

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 8(b) de l'ordre du jour

CX/MMP 00/19
février 2000

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

PROPOSITION DE NOUVELLE NORME POUR SPÉCIALITÉS DE FROMAGE

HISTRIQUE

A sa troisième session, le Comité a examiné une proposition de la délégation de la France¹ visant à commencer les travaux sur une norme pour une nouvelle catégorie de produits de style et de présentation similaires aux fromages, mais qui pour diverses raisons ne pouvait être l'objet des normes pour le fromage existantes. Il est convenu que la proposition serait communiquée aux gouvernements pour observations en vue de décider à la prochaine session du Comité s'il fallait ou non entreprendre des travaux dans ce domaine.

Notant la proposition de la France concernant les spécialités de fromages, le Comité est convenu que ces produits devraient être examinés conformément à la procédure habituelle du Codex et que tout amendement éventuel de la Norme générale pour le fromage serait abordé à ce moment-là.

Le texte suivant a été préparé par France pour considération par le Comité à sa quatrième session.

SPECIALITES FROMAGERES - JUSTIFICATIONS EN FAVEUR DE LA MISE A L'ETUDE D'UNE NORME INTERNATIONALE RELATIVE A CES PRODUITS (Préparé par la France)

1) Observations générales :

En 1998 à Montevideo, lors de la 3^{ème} session du CCMMP, le Gouvernement français a déposé un avant-projet de norme (CRD 16 – CX/MMP 98/13) destiné à couvrir un ensemble diversifié de produits s'apparentant au fromage et qu'il propose de dénommer « spécialités fromagères » (en français).

Depuis cette date :

- la norme A6 a été adoptée par la Commission du Codex lors de sa X^{ème} réunion en juillet 99,
- le Comité du lait prépare le projet de norme relatif aux fromages non affinés,
- la Fil élabore un projet de définition pour les « fromages de protéines de lactosérum ».

Les autorités françaises se félicitent de l'adoption de la norme A6 qui, au travers de ses divers paragraphes, permet d'encadrer parfaitement la notion de fromage. Les deux objectifs majeurs du Codex sont ainsi remplis : protéger une dénomination très importante pour le consommateur, quelle que soit la partie du monde, et assurer les conditions d'une concurrence loyale entre les entreprises.

¹ CX/MMP 98/13 (CRD 16).

Cependant, il rappelle à nouveau que l'utilisation de technologies industrielles plus modernes a conduit à la mise sur le marché au cours des dernières années de nouvelles catégories de produits, issus des concepts fromagers, mais qui diffèrent des produits définis dans la norme A6 par certains aspects, et par exemple :

- pour des raisons technologiques, l'ajout de protéines de lactosérum et l'utilisation de procédés d'ultrafiltration peuvent avoir pour conséquence de modifier le rapport entre les différentes protéines du lait,
- des ingrédients non laitiers, tels que gélatine ou amidon, interdits à juste titre dans la norme A6, peuvent être utilisés dans ces produits pour leurs propriétés technologiques et leur action en matière de texture, à des doses faibles sans pour autant les classer comme substituts des ingrédients laitiers,
- il en est de même sur le plan des additifs (et des auxiliaires technologiques), où d'autres substances que celles prévues dans la norme A6, peuvent être utilisées : ex. : gélifiants, antioxydants, etc...,
- enfin, ce type de produit peut être mélangé à du fromage.

Aux yeux des autorités françaises, l'ensemble de ces produits ne sont pas considérés comme du fromage et ne peuvent pas porter cette dénomination. Ils appartiennent cependant sans conteste au "monde du fromage", et ils sont reconnus comme tels par les consommateurs.

La demande française effectuée à l'occasion de la 3^{ème} session du CCMMP à Montevideo avait pour objectif d'attirer l'attention du Comité du Lait sur la nécessité d'étudier la mise en place d'une norme spécifique pour ces produits sans pour autant retarder l'adoption de la norme générale A6 sur le fromage. Il avait été proposé que ce type de produit soit dénommé "spécialité fromagère » pour rappeler son ancrage dans le monde fromager.

