

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 3 de l'ordre du jour

CX/MMP 00/5
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

PROJET DE DE NORME POUR LES FROMAGES NON AFFINES, Y COMPRIS LE FROMAGE FRAIS

REVISION DES OBSERVATIONS ET DU PROJET DE NORME POUR LES FROMAGES NON AFFINES, Y COMPRIS LE FROMAGE FRAIS

(Préparé par la Fédération Internationale de Laiterie)

Les gouvernements et les organisations internationales intéressés sont invités à envoyer des observations sur le projet de norme pour les fromages non affinés, y compris le fromage frais à l'étape 6. Les observations devraient être envoyées à :

Ms Debra Tuifao
Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers
MAF Policy, Ministry of Agriculture and Forestry
P.O. Box 2526
Wellington, Nouvelle-Zélande
e-mail : tuifaod@maf.govt.nz

ainsi qu'une copie au Secrétaire de la Commission du Codex Alimentarius, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome, Italie **avant le 25 janvier 2000.**

Le projet de norme sera examiné par le Comité à l'étape 3 lors de sa 4^{ième} Session.

INTRODUCTION

Lors de sa 3^{ème} session (mai 1998), le Comité du CCMMP a décidé de renvoyer le Projet de Norme pour le fromage non affiné, y compris le fromage frais, à l'étape 6 afin d'y incorporer les dispositions relatives au fromage à la crème. Le Comité a convenu que la FIL devrait reformuler le texte puis le diffuser en invitant les gouvernements à adresser leurs commentaires avant son examen lors de la prochaine session du Comité (ALINORM 99/11, par. 79).

La nouvelle rédaction a tenu compte de l'avant-projet présenté lors de la 3^{ème} session du Comité (annexe au CL 1997/31-MMP) à la lumière des commentaires écrits qui lui ont été soumis. Les principes suivants ont été appliqués :

1. La révision a été entreprise à la lumière des commentaires écrits soumis¹. Chaque commentaire écrit soumis a été examiné individuellement à la lumière des autres commentaires.
2. La révision inclut également des recommandations d'amendements, le cas échéant, considérées comme faisant suite aux décisions prises pendant la session lors des débats portant sur le point 4 de

¹ CX/MMP 98/5-Add. 2 et CRDs 18 et 19 soumis à la 3^{ème} session du CCMMP.

l'ordre du jour (Norme générale pour l'utilisation de termes de laiterie)², au point (Dispositions communes d'étiquetage des normes sur les produits laitiers)³ et au point 6 (Projet et Projet révisé de normes à l'étape 7)⁴ ainsi qu'au point 9 (Méthodes d'analyse et d'échantillonnage pour les produits laitiers)⁵.

3. Les décisions prises lors de la 23^{ème} session de la Commission du Codex Alimentarius conformément aux recommandations de la 27^{ème} session du Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires (CCFL) et la 31^{ème} session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants (CCFAC) y ont été intégrés. Par conséquent, les commentaires des gouvernements relatifs à ces questions, soumis à un stade antérieur, n'ont pas été revus.
4. L'approche générale utilisée a consisté à accepter les commentaires des gouvernements à moins que des raisons techniques, scientifiques ou de formulation ou des arguments semblables ne justifient leur non-acceptation ou leur amendement.
5. Si les gouvernements ont exprimé des points de vue différents, des solutions possibles visant à faciliter la décision sont fournies. Celles-ci prennent en compte la justification technique et/ou les pratiques commerciales existantes.

Abréviations utilisées dans ce document :

GSUDT: Projet général de Norme pour l'Utilisation des Termes de Laiterie (CODEX STAN 206-1999)

GSLPF: Norme générale pour l'Etiquetage des Denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rev. 1-1991)

1. CHAMP D'APPLICATION

1.1 TROISIEME PHRASE – NORMES SUBORDONNEES

Le 3^{ème} CCMMP a convenu d'ajouter une formule à la dernière phrase de la Norme A-6, tout en qualifiant les normes auxquelles il est fait référence en ajoutant le mot « Codex ».

Recommandation n° 1:

La formule supplémentaire à la dernière phrase, telle qu'elle est convenue par la 3^{ème} session du CCMMP pour la Norme A-6 peut être ajoutée, sous réserve de l'inclusion du terme « Codex ».

2. DESCRIPTION

2.1 FROMAGES NON AFFINES, Y COMPRIS LES FROMAGES FRAIS

Commentaires soumis :

La Nouvelle-Zélande fait référence au fait que certains fromages à base de protéines de lactosérum (comme la Ricotta) sont considérés comme des fromages non affinés et que par conséquent, la définition devrait être étendue de manière appropriée.

Discussion :

A l'instar du fromage de lactosérum, le fromage de protéine de lactosérum est un produit qui ne relève pas de la définition du fromage dans la Norme A-6. Il diffère essentiellement du fromage en ce qui concerne le rapport de protéine de lactosérum à la caséine du produit fini dû notamment ou exclusivement à l'utilisation de lactosérum, même si son mode de production est similaire.

Le fromage non affiné est défini par la Norme A-6 comme un « fromage », c'est-à-dire qu'il possède un rapport de protéine de lactosérum à la caséine qui n'excède pas celui du lait. L'extension de la définition du fromage non affiné pour inclure le fromage aux protéines de lactosérum entraînerait donc des conséquences pour la Norme A-6. De plus, les fromages aux protéines de lactosérum peuvent également être produits de la même manière que les produits affinés.

² ALINORM 99/11, par. 7-20 et Appendice II.

³ ALINORM 99/11, par. 21-29 et Appendice III.

⁴ ALINORM 99/11, par. 30-79 et Appendices IV-XI.

⁵ ALINORM 99/11, par. 89-91 et Appendice XII.

Recommandation n° 2 :

La définition du fromage non affiné doit être maintenue et il y a lieu de réexaminer les possibilités de reconnaissance légale des fromages aux protéines de lactosérum. La FIL procédera à cet examen.

2.2 FROMAGE A LA CREME

Commentaires soumis :

L'Espagne répète un commentaire selon lequel, puisque le fromage à la crème est une variété individuelle, il y a lieu de maintenir la réglementation par une norme individuelle pour fromage, en particulier en ce qui concerne la liste des ingrédients autorisés (section 3.2) et la liste des additifs (section 4) qui sont plus larges que les listes de l'ancienne Norme C-31 pour le fromage à la crème.

Certains pays (**l'Inde, la Norvège et le Royaume-Uni**) et **la FIL** soumettent des commentaires sur la restriction du fromage à la crème pour les produits fabriqués à partir de lait de vache. La restriction est remise en question et on demande son élimination.

Discussion :

Maintien d'une norme séparée pour le fromage à la crème

Le 3ème CCMMP a décidé que le Projet de Norme pour le fromage non affiné devait être réexaminé afin d'y incorporer les dispositions pour le fromage à la crème (ALINORM 99/11, par. 79). Si le Comité devait prendre une autre décision lors de sa prochaine session, le rétablissement d'une norme séparée devrait se faire dans le cadre de la procédure accélérée.

Origine du lait

Le fromage à la crème est une variété individuelle qui couvre en fait une très large gamme de produits. Une grande partie des produits commercialisés sont des produits aromatisés. La restriction au lait de vache n'est par conséquent pas justifiée dans ce cas. Par conséquent, la phrase « fait à partir de lait de vache exclusivement » peut être supprimée. Le principe d'étiquetage général tel qu'il est spécifié dans le GSUDT révisé (section 4.1.2) s'applique.

Recommandation n° 3 :

Compte tenu des commentaires et discussions ci-dessus, la description amendée suivante du fromage à la crème est recommandée :

« Le fromage à la crème est un fromage à pâte molle, tartinable, non affiné et sans croûte. La pâte a une couleur blanche à crème claire sans trous, et une texture lisse à légèrement floconneuse. Le fromage se tartine et se mélange aisément avec d'autres aliments. »

3.2 INGREDIENTS AUTORISES

3.2.1 Levains

Commentaires soumis :

La France relève une erreur de traduction dans la version française du Projet de Norme.

Recommandation n° 4 :

La version française doit être vérifiée.

3.2.2 Enzymes

Commentaires soumis :

Le **Royaume-Uni** demande d'ajouter le paragraphe suivant : « Enzymes inoffensives et appropriées [en vue de contribuer au développement de l'arôme] », en soulignant sa préférence de voir le texte entre crochets supprimé.

Discussion :

Le 3ème CCMMP s'est mis d'accord sur un texte pour la Norme A-6. Cependant, il est à noter que l'usage d'enzymes d'affinage ne se justifie pas pour la fabrication de fromage non affiné et que cette pratique pourrait entraîner une confusion dans l'esprit du consommateur en ce qui concerne la nature (non affinée) du produit.

