50%

<sup>32</sup> Des observations sont demandées à cet Avant-Projet à l'étape 3. L'avant-projet de norme sera examiné par le Comité à l'étape 3 lors de sa 4<sup>ième</sup> Session.

Matière sèche: En fonction de la matière grasse sur extrait sec, conformément au tableau ci-dessous.

<u>Matière grasse sur extrait sec (m/m):</u>	<u>Teneur en extrait sec minimum correspondante (m/m):</u>
Egal ou supérieur à [40]% mais inférieur à 50%:	44%
Egal ou supérieur à 50% mais inférieur à 55%:	48%
Egal ou supérieur à 55% mais inférieur à 60%:	51%
Egal ou supérieur à 60%:	54%

Les modifications en matière de composition excédant les minima et les maxima spécifiés ci-dessus pour la matière grasse laitière et l'extrait sec ne sont pas considérées comme étant conformes à la Section 4.3.3 de la Norme générale du Codex pour l'Utilisation des Termes de Laiterie.

#### 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

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

N° SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
<b>Colorants (pour la croûte de fromage comestible)</b>		
100	Curcumines	Limitée par les BPF
<b>Colorants (afin d'obtenir les couleurs dont les caractéristiques sont décrites à la Section 2)</b>		
100(ii)	Curcuma	Limitée par les BPF
101	Riboflavines	Limitée par les BPF
140	Chlorophylles	Limitée par les BPF
141	Chlorophylles cupriques	15 mg/kg
160a (i)	Carotènes (synthétiques)	25 mg/kg
160a(ii)	Carotènes (extraits naturels)	600 mg/kg
160b	Extraits de rocou	10 mg/kg de fromage sur la base de bixine/norbixine
160c	Oléorésines de paprika	Limitée par les BPF
160e	$\beta$ -apo-8'-caroténal	35 mg/kg
160f	Acide $\beta$ -apo-8'-caroténique, ester méthylique ou éthylique	35 mg/kg
<b>Régulateurs d'acidité</b>		
170	Carbonates de calcium	Limitée par les BPF
504	Carbonates de magnésium	
575	Glucono delta-lactone (GDL)	
<b>Agents de conservation</b>		
200	Acide sorbique	3000 mg/kg de fromage, calculés en tant qu'acide sorbique
202	Sorbate de potassium	
203	Sorbate de calcium	
234	Nisine	12.5 mg/kg
251	Nitrate de sodium	50 mg/kg de fromage, exprimé sous forme de NaNO <sub>3</sub>
252	Nitrate de potassium	
280	Acide propionique	Limitée par les BPF
281	Propionate de sodium	
282	Propionate de calcium	

1105	Lysozyme	Limitée par les BPF
<u>Pour le traitement en surface/croûte seulement :</u>		
200	Acide sorbique	1 g/kg seul ou en combinaison, calculé en tant qu'acide sorbique
202	Sorbate de potassium	
203	Sorbate de calcium	
235	Pimaricine (natamycine)	2 mg/dm <sup>2</sup> de surface. A une profondeur maximale de 5 mm. Pour le traitement de la croûte ou ajouté aux enrobages seulement.

### **Fromage en tranches, coupé, râpé ou râpé finement**

#### **Antiagglomérant**

460	Cellulose	Limitée par les BPF
551	Dioxyde de silicone amorphe	10 g/kg seul ou en combinaison. Les silicates sont calculés en tant que dioxyde de silicone.
552	Silicate de calcium	
553	Silicates de magnésium	
554	Aluminosilicate de sodium	
555	Aluminosilicate de potassium	
556	Aluminosilicate de calcium	
559	Silicate d'aluminium	
560	Silicate de potassium	

## **5. CONTAMINANTS**

### **5.1 METAUX LOURDS**

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

### **5.2 RESIDUS DE PESTICIDE**

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

## **6. HYGIENE**

6.1 Il est recommandé que les produits visés par les dispositions de la présente Norme soient préparés et manipulés conformément aux sections appropriées du Code d'Usages international recommandé – Principes généraux d'Hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3 - 1997), et des autres textes pertinents du Codex tels que les Codes d'Usages en matière d'Hygiène et les Codes d'Usages.

6.2 Depuis la production des matières premières jusqu'au point de consommation, les produits couverts par la présente Norme devraient être soumis à une combinaison de mesures de maîtrise pouvant inclure, par exemple, la pasteurisation, et celles-ci devraient se montrer en mesure de parvenir au niveau approprié de protection de la santé publique.

6.3 Les produits doivent satisfaire à l'un quelconque des critères microbiologiques établis conformément aux Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les denrées alimentaires (CAC/GL 21-1997).

## **7. ETIQUETAGE**

Outre les dispositions de la Norme générale du Codex pour l'Etiquetage des Denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rev.1-1991; *Codex Alimentarius*, Volume 1A) et la Norme

générale pour l'Utilisation des Termes de Laiterie (CODEX STAN 206-1999), les dispositions spécifiques ci-après s'appliquent :

## **7.1 NOM DU PRODUIT**

Le nom Saint-Paulin peut être utilisé conformément à la Section 4.1 de la Norme générale du Codex pour l'Étiquetage des Denrées alimentaires préemballées pour autant que le produit soit en conformité avec cette norme.

La désignation des produits dont la teneur en matière grasse s'inscrit hors des limites du niveau de référence mais à l'intérieur des maxima/minima spécifiés à la Section 3.3 de la présente Norme s'accompagnera d'une qualification appropriée décrivant la modification opérée ou la teneur en matière grasse (exprimée sous forme de matière grasse sur extrait sec ou de pourcentage par masse), soit en faisant partie du nom, soit dans une position évidente dans le même champ de vision. Les qualificatifs acceptables sont les expressions caractérisantes appropriées spécifiées à la Section 7.3 de la Norme pour le Fromage (A-6) ou une allégation nutritionnelle conforme aux Directives pour l'Utilisation des Allégations nutritionnelles.\*

\*) En ce qui concerne les allégations nutritionnelles comparatives, la teneur en matière grasse minimum de 48% de matière grasse sur extrait sec constitue la référence.

La désignation peut également être appliquée aux produits coupés, en tranches, râpés ou finement râpés, fabriqués à partir d'un fromage en conformité avec la présente Norme.

## **7.2 PAYS D'ORIGINE**

Le pays d'origine (c'est-à-dire le pays de fabrication, et non le pays dont le nom est originaire) est déclaré. Si le produit subit une transformation\* considérable dans un deuxième pays, ce dernier sera considéré comme étant le pays d'origine en matière d'étiquetage.<sup>33</sup>

\*) Par exemple, [le réemballage, la coupe, le tranchage, le râpage et le râpage fin] ne sont pas considérés comme une transformation considérable.

## **7.3 DECLARATION DE LA TENEUR EN MATIERE GRASSE LAITIERE**

La teneur en matière grasse laitière doit être déclarée d'une manière jugée acceptable dans le pays de vente au consommateur final, soit (i) en pourcentage de la masse, (ii) en pourcentage de matière grasse sur extrait sec, soit (iii) en grammes par portion quantifiés sur l'étiquette, à condition que le nombre de portions soit indiqué.

## **7.4 LISTE DES INGREDIENTS**

La présure ou les autres enzymes coagulantes inoffensives et appropriées d'origine animale, végétale ou microbienne peuvent être déclarées en tant qu'enzymes coagulantes dans la liste des ingrédients.<sup>34</sup>

## **7.5 INDICATION DE LA DATE**

Nonobstant les dispositions de la Section 4.7.1 de la Norme générale pour l'Étiquetage des Denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rev.1-1991; Codex Alimentarius, Volume 1A), la date de fabrication peut être indiquée au lieu d'une information de durabilité minimale, à moins que le produit soit destiné à être acheté en tant que tel par le consommateur final.

## **7.6 ETIQUETAGE DES RECIPIENTS NON DESTINES A LA VENTE AU DETAIL**

Les renseignements requis à la Section 7 de la présente Norme et aux Sections 4.1 à 4.8 de la Norme générale pour l'Étiquetage des Denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rev.1-1991;

<sup>33</sup> Note du Secrétariat: Le paragraphe 4.5.2 du GSLPF stipule «Lorsqu'une denrée alimentaire subit dans un deuxième pays une transformation qui en change la nature, le pays où cette transformation est effectuée doit être considéré comme étant le pays d'origine aux fins de l'étiquetage».

<sup>34</sup> Le CCMP peut estimer qu'il serait plus approprié de recommander au CCFL d'ajouter un nom de catégorie « enzymes coagulantes » à la Section 4.2.1 du GSLPF.

*Codex Alimentarius*, Volume 1A) et, au besoin, les instructions d'entreposage, doivent figurer soit sur le récipient, soit sur les documents d'accompagnement, exception faite du nom du produit, de l'identification du lot et des nom et adresse du fabricant ou de l'emballleur qui doivent être indiqués sur le récipient, et en l'absence d'un tel récipient, sur le produit lui-même. Toutefois, l'identification du lot et le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballleur peuvent être remplacés par une marque d'identification, à condition que cette dernière puisse être clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.

## **8. METHODES D'ECHANTILLONNAGE ET D'ANALYSE**

Voir *Codex Alimentarius*, Vol. 13.

## **APPENDICE**

### **INFORMATIONS SUR LES PROCÉDES USUELS DE FABRICATION DU SAINT-PAULIN**

Ces informations sont destinées à l'application volontaire par les partenaires commerciaux et non à l'application par les gouvernements.

Si un Pays membre identifie des objectifs légitimes de maintenir ou d'introduire des réglementations nationales relatives aux matières abordées dans la présente Annexe, les dispositions ci-dessous seront prises en compte.

#### **1. Caractéristiques d'apparence**

**1.1 Forme:** petit cylindre plat avec les côtés légèrement en saillie.

#### **1.2 Dimensions et poids :**

a) Variante habituelle : diamètre environ 20 cm; poids 1,3 kg.

b) "Petit Saint Paulin": diamètre 8 à 13 cm; poids 150 g.

c) "Mini Saint-Paulin": poids min. 20 g.

**1.3 Croûte:** dure mais élastique sous la pression du pouce, avec une apparence sèche ou, dans le cas d'une croûte lavée, apparence humide et couleur beige, jaune ou ocre. Ce fromage peut être enrobé (film plastique, cire).

