

commission du codex alimentarius



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

ORGANISATION
MONDIALE
DE LA SANTÉ



F

BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Point 4 (b) de l'ordre du jour

CX/MMP 02/7-partie 1
janvier 2002

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR LE LAIT ET LES PRODUITS LAITIERS

Cinquième session

Wellington, Nouvelle-Zélande, 8-12 avril 2002

AVANT-PROJET DE NORMES POUR LES VARIÉTÉS INDIVIDUELLES DE FROMAGE

(Préparé par la Fédération Internationale de Laiterie)

Les gouvernements et les organisations internationales concernés sont invités à soumettre leurs observations à propos de l'avant-projet de norme sur les variétés individuelles de fromage (série C et mozzarella). Les observations doivent être adressées à :

Mme Laurie Knight
Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers
MAF Policy, Ministry of Agriculture and Forestry
PO Box 2526
Wellington, Nouvelle-Zélande
Fax : +64 4 4744265
E-mail : knighl@maf.govt.nz

avec copie au secrétaire de la Commission du Codex Alimentarius, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome, Italie, **avant le 1^{er} mars 2002.**

INTRODUCTION

Lors de la 4ème session du CCMMP (février-mars 2000), le Comité a décidé que la FIL doit examiner les rapports du groupe de travail, les observations formulées par écrit et les échanges de vues ayant eu lieu au cours de la session lors du remaniement des normes du Codex pour les fromages individuels. Au cours de cette revue, il est entendu que la FIL devrait recenser une série de principes portant sur ces questions et qu'elle présentera un rapport complet et des recommandations à la prochaine session du Comité.

Pour faciliter la tâche des délégués, la FIL a traité les questions relatives au remaniement des normes C dans trois rapports séparés, à savoir :

- **Rapport n° 1** : Établissement de la teneur minimale absolue en matière grasse dans l'extrait sec pour les variétés individuelles de fromage
- **Rapport n° 2** : Revue des détails des normes portant sur les fromages individuels
- **Rapport n° 3** : Remaniement de l'avant-projet de normes pour les variétés individuelles de fromage

RAPPORT NO. 1 – ÉTABLISSEMENT DE LA TENEUR MINIMALE ABSOLUE EN MATIÈRE GRASSE DANS L'EXTRAIT SEC POUR LES VARIÉTÉS INDIVIDUELLES DE FROMAGE

1. CONTEXTE

1.1 DÉBAT À LA 4ÈME SESSION DU CCMMP

Lors de la 4ème session du Comité, les informations et recommandations du groupe de travail figurant dans le document CX/MMP 00/7 ont été acceptées. Sur la base des discussions qui ont eu lieu juste avant la session, le groupe de travail a fourni des recommandations supplémentaires au Comité, lesquelles figurent dans le document CRD 2¹ et ont également été accepté par le Comité.

Les questions susmentionnées n'ont fait l'objet d'aucun consensus, mais la FIL a demandé que soit poursuivie la collecte de données pour tous les fromages en question.

2. APPROCHES PERMETTANT DE RÉSOUDRE LA QUESTION DE L'ÉTABLISSEMENT D'UNE TENEUR MINIMALE EN MATIÈRE GRASSE

Deux approches permettent d'identifier les niveaux minimum absolus de matière grasse:

1. Approche technique - établissement de minima absolus sur la base de considérations techniques
2. Approche de marché - établissement de minima absolus conformément à la situation actuelle sur le marché

L'approche technique est compliquée et impliquerait une quantité de travail énorme dans la plupart des cas. Par conséquent, la FIL considère que l'approche de marché est sans doute plus appropriée et plus pragmatique pour commencer, puisqu'une telle approche pourrait permettre au CCMMP d'identifier les variétés de fromage pour lesquelles la question pourrait facilement être résolue et celles pour lesquelles des travaux supplémentaires sont requis (p. ex. en développant une approche technique).

Dans le cas du fromage à la crème, une approche de marché (décrite dans ce rapport) et une approche technique ont été développées (cette dernière étant décrite dans le Rapport n° 3 – Remaniement de l'avant-projet de normes pour les variétés individuelles de fromage (recommandation n° 51).

Application de l'approche de marché

Données

22 pays producteurs de fromage ont fourni des données. Celles-ci reflètent indirectement l'acceptation des variantes à faible teneur en matière grasse par les consommateurs de grands pays consommateurs de fromage.

¹ **Les recommandations figurant dans le document intitulé CRD 2 sont les suivantes** : chaque projet de norme concernant les fromages individuels doit inclure des niveaux définis de teneur minimale en matière grasse, norme par norme, lesquels doivent être considérés de manière pragmatique. Ces niveaux de teneur minimale en matière grasse devront être établis sur la base des principes suivants :

Maintien des caractéristiques essentielles et de l'identité des produits

- Prise en compte de la production et des échanges existants
- Garantie de l'équivalence des procédés de fabrication
- Acceptation des produits à faible teneur en matière grasse par les consommateurs

Les recommandations concernant l'adoption de niveaux minimum de matière grasse pour les normes suivantes sont :

- Danbo : 20 % MGES
- Havarti : 30 % MGES
- Samsø : 20 % MGES
- Tilsiter : 30% MGES
- Cottage Cheese : aucun niveau établi
- Coulommiers : 40% MGES
- Camembert : 30% MGES

On sait que les informations sur les variantes à faible teneur en matière grasse ne peuvent pas être obtenues facilement à partir des sources nationales normales et des statistiques. Par conséquent, les données ont été recherchées dans des sources directes, telles que les données sur la vente au détail, les études de marché, les enquêtes et autres sources privées d'information, afin de procurer une estimation des volumes et de la composition des produits.

Il s'est également avéré particulièrement difficile d'obtenir les données sur les importations et les exportations des variantes à faible teneur en matière grasse de fromages individuels. Il a donc fallu utiliser les données de production uniquement, puisque l'on peut partir du principe que toute la production est soit consommée dans le pays de production, soit exportée.

Établissement des niveaux minimum absolus sur la base des données du marché

Lorsque l'approche de marché est considérée comme convenable, l'adoption d'un arbre de décision peut faciliter la prise de décision. A cet effet, un arbre de décision basé sur les éléments suivants est fourni :

- Les variantes à faible teneur en matière grasse doivent être incluses dans la norme pour la variété en question si l'on estime que leur quantité est **supérieure ou égale à 1 000 t** et si elles sont produites dans **au moins 3** pays.

Lorsqu'elles sont produites dans de telles quantités, le niveau de MGES le plus bas ayant été rapporté doit être considéré comme le minimum absolu.

- Si elles sont produites dans des quantités autres, les **niveaux minimum absolus** de matière grasse des variantes à faible teneur en matière grasse spécifiés dans les **normes existantes du Codex** peuvent éventuellement être conservés.

Veillez noter que ces critères sont arbitraires, comme ce serait le cas de l'application de tout critère basé sur le marché, et que leur sélection ne repose sur aucune base réellement technique.

3. NIVEAUX MINIMUM ABSOLUS DE MGES POUR LES VARIÉTÉS INDIVIDUELLES DE FROMAGE RÉSULTANT DE L'APPROCHE DE MARCHÉ

Dans le but d'apporter son aide pour la résolution de cette question, la FIL a analysé les données disponibles pour identifier les minima absolus qui pourraient résulter de l'application de l'approche de marché sur la base des critères décrits au point 3 ci-dessus. Cette analyse a été réalisée sans tenir compte des observations des différents gouvernements soumises dans le CX/MMP 00/12 (avant-projet de normes examiné lors de la 4ème session du CCMMP).

Le résultat de l'analyse est fourni dans l'**annexe** de ce rapport.

4. RECOMMANDATIONS POUR LA 5EME SESSION DU CCMMP

Le CCMMP est invité à :

- a) **Déterminer** si une approche pragmatique basée sur les données du marché peut servir d'outil pour l'identification de la teneur minimale absolue en matière grasse de l'extrait sec pour toutes les variétés individuelles de fromage actuellement considérées ou seulement pour certaines d'entre elles ;
- b) **Déterminer** s'il est possible d'appliquer l'approche basée sur un arbre de décision fourni et, si oui, à considérer l'adoption de minima absolus résultant de cette approche, comme spécifié dans l'annexe de ce rapport.

Les minima absolus résultant de ce travail et fournis en annexe ont été mis en œuvre dans l'avant-projet de normes révisées tel qu'il est présenté en annexe du Rapport n° 3 - Remaniement de l'avant-projet de normes pour les variétés individuelles de fromage.

Annexe : Analyse des données de 22 pays ayant adopté l'approche de marché (arbre de décision)

Variété	Résultat de l'analyse	Min. absolu obtenu
Cheddar	Au moins 14 500 tonnes de variantes à faible teneur en matière grasse sont produites dans au moins 8 pays. La teneur en MGES la plus basse ayant été rapportée est 1 %.	1 % MGES
Danbo	Au moins 2 600 tonnes de variantes à faible teneur en matière grasse sont produites dans au moins 1 pays. Le minimum actuel de la norme est 20 %.	20 % MGES
Edam	Au moins 35 000 tonnes de variantes à faible teneur en matière grasse sont produites dans au moins 5 pays. La teneur en MGES la plus basse ayant été rapportée est 30 %.	30 % MGES
Gouda	Au moins 11 300 tonnes de variantes à faible teneur en matière grasse sont produites dans au moins 8 pays. La teneur en MGES la plus basse ayant été rapportée est 30 %.	30 % MGES
Havarti	Au moins 1 300 tonnes de variantes à faible teneur en matière grasse sont produites dans au moins 3 pays. La teneur en MGES la plus basse ayant été rapportée est 30 %.	30 % MGES
Samsø	Au moins 400 tonnes de variantes à faible teneur en matière grasse sont produites dans au moins 1 pays. Le minimum actuel de la norme est 30 %.	30 % MGES
Emmental	Au moins 1 200 tonnes de variantes à faible teneur en matière grasse sont produites dans au moins 2 pays. Le minimum actuel de la norme est 45 %.	45 % MGES
Tilsiter	Au moins 4 850 tonnes de variantes à faible teneur en matière grasse sont produites dans au moins 4 pays. La teneur en MGES la plus basse ayant été rapportée est 30 %.	30 % MGES
Saint-Paulin	Au moins 1 500 tonnes de variantes à faible teneur en matière grasse sont produites dans au moins 1 pays. Le minimum actuel de la norme est 40 %.	40 % MGES
Provolone	Au moins 66 tonnes de variantes à faible teneur en matière grasse sont produites dans au moins 4 pays. Le minimum actuel de la norme est 45 %.	45 % MGES
Cottage Cheese	Données non disponibles	4 % de matière grasse totale (w/w)
Cottage Cheese caillé	Données non disponibles	Aucun
Coulommiers	Aucune variante à faible teneur en matière grasse n'est produite dans les 22 pays. Le minimum actuel de la norme est 40 %.	40 % MGES
Fromage à la crème*	Des variantes à faible teneur en matière grasse sont produites dans de nombreux pays. La teneur en MGES la plus basse ayant été rapportée est 25 %.	[25/40] % MGES
Camembert	Au moins 15 000 tonnes de variantes à faible teneur en matière grasse sont produites dans au moins 4 pays. La teneur en MGES la plus basse ayant été rapportée est 30 %.	30 % MGES
Brie	Au moins 1 tonne de variantes à faible teneur en matière grasse est produite dans au moins 1 pays. Le minimum actuel de la norme est 40 %.	40 % MGES
Mozzarella (basse teneur en humidité)	Au moins 40 900 tonnes de variantes à faible teneur en matière grasse sont produites dans au moins 11 pays. La teneur en MGES la plus basse ayant été rapportée est 2 %.	2 % MGES
Mozzarella (forte teneur en humidité)	Aucunes données disponibles. Le minimum actuel de l'avant-projet de norme est 20 %.	20 % MGES
[Parmesan]**	Aucune variante à faible teneur en matière grasse n'est produite dans les 22 pays.	32 % MGES

*) Référence au Rapport n° 3, qui donne une approche alternative sur la base de considérations techniques, et qui se traduit par une teneur minimale absolue en matière grasse de 40 % pour le fromage à la crème (voir Recommandation n° 51 du Rapport n° 3).

**) L'établissement d'une norme pour le Parmesan est considéré dans le cadre de la 5ème session du CCMMP.

**RAPPORT NO. 2 : RÉVISION DES DÉTAILS DES NORMES PORTANT SUR LES VARIÉTÉS
INDIVIDUELLES DE FROMAGE**

1. CONTEXTE

1.1 Débat lors de la 4^{ème} session du CCMMP

Lors de la 4^{ème} session du Comité, les informations et recommandations du groupe de travail figurant dans le document CX/MMP 00/7² ont été acceptées. En se basant sur les discussions qui ont immédiatement précédé la session, le groupe de travail a fourni des recommandations supplémentaires au Comité, lesquelles figurent dans le document CRD 2³ et ont également été acceptées par le Comité.