Il est souhaitable que l'utilisation de cette dénomination soit encadrée par une nouvelle norme pour éviter des dérives qui seraient préjudiciables et non conformes à la Norme générale d'utilisation des dénominations laitières.

A la veille de la 4^{ème} session du CCMMP, les autorités françaises restent persuadées de la nécessité pour le Codex de traiter cette question et d'engager les travaux correspondants.

Une telle mission de réflexion pourrait être confiée à la Fil qui dispose des compétences techniques nécessaires.

Dans le cadre de cette mission de mise au point d'une norme particulière, la Fil pourrait étudier d'autres solutions dont la faisabilité devrait être approfondie.

En effet, l'examen comparatif des différentes normes existantes ou projets en discussion peut conduire à une réflexion globale pour veiller à la cohérence de l'ensemble des textes traitant des « produits fromagers » (articulation des différentes normes A6, A7, A19, normes individuelles, spécialités fromagères entre elles). Une approche alternative pourrait par exemple consister à compléter les normes existantes par des dispositions nouvelles fixant les conditions d'emploi de la dénomination « spécialité fromagère ».

2) Données économiques :

Par ailleurs, les données économiques suivantes ont été communiquées par les fabricants de produits désignés comme « spécialités fromagères » :

- il existe au moins 8 pays de production : Etats Unis, Autriche, France, Allemagne, Irlande, Italie, Pays-Bas, Espagne
- 23 pays au moins consomment ce type de produit : Etats-Unis, Canada, Brésil, Moyen-Orient, Autriche, France, Allemagne? Grèce, Irlande, Italie, Pays-Bas, Norvège, Espagne, Suède, Royaume-Uni, Pologne, République Tchèque, Hongrie, Lettonie, Arabie Saoudite, Japon, Australie, Nouvelle Zélande
- 3 pays au moins (Allemagne, Suisse, Autriche) ont introduit une définition pour ce type de produit au sein de leur réglementation nationale.

- s'agissant uniquement de la France, le volume de production dépasse les 30000 tonnes dont au moins 20000 tonnes sont exportées.

Bien que le principe de «l'arbre de décision» (CX/MMP 98/6) auquel il est fait référence pour déterminer ces données semble plus justifié pour un produit de norme individuelle, il apparaît que l'ensemble de ces informations justifie l'engagement du Codex pour la mise en place d'une nouvelle norme pour ces produits, ou, pour le moins, l'ouverture d'une réflexion sur la place et la protection de leurs dénominations.

Dans cet esprit, l'avant-projet de norme qui avait été proposé par la délégation française à Montevideo peut largement servir de base à cette réflexion.

**AVANT - PROJET
NORME CODEX
SPECIALITES FROMAGERES**

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique à tous les produits destinés à la consommation directe ou à un traitement ultérieur, conformément à la définition de la spécialité fromagère figurant à la section 2 de la présente norme. Toutefois, la Section concernant l'étiquetage de la présente norme prévoit également la désignation de spécialité fromagère contenant des aliments aromatisants, des épices, des fines herbes, des arômes naturels ou des arômes artificiels identiques aux arômes naturels.

Sous réserve des dispositions de la présente norme, les normes applicables aux différentes variétés de spécialité fromagère, ou à des groupes de variétés de spécialités fromagères, peuvent contenir des dispositions plus spécifiques que celles figurant dans la norme.

2. DESCRIPTION

2.1. La spécialité fromagère est un produit affiné ou non affiné qui peut être enrobé, de consistance solide ou semi-solide, et obtenu :

a) par coagulation complète ou partielle du lait et/ou d'autres matières provenant exclusivement du lait, seuls ou en combinaison, grâce à l'action de la présure ou d'autres agents coagulants appropriés et par égouttage partiel du lactosérum résultant de cette coagulation ; et/ou

b) par l'emploi de techniques de fabrication entraînant la coagulation du lait et/ou d'autres matières provenant exclusivement du lait, de façon à obtenir un produit fini ayant des caractéristiques physiques, chimiques et organoleptiques similaires à celles du produit défini à l'alinéa a) et/ou

c) par mélange entre eux de produits obtenus selon les techniques décrites sous a) et/ou b), ou par mélange de ces derniers avec du fromage, tel que répondant à la norme A6 ou encore par mélange de fromages entre eux.

