

# 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 (d) de l'ordre du jour**

**CX/MMP 02/9**  
**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**

#### **FROMAGE FONDU (TENEUR MINIMALE EN FROMAGE)**

#### **LES OBSERVATIONS SOUMISES EN REPONSE A LA LETTRE CIRCULAIRE CL 2001/20-MMP**

(Préparé par la France, les Etats-Unis et la Fédération Internationale de Laiterie)

Les observations suivantes ont été reçues de: l'Allemagne, l'Argentine, l'Autriche, le Canada, la Croatie, l'Espagne, les Etats-Unis d'Amérique, la France, la Hongrie, l'Irlande, la Malaisie, la Nouvelle-Zélande, les Pays-Bas, la Pologne, la République slovaque, la République tchèque, la Roumanie, le Royaume-Uni, la Suisse et l'Uruguay.

**Question 1 :        Votre réglementation nationale définit-elle une teneur minimale en fromage ?**

**a) Pour les fromages fondus**

<b>Pays</b>	<b>En chiffres ?</b>	<b>Quel est le minimum requis ?</b>	<b>Législation nationale</b>	<b>Autre manière ?</b>	<b>Veillez expliquer la démarche utilisée pour déterminer la teneur minimale en fromage.</b>	<b>Législation nationale</b>
Argentine	Non	-	Code alimentaire argentin. Res. MERCOSUR N°134/96	Oui	La définition spécifique que le fromage doit constituer le produit laitier principal. Les produits non laitiers ne doivent pas représenter plus de 30 % du produit fini.	
Autriche	Non			Oui	75 % de la matière sèche du produit fini doit être de la matière sèche de fromage, y compris la matière grasse laitière.	Code alimentaire autrichien B32, Fromage fondu I, par. 1; Chapitre B:32 (voir la note X)
Canada	Oui – pour le fromage fondu et les pâtes à tartiner à base de fromage fondu	Pas moins de 51 % de fromage	Voir observations	Non	-	-
Croatie	Non		Réglementation concernant la qualité du lait, des produits laitiers, de la présure et des cultures pures (Sluzbeni List SFRJ 51/82, 27 août 1982)	Non		
République tchèque	Oui	51 % m/m	Décrets du Ministère de l'agriculture n° 328/1997, et n° 347/1999	Oui	Teneur maximum (m/m) en lactose de 5 %	-
France	Non	-	Voir observations	Non	Voir observations	-
Allemagne	Non	-	-	Oui 100 %	Aucun ingrédient autre que le fromage autorisé (à l'exception des sels émulsifiants)	Réglementation sur le fromage §1 IV No. j

Hongrie	Non			Oui	Voir observations	ME 2-51/12/12
Irlande	Non	-	-	Non	-	-
Malaisie	Oui	Pas moins de 51 % de matière sèche de fromage	Réglementation alimentaire 1985 (Règlement 101 (2))	-	-	-
Pays-Bas	Non	-	Pas de législation nationale	Oui	Par convention, au moins 50 % sur la base du fromage	-
Nouvelle-Zélande	Non	Le code commun de normes alimentaires Australie/Nouvelle-Zélande ne détermine pas de teneur minimale en fromage (voir également observations)	Code commun de normes alimentaires Australie/Nouvelle-Zélande	-	-	-
Pologne	Non	BPF	-	Non	-	-
Roumanie	Non	Pas de niveaux légaux prédéterminés. Le fromage est un composant au même titre que les autres produits laitiers, tels que le beurre ou la crème.	Norme professionnelle SP 1649-2000			
République slovaque	Oui	80 %	Codex alimentaire de la République slovaque, chapitre 6	Non		
Espagne	Non	-	Annexe 2 en date du 29.11.85, norme pour les fromages et les fromages fondus (B.O.E. 06.12.85)	Non	-	Annexe 2 en date du 29.11.85, norme pour les fromages et les fromages fondus (B.O.E. 06.12.85)

Suisse	Oui	Au moins 80 % m/m de la matière sèche du produit fini doit provenir de la matière sèche du fromage.	LMV article 85, paragraphe 2	Non		
Royaume-Uni	Non	Voir observations		Voir observations		
Etats-Unis	Non	-	Voir observations	Oui	Voir observations	Code des réglementations fédérales, Titre 21, Partie 133.169
Uruguay	Non	-	-	Non	-	-

### **Observations**

#### **Canada**

Toutes deux extraites de la réglementation canadienne sur les aliments et les médicaments (FDR) (B.08.041.1 et B08.041.3) et de la réglementation sur les produits laitiers (DPR) (Section 38 et 40)

#### **France**

Décret 88-1206 du 30 décembre 1988 – « Décret portant application de la loi du 1er août 1905 sur les fraudes et les falsifications en matière de produits ou de services et de la loi du 2 juillet 1935 tendant à l'organisation et à l'assainissement du marché du lait en ce qui concerne les fromages ».