D'autres délégations ont suggéré un ensemble de principes supplémentaires, présenté et discuté au sein du groupe de travail, mais non compris dans son rapport final ; ces principes sont les suivants :

- Identifier le fromage de façon unique ;
- Exclure les autres types de fromage ;
- Permettre d'autres procédés de fabrication ; et
- Ces procédés devront être rationnels et mesurables.

Plusieurs délégations se sont déclarées en faveur de la poursuite de l'examen de tous les principes et recommandations récapitulés ci-dessus. On a en outre jugé que les exigences et les critères fondés sur les fromages individuels ne devraient s'appliquer qu'aux dispositions relatives aux produits finaux ; celles-ci sont nécessaires au respect du mandat du Codex (protection de la santé des consommateurs et promotion de pratiques commerciales équitables). A cet égard, on estime que les projets actuels sont beaucoup trop détaillés et prescriptifs et que des normes individuelles limitées aux critères essentiels déterminés par les principes adoptés conviendraient beaucoup mieux.

Plusieurs autres délégations pensent qu'une série de critères détaillés et spécifiques est indispensable pour caractériser l'identité de chaque fromage visé par une norme individuelle et pour déterminer la conformité avec les exigences concernant la variété de fromage individuel. Il a été observé qu'une norme générique pour le fromage ne pouvait remplacer les dispositions individuelles de caractérisation requises au maintien des normes d'identité distinctes des différents fromages. On a estimé que la somme de ces dispositions sur la caractérisation se rapportait directement au mandat du Codex.

Les questions ci-dessus n'ont pu faire l'objet d'un consensus.

1.2 Principes précédemment utilisés pour l'établissement/la révision des normes C

A la suite du débat lors de la 4^{ème} session, la FIL a minutieusement examiné la question et les possibilités d'établir des principes et des critères plus larges et plus objectifs quant à l'inclusion de détails dans ces normes.

Lors de cet examen, l'approche précédemment utilisée par la FIL et par l'ancien Comité mixte FAO/OMS d'experts gouvernementaux chargés du Code de principes concernant le lait et les produits laitiers, (Comité du lait) a été revue. Ces enquêtes ont fait ressortir les points suivants :

² **Les recommandations figurant dans le document intitulé CX/MMP 00/7 sont les suivantes** : En raison de la liste de critères approuvés dans le questionnaire et constituant un cadre général, nous recommandons que la FIL examine chaque norme individuelle afin de vérifier la pertinence des critères compris dans chaque norme. Cette étude devrait permettre de distinguer les exigences essentielles à la caractérisation d'un fromage de celles qui pourraient être transférées aux annexes 2 ou éventuellement être supprimées.

³ **Les conclusions figurant dans le document intitulé CRD 2 sont les suivantes** : Des critères essentiels sont nécessaires à la caractérisation des normes individuelles pour le fromage, qui doivent être examinées une par une. Le groupe de travail n'a pu arriver à un consensus concernant les critères spécifiques contenu dans le tableau fourni par le Comité de discussion. Le groupe de travail exige du CCMMP qu'il soumette ce tableau à la FIL pour un examen plus approfondi des critères essentiels de chaque norme individuelle.

Principes utilisés (par la FIL) dans des révisions antérieures :

Dans des révisions antérieures, les principes suivants ont été utilisés :

1. Chaque observation reçue concernant les avant-projets de normes était examinée individuellement.
2. Les considérations et les recommandations des comités horizontaux pertinentes dans le cadre des normes étaient prises en compte pour les recommandations fournies (telles que CCGP, CCFAC CCFL, CCFH).
3. L'approche générale consistait en l'acceptation des observations des gouvernements, à moins que des motifs techniques ou scientifiques spécifiques, ou, le cas échéant, des pratiques commerciales à long terme ne justifient une non-acceptation ou une modification de la proposition.
4. Si les gouvernements exprimaient des points de vue différents, des solutions possibles visant à faciliter la prise de décision étaient fournies. Celles-ci prenaient en compte la justification technique et/ou les pratiques commerciales existantes.

Principes et critères utilisés par l'ancien "Comité du lait"

1. Le "Comité du lait" considérait que le but principal était d'abord d'établir une seule norme internationale pour chaque variété individuelle de fromage, qui
 - a. fournissait un aperçu des nombreuses variétés de fromage à une échelle globale, et qui
 - b. évitait d'induire en erreur le consommateur quant aux différentes désignations de fromages similaires dans des pays différents (p. ex. : Tilsit, Havarti, Tilci, Kreivi).
2. Le "Comité du lait" considérait qu'il fallait également tenter de mettre en place l'utilisation de désignations pour chaque fromage individuel. De telles normes internationales pour les fromages individuels étaient considérées comme des normes minimales ; celles-ci excluaient l'adoption ou l'application de réglementations ou de normes nationales plus restrictives. Les désignations individuelles édictées par une norme internationale pour le fromage pouvaient être appliquées dans tout pays à condition que les caractéristiques dudit fromage soient conformes aux exigences des diverses normes.
3. Selon la procédure établie, tout pays portant un intérêt spécifique à une certaine variété de fromage était invité à participer à l'élaboration de la norme prévue pour ce fromage individuel spécifique. La documentation fournie par chaque gouvernement individuel devait au moins couvrir les points suivants :
 - a. Désignation ;
 - b. Pays participant ;
 - c. Matières premières utilisées, additifs compris ;
 - d. Caractéristiques essentielles du fromage (p. ex. : forme, taille, poids, croûte, yeux et trous, teneur minimale en matière grasse, teneur maximale en humidité) ; et
 - e. Méthode de fabrication.

En outre, le pays devait fournir les détails de l'importance économique de la variété de fromage concernée, ainsi que les lois et réglementations d'usage dans le pays concernant ce fromage.

4. En juillet 1965, les différents pays soumièrent 72 demandes concernant les variétés individuelles de fromage. Du fait que plusieurs de ces fromages, caractérisés dans les demandes émanant des gouvernements, étaient dans une certaine mesure similaires, un certain nombre de groupes de travail internationaux furent constitués pour aboutir à un accord sur ces fromages individuels.

L'on peut conclure que dans tous les groupes de travail qui se sont penchés sur l'élaboration de normes pour les fromages individuels, aucune discussion scientifique n'a eu lieu. La procédure a clairement montré quels détails d'une norme étaient généralement considérés comme nécessaires. Les raisons de l'inclusion de ces détails étaient les mêmes qu'aujourd'hui, à savoir la protection du consommateur et la simplification du commerce. Avant tout, la décision d'établir ou non un détail donné relevait de la législation nationale en vigueur dans ces pays demandant une norme sur un fromage individuel et/ou de la méthode de fabrication utilisée dans le pays. En bref, ce que l'on appelle les « caractéristiques typiques » et qui étaient définies à l'échelle nationale, constituaient les facteurs décisifs.

2. NÉCESSITÉ D'INDICATIONS COHÉRENTES ET OBJECTIVES CONCERNANT L'INCLUSION DES DÉTAILS

La nécessité d'établir des indications généralement acceptées pour l'inclusion des détails dans les normes relatives aux variétés individuelles de fromage est devenue évidente. De telles indications devraient être basées sur le Manuel de procédures du Codex et aider à assurer une approche cohérente.

Les indications dont l'application est recommandée dans le nouvel examen de l'avant-projet de normes pour les variétés individuelles de fromage sont jointes à ce rapport en **Annexe I**.

Les indications couvrent les quatre points suivants :

- ***Points clé des indications pertinentes destinées aux comités du Codex, comme indiqué dans le Manuel des procédures du Codex (section 1).***

Les informations incluent des extraits des Statuts du Codex (Article 1.a), des principes généraux du Codex Alimentarius (paragraphe 3), du Format des normes du Codex (notamment les parties couvrant la description et les facteurs essentiels de composition et de qualité).

- ***Principes de base relatifs à l'examen du concept (d'un détail) de la norme (section 2.1).***

Deux principes de base sont donnés. Ils sont destinés à fournir une aide au moment de décider si l'examen d'un concept/type de détail est justifié. Ces principes sont issus du débat de la 4^{ème} session du CCMMP.

Note : ces principes ne sont pas destinés à fournir une aide pour savoir si d'un détail donné est restrictif, normatif ou flexible, mais pour décider si un détail doit être couvert dans la norme. Des indications relatives à la formulation actuelle (contenu) d'un détail sont fournies dans la section 2.2.b des Indications.

- ***Lignes directrices concernant l'application des principes de base (section 2.2)***

Les indications fournies à la section 2.2.a sont destinées uniquement à assurer que chaque concept/type de détail est examiné individuellement pour chaque variété. Les principes de base fournis à la section 2.1 sont destinés à servir d'appui pour décider si oui ou non chaque concept doit être couvert dans chaque norme.

Une fois qu'il a été décidé d'inclure un concept dans une norme individuelle, les indications fournies à la section 2.2.b doivent être suivies. Les indications fournies ici concernent la formulation du détail. Les indications sont issues des discussions qui ont eu lieu lors de la 4^{ème} session du CCMMP.

Section 2.2. (c) permet de localiser un détail dans une annexe de la norme si celui-ci ne respecte pas les principes de base.

- ***Approche pratique de la révision actuelle (section 3).***

Les indications fournies ici sont destinées à être appliquées uniquement lors de la finalisation de l'avant-projet de norme en cours de révision.

Les indications fournies à la section 3.a concernent le concept/type de détail et sont basées sur le fait que l'avant-projet de norme a trois fois fait l'objet de commentaires à l'étape 3.

La section 3.b avance que la formulation actuelle de tous les détails actuels doit être révisée conformément aux indications fournies à la section 2.2.b, c'est-à-dire dans la perspective de les rattacher davantage à la description du produit final et d'en assurer le caractère mesurable.

La section 3.c a été ajoutée pour assurer que le contenu des annexes soit révisé conformément aux recommandations du secrétariat du Codex (CX/GP 99/7), la distinction faite entre le corps principal d'une norme et son annexe n'affectant probablement pas leur statut dans le cadre de l'accord sur les obstacles techniques au commerce.

Note : dans le cadre du développement des indications citées ci-dessus, la possibilité de distinguer l'applicabilité de certains détails dans certaines normes entre les produits destinés à la consommation directe et les produits destinés à faire l'objet d'un traitement ultérieur a été envisagée. Les considérations de la FIL à ce sujet n'ont pas été finalisées au moment de la rédaction de ce rapport.

Une fois ces considérations finalisées, des indications supplémentaires concernant cet aspect pourront être développées.

3. RÉVISION DES DÉTAILS ACTUELS

Dans le cadre du remaniement de l'avant-projet de norme actuel, la FIL a initié une méthode d'examen et de révision de chaque détail utilisant les indications fournies en **Annexe I**. Cette révision a été menée indépendamment des commentaires des différents gouvernements, soumis au CX/MMP 00/12 (l'avant-projet examiné à la 4^{ème} session du CCMMP).

Les résultats de ce travail sont joints au présent rapport en **Annexe II**. La méthode utilisée consiste à examiner individuellement chaque type de détail et à en réviser la formulation actuelle dans toutes les normes où le concept a été couvert. Une telle approche aide à assurer la cohérence des diverses normes.

Un tableau contenant les informations suivantes est présenté pour chaque concept/type de détail :

- 3^{ème} colonne : la formulation, telle que présentée dans l'avant-projet de norme en question et dans CX/MMP 00/12.
- 4^{ème} colonne : l'emplacement actuel dans l'avant-projet de norme en question, tel que présenté dans CX/MMP 00/12.
- 5^{ème} colonne : conclusion recommandée en ce qui concerne le maintien du concept/type de détail dans la norme en se basant sur les principes de base (section 2.1 de l'**Annexe I**). La justification relative à la conclusion y est également énoncée.
- 6^{ème} colonne : résultat d'une analyse visant à vérifier si la formulation actuelle est conforme aux indications fournies (section 2.2.b de l'**Annexe I**). Dans les cas où la conclusion concernant le maintien était « non » (5^{ème} colonne), cette analyse n'a pas été réalisée.
- 7^{ème} colonne : toute remarque et/ou justificatif étayant l'avis destiné au CCMMP (8^{ème} colonne).
- 8^{ème} colonne : recommandation faite au CCMMP en ce qui concerne le maintien, la formulation et l'emplacement du détail. Cet avis a été inclus dans l'avant-projet de normes remanié (voir le rapport séparé).

Le cas échéant, les suggestions et/ou les notes se rapportant à d'autres normes (lorsqu'un détail donné n'a pas été couvert) sont présentées sous le titre « Autres considérations » en notes de bas de page, sous les tableaux en question.

