

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 4 de l'ordre du jour

CX/MMP 00/7
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

AVANT-PROJET DE NORMES ET AVANT-PROJET DE NOMRES REVISEES A L'ETAPE 4

RÉSUMÉ ET CONCLUSIONS DU GROUPE DE TRAVAIL FROMAGES

(Préparé par la France)

A sa troisième session, le Comité codex sur le lait et les produits laitiers (CCMMP) a convenu de faire progresser le travail du Comité sur les normes individuelles et les fromages fondus. L'approche retenue incluait la formation d'un groupe de travail chargé d'étudier les questions spécifiques relatives aux normes considérées.

Le comité a sélectionné la France pour présider le Groupe de travail et les Etats Unis pour œuvrer en tant que rapporteur. Les responsabilités du Président et du Rapporteur ont été présentées en détail dans le rapport final de la troisième session du CCMMP.

Le groupe de travail a eu pour mission de rechercher des solutions dans le cadre du mandat fixé par le comité et de fournir des recommandations qui aideraient la FIL dans la préparation des projets de normes qui seront examinés par le Comité du lait à sa prochaine session.

Le groupe de travail devait se pencher sur *les 5 questions suivantes* :

NORMES INDIVIDUELLES DES FROMAGES

1. Définition des valeurs minimales absolues pour la matière grasse dans l'extrait sec.
2. Nécessité de disposer de normes individuelles distinctes et non de faire figurer en annexe les dispositions renvoyant aux dispositions pertinentes contenues dans les normes correspondantes pour les fromages, y compris l'inclusion éventuelle de critères spécifiques et/ou essentielles dans les normes générales sur les fromages.
3. Examiner la question de savoir si des critères tels que couleurs, croûte, trous, configuration et forme devraient être supprimés ou transférés dans des annexes à des normes générales.
4. Définition des enrobages.

FROMAGES FONDUS

- 5 Etablir si l'utilisation d'une teneur minimale en fromage suffit pour caractériser les produits en question et dans l'affirmative définir cette teneur minimale. Dans le contraire, donner des directives concernant une autre approche.

* *

Pour remplir le mandat confié au groupe de travail, un questionnaire (copie en annexe I) a été adressé aux gouvernements afin de recueillir leurs avis.

24 pays¹ ont répondu au 1^{er} questionnaire et ont fourni des commentaires, des suggestions et conseils pour faire progresser le travail du groupe.

Il a été décidé, compte tenu de ces premiers éléments, d'approfondir certains points particuliers dans le cadre d'un second questionnaire. 23 pays ont répondu à ce deuxième questionnaire. (copie annexe II)

Nous pensons que certaines conclusions peuvent être dégagées et que des recommandations spécifiques peuvent être transmises à la FIL pour lui permettre de considérer les implications techniques de ces décisions et préparer des documents en vue de la 4^{ème} session du CCMMP.

I NORMES INDIVIDUELLES DES FROMAGES

1) DÉTERMINATION DU RAPPORT MATIÈRE GRASSE/MATIÈRE SÈCHE

Les questions 8, 9 et 10 du 1^{er} questionnaire et 2 du deuxième questionnaire étaient destinées à recueillir des informations sur ce sujet.

Conclusions :

- Il a été confirmé que le rapport MG/ES est bien un critère essentiel pour caractériser et identifier chaque fromage.
- Ce rapport est considéré comme un minimum absolu, en dessous duquel la référence à la dénomination de la norme individuelle est impossible.
- Quelques Etats ont indiqué toutefois que d'autres critères pouvaient être également utilisés (Teneur en eau de fromage dégraissé, teneur en protéines, lactose).
- Une large majorité se dégage également pour considérer que la valeur minimale de ce rapport doit être déterminée séparément pour chaque norme individuelle.
- Certains gouvernements désirent toutefois des versions allégées en matière grasse par rapport aux valeurs minimales actuelles.

Recommandations:

- Pour répondre aux attentes des gouvernements, le rapport MG/ES doit être étudié et fixé norme par norme. Dans cet esprit la FIL pourrait se baser sur les valeurs mentionnées dans le document CL 1997/36 MMP.

Fromage allégé :

Dans le premier questionnaire certains pays ont fait état de leur intérêt pour des produits allégés en M.G. Les questions 3,4 et 5 du deuxième questionnaire ont essayé de faire un état des pratiques en vigueur des Etats.