2.1.1. La spécialité fromagère affinée est une spécialité fromagère qui n'est pas prête à la consommation peu après sa fabrication, mais qui doit être maintenue pendant un certain temps à la température et dans les conditions nécessaires pour que s'opèrent les changements biochimiques et physiques caractéristiques de la spécialité fromagère.

2.1.2. La spécialité fromagère non affinée est une spécialité fromagère qui est prête à la consommation peu de temps après sa fabrication.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

3.1. MATIÈRES PREMIÈRES

Lait et produits obtenus à partir du lait.

3.2. INGRÉDIENTS AUTORISÉS

- Cultures de bactéries lactiques inoffensives (levain) et/ou agents modificateurs du goût, et cultures d'autres micro-organismes spécifiques.
- Présure ou autres enzymes coagulantes appropriées,
- Enzymes d'affinage inoffensives et appropriées,
- Chlorure de sodium,
- Chlorure de calcium,
- Gélatine et/ou amidon dans la limite de 2% de la matière sèche du produit fini,
- Pour la couverture : céréales, protéagineux ou oléagineux, fibres, sous diverses formes,
- Dioxyde de carbone,
- eau

4. ADDITIFS (ET COLORANTS)

Seuls les additifs alimentaires mentionnés ci-après peuvent être utilisés et, uniquement dans les limites fixées.

* Spécialité fromagères non-affinées

Comme énumérés dans la norme pour les fromages non affinés, y compris le fromage frais (CODEX STAN A-19).

* Spécialités fromagères en saumure

Comme énumérés dans la norme pour les fromages en saumure (CODEX STAN A-17)

*Spécialités fromagères affinées, y compris affinées aux moisissures

4.1. COLORANTS

N°	Nom de l'additif	Concentration maximale
100	Curcumine	Limitée par les BPF pour la croûte de spécialités fromagères
101	Riboflavine	Limitée par les BPF
140	Chlorophylles et chlorophyllines	“
141	Complexes cuivre-chlorophylles et chlorophyllines	“
150a,b,c,d	Caramels	“
153	Charbon végétal médicinal	“
160a	Carotènes végétales	600 mg/kg
160b	Extraits de rocou, bixine, norbixine - couleur normale - couleur orange	15 mg/kg)sur la base de 15 mg/kg) bixine/norbixine/rocou
160c	Oléorésine de paprika	limitée par les BPF
160e	Apocarotenal-8' (C30)	“
162	Rouge de betterave, bétanine	“
163	Anthocyanes	“
170	Carbonate de calcium	“
171	Dioxyde de titane	“
172	Oxyde et hydroxyde de fer	“

4.2. CONSERVATEURS

Tableau des sorbates et acide sorbique

NOM	200-201-202
Spécialité fromagère en tranche, préemballé	1000 mg/kg
Spécialité fromagère non affinée	1000 mg/kg

4.3. AUTRES

N°	NOM	DENREES ALIMENTAIRES	QUANTITE MAXIMALE
234	Nisine	Spécialités fromagères affinées	12,5 mg/kg
235	Natamycine (pimaricine)	Traitement en surface : - des spécialités fromagères à pâte dure, semi-dure et semi-molle	1 mg/dm ² de surface (absent à 5 mm de profondeur)
251 252	Nitrate de sodium Nitrate de potassium	Spécialités fromagères à pâte dure, semi-dure et semi-molle	50 mg résiduel en NaNO ₃
1105	Lysozyme	Spécialité fromagère affinée	Quantum satis
315	Acide erythorbique	Spécialités fromagères	500 mg/kg exprimé en acide erythorbique

