



- DESTINATAIRES :** Points de contact du Codex
Organisations internationales intéressées
- EXPÉDITEUR :** Secrétariat, Commission du Codex Alimentarius
Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires,
Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie
- OBJET :** **Demande d'observations à l'étape 5 : Avant-projet de norme générale pour le fromage fondu (CCMMP)**
- DATE LIMITE:** 19 juin 2015
- OBSERVATIONS:** **Destinataires :**
Secrétariat
Programme mixte FAO/OMS sur les
normes alimentaires
Viale delle Terme di Caracalla
00153 Rome, Italie
Courriel : codex@fao.org
- Avec copie au:**
Point de contact du Codex pour le Ministère
de la Nouvelle-Zélande pour le secteur
primaire
Wellington
Nouvelle-Zélande
Courriel : CodexNZ@mpi.govt.nz

GÉNÉRALITÉS

1. Au cours de sa 37^e session, la Commission du Codex Alimentarius est convenue d'entamer de nouveaux travaux sur une norme générale pour le fromage fondu selon les orientations figurant dans le document de projet¹ et de réactiver le Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers (CCMMP) chargé de commencer ses travaux par correspondance. La Commission est également convenue de mettre en place un groupe de travail physique (GTP) dirigé par la Nouvelle-Zélande et coprésidé par l'Uruguay, travaillant en anglais et en espagnol, et chargé d'élaborer un avant-projet de norme générale pour le fromage fondu.
2. L'avant-projet de norme préparé par le GTP a été diffusé en février 2015 avec la CL 2015/2-MMP pour observations à l'étape 3.
3. La Nouvelle-Zélande qui assure la présidence du CCMMP a préparé un avant-projet révisé de la norme (Annexe 1) à partir des observations reçues en réponse à la CL 2015/2-MMP. Le rapport rédigé par la Nouvelle-Zélande et comprenant une analyse des observations reçues et des recommandations figure en Annexe 2.

DEMANDE D'OBSERVATIONS

4. Observations à l'étape 5 au sujet de l'avant-projet de norme générale pour le fromage fondu (Annexe 1).
5. Les gouvernements et organisations internationales souhaitant présenter des observations sont invités à le faire selon les instructions avant le **19 juin 2015**. Les observations devraient être formulées conformément aux orientations générales pour la soumission d'observations (Annexe 3).

¹ CX/CAC 14/37/10 Add.1.

AVANT-PROJET DE NORME GÉNÉRALE POUR LE FROMAGE FONDU (À L'ÉTAPE 5)

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente Norme s'applique au fromage fondu, y compris le fromage fondu portant un nom de variété, destiné à la consommation directe ou à un traitement ultérieur, conformément à la description figurant à la section 2 de la présente norme.

La présente norme ne s'applique pas aux produits de nature analogue et portant par exemple le nom de préparation à base de fromage fondu, pâte à tartiner à base de fromage fondu et aliment à base de fromage fondu.

2. DESCRIPTION

Les fromages fondus¹ sont des produits laitiers obtenus

- (i) à partir de fromage selon la description de la norme CODEX STAN 283-1978, avec ou sans ajout d'autres matières premières et d'ingrédients autorisés,
- (ii) par fonte et émulsification du mélange,
- (iii) sous l'action de la chaleur et par utilisation de sels émulsifiants (ou de fonte) dans un mélange homogène² pour produire une émulsion homogène, lisse et stable de type huile-dans-eau.

Les fromages fondus portant un ou des noms de variété sont des fromages fondus, tel que définis précédemment, caractérisés par l'utilisation en cours de fabrication d'une ou de plusieurs variétés de fromage figurant dans la dénomination du produit.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

3.1 Matières Premières

- a. Fromage* ;
- b. Produits laitiers riches en matière grasse (par exemple, beurre*, huile de beurre*, ghee*, crème*, crème en poudre*);
- c. Lait et produits laitiers autres que ceux mentionnés ci-dessus (par exemple, lait concentré, babeurre, lait en poudre*, protéines de lait, poudres de lactosérum*, lactose*).

* Pour de plus amples détails, voir les normes Codex pertinentes.