Le temps imparti pour ce travail n'a pas permis le développement de recommandations adéquates pour certains détails actuels (directement ou indirectement liés à l'affinage : technologie, ingrédients, méthodes et dimensions/poids de l'Emmental). Cependant, on pense que des recommandations appropriées en ce qui concerne la formulation de ces détails seront disponibles pour étude d'ici à la 6^{ème} session du CCMMP. Dans ces cas, les normes remaniées contiennent entre crochets la formulation inchangée telle qu'elle apparaît dans CX/MMP 00/12

***Note** : les considérations actuelles de la FIL en ce qui concerne une distinction possible entre l'applicabilité de certains détails pour des produits destinés à la consommation directe et pour ceux destinés à une consommation indirecte n'ont pas été prises en compte dans ce travail. Par conséquent, les recommandations doivent être considérées comme applicables, au moins pour les produits destinés à une consommation directe. Les conclusions futures relatives à cette distinction feront la lumière sur la mesure dans laquelle les recommandations devront être applicables à des produits destinés à un traitement ultérieur.*

4. RECOMMANDATIONS POUR LA 5^{ÈME} SESSION DU CCMMP

Le CCMMP est invité à :

- a. **Prendre note** des principes et critères utilisés par l'ex-« comité du lait »
- b. **Considérer l'application** des indications fournies en **Annexe I** de ce rapport afin de gérer la révision future de l'avant-projet de normes sur les variétés individuelles de fromage.

- c. **Prendre en compte** la révision des détails telle que présentée en **Annexe II** de ce rapport et, dans la mesure où des recommandations y sont fournies, adopter ces dernières en ce qui concerne l'examen de ces concepts, formulation des détails et leur emplacement.
- d. **Tenir compte** du fait que les décisions finales sont prises lors de la 6ème session pour ce qui est des formulations des détails spécifiés en **Annexe II** pour lesquels des recommandations n'ont pas encore été développées ; demander à la FIL d'effectuer un rapport sur ces questions. Le CCMMP peut, en tenant compte des commentaires écrits des Pays membres et des organisations internationales, souhaiter fournir des indications relatives au développement de recommandations.

**INDICATIONS RELATIVES À L'INCLUSION DE DÉTAILS DANS LES NORMES DU CODEX POUR LES
VARIÉTÉS INDIVIDUELLES DES FROMAGES**

1. LE MANUEL DE PROCEDURES DU CODEX

Les normes doivent être ébauchées conformément au manuel de procédure du Codex. Notamment, le contenu de la norme doit :

- a. Protéger la santé du consommateur et assurer des pratiques loyales dans le commerce des denrées alimentaires
- b. Décrire la nature (véritable identité) de l'aliment de façon adéquate, conformément à GSLPF et GSUDT.
- c. Contenir une description du produit en mentionnant le cas échéant :
 - i. les matières premières,
 - ii. toute référence nécessaire relative aux méthodes de fabrication,
 - iii. toutes les spécifications quantitatives et autres concernant la composition, y compris, le cas échéant, les caractéristiques d'identité,
 - iv. les spécifications relatives aux ingrédients obligatoires et facultatifs et
 - v. les facteurs qualité essentiels à la désignation, à la définition ou à la composition du produit dans le but de prévenir la fraude (tels que : qualité des matières premières, goût, odeur, couleur, texture, et critères qualitatifs de base du produit final).
- d. Être basé sur une science et une technologie saines et sur d'autres facteurs considérés comme légitimes pour atteindre les buts décrits dans les alinéas ci-dessus.

2. PRINCIPES ET LIGNES DIRECTRICES A APPLIQUER AUX NORMES DU CODES POUR LES VARIETES INDIVIDUELLES DE FROMAGE

2.1 PRINCIPE DE BASE :

- a) La véritable identité d'un fromage est décrite par un ensemble de critères ; l'absence de l'un de ces critères peut modifier l'identité de la variété de fromage. Dans un tel ensemble de critères, le type/concept d'un/des détail(s) nécessaire(s) à la description adéquate de la véritable identité d'une variété de fromage est celui qui :
 - i. Garantit les caractéristiques de la variété, soit directement soit indirectement, et/ou
 - ii. La différencie d'autres variétés de fromage régies par le Codex, ainsi que d'autres variétés dont l'importance sur le marché est significative.
- b) Le type/concept d'un détail doit être couvert (maintenu, modifié ou inclus) dans le corps de la norme si :
 - i. Une disposition horizontale nécessite une clarification par le biais d'une interprétation ou d'une spécification supplémentaire.
 - ii. D'autres informations relatives à la protection de la santé du consommateur et/ou promouvant des pratiques commerciales loyales justifient l'examen du type/concept d'un détail (ou d'un ensemble de détails).

2.2 LIGNES DIRECTRICES RELATIVES A L'APPLICATION :

- a. Les types/concepts suivants doivent être évalués individuellement pour chaque variété de fromage :
 - i. Type de fromage
 - ii. Texture de la masse du fromage (consistance, humidité)
 - iii. Apparence de la pâte (trous, couleur)

- iv. Origine du lait
 - v. Apparence du fromage entier (description de la croûte, avec ou sans croûte, format, forme, dimensions, poids)
 - vi. Méthode(s) de fabrication spécifique(s) (affinage, étapes de traitement spéciales/unique(s)), y compris, le cas échéant, autre(s) méthode(s) de fabrication appropriée(s) garantissant un produit final équivalent
 - vii. Caractéristiques de goût spécifiques
- b. Les détails à inclure dans le corps de la norme doivent être formulés comme suit :
- i. Les critères formulés de façon à être en rapport avec la description du produit final doivent être privilégiés. Lorsque cela est impossible ou insuffisant, les critères peuvent être formulés différemment ou être complétés.
 - ii. Les critères mesurables (quantitatifs ou se référant à des échelles de référence établies) doivent être privilégiés. Lorsque cela est impossible, les critères doivent être formulés différemment.
 - iii. Les méthodes permettant de déterminer des *critères d'identité* quantitatifs (mesurables) doivent être identifiées le cas échéant
- c. Un type/concept de détail ne pouvant être couvert dans le corps d'une norme peut l'être dans l'annexe de la norme pour les applications non-gouvernementales si celui-ci reflète des méthodes établies par la pratique courante et/ou par la législation nationale.

3. APPROCHE PRATIQUE POUR LA REVISION DES NORMES EN COURS D'EXAMEN

- a. En tenant compte des révisions précédentes, il convient de considérer justifié l'inclusion en tant que concept du type/concept des détails actuellement inclus dans l'avant-projet de normes sur les normes individuelles (CX/MMP 00/12), bien que les formulations de chaque détail ne soient pas totalement adéquates dans tous les cas. Les propositions de suppression doivent prévoir une justification démontrant que les principes cités ci-dessus n'ont pas été respectés, notamment que l'identité de la variété ne souffrira pas de répercussions négatives du fait de cette suppression.
- b. Les détails actuellement inclus doivent être révisés à l'aide des principes spécifiés à la section 2.2.b ci-dessus.
- c. La même approche doit être utilisée pour une révision des détails actuellement disponibles en annexe des avant-projets de normes actuels, c'est à dire (i) pour déterminer si le concept/type de détail doit être conservé dans l'annexe ou en être supprimé ou encore, s'il doit être replacé dans le corps principal de la norme ; s'il est conservé (ii), il doit être formulé conformément à la section 2.2 ci-dessus.

**RÉVISION DES DÉTAILS ACTUELLEMENT COUVERTS DANS LES NORMES DU CODEX POUR LES VARIÉTÉS
INDIVIDUELLES DE FROMAGE**

Sommaire

Classification de la variété – Type de fromage (16 normes)	13
Classification de la variété – Type d’affinage (16 normes)	14
Classification de la variété – Technologie (3 normes)	15
Ingrédients - Restriction relative à l’origine du lait (15 normes)	16
Ingrédients – Cultures starter (4 normes)	17
Ingrédients – Coagulants (1 norme)	18
Apparence interne – texture de la masse du fromage (15 normes)	19
Apparence interne – Structure du fromage (8 normes)	20
Apparence interne – Trous (15 normes)	22
Apparence interne – Couleur de la masse du fromage (16 normes)	24
Apparence externe – autorisation croûte/sans croûte (15 normes)	25
Apparence externe – Autorisation des enrobages (9 normes)	26
Apparence externe – Coupes (3 normes)	27
Apparence externe – Couleur de la croûte/surface (7 normes)	28
Apparence externe – Apparence de la croûte (12 normes)	29
Apparence externe – Traitement de surface (2 normes)	30
Apparence externe – Conditionnement caractéristique (2 normes)	30
Apparence du fromage entier – Forme (13 normes)	31
Apparence du fromage entier – Dimensions (11 normes)	33
Apparence du fromage entier – Poids (12 normes)	34
Saveur (4 normes)	36
Technologie – Procédure d’affinage (14 normes)	37
Technologie – Comment doit avoir lieu l’affinage (6 normes)	38
Technologie – Agents d’affinage spécifiques (9 normes)	39
Technologie – Type de coagulation (5 normes)	40
Technologie – Type de formation d’acide (5 normes)	40
Technologie – Traitements du caillé à des fins de contrôle des caractéristiques du produit final (6 normes)	41
Technologie – Procédure de salage (6 normes)	42

CLASSIFICATION DE LA VARIÉTÉ - TYPE DE FROMAGE (16 NORMES)

Norme :	Variété :	Formulation actuelle :	Emplacement actuel :	Maintien du concept ?	Formulation conforme aux indications ?	Remarques :	Avis transmis au CCMMP
C-1	Cheddar	Pâte dure	Section 2.	Oui, nécessaire à : - la distinction entre les variétés. - la clarification de l'applicabilité des dispositions contenues dans A-6.	Fait référence à la description du produit final. Mesurable, tel que défini par l'HPD dans A-6	Pourrait être remplacé par une fourchette d'HPD - cependant, cela n'est pas recommandé. « Semi-dure » n'est plus défini	Conserver la formulation et l'emplacement Cependant, supprimer « semi-dure » de Mozzarella
C-3	Danbo	Pâte ferme					
C-4	Edam	Pâte ferme					
C-5	Gouda	Pâte ferme					
C-6	Havarti	Pâte ferme					
C-7	Samsø	Pâte dure					
C-9	Emmental	Pâte dure					
C-11	Tilsiter	Pâte ferme					
C-13	Saint-Paulin	Pâte ferme					
C-15	Provolone	Pâte ferme					
C-16	Cottage Cheese	Pâte molle					
C-18	Coulommiers	Pâte molle					
C-31	Fromage à la crème	Pâte molle					
C-33	Camembert	Pâte molle					
C-34	Brie	Pâte molle					
[C-36]	Mozzarella (basse teneur en humidité)	Pâte ferme/semi-dure					
	(haute teneur en humidité)	Pâte molle					

CLASSIFICATION DE LA VARIÉTÉ - TYPE D’AFFINAGE (16 NORMES)

Norme :	Variété :	Formulation actuelle :	Emplacement actuel :	Maintien du concept ?	Formulation conforme aux indications ?	Remarques :	Avis transmis au CCMMP
C-1	Cheddar	Affiné	Section 2.	<p>Oui, nécessaire à :</p> <ul style="list-style-type: none"> - la distinction entre les variétés - la clarification de l'applicabilité des dispositions dans A-6 (la déf. de l'affinage est spécifique à chaque variété) - la description du goût et de la texture 	<p>Fait référence à la description du produit final.</p> <p>Mesurable par analyse de la décomposition des protéines (qualitative)</p>	<p>Les termes sont définis dans A-6.</p>	<p>Conserver les formulations et l'emplacement</p>
C-3	Danbo	Affiné					
C-4	Edam	Affiné					
C-5	Gouda	Affiné					
C-6	Havarti	Affiné					
C-7	Samsø	Affiné					
C-9	Emmental	Affiné					
C-11	Tilsiter	Affiné					
C-13	Saint-Paulin	Affiné					
C-15	Provolone	Affiné					
C-16	Cottage Cheese	Non affiné					
C-18	Coulommiers	Affiné en surface, principalement par des moisissures					
C-31	Fromage à la crème	Non affiné					
C-33	Camembert	Affiné en surface, principalement par des moisissures					
C-34	Brie	Affiné en surface, principalement par des moisissures					
[C-36]	Mozzarella	Non affiné					

CLASSIFICATION DE LA VARIÉTÉ - TECHNOLOGIE (3 NORMES)

Norme :	Variété :	Formulation actuelle :	Emplacement actuel :	Maintien du concept ?	Formulation conforme aux indications ?	Remarques :	Avis transmis au CCMMP
C-1	Cheddar	Pâte pressée	Section 2.	Non, le pressage est généralement utilisé dans la fabrication de fromages à pâte non-molle	Ne fait pas référence au produit final. Non mesurable	Terme non défini	Supprimer
		Après coagulation, le caillé est coupé et chauffé à une température de 42°C. Le caillé est séparé du lactosérum puis malaxé ou cheddarisé. Après la cheddarisation, le caillé est broyé. Après obtention de l'acidité désirée, le caillé est salé. Le caillé et le sel sont ensuite mélangés et moulés.	Annexe 1.2	Oui, cela reflète le sens de « cheddarisation », comme faisant partie de l'identité de la variété	Ne fait pas référence au produit final. Non mesurable	Le terme « chauffé » doit être remplacé par une formulation plus claire. D'autres méthodes de fabrication permettant d'obtenir le même résultat doivent être examinées	Conserver l'emplacement. Remplacer « chauffé » par « cuit » et définir le terme en note de bas de page comme suit : « chauffage du caillé dans son lactosérum au-dessus de la température de coagulation » Ajouter à la fin du texte : « D'autres techniques de fabrication qui donnent aux produits finis les mêmes caractéristiques physiques, chimiques et organoleptiques peuvent être utilisées. »
C-15 et [C-36]	Provolone et Mozzarella	Le Provolone/la Mozzarella est fabriqué(e) selon le procédé "pasta filata" qui consiste à chauffer le caillé présentant une valeur pH adaptée au traitement ultérieur par malaxage et étirage jusqu'à ce qu'il soit lisse et exempt de grumeaux. Encore chaud, le caillé est coupé et moulé puis raffermi par refroidissement dans de l'eau glacée ou la saumure. D'autres techniques de fabrication qui donnent aux produits finis les mêmes caractéristiques physiques, chimiques et organoleptiques sont autorisées.	Section 2.	Oui, pour la distinction entre les variétés. La littérature scientifique/technique classe cette variété dans le type "pasta filata". Essentiel au goût, à la structure et aux propriétés physiques	Fait référence au produit final, car il décrit la structure obtenue, comme spécifié à la section 2. Non mesurable, mais partie intégrante du détail de la structure du fromage	Permet des méthodes de fabrication équivalentes	Conserver l'emplacement et la formulation.