316	Erythorbate de sodium	Spécialités fromagères	1500 mg/kg exprimé en acide erythorbique
338 339 340 341 450 451 452	Acide orthophosphorique Orthophosphates de sodium Orthophosphates de potassium Orthophosphates de calcium Diphosphates Triphosphates Polyphosphates	Spécialité fromagère non affinée	2g/kg
420	Sorbitol	Spécialités fromagères	Quantum satis
421	Mannitol	Spécialités fromagères	Quantum satis
460 461 463 464 465 466	Celluloses 1) C. microcristalline 2) C. en poudre Méthy-cellulose Hydroxypropylcellulose Hydroxypropyl-méthylcellulose Ethylméthylcellulose Carboxyméthylcellulose Carboxyméthylcellulose de sodium	Spécialités fromagères râpées non destinées au consommateur final	Quantum satis
551 552 553a 553b 554 555 556 559	Dioxyde de silicium Silicate de calcium Silicate de magnésium Trisilicate de magnésium talc Silicate alumino-sodique -potassique -calcique Silicate d'aluminium	Spécialités fromagères râpées non destinées au consommateur final	10 g/kg seuls ou en mélange
620 621 622 623 624 625	Acides glutamiques Glutamates	Spécialités fromagères Spécialités fromagères	10 g/kg seuls ou en mélange
626 627 628 629 630 632 633 634 635	Acide guanylique guanylates acide inosinique inosinates	Spécialités fromagères	500 mg/kg seul ou en mélange exprimé en acide guanylique

4.4. LISTE GÉNÉRALE

Les substances énumérées dans la liste ci-après peuvent être additionnées à toutes les spécialités fromagères, sur la base du principe “quantum satis”.

N°	NOM
170	Carbonates de calcium 1) Carbonate de calcium 2) Carbonate acide de calcium
260	Acide acétique
261	Acétate de potassium
262	Acétates de sodium 1) Acétate de sodium 2) Diacétate de sodium
263	Acétate de calcium
270	Acide lactique
290	Dioxyde de carbone*
296	Acide malique
300	Acide ascorbique
301	Ascorbate de sodium
302	Ascorbate de calcium
304	Esters d'acide gras de l'acide ascorbique 1) Palmitate d'ascorbyle 2) Stéarate d'ascorbyle
306	Extrait riche en tocophérols
307	Alpha-tocophérol
308	Gamma-tocophérol
309	Delta-tocophérol
322	Lécithines
325	Lactate de sodium
326	Lactate de potassium
327	Lactate de calcium
330	Acide citrique
331	Citrates de sodium 1) Citrate monosodique 2) Citrate disodique 3) Citrate trisodique
332	Citrates de potassium 1) Citrate monopotassique 2) Citrate tripotassique
333	Citrates de calcium 1) Citrate monocalcique 2) Citrate dicalcique 3) Citrate tricalcique
350	Malates de sodium 1) Malate de sodium 2) Malate acide de sodium
351	Malate de potassium
352	Malates de calcium 1) Malate de calcium 2) Malate acide de calcium
354	Tartrate de calcium
380	Citrate de triammonium
400	Acide alginique

401	Alginate de sodium
402	Alginate de potassium
403	Alginate d'ammonium
404	Alginate de calcium
407	Carraghénanes
407a	Algues Euchema transformées
410***	Farine de graines de caroube**
412***	Gomme guar**
413	Gomme adragante, tragacathe
414	Gomme d'acacia ou gomme arabe
415	Gomme Xanthane**
418	Gomme Gellane
422	Glycérol
440	Pectines 1) Pectine 2) Pectine amidée
470a	Sels de sodium, de potassium et de calcium d'acides gras
470b	Sels de magnésium d'acides gras
471	Mono-et diglycérides d'acides gras
472a	Esters acétiques des mono- et diglycérides d'acides gras
472b	Esters lactiques des mono- et diglycérides d'acides gras
472c	Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras
472d	Esters tartriques des mono- et diglycérides d'acides gras
472e	Esters monoacétyltartriques et diacétyltartriques des mono- et diglycérides d'acides gras
472f	Esters mixtes acétiques et tartriques des mono- et diglycérides d'acides gras
500	Carbonates de sodium 1) Carbonate de sodium 2) Carbonate acide de sodium 3) Sesquicarbonate de sodium
501	Carbonates de potassium 1) Carbonate de potassium 2) Carbonate acide de potassium
503	Carbonates d'ammonium 1) Carbonate d'ammonium 2) Carbonate acide d'ammonium
504	Carbonates de magnésium 1) Carbonate de magnésium 2) Carbonate acide de magnésium
507	Acide chlorhydrique
508	Chlorure de potassium
509	Chlorure de calcium
511	Chlorure de magnésium
524	Hydroxyde de sodium
525	Hydroxyde de potassium
526	Hydroxyde de calcium
527	Hydroxyde d'ammonium
528	Hydroxyde de magnésium
529	Oxyde de calcium
530	Oxyde de magnésium
570	Acides gras