#### **2. Méthode de fabrication**

2.1 Méthode de coagulation : principalement avec présure ou autres enzymes coagulantes appropriées.

2.2 Procédure de fermentation: fermentation d'acide lactique à une certaine température.

2.3 Autres caractéristiques : la température du coagulum est parfois élevée de 1° ou 2°C. Après coagulation, le caillé est coupé ; les particules sont lavées ; le caillé est moulé sous pression ; le fromage est salé en saumure.

#### **3. Désignation**

Les désignations "Petit Saint-Paulin" et "Mini Saint-Paulin" ne peuvent être utilisées que si le fromage est conforme aux dispositions sur les dimensions et les poids (1.2).

## **AVANT-PROJET DE NORME REVISEE POUR LE PROVOLONE (C-15)<sup>35</sup>**

L'Annexe à la présente Norme contient des dispositions qui ne sont pas destinées à être appliquées dans le sens des dispositions d'acceptation de la Section 4.A. (i) (b) des Principes Généraux du Codex Alimentarius.

### **1. CHAMP D'APPLICATION**

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

### **2. DESCRIPTION**

Le Provolone est un fromage affiné à pâte ferme/semi-dure, conforme à la Norme A-6. La pâte a une couleur jaune pâle à jaune et une texture faite de longues fibres de protéines à orientation parallèle. Quelques trous et fissures peuvent être présents. Il se prête à la coupe, et lorsqu'il est plus vieux, au râpage. Le fromage est généralement cylindrique ou en forme de poire, mais d'autres formes sont possibles. La croûte jaune, brune quand le fromage est fumé, est généralement recouverte de cire et/ou de paraffine. Des variantes sans croûte sont possibles pour autant qu'elles soient affinées sous vide dans des récipients recouverts de films plastiques.

Pour le Provolone prêt à la consommation, la procédure d'affinage destinée à développer les caractéristiques de goût et de texture s'étend normalement à 30 jours pour les variantes douces (15 jours pour les poids inférieurs à 2 kg) et 100 jours pour les variantes fortes à 10-20°C en fonction du degré de maturité requis. Différentes conditions d'affinage peuvent être utilisées pour autant que le fromage présente des modifications physiques, biochimiques et organoleptiques similaires à celles obtenues par la procédure d'affinage précitée. Le Havarti destiné au traitement ultérieur ne doit pas posséder le même degré d'affinage.

Le Provolone est fabriqué grâce au procédé "pasta filata" qui consiste à chauffer le caillé présentant une valeur pH adaptée au traitement ultérieur par malaxage et étirage jusqu'à ce qu'il soit lisse et exempt de grumeaux. Encore chaud, le caillé est coupé et moulé puis raffermi par refroidissement dans de l'eau glacée ou la saumure. D'autres techniques de fabrication, débouchant sur un produit fini présentant les mêmes caractéristiques physiques, chimiques et organoleptiques sont autorisées.

### **3. FACTEURS ESSENTIELS DE QUALITE ET DE COMPOSITION**

#### **3.1 MATIERES PREMIERES**

Lait de vache ou de bufflonne, ou leurs mélanges et produits obtenus à partir de ces laits.

#### **3.2 INGREDIENTS AUTORISES**

- Cultures de bactéries lactiques inoffensives (levain) et/ou agents modificateurs du goût, et cultures d'autres micro-organismes sans danger ;
- Présure ou autres enzymes coagulantes appropriées ;
- Chlorure de sodium ;
- Eau potable ;
- Farines et amidons de riz, maïs, blé et pomme de terre : nonobstant les dispositions de la Norme pour le fromage (A-6), ces substances peuvent être utilisées dans la même fonction que les agents antimottants pour le traitement de la surface des produits coupés, en tranches et râpés seulement, pour autant qu'il n'y soit ajouté que dans les quantités nécessaires fonctionnellement régies par les bonnes pratiques de fabrication, compte tenu de l'utilisation des agents antimottants énumérés à la Section 4.

<sup>35</sup>

Des observations sont demandées à cet Avant-Projet à l'étape 3. L'avant-projet de norme sera examiné par le Comité à l'étape 3 lors de sa 4<sup>ième</sup> Session.

### 3.3 COMPOSITION

<u>Constituant laitier:</u>	<u>Teneur minimum (m/m):</u>	<u>Teneur maximum (m/m):</u>	<u>Taux de référence (m/m):</u>
Matière grasse de lait sur extrait sec:	[40]%	Sans restriction	45% à 50%
Matière sèche:	En fonction de la matière grasse sur extrait sec, conformément au tableau ci-dessous.		
	<u>Matière grasse sur extrait sec (m/m):</u>	<u>Teneur en extrait sec minimum correspondante (m/m):</u>	
		Doux	Mature
	Egal ou supérieur à [40]% mais inférieur à 50%:	51%	53%
	Egal ou supérieur à 50%:	56%	58%

Les modifications en matière de composition excédant les minima et les maxima spécifiés ci-dessus pour la matière grasse laitière et l'extrait sec ne sont pas considérées comme étant conformes à la Section 4.3.3 de la Norme générale du Codex pour l'Utilisation des Termes de Laiterie.

### 3.4 CARACTERISTIQUES ESSENTIELLES DE FABRICATION

La principale culture de micro-organismes se compose de *Lactobacillus helveticus*, *Streptococcus salivarius* subsp. *thermophilus*, *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus* et *Lactobacillus casei*.

## 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

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

N° SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
<b>Agents blanchissants</b>		
171	Dioxyde de titane <sup>36</sup>	Limitée par les BPF
<b>Régulateurs d'acidité</b>		
170	Carbonates de calcium	Limitée par les BPF
<b>Agents de conservation</b>		
200	Acide sorbique	3000 mg/kg de fromage, calculés en tant qu'acide sorbique
202	Sorbate de potassium	
203	Sorbate de calcium	
234	Nisine	12.5 mg/kg de fromage
239	Hexaméthylène-tétramine	25 mg/kg de fromage, exprimé sous forme de formaldéhyde
251	Nitrate de sodium	50 mg/kg de fromage, exprimé sous forme de NaNO <sub>3</sub>
252	Nitrate de potassium	
280	Acide propionique	Limitée par les BPF
281	Propionate de sodium	
282	Propionate de calcium	
1105	Lysozyme	Limitée par les BPF

<sup>36</sup> Note du Secrétariat: Le dioxyde de titane est classé sans la catégorie "colorant" du Codex et son utilisation en tant que colorant a été évaluée pour les fromages lors de la 31<sup>ème</sup> Session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants.

Pour le traitement en surface/croûte seulement :

200	Acide sorbique	1 g/kg seul ou en combinaison, calculé en tant qu'acide sorbique
202	Sorbate de potassium	
203	Sorbate de calcium	
235	Pimaricine (natamycine)	2 mg/dm <sup>2</sup> de surface. A une profondeur maximale de 5 mm. Pour le traitement de la croûte ou ajouté aux enrobages seulement.

**Fromage en tranches, coupé, râpé ou râpé finement**

**Antiagglomérant**

460	Cellulose	Limitée par les BPF  10 g/kg seul ou en combinaison. Les silicates sont calculés en tant que dioxyde de silicone.
551	Dioxyde de silicone amorphe	
552	Silicate de calcium	
553	Silicates de magnésium	
554	Aluminosilicate de sodium	
555	Aluminosilicate de potassium	
556	Aluminosilicate de calcium	
559	Silicate d'aluminium	
560	Silicate de potassium	

**5. CONTAMINANTS**

**5.1 METAUX LOURDS**

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

**5.2 RESIDUS DE PESTICIDE**

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

**6. HYGIENE**

6.1 Il est recommandé que les produits visés par les dispositions de la présente Norme soient préparés et manipulés conformément aux sections appropriées du Code d'Usages international recommandé – Principes généraux d'Hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3 - 1997), et des autres textes pertinents du Codex tels que les Codes d'Usages en matière d'Hygiène et les Codes d'Usages.

6.2 Depuis la production des matières premières jusqu'au point de consommation, les produits couverts par la présente Norme devraient être soumis à une combinaison de mesures de maîtrise pouvant inclure, par exemple, la pasteurisation, et celles-ci devraient se montrer en mesure de parvenir au niveau approprié de protection de la santé publique.

6.3 Les produits doivent satisfaire à l'un quelconque des critères microbiologiques établis conformément aux Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les denrées alimentaires (CAC/GL 21-1997).

**7. ETIQUETAGE**

Outre les dispositions de la Norme générale du Codex pour l'Etiquetage des Denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rev.1-1991; *Codex Alimentarius*, Volume 1A) et la Norme générale pour l'Utilisation des Termes de Laiterie (CODEX STAN 206-1999), les dispositions spécifiques ci-après s'appliquent :

## **7.1 NOM DU PRODUIT**

Le nom Provolone peut être utilisé conformément à la Section 4.1 de la Norme générale du Codex pour l'Étiquetage des Denrées alimentaires préemballées pour autant que le produit soit en conformité avec cette norme.

La désignation des produits dont la teneur en matière grasse s'inscrit hors des limites du niveau de référence mais à l'intérieur des maxima/minima spécifiés à la Section 3.3 de la présente Norme s'accompagnera d'une qualification appropriée décrivant la modification opérée ou la teneur en matière grasse (exprimée sous forme de matière grasse sur extrait sec ou de pourcentage par masse), soit en faisant partie du nom, soit dans une position évidente dans le même champ de vision. Les qualificatifs acceptables sont les expressions caractérisantes appropriées spécifiées à la Section 7.3 de la Norme pour le Fromage (A-6) ou une allégation nutritionnelle conforme aux Directives pour l'Utilisation des Allégations nutritionnelles.\*

\*) En ce qui concerne les allégations nutritionnelles comparatives, la teneur en matière grasse minimum de 48% de matière grasse sur extrait sec constitue la référence.

La désignation peut également être appliquée aux produits coupés, en tranches, râpés ou finement râpés, fabriqués à partir d'un fromage en conformité avec la présente Norme.

## **7.2 PAYS D'ORIGINE**

Le pays d'origine (c'est-à-dire le pays de fabrication, et non le pays dont le nom est originaire) est déclaré. Si le produit subit une transformation\* considérable dans un deuxième pays, ce dernier sera considéré comme étant le pays d'origine en matière d'étiquetage.<sup>37</sup>

\*) Par exemple, [le réemballage, la coupe, le tranchage, le râpage et le râpage fin] ne sont pas considérés comme une transformation considérable.