Il résulte des réponses :

- La ligne de partage n'est pas très claire, mais il semble qu'une faible majorité de pays n'autorise pas l'utilisation des dénominations de fromages de normes individuelles pour des versions allégés,
- que pour l'étiquetage de ces produits allégés les pratiques sont assez diverses notamment pour l'usage des dénominations prévues dans les normes individuelles,
- Que dans le cas où l'utilisation de la dénomination des Normes Individuelles n'est pas autorisée, ce sont les règles générales d'étiquetage qui s'appliquent et qui conduisent à une dénomination telle que « fromage » accompagné d'un qualificatif.

¹ Il s'agit des pays suivants : Allemagne, Argentine, Canada, Croatie, Danemark, Espagne, Etats-Unis, Finlande, France, Irlande, Italie, Japon, Norvège, Nouvelle-Zélande, Pays-Bas, Portugal, République Tchèque, Royaume-Uni, Suède, Suisse, Uruguay, Chypre, Grèce et Thaïlande.

- que pour les pays autorisant la commercialisation de fromages de normes individuelles en version allégés, la modification des autres ingrédients n'est pas autorisée.
- qu'un certain nombre d'Etats souhaite que le CCMMP est un débat approfondi sur les conditions d'utilisation des dénominations des fromages de normes individuelles faisant l'objet d'un allègement de MG pour dégager une règle internationale.

Recommandations :

Afin d'examiner la demande des états qui souhaitent une harmonisation internationale des fromages de normes individuelles en version allégée, il apparaît souhaitable :

- de rechercher le niveau d'allègement du rapport MG/ES à partir duquel un fromage pourrait être qualifié d'allégé et proposer une dénomination,
- de rechercher la valeur du rapport MG/ES ou la ou les caractéristiques à partir duquel ou desquelles un fromage allégé pourrait encore faire référence à une dénomination prévue par les normes individuelles.
- d'étudier dans le cadre d'un allègement la liste des autres ingrédients pouvant être modifiés tout en respectant les critères de définition prévus par les normes individuelles .

Ce travail devrait être réalisé norme par norme.

2) NÉCESSITÉ DE MAINTENIR DES NORMES INDIVIDUELLES SÉPARÉES DE LA NORME GÉNÉRALE A6.

Les questions 1, 2, 3 et 4 du 1^{er} questionnaire étaient destinées à recueillir des informations sur ce sujet.

Conclusions :

Il apparaît un soutien considérable pour l'existence de Normes Individuelles séparées de la norme A6 et pour poursuivre les discussions sur ces normes dans leur format actuel .

Recommandations :

Nous recommandons donc à la FIL de continuer et d'achever son travail technique basé sur les normes individuelles actuelles de façon à ce que le Comité ait une visibilité claire sur le contenu de ces normes et donc sur les caractéristiques spécifiques de ces fromages. Les discussions à la 4^{ème} session du Comité devront être conduites sur ces mêmes bases de façon à obtenir un accord sur le contenu de chaque norme individuelle.

Il y a eu également quelques opinions pour une approche différente faisant appel à la notion d'annexes aux normes générales, approche qui peut paraître peu familière à beaucoup de gouvernements. L'une des causes en est l'incertitude actuelle ou l'ambiguïté du statut de telles annexes et notamment sur leur caractère obligatoire.

Cette approche alternative de construction pourrait être explorée par la FIL sur la base d'un exemple précis, afin d'en évaluer sa faisabilité, sans pour autant négliger la réalisation complète du travail technique précité sur le contenu des normes individuelles. Toutefois ,cet exemple ne devrait pas se traduire par une perte de contenu des normes individuelles, mais devrait permettre de montrer comment une norme fromage pourrait être construite avec des dispositions individuelles contenues dans des annexes.

Toutefois, le CCMMP devra être clairement informé des conclusions du secrétariat du Codex et du secrétariat OTC sur le statut des annexes (cf. CX/GP-99/7).

3) CRITÈRES DE COULEURS, FORME, DIMENSIONS...

Les questions 5, 6 et 7 du 1^{er} questionnaire et 1 du 2^{ème} questionnaire étaient destinées à recueillir des informations sur ce sujet.

Conclusions :

D'une façon générale, les pays ont indiqué que les critères proposés dans le questionnaire étaient nécessaires pour bien caractériser les fromages de norme individuelle et permettre de les distinguer entre eux (type de fromage, format, description, ES, MG/ES, analyse sensorielle,...). Ces critères doivent être déterminés norme par norme.