574	Acide gluconique
575	Glucono-delta-lactone
576	Gluconate de sodium
577	Gluconate de potassium
578	Gluconate de calcium
640	Glycine et son sel de sodium
941	Azote
948	Oxygène*
1200	Polydextrose
1404	Amidon oxydé
1410	Phosphate d'amidon
1412	Phosphate de diamidon
1413	Phosphate de diamidon phosphaté
1414	Phosphate de diamidon acétylé
1420	Amidon acétylé
1422	Adipate de diamidon acétylé
1440	Amidon hydroxypropylé
1442	Phosphate de diamidon hydroxypropylé
1450	Octényle succinate d'amidon sodique

5. CONTAMINANTS

5.1. MÉTAUX 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. RÉSIDUS DE PESTICIDES

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

Il est recommandé que les produits couverts par les dispositions de la présente norme soient préparés et manipulés conformément, aux sections appropriées du Code d'usage international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rév. 3-1997), et autres textes pertinents du Codex tels que les codes d'usages en matière d'hygiène et autres codes d'usages.

Depuis la production des matières premières jusqu'au point de consommation, les produits couverts par cette norme devraient être soumis à une combinaison de mesures de maîtrise, qui peuvent comprendre, par exemple, la pasteurisation ; celles-ci devraient se montrer en mesure de parvenir au niveau approprié de protection de la santé publique.

Les produits devraient être conformes aux critères microbiologiques fixés conformément aux Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments (CAC/GL 21-1997).

7. ETIQUETAGE

Le ou les noms indiqués à la Section 7.1 de la présente norme doivent être utilisés uniquement en conformité avec le Code de principes concernant le lait et les produits laitiers.

Les produits préemballés visés par les dispositions de la présente norme doivent être étiquetés conformément à la norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985).

7.1. NOM DE L'ALIMENT

Les produits conformes aux dispositions de la présente norme doivent porter la désignation "spécialité fromagère". Seuls les produits conformes aux dispositions d'une norme internationale individuelle ou de groupe ou de la législation nationale, peuvent porter la désignation spécifique correspondante.

Un produit, qui fait l'objet de la présente norme, auquel ont été ajoutés des aliments aromatisants, des épices, des herbes condimentaires, des arômes naturels, des arômes artificiels (voir Volume IA du Codex Alimentarius) peut porter la désignation "spécialité fromagère" avec une description précise des substances (ou du groupe de substances) ajoutées, à condition que de telles substances n'aient pas pour objet de remplacer un constituant quelconque du lait et que la spécialité fromagère demeure la partie essentielle du produit. Une telle description n'est pas exigée si le consommateur ne risque pas d'être induit en erreur par son omission.