INGRÉDIENTS - RESTRICTION RELATIVE À L'ORIGINE DU LAIT (15 NORMES)

Norme :	Variété :	Formulation actuelle :	Emplacement actuel :	Maintien du concept ?	Formulation conforme aux indications ?	Remarques :	Avis transmis au CCMMP
C-1	Cheddar	Lait de vache, lait de bufflonne ou mélange des deux et produits obtenus à partir de ces laits.	Section 3.1	Oui, cela est essentiel au goût, à la couleur et à la texture	Fait référence au produit final Mesurable		Conserver la formulation et l'emplacement
C-3	Danbo						
C-4	Edam						
C-5	Gouda						
C-6	Havarti						
C-7	Samsø						
C-9	Emmental						
C-11	Tilsiter						
C-13	Saint-Paulin						
C-15	Provolone						
C-16	Cottage Cheese						
C-18	Coulommiers						
C-33	Camembert						
C-34	Brie						
[C-36]	Mozzarella						

INGRÉDIENTS - CULTURES STARTER (4 NORMES)

Norme :	Variété :	Formulation actuelle :	Emplacement actuel :	Maintien du concept ?	Formulation conforme aux indications ?	Remarques :	Avis transmis au CCMMP
C-1	Cheddar	Des ferments d'acide lactique sont ajoutés au lait	Annexe 1.1	Oui. Le concept principal est que le Cheddar est obtenu à partir de bactéries lactiques, uniquement à partir de souches non-gazogènes.	Ne fait pas directement référence au produit final. Mesurable	Peut être examiné en : 1) soulignant l'utilisation de cultures starter de bactéries non-gazogènes. ou en 2) supprimant les bactéries gazogènes de la section 3.2	Conserver l'emplacement mais reformuler la phrase comme suit : « Les cultures starter sont constituées de bactéries lactiques non-gazogènes. »
C-9	Emmental	Cultures starter de bactéries produisant de l'acide propionique.	Section 3.4	Oui. Essentiel au développement du goût et des yeux	Ne fait pas directement référence au produit final. Mesurable	La formulation doit inclure toutes les espèces spécifiques nécessaires.	des cultures supplémentaires seront communiquées à la 6ème session du CCMMP.
C-15	Provolone	Les micro-organismes majeurs de culture starter doivent être <i>Lactobacillus helveticus</i> , <i>Streptococcus salivarius</i> subsp. <i>thermophilus</i> , <i>Lactobacillus delbrueckii</i> subsp. <i>bulgaricus</i> et <i>Lactobacillus casei</i> .	Section 3.4	Oui. Essentiel au développement du goût	Ne fait pas directement référence au produit final. Mesurable		Remplacer « majeur » par « principal ». Conserver l'emplacement
[C-36]	Mozzarella (haute teneur en humidité)	Les bactéries lactiques, lorsqu'elles sont utilisées, se composent essentiellement des <i>Streptococcus thermophilus</i> et/ou <i>Lactococcus</i> spp.	Annexe 2.1	Oui. Essentiel au développement du goût	Ne fait pas directement référence au produit final. Mesurable	Le texte est un peu vague	Remplacer par une formulation similaire à celle du Provolone : « Les micro-organismes principaux de culture starter sont les <i>Streptococcus thermophilus</i> et/ou <i>Lactococcus spp</i> » Conserver l'emplacement

INGRÉDIENTS - COAGULANTS (1 NORME)

Norme :	Variété :	Formulation actuelle :	Emplacement actuel :	Maintien du concept ?	Formulation conforme aux indications ?	Remarques :	Avis transmis au CCMMP
C-15	Provolone	Coagulants limités à la présure	Section 3.2	Oui ; cependant, dans le cadre des détails décrivant les indicateurs d'affinage, le mélange d'enzymes constituant la présure naturelle est important dans le développement de ladite présure	Ne fait pas directement référence au produit final. Mesurable. Peut être remplacé par des détails faisant référence au produit final	Sujet à un examen plus approfondi dans le cadre de l'étude sur l'affinage	Aligner sur les autres normes (aucune restriction). L'avis sur l'affinage est à développer et à présenter à la 6ème session du CCMMP.

APPARENCE INTERNE - TEXTURE DE LA MASSE DU FROMAGE (15 NORMES)

Norme :	Variété :	Formulation actuelle :	Emplacement actuel :	Maintien du concept ?	Formulation conforme aux indications ?	Remarques :	Avis transmis au CCMMP		
C-1	Cheddar	Ferme, lisse et cireuse	Section 2.	Oui. Fournit une clarification supplémentaire selon l'HPD	Fait directement référence au produit final. Mesurable par des méthodes rhéologiques	Le terme « ferme » doit être remplacé par un autre terme descriptif, car il ne fait pas référence à l'HPD	Conserver l'emplacement mais remplacer le terme « ferme » par « solide et compact »		
C-3	Danbo	Ferme, se prête à la coupe							
C-4	Edam	Ferme, se prête à la coupe							
C-5	Gouda	Ferme, se prête à la coupe							
C-6	Havarti	Se prête à la coupe							
C-7	Samsø	Ferme, se prête à la coupe							
C-9	Emmental	Se prête à la coupe en tranches							
C-11	Tilsiter	Semi-dure, se prête à la coupe							
C-13	Saint-Paulin	Ferme mais souple						Essentiel aux sensations buccales et aux propriétés physiques	
C-15	Provolone	Fibreuse ; il se prête à la coupe, et lorsqu'il est mature, au râpage.		« Semi-dure » n'est pas défini	Remplacer par « ferme ». Conserver l'emplacement				
C-18	Coulommiers	Pâte molle			Ajouter « mais non friable ». Conserver l'emplacement				
C-31	Fromage à la crème	Tartinable, lisse à légèrement floconneuse Se tartine et se mélange facilement à d'autres aliments			Conserver la formulation et l'emplacement				
C-33	Camembert	Pâte molle mais non friable			Voir la remarque faite à propos de C-18	Aligner la formulation sur celle du Camembert Conserver l'emplacement			
C-34	Brie	Lisse mais non friable			Conserver la formulation et l'emplacement				
[C-36]	Mozzarella (basse teneur en humidité)	Lisse et élastique, se prête au râpage			Conserver la formulation et l'emplacement				
	(haute teneur en humidité)	Souple et élastique							

Autres considérations : pour des raisons de cohérence, il peut être judicieux d'examiner la texture dans C-16 comme étant la seule manquante – p. ex. en reformulant la deuxième phrase de la section 2 comme suit : « Le fromage présente une texture granuleuse composée qui se compose de ... »

APPARENCE INTERNE – STRUCTURE DU FROMAGE (8 NORMES)

Norme :	Variété :	Formulation actuelle :	Emplacement actuel :	Maintien du concept ?	Formulation conforme aux indications ?	Remarques :	Avis transmis au CCMMP	
C-1	Cheddar	Absence d'eau libre	Section 2.	Non	Fait référence au produit final	Signification peu claire – tous les fromages contiennent de l'eau libre	Supprimer	
C-15	Provolone	Longues fibres de protéine parallèles les unes aux autres.		Oui ; pour la distinction entre les variétés, l'apparence visuelle, les sensations buccales et les propriétés physiques. Résultat de l'application du procédé "pasta filata" ou d'une technique similaire		Mesurable par contrôle visuel et/ou par balayage confocal	La formulation doit être harmonisée. Voir également « Technologie -	Remplacer les formulations par : « Affiné de la surface
C-16	Cottage Cheese	Grains de caillé mou individuels et discrets, pouvant être recouverts d'une préparation à base de crème		Oui ; pour la distinction entre les variétés, l'apparence visuelle, les sensations buccales et les propriétés physiques.				
C-18	Coulommiers	Affiné de la périphérie au centre		Oui ; pour la distinction entre les variétés, l'apparence visuelle, la couleur, la texture, les sensations buccales et les propriétés physiques.		Comment doit avoir lieu l'affinage »	vers le centre du fromage »	Conserv
C-33	Camembert	Affiné en partant de la surface		properties.				
C-34	Brie	Affiné en partant de la surface		Oui ; pour la distinction entre les variétés, l'apparence visuelle, les sensations buccales et les propriétés physiques. Résultat de l'application du procédé "pasta filata" ou d'une technique similaire		Conserv		
[C-36]	Mozzarella	Structure composée de longues fibres de protéine parallèles les unes aux autres, sans grains de caillé.		Oui ; pour l'apparence visuelle, la couleur et la texture.				
	(basse teneur en humidité)	Homogène		Oui, pour l'apparence visuelle				
	(haute teneur en	Couches superposées pouvant						

Norme :	Variété :	Formulation actuelle :	Emplacement actuel :	Maintien du concept ?	Formulation conforme aux indications ?	Remarques :	Avis transmis au CCMMP
	humidité)	former des poches contenant un liquide d'apparence laiteuse					

APPARENCE INTERNE – TROUS (15 NORMES)

Norme :	Variété :	Formulation actuelle :	Emplacement actuel :	Maintien du concept ?	Formulation conforme aux indications ?	Remarques :	Avis transmis au CCMMP
C-1	Cheddar	Peu ou pas d'ouvertures mécaniques, pas de trous de gaz	Section 2.	Oui, pour l'apparence visuelle	Fait référence au produit final	Les trous de gaz arrondis sont normalement appelés « yeux » tandis que le terme « trous » est utilisé dans un sens plus général incluant les fentes et les fissures	Conservé l'emplacement. Remplacer « trous de gaz » et « trous » par « yeux » Pour l'Edam et le Gouda, remplacer la référence au riz, aux petits pois et aux têtes d'épingles par « jusqu'à 10 mm de diamètre »
C-3	Danbo	Peu ou beaucoup de trous lisses et circulaires, régulièrement répartis, de la taille d'un pois					
C-4	Edam	Peu de trous plus ou moins arrondis, d'une dimension variant du grain de riz au petit pois, régulièrement ou irrégulièrement répartis à travers tout l'intérieur du fromage					
C-5	Gouda	Peu ou beaucoup de trous plus ou moins arrondis, d'une dimension variant de la tête d'épingle au petit pois, régulièrement ou irrégulièrement répartis dans tout l'intérieur du fromage					
C-6	Havarti	Beaucoup de trous irréguliers, d'apparence rugueuse, de la taille de gros grains de riz					
C-7	Samsø	Peu ou beaucoup de trous lisses et circulaires, également répartis, d'une taille allant du petit pois à la cerise					
C-9	Emmental	Peu ou beaucoup de trous régulièrement répartis, mats à brillants, de 1 à 3 cm					
C-11	Tilsiter	Trous de forme irrégulière, luisants et également répartis					
C-13	Saint-Paulin	Les trous sont généralement absents mais l'on peut rencontrer quelques trous sphériques ou étirés (fentes), lisses de la dimension d'une tête d'épingle.					
C-15	Provolone	Quelques trous et fissures peuvent être présents					
C-18	Coulommiers	Les trous sont généralement absents, mais l'on peut rencontrer quelques fentes et ouvertures longitudinales					
C-31	Fromage à la crème	Absence de trous					
C-33	Camembert	Les trous sont généralement absents, mais on peut rencontrer des fentes et des ouvertures					
C-34	Brie	Les trous sont généralement absents, mais on peut rencontrer des fentes et des ouvertures					
[C-36]	Mozzarella	Sans trous					

Norme :	Variété :	Formulation actuelle :	Emplacement actuel :	Maintien du concept ?	Formulation conforme aux indications ?	Remarques :	Avis transmis au CCMP
	(basse teneur en humidité)						