Recommandations :

Sur la base de la liste des critères approuvés dans le questionnaire, qui constitue un cadre général, nous recommandons que la FIL examine chaque norme individuelle afin de vérifier la pertinence des critères inclus dans chaque norme.

Cette étude devrait permettre de distinguer les critères qui sont essentiels pour caractériser un fromage de ceux qui pourraient être transférés dans des annexes² ou éventuellement supprimés.

4) Définition des enrobages

La question 11 du 1^{er} questionnaire était destinée à recueillir des informations sur ce sujet.

Conclusion :

Il n'y a pas de majorité pour changer la définition de l'enrobage telle qu'elle a été proposée à la 3^{ème} session du CCMMP et que certains considèrent comme un élément important.

Par ailleurs, la question de l'emploi de film plastique pour l'affinage de certains fromages au regard de la définition de l'enrobage, doit être clairement identifiée pour permettre au Comité de prendre une décision claire sur ce sujet

Recommandations :

Le groupe de travail n'étant pas parvenu à un accord sur le contenu d'une révision, nous proposons de conserver la définition de l'enrobage telle qu'elle a été proposée par la 3^{ème} session du comité.

En ce qui concerne l'emploi des films plastique pour l'affinage, nous suggérons que la FIL prépare un document technique expliquant cette question en détail, en vue de son examen à la 4^{ème} session du CCMMP.

II FROMAGES FONDUS

Les questions 12, 13, 14 et 15 du 1^{er} questionnaire et 6,7,8 du 2^{ème} questionnaire étaient destinées à recueillir des informations sur ce sujet.

Conclusions :

1. l'existence d'une grande variabilité (au plan des technologies, des usages et des caractéristiques des produits vendus) est reconnue ; une légère majorité souhaite prendre en compte cette diversité dans la rédaction de la norme .
2. le critère d'une teneur minimale en fromage (sous forme chiffrée) ne paraît pas constituer une solution adéquate permettant d'obtenir un accord à l'exception des fromages fondus portant un nom de variété. En effet, il apparaît qu'une majorité de pays n'a pas repris ce critère sous la forme d'une valeur minimale chiffrée dans leur législation nationale. Cependant, la mise en œuvre de fromage est reconnue comme essentielle dans l'élaboration de ces produits.
3. Parmi les pays dont la réglementation fixe un minimum de fromage, une grande majorité est favorable à l'étude d'une approche alternative.
4. Il est noté qu'il n'existe pas, à ce jour, de méthode d'analyse permettant de vérifier, dans le produit fini, la quantité de fromage mise en œuvre.

² Cf. Commentaires figurant au point 2 ci-dessus.

5. Une majorité de pays est favorable à une simplification du chapitre 2 (description) de la norme et au renvoi des éléments de composition et de différenciation entre fromages fondus et préparations fromagères fondues au chapitre 3 (facteurs essentiels de composition et de qualité). Cette description en rendant obligatoire l'utilisation de fromage, traduit le caractère essentiel de cet ingrédient fromage.
6. Le tableau de composition, limité aux critères de l'extrait sec et de la matière grasse/extrait sec, proposé à la question 7, a suscité des avis divergents, notamment en relation avec la nécessité ou non de fixer une valeur chiffrée relative à un minimum de fromage. Ceci est cohérent avec les réponses obtenues au 1^{er} questionnaire (cf. point 2) et confirme la nécessité d'examiner d'autres solutions.
7. Dans ce sens, la Présidence avait proposé une première solution alternative en fixant le rapport protéines de sérum/caséine, identique à celui prévu dans la norme A 6 (fromage). Cette proposition n'a pas été acceptée.
8. Les propositions alternatives telles que celles effectuées par le Danemark et le Royaume-Uni, sont susceptibles de recueillir plus facilement l'accord :
 - *Proposition du Danemark : « le produit est qualifié par un contenu en fromage, en termes de quantité ou de caractérisation ».*
 - *Proposition du Royaume-Uni : « le fromage est un ingrédient significatif du fromage fondu (i) et des préparations fromagères (ii) ».*

Recommandations :

- A ce stade, les avis étant partagés, la fixation d'une quantité minimale de fromage (sous la forme d'une valeur chiffrée) ne paraît pas être une approche permettant de recueillir l'accord des gouvernements. Il serait préférable de rechercher des solutions alternatives, notamment à partir des propositions évoquées ci-dessus (Danemark et Royaume-Uni).