## **7.3 DECLARATION DE LA TENEUR EN MATIERE GRASSE LAITIERE**

La teneur en matière grasse laitière doit être déclarée d'une manière jugée acceptable dans le pays de vente au consommateur final, soit (i) en pourcentage de la masse, (ii) en pourcentage de matière grasse sur extrait sec, soit (iii) en grammes par portion quantifiés sur l'étiquette, à condition que le nombre de portions soit indiqué.

## **7.4 LISTE DES INGREDIENTS**

La présure ou les autres enzymes coagulantes inoffensives et appropriées d'origine animale, végétale ou microbienne peuvent être déclarées en tant qu'enzymes coagulantes dans la liste des ingrédients.<sup>38</sup>

## **7.5 INDICATION DE LA DATE**

Nonobstant les dispositions de la Section 4.7.1 de la Norme générale pour l'Étiquetage des Denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rev.1-1991; Codex Alimentarius, Volume 1A), la date de fabrication peut être indiquée au lieu d'une information de durabilité minimale, à moins que le produit soit destiné à être acheté en tant que tel par le consommateur final.

## **7.6 ETIQUETAGE DES RECIPIENTS NON DESTINES A LA VENTE AU DETAIL**

Les renseignements requis à la Section 7 de la présente Norme et aux Sections 4.1 à 4.8 de la Norme générale pour l'Étiquetage des Denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rev.1-1991; Codex Alimentarius, Volume 1A) et, au besoin, les instructions d'entreposage, doivent figurer soit sur le récipient, soit sur les documents d'accompagnement, exception faite du nom du produit, de l'identification du lot et des nom et adresse du fabricant ou de l'emballer qui doivent être indiqués sur

<sup>37</sup> Note du Secrétariat: Le paragraphe 4.5.2 du GSLPF stipule «Lorsqu'une denrée alimentaire subit dans un deuxième pays une transformation qui en change la nature, le pays où cette transformation est effectuée doit être considéré comme étant le pays d'origine aux fins de l'étiquetage».

<sup>38</sup> Le CCMP peut estimer qu'il serait plus approprié de recommander au CCFL d'ajouter un nom de catégorie « enzymes coagulantes » à la Section 4.2.1 du GSLPF.

le récipient, et en l'absence d'un tel récipient, sur le produit lui-même. Toutefois, l'identification du lot et le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballleur peuvent être remplacés par une marque d'identification, à condition que cette dernière puisse être clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.

## **8. METHODES D'ECHANTILLONNAGE ET D'ANALYSE**

Voir *Codex Alimentarius*, Vol. 13.

### **APPENDICE**

#### **INFORMATIONS SUR LES PROCÉDES USUELS DE FABRICATION DU PROVOLONE**

Ces informations sont destinées à l'application volontaire par les partenaires commerciaux et non à l'application par les gouvernements.

Si un Pays membre identifie des objectifs légitimes de maintenir ou d'introduire des réglementations nationales relatives aux matières abordées dans la présente Annexe, les dispositions ci-dessous seront prises en compte.

#### **1. Caractéristiques d'apparence**

- 1.1 Dimensions et poids:** Dimensions variables. Les formes caractéristiques sont cylindriques (Salame), en forme de poire (Mandarino), de cylindre en forme de poire (Gigantino) et de fiasque (Fiaschetta). Le poids varie de 0,3 à 30 kg
- 1.2 Croûte:** Les enrobages pour fromage sont souvent utilisés et peuvent être colorés et/ou recevoir l'adjonction d'agents antimycotiques. Ce fromage est généralement entouré de cordes.
- 1.3 Goût:** Le fromage est vendu en variantes douces ou fortes, et parfois fumées. Les produits doux ont un goût sucré et de beurre alors que les produits forts sont rendus piquants par le vieillissement.

## AVANT-PROJET DE NORME REVISEE POUR LE COTTAGE CHEESE (C-16)<sup>39</sup>

### 1. CHAMP D'APPLICATION

La présente Norme s'applique au Cottage Cheese destiné à la consommation directe ou à un traitement ultérieur, conformément à la description figurant à la Section 2 de la présente Norme.

### 2. DESCRIPTION

Le Cottage Cheese est un fromage non affiné à pâte molle, conforme à la Norme pour le fromage (A-6) et la Norme pour le fromage non affiné y compris le fromage frais. Le fromage consiste en grains distincts de caillé doux d'une taille relativement uniforme allant d'environ 3 à 12 mm suivant que l'on désire un type de caillé à larges ou à petits grains. Il peut être recouvert d'une préparation à base de crème. La couleur varie de blanc naturel à crème léger.

### 3. FACTEURS ESSENTIELS DE QUALITE ET DE COMPOSITION

#### 3.1 MATIERES PREMIERES

Lait de vache ou de bufflonne, ou leurs mélanges et produits obtenus à partir de ces laits.

#### 3.2 INGREDIENTS AUTORISES

- Cultures de bactéries lactiques inoffensives (levain) et/ou agents modificateurs du goût, et cultures d'autres micro-organismes sans danger ;
- Présure ou autres enzymes coagulantes appropriées ;
- Chlorure de sodium ;
- Eau potable.

#### 3.3 COMPOSITION

Constituant laitier:      Teneur minimum (m/m):      Teneur maximum (m/m):      Taux de référence (m/m):

Matière grasse:

- Cottage Cheese:                      néant                      Sans restriction                      Non spécifié

- Cottage Cheese à                      4%                      Sans restriction                      Non spécifié

la crème:

Matière sèche:                      En fonction de la matière grasse sur extrait sec, conformément au tableau ci-dessous.

Matière grasse sur extrait sec (m/m):      Teneur en extrait sec minimum correspondante (m/m):

Cottage Cheese:                      Néant ou supérieur                      20%

Cottage Cheese à la crème:                      4%                      24%

Les modifications en matière de composition excédant les minima et les maxima spécifiés ci-dessus pour la matière grasse laitière et l'extrait sec ne sont pas considérées comme étant conformes à la Section 4.3.3 de la Norme générale du Codex pour l'Utilisation des Termes de Laiterie.

### 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

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

<sup>39</sup> Des observations sont demandées à cet Avant-Projet à l'étape 3. L'avant-projet de norme sera examiné par le Comité à l'étape 3 lors de sa 4<sup>ième</sup> Session.

N° SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
<b>Acides</b>		
260	Acide acétique glacial	Limitée par les BPF
270	Acide lactique	
330	Acide citrique	
507	Acide chlorhydrique	
<b>Régulateurs d'acidité</b>		
575	Glucono delta-lactone (GDL)	Limitée par les BPF
<b>Stabilisants</b>		
400	Acide alginique	Limitée par les BPF
401	Alginate de sodium	
402	Alginate de potassium	
403	Alginate d'ammonium	
404	Alginate de calcium	5 g/kg seul ou en combinaison
405	Alginate de propylène-glycol	
407	Carraghénane ou ses sels Na, K, NH <sub>4</sub> (y compris la furcellerane)	
410	Gomme de caroube	
412	Gomme de guar	Limitée par les BPF
413	Gomme de tragacathe	
415	Gomme de xanthane	
416	Gomme de karaya	
466	Cellulose Carboxyméthyle de sodium	
<b>Emulsifiants</b>		
322	Lécithine	Limitée par les BPF
<b>Agents de conservation</b>		
200	Acide sorbique	3000 mg/kg de fromage, calculés en tant qu'acide sorbique
202	Sorbate de potassium	
203	Sorbate de calcium	
234	Nisine	12.5 mg/kg
251	Nitrate de sodium	50 mg/kg de fromage, exprimé sous forme de NaNO <sub>3</sub>
252	Nitrate de potassium	
280	Acide propionique	Limitée par les BPF
281	Propionate de sodium	
282	Propionate de calcium	
283	Propionate de potassium	

## 5. CONTAMINANTS

### 5.1 METAUX LOURDS

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

## **5.2 RESIDUS DE PESTICIDE**

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

## **6. HYGIENE**

6.1 Il est recommandé que les produits visés par les dispositions de la présente Norme soient préparés et manipulés conformément aux sections appropriées du Code d'Usages international recommandé – Principes généraux d'Hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3 - 1997), et des autres textes pertinents du Codex tels que les Codes d'Usages en matière d'Hygiène et les Codes d'Usages.

6.2 Depuis la production des matières premières jusqu'au point de consommation, les produits couverts par la présente Norme devraient être soumis à une combinaison de mesures de maîtrise pouvant inclure, par exemple, la pasteurisation, et celles-ci devraient se montrer en mesure de parvenir au niveau approprié de protection de la santé publique.

6.3 Les produits doivent satisfaire à l'un quelconque des critères microbiologiques établis conformément aux Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les denrées alimentaires (CAC/GL 21-1997).

## **7. ETIQUETAGE**

Outre les dispositions de la Norme générale du Codex pour l'Etiquetage des Denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rev.1-1991; *Codex Alimentarius*, Volume 1A) et la Norme générale pour l'Utilisation des Termes de Laiterie (CODEX STAN 206-1999), les dispositions spécifiques ci-après s'appliquent :

### **7.1 NOM DU PRODUIT**

Les noms Cottage Cheese et Creamed Cottage Cheese peuvent être utilisés conformément à la Section 4.1 de la Norme générale du Codex pour l'Etiquetage des Denrées alimentaires préemballées pour autant que le produit soit en conformité avec cette norme.

En ce qui concerne les allégations nutritionnelles comparatives, la teneur en matière grasse minimum de 0% de matière grasse sur extrait sec constitue la référence.

La désignation peut également être appliquée aux produits coupés, en tranches, râpés ou finement râpés, fabriqués à partir d'un fromage en conformité avec la présente Norme.

### **7.2 PAYS D'ORIGINE**

Le pays d'origine (c'est-à-dire le pays de fabrication, et non le pays dont le nom est originaire) est déclaré. Si le produit subit une transformation\* considérable dans un deuxième pays, ce dernier sera considéré comme étant le pays d'origine en matière d'étiquetage.<sup>40</sup>

\*) Par exemple, [le réemballage, la coupe, le tranchage, le râpage et le râpage fin] ne sont pas considérés comme une transformation considérable.

### **7.3 DECLARATION DE LA TENEUR EN MATIERE GRASSE LAITIERE**

La teneur en matière grasse laitière doit être déclarée d'une manière jugée acceptable dans le pays de vente au consommateur final, soit (i) en pourcentage de la masse, (ii) en pourcentage de matière grasse sur extrait sec, soit (iii) en grammes par portion quantifiés sur l'étiquette, à condition que le nombre de portions soit indiqué.