Recommandation n° 5 :

Maintenir la formulation actuelle du deuxième paragraphe.

3.2.3 Gélatine et amidon

Commentaires soumis :

La France demande la suppression de la gélatine et de l'amidon parce que (i) ils ne sont pas autorisés pour le fromage (A-6) et (ii) cette utilisation débouche sur la fabrication de différents produits proches du fromage, qui pourraient être perçus par les consommateurs comme appartenant à cette famille de produits.

L'Allemagne et l'Espagne recommandent la suppression de la phrase « et/ou en combinaison avec des stabilisateurs/épaississeurs énumérés à la section 4 », car elle n'a pas de sens lorsque les stabilisateurs/épaississeurs de la section 4 sont autorisés dans les limites des BPF.

Le Royaume-Uni demande que la limite maximum de l'amidon soit portée à 2% (soit 20 g/kg).

Discussion :

Il est à noter que les fonctions technologiques des amidons et de la gélatine sont similaires à celles d'autres stabilisants/épaississants autorisés par le Projet de Norme. Si les stabilisants/épaississants sont autorisés, il n'existe aucune raison de ne pas autoriser l'usage de gélatine et d'amidon.

L'usage de ces substances doit se restreindre à la quantité nécessaire pour la fonctionnalité. Ce principe est réglé par la définition des « produits laitiers » (section 2.2 du GSUDT).

La définition souligne que les produits laitiers peuvent contenir des ingrédients fonctionnellement nécessaires pour la fabrication. L'adjonction d'amidons et de gélatine excédentaires à la quantité fonctionnellement nécessaire doit être considérée comme un remplacement des constituants laitiers. Il existe deux possibilités d'insister sur ce fait dans la norme :

- soit limiter l'usage à un maximum, par exemple la limite de 5 g/kg telle qu'elle est déjà spécifiée, compte tenu que dans le cas du fromage, l'adjonction excédentaire à cette limite ne peut pas se justifier en raison de la fonctionnalité,
- ou d'insister sur le fait que ces substances ne peuvent être utilisées que dans les mesures où elles sont nécessaires fonctionnellement pour la stabilisation, compte tenu de l'utilisation de stabilisants/épaississants énumérés à la section 4.

La seconde option est considérée comme allant dans le sens de l'approche des dispositions sur les additifs et est en fait plus stricte que la première parce que, dans certains cas, l'adjonction de 5 g/kg est plus que suffisante pour rencontrer les besoins fonctionnels.

La demande de supprimer la phrase « et/ou en combinaison avec des stabilisants/épaississants énumérés à la section 4 » mérite d'être examinée.

Il est à noter que la gélatine et que l'amidon ne sont pas autorisés par la Norme générale pour les fromages (A-6). Par conséquent, l'inclusion de ces substances dans la Norme A-19 est une déviation qui doit être prise en compte dans le texte.

Recommandation n° 6 :

Amender le paragraphe relatif à la gélatine et aux amidons comme suit :

« - Gélatine et amidons : Nonobstant les dispositions de la Norme A-6 pour le fromage, ces substances peuvent être utilisées dans la même fonction que les stabilisants pour autant qu'elles soient ajoutées dans des quantités strictement nécessaires sur le plan fonctionnel, réglementées par les bonnes pratiques de fabrication compte tenu de l'utilisation éventuelle d'autres stabilisants/épaississants énumérés à la section 4 ».

3.2.4 Vinaigre

Commentaires soumis :

Le Canada remet en question l'utilisation de citer le vinaigre à la section 3.2 puisque l'acide acétique glacial (SIN 260) est déjà énumérée dans la liste des additifs.

Discussion :

Les additifs figurant à la section 4 devraient être conformes aux spécifications des additifs alimentaires en ce qui concerne l'identité et la pureté, préconisées le JECFA. En vertu des spécifications pour le SIN 260 (Compendium des spécifications pour les additifs alimentaires, Vol. 1, document de la FAO sur les denrées alimentaires et la nutrition 52/1), l'additif ne peut contenir moins de 99,0% d'acide acétique chimiquement pur et doit rencontrer les exigences des essais de pureté. Le vinaigre ne peut rencontrer ces exigences et ne peut par conséquent être autorisé à moins qu'il ne soit spécifiquement mentionné à la section 3.2 de la Norme.

Recommandation n° 7 :

Maintenir le vinaigre parmi les ingrédients autorisés.

3.2.5 Ingrédients ayant une fonction antimottante

Commentaires soumis :

Les Etats-Unis demandent l'adjonction de farine de riz, de maïs et de pomme de terre à la liste des ingrédients car ces substances sont utilisées comme agents antimottants.

Discussion :

La fonction est semblable aux agents antimottants. La farine de blé est utilisée actuellement et pourrait être ajoutée à la liste proposée par les Etats-Unis.

Recommandation n° 8 :

Ajouter le nouveau paragraphe suivant à la liste des ingrédients autorisés :

« - Farines et amidons de riz, maïs, blé et pommes de terre : Nonobstant les dispositions de la Norme A-6 pour le fromage, ces substances peuvent être utilisées dans la même fonction que les agents antimottants pour le traitement de la surface des produits coupés, en tranches et râpés seulement, pour autant qu'elles n'y soient ajoutées que dans les quantités nécessaires fonctionnellement régies par les bonnes pratiques de fabrication, et compte tenu de l'utilisation des agents antimottants énumérés à la section 4. »

3.3 COMPOSITION

Commentaires soumis :

Les Etats-Unis demandent la suppression de cette section dans sa totalité.

L'Espagne demande également la suppression puisqu'une norme individuelle régleme la composition du fromage à la crème pour le fromage à la crème (C-31).

L'Argentine souhaite que des exigences de composition soient définies pour les fromages non affinés en général à l'instar de ce qui s'est fait pour le fromage à la crème. Ces fromages sont caractérisés par leur forte teneur en humidité et peuvent présenter des teneurs en matière grasse variables.

Discussion :

L'adoption de la nouvelle formule relative aux produits laitiers modifiés en matière de composition (section 4.3.3 du GSUDT) constitue un nouveau cadre pour les dispositions des normes individuelles pour les produits laitiers en ce qui concerne les produits modifiés (c'est-à-dire les produits ayant une composition excédant le(s) taux de référence).

La nouvelle disposition précise que les produits modifiés en matière de composition peuvent être désignés comme le spécifie une norme sur les produits laitiers si les trois conditions suivantes sont rencontrées :

1. Le nom s'accompagne d'une description claire de la modification faite, en association avec le nom du produit de référence.
2. Les caractéristiques essentielles du produit sont maintenues.
3. Les limites de ces modifications en matière de composition sont détaillées dans les normes concernées, le cas échéant.

Si les limitations des modifications en matière de composition ne sont pas détaillées dans les normes, celles-ci ne sont pas autorisées. A cet effet, il est à noter ce qui suit :

- La norme doit préciser les modifications, le cas échéant.
- On ne peut utiliser le terme de modification que si un produit de référence existe, qui puisse être identifié lorsque la modification s'est produite. Pour les composantes dont les niveaux de référence sont spécifiés, il est indispensable d'ajouter une formule relative à ces modifications.
- Pour les composantes pour lesquelles aucun critère de composition n'a été établi, les restrictions dérivant de la définition du fromage s'appliquent.

Teneur en matière grasse laitière

On s'interroge sur le fait de savoir si le nom fromage à la crème peut être utilisé pour les produits ne contenant aucune matière grasse laitière (par exemple « fromage à la crème exempt de matière grasse »). D'après la section 4.3.3 du GSUDT, le maintien des caractéristiques essentielles constitue un prérequis pour modifier la teneur en matière grasse au-delà du niveau de référence (60% de matière grasse sur extrait sec). Le nom fromage à la crème indique que l'une des caractéristiques essentielles consiste dans le fait que le fromage a été fait à partir de « crème ». Par conséquent, le GSUDT exige indirectement de spécifier une teneur absolue minimum en matière grasse pour le fromage à la crème. Ce minimum absolu pourra être fixé à 40% de MGES, ce qui permettrait l'usage de l'allégation nutritionnelle « à teneur en matière grasse réduite » / « léger » pour ce produit (une réduction de 25% de la teneur en matière grasse de référence résulte en une matière grasse sur extrait sec de 45%). Cependant, il est décidé de laisser à l'appréciation du CCMMP de fixer la teneur minimum absolue en matière grasse pour le fromage à la crème.

Teneurs en protéines laitières et en lactose

La définition et les critères de composition pour le « Fromage » constitueront le sujet d'un document séparé qui sera soumis par la FIL à la fin de l'année 1999. Ce document recommandera la révision de la définition du fromage qui fournira une limite indirecte pour les teneurs en protéines et en lactose. Si elle est adoptée par le CCMMP, la définition générale révisée du fromage donnera des directives suffisantes en ce qui concerne les taux en protéines et en lactose des fromages non affinés.

