

commission du codex alimentarius



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

ORGANISATION
MONDIALE
DE LA SANTÉ



F

BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Point 4 (b) de l'ordre du jour

CX/MMP 02/7-Add 1
Mars 2002

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR LE LAIT ET LES PRODUITS LAITIERS

Cinquième session

Wellington, Nouvelle-Zélande, 8-12 avril 2002

AVANT-PROJET DE NORMES REVISEES POUR LES VARIETES INDIVIDUELLES DE FROMAGE

OBSERVATIONS

Les observations suivantes ont été reçues du Canada, de la République tchèque, du Danemark, de la Nouvelle-Zélande, de la Pologne, du Royaume-Uni, des Etats-Unis et de la Fédération Internationale de Laiterie.

02/7-PARTIE 1, RAPPORT COMPLET ET RECOMMANDATION

RAPPORT No. 1

CANADA

Bien que le Canada comprenne les difficultés résidant dans l'adoption d'une approche terminologique afin d'établir une teneur minimale absolue en matière grasse sur extrait sec pour les variétés individuelles de fromage, il s'oppose à l'utilisation d'une approche de marché uniquement. L'approche pragmatique ou de marché peut être utilisée comme outil, mais nous pensons que les informations qui en découlent doivent ensuite être revues en tenant compte d'une approche technique afin de conserver l'intégrité des normes pour les fromages individuels. Le maintien des caractéristiques essentielles des produits et de l'identité du produit est un principe qui a été accepté lors de la 4ème session du Comité (CDR2).

Pour les raisons énoncées ci-dessus, le Canada ne peut pas donner son accord aux teneurs minimales absolues déterminées de cette manière pour le Cheddar et la Mozzarella. Les fromages avec une teneur minimale absolue en matière grasse sur extrait sec de 1 % et 2 % ne peuvent pas conserver les caractéristiques essentielles ni l'identité du produit spécifiques à la variété à laquelle ils appartiennent. Le Canada recommande que la teneur minimale absolue ne puisse pas être inférieure à 25 % MGES et à 20 % MGES pour le Cheddar et la Mozzarella respectivement.

Le Canada recommande également que la teneur minimale absolue en matière grasse sur extrait sec du Brie soit fixée à 30 %, ce qui est cohérent avec la proposition relative au Camembert. Nous souhaitons rappeler que le niveau de référence concernant la matière grasse dans l'extrait sec est identique pour ces deux

variétés. Le Canada préfère un minimum de MGES de 40 % pour le fromage à la crème et de 0 % de MGES pour le Cottage cheese.

DANEMARK

Nous reconnaissons les efforts réalisés pour tenter de trouver une solution aux divergences d'opinion en ce qui concerne les niveaux minimums de matière grasse.

Bien que nous soyons d'accord pour soutenir l'approche en tant qu'outil permettant d'arriver à un accord, nous souhaitons souligner que nous ne pouvons pas accepter que « l'approche de marché » ait la préséance dans le futur ni qu'elle soit développée en règles non écrites pour traiter les questions relatives à la composition.

En d'autres termes, nous pensons que l'approche est utilisée à bon escient dans cette situation, mais uniquement comme instrument servant exceptionnellement à arriver à un accord en ce qui concerne les normes actuellement en cours de révision. Lorsque aucun accord ne peut être conclu sur la base de l'approche pragmatique, nous ne voyons aucune autre méthode possible que l'utilisation de « l'approche technique ».

Dans ce contexte, le Danemark exprime son soutien pour l'utilisation de l'approche de marché dans le but de résoudre la question de la teneur en matière grasse dans toutes les normes actuelles, à l'exception de celles visant le Cheddar et le fromage à la crème.

Pour le Cheddar, nous pensons qu'un produit ne contenant que 1 % de MGES diffère du produit de référence dans une telle mesure qu'il ne serait pratiquement plus possible pour le consommateur de le reconnaître comme étant du Cheddar. Nous suggérons donc une teneur absolue minimale en matière grasse de 20 % de MGES.

Pour le fromage à la crème, nous pouvons supporter l'utilisation de l'approche technique comme décrit dans le rapport No. 3 - discussion aboutissant à la Recommandation No. 51 - c'est à dire pour une teneur minimale absolue en matière grasse de 40 % MGES.

ETATS-UNIS

a) Les Etats-Unis soutiennent l'approche pragmatique basée sur les données du marché comme outil permettant d'identifier la teneur minimale absolue en matière grasse sur extrait sec pour toutes les variétés individuelles de fromage actuellement à l'étude.