Le texte réglementaire français ne prévoit pas d'indication chiffrée. Le fromage est un constituant parmi d'autres ingrédients laitiers tels que le beurre et la crème. Ce décret impose une teneur minimale élevée en extrait sec laitier et en matière grasse laitière.

#### **Hongrie**

*Réglementation indirecte pour les fromages fondus :*

Le produit peut être fabriqué à partir de fromages auxquels on a ajouté de l'eau, de la matière grasse laitière et d'autres produits laitiers nécessaires pour ajuster la teneur en matière grasse. Ces derniers ne peuvent être présents qu'en quantité limitée car le lactose ne doit pas dépasser 5 % (m/m) du produit fini.

#### **Nouvelle-Zélande**

La norme 2.5.4 spécifie que le fromage fondu doit être fabriqué à partir de fromage et de produits issus du lait. Par ailleurs, il est entendu que l'ingrédient principal de toute denrée appelée « fromage fondu » est le fromage, et sa part doit être mentionnée sur l'étiquette (norme 1.2.10). Enfin, conformément aux dispositions légales néo-zélandaises sur la loyauté des pratiques commerciales, toute denrée alimentaire appelée « fromage fondu » doit contenir du fromage fondu sans quoi son étiquetage est considéré comme trompeur ou fallacieux. Il existe donc de fait une teneur minimale en fromage requise. L'obligation légale de faire mention du pourcentage sur l'étiquette permet aux consommateurs de choisir un produit en fonction de sa teneur en fromage.

Ces normes peuvent être consultées sur Internet :

- Norme 1.2.10 : <http://www.anzfa.gov.au/foodstandards/foodstandardscodecontents/standard12/standard1210.cfm>
- Norme 2.5.4 : [http://www.anzfa.gov.au/foodstandards/foodstandardscodecontents/standard25.cfm#\\_cheese](http://www.anzfa.gov.au/foodstandards/foodstandardscodecontents/standard25.cfm#_cheese)

### Royaume-Uni

Aucune réglementation britannique ne fixe de niveau minimum pour le pourcentage de fromage de ces produits.

Le fromage fondu, ainsi que toutes les préparations à base de fromage fondu, telles que les pâtes à tartiner à base de fromage fondu vendues au R.U. sont régis par les dispositions générales de la réglementation sur l'étiquetage alimentaire du R.U. de 1996. On s'attend à ce que des produits de ce type fassent une mention quantitative du fromage contenu.

### Etats-Unis

Les Etats-Unis produisent de larges quantités de fromage fondu. La législation nationale impose de mentionner le nom complet de ce type de produit, avec la variété de fromage utilisée dans la fabrication. Des informations détaillées sont données dans notre réponse à la question 1.c. La plupart des fromages fondus produits aux Etats-Unis sont appelés « fromages fondus américains pasteurisés » (Pasteurized Process American Cheese). Cela indique l'utilisation de fromages de types américains (Cheddar, Colby, etc.) dans la fabrication. Bien que cela puisse laisser supposer que « Pasteurized Process American Cheese » correspond à une variété de fromage, nous souhaitons clarifier notre position et nous répondons donc également à la question 1.a.

Aux Etats-Unis, les normes définissent un taux minimal de fromage utilisé dans les fromages fondus, et le respect des normes est vérifié à partir de l'analyse de la teneur en matière grasse et en humidité. Les normes limitent la quantité d'ingrédients autres que le fromage que l'on peut utiliser dans la fabrication de fromage fondu. La composition du fromage naturel utilisé peut avoir une influence sur la quantité de fromage ; cependant, dans tous les cas 85 % du fromage fondu est tiré de fromages naturels. En outre, le(s) type(s) de fromage utilisé(s) en tant que matières premières est/sont indiqué(s) et certaines variétés de fromage ne peuvent pas être utilisées comme ingrédient.

### b) Préparations à base de fromage fondu ?

Pays	En chiffres ?	Quel est le minimum requis ?	Législation nationale	Autre manière ?	Veillez expliquer la démarche utilisée pour déterminer le pourcentage minimal de fromage	Législation nationale
Argentine	Non	-	Ce produit n'est pas réglementé par notre législation nationale.	Non	-	-
Autriche	Non			Oui	51 % de la matière sèche du produit fini doit provenir de fromage, y compris la matière grasse laitière.	Code alimentaire autrichien B32, Fromage fondu, par. 4.1
Canada						
Croatie	Non			Non		
République tchèque	Oui	51 % m/m	Décrets N°. 328/1997, 347/1999	Oui	51 % m/m	-