APPARENCE INTERNE - COULEUR DE LA MASSE DU FROMAGE (16 NORMES)

Norme :	Variété :	Formulation actuelle :	Emplacement actuel :	Maintien du concept ?	Formulation conforme aux indications ?	Remarques :	Avis transmis au CCMMP
C-1	Cheddar	Couleur uniforme, paille claire à foncée ou orange	Section 2.	<p>Oui, pour</p> <ul style="list-style-type: none"> - l'apparence visuelle - la distinction entre les variétés <p>- la justification relative à l'ajout de colorants/décolorants, si nécessaire.</p> <p>Cependant, il n'est pas nécessaire de spécifier la couleur outre mesure ; il suffit de souligner que la couleur des produits se trouve dans la gamme du blanc au jaune et non, par exemple, dans la gamme bleue, verte ou violette.</p>	<p>Fait référence au produit final</p> <p>Descripteurs actuels non mesurables par des moyens objectifs</p>	<p>Les termes utilisés sont trop subjectifs et ne veulent souvent rien dire</p> <p>p. ex. :</p> <ul style="list-style-type: none"> - « paille » : la paille peut être verte, jaune ou grise. - « crème » : la crème de bufflonne est blanche. La couleur de la crème de vache dépend de son alimentation 	Remplacer par « couleur blanchâtre uniforme à jaune ou orange »
C-3	Danbo	Jaunâtre					Remplacer par « blanchâtre à jaune »
C-4	Edam	Jaunâtre					
C-5	Gouda	Paille					
C-6	Havarti	Jaune pâle					
C-7	Samsø	Jaunâtre					
C-9	Emmental	Ivoire à jaune pâle					
C-11	Tilsiter	Ivoire à jaune					
C-13	Saint-Paulin	Couleur uniforme, jaune à blanche					
C-15	Provolone	Jaune paille clair à jaune paille					
C-16	Cottage Cheese	Blanc naturel à crème clair					Remplacer par « blanchâtre »
C-18	Coulommiers	Jaune crème à blanc					
C-31	Fromage à la crème	Blanc à crème clair					Remplacer par « blanchâtre à jaune »
C-33	Camembert	Blanc à jaune crémeux					
C-34	Brie	Blanc à jaune crémeux					
[C-36]	Mozzarella (forte teneur en humidité)	Blanc à crème clair					Remplacer par « blanchâtre »

APPARENCE EXTERNE – AUTORISATION CROÛTE/SANS CROÛTE (15 NORMES)

Norme :	Variété :	Formulation actuelle :	Emplacement actuel :	Maintien du concept ?	Formulation conforme aux indications ?	Remarques :	Avis transmis au CCMMP
C-1	Cheddar	Avec ou sans croûte	Section 2.	Oui, l'examen de cette question peut permettre d'éviter les différends	Fait référence au produit final	Il n'est pas clairement dit si le fromage est fabriqué sans croûte ou si la croûte est coupée après fabrication Cela doit être explicité.	Conserver l'emplacement et insérer une note explicative à chaque fois que les termes « avec ou sans croûte » et « sans croûte » apparaissent. « Le fromage a été affiné et/ou conservé de telle manière qu'aucune croûte ne se développe (fromage sans croûte) »
C-3	Danbo	Avec ou sans croûte					
C-4	Edam	Avec croûte. En bloc plat ou en forme de pain avec ou sans croûte					
C-5	Gouda	Avec croûte. En bloc plat ou en forme de pain avec ou sans croûte					
C-6	Havarti	Avec ou sans croûte					
C-7	Samsø	Avec ou sans croûte					
C-9	Emmental	Avec croûte En forme de bloc, avec ou sans croûte					
C-11	Tilsiter	Avec ou sans croûte					
C-13	Saint-Paulin	Avec ou sans croûte					
C-15	Provolone	Avec ou sans croûte					
C-18	Coulommiers	Avec croûte					
C-31	Fromage à la crème	Sans croûte					
C-33	Camembert	Avec croûte					
C-34	Brie	Avec croûte					
[C-36]	Mozzarella	Généralement sans croûte					

Autres considérations : la seule norme qui n'examine pas la question croûte/sans croûte est C-16 (Cottage Cheese). Pour des raisons de cohérence, les termes « sans croûte » devraient être inclus.

APPARENCE EXTERNE – AUTORISATION DES ENROBAGES (9 NORMES)

Norme :	Variété :	Formulation actuelle :	Emplacement actuel :	Maintien du concept ?	Formulation conforme aux indications ?	Remarques :	Avis transmis au CCMMP
C-1	Cheddar	Peut être enrobé	Section 2.	Oui, pour la clarté <i>Déjà autorisé par</i> A-6 Distingue que l'enrobage ne convient pas à toutes les variétés (p. ex.	Fait référence au produit final product Mesurable par contrôle visuel checking		Conserver l'emplacement et la formulation
C-3	Danbo	Peut être enrobé					
C-4	Edam	Peut être enrobé					
C-5	Gouda	Peut être enrobé					
C-6	Havarti	Peut être enrobé					
C-7	Samsø	Peut être enrobé					
C-11	Tilsiter	Peut être enrobé					
C-13	Saint-Paulin	Peut être enrobé	Annexe 1.3			Il paraît judicieux de conserver la formulation jusqu'à l'adoption finale de l'annexe proposée pour A-6 sur la terminologie du traitement de surface des fromages	
		Peut être enrobé (film plastique, cire)					
C-15	Provolone	Généralement recouvert de cire et/ou de paraffine.	Section 2.	pas pour les variétés non affinées ni les variétés affinées aux moisissures ripened varieties			Aligner sur les autres normes
		Les enrobages de fromage sont fréquents	Annexe 1.2				Répétition

APPARENCE EXTERNE - COUPES (3 NORMES)

Norme :	Variété :	Formulation actuelle :	Emplacement actuel :	Maintien du concept ?	Formulation conforme aux indications ?	Remarques :	Avis transmis au CCMMP
C-18	Coulommiers	Peut être coupé en morceaux ou demi-cylindres ; les demi-cylindres peuvent être coupés en morceaux ; les coupes doivent suivre l'axe du cylindre.	Annexe 1.1	Oui. Il est nécessaire de replacer la permission de	Mesurable par contrôle visuel	Les formulations ne sont pas cohérentes et doivent être harmonisées.	Replacer le concept dans la section 2 et formuler le détail comme suit : « Le fromage entier peut être coupé ou formé en morceaux avant ou après le développement de moisissures » De plus, appliquer les dimensions (section 3.4) aux fromages entiers et ajouter « ou de morceaux dudit cylindre » après référence à la/aux forme(s) à la section 2.
C-33	Camembert	Peut être coupé en morceaux avant maturation	Annexe 1.4	coupe par morceaux avant le développement relatif aux moisissures, dans le corps principal de la	Fait référence au produit final		
C-34	Brie	Fromage entier coupé en morceaux ; demi-cylindre; demi-cylindre en morceaux.	Annexe 1.1	norme, car le développement de moisissures en surface est obligatoire			
		Peut être coupé en morceaux avant maturation	Annexe 2.3				

APPARENCE EXTERNE – COULEUR DE LA CROÛTE/SURFACE (7 NORMES)

Norme :	Variété :	Formulation actuelle :	Emplacement actuel :	Maintien du concept ?	Formulation conforme aux indications ?	Remarques :	Avis transmis au CCMMP
C-9	Emmental	Jaune à brun doré	Annexe 1.1	Non. Conséquence du séchage	Fait référence au produit final		Supprimer
C-13	Saint-Paulin	Beige, jaune ou ocre	Annexe 1.3	de la masse du fromage, si la couleur de cette dernière est obtenue			
C-15	Provolone	Jaune, brun quand il est fumé Peut être coloré	Section 2. Annexe 1.3	Non, les colorants sont ajoutés à l'enrobage – et non à la croûte			
C-18	Coulommiers	Blanc, parfois avec des tâches rouges ou oranges	Section 2.	Oui, pour vérifier que la surface a été recouverte de moisissures <u>blanches</u>	Mesurable par contrôle visuel	Les formulations doivent être harmonisées	Conserver l'emplacement et formuler comme suit : « Blanc, mais peut parfois présenter des tâches colorées rouges, brunâtres ou oranges »
C-33	Camembert	Blanc, mais peut parfois présenter des tâches colorées rouges ou oranges					
C-34	Brie	Blanc, mais peut parfois présenter des tâches colorées oranges					
[C-36]	Mozzarella	Apparence satinée		Non, cela n'est pas une caractéristique essentielle de la variété			Supprimer

APPARENCE EXTERNE - APPARENCE DE LA CROÛTE (12 NORMES)

Norme :	Variété :	Formulation actuelle :	Emplacement actuel :	Maintien du concept ?	Formulation conforme aux indications ?	Remarques :	Avis transmis au CCMMP	
C-3	Danbo	Croûte fleurie dure	Section 2.	Oui, pour - l'apparence visuelle - la distinction entre les variétés Dans le cas des variétés affinées aux moisissures : ripened varieties: Vérification de la couche de moisissures	Fait référence au produit final Mesurable, quoique ce ne soit pas de façon objective	Aligner sur C-13	Conserver l'emplacement. Ajouter « ou légèrement humide » après « dure »	
C-4	Edam	Sèche				Conserver l'emplacement et la formulation		
C-5	Gouda	Dure, sèche				Conserver l'emplacement. Supprimer « dure »		
C-6	Havarti	Croûte fleurie semi-molle, légèrement luisante				Le terme « semi-molle » n'est pas défini	Conserver l'emplacement. Supprimer « semi-molle »	
C-7	Samsø	Dure				Conserver l'emplacement. Ajouter « sèche »		
C-9	Emmental	Dure				Annexe 1.1	Conserver l'emplacement. Ajouter « sèche »	
		Dure, sèche					Répétition	Supprimer
C-11	Tilsiter	Croûte fleurie bien séchée	Section 2.			Conserver l'emplacement et la formulation		
C-13	Saint-Paulin	Sèche ou légèrement humide, dure, mais élastique sous la pression du pouce				Annexe 1.3	Conserver l'emplacement et la formulation	
		Dure mais élastique sous la pression du pouce, avec une apparence sèche ou, dans le cas d'une croûte lavée, apparence humide					(Quasi-) répétition de la section 2	Supprimer
C-18	Coulommiers	Souple, couverte de moisissures	Section 2.			Conserver l'emplacement. Harmoniser la formulation comme suit : « Molle et uniformément couverte de moisissures »		
C-33	Camembert	Molle, uniformément couverte de moisissures				Annexe 1.2	Ceci ne relève pas de l'identité	Supprimer
C-34	Brie	Molle et uniformément couverte de moisissures						
[C-36]	Mozzarella (forte teneur en humidité)	Une peau satinée peut être présente dans les produits à base de lait de bufflonne						

APPARENCE EXTERNE – TRAITEMENT DE SURFACE (2 NORMES)

Norme :	Variété :	Formulation actuelle :	Emplacement actuel :	Maintien du concept ?	Formulation conforme aux indications ?	Remarques :	Avis transmis au CCMMP
C-9	Emmental	Il est permis de laver la surface	Annexe 1.1	Non, le lavage de la surface est couramment utilisé dans la fabrication de la plupart des autres variétés ; il est généralement autorisé. La conservation peut donner l'impression que cela n'est pas le cas.			Supprimer
C-15	Provolone	Des agents antimycotiques peuvent lui être ajoutés	Annexe 1.2	Non. Cela est couvert par la section 4 (pimaricine)	Ne fait pas référence au produit final Mesurable		Supprimer

APPARENCE EXTERNE – CONDITIONNEMENT CARACTÉRISTIQUE (2 NORMES)

Norme :	Variété :	Formulation actuelle :	Emplacement actuel :	Maintien du concept ?	Formulation conforme aux indications ?	Remarques :	Avis transmis au CCMMP
C-15	Provolone	Généralement entouré de ficelles	Annexe 1.2	Oui. Partie intégrante du produit (tout comme l'enrobage)	Fait référence au produit final. Oui – visuellement		Conserver l'emplacement et la formulation
[C-36]	Mozzarella (forte teneur en humidité)	Peut être conditionnée avec ou sans liquide.	Section 2.	Oui, nécessaire aux spécifications de poids appropriées (non égoutté)	Mesurable par contrôle visuel		Conserver l'emplacement et la formulation

APPARENCE DU FROMAGE ENTIER - FORME (13 NORMES)