Les Etats-Unis soutiennent l'approche basée sur un arbre de décision développée dans le cadre de l'établissement de teneurs minimales absolues en matière grasse sur extrait sec pour toutes les variétés individuelles de fromage actuellement à l'étude.

Annexe : Analyse des données de 22 pays ayant adopté l'approche de marché (arbre de décision)

Les Etats-Unis recommandent une teneur minimale en matière grasse sur extrait sec de 0 % pour le Cottage cheese.

Les Etats-Unis pensent que l'approche de marché devrait être utilisée pour l'établissement de la teneur minimale absolue en matière grasse dans l'extrait sec du fromage à la crème, sans que cela s'oppose à ce que cette même approche serve à déterminer les teneurs minimales absolues en matière grasse sur extrait sec de toutes les autres variétés individuelles de fromage. Par conséquent, les Etats-Unis recommandent l'adoption de l'approche basée sur les données du marché, la suppression des crochets et une teneur minimale absolue en matière grasse de 25 % m/m pour le fromage à la crème.

En raison de l'intérêt significatif exprimé pour les échanges internationaux de Parmesan, les Etats-Unis soutiennent la suppression des crochets et l'établissement d'une norme pour le Parmesan.

RAPPORT No. 2

CANADA

Le Canada est d'accord avec l'approche et les indications décrites dans les Annexes I et II ainsi qu'avec la poursuite des discussions et de la rédaction relatives à certains détails.

DANEMARK

A propos de la Recommandation No. (a)

Le Danemark apprécie les efforts réalisés pour résoudre cette question difficile.

A propos de la Recommandation No. (b)

D'une manière générale, nous approuvons les « Indications pour l'inclusion des détails dans les normes du Codex relatives aux variétés individuelles de fromage » fournies en annexe, particulièrement les sections 1 et 2.

Nous serions également en faveur du développement de principes supplémentaires pour la différenciation entre produits destinés à la consommation directe uniquement et produits destinés à un traitement ultérieur (p. ex. à la suite d'une transformation substantielle).

A propos de la Recommandation No. (c)

Nous sommes d'accord avec les recommandations faites jusqu'à présent.

NOUVELLE-ZELANDE

Rapport No. 2, section 2 (page 7)

La Nouvelle-Zélande recommande que la note ajoutée au 4ème point concernant la possibilité d'indications supplémentaires qui permettraient de faire la distinction entre produits destinés à la consommation directe et produits destinés à un traitement ultérieur soit ajoutée comme note de bas de page dans l'Annexe 1. Nous pensons qu'il est important que le Comité revoie les critères relatifs au fromage destiné à un traitement ultérieur, et qu'il est également important de noter que le champ d'application du texte actuel est limité aux fromages destinés à la consommation directe.

Rapport No. 2, Annexe 1, 3a. (page 10)

La Nouvelle-Zélande souhaite attirer l'attention du Comité sur le fait que le CCMMP n'a jamais décidé qu'il « convenait de considérer comme justifiée l'inclusion en tant que concepts du type/concept des détails actuellement inclus dans l'avant-projet de normes pour les normes individuelles (CX/MMP 00/12) » et exprimer son désaccord avec ce point de vue. Nous voulons également faire remarquer qu'il est inapproprié d'imposer des restrictions supplémentaires en plus de celles du Manuel de procédure. Les avant-projets de normes se trouvent à l'Etape 3, et les gouvernements ont la possibilité de faire des commentaires, que ceux-ci soient justifiés ou non.

ETATS-UNIS

Les Etats-Unis s'opposent à l'utilisation des indications fournies en Annexe 1 pour la détermination des détails à inclure dans les normes du Codex sur les variétés individuelles de fromage. Les normes Codex ont pour objectif principal de protéger la santé du consommateur et d'assurer des pratiques commerciales loyales. Nous sommes d'avis que les normes sur les fromages individuels doivent décrire précisément les aspects uniques ou essentiels, le cas échéant, des fromages spécifiques dans le but de faciliter les échanges commerciaux et de fournir des informations claires et précises aux consommateurs. En raison de la multitude de fromages différents possédant des caractéristiques similaires, il est impossible de développer une norme qui décrive l'identité d'un fromage avec une précision telle que ce dernier puisse être différencié des autres variétés de fromage disponibles sur le marché. Les Etats-Unis pensent que toute information qui n'est pas nécessaire à la protection du consommateur ni à l'assurance de pratiques commerciales loyales ne doit pas être incluse. Par information inutile, nous entendons notamment tout ce qui a rapport à la forme, la dimension, le poids, la couleur et la croûte du fromage. Les exigences de maturation ne devraient être

incluses que lorsqu'elles sont nécessaires à la protection de la santé du consommateur ou au développement des caractéristiques essentielles du produit (p. ex. trous, moisissures etc.).