France	Non	-	-	Non	-	-
Allemagne	Oui	50 % du produit fini	Réglementation sur le fromage, § 4 II phrase 2	-	-	-
Hongrie	Non	51 % m/m	ME 2-51/12/12	Non		
Irlande	Non	-	-	Non	-	-
Malaisie	Non	-	-	-	-	-
Pays-Bas	Non	-	-	Non	Toutefois, l'industrie est en faveur d'une teneur minimum en fromage de 20 %.	-
Nouvelle-Zélande	Non – voir observations en 1a)	-	Code des normes alimentaires d'Australie/de Nouvelle-Zélande			
Pologne	Non	BPF	-	Non	-	-
Roumanie	Non					
République slovaque	Non			Non		
Espagne (voir observation * dans la dernière section)	-	-	-	-	-	-
Suisse	Oui	Au moins 51 % m/m de la matière sèche du produit fini doit provenir du fromage	LMV Art 87 para 1 lett.a.	Non		
Royaume-Uni	Non	Voir observations en 1a				
Etats-Unis	Oui	51%	Voir observations	Non		
Uruguay	Pas en chiffres	Aucune autre manière				

**Observations****Canada**

Il n'existe aucune norme de composition nationale pour de telles préparations. Leur fabrication au Canada est inconnue. Ces produits sont réglementés comme aliments hors normes par la réglementation sur les aliments et les médicaments.

**Etats-Unis**

La législation américaine définit des normes pour les préparations à base de fromage fondu, avec des pourcentages minimaux de fromage. Ces préparations correspondent aux « fromages fondus » et aux « pâtes à tartiner à base de fromage fondu » et la réglementation nationale les régissant se trouve dans le code des règlements fédéraux (Code of Federal Regulations), titre 21, parties 133.173 et 133.179.

**c) Dans les fromages fondus portant un nom de variété ?**

<b>Pays</b>	<b>En chiffres ?</b>	<b>Quel est le minimum requis ?</b>	<b>Législation nationale</b>	<b>Autre manière ?</b>	<b>Veillez expliquer la démarche utilisée pour déterminer le pourcentage minimal de fromage</b>	<b>Législation nationale</b>
Argentine	Oui	75 % de la variété utilisée comme ingrédient	Code alimentaire argentin. Res. MERCOSUR N°134/96	Non	-	-
Autriche	Oui *	75 % du fromage cité	Code alimentaire autrichien B32, Fromage fondu I, par. 2	Non		
Canada	Oui – pour les fromages fondus (mention de la variété)	Non	-	Oui	Voir observations	Même réglementation qu'en 1A, sous la section B.08.040 (FDR) et la section 36 (DPR)

Croatie	Oui	Le pourcentage minimal de fromage dans les fromages fondus n'a été défini que pour les fromages fondus dont l'étiquette fait mention de l'utilisation d'une variété particulière de fromage. Ces fromages fondus doivent contenir au minimum <u>75 %</u> de la variété de fromage mentionnée sur l'étiquette.	Réglementation sur la qualité du lait, des produits laitiers, de la présure et des cultures pures (Sluzbeni List Gaz. SFRJ 51/82, 27 août 1982, et Réglementation prom. in Narodne Nonvine 55/92.	Non		
République tchèque	Oui	51 % m/m	Décrets N° 328/1997 et 347/1999	Oui	Voir recto	-
France	Oui	50 % des matières premières mises en œuvre	Cf. Décret 88-1206 du 30 décembre 1988.	Non	-	-
Allemagne	Non	-	-	Oui, 100 %.	Les exigences générales pour les fromages fondus sont également applicables (- 100%), ainsi que	§ 17 Réglementation sur le fromage, § 17 I No. 5 Loi sur les aliments et les biens de consommation
Hongrie	Non			Oui	Voir observations	ME 2-51/12/11
Irlande	Non	-	-	Oui	Référence aux données de composition/recettes	Voir observations
Malaisie	Non	-	-	-	-	-
Pays-Bas	Non	-	-	Oui	Par accord tacite général, au moins 50 %	-
Nouvelle-Zélande	Non - voir observations en 1a et plus bas		Code des normes alimentaires d'Australie/de Nouvelle-Zélande, norme 1.2.10			
Pologne	Non	BPF	-	Non	BPF	-
Roumanie	Oui	Environ 50 % des matières premières utilisées				



République slovaque	Non	-	-	Non		
Espagne	Oui	50 % m/m de la matière sèche totale du fromage fondu	Annexe 2 en date du 29.11.85, norme sur les fromages et les fromages fondus (B.O.E. 06.12.85)	Non	-	Annexe 2 en date du 29.11.85, norme sur les fromages et les fromages fondus (B.O.E. 06.12.85)
Suisse	Oui	Produits sans appellation d'origine protégée : le mélange fondu doit contenir au moins 50 % de fromage spécifié. Produits avec appellation d'origine protégée : le mélange fondu doit contenir au moins 75 % de fromage spécifié.	LMV Art 84 para 2 lett. 472(c)	Oui	En ce qui concerne les fromages fondus à base de Glarner Kräuterkäse, un fromage au goût très fort, les exigences sont différentes. La quantité de fromage utilisée doit être telle que le goût caractéristique du produit fini soit obtenu uniquement grâce au fromage.	LMV Art 84 para 2 lett a.
Royaume-Uni	Non	Voir observations			Voir observations	
Etats-Unis	Non	-	-	Oui	Voir observations	Code des règlements fédéraux, titre 21, partie 133.169
Uruguay	Pas en chiffres	Aucune autre manière				