Rapport protéines de lactosérum / caséine

La définition du « Fromage » spécifie une limite maximum pour le rapport entre les protéines de lactosérum et la caséine (celui du lait utilisé). Par conséquent, il n'est pas nécessaire de décrire davantage la composition en protéines.

Conclusion

Afin de respecter l'intention de la section 4.3.3 du GSUDT, les critères pour les fromage à la crème et leur composition en matière grasse, humidité sur produit dégraissé et teneurs en matière sèche, dans lesquels les modifications de composition peuvent se produire, méritent d'être élaborés.

Recommandation n° 9 :

En attendant l'adoption d'une définition révisée du fromage telle que la recommandera la FIL fin 1999, la disposition suivante est recommandée, en lieu et place de la section 3 d e la norme :

« *Critères spécifiques pour le fromage à la crème :*

	<u>Minimum :</u>	<u>Maximum:</u>	<u>Niveau de référence :</u>
<i>Matière grasse laitière :</i>	<i>[40]% m/m sur matière sèche</i>	<i>-</i>	<i>60% m/m sur extrait sec</i>
<i>Humidité sur produit dégraissé :</i>	<i>plus de 67% m/m</i>	<i>-</i>	<i>Non spécifié</i>
<i>Matière sèche :</i>	<i>[35]% m/m</i>	<i>Limité par le MMFB</i>	<i>Non spécifié</i>

Les modifications de composition du fromage à la crème excédant les minima et maxima spécifiés ci-dessus pour la matière grasse laitière, l'humidité sur produit sec et la matière sèche ne seront pas considérés comme étant conformes à la section 4.3.3 de la Norme générale pour l'utilisation des termes de laiterie ».

Note: Le CCMMP devrait décider de maintenir ou de modifier la teneur en matière grasse absolue minimum (sur extrait sec) reprise entre crochets. Si elle est modifiée, la teneur en matière sèche minimum doit être changée en conséquence.

(3.4) AUTRES CARACTERISTIQUES

Commentaires soumis :

Le Royaume-Uni se déclare d'accord avec la première moitié de la Recommandation n° 17 du CL 1997/31-MMP (qui recommandait que les dispositions sur le traitement thermique du lait, le traitement thermique du coagulum et le stockage ne devraient pas être maintenus) et estime qu'il est inacceptable de maintenir des dispositions impliquant une pasteurisation obligatoire, ce qui serait contradictoire avec l'avis du Comité du Codex sur l'Hygiène Alimentaire (CCFH).

La France est d'accord de supprimer les dispositions relatives au traitement thermique mais demande que le paragraphe sur le stockage à des températures de réfrigération, à moins que le produit ait subi un traitement thermique après fermentation et soit emballé aseptiquement, soit transféré à l'annexe (à rédiger).

Discussion :

Le point de vue du Royaume-Uni peut être adopté. La demande française relative aux exigences en matière de stockage sont également couvertes par le Code des pratiques hygiéniques pour le lait et les produits laitiers actuellement en cours de rédaction au CCFH.

Recommandation n° 10 :

Il n'est pas nécessaire de prévoir des dispositions sous le titre « autres caractéristiques ». De plus, il n'est pas nécessaire d'ajouter un avis sur les conditions de stockage dans l'annexe (voir également **Recommandation n° 29**).

4 ADDITIFS ALIMENTAIRES

4.1 APPROCHE GENERALE SUR LES ADDITIFS

Conformément au Projet de Norme général pour les additifs alimentaires, les additifs dont la DJA n'est pas spécifiée peuvent être autorisés dans les denrées alimentaires dans les limites des BPF. Cependant, des listes plus strictes s'appliquant à des produits spécifiques peuvent prendre la priorité sur cette approche générale. En particulier, des restrictions se justifient si aucune justification technologique n'existe pour leur utilisation.

Recommandation n° 11 :

Les principes suivants s'appliquent dans le cadre de cette révision:

- Tous les additifs demandés ayant un DJA "non limité" ou "non spécifié devraient être inclus, à condition que leur classe fonctionnelle ait déjà été insérée dans la Proposition de Norme.,
- L'insertion de classes fonctionnelles additionnelles devra se justifier technologiquement (classe par classe).
- La question de savoir si des additifs possédant une DJA numérique peuvent être autorisés devra se justifier au cas par cas et, le cas échéant, à un taux maximum.

4.2 AUXILIAIRES DE FABRICATION

Commentaires soumis :

L'Espagne, le Danemark et le Royaume-Uni soumettent des commentaires sur les auxiliaires de fabrication.

Le Canada suggère l'adjonction du SIN 941 azote à la liste des auxiliaires de fabrication au taux de BPF.

Discussion :

La 3ème session du CCMMP a décidé de ne pas aborder la question des auxiliaires de fabrication dans les normes et recommande de donner au Comités du Codex des instructions plus claires quant à la nécessité d'inclure des dispositions pour les auxiliaires de fabrication dans les normes (ALINORM 99/11, par. 46).

Actuellement, et en attendant d'autres instructions sur le traitement des auxiliaires de fabrication, aucune référence à ces substances ne doit être incluse dans les normes.

L'azote peut être maintenu dans la liste parmi les agents moussants pour les produits fouettés. S'il est utilisé à des fins de fouettage, l'azote n'est pas un auxiliaire de fabrication. Par contre, s'il est utilisé comme gaz d'emballage, il l'est.

Recommandation n° 12 :

Éliminer les auxiliaires de fabrications de la section 4 de la norme suite à la décision du 3ème CCMMP.

Recommandation n° 13 :

Maintenir le SIN 941 azote en tant qu'agent moussant pour les produits fouettés.

4.3 ACIDES

Commentaires soumis :

La Pologne informe que les acides ne sont pas autorisés par la législation nationale polonaise.

Le Canada demande l'adjonction d'un certain nombre d'additifs additionnels :

170(i)	Carbonate de calcium	BPF
296	Acide malique	BPF
334	Acide tartarique	BPF pour l'acide seulement, pas plus de 4,0% de sels de tartrate totaux
500	Bicarbonate de sodium	BPF
500(i)	Carbonates de sodium	BPF
501(ii)	Bicarbonate de potassium	BPF
501	Carbonate de potassium	BPF

Le Canada informe également que le SIN 507 n'est pas autorisé au Canada pour les fromages non affinés.

Discussion :

Le SIN 170(i) est un agent antimottant tandis que le SIN 170 est un régulateur d'acidité. De même, le SIN 500 et le SIN 501 sont des régulateurs d'acidité et devraient être énumérés comme tels au taux BPF. Les carbonates de magnésium (SIN 504) sont autorisés pour le fromage en général également.

Les valeurs DJA numériques ont été établies pour le SIN 334, ce qui nécessite une justification technologique spécifique. Un maximum de 2 g/kg est considéré comme suffisant pour agir en tant que régulateur d'acidité. S'il est ajouté au-delà de cette limite, l'acide tartarique devient un séquestrant (sel de fonte), dont la classe fonctionnelle ne se justifie pas sur le plan technologique.

Recommandation n° 14 :

Ajouter les acides suivants à la liste :

296	Acide malique	Limité par les BPF
-----	---------------	--------------------

Ajouter les régulateurs d'acidité suivants à la liste :

170	Carbonates de calcium	Limité par les BPF
[334	Acide tartarique (L(+)-)avec les sels d'acide tartarique autorisés]*	max. 2 g/kg, seul ou en combinaison
500	Bicarbonate de sodium	Limité par les BPF
500(i)	Carbonates de sodium	Limité par les BPF
501(ii)	Bicarbonate de potassium	Limité par les BPF
501	Carbonate de potassium	Limité par les BPF

*) Adjonction recommandée 2g/kg max., en attendant la justification technologique de la délégation canadienne au CCMMP.

Ajouter les agents antimottants suivants à la liste pour les produits coupés, en tranches, râpés et râpés finement :

170(i)	Carbonate de calcium	Limité par les BPF
--------	----------------------	--------------------

4.4 REGULATEURS D'ACIDITE (VOIR ÉGALEMENT 4.3 CI-DESSUS)

Commentaires soumis :

Le Canada informe que le SIN 575 n'est pas autorisé au Canada pour les fromages non affinés.

Recommandation n° 15 :

Conserver le GDL comme régulateur d'acidité. Il est largement utilisé et autorisé dans beaucoup de pays.

4.5 Stabilisants/épaississants

Commentaires soumis :

L'Allemagne et le Royaume-Uni demandent l'adjonction du SIN 417 gomme de tara. Elle possède une fonction qui s'inscrit entre la gomme de guar et la gomme de caroube.

La France demande que les stabilisants et les épaississants soient limités aux produits composés.