FEDERATION INTERNATIONALE DE LAITERIE

Texture de la masse du fromage

Outre les amendements recommandés pour les termes utilisés, des efforts supplémentaires devront être faits afin de développer des descriptions suffisamment précises et explicites pour la texture caractéristique des variétés individuelles. Ce travail devrait être réalisé dans le cadre de la révision future des normes.

RAPPORT No. 3

CANADA

Recommandation No. 9

Le Canada reconnaît que de nombreuses questions doivent être résolues avant que l'on ne puisse se pencher sur le problème de l'autorisation d'additifs supplémentaires dans les produits à allégations nutritionnelles. En principe, le Canada est en faveur de l'autorisation d'additifs supplémentaires pour ces produits, néanmoins uniquement dans une quantité inférieure à un niveau de MGES restant à déterminer.

Recommandation No. 15

Comme cela a déjà été dit dans les commentaires du Canada sur le Rapport No. 1, le Canada s'oppose à une teneur minimale en MGES de 1 % pour le Cheddar. Le Canada recommande que la teneur minimale absolue du Cheddar ne puisse pas être inférieure à 25 % de MGES.

Recommandation No. 31

Le Canada souhaite faire remarquer que les versions anglaise et française de cet avant-projet de norme diffèrent quant à la teneur minimale et au niveau de référence pour la MGES dans le Saint-Paulin. Le Canada soutient le niveau de référence de 45 - 55 % et la teneur minimale en MGES de 30 %.

Recommandation No. 38

Le Canada n'est pas d'accord avec le niveau minimum de MGES de 4 % pour le Cottage cheese, parce que cela exclut les variantes à matière grasse réduite. Le Canada préfère un niveau minimum de MGES de 0 %.

Recommandation No. 51

Le Canada préfère un niveau minimum de MGES de 40 % pour le fromage à la crème.

Recommandation No. 65

Le Canada soutient le niveau minimum de MGES de 30 % pour le Brie, qui correspond à celui du Camembert.

Recommandation No. 68

Le Canada n'est pas d'accord avec le niveau minimum de MGES de 2 % pour la Mozzarella à faible teneur en humidité. Le Canada recommande que le niveau minimum de MGES ne puisse pas être inférieur à 20 % de MGES.

ETATS-UNIS

Les commentaires des Etats-Unis quant au rapport 3 sont inclus dans leur réponse au document CX/MMP 02/07-partie 2.

02/07- PARTIE 2, AVANT-PROJET DE NORMES REVISEES POUR LES VARIETES INDIVIDUELLES DE FROMAGE

GENERALITES

REPUBLIQUE TCHEQUE

Actuellement, les variétés de fromage suivantes sont produites en République tchèque :

- Cheddar - sous la dénomination « čedar »
- Edam - sous la dénomination « eidam »
- Gouda - sous la dénomination « gouda »
- Emmental - sous la dénomination « ementál »
- Cottage cheese - sous la dénomination « cottage »
- Fromage à la crème - sous deux dénominations : « smetanový sýr » et « krémový sýr »
- Camembert - sous la dénomination « camembert » ou « type camembert »
- Brie - sous la dénomination « type camembert » ou sous une dénomination spéciale
- Mozzarella - sous la dénomination « mozzarella »

Les fromages ont été désignés conformément à l'avant-projet ou la version tchèque de la présente norme.

Ces fromages satisfont aux critères énoncés pour chacun d'entre eux. Le fromage affiné naturellement ainsi que le Cottage cheese et la Mozzarella ne contiennent aucun stabilisant, amidon modifié ni émulsifiant.

Les additifs sont généralement utilisés lorsque cela s'avère nécessaire sur le plan fonctionnel et uniquement avec approbation des autorités compétentes entérinée par le JEFCA.

NOUVELLE-ZELANDE

La Nouvelle-Zélande suggère que les normes pour les variétés individuelles de fromage soient simplifiées sur le modèle d'autres normes à l'étude. Nous souhaiterions rappeler au Comité que le projet de révision a débuté en 1991 dans le but de supprimer les nombreux détails que ces normes contiennent, conformément à la recommandation de la Conférence FAO/OMS sur les normes alimentaires, les substances chimiques dans les aliments et le commerce des denrées alimentaires.