L'utilisation faite de ces matières premières doit être en conformité avec la section 3.3.

3.2 Ingrédients autorisés

- Chlorure de sodium et chlorure de potassium en tant que succédané du sel;
- Eau;
- Auxiliaires technologiques sans danger et adéquats;
- Vinaigre;
- Jus de citron;
- Cultures de bactéries et d'enzymes inoffensives;
- Éléments nutritifs lorsqu'ils sont autorisés conformément aux *Principes généraux régissant l'adjonction d'éléments nutritifs aux aliments* (CAC/GL 9-1987).

3.3 Composition

Le fromage devrait être le plus important ingrédient parmi les matières premières décrites en section 3.1 et exprimées en matière sèche.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seules les catégories fonctionnelles indiquées dans le tableau ci-dessous peuvent être utilisées pour les catégories de produits spécifiées. Au sein de chaque catégorie, et lorsqu'ils sont autorisés

¹ Des modifications dans les techniques de transformation et la composition entraînent des textures différentes allant de tartinable, semi-solide à tranchable.

² Il est reconnu que les sels émulsifiants ne fonctionnent pas directement comme émulsifiants.

conformément au tableau, seuls les additifs individuels recensés peuvent être utilisés et uniquement dans les limites indiquées. La liste d'additifs sera élaborée.

Catégorie fonctionnelle	Fromage fondu	Fromage fondu avec ≤25% de matière sèche et <30% de matière grasse dans l'extrait sec
<i>Colorants</i>	X	X
<i>Sels émulsifiants</i>	X	X
<i>Régulateurs de l'acidité</i>	X	X
<i>Agents de conservation</i>	X	X
<i>Émulsifiants</i>	X	X
<i>Stabilisants</i>	X ¹	X ¹
<i>Épaississants</i>	X	X
<i>Antiagglomérants</i>	X ²	-

⁽¹⁾ L'emploi doit être conforme à la définition de produit laitier (2.2 de la Norme générale pour l'utilisation de termes de laiterie (CODEX STAN 206-1999)).

⁽²⁾ Pour les traitements de surface des produits en tranche ou râpés, uniquement

5. CONTAMINANTS

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

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

6. HYGIÈNE

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

7. ÉTIQUETAGE

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

7.1 Nom du produit

7.1.1 Le nom du produit doit être «Fromage fondu».

Par ailleurs, des qualificatifs appropriés décrivant la teneur en matières grasses peuvent être utilisés conformément aux Directives pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé (CAC/GL 23-1997).

7.1.2 Les fromages fondus portant un nom de variété(s) seront désignés par Fromage fondu de _____, en insérant dans l'espace le nom de la ou des variétés, selon qu'il convient dans le pays de vente.

7.1.3 L'utilisation d'allégations nutritionnelles telles que *à faible teneur en matière grasse* dans la dénomination doit être conforme aux Directives pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé (CAC/GL 23-1997).

7.2 Déclaration de la teneur en matière grasse laitière

La teneur en matière grasse laitière doit être déclarée d'une manière jugée acceptable dans le pays de vente au consommateur final, soit i) en pourcentage de la masse, ii) en pourcentage de matière

grasse dans l'extrait sec ou iii) en grammes par ration, telle que quantifiée sur l'étiquette, à condition que le nombre de rations soit indiqué.

7.3 Déclaration de la teneur en fromage

Si le consommateur peut être induit en erreur par son omission, le pourcentage de fromage entrant dans la formulation (m/m) doit être déclaré.

7.4 Déclaration de la teneur en protéines du lait

Si le consommateur peut être induit en erreur par son omission, la teneur en protéines du lait doit être déclarée d'une manière acceptable dans le pays de vente au consommateur final, soit i) en pourcentage de la masse, soit ii) en grammes par ration, telle que quantifiée sur l'étiquette, à condition que le nombre de rations soit indiqué.