Le Royaume-Uni informe que les SIN 405 et 416 ne sont pas autorisés en Union européenne et **la Pologne** signale que seuls les SIN 406, 407, 410, 412 et 415 sont autorisés comme stabilisants/épaississants dans législation nationale polonaise et seulement pour les produits ayant subi un traitement thermique.

L'Argentine demande que l'on spécifie une limite maximum pour le groupe des stabilisants/épaississants, en dépit du fait que les valeurs DJA numériques n'ont pas été spécifiées pour la plupart de ces substances. L'Argentine précise que l'objectif de cette restriction consiste à éviter leur utilisation pour remplacer les ingrédients laitiers et pour assurer l'authenticité des produits. Un maximum de 5 g/kg seul ou en combinaison est suggéré.

Le Canada suggère d'ajouter un certain nombre de stabilisants/épaississants à la liste, comme suit :

333	Citrate de calcium	4,0%
332	Citrate de potassium	3,5%
331	Citrate de sodium	3,5%
335	Tartrate de sodium	BPF pour l'acide seulement, pas plus de 4,0% au total des sels de phosphate, citrate, gluconate et tartrate
337	Tartrate de potassium sodium	BPF pour l'acide seulement, pas plus de 4,0% au total des sels de phosphate, citrate, gluconate et tartrate
339	Phosphate de sodium, dibasique	3,5% de sels de phosphate au total
340	Phosphate de potassium, dibasique	3,5% de sels de phosphate au total
341(i)	Phosphate de calcium, dibasique	3,5% de sels de phosphate au total
450i	Pyrophosphate d'acide de sodium	3,5% de sels de phosphate au total
450ii	Pyrophosphate tétrabasique de sodium	3,5% de sels de phosphate au total
	Hexamétophosphate de sodium	3,5% de sels de phosphate au total
541	Phosphate d'aluminium sodium	3,5% de sels de phosphate au total
576	Gluconate de sodium	4,0% de sels totaux de phosphate, citrate, gluconate et tartrate

Le Canada informe en outre que les SIN 400-404, 416, 440 et 460 ne sont pas autorisés au Canada pour les fromages non affinés.

Discussion :

Les citrates, tartrates et phosphates peuvent servir de stabilisants ou d'épaississants dans le fromage ou comme séquestrants (sels de fonte) en fonction de la quantité ajoutée au fromage. Le Canada ayant demandé que ces additifs soient inclus dans la classe fonctionnelle des stabilisants/épaississants, les quantités nécessaires sont considérablement moins importantes que celles qu'indique le Canada.

Le DJA "non limité" a été alloué for citrates, et l'additif peut donc être inclus dans la liste en tant que stabilisant, dans les limites des BPF.

Une valeur DJA numérique a été attribuée aux tartrates, mais une justification technologique spécifique est absente. Un maximum de 2 g/kg de tartrate est suffisant pour fonctionner comme stabilisant.

Une valeur DJA numérique a été attribuée aux phosphates, mais une justification spécifique technologique existe. Un maximum de 3,5 g/kg de phosphate est suffisant pour fonctionner comme stabilisant.

Aucune valeur numérique DJA n'a été attribuée au gluconate de sodium qui peut par conséquent être autorisé en tant que stabilisant dans les limites des BPF. Des quantités de 40 g/kg telles qu'elles sont demandées par le Canada feraient du gluconate un séquestrant.

En ce qui concerne les préoccupations exprimées quant au risque d'induire le consommateur en erreur et d'assurer une cohérence avec la définition des « produits laitiers », une approche similaire à celle qui a été recommandée pour l'amidon et la gélatine (**Recommandation n° 6**) pourrait contribuer à une transparence totale en ce qui concerne l'utilisation de ces additifs dans les limites des BPF.

Recommandation n° 16 :

Ajouter le texte introductif suivant :

« Les stabilisants et épaississants, y compris les amidons modifiés peuvent être utilisés en conformité avec la définition des produits laitiers et pour autant qu'ils soient nécessaires sur le plan fonctionnel compte tenu de l'utilisation de la gélatine et de l'amidon tel qu'il est disposé à la section 3.2 ».

Recommandation n° 17 :

Ajouter les additifs suivants à la liste des stabilisants/épaississants :

331	Citrates de sodium	Limité par BPF
332	Citrates de potassium	
333	Citrates de calcium	
[335	Tartrates de sodium	Max. 2 g/kg, seul ou combiné ou combiné avec de l'acide tartrique]*
337	Tartrate sodico-potassique	
339	Phosphates de sodium	Max. 3,5 g/kg, seul ou combiné, exprimé par P ₂ O ₅
340	Phosphates de potassium	
341	Phosphates de calcium	
450(i)	Diphosphates disodique	
450(ii)	Diphosphates trisodique	
541	Alumino-phosphate de sodium	
576	Gluconate de sodium	Limité par GPF
417	Gomme Tara	Limité par GPF

*) Adjonction recommandée à max. 2 g/kg, en attendant la justification technologique à fournir par la délégation canadienne au CCMMP.

4.6 Amidons modifiés

Commentaires soumis :

La France demande que les amidons modifiés se limitent aux produits composés.

Le Royaume-Uni note que l'UE classe les SIN 1400, 1401, 1402, 1403, 1405, 1421 et 1423 parmi les ingrédients alimentaires autorisés (et pas les additifs), tandis que **le Canada** signale qu'aucun des amidons modifiés énumérés (SIN 1400-1405, 1410, 1412-1414, 1420-1423, 1440, 1442 et 1450) ne sont autorisés au Canada pour les fromages non affinés.

Discussion :

Les amidons modifiés, classifiés parmi les épaississants dans la liste, pourraient être reformulés de manière à former un sous-groupe de stabilisants/épaississants.

Aucune de ces substances énumérées, à l'exception de l'INS1423 n'a de DJA "non spécifié". Cependant, aucun DJA n'a été alloué à l'INS 1423. D'autres épaississants sont autorisés par le projet de norme.

La déclaration introductive suggérée ci-dessus (**Recommandation n° 16**) pourrait résoudre les préoccupations de la France.

Recommandation n° 18 :

Formuler la liste des amidons modifiés sous forme de sous-groupe de stabilisants/épaississants.

4.7 EMULSIFIANTS

Commentaires soumis :

La France demande que les émulsifiants soient limités aux produits composés.

Le Canada informe que les émulsifiants énumérés (SIN 322 et 471) ne sont pas autorisés au Canada pour les fromages non affinés.

Recommandation n° 19 :

Supprimer la liste des émulsifiants.

4.8 Colorants

Commentaires soumis :

La France demande que les colorants soient limités aux produits composés seulement et **l'Espagne** exprime quelques préoccupations quant à la longueur de la liste des colorants.

Le Royaume-Uni signale que les SIN 100, 101, 160a, c et e, et 162 ne sont pas autorisés pour les fromages non affinés en UE. La liste des colorants devrait se restreindre aux colorants qui sont ajoutés pour obtenir une couleur uniforme (à cause des modèles alimentaires et des variations saisonnières). **Le Canada** signale que les SIN 100, 120, 141 et 162 ne sont pas autorisés au Canada pour les fromages non affinés.

L'Allemagne demande la suppression du SIN 160b.

Le Canada demande l'adjonction du SIN 100 (ii) (turmerique) au taux BPF et du SIN 160f (acide bêta-apo-8'-caroténoïque, éthyle ester) à un maximum de 35 ppm et **la Nouvelle-Zélande et les États-Unis** demandent l'adjonction du SIN 171 (dioxyde de titane) au niveau BPF à un maximum de 10 g/kg, respectivement.

La Nouvelle-Zélande demande de plus l'adjonction du SIN 928 (peroxyde de benzoyle) au maximum de 1 g/kg de lait comme agent blanchissant.

L'Inde demande la suppression du SIN 140 et du 141 parce que (i) la justification fournie (pour masquer le brunissement dû à la réaction de Maillard) n'est pas pertinente pour les fromages non affinés à cause de leur stockage à des températures basses et (ii) cette utilisation est considérée comme imprécise en ce qui concerne la nature réelle des produits.

Discussion :

Comme le projet de norme ne réglemente pas les produits composés, seuls les colorants justifiés pour les produits simples peuvent être inclus. Ceci restreint la liste des colorants à ceux dont l'objectif est d'obtenir une couleur naturelle uniforme tout au long de l'année et indépendamment des pratiques alimentaires.

La réaction de Maillard n'est pas liée aux températures de stockage mais bien à un traitement thermique extensif du lait, du coagulum, etc.

Il est recommandé d'ajuster les demandes d'additifs additionnels à la liste adoptée pour la Norme A-6 (fromage) et il est à noter que la 31^{ème} session du CCFAC n'a pas adopté le SIN 928, étant donné que cette substance n'a été évaluée que comme agent de traitement des farines, et a accepté que l'utilisation en tant que décolorant dans le fromage soit évaluée par le JECFA.