POLOGNE

Conformément à la réglementation polonaise,

- l'utilisation des additifs suivants dans les fromages est interdite : 405 ; 416 ; 1421 ; 1423 ; 171 ; 101 ; 140 ; 141 ;
- 1400 ; 1401 ; 1402 ; 1403 ; 1405 ; curcuma – n'appartiennent pas à la catégorie des additifs alimentaires et sont considérés comme ingrédients alimentaires ;
- 200 et 203 – peuvent être utilisés dans les limites suivantes :
 - 1 g/kg – pour les fromages non affinés et les fromages en tranches ;
 - 2 g/kg – pour les fromages fondus ;
- 280, 283 – sont autorisés uniquement pour la surface des fromages et dans les limites imposées par les BPF.
- 235 peut être ajouté à hauteur de 1 mg/dm² pour la surface des fromages ;
- 100, 160e, 160f – sont autorisés pour les fromages fondus aromatisés ainsi que pour la croûte comestible des fromages.

ROYAUME-UNI

Nous sommes préoccupés par la complexité de ce domaine et le degré de détail des différentes normes. Nous préfererions l'adoption d'une approche plus simple pour la définition des fromages individuels de base, et l'autorisation des variantes à matière grasse réduite conformément aux dispositions générales du Codex. Cela permettrait d'éviter la complexité du tableau de composition de la section 3.3 des différentes normes.

Nous sommes également préoccupés par le fait que les différentes approches adoptées pour la détermination de niveaux minimums en matière grasse donnent des résultats différents pour les fromages individuels. Par exemple, le Cheddar (norme C-1) peut avoir une teneur minimale en matière grasse laitière dans l'extrait sec de 1 %, alors que cette teneur doit être de 30 % pour l'Edam et le Gouda. Il est difficile de comprendre comment se justifie un tel écart.

La teneur minimale en matière grasse du fromage à la crème présente également une anomalie. Au R.U., la crème, dans le contexte du « fromage à la crème », implique une propriété de texture, en termes de tartinabilité et de propriétés alimentaires, plutôt qu'une composition à base de crème. En ce qui concerne le fromage à la crème et afin de refléter les produits actuellement commercialisés, le R.U. est fermement convaincu que la norme correspondante doit prévoir les variantes à matière grasse réduite avec des teneurs en matière grasse laitière dans l'extrait sec et en matière grasse dans l'extrait sec de 25 % et 20 % respectivement.

Pour ce qui est de l'étiquetage du pays d'origine, les consommateurs considèrent le lieu d'origine comme une part importante de l'identité d'un produit, mais les informations sur l'origine des ingrédients revêtent également une grande importance pour de nombreux consommateurs. Il est important d'assurer que les consommateurs ne sont pas induits en erreur par les indications d'origine et que les indications dont le but est de donner des informations sur le lieu de fabrication, plutôt que sur le lieu de fabrication et l'origine des ingrédients, soient explicites à ce propos. L'expression « Produit de » ne doit être utilisée que lorsque tous les procédés de fabrication principaux sont effectués au lieu spécifié dans la déclaration et que tous les ingrédients principaux proviennent de ce même lieu.

ETATS-UNIS

Les Etats-Unis recommandent que le CCMMP soumettent l'utilisation de la pimarinine au sens du « Projet de norme de groupe pour les fromages non affinés, y compris le fromage frais » au CCFAC pour approbation. Dans le cadre de la Norme générale du Codex pour les additifs alimentaires, la 24ème session de la CAC a temporairement adopté une disposition concernant l'utilisation de la pimarinine dans les fromages, laquelle spécifie un niveau de 40 mg/kg pour le traitement de la surface. Ce niveau équivaut à une application sur la surface de 2 mg/dm² à une profondeur maximale de 5 mm.

<u>N° SIN</u>	<u>Nom de l'additif alimentaire</u>	<u>Niveau maximum</u>
<u>Conservateurs (pour les produits coupés, coupés en tranches ou râpés)</u>		
235	Pimaricine (natamycine)	20 mg/kg – appliqués à la surface du fromage

Par ailleurs, les Etats-Unis recommandent l'inclusion des informations suivantes dans l'avant-projet de norme du Codex pour la Mozzarella.