### **Observations**

#### **Autriche**

Note X : l'ÖLMB ne correspond ni à une loi, ni à une ordonnance mais à une opinion d'experts approuvée par les autorités, les chercheurs, les consommateurs, le secteur agro-alimentaire et les autres parties intéressées.

**Canada**

La norme précise que le produit doit être fabriqué en mélangeant à la chaleur les différentes variétés de fromage et (ne) peut contenir (que) de l'eau, de la matière grasse laitière ajoutée, du sel, du vinaigre, des édulcorants et des additifs autorisés mais que la teneur en matière grasse laitière et en humidité du produit fini ne peut dépasser la teneur en humidité de la variété de fromage choisie que de (3 ou 5 %) et ne peut être inférieure à (2 ou 3 %) de la matière grasse minimale de la variété de fromage choisie.

**Hongrie**

Indirectement pour les fromages fondus portant un nom de variété : le pourcentage de la variété de fromage spécifiée doit être d'au moins 75 % (m/m). L'extrait sec du fromage se prêtant à la coupe en tranches peut être inférieur de 4 % maximum par rapport à celui du fromage spécifié ou par rapport à la moyenne arithmétique de l'extrait sec des fromages utilisés.

**Irlande**

SI No. 92 de 2000 Communauté européenne (Présentation de l'étiquetage et mention des aliments) (Amendement) Réglementation 2000 – pourcentage du fromage spécifié à mentionner dans la déclaration quantitative des ingrédients (QUID).

**Nouvelle-Zélande**

Lorsqu'une étiquette alimentaire spécifie une variété particulière de fromage (par exemple « cheddar fondu »), le pourcentage de la variété doit être mentionné sur l'étiquette comme étant l'ingrédient principal, comme le stipule la norme 1.2.10.

**Royaume-Uni**

Aucune réglementation britannique ne fixe de niveau minimum pour le pourcentage de fromage dans les fromages fondus portant le nom d'une variété de fromage spécifique.

La réglementation sur l'étiquetage alimentaire du R.U. de 1996 décrit, entre autres choses, les exigences de la déclaration quantitative des ingrédients (QUID). Les fromages fondus portant le nom d'une certaine variété doivent être accompagnés d'une déclaration quantitative concernant la variété de fromage utilisée.

*Pourcentage minimal de fromage pour les fromages fondus et les préparations à base de fromage fondu*

Les préparations à base de fromage fondu, telles que les pâtes à tartiner à base de fromage fondu, sont disponibles au R.U. et sont souvent commercialisées pour les enfants. De tels produits doivent fournir une déclaration quantitative sur le pourcentage de fromage.

**Etats-Unis**

Aux Etats-Unis, les normes définissent un taux minimal de fromage utilisé dans les fromages fondus portant un nom de variété et le respect des normes est vérifié à partir de l'analyse de la teneur en matière grasse et en humidité. Les normes limitent la quantité d'ingrédients autres que le fromage que l'on peut utiliser dans la fabrication de fromage fondu. La composition du fromage naturel utilisé peut faire varier le pourcentage de fromage dans le produit fini. Il doit toutefois contenir au moins 85 % de fromage naturel. Le(s) type(s) de fromage utilisé(s) comme matières premières est/sont indiqué(s) et certaines variétés de fromage sont interdites. Il est possible d'utiliser une ou plusieurs variétés de fromage, à condition qu'elles soient mentionnées sur l'étiquette, comme l'exige la législation nationale.

**Question 2 : Pouvez-vous approuver le premier avant-projet proposé dans le rapport du groupe de travail sur les fromages (CX/MMP 00/7) et débattu au cours de la quatrième session du Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers et qui stipule que :**