---

<sup>40</sup> Note du Secrétariat: Le paragraphe 4.5.2 du GSLPF stipule «Lorsqu'une denrée alimentaire subit dans un deuxième pays une transformation qui en change la nature, le pays où cette transformation est effectuée doit être considéré comme étant le pays d'origine aux fins de l'étiquetage».

#### **7.4 LISTE DES INGREDIENTS**

La présure ou les autres enzymes coagulantes inoffensives et appropriées d'origine animale, végétale ou microbienne peuvent être déclarées en tant qu'enzymes coagulantes dans la liste des ingrédients.<sup>41</sup>

#### **7.5 ETIQUETAGE DES RECIPIENTS NON DESTINES A LA VENTE AU DETAIL**

Les renseignements requis à la Section 7 de la présente Norme et aux Sections 4.1 à 4.8 de la Norme générale pour l'Étiquetage des Denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rev.1-1991; *Codex Alimentarius*, Volume 1A) et, au besoin, les instructions d'entreposage, doivent figurer soit sur le récipient, soit sur les documents d'accompagnement, exception faite du nom du produit, de l'identification du lot et des nom et adresse du fabricant ou de l'emballleur qui doivent être indiqués sur le récipient, et en l'absence d'un tel récipient, sur le produit lui-même. Toutefois, l'identification du lot et le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballleur peuvent être remplacés par une marque d'identification, à condition que cette dernière puisse être clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.

### **8. METHODES D'ECHANTILLONNAGE ET D'ANALYSE**

Voir *Codex Alimentarius*, Vol. 13.

---

<sup>41</sup> Le CCMMP peut estimer qu'il serait plus approprié de recommander au CCFL d'ajouter un nom de catégorie « enzymes coagulantes » à la Section 4.2.1 du GSLPF.

## AVANT-PROJET DE NORME REVISEE POUR LE COULOMMIERS (C-18)<sup>42</sup>

L'Annexe à la présente Norme contient des dispositions qui ne sont pas destinées à être appliquées dans le sens des dispositions d'acceptation de la Section 4.A. (i) (b) des Principes Généraux du Codex Alimentarius.

### 1. CHAMP D'APPLICATION

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

### 2. DESCRIPTION

Le Coulommiers est un fromage à pâte molle, affiné en surface, principalement par des moisissures, conforme à la Norme A-6. La pâte a une couleur jaune crème à blanc, et une texture molle, affinée de la périphérie vers le centre. Les trous sont généralement absents, mais l'on peut rencontrer de temps à autre quelques fentes longitudinales. La croûte est flexible, recouverte d'une moisissure blanche, et parfois de taches rouges ou orange.

Pour le Coulommiers prêt à la consommation, la procédure d'affinage destinée à développer les caractéristiques de goût et de texture s'étend normalement à 10 jours à 10 à 14°C en fonction du degré de maturité requis. Différentes conditions d'affinage peuvent être utilisées pour autant que le fromage présente des modifications physiques, biochimiques et organoleptiques similaires à celles obtenues par la procédure d'affinage précitée. Le Coulommiers destiné au traitement ultérieur ne doit pas posséder le même degré d'affinage.

### 3. FACTEURS ESSENTIELS DE QUALITE ET DE COMPOSITION

#### 3.1 MATIERES PREMIERES

Lait de vache ou de bufflonne, ou leurs mélanges et produits obtenus à partir de ces laits.

#### 3.2 INGREDIENTS AUTORISES

- Cultures de bactéries lactiques inoffensives (levain) et/ou agents modificateurs du goût, et cultures d'autres micro-organismes sans danger ;
- Présure ou autres enzymes coagulantes appropriées ;
- Chlorure de sodium ;
- Eau potable ;
- Enzymes inoffensives et appropriées stimulant le processus d'affinage ;
- Farines et amidons de riz, maïs, blé et pomme de terre : nonobstant les dispositions de la Norme pour le fromage (A-6), ces substances peuvent être utilisées dans la même fonction que les agents antimottants pour le traitement de la surface des produits coupés, en tranches et râpés seulement, pour autant qu'il n'y soit ajouté que dans les quantités nécessaires fonctionnellement régies par les bonnes pratiques de fabrication, compte tenu de l'utilisation des agents antimottants énumérés à la Section 4.

#### 3.3 COMPOSITION

<u>Constituant laitier:</u>	<u>Teneur minimum (m/m):</u>	<u>Teneur maximum (m/m):</u>	<u>Taux de référence (m/m):</u>
Matière grasse de lait sur extrait sec:	[40]%	Sans restriction	40% à 50%

<sup>42</sup> Des observations sont demandées à cet Avant-Projet à l'étape 3. L'avant-projet de norme sera examiné par le Comité à l'étape 3 lors de sa 4<sup>ième</sup> Session.

Matière sèche: En fonction de la matière grasse sur extrait sec, conformément au tableau ci-dessous.

<u>Matière grasse sur extrait sec (m/m):</u>	<u>Teneur en extrait sec minimum correspondante (m/m):</u>
Egal ou supérieur à [40]% mais inférieur à 50%:	42%
Egal ou supérieur à 50% mais inférieur à 55%:	46%
Egal ou supérieur à 55% mais inférieur à 60%:	49%
Egal ou supérieur à 60%:	52%

Les modifications en matière de composition excédant les minima et les maxima spécifiés ci-dessus pour la matière grasse laitière et l'extrait sec ne sont pas considérées comme étant conformes à la Section 4.3.3 de la Norme générale du Codex pour l'Utilisation des Termes de Laiterie.

### 3.4 PRINCIPALES CARACTERISTIQUES DE FABRICATION

Hauteur : max. 5 cm;  
Poids: min. 300 g.

## 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

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

N° SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
<b>Colorants (pour la croûte de fromage comestible)</b>		
100	Curcumines	Limitée par les BPF
<b>Colorants (afin d'obtenir les couleurs dont les caractéristiques sont décrites à la Section 2)</b>		
100(ii)	Curcuma	Limitée par les BPF
101	Riboflavines	Limitée par les BPF
140	Chlorophylles	Limitée par les BPF
141	Chlorophylles cupriques	15 mg/kg
160a (i)	Carotènes (synthétiques)	25 mg/kg
160a(ii)	Carotènes (extraits naturels)	600 mg/kg
160b	Extraits de rocou	10 mg/kg de fromage sur la base de bixine/norbixine
160c	Oléorésines de paprika	Limitée par les BPF
160e	$\beta$ -apo-8'-caroténal	35 mg/kg
160f	Acide $\beta$ -apo-8'-caroténique, ester méthylique ou éthylique	35 mg/kg
<b>Régulateurs d'acidité</b>		
575	Glucono delta-lactone (GDL)	Limitée par les BPF

### Fromage en tranches, coupé, râpé ou râpé finement

<b>Antiagglomérant</b>		
460	Cellulose	Limitée par les BPF
551	Dioxyde de silicone amorphe	10 g/kg seul ou en combinaison. Les silicates sont calculés en tant que dioxyde de silicone.
552	Silicate de calcium	
553	Silicates de magnésium	
554	Aluminosilicate de sodium	
555	Aluminosilicate de potassium	

556	Aluminosilicate de calcium	
559	Silicate d'aluminium	
560	Silicate de potassium	

## **5. CONTAMINANTS**

### **5.1 METAUX LOURDS**

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

### **5.2 RESIDUS DE PESTICIDE**

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

## **6. HYGIENE**

6.1 Il est recommandé que les produits visés par les dispositions de la présente Norme soient préparés et manipulés conformément aux sections appropriées du Code d'Usages international recommandé – Principes généraux d'Hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3 - 1997), et des autres textes pertinents du Codex tels que les Codes d'Usages en matière d'Hygiène et les Codes d'Usages.

6.2 Depuis la production des matières premières jusqu'au point de consommation, les produits couverts par la présente Norme devraient être soumis à une combinaison de mesures de maîtrise pouvant inclure, par exemple, la pasteurisation, et celles-ci devraient se montrer en mesure de parvenir au niveau approprié de protection de la santé publique.

6.3 Les produits doivent satisfaire à l'un quelconque des critères microbiologiques établis conformément aux Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les denrées alimentaires (CAC/GL 21-1997).

## **7. ETIQUETAGE**

Outre les dispositions de la Norme générale du Codex pour l'Etiquetage des Denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rev.1-1991; *Codex Alimentarius*, Volume 1A) et la Norme générale pour l'Utilisation des Termes de Laiterie (CODEX STAN 206-1999), les dispositions spécifiques ci-après s'appliquent :

### **7.1 NOM DU PRODUIT**

Le nom Coulommiers peut être utilisé conformément à la Section 4.1 de la Norme générale du Codex pour l'Etiquetage des Denrées alimentaires préemballées pour autant que le produit soit en conformité avec cette norme.

La désignation des produits dont la teneur en matière grasse s'inscrit hors des limites du niveau de référence mais à l'intérieur des maxima/minima spécifiés à la Section 3.3 de la présente Norme s'accompagnera d'une qualification appropriée décrivant la modification opérée ou la teneur en matière grasse (exprimée sous forme de matière grasse sur extrait sec ou de pourcentage par masse), soit en faisant partie du nom, soit dans une position évidente dans le même champ de vision. Les qualificatifs acceptables sont les expressions caractérisantes appropriées spécifiées à la Section 7.3 de la Norme pour le Fromage (A-6) ou une allégation nutritionnelle conforme aux Directives pour l'Utilisation des Allégations nutritionnelles.\*

\*) En ce qui concerne les allégations nutritionnelles comparatives, la teneur en matière grasse minimum de 48% de matière grasse sur extrait sec constitue la référence.

La désignation peut également être appliquée aux produits coupés, en tranches, râpés ou finement râpés, fabriqués à partir d'un fromage en conformité avec la présente Norme.

## **7.2 PAYS D'ORIGINE**

Le pays d'origine (c'est-à-dire le pays de fabrication, et non le pays dont le nom est originaire) est déclaré. Si le produit subit une transformation\* considérable dans un deuxième pays, ce dernier sera considéré comme étant le pays d'origine en matière d'étiquetage.<sup>43</sup>

\*) Par exemple, [le réemballage, la coupe, le tranchage, le râpage et le râpage fin] ne sont pas considérés comme une transformation considérable.