<u>N° SIN</u>	<u>Nom de l'additif alimentaire</u>	<u>Niveau maximum</u>
<u>Conservateurs (pour les produits coupés, coupés en tranches ou râpés)</u>		
235	Pimaricine (natamycine)	20 mg/kg appliqués à la surface du fromage ou ajoutés pendant le malaxage et l'étirage

La natamycine est un polyène macrolide et un agent antimycotique. Le Comité conjoint d'experts FAO/OMS pour les additifs alimentaires a établi une DJA de 0,3 mg/kg pour son utilisation en tant qu'agent conservateur antifongique. Cependant, elle est efficace autant contre la levure que la moisissure, mais n'a aucun effet sur les bactéries. Plusieurs pays ont approuvé son utilisation dans une variété d'aliments. La natamycine est utilisée depuis plus de trente ans et permet de prolonger la durée de conservation d'une variété d'aliments grâce à l'élimination des levures et des moisissures et à la prévention du développement de mycotoxines sur les aliments.

4 ADDITIFS ALIMENTAIRES

ETATS-UNIS

Les Etats-Unis recommandent la suppression du nitrate de sodium et du nitrate de potassium de la liste des agents conservateurs dans les normes C3, C4, C5, C6, C7, C9, C11, C13 et C15.

Nous pensons que les préoccupations quant à la sécurité de la santé publique exprimées en ce qui concerne les nitrates, telle la formation de nitrosamines, ont un poids plus important que toute justification technique pour leur utilisation dans la fabrication du fromage.

Les Etats-Unis font remarquer que l'utilisation de l'acide bêta-apo-8'-caroténoïque, de l'ester méthylique ou éthylique (SIN 160f), de la chlorophylle (SIN 140), des chlorophylles, des complexes de cuivre (SIN 141i), des complexes cuivre-chlorophyllines et des sels de Na et K (SIN 141ii) n'est pas approuvée pour les aliments vendus aux Etats-Unis. Les aliments contenant ces colorants sont officiellement considérés comme falsifiés lorsqu'ils sont vendus aux Etats-Unis.

7.1 NOM DU PRODUIT

CANADA

Le Canada est d'accord avec le fait que le nom courant des produits dans lesquels la teneur en matière grasse est inférieure ou supérieure aux limites du niveau de référence doit être modifié à l'aide d'un terme qualificatif approprié décrivant la modification. La teneur en matière grasse laitière doit être déclarée à la Section 7.3 de la présente norme.

7.2 PAYS D'ORIGINE

CANADA

Le Canada supporte le maintien des exemples utilisés pour expliquer l'expression « transformation substantielle ».

7.4 INDICATION DE LA DATE

CANADA

Le Canada demande de clarifier pourquoi cette section autorise une déviation par rapport à la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées qui ne sont pas destinées à être achetées en tant que telles par le consommateur final. Nous sommes préoccupés par le fait que sans information sur la durée de conservation, les fabricants et les emballeurs ne disposeront pas de cette base pour l'indication de la date limite de conservation.

CHEDDAR (C-1)

3.3 COMPOSITION

CANADA

Le Canada s'oppose à la teneur minimale en MGES de 1 %. Nous recommandons que la teneur minimale absolue du Cheddar ne puisse pas être inférieure à 25 % de MGES.

4 ADDITIFS ALIMENTAIRES

CANADA

Le Canada demande l'ajout du No. SIN 460 (i), Cellulose microcristalline, en tant qu'antiagglomérant pour les fromages coupés en tranches, coupés, râpés ou râpés finement.

EMMENTAL (C-9)

2 DESCRIPTION

NOUVELLE-ZELANDE

La Nouvelle-Zélande constate qu'il est inutile de spécifier un poids minimal puisque le seul but de cette démarche est d'assurer la formation correcte des yeux, laquelle est déjà spécifiée. Dans ce cas et d'après l'expérience de la Nouvelle-Zélande, des poids supérieurs à 10 kg sont possibles.

ETATS-UNIS

Les Etats-Unis recommandent de supprimer ou de mettre en annexe les informations relatives à la taille, la croûte et la forme.

COTTAGE CHEESE (C-16)

3.2 INGREDIENTS AUTORISES

CANADA

Le Canada autorise l'addition de la gélatine en tant que stabilisant dans le Cottage cheese. Par conséquent, le Canada demande l'addition de la gélatine et des amidons à la présente norme pour assurer la conformité à la Norme sur les fromages non affinés, y compris le fromage frais.