Norme :	Variété :	Formulation actuelle :	Emplacement actuel :	Maintien du concept ?	Formulation conforme aux indications ?	Remarques :	Avis transmis au CCMMP							
C-3	Danbo	Carré plat ou parallélépipède	Annexe 1.1	Oui, pour l'apparence visuelle la distinction entre les variétés et les sensations buccales (C-16)	Fait référence au produit final Mesurable par contrôle visuel		Déplacer dans la section 2							
C-4	Edam	En bloc plat ou en forme de pain ; il est également vendu sans croûte	Section 2.				Il est étrange que seules les formes inhabituelles soient mentionnées à la section 2, alors que les plus courantes sont mentionnées en annexe	Supprimer les références aux formes situées en annexe et reformuler les spécifications de forme de la section 2 comme suit : Edam : « La forme est sphérique, en bloc plat ou en forme de pain »						
		Normalement sphérique. L'Edam destiné à un traitement ultérieur, à la coupe ou au tranchage peut prendre d'autres formes	Annexe 1											
C-5	Gouda	En bloc plat ou en forme de pain ; il est également vendu sans croûte	Section 2.						Mesurable par contrôle visuel	Gouda : « La forme est celle d'un cylindre aplati aux côtés convexes, d'un bloc plat ou d'un pain ».				
		Normalement, cylindre plat avec côtés convexes. Le Gouda destiné à un traitement ultérieur, à la coupe ou au tranchage peut prendre d'autres formes	Annexe 1											
C-6	Havarti	Cylindre plat, (pain) rectangulaire et rectangle	Annexe 1.1									Déplacer dans la section 2		
C-7	Samsø	Cylindre plat, carré plat et rectangle	Annexe 1.1											
C-9	Emmental	Traditionnellement fabriqué en roue, mais d'autres formes sont possibles.	Section 2.								Harmonisation souhaitable	Conservé l'emplacement et remplacer « d'autres formes » par « d'autres blocs »		
		Roue et bloc	Annexe 1.2											
C-13	Saint-Paulin	Petit cylindre plat aux côtés légèrement en saillie	Annexe 1.1										Alignement sur des termes utilisés dans d'autres normes recommandé	Conservé l'emplacement. Remplacer « en saillie » par « convexes » et ajouter que « d'autres formes sont possibles ».
C-15	Provolone	Généralement cylindrique ou en forme de poire, mais d'autres formes sont possibles	Section 2.											Conservé la formulation et l'emplacement
		Les formes caractéristiques sont : cylindriques (Salame), en forme de poire (Mandarino), cylindriques en forme de poire (Gigantino) et de gourde (Fiaschetta).	Annexe 1.1										Fournit des informations supplémentaires sur les termes utilisés sur le marché	Conservé la formulation et l'emplacement
C-16	Cottage Cheese	Grains de taille relativement uniforme												
C-18	Coulommiers	Cylindre plat	Section 2.			Conservé la formulation et								
C-33	Camembert	Cylindre plat ou carré				l'emplacement								

Norme :	Variété :	Formulation actuelle :	Emplacement actuel :	Maintien du concept ?	Formulation conforme aux indications ?	Remarques :	Avis transmis au CCMMP
C-34	Brie	Cylindre plat					
[C-36]	Mozzarella	Peut prendre des formes variées					

APPARENCE DU FROMAGE ENTIER - DIMENSIONS (11 NORMES)

Norme :	Variété :	Formulation actuelle :	Emplacement actuel :	Maintien du concept ?	Formulation conforme aux indications ?	Remarques :	Avis transmis au CCMMP
C-3	Danbo	Normalement fabriqué avec un côté d'environ 30 cm	Annexe 1.2				
C-6	Havarti	Cylindrique plat : la hauteur doit être équivalente à au moins la moitié du diamètre (Pain) rectangulaire : coupe transversale à angle droit ; la longueur doit être équivalente à plus du double de la hauteur ;	Annexe 1.1	Non, cela n'est pas essentiel	Fait référence au produit final		Supprimer
C-7	Samsø	Cylindre plat : diamètre dans le premier cas (non mini) : 44 cm environ minimum Carré plat et rectangle. Côté de 30 cm minimum	Annexe 1.1		Mesurable		
C-9	Emmental	Roue : généralement, hauteur de 12-30 cm et diamètre de 70-100 cm Bloc : généralement, hauteur de 12-30 cm	Annexe 1.2	Oui, fournit des informations utiles sur les fromages du marché commun. Les dimensions résultent de			La formulation sera transmise au 6ème CCMMP. En attendant, la formulation actuelle a été gardée entre crochets.
C-13	Saint-Paulin	Variante habituelle : Diamètre d'environ 20 cm « Petit Saint-Paulin » : Diamètre de 8-13 cm	Annexe 1.2	spécifications communes de poids et de forme. Fait également référence au résultat de l'affinage.			Conserver la formulation et l'emplacement
C-15	Provolone	Variable	Annexe 1.1	Non, superflu			Supprimer
C-16	Cottage Cheese	Grains d'environ 3-12 mm selon que le type de caillé désiré est petit ou gros	Section 2.	Oui, essentiel à l'identité visuelle			Conserver la formulation et l'emplacement
C-18	Coulommiers	Hauteur : 5 cm maximum		Oui, essentiel au résultat de l'affinage			
C-33	Camembert	Hauteur : 5 cm maximum	Section				
C-34	Brie	Hauteur : 5 cm maximum	3.4	(de la surface vers le centre)			Conserver les formulations et l'emplacement
[C-36]	Mozzarella (forte teneur en humidité)	Variable	Annexe 1.1	Non, cela n'est pas essentiel			Supprimer

APPARENCE DU FROMAGE ENTIER - POIDS (12 NORMES)

Norme :	Variété :	Formulation actuelle :	Emplacement actuel :	Maintien du concept ?	Formulation conforme aux indications ?	Remarques :	Avis transmis au CCMMP
C-3	Danbo	Normalement fabriqué avec un poids de 8,5 kg. Les poids s'inscrivent normalement dans une fourchette allant de 6 à 14 kg. Cependant, les poids inférieurs à 6 kg sont vendus avec des descripteurs adéquats associant la dimension au nom.	Annexe 1.2	Non, cela n'est pas essentiel	Fait référence au produit final Mesurable		Supprimer
C-4	Edam	Normalement fabriqué avec un poids de 1,5 à 2,5 kg. Les poids inférieurs sont normalement qualifiés par le terme « Baby ». L'Edam destiné à un traitement ultérieur, à la coupe ou au tranchage peut également présenter d'autres poids.	Annexe 1	Oui, fournit des explications quant à la terminologie utilisée			Conserver la formulation et l'emplacement. Cependant, le terme « traitement ultérieur » devrait faire l'objet d'une révision et a été mis entre crochets.
C-5	Gouda	Normalement fabriqué avec un poids de 2,5 à 30 kg. Les poids inférieurs sont normalement qualifiés par le terme « Baby ». Le Gouda destiné à un traitement ultérieur, à la coupe ou au tranchage peut présenter d'autres poids.	Annexe 1				
C-6	Havarti	Cylindre plat : poids inférieur à 2 kg (Pain) rectangulaire : poids min. 0,2 kg. Rectangle : poids min. 2 kg.	Annexe 1.1	Non, cela n'est pas essentiel			Supprimer
C-7	Samsø	Cylindre plat : 12 kg min. ou inférieur à 1 kg Carré plat et rectangle : 8,0 kg min.	Annexe 1.1				
C-9	Emmental	Traditionnellement fabriqué avec un poids de 60 kg ou plus, mais d'autres poids supérieurs à 20 kg sont possibles	Section 2.	Oui			La formulation sera communiquée à la 6ème session du CCMMP. En attendant, la formulation actuelle a été gardée entre crochets.
		Roue : généralement 60 kg Bloc : généralement 40 kg	Annexe 1.2				
C-13	Saint-Paulin	Variante habituelle : 1,3 kg min. « Petit Saint-Paulin » : 150 g min. « Mini Saint-Paulin » : 20 g min.	Annexe 1.2	Oui, fournit des explications quant à la terminologie utilisée			Conserver la formulation et l'emplacement
C-15	Provolone	Varie de 0,3 à 30 kg	Annexe 1.1	Non, cela n'est pas essentiel			Supprimer
C-18	Coulommiers	300 g min.	Section	Oui, pour - la distinction			
C-33	Camembert	Min. 80 g ; max. 500 g	3.4				

Norme :	Variété :	Formulation actuelle :	Emplacement actuel :	Maintien du concept ?	Formulation conforme aux indications ?	Remarques :	Avis transmis au CCMP
C-34	Brie	Min. 500 g ; max. 3500 g		entre les 3 variétés			Conserver la formulation et l'emplacement
[C-36]	Mozzarella (forte teneur en humidité)	Variable	Annexe 1.1	Non, cela n'est pas essentiel			<i>Supprimer</i>

SAVEUR (4 NORMES)

Norme :	Variété :	Formulation actuelle :	Emplacement actuel :	Maintien du concept ?	Formulation conforme aux indications ?	Remarques :	Avis transmis au CCMMP
C-9	Emmental	Doux, noisette, plus ou moins prononcé	Annexe 1.3	Oui, critère essentiel facile à décrire	Fait référence au produit final. Mesurable par examen organoleptique. Des critères analytiques peuvent être définis	Le goût sucré et de noisette est une caractéristique importante de cette variété	Conserver la formulation, mais ajouter « sucré » Replacer dans la section 2
C-15	Provolone	Vendu dans des variantes douces et fortes, occasionnellement fumé. Les produits doux ont un goût sucré et butyreux alors que les produits forts sont rendus piquants par le vieillissement.	Annexe 1.3	Oui, indique que la variété est également vendue fumée	Fait référence au produit final. Mesurable par examen organoleptique	La deuxième phrase n'ajoute pas de valeur spécifique à l'identité de la variété.	Conserver l'emplacement et la première phrase. Supprimer la deuxième phrase.
C-34	Brie	Caractéristique de la variété	Annexe 1.2	Oui, critère essentiel facile à décrire	Fait référence au produit final. Non mesurable	La formulation actuelle ne signifie rien	La formulation sera communiquée à la 6ème session du CCMMP. En attendant, la formulation actuelle a été gardée entre crochets.
[C-36]	Mozzarella (basse teneur en humidité)	Douce et crémeuse	Annexe 1.1	Non	Fait référence au produit final. Mesurable par examen organoleptique	La formulation n'est pas assez spécifique	Supprimer
	(haute teneur en humidité)	Saveur douce et fraîche. La Mozzarella faite de lait de bufflonne est généralement plus salée et présente une saveur et un goût caractéristiques.	Annexe 1.3	Non	Fait référence au produit final. Mesurable par examen organoleptique	La formulation n'est pas assez spécifique	Supprimer

TECHNOLOGIE – PROCÉDURE D’AFFINAGE (14 NORMES)

Norme :	Variété :	Formulation actuelle :	Emplacement actuel :	Maintien du concept ?	Formulation conforme aux indications ?	Remarques :	Avis transmis au CCMMP
C-1, C-2, C-3, C-4, C-5, C-6, C-7, C-9, C-11, C-13, C-15, C-18, C-33, C-34		En ce qui concerne [<i>nom de la variété</i>] prêt(e) à la consommation, la procédure d’affinage nécessaire au développement des caractéristiques de la saveur et du corps dure normalement [<i>période spécifique de la variété</i>] à [<i>amplitude de températures spécifiques à la variété</i>] °C, selon le degré de maturité requis. Différentes conditions d’affinage peuvent être utilisées pour autant que le fromage présente des modifications physiques, biochimiques et organoleptiques similaires à celles obtenues par la procédure d’affinage précitée. Il n’est pas nécessaire que le/La [<i>nom de la variété</i>] destiné(e) à un traitement ultérieur possède le même degré d’affinage.	Section 2.	Oui, la définition de l’affinage (A-6) étant spécifique à chaque variété.	Ne fait pas référence au produit final Non mesurable	Un travail a été entrepris pour fournir des indicateurs biochimiques d’affinage et remplacer et/ou compléter les	Sera communiqué à la 6 ^{ème} session du CCMMP. En attendant, la formulation actuelle a été conservée entre crochets.
C-1	Cheddar	Les délais caractéristiques d’affinage varient de 5 à 52 semaines ou plus, selon la température d’affinage et le degré de maturité requis.	Annexe 1.2			les informations actuelles	
C-9	Emmental	Affiné à des températures successives jusqu’à 25°C	Annexe 2.2				

TECHNOLOGIE – COMMENT DOIT AVOIR LIEU L’AFFINAGE (6 NORMES)