## **7.3 DECLARATION DE LA TENEUR EN MATIERE GRASSE LAITIERE**

La teneur en matière grasse laitière doit être déclarée d'une manière jugée acceptable dans le pays de vente au consommateur final, soit (i) en pourcentage de la masse, (ii) en pourcentage de matière grasse sur extrait sec, soit (iii) en grammes par portion quantifiés sur l'étiquette, à condition que le nombre de portions soit indiqué.

## **7.4 LISTE DES INGREDIENTS**

La présure ou les autres enzymes coagulantes inoffensives et appropriées d'origine animale, végétale ou microbienne peuvent être déclarées en tant qu'enzymes coagulantes dans la liste des ingrédients.<sup>44</sup>

## **7.5 ETIQUETAGE DES RECIPIENTS NON DESTINES A LA VENTE AU DETAIL**

Les renseignements requis à la Section 7 de la présente Norme et aux Sections 4.1 à 4.8 de la Norme générale pour l'Etiquetage des Denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rev.1-1991; *Codex Alimentarius*, Volume 1A) et, au besoin, les instructions d'entreposage, doivent figurer soit sur le récipient, soit sur les documents d'accompagnement, exception faite du nom du produit, de l'identification du lot et des nom et adresse du fabricant ou de l'emballleur qui doivent être indiqués sur le récipient, et en l'absence d'un tel récipient, sur le produit lui-même. Toutefois, l'identification du lot et le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballleur peuvent être remplacés par une marque d'identification, à condition que cette dernière puisse être clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.

## **8. METHODES D'ECHANTILLONNAGE ET D'ANALYSE**

Voir *Codex Alimentarius*, Vol. 13.

## **APPENDICE**

### **INFORMATIONS SUR LES PROCÉDES USUELS DE FABRICATION DU COULOMMIERS**

Ces informations sont destinées à l'application volontaire par les partenaires commerciaux et non à l'application par les gouvernements.

Si un Pays membre identifie des objectifs légitimes de maintenir ou d'introduire des réglementations nationales relatives aux matières abordées dans la présente Annexe, les dispositions ci-dessous seront prises en compte.

#### **1. Caractéristiques d'apparence**

1.1 Le fromage peut être coupé en secteurs ou demi-cylindres; les demi-cylindres peuvent être coupés en secteurs; les coupes doivent suivre l'axe du cylindre.

<sup>43</sup> Note du Secrétariat: Le paragraphe 4.5.2 du GSLPF stipule «Lorsqu'une denrée alimentaire subit dans un deuxième pays une transformation qui en change la nature, le pays où cette transformation est effectuée doit être considéré comme étant le pays d'origine aux fins de l'étiquetage».

<sup>44</sup> Le CCMP peut estimer qu'il serait plus approprié de recommander au CCFL d'ajouter un nom de catégorie « enzymes coagulantes » à la Section 4.2.1 du GSLPF.

**2. Méthode de fabrication**

- 2.1 Méthode de coagulation:** Présure et acide lactique produits par des bactéries d'acide lactique.
- 2.2 Traitement de la croûte:** pas de traitement thermique, pas de lavage/d'élimination du lactose.
- 2.3 Procédure de fermentation:** Essentiellement fermentation lactique
- 2.4 Procédure de maturation :** essentiellement développement en surface de moisissures suivi par protéolyse à partir de la surface causée de *Penicillium camembertii* et d'autres micro-organismes inoffensifs tels que *Geotrichum candidum*, *Brevibacterium linens*, levures, etc.
- 2.5 Autres caractéristiques:** Salage à sec ou en saumure.

## AVANT-PROJET DE NORME REVISEE POUR LE CAMEMBERT (C-33)<sup>45</sup>

L'Annexe à la présente Norme contient des dispositions qui ne sont pas destinées à être appliquées dans le sens des dispositions d'acceptation de la Section 4.A. (i) (b) des Principes Généraux du Codex Alimentarius.

### 1. CHAMP D'APPLICATION

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

### 2. DESCRIPTION

Le Camembert est un fromage à pâte molle affiné en surface, principalement par des moisissures, conforme à la Norme A-6. La pâte a une couleur blanche jaune crémeuse et une texture molle mais non friable, affinée de la périphérie vers le centre. Les trous sont généralement absents, mais on peut parfois rencontrer de petites fentes longitudinales. La croûte est molle, uniformément recouverte de moisissure blanche, et peut parfois présenter des taches de couleur rouge ou orange.

Pour le Camembert prêt à la consommation, la procédure d'affinage destinée à développer les caractéristiques de goût et de texture s'étend normalement à 10 jours à 10 à 24°C en fonction du degré de maturité requis. Différentes conditions d'affinage peuvent être utilisées pour autant que le fromage présente des modifications physiques, biochimiques et organoleptiques similaires à celles obtenues par la procédure d'affinage précitée. Le Camembert destiné au traitement ultérieur ne doit pas posséder le même degré d'affinage.

### 3. FACTEURS ESSENTIELS DE QUALITE ET DE COMPOSITION

#### 3.1 MATIERES PREMIERES

Lait de vache ou de bufflonne, ou leurs mélanges et produits obtenus à partir de ces laits.

#### 3.2 INGREDIENTS AUTORISES

- Cultures de bactéries lactiques inoffensives (levain) et/ou agents modificateurs du goût, et cultures d'autres micro-organismes sans danger ;
- Présure ou autres enzymes coagulantes appropriées ;
- Chlorure de sodium ;
- Eau potable ;
- Enzymes inoffensives et appropriées stimulant le processus d'affinage ;
- Farines et amidons de riz, maïs, blé et pomme de terre : nonobstant les dispositions de la Norme pour le fromage (A-6), ces substances peuvent être utilisées dans la même fonction que les agents antimottants pour le traitement de la surface des produits coupés, en tranches et râpés seulement, pour autant qu'il n'y soit ajouté que dans les quantités nécessaires fonctionnellement régies par les bonnes pratiques de fabrication, compte tenu de l'utilisation des agents antimottants énumérés à la Section 4.

#### 3.3 COMPOSITION

<u>Constituant laitier:</u>	<u>Teneur minimum (m/m):</u>	<u>Teneur maximum (m/m):</u>	<u>Taux de référence (m/m):</u>
Matière grasse de lait sur extrait sec:	[30]%	Sans restriction	45% à 55%

<sup>45</sup> Des observations sont demandées à cet Avant-Projet à l'étape 3. L'avant-projet de norme sera examiné par le Comité à l'étape 3 lors de sa 4<sup>ième</sup> Session.

Matière sèche: En fonction de la matière grasse sur extrait sec, conformément au tableau ci-dessous.

<u>Matière grasse sur extrait sec (m/m):</u>	<u>Teneur en extrait sec minimum correspondante (m/m):</u>
Egal ou supérieur à [30]% mais inférieur à 35%:	38%
Egal ou supérieur à 35% mais inférieur à 40%:	39%
Egal ou supérieur à 40% mais inférieur à 45%:	41%
Egal ou supérieur à 45% mais inférieur à 55%:	43%
Egal ou supérieur à 55% mais inférieur à 60%:	48%
Egal ou supérieur à 60%:	51%

Les modifications en matière de composition excédant les minima et les maxima spécifiés ci-dessus pour la matière grasse laitière et l'extrait sec ne sont pas considérées comme étant conformes à la Section 4.3.3 de la Norme générale du Codex pour l'Utilisation des Termes de Laiterie.

### 3.4 PRINCIPALES CARACTERISTIQUES DE FABRICATION

Hauteur: max. 5 cm;  
Poids: min. 80 g; max. 500 g

## 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

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

N° SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
<b>Colorants (pour la croûte de fromage comestible)</b>		
100	Curcumines	Limitée par les BPF
<b>Colorants (afin d'obtenir les couleurs dont les caractéristiques sont décrites à la Section 2)</b>		
100(ii)	Curcuma	Limitée par les BPF
101	Riboflavines	Limitée par les BPF
140	Chlorophylles	Limitée par les BPF
141	Chlorophylles cupriques	15 mg/kg
160a (i)	Carotènes (synthétiques)	25 mg/kg
160a(ii)	Carotènes (extraits naturels)	600 mg/kg
160b	Extraits de rocou	10 mg/kg de fromage sur la base de bixine/norbixine
160c	Oléorésines de paprika	Limitée par les BPF
160e	$\beta$ -apo-8'-caroténal	35 mg/kg
160f	Acide $\beta$ -apo-8'-caroténique, méthylique ou éthylique	ester 35 mg/kg
<b>Régulateurs d'acidité</b>		
170	Carbonates de calcium	Limitée par les BPF
504	Carbonates de magnésium	
575	Glucono delta-lactone (GDL)	

### Fromage en tranches, coupé, râpé ou râpé finement

#### Antiagglomérant

460	Cellulose	Limitée par les BPF
-----	-----------	---------------------

551	Dioxyde de silicone amorphe	10 g/kg seul ou en combinaison. Les silicates sont calculés en tant que dioxyde de silicone.
552	Silicate de calcium	
553	Silicates de magnésium	
554	Aluminosilicate de sodium	
555	Aluminosilicate de potassium	
556	Aluminosilicate de calcium	
559	Silicate d'aluminium	
560	Silicate de potassium	

## 5. CONTAMINANTS

### 5.1 METAUX LOURDS

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

### 5.2 RESIDUS DE PESTICIDE

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

## 6. HYGIENE

6.1 Il est recommandé que les produits visés par les dispositions de la présente Norme soient préparés et manipulés conformément aux sections appropriées du Code d'Usages international recommandé – Principes généraux d'Hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3 - 1997), et des autres textes pertinents du Codex tels que les Codes d'Usages en matière d'Hygiène et les Codes d'Usages.

6.2 Depuis la production des matières premières jusqu'au point de consommation, les produits couverts par la présente Norme devraient être soumis à une combinaison de mesures de maîtrise pouvant inclure, par exemple, la pasteurisation, et celles-ci devraient se montrer en mesure de parvenir au niveau approprié de protection de la santé publique.

6.3 Les produits doivent satisfaire à l'un quelconque des critères microbiologiques établis conformément aux Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les denrées alimentaires (CAC/GL 21-1997).

## 7. ETIQUETAGE

Outre les dispositions de la Norme générale du Codex pour l'Etiquetage des Denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rev.1-1991; *Codex Alimentarius*, Volume 1A) et la Norme générale pour l'Utilisation des Termes de Laiterie (CODEX STAN 206-1999), les dispositions spécifiques ci-après s'appliquent :

### 7.1 NOM DU PRODUIT

Le nom Camembert peut être utilisé conformément à la Section 4.1 de la Norme générale du Codex pour l'Etiquetage des Denrées alimentaires préemballées pour autant que le produit soit en conformité avec cette norme.