7.1.1 Au cas où le produit n'est pas désigné par un nom de variété, mais par la seule appellation "spécialité fromagère", la dénomination peut être accompagnée des formules descriptives appropriées figurant dans le tableau suivant :

Dénomination selon les caractéristiques de fermeté et d'affinage		
Selon la fermeté : formule 1		Selon le degré d'affinage principal : formule 2
TEFD %	Dénomination	
< 51	Pâte extra-dure	affinée
49-56	Pâte dure	bleue
54-69	Pâte ferme/semi-dure	non affinée/fraiche
> 67	Pâte molle	en saumure

TEFD = pourcentage de la teneur en eau dans le fromage dégraissé, c'est-à-dire :

$$\frac{\text{Poids de l'eau dans le fromage}}{\text{Poids total du fromage-matière grasse dans le fromage}} \times 100$$

Exemple :

soit une spécialité fromagère ayant une TEFD de 57% qui est affinée de la même manière que le Danablu. Le nom serait alors :

"Spécialité fromagère à pâte ferme, bleue".

7.1.2. Un ou plusieurs mots désignant l'animal ou, en cas de mélange, tous les animaux d'où provient ce lait devront être insérés immédiatement avant ou après le nom du produit. Une telle déclaration n'est pas nécessaire si son omission ne risque pas d'induire le consommateur en erreur.

7.2 PAYS D'ORIGINE

Le pays d'origine (c'est-à-dire le pays dans lequel la spécialité fromagère a été fabriquée et non le pays d'où la variété tire son origine) doit être déclaré si son omission risque d'induire le consommateur en erreur), compte tenu de la section 4.5 de la norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées.

7.3. DÉCLARATION DE LA TENEUR EN MATIÈRE GRASSE

Les teneurs en matières grasses doivent être déclarées de façon satisfaisante dans les pays de vente, soit en % du poids, du volume ou en % de l'extrait sec ou en grammes par portion, à condition que le nombre de portion soit établi.

* La matière grasse dans l'extrait sec peut être indiquée comme préfixe % MG/ES, Suffixe % MG/ES ou suffixe +.

En outre, on peut utiliser les expressions ci-après ou appliquer les normes nationales :

"Extra gras" et (ou "double crème") : si la teneur en MG/ES est supérieure ou égale à 60%

"Riche en MG" (ou "au lait entier" ou "crème") : si la teneur en MG/ES est supérieure ou égale à 45 % et < 60%

"Mi- gras" (ou "demi-écrémé") : si la teneur en MG/ES est supérieure ou égale à 25 % et < 45%

"Partiellement écrémé" : si la teneur en MG/ES est supérieure ou égale à 10 % et < 25%

"Maigre" (ou "écrémé") : si la teneur en MG/ES est inférieure à 10%

7.4 LISTE DES INGRÉDIENTS

Les cultures de levain, la présure ou toute autre enzyme coagulante appropriée et sans danger, le chlorure de calcium et la glucano-delta-lactone n'ont pas besoin d'être déclarés dans la liste des ingrédients.

7.5 INDICATION DE LA DATE

Nonobstant des dispositions de la section 477 de la norme sur l'étiquetage, la date minimale de durabilité peut ne pas être déclarée, si le produit n'est pas destiné au consommateur final.

7.6 ETIQUETAGE DES RÉCIPIENTS NON DESTINÉS À LA VENTE AU DÉTAIL

Les renseignements requis aux sections dans la section 7 de cette norme et les sections 4.1 à 4.8 de la norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées, doivent figurer soit sur le récipient, soit dans les documents d'accompagnement. Toutefois, le nom du produit, l'identification du lot, ainsi que le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballer, doivent être indiqués sur le récipient ou, à défaut, sur le fromage lui-même. L'identification du lot et le nom et l'adresse peuvent être remplacés par une marque d'identification, à condition que cette dernière puisse être clairement identifiée à l'aide de documents d'accompagnement.

8. METHODES D'ECHANTILLONNAGE ET D'ANALYSE

8.1. ECHANTILLONNAGE

Selon la norme FIL 50C:1995/ISO DIS 707/AOAC 968.12.

8.2 DÉTERMINATION DE LA TENEUR EN MATIÈRE GRASSE

Selon la norme FIL 5B:1986/ISO 1735-1987/AOAC 933.05.

8.3 DÉTERMINATION DE LA TENEUR EN EXTRAIT SEC

Selon la Norme FIL 4A:1982/ISO 5534:1985 ou AOAC 926.08.