7.5 Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail

Les renseignements requis à la Section 7 de la présente Norme et aux Sections 4.1 à 4.8 de la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CODEX STAN 1-1985), et, au besoin, les instructions d'entreposage, doivent figurer soit sur le récipient, soit sur les documents d'accompagnement, exception faite du nom du produit, de l'identification du lot et des nom et adresse du fabricant ou de l'emballeur qui doivent figurer sur le récipient et, en l'absence d'un tel récipient, sur les fromages fondus eux-mêmes. 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. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE (À ÉLABORER)

8.1 Méthodes d'analyse

8.2 Méthodes d'échantillonnage

Annexe 2

Rapport et recommandations élaborées à partir de la CL 2015/2-MMP : Avant-projet de norme générale pour le fromage fondu

1. Au cours de sa 37^e session, la Commission du Codex Alimentarius est convenue d'entamer de nouveaux travaux sur une norme générale pour le fromage fondu selon les orientations figurant dans le document de projet. La Commission a par ailleurs décidé de réactiver le Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers (CCMMP) chargé d'entamer ses travaux par correspondance dans un premier temps. La Commission est également convenue de mettre en place un groupe de travail physique (GTp) dirigé par la Nouvelle-Zélande et coprésidé par l'Uruguay, travaillant en anglais et en espagnol, et chargé d'élaborer un avant-projet de norme générale pour le fromage fondu. Un avant-projet de norme préparé par le GTp a été diffusé pour observations avec la CL 2015/2-MMP, Demande d'observations à l'étape 3: avant-projet de norme générale pour le fromage fondu
2. Le présent rapport résume et évalue les observations reçues en réponse à la lettre circulaire.
3. Les 24 membres et l'organisation membre repris dans la liste suivante ont transmis des observations : Argentine, Australie, Canada, Colombie, Costa-Rica, République tchèque, Danemark, République Dominicaine, Union Européenne, France, Allemagne, Hongrie, Italie, Japon, Kenya, Mexique, Nouvelle-Zélande, Pérou, Philippines, République Slovaque, Suisse, Royaume-Uni, Etats-Unis d'Amérique et Uruguay.¹

Observations générales

4. Une grande majorité des observations générales reçues de la part des pays font part de satisfaction par rapport au travail du GTp et à l'avancement de la rédaction de la norme révisée. Certains approuvent l'approche entamée dans l'avant-projet de norme alors que d'autres suggèrent un changement de cap. L'un d'entre eux suggère que la norme devrait avoir un champ d'application plus vaste, alors qu'un autre suggère que la norme se concentre sur un groupe de fromage fondu. Un pays prévoit une autre réunion du groupe de travail.
5. D'autres pays relèvent le caractère controversé des travaux et font part de leur préoccupation quant au manque d'avancées sur les questions difficiles (la teneur en fromage en particulier) et estiment qu'un accord semble improbable. Il est également signalé que le commerce ne pose pas de difficultés et qu'une norme pourrait créer des restrictions ou des entraves au commerce. Parmi ces pays, certains estiment que les travaux devraient être arrêtés ou abandonnés si aucun accord ne peut être conclu dans un laps de temps adéquat. En conséquence, certains pays n'ont ainsi pas émis d'observations spécifiques au sujet de l'avant-projet de norme.
6. Le degré de participation au groupe de travail physique et le nombre de réponses à la lettre circulaire indiquent que ce travail continue de susciter un degré élevé d'intérêt. Les contributions positives et le désir de trouver des solutions se maintiennent.
7. Tout en prenant acte des avis des pays qui mettent en cause la valeur relative de la poursuite des travaux, les délibérations sur cette question ont été animées par la décision de la 37^e session de la Commission du Codex Alimentarius, à savoir de demander au CCMMP d'entamer des travaux pour élaborer une norme générale pour le fromage fondu selon des orientations du document de projet². La proposition faite est donc de poursuivre les efforts pour l'élaboration d'une norme internationale pour le fromage fondu.