**« le produit est défini par une teneur en fromage, en termes de quantité ou de caractérisation. »**

Pays	Pour les fromages fondus ?		Pour les préparations à base de fromage fondu ?	
	Oui ou non	Veillez expliciter votre accord ou votre désaccord et mentionner s'il vous est possible de modifier l'avant-projet pour le rendre satisfaisant.	Oui ou non	Veillez expliciter votre accord ou votre désaccord et mentionner s'il vous est possible de modifier l'avant-projet pour le rendre satisfaisant.
Argentine	Non	Il nous est impossible de modifier cet avant-projet pour le rendre satisfaisant car nous ne possédons pas à ce jour la technologie qui nous permettrait de déterminer la teneur en fromage.	Non	Il nous est impossible de modifier cet avant-projet pour le rendre satisfaisant car nous ne possédons pas à ce jour la technologie qui nous permettrait de déterminer la teneur en fromage.
Autriche	Non	Cet avant-projet est trop général, trop vague. Il ne contient pas de définition claire des termes quantité et qualité. Il conviendrait de préciser que les pourcentages minimaux de fromage en constituent la base. Nous approuvons en revanche l'avant-projet suivant qui a été rédigé (voir tableau).	Non	Voir 2a
Canada	Oui	Il nous semble que ce produit est présenté aux consommateurs comme un « type » de fromage et consommé par les enfants et les personnes âgées, souvent en remplacement d'autres fromages ou produits laitiers. Il nous semble donc que sa valeur nutritionnelle est importante (c'est-à-dire protéines, calcium, minéraux). Ainsi, si le terme fromage est utilisé dans le nom du produit, le fromage doit donc constituer un ingrédient significatif (sur extrait sec) et le/les produit(s) « fromage » doit/doivent être utilisés selon la norme A-6.	Oui	Mêmes observations qu'à la question 2a. Si cet avant-projet n'est pas approuvé, nous proposons l'utilisation d'un autre nom pour désigner ces produits (sans mention du terme « fromage » peut-être). Le terme « préparation » ne permet pas par ailleurs de clarifier la différence entre ce produit et le fromage fondu.
Croatie	Oui		Non	
République tchèque	Oui	Il convient de définir également un pourcentage maximal de lactose. Nous proposons un maximum de 5 % m/m – voir Codex Stan A-8 a,b/1978, 2.2	Oui	
France	Oui	Voir observations	Non	La formulation proposée n'est pas suffisamment adaptée à la large gamme de produits existant sur le marché.

Allemagne	Non	Non, pour des raisons de protection des consommateurs. L'Allemagne approuve les prescriptions formulées dans le Codex STAN A-8 (A-C) – 1978	Non	Question 2a
Hongrie	Oui		Oui	
Irlande	Non	Cette phrase n'a aucun sens sans tentative de définition, en termes numériques, de la notion de « quantité ». Pourquoi ne pas inclure un minimum de X % (20 % ?) de fromage ?	Non	Cette phrase n'a aucun sens sans tentative de définition, en termes numériques, de la notion de « quantité ». Pourquoi ne pas inclure un minimum de X % (20 % ?) de fromage ? (X pourrait être plus faible qu'en 2a ci-dessus.)
Malaisie	-	-	-	-
Pays-Bas	Oui	-	Oui	-
Nouvelle-Zélande	Oui	* (voir observations).	Oui	* (voir observations)
Pologne	Oui	Termes de caractérisation –à spécifier.	Oui	
Roumanie	Oui	Le rôle du fromage est important mais la détermination d'un niveau précis n'est pas pertinente, en raison du nombre important de variétés de fromage utilisées. Les méthodes d'analyse du pourcentage de fromage ne nous sont pas par ailleurs accessibles à ce jour.	Non	Cette formulation n'est pas suffisamment adaptée à la quantité de produits proposés sur le marché à l'heure actuelle.
République slovaque	Oui		Non	
Espagne	Non	Voir observation ** dans la dernière section de ce document	-	Voir observation * dans la dernière section de ce document
Suisse	Oui	Le produit s'appelant « préparation à base de fromage fondu », les consommateurs seraient trompés si ce type de produit ne contenait pas de quantité importante de fromage. Il est donc nécessaire de spécifier une teneur en fromage.	Oui	Le produit s'appelant « préparation à base de fromage fondu », les consommateurs seraient trompés si ce type de produit ne contient pas une quantité importante de fromage. Il est donc nécessaire de spécifier une teneur en fromage.
Royaume-Uni		Voir observations		Voir observations
Etats-Unis	Non	Au jour d'aujourd'hui, les Etats-Unis ne peuvent pas approuver cet avant-projet. Le concept d'une définition du produit fondée sur le pourcentage de fromage réel est cependant loin d'être exclu. Nous suggérons de poursuivre dans ce sens et de fixer le pourcentage de fromage dans les limites requises.	Non	Au jour d'aujourd'hui, les Etats-Unis ne peuvent pas approuver cet avant-projet. Le concept d'une définition du produit fondée sur le pourcentage de fromage réel est cependant loin d'être exclu. Nous suggérons de poursuivre dans ce sens et de fixer le pourcentage de fromage dans les limites requises.
Uruguay	Oui		Non	

## **Observations**

### **France**

La proposition qui prévoit de qualifier le fromage fondu en termes de caractérisation est intéressante car elle permet de considérer que le fromage joue un rôle important, tout en évitant des débats compliqués liés à une approche chiffrée. En effet, compte tenu de la grande diversité des fromages fondus et des réglementations existantes, il est difficile de fixer un chiffre précis. Par ailleurs, la quantité de fromage varie selon le résultat attendu (exemples : caractéristiques organoleptiques) et selon la nature même du fromage mis en œuvre (par exemple : fromage non affiné ou affiné). Les méthodes d'analyse disponibles actuellement ne permettent pas de mesurer les quantités de fromage utilisées (cf. réponse question n°4).