Si la forme carrée n'est pas interdite par la législation nationale, le Camembert carré est désigné par « Carré de Camembert ».

La désignation des produits dont la teneur en matière grasse s'inscrit hors des limites du niveau de référence mais à l'intérieur des maxima/minima spécifiés à la Section 3.3 de la présente Norme s'accompagnera d'une qualification appropriée décrivant la modification opérée ou la teneur en matière grasse (exprimée sous forme de matière grasse sur extrait sec ou de pourcentage par masse), soit en faisant partie du nom, soit dans une position évidente dans le même champ de vision. Les qualificatifs

acceptables sont les expressions caractérisantes appropriées spécifiées à la Section 7.3 de la Norme pour le Fromage (A-6) ou une allégation nutritionnelle conforme aux Directives pour l'Utilisation des Allégations nutritionnelles.\*

\*) En ce qui concerne les allégations nutritionnelles comparatives, la teneur en matière grasse minimum de 48% de matière grasse sur extrait sec constitue la référence.

La désignation peut également être appliquée aux produits coupés, en tranches, râpés ou finement râpés, fabriqués à partir d'un fromage en conformité avec la présente Norme.

Le camembert emballé dans un récipient dans lequel il a subi un traitement thermique porte une étiquette mentionnant ledit traitement.

## **7.2 PAYS D'ORIGINE**

Le pays d'origine (c'est-à-dire le pays de fabrication, et non le pays dont le nom est originaire) est déclaré. Si le produit subit une transformation\* considérable dans un deuxième pays, ce dernier sera considéré comme étant le pays d'origine en matière d'étiquetage.<sup>46</sup>

\*) Par exemple, [le réemballage, la coupe, le tranchage, le râpage et le râpage fin] ne sont pas considérés comme une transformation considérable.

## **7.3 DECLARATION DE LA TENEUR EN MATIERE GRASSE LAITIERE**

La teneur en matière grasse laitière doit être déclarée d'une manière jugée acceptable dans le pays de vente au consommateur final, soit (i) en pourcentage de la masse, (ii) en pourcentage de matière grasse sur extrait sec, soit (iii) en grammes par portion quantifiés sur l'étiquette, à condition que le nombre de portions soit indiqué.

## **7.4 LISTE DES INGREDIENTS**

La présure ou les autres enzymes coagulantes inoffensives et appropriées d'origine animale, végétale ou microbienne peuvent être déclarées en tant qu'enzymes coagulantes dans la liste des ingrédients.<sup>47</sup>

## **7.5 ETIQUETAGE DES RECIPIENTS NON DESTINES A LA VENTE AU DETAIL**

Les renseignements requis à la Section 7 de la présente Norme et aux Sections 4.1 à 4.8 de la Norme générale pour l'Etiquetage des Denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rev.1-1991; *Codex Alimentarius*, Volume 1A) et, au besoin, les instructions d'entreposage, doivent figurer soit sur le récipient, soit sur les documents d'accompagnement, exception faite du nom du produit, de l'identification du lot et des nom et adresse du fabricant ou de l'emballer qui doivent être indiqués sur le récipient, et en l'absence d'un tel récipient, sur le produit lui-même. Toutefois, l'identification du lot et le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballer peuvent être remplacés par une marque d'identification, à condition que cette dernière puisse être clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.

## **8. METHODES D'ECHANTILLONNAGE ET D'ANALYSE**

Voir *Codex Alimentarius*, Vol. 13.

---

<sup>46</sup> Note du Secrétariat: Le paragraphe 4.5.2 du GSLPF stipule «Lorsqu'une denrée alimentaire subit dans un deuxième pays une transformation qui en change la nature, le pays où cette transformation est effectuée doit être considéré comme étant le pays d'origine aux fins de l'étiquetage».

<sup>47</sup> Le CCMMP peut estimer qu'il serait plus approprié de recommander au CCFL d'ajouter un nom de catégorie « enzymes coagulantes » à la Section 4.2.1 du GSLPF.

**INFORMATIONS SUR LES PROCÉDES USUELS DE FABRICATION DU CAMEMBERT**

Ces informations sont destinées à l'application volontaire par les partenaires commerciaux et non à l'application par les gouvernements.

Si un Pays membre identifie des objectifs légitimes de maintenir ou d'introduire des réglementations nationales relatives aux matières abordées dans la présente Annexe, les dispositions ci-dessous seront prises en compte.

**1. Méthode de fabrication**

- 1.1 Méthode de coagulation:** présure et bactéries lactiques à la température de coagulation.
- 1.2 Traitement du coagulum:** pas de traitement thermique, pas de lavage/d'élimination du lactose.
- 1.3 Procédure de fermentation:** Essentiellement fermentation lactique
- 1.4 Procédure de maturation:** essentiellement cultures de *Penicillium camembertii* et d'autres micro-organismes inoffensifs tels que *Geotrichum candidum*, *Brevibacterium linens*, levures, etc. Le fromage peut être coupé en sections avant maturation.
- 1.5 Autres caractéristiques:** Salage à sec ou en saumure.

## AVANT-PROJET DE NORME REVISEE POUR LE BRIE (C-34)<sup>48</sup>

L'Annexe à la présente Norme contient des dispositions qui ne sont pas destinées à être appliquées dans le sens des dispositions d'acceptation de la Section 4.A. (i) (b) des Principes Généraux du Codex Alimentarius.

### 1. CHAMP D'APPLICATION

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

### 2. DESCRIPTION

Le Brie est un fromage à pâte molle affiné en surface, principalement par des moisissures blanches, conforme à la Norme A-6. La pâte a une couleur blanche à jaune crémeux et une texture lisse mais non friable. Les trous sont généralement absents, mais on peut rencontrer de petites fentes longitudinales. La croûte est molle et uniformément recouverte de moisissures blanches. Elle peut parfois présenter des taches de couleur orange.

Pour le Brie prêt à la consommation, la procédure d'affinage destinée à développer les caractéristiques de goût et de texture s'étend normalement à 10 jours à 10 à 14°C en fonction du degré de maturité requis. Différentes conditions d'affinage peuvent être utilisées pour autant que le fromage présente des modifications physiques, biochimiques et organoleptiques similaires à celles obtenues par la procédure d'affinage précitée. Le Brie destiné au traitement ultérieur ne doit pas posséder le même degré d'affinage.

### 3. FACTEURS ESSENTIELS DE QUALITE ET DE COMPOSITION

#### 3.1 MATIERES PREMIERES

Lait de vache ou de bufflonne, ou leurs mélanges et produits obtenus à partir de ces laits.

#### 3.2 INGREDIENTS AUTORISES

- Cultures de bactéries lactiques inoffensives (levain) et/ou agents modificateurs du goût, et cultures d'autres micro-organismes sans danger ;
- Présure ou autres enzymes coagulantes appropriées ;
- Chlorure de sodium ;
- Eau potable ;
- Enzymes inoffensives et appropriées stimulant le processus d'affinage ;
- Farines et amidons de riz, maïs, blé et pomme de terre : nonobstant les dispositions de la Norme pour le fromage (A-6), ces substances peuvent être utilisées dans la même fonction que les agents antimottants pour le traitement de la surface des produits coupés, en tranches et râpés seulement, pour autant qu'il n'y soit ajouté que dans les quantités nécessaires fonctionnellement régies par les bonnes pratiques de fabrication, compte tenu de l'utilisation des agents antimottants énumérés à la Section 4.

#### 3.3 COMPOSITION

<u>Constituant laitier:</u>	<u>Teneur minimum (m/m):</u>	<u>Teneur maximum (m/m):</u>	<u>Taux de référence (m/m):</u>
Matière grasse de lait sur extrait sec:	[40]%	Sans restriction	45% à 55%

<sup>48</sup> Des observations sont demandées à cet Avant-Projet à l'étape 3. L'avant-projet de norme sera examiné par le Comité à l'étape 3 lors de sa 4<sup>ième</sup> Session.

Matière sèche: En fonction de la matière grasse sur extrait sec, conformément au tableau ci-dessous.

<u>Matière grasse sur extrait sec (m/m):</u>	<u>Teneur en extrait sec minimum correspondante (m/m):</u>
Egal ou supérieur à [40]% mais inférieur à 45%:	42%
Egal ou supérieur à 45% mais inférieur à 55%:	43%
Egal ou supérieur à 55% mais inférieur à 60%:	48%
Egal ou supérieur à 60%:	51%

Les modifications en matière de composition excédant les minima et les maxima spécifiés ci-dessus pour la matière grasse laitière et l'extrait sec ne sont pas considérées comme étant conformes à la Section 4.3.3 de la Norme générale du Codex pour l'Utilisation des Termes de Laiterie.

### 3.4 PRINCIPALES CARACTERISTIQUES DE FABRICATION

Hauteur: max. 5 cm;  
Poids: min. 500 g; max. 3500 g

### 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

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

N° SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
<b>Colorants (pour la croûte de fromage comestible)</b>		
100	Curcumines	Limitée par les BPF
<b>Colorants (afin d'obtenir les couleurs dont les caractéristiques sont décrites à la Section 2)</b>		
100(ii)	Curcuma	Limitée par les BPF
101	Riboflavines	Limitée par les BPF
140	Chlorophylles	Limitée par les BPF
141	Chlorophylles cupriques	15 mg/kg
160a (i)	Carotènes (synthétiques)	25 mg/kg
160a(ii)	Carotènes (extraits naturels)	600 mg/kg
160b	Extraits de rocou	10 mg/kg de fromage sur la base de bixine/norbixine
160c	Oléorésines de paprika	Limitée par les BPF
160e	$\beta$ -apo-8'-caroténal	35 mg/kg
160f	Acide $\beta$ -apo-8'-caroténique, méthylique ou éthylique	ester 35 mg/kg
<b>Régulateurs d'acidité</b>		
170	Carbonates de calcium	Limitée par les BPF
504	Carbonates de magnésium	
575	Glucono delta-lactone (GDL)	
<b>Agents de conservation</b>		
1105	Lysozyme	Limitée par les BPF
<b>Fromage en tranches, coupé, râpé ou râpé finement</b>		
<b>Antiagglomérant</b>		
460	Cellulose	Limitée par les BPF

551	Dioxyde de silicone amorphe	10 g/kg seul ou en combinaison. Les silicates sont calculés en tant que dioxyde de silicone.
552	Silicate de calcium	
553	Silicates de magnésium	
554	Aluminosilicate de sodium	
555	Aluminosilicate de potassium	
556	Aluminosilicate de calcium	
559	Silicate d'aluminium	
560	Silicate de potassium	

## 5. CONTAMINANTS

### 5.1 METAUX LOURDS

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

### 5.2 RESIDUS DE PESTICIDE

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

## 6. HYGIENE

6.1 Il est recommandé que les produits visés par les dispositions de la présente Norme soient préparés et manipulés conformément aux sections appropriées du Code d'Usages international recommandé – Principes généraux d'Hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3 - 1997), et des autres textes pertinents du Codex tels que les Codes d'Usages en matière d'Hygiène et les Codes d'Usages.