3.3 COMPOSITION

CANADA

Le Canada s'oppose à un minimum de MGES de 4 % pour le Cottage cheese et suggère un niveau minimum de 0 % de MGES.

ETATS-UNIS

Les Etats-Unis recommandent que le Cottage cheese ne soit assorti d'aucune teneur minimale en matière grasse dans l'extrait sec. Par conséquent, les Etats-Unis recommandent de reformuler la section 3.3 de la manière suivante :

Matière grasse laitière :	Teneur minimum (m/m)
- Cottage cheese	Aucune

7.1 NOM DU PRODUIT

ETATS-UNIS

Les Etats-Unis recommandent que la teneur minimale en matière grasse servant de niveau de référence soit fixée à 4 %. Cette valeur est celle qui figure dans la section 3.3 de la norme. La dernière phrase de la section 7.1 devrait être rédigée comme suit :

« En ce qui concerne les allégations nutritionnelles comparatives, la teneur en matière grasse minimum de 4 % de matière grasse sur extrait sec constitue la référence. »

FROMAGE A LA CREME (C-31)

3.3 COMPOSITION

REPUBLIQUE TCHEQUE

Des fromages assez différents pourraient être fabriqués sous la dénomination « Fromage à la crème ». La technique fromagère et la composition du fromage (matière grasse dans l'extrait sec) peuvent influencer les caractéristiques du produit.

Nous recommandons une teneur minimale en matière grasse dans l'extrait sec de 40 % m/m pour le « fromage à la crème ».

POLOGNE

A notre avis, le fromage à la crème devrait avoir une teneur minimale en matière grasse laitière sur extrait sec de 25 %.

ETATS-UNIS

Les Etats-Unis recommandent l'adoption de l'approche basée sur les données du marché discutée dans le Rapport 1, la suppression des crochets et une teneur minimale absolue en matière grasse de 25 % m/m pour le fromage à la crème.

Les Etats-Unis recommandent que le niveau de référence de matière grasse laitière soit fixé à 70 % pour le fromage à la crème.

4 ADDITIFS ALIMENTAIRES

CANADA

Le Canada autorise la carragénine de calcium en tant que stabilisant/épaississant dans le fromage à la crème. Nous constatons que pour No. SIN 407, ce sel n'est pas listé. Nous demandons l'addition de la carragénine de calcium à la liste en question.

FEDERATION INTERNATIONALE DE LAITERIE

La FIL a identifié la liste suivante d'additifs alimentaires, lesquels sont utilisés et devraient donc être ajoutés à la liste figurant à la Section 4 de la version révisée de l'avant-projet de norme pour le fromage à la crème (C-31) :

Acides :

SIN 574	Acide gluconique (D-)	Limité par les BPF
---------	-----------------------	--------------------

Régulateurs d'acidité :

SIN 261	Acétates de potassium	Limités par les BPF
SIN 262	Acétates de sodium	
SIN 263	Acétate de calcium	
SIN 325	Lactate de sodium	
SIN 326	Lactate de potassium	
SIN 327	Lactate de calcium	
SIN 350	Malates de sodium	
SIN 351	Malates de potassium	
SIN 352	Malates de calcium	
SIN 577	Gluconate de potassium	
SIN 578	Gluconate de calcium	

Stabilisants :

SIN 418	Gomme Gellane	Limitée par les BPF
---------	---------------	---------------------

Emulsifiants :

SIN 322	Lécithines	Limités par les BPF
SIN 470	Sels d'acides gras (avec Al, Ca, Na, Mg, K base et NH ₄)	
SIN 471	Mono- et diglycérides d'acides gras	
SIN 472a	Esters d'acides acétiques et d'acides gras de glycérol	
SIN 472b	Esters d'acides lactiques et d'acides gras de glycérol	Limités par les BPF
SIN 472c	Esters d'acides citriques et d'acides gras de glycérol	
SIN 472f	Esters mixés d'acides et acétiques et d'acides gras de glycérol	

Antioxydants :

SIN 300	Acide ascorbique (L-)	Limités par les BPF
SIN 301	Ascorbate de sodium	
SIN 302	Ascorbate de calcium	
SIN 304	Palmitate d'ascorbyle	0,08 g/kg maximum
SIN 305	Stéarate d'ascorbyle	
SIN 306	Mélange concentré de tocophérols	0,2 g/kg maximum
SIN 307	Alpha tocophérol	

Les justifications techniques des additifs énumérés ci-dessus sont fournies ci-après, y compris les justifications pour les nouvelles classes fonctionnelles d'émulsifiants et d'antioxydants.