### **Nouvelle-Zélande**

La Nouvelle-Zélande approuve la caractérisation du « fromage fondu » et des « préparations à base de fromage fondu » selon une teneur en fromage. Comme nous l'avons souligné plus haut, le code et la loi sur la loyauté des pratiques commerciales (le code et Fair Trading Act) impliquent que toute denrée dont le nom comprend le terme « fromage » doit contenir du fromage.

### **Royaume-Uni**

#### *Questions 2 et 3*

La proposition du R.U. a été suggérée comme une avancée possible lors de la dernière session du CCMMP. Elle a été introduite dans un esprit constructif mais le R.U. n'y est pas attaché de manière absolue. La proposition du Danemark est en effet également extrêmement intéressante.

Après plus ample réflexion, le R.U. considère que la mention du pourcentage de fromage dans les fromages fondus et les produits à base de fromage fondu place les consommateurs dans une meilleure position pour faire un choix en connaissance de cause. Nous voyons donc un avantage à fusionner les deux avant-projets.

Nous sommes encore en train de discuter du pourcentage minimal de fromage dans les fromages fondus et les produits à base de fromage fondu avec les parties intéressées. Nous vous informerons des progrès effectués dès que possible.

### **Question 3 : Pouvez-vous approuver le second avant-projet proposé dans le rapport du groupe de travail sur les fromages (CX/MMP 00/7) et débattu au cours de la quatrième session du Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers et qui stipule que :**

**« le fromage est un ingrédient significatif de »**

Pays	a) Fromages fondus		b) Préparations à base de fromage fondu	
	Oui ou non	Veillez expliciter votre accord ou votre désaccord et mentionner s'il vous est possible de modifier l'avant-projet pour le rendre satisfaisant.	Oui ou non	Veillez expliciter votre accord ou votre désaccord et mentionner s'il vous est possible de modifier l'avant-projet pour le rendre satisfaisant.
Argentine	Oui	-	Oui	-
Autriche	Non	« significatif » doit être défini en termes d'une teneur minimale en fromage	Non	Cet avant-projet est trop vague – voir réponse à la question 2a)

Canada	Oui	Il nous semble que ce produit est présenté aux consommateurs comme un « type » de fromage et consommé par les enfants et les personnes âgées, souvent en remplacement d'autres fromages ou produits laitiers. Il nous semble donc que sa valeur nutritionnelle est importante (c'est-à-dire protéines, calcium, minéraux). En conclusion, si le terme fromage est utilisé dans le nom du produit, le fromage doit donc constituer un ingrédient significatif (quantité, caractérisation, apport nutritionnel) et le ou les produits « fromage » doivent être utilisés selon la norme A-6.	Oui	Mêmes observations qu'à la question 3a. Si cet avant-projet n'est pas approuvé, nous proposons l'utilisation d'un autre nom pour désigner ces produits (sans mention du terme « fromage » peut-être). Le terme « préparation » ne permet pas par ailleurs de clarifier la différence entre ce produit et le fromage fondu.
Croatie	Oui		Non	
République tchèque	Non	Nous pourrions approuver l'avant-projet (Oui) si la limite de 5 % m/m proposée pour le lactose est acceptée.	Oui	Peut être accepté comme définition alternative possible. Il est toutefois nécessaire de stipuler une limite maximale de 51 % m/m de fromage.
France	Oui	Voir observations	Non	La formulation proposée n'est pas suffisamment adaptée à la large gamme de produits existant sur le marché.
Allemagne	Non	Voir question 2a	Non	Voir question 2a
Hongrie	Oui		Oui	
Irlande	Non	Cette phrase n'a aucun sens sans tentative de définition, en termes numériques, de la notion de « quantité ». Pourquoi ne pas inclure un minimum de X % (20 % ?) de fromage ?	Non	Cette phrase n'a aucun sens sans tentative de définition, en termes numériques, de la notion de « quantité ». Pourquoi ne pas inclure un minimum de X % de fromage ? (X pourrait ici être plus faible qu'en 3(a).)
Malaisie	Oui	Inclure d'autres ingrédients optionnels à la liste d'ingrédients dans le paragraphe 2.1 (norme Codex A-8 (c) – 1978) afin de ne pas limiter les ingrédients aux seuls produits laitiers.	-	-
Pays-Bas	Non	Le pourcentage de fromage dans les fromages fondus doit être au moins 50 % w/w ou représenter 43 % de la matière sèche.	Oui	-
Nouvelle-Zélande	Non	* (voir observations)	Non	* (voir observations)
Pologne	Non		Non	
Roumanie	Oui	Cette proposition est réellement intéressante parce qu'elle permet de considérer le fromage comme un ingrédient important mais sans mention de niveaux fixes.	Non	Cette formulation n'est pas adaptée aux produits actuellement disponibles sur le marché.
République	Oui		Non	

