

commission du codex alimentarius

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

ORGANISATION MONDIALE
DE LA SANTÉ

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

Point 2 de l'ordre du jour

CX/MMP 00/3
décembre 1999

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITE DU CODEX SUR LE LAIT ET LES PRODUITS LAITIERS

Quatrième Session

Wellington, Nouvelle-Zélande, 28 février - 3 mars 2000

QUESTIONS SOUMISES AU COMITE PAR LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET D'AUTRES COMITES DU CODEX

EXAMEN DES MATIERES PREMIERES ET DE LA TENEUR MINIMALE EN PROTEINES DANS LA NORME GENERALE POUR LE FROMAGE

HISTORIQUE

1. Au cours du débat sur le projet de norme révisée pour le fromage, qui a eu lieu lors de la vingt-troisième session de la Commission du Codex Alimentarius¹, la délégation japonaise, tout en ne s'opposant pas à l'adoption du Projet de norme révisée, a proposé que la Commission demande au Comité sur le lait et les produits laitiers d'envisager de stipuler une teneur minimale en protéines dans la norme afin de faciliter la classification et l'identification des produits et de faire en sorte que la coagulation soit le facteur essentiel dans la production de fromage. De nombreuses délégations ont appuyé cette proposition. La délégation australienne a exprimé l'opinion qu'il était inutile de stipuler une teneur minimale en protéines dans la définition du produit.
2. La délégation norvégienne, sans s'opposer à l'adoption du Projet de norme, a proposé que soit réexaminée la Section 3.1 Matières premières, du fait que le changement apporté par le Comité à sa troisième session à titre d'amendement corrélatif était en réalité une modification de fond qui nécessiterait un examen plus approfondi.
3. La Commission a **demandé** au Comité sur le lait et les produits laitiers d'examiner: 1) l'inclusion d'une teneur minimale en protéines; et 2) les matières premières.
4. Le Comité est invité à examiner les questions susmentionnées en se fondant sur les observations soumises à la Commission à sa vingt-troisième session (jointes au présent document) et sur les observations formulées oralement lors de la quatrième session du Comité et à faire rapport à la Commission sur ses conclusions, notamment sur d'éventuels amendements à la norme pour le fromage.

¹ 28 juin – 3 juillet 1999, Rome (ALINORM 99/37, par. 91-95)

**OBSERVATIONS SOUMISES A LA COMMISSION A SA VINGT-TROISIEME SESSION CONCERNANT LES
MATIERES PREMIERES ET LA TENEUR MINIMALE EN PROTEINES**

MATIERES PREMIERES

Norvège

2. Description et 3.1 Matières premières

La modification (apportée à Montevideo) à la Section Matières premières et, à des fins de cohérence, à la rubrique Description, qui consistaient à remplacer "lait, lait écrémé, lait partiellement écrémé et crème, crème de lactosérum et babeurre ou toute combinaison de ces matières premières" par "lait et/ou produits obtenus à partir du lait" a été apportée en tant qu'amendement nécessité par une décision antérieure. Toutefois, il s'agit en fait d'un changement de fond de la définition du fromage qui aurait dû être considéré comme tel ou comme question à soumettre aux gouvernements pour observations.

Australie

L'Australie prend note de la proposition de la Norvège de revenir sur la décision de Montevideo concernant la description des matières premières. L'Australie estime que la nouvelle description ("lait et/ou produits obtenus à partir du lait") approuvée à Montevideo et actuellement intégrée dans la norme à l'étape 8 est plus adaptée, car elle tient davantage compte du large éventail de produits laitiers actuellement disponibles que ne le faisait la précédente liste prescriptive.

TENEUR MINIMALE EN PROTEINES

Japon

Le Japon propose d'inclure dans la section 3 des dispositions relatives à la teneur minimale en protéines, comme suit:

3.3 Composition

Teneur minimale en protéines de l'extrait sec: 6%

La section 2.1 du projet de norme indique que la coagulation est la caractéristique principale du fromage. Dans la mesure où cette coagulation qui autorise la dénomination "fromage" est le fait de la protéine de lait contenue dans le fromage, celui-ci devrait contenir une quantité minimale de protéines de lait. On notera également qu'il n'existe pas de méthode spécifique permettant de contrôler si la coagulation a eu lieu.

