

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 (a) de l'ordre du jour

**CX/MMP 02/6
janvier 2002**

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS DE NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR LE LAIT ET LES PRODUITS LAITIERS

Cinquième session

Wellington, Nouvelle-Zélande, 8-12 avril 2002

AVANT-PROJET D'AMENDEMENTS À LA NORME GÉNÉRALE CODEX POUR LE FROMAGE

OBSERVATIONS À L'ÉTAPE 3 SOUMISES EN RÉPONSE À LA LETTRE CIRCULAIRE 2000/8 - PART C

- 1. AVANT-PROJET D'AMENDEMENT À LA NORME GÉNÉRALE CODEX POUR LE FROMAGE (COMPOSITION "TENEUR MINIMALE EN PROTÉINES DANS L'EXTRAIT SEC [6] % (m/m)" (ALINORM 01/11, ANNEXE IX)**

République Tchèque

Le paramètre suggéré - teneur minimale en protéine dans l'extrait sec du fromage n'a pas été utilisé jusqu'à maintenant et nous supposons qu'il s'agit d'une erreur.

Selon notre opinion il pourrait être utile de donner une teneur minimale en protéine dans le fromage et non dans l'extrait sec du fromage.

La teneur minimale suggérée est beaucoup basse et cela n'a pas de sens.

Nous recommandons de donner un teneur minimal en protéine dans le fromage, par exemple

- teneur minimal en protéine dans le fromage non affinée 6% (m/m)
- teneur minimal en protéine dans le fromage affiné 10% (m/m)

Fromage non affiné – il signifie par exemple le fromage frais ou le quark avec en teneur élevée en matière grasse et une teneur en protéine relativement basse en relation l'extrait sec du produit.

Nouvelle Zélande

La teneur minimale en protéine suggérée dans le sous chapitre 3.3 est entendue pour aider à identifier le fromage, en particulier par les service d'inspection d'importation.

1. la méthode d'expression de la teneur en protéine doit tenir en compte du fait que la teneur minimale en protéine est le minimum nécessaire pour la coagulation. A cette fin, il sera plus correct de déterminer la teneur en protéines dans la matière grasse, ou dans l'extrait humide ou dans le fromage que la teneur dans l'extrait sec.
2. la méthode d'expression de la teneur en protéine doit aussi minimiser les erreurs dans la détermination. ALINORM 01/11. par. 16 cite « avec un taux d'erreur de détermination de 25% ». Ce taux d'erreur doit être réduit avec la détermination du taux de protéine seul, plutôt que ceux de la protéine et l'extrait sec.

Cependant la Nouvelle Zélande propose que la teneur en protéine soit exprimée comme teneur en protéine dans le fromage. Cette teneur doit être scientifiquement justifiée sur la base que le fromage ne doit pas avoir une teneur en protéine inférieure à celle du lait dont il a été produit. Nous remarquons que la limite inférieure de la teneur en protéine dans le lait pour le lait utilisée pour le fromage serait environ 3%.

Royaume Uni

Il semble que la teneur minimale en protéine de [6%] n'a pas une base scientifique valable. Si on doit déterminer une teneur minimale, cela doit être établi seulement sur la base des observations scientifiquement détaillées et avoir des justifications claires. Cependant, le Royaume Uni suggère que, s'il est nécessaire de déterminer une teneur, cela doit refléter la teneur minimale en protéine nécessaire pour la coagulation des protéines du lait.

2. AVANT-PROJET D'AMENDEMENT À LA NORME GÉNÉRALE CODEX POUR LE FROMAGE (APPENDICE SUR LA CROÛTE DE FROMAGE, LES TRAITEMENTS DE SURFACE ET LES ENROBAGES DE FROMAGE) (ALINORM 01/11, ANNEXE X)

République Tchèque

Nous suggérons la modification du texte dans la section « Croûte de Fromage »

Au début de l'affinage, la croûte a un teneur en sel et en eau plus élevé que celle de la partie interne du fromage. Nous suggérons de changer l'expression « composition identique » par « composition similaire ».

Les spécifications de l'enrobage du fromage dans la forme de « pellicule » ou « couche » correspondent à notre pratique.

Royaume Uni

Le Royaume Uni est d'accord avec le principe que l'information sur l'enrobage du fromage doit être disponible lorsque le consommateur peut être induit en erreur. Par exemple, ils peuvent avoir des difficultés à faire une distinction entre enrobage du fromage et fromage, ou à reconnaître quand l'enrobage peut être consommable. Le Royaume Uni propose aussi que la norme suive une approche large qui permette l'innovation du produit et le développement des enrobages qui ne présentent pas de risque pour la santé.

Espagne

Pour la version en espagnol

Dans le paragraphe sur la « Croûte de fromage »

En el primer párrafo, primera línea, debe sustituirse la expresión : Durante la maduración de la cuajada del queso con mohos en un lugar ...", por la siguiente: "Durante la maduración de la cuajada del queso con moldeado en un lugar ...".