Norme :	Variété :	Formulation actuelle :	Emplacement actuel :	Maintien du concept ?	Formulation conforme aux indications ?	Remarques :	Avis transmis au CCMMP
C-1	Cheddar	Après le pressage, le fromage est enveloppé et affiné	Annexe 1.2	Non, cela n’est pas essentiel	Ne fait pas référence au produit final Non mesurable	Apparemment, cela fait uniquement référence au fromage sans croûte	Supprimer
		Peut être affiné pendant 2 heures avant coagulation	Annexe 1.1			Sans importance – cela peut varier	
C-9	Emmental	Peut être fabriqué en utilisant des films d’affinage	Section 2.	Peut être nécessaire, selon le résultat du travail d’affinage	Ne fait pas référence au produit final Non mesurable	Un travail a été entrepris pour fournir des indicateurs biochimiques d’affinage et remplacer et/ou compléter la formulation	Sera communiqué à la 6ème session du CCMMP. En attendant, la formulation actuelle a été conservée entre crochets.
		Protéolyse due à l’action d’enzymes microbiennes	Annexe 2.2	Oui (une justification est en cours de préparation par la FIL)	Ne fait pas référence au produit final Mesurable par l’analyse de la décomposition des protéines	Un travail a été entrepris pour donner un avis en ce qui concerne l’examen de l’affinage et de la cuisson	Sera communiqué à la 6ème session du CCMMP. En attendant, la formulation actuelle a été conservée entre crochets.
C-15	Provolone	Peut exister sans croûte, à condition qu’il soit affiné sous vide et recouvert de film de plastique	Section 2.	Non, redondant	Ne fait pas référence au produit final Non mesurable	Affirmation évidente ; cependant, pourquoi uniquement un film de plastique ?	Supprimer
C-18	Coulommiers	Affiné de la périphérie vers le centre	Section 2.	Oui, essentiel à l’identité (sensations buccales, saveur, propriétés physiques, apparence)	Fait référence au produit final	Les formulations doivent être harmonisées.	Voir sous « Apparence interne – structure »
C-33	Camembert	Affiné à partir de la surface					
C-34	Brie	Affiné à partir de la surface					

TECHNOLOGIE – AGENTS D’AFFINAGE SPÉCIFIQUES (9 NORMES)

Norme :	Variété :	Formulation actuelle :	Emplacement actuel :	Maintien du concept ?	Formulation conforme aux indications ?	Remarques :	Avis transmis au CCMMP
C-3	Danbo	(Enzymes d’affinage non-autorisées)	Section 3.2	Peut être nécessaire, selon le résultat du travail initié pour l’affinage	Ne fait pas directement référence au produit final product Mesurable	Un travail a été entrepris pour fournir des indicateurs biochimiques d’affinage et remplacer et/ou compléter la formulation	Sera communiqué à la 6ème session du CCMMP. En attendant, la formulation actuelle, comprenant toute enzyme d’affinage actuellement répertoriée à la section 3.2, a été conservée entre crochets
C-5	Gouda						
C-6	Havarti						
C-7	Samsø						
C-9	Emmental						
C-11	Tilsiter	Essentiellement, développement en surface de moisissures suivi par protéolyse depuis la surface, due aux <i>Penicillium camembertii</i> et autres micro-organismes inoffensifs tels que <i>Geotrichum candidum</i> , <i>Brevibacterium linens</i> , les levures, etc.	Annexe 2.4				
C-18	Coulommiers						
C-33	Camembert			Essentiellement, cultures de <i>Penicillium camembertii</i> et d’autres micro-organismes inoffensifs, tels que <i>Geotrichum candidum</i> , <i>Brevibacterium linens</i> , les levures, etc.	Annexe 1.4		
C-34	Brie	Essentiellement, cultures de <i>Penicillium caseicolum</i> , <i>Penicillium camembertii</i> et d’autres micro-organismes inoffensifs, tels que <i>Geotrichum candidum</i> , <i>Brevibacterium linens</i> , les levures, etc.	Annexe 2.3	Les cultures de <i>P. caseicolum</i> doivent dans tous les cas être ajoutées à la liste de moisissures, si une telle liste est maintenue			

TECHNOLOGIE – TYPE DE COAGULATION (5 NORMES)

Norme :	Variété :	Formulation actuelle :	Emplacement actuel :	Maintien du concept ?	Formulation conforme aux indications ?	Remarques :	Avis transmis au CCMMP
C-1	Cheddar	Coagulation avec présure ou autres enzymes coagulantes appropriées.	Annexe 1.1				Supprimer
C-13	Saint-Paulin	Principalement avec présure ou autres enzymes coagulantes appropriées.	Annexe 2.1	Non, couvert par 3.2			
C-18	Coulommiers	Présure et acide lactique produits par des bactéries lactiques.	Annexe 2.1			Incohérence par rapport à 3.2	Supprimer
C-33	Camembert	Présure et bactéries lactiques à la température de coagulation	Annexe 1.1	Non, couvert par 3.2		L'acide n'est pas responsable de la coagulation, à moins que le point isoélectrique n'ait été atteint	
C-34	Brie	Présure et bactéries lactiques à la température de coagulation	Annexe 2.1				

TECHNOLOGIE – TYPE DE FORMATION D'ACIDE (5 NORMES)

Norme :	Variété :	Formulation actuelle :	Emplacement actuel :	Maintien du concept ?	Formulation conforme aux indications ?	Remarques :	Avis transmis au CCMMP
C-9	Emmental	Fermentation à l'acide lactique et à l'acide propionique	Annexe 2.1			La fermentation à l'acide propionique spécifique à l'Emmental fait partie du travail en cours sur la révision des détails relatifs à l'affinage	Conserver l'emplacement et reformuler comme suit : « Développement microbiologique d'acide »
C-13	Saint-Paulin	Fermentation à l'acide lactique	Annexe 2.2	Oui, pour différencier la coagulation microbiologique de la coagulation chimique/thermique	Ne fait pas référence au produit final		
C-18	Coulommiers	Fermentation lactique essentiellement	Annexe 2.3				
C-33	Camembert	Fermentation lactique essentiellement	Annexe 1.3				
C-34	Brie	Fermentation lactique essentiellement	Annexe 2.2				
							Mesurable

TECHNOLOGIE - TRAITEMENTS DU CAILLÉ À DES FIN DE CONTRÔLE DES CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT FINAL (6 NORMES)

Norme :	Variété :	Formulation actuelle :	Emplacement actuel :	Maintien du concept ?	Formulation conforme aux indications ?	Remarques :	Avis transmis au CCMMP
C-9	Emmental	Le caillé est chauffé après la coupe [à une température appropriée à la fermentation thermophile ; si du lait non pasteurisé est utilisé, la température est élevée à 50°C minimum.]	Section 3.4	Oui, la cuisson est essentielle	Ne fait pas directement référence au produit final Non mesurable	La formulation appropriée est en cours de développement par la FIL	Sera communiqué à la 6ème session du CCMMP. En attendant, les crochets ont été conservés
C-13	Saint-Paulin	La température du coagulum est parfois élevée de 1 ou 2°C. Après coagulation, le coagulum est coupé ; les particules sont lavées ; le caillé est moulé sous pression	Annexe 2.3	Non, il s'agit de la procédure de fabrication normale pour les fromages à pâte ferme/molle	Ne fait pas référence au produit final Non mesurable		Supprimer
C-18	Coulommiers	Pas de traitement thermique ni de lavage/d'élimination du lactose	Annexe 2.2			Signification peu claire	
C-33	Camembert	Pas de traitement thermique	Annexe 1.2	Non, cela n'est pas essentiel	Ne fait pas référence au produit final Non mesurable	En outre, les détails positifs sont préférés aux détails négatifs	Supprimer
C-34	Brie	Pas de traitement thermique	Annexe 2.4				
[C-36]	Mozzarella (forte teneur en humidité)	Le caillé n'est pas chauffé dans son lactosérum à des températures supérieures à 40°C.	Annexe 2.2	Non, il s'agit de la procédure de fabrication normale pour les fromages à pâte ferme/molle			Supprimer

TECHNOLOGIE – PROCÉDURE DE SALAGE (6 NORMES)

Norme :	Variété :	Formulation actuelle :	Emplacement actuel :	Maintien du concept ?	Formulation conforme aux indications ?	Remarques :	Avis transmis au CCMMP
C-1	Cheddar	Après obtention de l'acidité désirée, le caillé est salé	Annexe 1.2	Oui, cela reflète le sens de « cheddarisation », comme faisant partie de l'identité de la variété	Ne fait pas référence au produit final Mesurable grâce à la concentration de sel	Voir sous « Classification de la variété – technologie »	
C-13	Saint-Paulin	Salé en saumure	Annexe 2.3	Oui, le salage à sec peut donner un produit différent		Conservé l'emplacement et la formulation	
C-18	Coulommiers	Salage à sec ou salage en saumure	Annexe 2.5	Non, la méthode de salage n'est pas essentielle		Peu important	Supprimer
C-33	Camembert	Salage à sec ou salage en saumure	Annexe 1.5				
C-34	Brie	Salage à sec ou salage en saumure	Annexe 2.5				
[C-36]	Mozzarella (forte teneur en humidité)	Les produits à base de lait de bufflonne sont salés en saumure froide.	Annexe 2.3	Oui, le salage à sec peut donner un produit différent		Conservé l'emplacement et la formulation	

Autres considérations : se demander si la question salage en saumure/salage à sec doit être examinée dans d'autres normes, la méthode de salage étant une mesure importante du développement d'un affinage spécifique à chaque variété

INTRODUCTION

Le remaniement s'inspire avant tout de l'avant-projet de normes présenté au cours de la 4^{ème} session du Comité (annexes au CX/MMP 00/12) et des parties pertinentes de l'annexe au CX/MMP 00/5 qui traite du fromage à la crème, laquelle est désormais incorporée en tant que norme révisée C-31 pour le fromage à la crème. Les résultats de ce premier rapport séparé (approche de marché pour identifier les teneurs minimales absolues en matière grasse) et les recommandations du second rapport séparé (détails de révision) ont aussi été incorporés.

Les principes suivants ont été appliqués pour les autres parties des normes :

1. La révision a été réalisée à la lumière des commentaires écrits soumis⁴, du résultat des délibérations du groupe de travail Ad Hoc sur le fromage⁵ et de la discussion qui a eu lieu lors de la 4^{ème} session⁶. En outre, les commentaires à propos du fromage à la crème⁷ ont été revus.
2. Chaque observation écrite soumise a été examinée individuellement. Cependant, les recommandations portant sur les teneurs minimales absolues en matière grasse, telles qu'elles sont présentées dans les rapports 1 et 2 respectivement, ont été développées en dehors du cadre des observations écrites.
3. Les recommandations de la 33^{ème} session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants (CCFAC) ont été incorporées.
4. L'approche générale adoptée a consisté à accepter les commentaires des gouvernements à moins qu'il soit préférable de ne pas les adopter ou de les amender pour des raisons techniques, scientifiques, rédactionnelles ou autres, ou à moins que le CCMMP ou un autre organisme du Codex n'ait déjà pris sa décision en la matière.
5. Lorsque les gouvernements expriment des points de vue différents, des solutions possibles visant à faciliter la prise d'une décision sont fournies. Celles-ci prennent en compte la justification technique et/ou les pratiques commerciales existantes.

La révision de l'avant-projet de normes, rédigée en conséquence et incorporant les résultats de l'approche de marché pour l'établissement des teneurs minimales absolues en matière grasse (rapport n^o 1), et les recommandations du rapport n^o 2 (détails) sont jointes à ce rapport. En outre, l'avant-projet de norme révisée pour le fromage à la crème a été inclus en se basant sur les extraits pertinents du projet de norme de groupe pour les fromages non affinés, y compris le fromage frais, présenté durant la 4^{ème} session du Comité (CX/MMP 00/5) et modifié suite aux décisions du CCMMP relatives à cette norme.

Abréviations utilisées dans ce document :

GSUDT : Draft General Standard for the Use of Dairy Terms - Projet de norme générale pour l'utilisation des termes de laiterie (CODEX STAN 206-1999).

GSLPF : General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods – Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rév. 1-1991).

GSFA : Draft General Standard for food additives - Projet de norme générale pour les additifs alimentaires (actuellement développé par le CCFAC)

GSUC : Group General Standard for Unripened Cheese Including Fresh Cheese - Projet de norme de groupe pour les fromages non affinés, y compris le fromage frais (CODEX STAN xxx 2001).

⁴ CX/MMP 00/12, addenda 1 et 2 et CRD 5 et 8 présentés à la 4^{ème} session du CCMMP.

⁵ CX/MMP 00/7 et CRD 2

⁶ ALINORM 01/11, para. 78-83

⁷ CX/MMP 00/5 Addenda 1 et 2 et CRD 5 et 8

REVUE DES DISPOSITIONS HORIZONTALES

2. DESCRIPTION**2.1 Considérations générales*****Commentaires soumis :***

Le **Danemark** supporte les projets révisés présentés dans CX/MMP 00/12 et les considère prêts à passer à l'étape 5 de la procédure Codex. Le Danemark est particulièrement favorable au **degré de détail** incorporé actuellement, tout en admettant qu'un petit nombre de ces détails doit être reconsidéré.

L'objectif général d'une norme pour les fromages individuels est de garantir que si un fromage est désigné selon le nom réglementaire d'une variété, il doit se conformer aux exigences de la norme à laquelle il se rapporte.

La tâche du CCMMP est de veiller à ce que les normes pour les fromages individuels remplissent une tâche, c'est-à-dire à ce que les variétés de fromage réglementées par le Codex soient décrites suffisamment en détail pour pouvoir faire l'objet de normes pouvant être différenciées les unes des autres.