6.2 Depuis la production des matières premières jusqu'au point de consommation, les produits couverts par la présente Norme devraient être soumis à une combinaison de mesures de maîtrise pouvant inclure, par exemple, la pasteurisation, et celles-ci devraient se montrer en mesure de parvenir au niveau approprié de protection de la santé publique.

6.3 Les produits doivent satisfaire à l'un quelconque des critères microbiologiques établis conformément aux Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les denrées alimentaires (CAC/GL 21-1997).

## 7. ETIQUETAGE

Outre les dispositions de la Norme générale du Codex pour l'Etiquetage des Denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rev.1-1991; *Codex Alimentarius*, Volume 1A) et la Norme générale pour l'Utilisation des Termes de Laiterie (CODEX STAN 206-1999), les dispositions spécifiques ci-après s'appliquent :

### 7.1 NOM DU PRODUIT

Le nom Brie peut être utilisé conformément à la Section 4.1 de la Norme générale du Codex pour l'Etiquetage des Denrées alimentaires préemballées pour autant que le produit soit en conformité avec cette norme.

La désignation des produits dont la teneur en matière grasse s'inscrit hors des limites du niveau de référence mais à l'intérieur des maxima/minima spécifiés à la Section 3.3 de la présente Norme s'accompagnera d'une qualification appropriée décrivant la modification opérée ou la teneur en matière grasse (exprimée sous forme de matière grasse sur extrait sec ou de pourcentage par masse), soit en faisant partie du nom, soit dans une position évidente dans le même champ de vision. Les qualificatifs acceptables sont les expressions caractérisantes appropriées spécifiées à la Section 7.3 de la Norme pour le Fromage (A-6) ou une allégation nutritionnelle conforme aux Directives pour l'Utilisation des Allégations nutritionnelles.\*

- \*) En ce qui concerne les allégations nutritionnelles comparatives, la teneur en matière grasse minimum de 48% de matière grasse sur extrait sec constitue la référence.

La désignation peut également être appliquée aux produits coupés, en tranches, râpés ou finement râpés, fabriqués à partir d'un fromage en conformité avec la présente Norme.

Le Brie emballé dans un récipient dans lequel il a subi un traitement thermique porte une étiquette mentionnant ledit traitement.

## **7.2 PAYS D'ORIGINE**

Le pays d'origine (c'est-à-dire le pays de fabrication, et non le pays dont le nom est originaire) est déclaré. Si le produit subit une transformation\* considérable dans un deuxième pays, ce dernier sera considéré comme étant le pays d'origine en matière d'étiquetage.<sup>49</sup>

- \*) Par exemple, [le réemballage, la coupe, le tranchage, le râpage et le râpage fin] ne sont pas considérés comme une transformation considérable.

## **7.3 DECLARATION DE LA TENEUR EN MATIERE GRASSE LAITIERE**

La teneur en matière grasse laitière doit être déclarée d'une manière jugée acceptable dans le pays de vente au consommateur final, soit (i) en pourcentage de la masse, (ii) en pourcentage de matière grasse sur extrait sec, soit (iii) en grammes par portion quantifiés sur l'étiquette, à condition que le nombre de portions soit indiqué.

## **7.4 LISTE DES INGREDIENTS**

La présure ou les autres enzymes coagulantes inoffensives et appropriées d'origine animale, végétale ou microbienne peuvent être déclarées en tant qu'enzymes coagulantes dans la liste des ingrédients.<sup>50</sup>

## **7.5 ETIQUETAGE DES RECIPIENTS NON DESTINES A LA VENTE AU DETAIL**

Les renseignements requis à la Section 7 de la présente Norme et aux Sections 4.1 à 4.8 de la Norme générale pour l'Étiquetage des Denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rev.1-1991; *Codex Alimentarius*, Volume 1A) et, au besoin, les instructions d'entreposage, doivent figurer soit sur le récipient, soit sur les documents d'accompagnement, exception faite du nom du produit, de l'identification du lot et des nom et adresse du fabricant ou de l'emballleur qui doivent être indiqués sur le récipient, et en l'absence d'un tel récipient, sur le produit lui-même. Toutefois, l'identification du lot et le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballleur peuvent être remplacés par une marque d'identification, à condition que cette dernière puisse être clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.

## **8. METHODES D'ECHANTILLONNAGE ET D'ANALYSE**

Voir *Codex Alimentarius*, Vol. 13.

---

<sup>49</sup> Note du Secrétariat: Le paragraphe 4.5.2 du GSLPF stipule «Lorsqu'une denrée alimentaire subit dans un deuxième pays une transformation qui en change la nature, le pays où cette transformation est effectuée doit être considéré comme étant le pays d'origine aux fins de l'étiquetage».

<sup>50</sup> Le CCMMP peut estimer qu'il serait plus approprié de recommander au CCFL d'ajouter un nom de catégorie « enzymes coagulantes » à la Section 4.2.1 du GSLPF.

## INFORMATIONS SUR LES PROCÉDES USUELS DE FABRICATION DU BRIE

Ces informations sont destinées à l'application volontaire par les partenaires commerciaux et non à l'application par les gouvernements.

Si un Pays membre identifie des objectifs légitimes de maintenir ou d'introduire des réglementations nationales relatives aux matières abordées dans la présente Annexe, les dispositions ci-dessous seront prises en compte.

### 1. Caractéristiques d'apparence

**1.1 Variantes existantes:** Fromage coupé en secteurs; demi-cylindre; demi-cylindre en secteurs.

**1.2 Goût:** caractéristique de la variété.

### 2. Méthode de fabrication

**2.1 Méthode de coagulation:** présure et bactéries lactiques à la température de coagulation

**2.2 Procédure de fermentation:** Essentiellement fermentation lactique.

**2.3 Procédure de maturation:** Essentiellement cultures de *Penicillium caseicolum* *Penicillium camembertii* et d'autres micro-organismes inoffensifs tels que *Geotrichum candidum*, *Brevibacterium linens*, levures, etc. Le fromage peut être coupé en secteurs avant maturation.

**2.4 Traitement du coagulum:** pas de traitement thermique.

**2.5 Autres caractéristiques:** salage à sec ou salage en saumure.

## AVANT PROJET DE NORME POUR LA MOZZARELLA<sup>51</sup>

L'Annexe à la présente Norme contient des dispositions qui ne sont pas destinées à être appliquées dans le sens des dispositions d'acceptation de la Section 4.A. (i) (b) des Principes Généraux du Codex Alimentarius.

### 1. CHAMP D'APPLICATION

La présente Norme s'applique à la Mozzarella destinée à la consommation directe ou à un traitement ultérieur, conformément à la description figurant à la Section 2 de la présente Norme.

### 2. DESCRIPTION

La Mozzarella est un fromage non affiné en conformité avec la norme pour les fromages (A-6) et la norme pour les fromages non affinés, y compris le fromage frais (A-19). C'est un fromage à texture souple et élastique à structure protéinique fibreuse à longs torons parallèles sans présence de grains de caillé. Ce fromage ne possède pas de croûte, il a une apparence satinée et peut se présenter sous diverses formes.

La Mozzarella à haute teneur en humidité est un fromage à pâte molle à couches superposées pouvant former des poches contenant du liquide d'apparence laiteuse. Son emballage peut contenir ou non du liquide. Le fromage présente une couleur blanche à légèrement crème, sa durée de vie est brève, même conservé au réfrigérateur.

La Mozzarella à basse teneur en humidité est un fromage homogène à pâte ferme/semi-dure sans trous, qu'il est possible de découper en languettes.

La Mozzarella est fabriquée par la technique de "pasta filata" qui consiste à chauffer le caillé présentant une valeur pH appropriée avant de le soumettre à un traitement ultérieur de pétrissage et d'étirement jusqu'à ce que le caillé soit souple et exempt de grumeaux. Encore chaud, le caillé est coupé et moulé, puis raffermi en refroidissant. D'autres techniques de fabrication dont les produits finis possèdent les mêmes caractéristiques physiques, chimiques et organoleptiques sont autorisées.

### 3. FACTEURS ESSENTIELS DE QUALITE ET DE COMPOSITION

#### 3.1 MATIERES PREMIERES

Lait de vache ou de bufflonne, ou leurs mélanges et produits obtenus à partir de ces laits.

#### 3.2 INGREDIENTS AUTORISES

- Cultures de bactéries lactiques inoffensives (levain) et/ou agents modificateurs du goût, et cultures d'autres micro-organismes sans danger ;
- Présure ou autres enzymes coagulantes appropriées ;
- Chlorure de sodium ;
- Vinaigre ;
- Eau potable ;
- Farines et amidons de riz, maïs, blé et pomme de terre : nonobstant les dispositions de la Norme pour le fromage (A-6), ces substances peuvent être utilisées dans la même fonction que les agents antimottants pour le traitement de la surface des produits coupés, en tranches et râpés seulement, pour autant qu'il n'y soit ajouté que dans les quantités nécessaires fonctionnellement régies par les bonnes pratiques de fabrication, compte tenu de l'utilisation des agents antimottants énumérés à la Section 4.

---

<sup>51</sup> Des observations sont demandées à cet Avant-Projet à l'étape 3. L'avant-projet de norme sera examiné par le Comité à l'étape 3 lors de sa 4<sup>ième</sup> Session.

### 3.3 COMPOSITION

<u>Constituant laitier:</u>	<u>Teneur minimum (m/m):</u>	<u>Teneur maximum (m/m):</u>	<u>Taux de référence (m/m):</u>
Matière grasse de lait sur extrait sec:	[20]%	Sans restriction	40% à 50%

Matière sèche: En fonction de la matière grasse sur extrait sec, conformément au tableau ci-dessous.