Acides

L'acide gluconique doit être autorisé pour assurer la cohérence avec l'inclusion du glucono delta lactone (GLD), puisque le GDL se transforme en acide gluconique par hydrolyse à l'adjonction d'eau.

La DJA d'acide gluconique n'est pas spécifiée et par conséquent aucun niveau maximum ne devrait être établi. Il devrait plutôt être autorisé en conformité avec les bonnes pratiques de fabrication (BPF).

Régulateurs d'acidité

Les lactates, acétates, gluconates et malates doivent être ajoutés à la liste parce que leurs acides respectifs figurent dans la liste des additifs.

Les DJA correspondantes ne sont « ni spécifiées » « ni limitées » et par conséquent aucun niveau maximum ne devrait être établi. Ils devraient plutôt être autorisés en conformité avec les bonnes pratiques de fabrication (BPF).

Stabilisants

La gomme Gellane doit être ajoutée comme stabilisant alternatif selon les BPF.

Emulsifiants

En raison de la forte teneur en matière grasse du fromage à la crème, des émulsifiants peuvent être requis pour obtenir et maintenir une émulsion eau-dans-l'huile stable, particulièrement lorsque des matières premières telles que l'huile de beurre et la matière grasse laitière sont utilisées.

Des cristaux de matière grasse non émulsionnés pourraient partiellement se détacher de la matrice de protéines, ce qui entraînerait une coalescence de la matière grasse et une susceptibilité accrue à l'oxydation. Les émulsifiants peuvent prévenir la coalescence de la matière grasse.

Dans la fabrication du Cottage cheese, différents traitements mécaniques peuvent être utilisés pour obtenir les propriétés rhéologiques requises ; par exemple, l'homogénéisation à haute pression peut être utilisée pour augmenter la viscosité et obtenir ainsi un produit lisse.

Ce procédé d'homogénéisation permet de réduire la taille des particules de matière grasse et ainsi d'augmenter l'étendue de la surface de matière grasse dans le système. L'utilisation d'émulsifiants contribue alors à stabiliser le système en question.

La DJA applicable aux émulsifiants proposés pour utilisation dans la fabrication du fromage à la crème n'est « ni spécifiée » « ni limitée » et par conséquent aucun niveau maximum ne devrait être établi. Ils devraient plutôt être autorisés en conformité avec les bonnes pratiques de fabrication (BPF).

Antioxydants

Par définition, le fromage à la crème a une teneur en matière grasse nettement supérieure à celle d'autres fromages non affinés et ne possède pas de goût prononcé contrairement aux fromages affinés par lipolyse contrôlée.

L'activité antioxydante naturelle de la matière grasse laitière est très faible ; c'est la raison pour laquelle le goût subtil crémeux/butyreux du fromage à la crème doit être mieux préservé, compte tenu des durées de conservation actuelles pratiquées sur le marché, en autorisant les antioxydants.

Le procédé d'auto-oxydation de la matière grasse laitière peut être ralenti en retardant les réactions chimiques indésirables qui se produisent (formation de radicaux libres et de radicaux peroxydes à la lumière, en présence d'oxygène, d'ions métalliques, lors des phases d'initiation et de propagation de l'auto-oxydation).

En les associant à des inhibiteurs de radicaux tels que les tocophérols, on peut neutraliser ces radicaux. Dans une première phase, les inhibiteurs de radicaux donnent des atomes d'hydrogène aux radicaux libres. De plus, ils peuvent être combinés directement aux radicaux pour former des produits inertes. L'élimination des radicaux stoppe la réaction en chaîne.

Le contact de la matière grasse laitière avec l'oxygène doit également être évité. L'acide ascorbique et ses esters d'acides gras, tels que le palmitate et le stéarate d'ascorbyle, peuvent supprimer l'oxydation de la double liaison de leur propre molécule en convertissant l'oxygène en une forme inoffensive.

L'acide ascorbique et ses sels ont une solubilité limitée dans la matière grasse, tandis que celle du palmitate et du stéarate d'ascorbyle est plus élevée dans la matière grasse et l'huile. En raison de leur structure chimique, ils développent une activité antioxydante, principalement à la surface des gouttes de matière grasse.

Les palmitates d'ascorbyle et les tocophérols ont un effet antioxydant synergique, ce qui explique pourquoi ils ont été utilisés dans des mélanges pour des produits riches en matière grasse.