La teneur minimale en protéines est le critère de base pour assurer la coagulation. Même le mascarpone contient 8,12 pour cent de protéines sur la base de l'extrait sec (voir Annexe). Nous estimons que 5 pour cent est un seuil raisonnable pour garantir la coagulation et justifier la dénomination "fromage".

C'est l'un des objectifs du Codex d'assurer des pratiques équitables dans le commerce des denrées alimentaires.

En l'absence de critères de composition dans la norme, on peut imaginer, à la limite, un fromage fabriqué en mélangeant de la matière grasse de lait avec une petite quantité de protéines qui serait insuffisant pour assurer la coagulation. En outre, ce type de produits fait aussi partie des "pâtes à tartiner à base de produits laitiers" ou "autres produits".

Appendice: teneur en matières grasses et en protéines de quelques fromages

N°	Dénomination	Teneur sur la base de l'extrait sec (%)	
		Matières grasses	Protéines
1	Cottage Cheese	37,05	60,96
2	Ricotta	48,66	45,22

N°	Dénomination	Teneur sur la base de l'extrait sec (%)	
		Matières grasses	Protéines
3	Caillebotte	43,88	49,36
4	Neufchatel	71,02	23,43

N°	Dénomination	Teneur sur la base de l'extrait sec (%)	
		Matières grasses	Protéines
5	Cream Cheese	75,69	16,97
6	Feta	43,05	55,41
7	Édam	49,62	48,73
8	Gouda	52,02	46,40
9	Emmental	50,55	47,68
10	Cheddar	56,37	42,19
11	Persillé	60,86	37,97
12	Mozzarella	45,26	52,70
13	Bocconcini	46,44	52,55
14	Provolone	49,82	48,76
15	Croûte lavée	62,57	36,42

N°	Dénomination	Teneur sur la base de l'extrait sec (%)	
		Matières grasses	Protéines
16	Camembert	57,70	40,81
17	Brie	59,30	39,33
18	Parmesan	46,03	52,17
19	Romano	46,22	51,86
20	Repato	53,63	44,84
21	Pecorino	48,45	49,88
22	Mascarpone	85,13	8,12

Sources: 1 à 21 "Typical composition of Cheese", ADC, Australie; et 22 "Nutrition Fact Sheet", FDA, États-Unis

Nous avons déjà envoyé notre proposition tendant à ce que certaines limites en ce qui concerne la composition chimique, la teneur minimale en protéines en particulier, soient incluses dans l'avant-projet de norme pour le fromage (A6). Notre proposition de "**teneur minimale en protéines de l'extrait sec: 6%**" a été distribuée en tant qu'observation de gouvernement ALINORM 99/21 Partie 1-Add.3.

L'Australie a soumis ses observations relatives à notre proposition dans le document CAC/LIM/5 (1999) daté du 11 juin 1999. Le présent document a pour objet de répondre aux observations de l'Australie et d'expliquer notre position.

Nous allons en trois points démontrer que les observations australiennes ne sont pas pertinentes.

1. L'Australie a mentionné qu'il s'agissait d'un changement important, qui ne devrait pas être envisagé à l'étape 8.

Le Japon propose que l'examen de l'inclusion éventuelle d'une limite de composition dans A6 soit entamé par le Comité du Codex pertinent en tant que **NOUVELLE ACTIVITÉ**. Autrement dit, tout en adoptant la Norme A6, la Commission du Codex Alimentarius demanderait au CCMMP de commencer à débattre de la limite de composition au cours de sa prochaine session. Ceci est conforme à la procédure Codex et l'allégation australienne n'est donc pas pertinente. Le Japon n'a **pas** l'intention de s'opposer à l'adoption de la Norme A6 dans son ensemble. Toutefois, nous prétendons que l'examen de la composition chimique devrait avoir lieu, à cause du risque de concrétisation de l'hypothèse extrême.