Avancées dans l'élaboration d'un avant-projet de norme

8. L'avant-projet de norme découle des échanges au sein du GTp et de l'analyse des réponses à la CL 2015/2-MMP et signale des avancées significatives suite aux efforts déjà entrepris. On peut en particulier noter les avancées particulières dans les domaines suivants :
 - La plus grande clarté du champ d'application et de la description du fromage fondu ainsi que l'exclusion de produits tels que les préparations à base de fromage fondu, les pâtes à tartiner à base de fromage fondu et les aliments à base de fromage fondu du champ d'application de la norme ;
 - La constatation explicite que des *'modifications dans les techniques de transformation et la composition entraînent des textures différentes allant de tartinable, semi-solide à tranchable'* (v. note de base de page 1 de l'avant-projet de norme) ;
 - L'accord général selon lequel l'emploi de gélatine ne se justifie pas sur le plan technologique dans les produits relevant de la définition proposée du fromage fondu ;

¹ Les observations reçues sont disponibles à l'URL <ftp://ftp.fao.org/Codex/Meetings/CCMMP/CCMMP10>

² CX/CAC 14/37/10 Add. 1

- L'accord sur l'examen de dispositions sur l'emploi d'amidons modifiés dans la section sur les additifs alimentaires ;
- L'admission de l'emploi de stabilisants et d'épaississants pour les deux catégories de fromage fondu dans la section sur les additifs alimentaires de l'avant-projet de norme ;
- La norme vise uniquement le fromage fondu nature; la référence à la *Norme générale Codex pour l'utilisation de termes de laiterie* dans la section sur l'étiquetage de l'avant-projet de norme évoque de manière juste l'emploi de substances aromatisantes telles que des épices ;
- La disposition sur l'étiquetage de fromage fondu portant un nom de variété est simplifiée ; et
- L'ajout d'une disposition particulière dans la section sur l'étiquetage au sujet de l'indication du pourcentage de fromage entrant dans la formulation si son omission tromperait le consommateur.

Teneur minimale en fromage

9. Il n'y a toutefois pas de consensus sur la question de la teneur minimale en fromage. Le rapport du groupe de travail physique et les observations en réponse à la lettre circulaire rappellent les différences d'opinion qui continuent d'exister entre les membres et il n'est donc ni juste ni possible d'inclure une valeur chiffrée spécifique pour la teneur minimale en fromage dans l'avant-projet de norme. Il apparaît néanmoins que la déclaration selon laquelle 'le fromage doit être l'ingrédient le plus important des matières premières décrites à la section 3.1 et exprimées en matière sèche' recueille un bon soutien.

Liste des amendements

10. En tenant compte des conclusions du GTp et de l'analyse des observations reçues en réponse à la CL 2015/2-MMP, l'avant-projet de norme a fait l'objet des amendements suivants :

- Suppression des crochets autour des notes de bas de page 2 et 3 et ajout du terme 'tartinable' dans la note de bas de page 2.
- Rectification de la numérotation des notes de bas de page (c.-à-d. la note de bas de page 2 devient la note de bas de page 1).
- Refonte de l'alinéa (i) de la section 2 avec le libellé : à partir de fromage selon la description de CODEX STAN 283-1978, avec ou sans ajout d'autres matières premières et d'ingrédients autorisés,"
- Suppression de la note de bas de page 4 : Le fromage doit conserver ses composants intrinsèques."
- Ajout d'un astérisque à la note suivant 3.1 c, avec le libellé : * Pour de plus amples détails, voir les normes Codex pertinentes."
- Suppression de la note de bas de page 5 : Il est reconnu que des ingrédients aromatisants et/ou d'autres ingrédients caractérisants peuvent être ajoutés en conformité avec la section 4.5 de la *Norme générale pour l'utilisation de termes de laiterie* (CODEX STAN 206-1999)."
- Amendement de la section 3.3 Composition par le libellé : Le fromage devrait être le plus important ingrédient parmi les matières premières décrites en section 3.1 et exprimées en matière sèche' et suppression du reste du libellé de la section 3.3.
- Dans le tableau de catégories fonctionnelles autorisées dans le fromage fondu, suppression des crochets autour des valeurs maximales pour la matière sèche et la matière grasse dans l'extrait sec de l'en-tête de la troisième colonne, autorisation des stabilisants et épaississants pour les deux catégories de fromage fondu et suppression de la note 3 après le tableau.
- Amendement du deuxième paragraphe de 7.1.1 par le libellé : Par ailleurs, des qualificatifs appropriés décrivant la teneur en matières grasses peuvent être utilisés conformément aux *Directives pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé* (CAC/GL 23-1997)."
- Amendement de 7.1.2 par le libellé : Les fromages fondus portant un nom de variété(s) seront désignés par Fromage fondu de _____, en insérant dans l'espace le nom de la ou des variétés, selon qu'il convient dans le pays de vente."
- En 7.1.3 supprimer la phrase : Aux fins des allégations comparatives nutritionnelles, la teneur minimale en graisse [40 pour cent] de matière grasse dans l'extrait sec constitue la référence."