Recommandation n° 20 :

Maintenir l'autorisation d'utiliser les SIN 100, 101, 141, 160a,b,c,e et 162, toutefois, avec un ajustement à la liste de la Norme A-6.

Maintenir le SIN 140 tel qu'il est mentionné actuellement. Supprimer le SIN 120 (carmins). Ajouter les SIN 160f et 171 avec les mêmes limitations que pour la Norme A-6 (fromage).

4.9 AGENTS DE CONSERVATION

Commentaires soumis :

L'Allemagne et l'Espagne demandent la suppression des SIN 280-283. **Le Royaume-Uni** signale qu'ils ne sont pas autorisés en UE. **Le Canada** informe que le SIN 283 n'est pas autorisé au Canada pour les fromages non affinés.

Le Canada demande l'inclusion des SIN 251-252 (nitrate de potassium et de sodium) à un taux de résidu dans le fromage maximum de 50 ppm. **Le Royaume-Uni** fait remarquer que les SIN 251 et 252 ne sont autorisés qu'à un maximum de 50 mg/kg dans les fromages à pâte dure, semi-dure et ferme (c'est-à-dire pas dans les fromages à pâte extra-dure et molle).

Le Canada demande en outre l'inclusion du SIN 201 (sorbate de sodium). **L'Espagne** demande la suppression du SIN 201 de la liste des agents de conservation pour les produits coupés, en tranches et râpés parce que cet additif n'est pas autorisé pour le fromage en général (Norme A-6). **La Pologne** signale que seul le SIN 202 est un agent de conservation autorisé par la législation nationale polonaise.

Le Canada demande également l'insertion du SIN 235 (pimaricine) pour le traitement de surface du fromage à une limite maximum de 20 ppm calculée selon le poids du fromage.

Discussion :

Les nitrates ne se justifient pas sur le plan technologique pour les fromages non affinés. On utilise plutôt la nisine. Les propionates sont des alternatives intéressantes aux sorbates. Il est à noter que les propionates ont un DJA "non limité". Ceci n'est pas le cas pour les sorbates. Il est par conséquent dans l'intérêt de la santé publique de promouvoir ces alternatives aux sorbates.

En ce qui concerne la pimaricine, il est recommandé d'utiliser les mêmes spécifications que dans la Norme A-6 (c'est-à-dire pour le traitement de surface et de la croûte). Il est à noter que le fromage non affiné est fabriqué avec une formation de croûte dans certains pays.

Recommandation n° 21 :

Conservé les dispositions relatives aux propionates et aux sorbates. Insérer le SIN 234 (nisine) à un taux maximum de 12,5 mg/kg. Ajouter la pimaricine pour le traitement de surface à une limite maximum identique à celle du fromage en général (maximum 2 mg/dm² de surface ; absente à une profondeur de 5 mm).

4.10 AGENTS MOUSSANTS

Recommandation n° 22 :

Comme d'autres gaz peuvent être utilisés comme agents moussants (comme le dioxyde de carbone), le SIN 290 peut être ajouté comme agent moussant pour les produits fouettés.

4.11 AGENTS ANTIMOTTANTS POUR LES PRODUITS COUPES, EN TRANCHES, RAPES ET FINEMENT RAPES SEULEMENT

Commentaires soumis :

Les Etats-Unis demandent que la limite maximum passe de 10 g/kg à 20 g/kg seul ou en combinaison.

Le Royaume-Uni note que le SIN 460 est autorisé, limité par les BPF en UE et que les SIN 551-553, 555, 556 et 559 ne sont autorisés par l'UE que pour le fromage à pâte dure en tranche.

Discussion :

Le 3^{ème} CCMMP a adopté une liste d'agents antimottants autorisés pour le traitement de surface des fromages coupés, en tranches, râpés et râpés finement en général. Les fromages non affinés ne diffèrent pas dans une large mesure des fromages affinés à cet égard, justifiant que la limite maximum de 10 g/kg telle qu'elle est spécifiée pour le fromage en général suffise pour cette norme également.

Recommandation n° 23 :

Ajuster la liste des agents antimottants à la liste adoptée pour le fromage en général (A-6).

4.12 AGENTS CONSERVATEURS POUR LE FROMAGE COUPE, EN TRANCHES, RAPE ET RAPE FINEMENT SEULEMENT

Commentaires soumis :

Les Etats-Unis et le Canada demandent l'insertion du SIN 235 (pimaricine). **Le Canada** demande de limiter cette substance au traitement de surface du fromage râpé ou râpé finement seulement à une limite maximum de 10 ppm, calculée sur le poids du fromage, tandis que **les Etats-Unis** demandent une limite supérieure de 300 ppm, ainsi que l'autorisation de l'ajouter pendant les processus de malaxage ou d'étirage.

L'Espagne demande la suppression des agents conservateurs pour les produits coupés, en tranches, râpés et râpés finement.

Discussion :

Le 3ème CCMMP a discuté dans les détails d'une demande similaire de permettre la pimaricine pour les produits en tranches, coupés, râpés et râpés finement.

La question a été renvoyée au CCFAC bien que le Comité estime que la substance ne devrait pas se trouver dans les denrées alimentaires consommées. La 31ème session du CCFAC n'a pas adopté cet usage, en attendant la justification technique du Canada.

Recommandation n° 24 :

Le SIN 201 (sorbate de sodium) peut être supprimé.

7. ETIQUETAGE

7.1 NOM DU PRODUIT

Commentaires soumis :

Le Danemark et la FIL expriment leur perplexité quant à l'utilisation de ce que l'on a appelé « une formule standard » dans tous les cas, car cela rendrait obligatoire l'utilisation de désignations réglementées par le Codex. La FIL fournit une nouvelle proposition de texte.

Les Pays-Bas précisent que dans leur pays, le « fromage à la crème » (en néerlandais : « Roomkaas ») est un fromage affiné. Selon eux, le terme « crème » fait prioritairement référence à une haute teneur en matière grasse laitière. Il est suggéré qu'une disposition soit incluse dans la norme pour spécifier que le fromage à la crème peut également être un fromage affiné.

La France indique que le terme « fromage frais » ne peut s'appliquer aux fromages à pâte dure et extra-dure et devrait se limiter aux produits suffisamment riches en eau (HPD d'au moins 57%). L'expression « ou fromage frais » devrait être supprimée de la section 7.1.2 et remplacée par la formule suivante : « La désignation « fromage frais » peut désigner un produit dont la HPD est égale ou supérieure à 57% ».

La République tchèque estime que l'expression « fromage frais » ne peut s'appliquer qu'aux produits dont le coagulum ou le caillé n'a subi aucun traitement thermique.

Le Canada est d'accord avec le texte tel qu'il figure à la section 7.1.

Discussion :

Amendement en découlant

Il y a lieu d'aligner le texte de la première phrase avec celui adopté pour le fromage (A-6), le fromage de lactosérum (A-7) et les fromages en saumure (A-17) par le 3ème CCMMP (ALINORM 99/11, par. 27, dernier retrait). Cet amendement répond aux préoccupations exprimées par le Danemark et la FIL.

Le problème néerlandais

Apparemment, le problème soulevé est lié à un type de fromage vendu exclusivement localement (sur le marché domestique des Pays-Bas). En règle générale, et au niveau mondial, le fromage à la crème est une variété de fromage non affiné. La situation néerlandaise évoque deux difficultés. Premièrement, le maintien de la situation actuelle de manière à ce que la variété néerlandaise « Roomkaas » puisse

continuer à être vendue sous la même dénomination et deuxièmement, le nom à utiliser sur le marché néerlandais pour le fromage désigné par « fromage à la crème » tel qu'il est défini par la Norme A-19.

En ce qui concerne la première difficulté, par souci de cohérence avec la Convention TBT, il y aurait lieu de maintenir la situation actuelle aux Pays-Bas puisque la pratique déjà ancienne suffit pour légitimer la déviation de la norme du Codex à cet égard. Il est à noter cependant que si le « Roomkaas » est commercialisé à l'échelon international avec une désignation traduite directement dans les autres langues, le fait que le fromage est un fromage affiné devra figurer à proximité immédiate de la dénomination. Voir également la discussion sur la conservation du nom « fromage à la crème » ci-dessous.

En ce qui concerne la deuxième difficulté, il est nécessaire de trouver une autre désignation néerlandaise pour le fromage à la crème défini par la Norme A-19 de manière à éviter toute confusion dans le chef du consommateur néerlandais quant à la nature réelle du produit et pour assurer une information correcte pour le consommateur.