slovaque				
Espagne	Oui	Voir observation ** dans la dernière section de ce document	-	Voir observation * dans la dernière section de ce document
Suisse	Oui	Nous pouvons approuver la formulation, à condition que le terme « significatif » soit explicité. Sinon, le texte est par trop imprécis et cela pourrait entraîner des difficultés dans le commerce international.	Oui	Nous pouvons approuver la formulation, à condition que le terme « significatif » soit explicité. Sinon, le texte est par trop imprécis et cela pourrait entraîner des difficultés dans le commerce international.
Royaume-Uni		Voir observations question 2		Voir observations question 2
Etats-Unis	Non	« Significatif » est trop vague pour réglementer une teneur minimale en fromage dans les fromages fondus.	Non	« Significatif » est trop vague pour réglementer une teneur minimale en fromage dans les fromages fondus.
Uruguay	Non		Oui	

### **Observations**

#### **Autriche**

	<b>Matière sèche (min.)</b>	<b>Pourcentage de fromage (min.) (extrait sec du fromage, sur la base de la matière sèche du produit fini)</b>
Fromage fondu se prêtant à la coupe en tranches		
Se prêtant à la coupe en tranches avec matière grasse sur extrait sec de 50 % ou plus	50 %	43 %
Se prêtant à la coupe en tranches avec matière grasse sur extrait sec inférieure à 50 %	34 %	43 %
Fromages fondus à tartiner		
A tartiner avec matière grasse sur extrait sec de 50 % ou plus	40 %	20 %
A tartiner avec matière grasse sur extrait sec inférieure à 50 %	30 %	20 %
Préparations à base de fromage fondu	20 %	10 %

#### **France**

Cette proposition est également intéressante car elle permet de considérer que le fromage joue un rôle important, tout en évitant des débats compliqués liés à une approche chiffrée. En effet, compte tenu de la grande diversité des fromages fondus et des réglementations existantes, il est difficile de fixer un chiffre précis. Par ailleurs, la quantité de fromage varie selon le résultat attendu et selon la nature même du fromage mis en œuvre (par exemple : fromage non affiné ou affiné). Les méthodes d'analyse disponibles actuellement ne permettent pas de mesurer les quantités de fromage mises en œuvre (cf. Réponse n°4).

#### **Nouvelle-Zélande**

La loi en Nouvelle-Zélande n'exige pas que le fromage constitue un « ingrédient significatif » des « fromages fondus » ou des « préparations à base de fromage fondu ». En l'absence d'une définition claire, le terme « significatif » est ambigu. Comme nous l'avons signalé plus tôt, les exigences légales d'étiquetage du pourcentage permettent aux consommateurs de choisir le pourcentage de fromage désiré.





**Question 4 : En l'absence de méthode internationale d'analyse pour déterminer le pourcentage de fromage dans les fromages fondus, votre pays dispose-t-il d'une méthode nationale ? Si oui, de quelle méthode s'agit-il ?**

<b>Pays</b>	<b>Oui ou non</b>	<b>Détails / observations</b>
Argentine	Non	
Autriche	Non	A ce jour, nous ne connaissons aucune méthode analytique existante. Toutefois, la réglementation nationale permet aux autorités de contrôler l'inventaire physique dans le lieu de production des fabricants nationaux et donc la teneur en fromage utilisée dans les fromages fondus ou les préparations à base de fromage fondu.
Canada	Non	Nous ne possédons pas de méthode d'analyse. Toutefois, nous contrôlons ces produits en réexaminant la composition du produit et en vérifiant les ingrédients théoriques et ceux effectivement ajoutés.
Croatie	Non	
République tchèque	Non	Il est toutefois possible de vérifier les recettes des produits et de déterminer la teneur en lactose.
France	Non	
Allemagne	Non	
Hongrie	Non	Pas de méthode nationale. (La teneur du/des fromage(s) utilisé(s) peut être contrôlée indirectement ; les fabricants sont donc obligés de se conformer à la fiche technique autorisée par les autorités et le respect en est vérifié par le biais de contrôles aléatoires sur le site de production.)
Irlande	Non	Les contrôles douaniers sont quant à eux effectués en vérifiant les données de composition/recettes.
Pays-Bas	Non	
Nouvelle-Zélande	Non	
Pologne	Non	
Roumanie	Non	
République slovaque	Non	
Espagne	Non	Voir observation *** dans la dernière section de ce document
Royaume-Uni	Non	Voir observation
Suisse	Non	
Etats-Unis	Non	Aux Etats-Unis, des analyses de laboratoire sont réalisées afin de surveiller la conformité à la composition requise. La législation limite la quantité des autres ingrédients utilisés, garantissant ainsi la teneur en fromage.
Uruguay	Non	

**Observations**

**Royaume-Uni**

Le R.U. ne possède pas de méthode d'analyse pour mesurer la teneur en fromage de ces produits. Nous souhaiterions vivement la mise en place d'une méthode validée.