	<u>Teneur en extrait sec minimum correspondante (m/m):</u>	
	<u>Basse teneur en humidité</u>	<u>Haute teneur en humidité</u>
Egal ou supérieur à [20]% mais inférieur à 30%:	36%	24%
Egal ou supérieur à 30% mais inférieur à 40%:	39%	26%
Egal ou supérieur à 40% mais inférieur à 45%:	42%	29%
Egal ou supérieur à 45% mais inférieur à 50%:	45%	31%
Egal ou supérieur à 50% mais inférieur à 60%:	47%	34%
Egal ou supérieur à 60%:	53%	38%

Les modifications en matière de composition excédant les minima et les maxima spécifiés ci-dessus pour la matière grasse laitière et l'extrait sec ne sont pas considérées comme étant conformes à la Section 4.3.3 de la Norme générale du Codex pour l'Utilisation des Termes de Laiterie.

### 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

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

<b>N° SIN</b>	<b>Nom de l'additif alimentaire</b>	<b>Concentration maximale</b>
<b>Acides</b>		
260	Acide acétique glacial	Limitée par les BPF  1 g/kg, exprimé sous forme de P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> Limitée par les BPF
270	Acide lactique (L-, D- et DL-)	
296	Acide malique (DL-)	
330	Acide citrique	
338	Acide orthophosphorique	
507	Acide hydrochlorique	
<b>Régulateurs d'acidité</b>		
575	Glucono delta-lactone (GDL)	Limitée par les BPF
<b>Colorants (afin d'obtenir les couleurs dont les caractéristiques sont décrites à la Section 2)</b>		
100(ii)	Curcuma	Limitée par les BPF
101	Riboflavines	Limitée par les BPF
140	Chlorophylles	Limitée par les BPF
141	Chlorophylles cupriques	15 mg/kg
160a (i)	Carotènes (synthétiques)	25 mg/kg
160a(ii)	Carotènes (extraits naturels)	600 mg/kg
160b	Extraits de rocou	10 mg/kg de fromage sur la base de bixine/norbixine
160c	Oléorésines de paprika	Limitée par les BPF
160e	β-apo-8'-caroténal	35 mg/kg
160f	Acide β-apo-8'-caroténique, méthylique ou éthylique	ester 35 mg/kg
170	Dioxyde de titane	Limitée par les BPF

### **Agents de conservation**

200	Acide sorbique	3000 mg/kg de fromage, calculés en tant qu'acide sorbique
202	Sorbate de potassium	
203	Sorbate de calcium	
280	Acide propionique	Limitée par les BPF
281	Propionate de sodium	
282	Propionate de calcium	

### **Fromage en tranches, coupé, râpé ou râpé finement**

#### **Antiagglomérant**

460	Cellulose	Limitée par les BPF
551	Dioxyde de silicone amorphe	10 g/kg seul ou en combinaison. Les silicates sont calculés en tant que dioxyde de silicone.
552	Silicate de calcium	
553	Silicates de magnésium	
554	Aluminosilicate de sodium	
555	Aluminosilicate de potassium	
556	Aluminosilicate de calcium	
559	Silicate d'aluminium	
560	Silicate de potassium	

#### **Agents de conservation**

200	Acide sorbique	3000 mg/kg de fromage, calculés en tant qu'acide sorbique
202	Sorbate de potassium	
203	Sorbate de calcium	
280	Acide propionique	Limitée par les BPF
281	Propionate de sodium	
282	Propionate de calcium	
283	Propionate de potassium	

## **5. CONTAMINANTS**

### **5.1 METAUX LOURDS**

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

### **5.2 RESIDUS DE PESTICIDE**

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

## **6. HYGIENE**

6.1 Il est recommandé que les produits visés par les dispositions de la présente Norme soient préparés et manipulés conformément aux sections appropriées du Code d'Usages international recommandé – Principes généraux d'Hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3 - 1997), et des autres textes pertinents du Codex tels que les Codes d'Usages en matière d'Hygiène et les Codes d'Usages.

6.2 Depuis la production des matières premières jusqu'au point de consommation, les produits couverts par la présente Norme devraient être soumis à une combinaison de mesures de maîtrise pouvant inclure, par exemple, la pasteurisation, et celles-ci devraient se montrer en mesure de parvenir au niveau approprié de protection de la santé publique.

6.3 Les produits doivent satisfaire à l'un quelconque des critères microbiologiques établis conformément aux Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les denrées alimentaires (CAC/GL 21-1997).

## **7. ETIQUETAGE**

Outre les dispositions de la Norme générale du Codex pour l'Étiquetage des Denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rev.1-1991; *Codex Alimentarius*, Volume 1A) et la Norme générale pour l'Utilisation des Termes de Laiterie (CODEX STAN 206-1999), les dispositions spécifiques ci-après s'appliquent :

### **7.1 NOM DU PRODUIT**

Le nom Mozzarella peut être utilisé conformément à la Section 4.1 de la Norme générale du Codex pour l'Étiquetage des Denrées alimentaires préemballées pour autant que le produit soit en conformité avec cette norme.

La désignation de la Mozzatella à haute teneur en humidité soit s'accompagner d'un terme qualifiant décrivant la nature réelle du produit.

La désignation des produits dont la teneur en matière grasse s'inscrit hors des limites du niveau de référence mais à l'intérieur des maxima/minima spécifiés à la Section 3.3 de la présente Norme s'accompagnera d'une qualification appropriée décrivant la modification opérée ou la teneur en matière grasse (exprimée sous forme de matière grasse sur extrait sec ou de pourcentage par masse), soit en faisant partie du nom, soit dans une position évidente dans le même champ de vision. Les qualificatifs acceptables sont les expressions caractérisantes appropriées spécifiées à la Section 7.3 de la Norme pour le Fromage (A-6) ou une allégation nutritionnelle conforme aux Directives pour l'Utilisation des Allégations nutritionnelles.\*

\*) En ce qui concerne les allégations nutritionnelles comparatives, la teneur en matière grasse minimum de 48% de matière grasse sur extrait sec constitue la référence.

La désignation peut également être appliquée aux produits coupés, en tranches, râpés ou finement râpés, fabriqués à partir d'un fromage en conformité avec la présente Norme.

### **7.2 PAYS D'ORIGINE**

Le pays d'origine (c'est-à-dire le pays de fabrication, et non le pays dont le nom est originaire) est déclaré. Si le produit subit une transformation\* considérable dans un deuxième pays, ce dernier sera considéré comme étant le pays d'origine en matière d'étiquetage.<sup>52</sup>

\*) Par exemple, [le réemballage, la coupe, le tranchage, le râpage et le râpage fin] ne sont pas considérés comme une transformation considérable.

### **7.3 DECLARATION DE LA TENEUR EN MATIERE GRASSE LAITIERE**

La teneur en matière grasse laitière doit être déclarée d'une manière jugée acceptable dans le pays de vente au consommateur final, soit (i) en pourcentage de la masse, (ii) en pourcentage de matière grasse sur extrait sec, soit (iii) en grammes par portion quantifiés sur l'étiquette, à condition que le nombre de portions soit indiqué.

### **7.4 LISTE DES INGREDIENTS**

La présure ou les autres enzymes coagulantes inoffensives et appropriées d'origine animale, végétale ou microbienne peuvent être déclarées en tant qu'enzymes coagulantes dans la liste des ingrédients.<sup>53</sup>

---

<sup>52</sup> Note du Secrétariat: Le paragraphe 4.5.2 du GSLPF stipule «Lorsqu'une denrée alimentaire subit dans un deuxième pays une transformation qui en change la nature, le pays où cette transformation est effectuée doit être considéré comme étant le pays d'origine aux fins de l'étiquetage».

<sup>53</sup> Le CCMMP peut estimer qu'il serait plus approprié de recommander au CCFL d'ajouter un nom de catégorie « enzymes coagulantes » à la Section 4.2.1 du GSLPF.

## **7.6 ETIQUETAGE DES RECIPIENTS NON DESTINES A LA VENTE AU DETAIL**

Les renseignements requis à la Section 7 de la présente Norme et aux Sections 4.1 à 4.8 de la Norme générale pour l'Étiquetage des Denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rev.1-1991; *Codex Alimentarius*, Volume 1A) et, au besoin, les instructions d'entreposage, doivent figurer soit sur le récipient, soit sur les documents d'accompagnement, exception faite du nom du produit, de l'identification du lot et des nom et adresse du fabricant ou de l'emballleur qui doivent être indiqués sur le récipient, et en l'absence d'un tel récipient, sur le produit lui-même. Toutefois, l'identification du lot et le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballleur peuvent être remplacés par une marque d'identification, à condition que cette dernière puisse être clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.

## **8. METHODES D'ECHANTILLONNAGE ET D'ANALYSE**

Voir *Codex Alimentarius*, Vol. 13.

[Détermination de l'équivalence entre le procédé de "pasta filata" et d'autres techniques : Identification de la structure typique [méthode à élaborer].]

## **APPENDICE**

### **INFORMATIONS SUR LES PROCÉDES USUELS DE FABRICATION DE LA MOZZARELLA**

Ces informations sont destinées à l'application volontaire par les partenaires commerciaux et non à l'application par les gouvernements.

Si un Pays membre identifie des objectifs légitimes de maintenir ou d'introduire des réglementations nationales relatives aux matières abordées dans la présente Annexe, les dispositions ci-dessous seront prises en compte.

#### ***Mozzarella à haute teneur en humidité***

### **1. Caractéristiques d'apparence**

**1.1 Dimensions et poids:** Variables

**1.2 Croûte:** Une peau satinée peut être présente dans les produits à base de lait de bufflonne

**1.3 Saveur:** Saveur douce et fraîche. La Mozzarella faite de lait de bufflonne est légèrement plus salée et présente une saveur et un goût caractéristiques.

### **2. Méthode de fabrication**

2.1 Les bactéries d'acide lactique, lorsqu'elles sont utilisées, se composent essentiellement des *Streptococcus thermophilus* et/ou *Lactococcus spp.*

2.2 Le caillé n'est pas chauffé dans son lactosérum à des températures supérieures à 40°.

2.3 Les produits à base de lait de bufflonne sont salés en saumure froide.

#### ***Mozzarella à basse teneur en humidité***

### **1. Caractéristiques d'apparence**

**1.1 Saveur:** Douce et crémeuse.