Les DJA pour l'acide ascorbique et les ascorbates de calcium et de sodium ne sont « ni spécifiées » « ni limitées » et par conséquent aucun niveau maximum ne devrait être établi. Ils devraient plutôt être autorisés en conformité avec les bonnes pratiques de fabrication (BPF).

En ce qui concerne les palmitates/stéarates d'ascorbyle et les tocophérols, des DJA ont été fixées. Il est donc possible d'établir des niveaux maximum de 0,08 et 0,2 g/kg respectivement.

CAMEMBERT (C-33)

2 DESCRIPTION

ETATS-UNIS

Les Etats-Unis recommandent de supprimer ou de mettre en annexe les critères de forme de cette section.

3.4 CARACTERISTIQUES ESSENTIELLES DE FABRICATION

ETATS-UNIS

Les Etats-Unis recommandent de supprimer ou de mettre en annexe les critères de taille et de poids de cette section.

7.1 NOM DU PRODUIT

ETATS-UNIS

Les Etats-Unis recommandent de supprimer ou de mettre en annexe les critères d'étiquetage pour le traitement thermique « dans un récipient » ainsi que les références au « Carré de Camembert ».

BRIE (C-34)

2 DESCRIPTION

ETATS-UNIS

Les Etats-Unis recommandent de supprimer ou de mettre en annexe les critères de forme et de taille de cette section.

3.4 CARACTERISTIQUES ESSENTIELLES DE FABRICATION

ETATS-UNIS

Les Etats-Unis recommandent de supprimer ou de mettre en annexe les critères de taille et de poids de cette section.

7.1 NOM DU PRODUIT

ETATS-UNIS

Les Etats-Unis recommandent de supprimer ou de mettre en annexe les critères d'étiquetage pour le traitement thermique « dans un récipient ».

MOZZARELLA

3.3 COMPOSITION

CANADA

Le Canada s'oppose à la teneur minimale en MGES de 2 %. Nous recommandons que la teneur minimale absolue de MGES de la Mozzarella à faible teneur en humidité ne puisse pas être inférieure à 20 % de MGES.

4 ADDITIFS ALIMENTAIRES

CANADA

Le Canada demande l'ajout du No. SIN 460 (i), Cellulose microcristalline, en tant qu'antiagglomérant pour les fromages coupés en tranches, coupés, râpés ou râpés finement.

Le Canada pense que la liste des agents de conservation de cette norme devrait être répétée après celle des acides car, actuellement, on peut penser que les agents de conservation ne sont autorisés que pour les fromages coupés en tranches, coupés, râpés ou râpés finement.

Le Canada approuve l'ajout de la pimarinine (natamycine) à la liste des agents de conservation pour le traitement de la surface/croûte exclusivement. Cette mesure est cohérente avec la Norme pour les fromages non affinés, y compris le fromage frais.

NOUVELLE-ZELANDE

La Nouvelle-Zélande souhaite inclure les additifs suivants pour utilisation dans la Mozzarella à faible teneur en humidité :

N° SIN	Nom de l'additif alimentaire	DJA	Etat de l'adoption dans la Norme de groupe pour les fromages non affinés, y compris le fromage frais	Niveau maximum
407	Carragénine et ses sels de Na, K, NH ₄ (y compris la furcellerane)	Non spécifiée	+	Limité par les BPF
410	Gomme de caroube	Non spécifiée	+	Limité par les BPF
412	Gomme de guar	Non spécifiée	+	Limité par les BPF
415	Gomme de xanthane	Non spécifiée	+	Limité par les BPF
416	Gomme de karaya	Non spécifiée	+	Limité par les BPF
417	Gomme de tara	Non spécifiée	+	Limité par les BPF

La carragénine interagit avec le fragment de κ -caséine de la micelle de caséine et affecte ainsi la manière dont la micelle s'agglomère lors de la formation du coagulum. Cela se traduit par l'amélioration des propriétés organoleptiques et fonctionnelles de la Mozzarella ainsi que de sa capacité à conserver sa qualité et sa stabilité. Les caractéristiques essentielles de composition et de qualité sont conservées.

Ces gommés sont énumérées dans le tableau trois de la Norme générale pour les additifs alimentaires (Additifs autorisés dans les denrées alimentaires, sauf spécification contraire, conformément aux BPF), et leur utilisation n'est pas exclue par l'annexe au tableau trois. Elles sont autorisées en Nouvelle-Zélande et en Australie pour tous les types de fromage.