En outre, le problème néerlandais pourrait ne pas être unique. La traduction directe des langues anglaise, française ou espagnole dans d'autres langues des désignations spécifiées dans les normes (comme peut l'exiger la section 8.2.2 du GSLPF) peut entraîner une confusion ou une méprise dans le chef du consommateur également en ce qui concerne les autres noms et termes réglementés par la Norme A-19. Dans la plupart des cas, le nom des variétés individuelles ne peut pas et ne doit pas être traduit. Par exemple, le nom Cheddar est unique et est utilisé universellement. Dans quelques cas, les pratiques nationales consistent à traduire les noms définis à l'échelon international (fromage à la crème et cottage cheese).

La section 8.1.2 du GSLPF spécifie que les indications d'étiquetage doivent être claires. Ceci sous-entend qu'il y a lieu d'y inclure que le nom de la denrée alimentaire doit également être compréhensible au consommateur auquel elle est destinée et ne peut induire en erreur. Les traductions directes et mot à mot des langues officielles du Codex (anglais, français et espagnol) dans d'autres langues pourraient, dans certains cas, donner naissance à des termes et à des expressions peu claires pour le consommateur et susceptibles de les induire en erreur directement et par conséquent, d'être en conflit avec les principes généraux du GSLPF (section 3).

Il est par conséquent recommandé que la formulation autorise l'usage des noms locaux en remplacement du nom spécifié dans la norme.

Une nouvelle formulation devrait permettre l'utilisation des noms alternatifs définis dans le pays dans lequel le fromage est fabriqué et/ou vendu tout en respectant cependant le principe général qui consiste à éviter toute impression erronée en ce qui concerne la nature du produit. Il est clair que ce principe se rapporte à la présentation pour le consommateur final, c'est-à-dire dans le pays de la vente au détail. En spécifiant ce principe, il est possible d'éviter des litiges commerciaux. Par exemple, dans le cas où la perception du consommateur d'une dénomination particulière diffère entre le pays de fabrication et le pays de vente au détail, la situation dans le pays de la vente au détail régit le choix correct de la désignation. Lorsque ces problèmes sont absents, la désignation utilisée dans le pays d'origine peut s'appliquer.

Le terme « fromage frais »

Dans trois des paragraphes de la section 7.1 (1er et 2e paragraphes et 7.1.2), il est fait référence aux termes « fromage frais ». Si les propositions française et tchèque sont entérinées, il serait nécessaire ce rassembler la réglementation d'utilisation du terme dans un paragraphe séparé.

La proposition tchèque a pour but de restreindre l'utilisation du terme aux produits qui contiennent des micro-organismes viables et abondants formant une culture (levain) et elle se base apparemment sur la présomption que ces produits ne sont fabriqués que par l'utilisation de la fermentation microbiologique. Toutefois, les fromages acidifiés (par exemple le Cottage Cheese) sont considérés comme du fromage frais dans de nombreux pays.

La proposition française limite l'utilisation du terme aux fromages possédant une certaine teneur en humidité sur produit dégraissé. La sélection d'une valeur particulière n'est guère justifiée. Il serait par

conséquent plus approprié de n'indiquer que le principe général selon lequel le terme peut être utilisé pour autant qu'il n'induit pas le consommateur en erreur.

Recommandation n° 2 :

Adopter le texte suivant pour remplacer le texte actuel de la section 7.1 :

« Le nom du produit doit être fromage non affiné ou fromage à la crème, selon le cas. Toutefois, ces noms peuvent être remplacés par d'autres noms de variétés à condition que le produit soit conforme aux dispositions spécifiques de la présente norme. Ces désignations incluent les noms spécifiés dans la législation nationale du pays dans lequel le produit est fabriqué et/ou vendu ou les noms consacrés par l'usage, à condition que ces désignations ne créent pas une impression trompeuse dans le pays de vente au détail quant aux caractéristiques et à l'identité du produit.

Les termes « fromage non affiné » peuvent être omis dans la désignation d'une variété individuelle de fromage réservée par une norme du Codex pour les fromages individuels non affinés.

Au cas où le produit n'est pas désigné par un nom alternatif ou un nom de variété mais par la désignation unique de « fromage non affiné », la désignation peut s'accompagner d'un terme descriptif comme en dispose la section 7.1.1 de la Norme A-6.

Le fromage non affiné peut également être désigné par « fromage frais » à condition que cette désignation ne crée pas une impression trompeuse dans le pays de vente au détail. »

7.3 LISTE DES INGREDIENTS

Commentaires soumis :

Les Etats-Unis suggèrent d'insérer le texte suivant : « La présure ou les autres enzymes coagulantes inoffensives et appropriées d'origine animale, végétale ou microbienne peuvent être déclarées comme enzymes dans la liste des ingrédients ».

Discussion :

La proposition des Etats-Unis n'est pas conforme au GSLPF (section 4.2). Si l'on accepte d'insérer ce texte, il doit être adopté par le CCFL. Cependant, il est recommandé que le texte fasse référence aux « enzymes coagulantes » plutôt qu'aux « enzymes » uniquement. La proposition peut entraîner des conséquences horizontales pour d'autres denrées alimentaires également et le CCMMP devrait par conséquent examiner la possibilité de recommander un nom de classe pour les enzymes coagulantes à ajouter à la section 4.2.2.1 du GSLPF.

Recommandation no 26 :

Examiner l'insertion du texte suggéré par les Etats-Unis mais modifié comme suit :

« La présure et les autres enzymes coagulantes inoffensives et appropriées d'origine animale, végétale ou microbienne peuvent être déclarées comme enzymes coagulantes dans la liste des ingrédients ».

On peut également envisager de recommander au CCFL d'ajouter un nom de classe à la section 4.2.2.1 du GSLPF comme suit :

« Les noms de classes suivants peuvent être utilisés pour les ingrédients qui en font partie :

Enzymes coagulantes : présure et autres enzymes coagulantes inoffensives et appropriées d'origine animale, végétale ou microbienne. »

8. METHODES D'ECHANTILLONNAGE ET ANALYSE

Les méthodes d'analyse et d'échantillonnage seront examinées au point 6 de l'ordre du jour (CX/MMP 00/16)

APPENDICE

Commentaires soumis :

La France soumet une proposition d'information sur les diagrammes de fabrication usuels du fromage frais comme suit :

1. Caractéristiques d'apparence

1.1 *Dimension et poids : vendu dans des récipients de capacité variable*

1.2 *Croûte : aucune*

1.3 *Saveur : douce, crémeuse ou acide avec le goût typique de produits laitiers cultivés à l'acide lactique et par des bactéries aromatisantes.*

2. Méthode de production

2.1 *Coagulation: par l'action de bactéries lactiques, de présure ou d'autres enzymes coagulantes appropriées, ou combinaison de ces éléments.*

2.2 *Processus de fermentation : si la fermentation des ingrédients laitiers est nécessaire, elle est généralement réalisée par les bactéries produisant de l'acide.*

2.3 *Stockage : le fromage non affiné, y compris le fromage frais, doit être stocké au réfrigérateur à moins qu'il ait subi un traitement thermique après fermentation et soit contenu dans un emballage aseptique.*

Discussion :

Le terme « frais » a différentes significations dans différents pays. La proposition française a pour but de soumettre une norme facultative pour un type particulier de « fromage frais » existant dans certains pays.

La question du « fromage frais » (traduction française de « fresh cheese ») a déjà fait l'objet d'un débat (CL 1997/31-MMP, **Recommandations n° 2 et 8**). Une annexe à la Norme A-19 a également été examinée antérieurement (CL 1997/31-MMP, **Recommandation n° 39**).

Il est à souligner que dans de nombreux pays, le terme « fromage frais » est utilisé pour les fromages non affinés acidifiés à pâte molle comme le Cottage Cheese et le fromage non affiné coagulé à chaud comme le Mascarpone.

Il est également fait référence à la **Recommandation n° 10** qui précise qu'il n'est pas nécessaire d'ajouter des dispositions dans les « autres caractéristiques ».

En ce qui concerne les différents paragraphes suggérés, il est à noter ce qui suit :

Para. 1.1: La disposition n'ajoute aucune valeur aux pratiques commerciales et est par conséquent redondante.

Para. 1.3: La disposition ne tient pas compte du fait que certains des produits sont fabriqués en utilisant des acidifiants (additifs).

Para. 2.1: La disposition ne tient pas compte du fait que certains des produits sont fabriqués par l'utilisation d'acidifiants (additifs). Elle est également en contradiction avec le texte du 2.2 qui indique que la fermentation ne doit pas toujours se produire.

Para. 2.3: Il n'est pas nécessaire d'inclure des conseils en matière de stockage dans l'Annexe puisque les températures de stockage sont couvertes par le Code de pratique hygiénique pour le lait et les produits laitiers en cours d'élaboration au CCFH.