2. L'Australie a mentionné que la teneur en protéines n'était pas le seul critère pour que la coagulation ait lieu. La température et l'acidité étaient tout aussi importantes et la teneur en protéines ne devrait pas être traitée indépendamment de ces deux autres éléments. Tous les éléments coagulent (et non pas seulement les protéines).

La section 2.1 du projet de norme A6 indique que la coagulation est la caractéristique principale du fromage. Dans la mesure où pour qu'un produit soit appelé "fromage", il faut que la protéine du lait coagule, ce produit doit de toute façon contenir une certaine quantité de protéines. Si la température et l'acidité sont aussi importantes, d'une part, la température n'a pas à figurer sous la rubrique composition, d'autre part, en ce qui concerne l'acidité, nous sommes prêts à accepter l'inclusion d'une disposition relative au pH, si elle est justifiée par le CCMMP.

Nous sommes également prêts à accepter l'introduction dans la norme d'une teneur maximale en matières grasses et en lactose. Le Japon estime que les critères de composition doivent être inclus dans la norme pour que des tiers puissent les confirmer. Le Japon estime également l'inclusion de limites de composition réduira la zone grise entre les normes et garantira des pratiques équitables dans le commerce des denrées alimentaires-

3. L'Australie a affirmé que le choix d'un minimum arbitraire de 6 pour cent ne reposait sur aucune base scientifique. Le tableau fourni par le Japon ne citait que quelques exemples de produits. Il

n'établissait pas de base pour un minimum particulier. Étant donné l'inadaptation des méthodes existantes pour mesurer de manière définitive les teneurs en protéines, un degré élevé de tolérance devrait présider à l'établissement de toute limite dans la norme.

Le Japon estime que les critères/normes de composition devraient toujours être fixés par référence aux produits traditionnels. Puisque nous n'avons pas l'intention de modifier le classement des variétés de fromages traditionnels, notre proposition d'une teneur minimale en protéines de 6 pour cent sur la base de l'extrait sec inclut une tolérance pour les erreurs analytiques dans le mascarpone. Par conséquent, nous ne tenons pas absolument à une teneur de 6 pour cent et considérons que 7 ou 8 pour cent seraient aussi acceptables. Nous estimons que ce chiffre devrait être examiné par des experts du Comité du Codex pertinent.

Australie

Si les variétés de fromages sont traditionnellement définies en fonction de leur teneur en matières grasses (comme dans la section 7.2 de la norme) et de leur teneur en eau (comme dans la section 7.1.1 de la norme), rien n'oblige pour l'instant à fixer des limites à d'autres éléments, soit dans la norme générale, soit dans les normes individuelles.

L'Australie prend note de la proposition du Japon de modifier ce projet de norme en y ajoutant une nouvelle section 3.3 exigeant une teneur minimum en protéines sur la base de l'extrait sec de 5 pour cent.

L'Australie rejette cette proposition pour les motifs suivants:

- Il s'agit d'une modification de fond de la norme, qui en tant que telle ne devrait pas être envisagée à l'étape 8;
- La présence de protéines n'est pas le seul facteur déterminant la coagulation. La température et l'acidité sont tout aussi importantes et la teneur en protéines ne devrait pas être considérée indépendamment de ces deux autres éléments clés. Tous les éléments coagulent et non pas seulement les protéines;
- Le choix d'un minimum arbitraire de 5 pour cent ne repose sur aucune base scientifique. Le tableau fourni par le Japon ne donne que quelques exemples de produits. Il n'établit pas de base scientifique pour un minimum particulier. Étant donné l'inadaptation des méthodes existantes pour mesurer de manière définitive les teneurs en protéines, un degré élevé de tolérance devrait présider à l'établissement de toute limite dans la norme.

L'Australie ne partage pas l'opinion que cette condition supplémentaire aiderait à déterminer si un produit est véritablement un fromage ou simplement de la matière grasse laitière à laquelle des protéines ont été ajoutées.

Les incidences et la justification d'un tel changement de direction devraient être soigneusement examinées par le Comité du Codex compétent (Lait et produits laitiers) avant qu'une décision ne soit prise à ce sujet.