Questions à examiner plus avant

11. Les questions suivantes devront être examinées plus avant :

- Élaborer des listes d'additifs adéquats avec des limites maximales dans les catégories fonctionnelles autorisées, en étant particulièrement attentif à la justification technologique de colorants, émulsifiants, stabilisants, et épaississants. Il est suggéré de faire évoluer ce travail avec l'aide de la Fédération internationale de laiterie (FIL) et qu'il soit soumis au Comité sur les additifs alimentaires pour aval.

- Élaborer des méthodes d'analyse et d'échantillonnage, en tenant compte des avis des pays. Il est suggéré de faire évoluer ce travail avec l'aide de la Fédération internationale de laiterie (FIL) et qu'il soit soumis au Comité sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage pour aval.
- Envisager l'emploi du terme 'Queso processado' en guise d'alternative pour 'Queso Fundido' ainsi que les termes 'rebanable' ou 'tajable' pour remplacer 'feteable', selon les observations reçues de pays hispanophones.

Conclusions générales et recommandations

12. Même si des différences d'opinion subsistent entre les membres sur plusieurs éléments de l'avant-projet de norme et notamment sur la question de la précision d'une teneur minimale en fromage, on peut conclure que des progrès de substance ont été atteints dans de nombreux domaines et que l'avant-projet de norme constitue éventuellement une base à examiner en vue de sa progression.

13. Étant donné que le CCMMP travaille par correspondance, la Nouvelle-Zélande qui assure la présidence du CCMMP, prend acte des progrès réalisés pendant la réunion du groupe de travail physique qui s'est tenue en janvier 2015 et des deux sujets sur lesquels des travaux plus avancés sont requis et qui ont trait aux additifs alimentaires et aux méthodes d'analyse, propose de faire passer l'avant-projet de norme pour le fromage fondu à l'étape 5 et recommande que la Commission :

- **Adopte** l'avant-projet de norme générale pour le fromage fondu à l'étape 5 ; et
- **Convienne** que le CCMMP poursuive son travail par voie électronique sur les sections restantes et présente un projet de norme révisé pour adoption définitive par la CAC à l'occasion de sa 39^e session.

Annexe 3**ORIENTATIONS GÉNÉRALES POUR LA PRÉSENTATION D'OBSERVATIONS**

Afin de faciliter la compilation et la préparation d'un document d'observations plus facile à utiliser, les membres et les observateurs qui ne le font pas encore, sont priés de présenter leurs observations sous les intitulés suivants :

- (i) Observations générales
- (ii) Observations particulières

Les observations spécifiques devraient comprendre une référence à la section et/ou au paragraphe du document auquel l'observation se rapporte.

Lorsqu'ils proposent des changements de paragraphes spécifiques, les membres et observateurs sont priés de joindre une justification à leur proposition d'amendement. De nouveaux passages devraient être présentés en caractères **soulignés/gras** et les passages supprimés en caractères ~~barrés~~.

Afin de faciliter le travail des Secrétariats chargés de compiler les observations, les membres et observateurs sont priés de s'abstenir d'utiliser un formatage de caractères en couleur ou en grisé, car les documents sont imprimés en noir et blanc, et de ne pas utiliser la fonction de suivi des modifications, car ce formatage est susceptible d'être perdu au moment où les observations sont rassemblées dans un document consolidé par copier/coller.

Afin de réduire le travail de traduction et pour faire des économies de papier, les membres et observateurs sont priés de ne pas reproduire des documents entiers, mais seulement les passages dont ils proposent l'amendement.