Recommandation n° 27 :

Compte tenu des recommandations relatives à l'utilisation des termes « fromage frais » de la section 7.1 de la norme (**Recommandation n° 26**), la valeur de l'Annexe est limitée et ne doit pas être adoptée. Si le CCMMP en décide autrement, il est recommandé que le texte soit amendé comme suit :

APPENDICE : Informations sur les procédés usuels de fabrication du fromage frais

Ces informations sont destinées à l'application volontaire par les partenaires commerciaux et non à l'application par les gouvernements.

1. Caractéristiques d'apparence

1.1 *Croûte : aucune*

1.3 *Saveur : douce, crémeuse ou acide*

2. Méthode de fabrication

- 2.1 *Coagulation: sous l'action de bactéries lactiques, de présure et/ou d'autres enzymes coagulantes appropriées, par acidification, par d'autres méthodes de coagulation ou par combinaison de ces différentes méthodes.*
- 2.2 *Processus de fermentation : si la fermentation des ingrédients laitiers se produit, elle est généralement le fait des bactéries d'acide lactique.*
- 2.3 *Conservation : aux températures de réfrigération à moins que le produit n'ait été soumis à un traitement thermique relatif avec son emballage et emballé de manière aseptique ».*

Si le texte ci-dessus est adopté, le texte de la norme faisant référence à l'Appendice doit être inséré comme texte introductif à la norme elle-même comme suit :

« L'annexe à la présente norme contient des dispositions qui ne sont pas destinées à être appliquées dans le sens des dispositions d'acceptation de la section 4.A (i) (b) des Principes généraux du Codex Alimentarius. »

(Note: voir également discussion et recommandations relatives aux appendices dans la révision des avant-projets de normes révisées pour les fromages individuels (séries C) et l'avant-projet de norme pour la Mozzarella).

PROJET DE NORME DE GROUPE POUR LES FROMAGES NON AFFINES, Y COMPRIS LE FROMAGE FRAIS⁶

[L'annexe à la présente norme contient des dispositions qui ne sont pas destinées à être appliquées dans le sens des dispositions d'acceptation de la section 4.A (i) (b) des Principes généraux du Codex Alimentarius.]

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente Norme s'applique aux fromages non affinés, y compris le fromage frais, destinés à la consommation directe ou à un traitement ultérieur, conformément à la définition du fromage figurant à la section 2 de la présente Norme. Sous réserve des dispositions de la présente Norme de groupe, les Normes du Codex applicables aux différentes variétés de fromage non affiné peuvent contenir des dispositions plus spécifiques que celles figurant dans la présente Norme et dans ce cas, ces dispositions spécifiques s'appliquent.

2. DESCRIPTION

Les fromages non affinés, y compris les fromages frais sont des produits conformes à la Norme A-6, prêts à la consommation peu de temps après leur fabrication..

Le fromage à la crème est un fromage à pâte molle, tartinable, non affiné et sans croûte présentant une couleur blanche à crème claire et sans trous. La texture est lisse à légèrement floconneuse et le fromage se tartine et se mélange aisément avec d'autres denrées alimentaires.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

3.1 MATIERES PREMIERES

Lait et/ou produits obtenus à partir du lait.

3.2 INGREDIENTS AUTORISES

- Cultures de bactéries lactiques inoffensives (levains) et/ou agents modificateurs du goût et cultures d'autres micro-organismes sans danger ;
- Présure ou autres enzymes coagulantes inoffensives et appropriées ;
- Chlorure de sodium ;
- Eau potable ;
- Gélatine et amidons : nonobstant les dispositions de la Norme pour le fromage (A-6), ces substances peuvent être utilisées dans la même fonction que les stabilisants à condition qu'elles ne soient ajoutées que dans les quantités fonctionnellement nécessaires régies par les bonnes pratiques de fabrication, et compte tenu de l'utilisation de stabilisants/épaississants énumérés à la section 4 ;
- Vinaigre ;
- Farines et amidons de riz, maïs, blé et pommes de terre : nonobstant les dispositions de la Norme A-6 pour le fromage, ces substances peuvent être utilisées dans la même fonction que les agents antimottants pour le traitement de la surface des produits coupés, en tranches et râpés seulement, pour autant qu'elles n'y soient ajoutées que dans les quantités nécessaires fonctionnellement régies par les bonnes pratiques de fabrication, et compte tenu de l'utilisation des agents antimottants énumérés à la section 4.

3.3 COMPOSITION

Critères spécifiques pour le fromage à la crème :

⁶ Des observations sont demandées à ce Projet à l'étape 6. Le projet de norme sera examiné par le Comité à l'étape 7 lors de sa 4^{ième} Session.

<u>Teneur en :</u>	<u>Minimum :</u>	<u>Maximum:</u>	<u>Niveau de référence :</u>
Matière grasse laitière :	[40]% m/m sur matière sèche	-	60% m/m sur extrait sec
Humidité sur produit dégraissé :	plus de 67% m/m	-	Non spécifié
Matière sèche :	[35]% m/m	Limité par le MMFB	Non spécifié

Les modifications de composition du fromage à la crème excédant les minima et maxima spécifiés ci-dessus pour la matière grasse laitière, l'humidité sur produit sec et la matière sèche ne seront pas considérés comme étant conformes à la section 4.3.3 de la Norme générale pour l'utilisation des termes de laiterie.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES⁷

Seuls les additifs alimentaires mentionnés ci-après peuvent être utilisés et uniquement dans les limites fixées. Les additifs ne figurant pas dans la liste ci-dessous, mais mentionnés dans les normes individuelles du Codex pour les fromages non affinés peuvent également être utilisés dans des types de fromages similaires, dans les limites spécifiées par ces normes.

N° SIN	Nom de l'additif alimentaire	Taux maximum
Acides		
260	Acide lactique glacial	Limité par les BPF
270	Acide lactique (L-, D et DL-)	Limité par les BPF
296	Acide malique	Limité par les BPF
330	Acide citrique	Limité par les BPF
338	Acide orthophosphorique	2 g/kg, exprimé sous forme de P ₂ O ₅
507	Acide chlorhydrique	Limité par les BPF
Régulateurs d'acidité		
170	Carbonates de calcium	Limité par les BPF
[334	Acide tartarique (L(+)-)	max. 2 g/kg, seul ou en combinaison avec les sels d'acide tartarique autorisés] ⁸
500(i)	Carbonate de sodium	Limité par les BPF
501(ii)	Bicarbonate de potassium	Limité par les BPF
575	Glucono delta-lactone (GDL)	Limité par les BPF
Stabilisants/épaississants		
Les stabilisants et épaississants, y compris les amidons modifiés peuvent être utilisés en conformité avec la définition des produits laitiers et pour autant qu'ils soient nécessaires sur le plan fonctionnel compte tenu de l'utilisation de la gélatine et de l'amidon tel qu'il est disposé à la section 3.2.		
331	Citrates de sodium	Limité par les BPF
332	Citrates de potassium	
333	Citrates de calcium	
[335	Tartrates de sodium	Max 4 g/kg de tartrates, seul, combiné ou non combiné avec de l'acide tartarique] ⁹
337	Tartrate de potassium sodium	

⁷ Les dispositions sur les additifs sont soumises à la réserve de l'adoption par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants et à leur incorporation dans la Norme générale sur les additifs alimentaires.

⁸ Sous réserve de la justification technologique fournie par la délégation canadienne au CCMMP.

⁹ Sous réserve de la justification technologique fournie par la délégation canadienne au CCMMP.

339	Phosphates de sodium	Max. 3,5 g/kg, seul ou en combinaison, exprimé sous forme de P ₂ O ₅
340	Phosphates de potassium	
341	Phosphates de calcium	
450(i)	Diphosphate disodique	
450(ii)	Diphosphate trisodique	
541	Phosphate d'aluminium sodium	
400	Acide alginique	Limité par les BPF
401	Alginate de sodium	
402	Alginate de potassium	
403	Alginate d'ammonium	
404	Alginate de calcium	
405	Alginate de glycol propylène	5 g/kg
406	Agar	Limité par les BPF
407	Carragénine et ses sels de Na, K, NH ₄ (y compris la furcellerane)	
410	Gomme de caroube	
412	Gomme de guar	
413	Gomme de tragacathe	
415	Gomme de xanthane	
416	Gomme de karaya	
417	Gomme de tara	
440	Pectines	
460	Cellulose	
466	Cellulose carboxyméthylrique de sodium	
576	Gluconate de sodium	
	<u>Amidons modifiés comme suit :</u>	
1400	Dextrines, amidon torréfié blanc et jaune	Limité par les BPF
1401	Amidon traité à l'acide	
1402	Amidon traité aux alcalis	
1403	Amidon blanchi	
1404	Amidon oxydé	
1405	Amidons, traités aux enzymes	
1410	Phosphate de mono-amidon	
1412	Phosphate de di-amidon estérifié avec du trimétasphosphate de sodium; estérifié à l'oxychlorure de phosphore	
1413	Phosphate de di-amidon phosphaté	
1414	Phosphate de di-amidon acétylé	
1420	Acétate d'amidon estérifié à l'anhydride acétique	
1421	Acétate d'amidon estérifié à l'acétate de vinyle	
1422	Adipate de di-amidon acétylé	
[1423	Glycérol de di-amidon acétylé] ¹⁰	
1440	Amidon hydroxypropyle	
1442	Phosphate de di-amidon hydroxypropyle	
	Colorants	
100	Curcumin (pour la croûte comestible du fromage)	Limité par les BPF
101	Riboflavine	Limité par les BPF

¹⁰ Aucun DJA n'a été alloué. Sa spécification a été annulée.