Toutefois, en l'absence de méthodes analytiques, le pourcentage de fromage ajouté au stade du mélange devrait être celui déclaré comme teneur en fromage. Des audits permettraient de le vérifier.

## **Observations complémentaires**

### **République tchèque**

La distinction entre les fromages fondus et les préparations à base de fromage fondu est établie par la législation nationale tchèque qui fixe également la teneur maximale en lactose à 5 % (m/m). La teneur minimale en fromage doit être fixée à 51 % (m/m) pour les deux types de produit. La méthode de détermination de la teneur en lactose a été utilisée à l'échelle internationale, mais la détermination de la teneur en fromage a été vérifiée en fonction des exigences pertinentes. Nous ne connaissons aucun moyen analytique permettant de déterminer correctement la différence entre la teneur en protéines dans le fromage, la teneur en protéines dans le lait en poudre et les autres matières premières de substitution. La législation tchèque a entériné la norme du Codex A-8 a,b.

### **Nouvelle-Zélande**

La Nouvelle-Zélande est dans une phase transitoire en ce qui concerne la législation des normes alimentaires. A partir du 20 décembre 2002, le nouveau Code des normes alimentaires d'Australie/de Nouvelle-Zélande (le Code) représentera la norme principale en vigueur. Notre réponse est donc basée sur les exigences du Code et ne fait pas mention des autres législations actuelles.

### **Espagne**

#### **(\*) Questions 1b), 2b) et 3b)**

L'appellation « préparations à base de fromage fondu » n'existe pas dans la législation espagnole. Tous les produits concernés sont couverts par l'appellation « fromages fondus ».

#### **(\*)(\*) Questions 2a) et 3a)**

Nous pensons que la nécessité d'une teneur minimale en fromage dans les fromages fondus, en plus d'être impossible à contrôler en raison de la diversité des fromages et autres matières premières utilisées, n'est pas en soi significative en termes de goût, de texture et de valeur nutritionnelle en raison des éléments mentionnés ci-dessous.

- Le goût dépendant du fromage utilisé et du degré d'affinage de celui-ci, il ne serait pas correct de définir une teneur minimale en fromage pour tous les fromages fondus. Il est par ailleurs important de ne pas oublier que la norme devant être définie pour les « fromages fondus » (norme A-8) doit englober l'ensemble des fromages concernés et qu'il doit donc être possible d'utiliser des fromages de ferme qui ont en général un goût plus prononcé que les fromages fondus. Il faudra six ou sept fois la quantité de fromage de ferme utilisée pour obtenir le même goût en utilisant des fromages industriels.
- La texture dépend à parts égales de la teneur en matière grasse sur extrait sec, de la teneur en lactose et du nombre de molécules de paracéine intactes dans la présure. Ce dernier dépend à son tour du degré d'affinage des fromages utilisés dans la fabrication des fromages fondus et, parfois, des sels de fonte et du procédé de fabrication.
- En ce qui concerne la valeur nutritionnelle, il est évident que les composants des fromages fondus (matière grasse et protéines fondamentalement) sont obtenus, non seulement à partir du fromage, mais également du mélange avec d'autres matières premières de matière grasse laitière utilisées dans le processus de fabrication (lait en poudre, beurre, etc.). Nous pensons donc, au vu de ces considérations, que le seul moyen de déterminer de manière approximative une teneur minimale en fromage dans les fromages fondus consiste à mentionner de manière claire dans la définition des fromages fondus que le « fromage est un ingrédient significatif ».

#### **(\*)(\*)(\*) Question 4**

Nous ne possédons pas de méthode analytique. Nous ne savons pas non plus s'il existe une bibliographie relative à une méthode analytique qui permettrait de détecter la teneur en extrait sec minimal de fromage dans la matière sèche du fromage fondu lorsque les éléments suivants peuvent être utilisés dans la fabrication de fromage fondu :

- fromages contenant du lactose, par exemple fromages ultrafiltrés et fromages non fermentés (tous deux avec un maximum de 8 % de lactose) ;
- fromages sans lactose, dont l'extrait sec englobe les protéines, les matières grasses, les sels et les ingrédients aromatiques dont la teneur en matière grasse peut varier de 0 à 75 % de la matière sèche et dans lesquels les sels et les ingrédients aromatiques peuvent varier de 4 % à 10 % de la matière sèche ;

- autres produits laitiers, tels que lait en poudre et beurre, qui contiennent également des protéines, du lactose et de la matière grasse.