140	Chlorophylles	Limité par les BPF
141	Chlorophylles cupriques	15 mg/kg, seul ou en combinaison
160a(i)	β-Carotène (synthétique)	25 mg/kg
160a(ii)	Carotènes (extraits naturels)	600 mg/kg
160b	Extraits de rocou	
	- à coloration normale	10 mg/kg (sur base de bixine/norbixine)
	- à coloration orange	25 mg/kg (sur base de bixine/norbixine)
	- à coloration orange foncé	50 mg/kg (sur base de bixine/norbixine)
160c	Oléorésines de paprika	Limité par les BPF
160e	β-apo-caroténal	35 mg/kg
160f	Acide caroténoïque β-apo-8', ester éthylique	35 mg/kg
162	Rouge de betterave	Limité par les BPF
171	Dioxyde de titane	Limité par les BPF

Agents de conservation

200	Acide sorbique	1 g/kg de fromage, seul ou en combinaison, calculé sous forme d'acide sorbique
202	Sorbate de potassium	
203	Sorbate de calcium	
234	Nisine	12,5 mg/kg
280	Acide propionique	Limité par les BPF
281	Propionate de sodium	
282	Propionate de calcium	
283	Propionate de potassium	

Pour le traitement de surface de la croûte seulement :

235	Pimaricine (natamycine)	2 mg/dm ² de surface, absent à 5 mm de profondeur
-----	-------------------------	--

Agents moussants (pour les produits fouettés seulement)

290	Dioxyde de carbone	Limité par les BPF
941	Azote	Limité par les BPF

Produits coupés, en tranches, râpés et râpés finement seulement (traitement de surface)

Antiagglomérants

460	Cellulose	Limité par les BPF
551	Dioxyde de silicone amorphe	10 g/kg seul ou en combinaison, les silicates sont calculés sous forme de dioxyde de silicone
552	Silicate de calcium	
553	Silicates de magnésium	
554	Aluminosilicate de sodium	
555	Aluminosilicate de potassium	
556	Silicate de calcium aluminium	
559	Silicate d'aluminium	
560	Silicate de potassium	

Agents de conservation

200	Acide sorbique	1 g/kg de fromage, seul ou en combinaison, calculé sous forme d'acide sorbique
202	Sorbate de potassium	
203	Sorbate de calcium	
280	Acide propionique	Limité par les BPF
281	Propionate de sodium	
282	Propionate de calcium	
283	Propionate de potassium	

5. CONTAMINANTS

5.1 METAUX LOURDS

Les produits visés par les dispositions de la présente Norme doivent être conformes aux limites maximales fixées par la Commission du Codex Alimentarius.

5.2 RESIDUS DE PESTICIDE

Les produits visés par les dispositions de la présente Norme doivent être conformes aux limites maximales de résidus fixées par la Commission du Codex Alimentarius.

6. HYGIENE

6.1 Il est recommandé que les produits visés par les dispositions de la présente Norme soient préparés et manipulés conformément aux sections appropriées du Code d'Usages international recommandé – Principes généraux d'Hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3 - 1997), et des autres textes pertinents du Codex tels que les Codes d'usages en matière d'Hygiène et les Codes d'usage.

6.2 Depuis la production des matières premières jusqu'au point de consommation, les produits couverts par la présente Norme devraient être soumis à une combinaison de mesures de maîtrise pouvant inclure, par exemple, la pasteurisation, et celles-ci devraient se montrer en mesure de parvenir au niveau approprié de protection de la santé publique.

6.3 Les produits doivent satisfaire à l'un quelconque des critères microbiologiques établis conformément aux Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les denrées alimentaires (CAC/GL 21-1997).

7. ETIQUETAGE

Outre les dispositions de la Norme générale du Codex pour l'Etiquetage des Denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rev.1-1991; *Codex Alimentarius*, Volume 1A) et la Norme générale pour l'Utilisation des Termes de Laiterie (CODEX STAN 206-1999), les dispositions spécifiques ci-après s'appliquent :

7.1 NOM DU PRODUIT

Le nom du produit doit être fromage non affiné ou fromage à la crème, selon le cas. Toutefois, ces noms peuvent être remplacés par d'autres noms de variétés à condition que le produit soit conforme aux dispositions spécifiques de la présente norme. Ces désignations incluent les noms spécifiés dans la législation nationale du pays dans lequel le produit est fabriqué et/ou vendu ou les noms consacrés par l'usage, à condition que ces désignations ne créent pas une impression trompeuse dans le pays de vente au détail quant aux caractéristiques et à l'identité du produit.

Les termes « fromage non affiné » peuvent être omis dans la désignation d'une variété individuelle de fromage réservée par une norme du Codex pour les fromages individuels non affinés.

Au cas où le produit n'est pas désigné par un nom alternatif ou un nom de variété mais par la désignation unique de « fromage non affiné », la désignation peut s'accompagner d'un terme descriptif comme en dispose la section 7.1.1 de la Norme A-6.

Le fromage non affiné peut également être désigné par « fromage frais » à condition que cette désignation ne crée pas une impression trompeuse dans le pays de vente au détail. »

7.2 DECLARATION DE LA TENEUR EN MATIERE GRASSE

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 ou du volume, soit (ii) en pourcentage de matière grasse sur extrait sec, soit (iii) en grammes par ration tels que quantifiés sur l'étiquette, à condition que le nombre de rations soit indiqué.

En outre, on peut utiliser les expressions ci-après :

<i>Extra-gras</i>	(si la teneur en MGES est supérieure ou égale à 60%)
<i>Tout gras</i>	(si la teneur en MGES est supérieure ou égale à 45% et inférieure à 60%)
<i>Mi-gras</i>	(si la teneur en MGES est supérieure ou égale à 25% et inférieure à 45%)
<i>Quart-gras</i>	(si la teneur en MGES est supérieure ou égale à 10% et inférieure à 25%)
<i>Maigre</i>	(si la teneur en MGES est inférieure à 10%)

7.3 LISTE DES INGREDIENTS

La présure et les autres enzymes coagulantes inoffensives et appropriées d'origine animale, végétale ou microbienne peuvent être déclarées comme enzymes coagulantes dans la liste des ingrédients.¹¹

7.4 ETIQUETAGE DES RECIPIENTS NON DESTINES A LA VENTE AU DETAIL

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'Etiquetage des Denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rev.1-1991; *Codex Alimentarius*, Volume 1A) 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'emballleur qui doivent être indiqués sur le récipient, et en l'absence d'un tel récipient, sur le produit lui-même. Toutefois, l'identification du lot et le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballleur 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. METHODES D'ECHANTILLONNAGE ET D'ANALYSE

Voir *Codex Alimentarius*, Volume 13.

[Appendice : INFORMATIONS SUR LES PROCÉDES USUELS DE FABRICATION DU FROMAGE FRAIS

Ces informations sont destinées à l'application volontaire par les partenaires commerciaux et non à l'application par les gouvernements.

1. CARACTERISTIQUES D'APPARENCE

- 1.1 Croûte : aucune
- 1.3 Saveur : douce, crémeuse ou acide

2. METHODE DE FABRICATION

- 2.1 Coagulation: sous l'action de bactéries lactiques, de présure et/ou d'autres enzymes coagulantes appropriées, par acidification, par d'autres méthodes de coagulation ou par combinaison de ces différentes méthodes.
- 2.2 Processus de fermentation : si la fermentation des ingrédients laitiers se produit, elle est généralement le fait des bactéries d'acide lactique.
- 2.3 Conservation : aux températures de réfrigération à moins que le produit n'ait été soumis à un traitement thermique relatif avec son emballage et emballé de manière aseptique »].

¹¹ Alternativement le CCMMP pourra décider de préconiser l'addition de la catégorie suivante en point 4.2.2.1 du GSLPF. "Enzymes coagulantes: présure ou autre enzymes coagulantes inoffensives appropriées d'origine animale, végétale ou microbienne."