Les objectifs suivants doivent être remplis pour que les normes pour les variétés individuelles de fromage aient une quelconque portée :

1. protéger la santé du consommateur,
2. garantir des pratiques commerciales loyales,
3. assurer une protection contre les fraudes,
4. garantir de bonnes méthodes de fabrication,
5. garantir la justesse du choix pour le consommateur,
6. garantir que la nature réelle du produit en question est décrite de façon adéquate,
7. garantir que les normes se distinguent suffisamment les unes des autres.

En ce qui concerne les normes C, les critères de distinction inclus actuellement peuvent être classés de la façon suivante :

- non affiné, affiné ou affiné au moyen de moisissure (suivant la norme A-6) ;
- texture en fonction du taux d'humidité du produit dégraissé (suivant la norme A-6) ;
- méthodes de fabrication particulières (p. ex. "pasta filata" et emmorger les fromages) ;
- texture du caillé pour les variétés de fromage non affiné ;
- trous des variétés de fromage affiné (présence, absence, forme et taille) ; et
- poids des fromages affinés au moyen de moisissures.

Sans spécification des critères de différenciation énoncés ci-dessus, il n'est pas justifié de conserver la réglementation du Codex en ce qui concerne les différentes variétés. Il est à noter qu'en principe, la question de savoir si les critères susmentionnés sont les "vrais" critères permettant de distinguer les variétés de fromage ou si d'autres critères peuvent être établis à cet effet ne remet pas en question la nécessité de disposer de ce type de détails.

Les normes devraient être organisées de façon cohérente, c'est à dire que les mêmes types de critères doivent être spécifiés pour les variétés d'une même catégorie spécifiée ci-dessus (par exemple, la présence/absence, la taille et la forme des trous devraient être décrites dans toutes les normes ayant trait aux variétés de fromage affiné à pâte ferme).

Discussion :

Voir le rapport séparé au sujet des « Détails de révision des normes portant sur les variétés individuelles de fromage ».

Afin d'éviter tout malentendu à propos de l'application des détails dans une norme individuelle, la section portant sur le nom du produit devrait énoncer clairement que l'utilisation du nom est une option et que la norme n'impose pas ladite utilisation pour tout fromage se conformant à la norme. Les dispositions relatives à l'appellation des fromages n'utilisant pas le nom spécifié dans une norme pour les variétés individuelles sont spécifiées dans la norme générale pour le fromage.

Recommandation no 1 :

Insérer le texte suivant dans la section 7.1.1 de toutes les normes individuelles :

« L'utilisation du nom est une option qui ne peut être exercée que si le fromage est conforme à cette norme. L'abandon de cette option pour un fromage se conformant à cette norme entraîne l'application des dispositions d'appellation (A-6) de la norme générale pour le fromage. »

2.2 Référence au type de fromage**Commentaires soumis :**

Danemark : sans spécification de ce critère de différenciation, il n'est pas justifié de conserver la réglementation du Codex en ce qui concerne les variétés.

Discussion :

Voir le rapport séparé au sujet des « Détails de révision des normes portant sur les variétés individuelles de fromage ».

2.3 Référence à la couleur**Commentaires soumis :**

Cuba soutient le développement d'un système de descripteurs plus génériques.

Discussion :

Voir le rapport séparé au sujet des « Détails de révision des normes portant sur les variétés individuelles de fromage ».

2.4 Référence à la texture**Commentaires soumis :**

Danemark : sans spécification de ce critère de différenciation, il n'est pas justifié de conserver la réglementation du Codex en ce qui concerne les variétés.

Discussion :

Voir le rapport séparé au sujet des « Détails de révision des normes portant sur les variétés individuelles de fromage ».

2.5 Référence aux trous**Commentaires soumis :**

Danemark : sans spécification de ce critère de différenciation, il n'est pas justifié de conserver la réglementation du Codex en ce qui concerne les variétés. Les normes devraient être organisées de façon cohérente, c'est à dire que les mêmes types de critères doivent être spécifiés pour les variétés d'une même catégorie spécifiée ci-dessus (p. ex. la présence/absence, la taille et la forme des trous devraient être décrites dans toutes les normes ayant trait aux variétés de fromage affiné à pâte ferme).

L'**Allemagne** s'oppose aux initiatives visant à éliminer les dispositions relatives à la formation des trous et à la description des trous dans le fromage. Pour certains fromages, la formation des trous est typique de la texture et répond aux attentes du consommateur. La suppression de cette caractéristique se ferait au détriment de l'identité du produit.

Discussion :

Voir le rapport séparé au sujet des « Détails de révision des normes portant sur les variétés individuelles de fromage ».

2.6 Référence aux dispositions relatives à l'affinage**Commentaires soumis :**

Cuba est d'accord avec le texte recommandé dans CX/MMP 00/12.

L'**Allemagne** ne soutient pas le texte actuel. L'affinage est une caractéristique essentielle du fromage. Des dispositions spécifiques relatives à la durée d'affinage devraient exister. Une déviation pour les fromages devant subir un traitement ultérieur n'est pas justifiable compte tenu de l'importance de l'identité du produit pour ces produits. Par ailleurs, l'**Allemagne**, ayant à l'esprit les aspects relatifs à l'étiquetage, s'oppose à la

distinction entre les produits destinés à la consommation finale et ceux devant recevoir un traitement ultérieur. Si le fromage est un ingrédient dans un autre aliment et s'il est déclaré en tant que tel dans la liste d'ingrédients ou en relation avec le nom de l'aliment, un produit correspondant au produit fini est supposé. Le terme "normalement" doit être supprimé dans les trois premières phrases du texte. Il ne devrait exister qu'une seule durée minimum d'affinage.

La **France** déclare que vu la diversité des fromages couverts par les normes individuelles, la période d'affinage applicable doit être fixée norme par norme. L'utilisation de l'appellation commerciale réservée par la norme dépend du respect de la durée fixée, car il est nécessaire de donner au produit les caractéristiques biochimiques, physiques et organoleptiques prévues par la norme. L'établissement d'une durée minimale d'affinage est essentielle pour les fromages caractérisés par une longue période d'affinage. Cette durée doit aussi être appliquée aux fromages destinés à un traitement ultérieur.

Le **Royaume-Uni** est prêt à donner son accord pour l'approche générale tout en considérant cependant que le texte actuel est trop libéral et risque, d'une part, d'affaiblir l'intégrité des variétés de fromage complètement affiné et, d'autre part, d'induire le consommateur en erreur. Par conséquent, les mots "équivalent" ou "même", plutôt que "similaire", doivent être utilisés dans la deuxième phrase pour garantir que les fromages affinés de façon différente possèdent des caractéristiques très proches du fromage produit selon la méthode traditionnelle d'affinage à cœur. Par ailleurs, le R.U. n'est pas satisfait par les dernières phrases et demande une clarification quant au sens de "traitement ultérieur".

Discussion :

Voir le rapport séparé au sujet des « Détails de révision des normes portant sur les variétés individuelles de fromage ».

3.1 Matières premières

Commentaires soumis :

Cuba est d'accord avec le texte recommandé, pourvu que les caractéristiques organoleptiques ne soient pas affectées. Sinon, une différenciation devrait être mise en place.

La **France** déclare qu'à l'heure actuelle, les fromages des normes individuelles doivent être fabriqués exclusivement avec du lait de vache. L'utilisation du lait de bufflonne ou du mélange de celui-ci avec le lait de vache nécessite l'adaptation de la réglementation applicable aux fromages existants sur le marché, en particulier en ce qui concerne l'étiquetage, afin de ne pas induire le consommateur en erreur dans le pays de vente. Il serait souhaitable d'évaluer les conséquences de ce développement lors de l'examen des normes individuelles.

Discussion :

Il est fait référence au rapport de la FIL pour la 4^{ème} session. Il est supposé que toutes les variétés individuelles de fromage peuvent être fabriquées à partir de lait de bufflonne sans que cela change l'identité du fromage, pourvu que les produits soient étiquetés en conformité avec, notamment, la section 4.1.2 de la norme GSUDT.

Recommandation no 2 :

Aucun changement car il est déjà fait référence à l'applicabilité de la norme GSUDT dans le préambule de la section 7 des normes.

3.2 Ingrédients autorisés

3.2.1 Enzymes aromatisantes

Commentaires soumis :

Cuba est d'accord avec l'analyse de la FIL (CX/MMP 00/12 - Recommandation n° 7), selon laquelle il faut considérer l'autorisation norme par norme, reconnaissant l'utilisation dans le Cheddar, l'Edam, le Provolone, le Coulommiers, le Camembert et le Brie, et, le texte recommandé de la norme.

Allemagne : de manière générale, l'utilisation d'enzymes d'affinage est considérée comme inutile. L'autorisation de ces substances équivaldrait à modifier considérablement la procédure de fabrication traditionnelle du fromage, ce qui risque d'avoir des effets négatifs sur les propriétés typiques. Par conséquent, l'ouverture des normes pour le Cheddar, l'Edam, le Provolone, le Coulommiers, le Camembert et le Brie est rejetée.

La **France** demande que les enzymes d'affinage soient autorisées pour le Saint-Paulin.

Discussion :

Voir le rapport séparé au sujet des « Détails de révision des normes portant sur les variétés individuelles de fromage ».

3.2.2 Farines de riz, de blé et de pomme de terre

Commentaires soumis :

L'**Allemagne** suggère de restreindre l'utilisation aux amidons de maïs et de pomme de terre et de spécifier une quantité maximale. La farine contenant du gluten peut susciter une réaction allergique chez les personnes souffrant de la maladie cœliaque. La consommation de produits laitiers ne doit pas s'accompagner d'un tel risque. Une limite maximale de 4 % devrait être spécifiée.

France : l'addition de ces substances doit être étudiée, norme par norme, afin d'établir si elles sont nécessaires d'un point de vue technique. En fait et compte tenu des pratiques actuelles, une telle addition n'est pas nécessaire dans certains fromages.

Espagne : l'avant-projet fait état des tailles des produits coupés en tranche ou râpés ; la mention "granulés ou en poudre" devrait être insérée.

Discussion :

Le 4^{ème} CCMMP s'est penché sur ce problème en ce qui concerne les fromages non affinés. La justification technique quant à l'utilisation de ces farines est équivalente à l'utilisation d'agents antimottants. Il est difficile de spécifier une limite maximale sur la base du poids, étant donné que le besoin technique dépend de l'étendue de la surface du produit et non pas de son poids. Par exemple, la quantité nécessaire pour les fromages coupés est notablement moindre que celle requise pour les fromages râpés.

Recommandation no 3 :

Lorsqu'une norme autorise l'utilisation de farines en raison de la justification technique, utiliser le même libellé que celui qui a été adopté pour les fromages non affinés. La modification nécessaire est la suppression de la référence à la farine de blé. Actuellement, les farines sont autorisées dans toutes les normes à l'étude, sauf C-16 Cottage Cheese et C-31 fromage à la crème. (Voir également la [Recommandation n° 25](#) au sujet de l'Emmental.)

3.3 Composition

3.3.1 Système/format

Commentaires soumis :

Cuba est d'accord avec le format recommandé. Le HPD ne devrait pas être introduit.

Le **Danemark** soutient l'approche adoptée pour la **section relative à la composition** (format). Le système préconisé par la FIL semble judicieux et réalisable (un niveau de référence, des qualificatifs adéquats de déviation par rapport à ce niveau de référence et une échelle autorisée de teneur en matière grasse).

L'**Allemagne** soutient le système tel qu'il est décrit pour toutes les variétés de fromage.

France : les autorités françaises considèrent que la présentation des différentes formules de composition du fromage (teneur en matière grasse en fonction de la matière sèche) demeure complexe. Néanmoins, elles approuvent l'inclusion de deux critères : matière sèche et matière grasse/matière sèche. Elles reconnaissent l'influence de la teneur en eau du fromage dégraissé (TEFD) sur la nature du produit, tout en soulignant également l'effet d'autres facteurs sur cette texture. Il s'agit de différents facteurs techniques (chauffage, bacilles, enzymes, élimination du lactose, etc.), conditions d'affinage, teneur en calcium, etc. Il est en fait bien établi que les produits possédant un TEFD identique peuvent avoir des textures totalement différentes. Les teneurs minimales en matière grasse doivent faire l'objet d'une étude norme par norme.

Discussion :

Pour les normes C, il est inapproprié d'utiliser le HPD pour comparer deux variétés particulièrement différentes. Par contre, le HPD peut être utilisé pour comparer deux variantes appartenant à la même variété, c.-à-d. indépendamment de la technique fromagère employée. Lorsque la teneur en matière grasse est modifiée en tant que paramètre unique de fabrication du fromage, la rétention du HPD garantit que la matière grasse n'est pas substituée par de l'eau et vice versa. Les divers groupes de combinaisons matière

sèche/matière grasse dans l'extrait sec énoncés par le projet de normes pour les variétés individuelles de fromage ont été établis en suivant le principe de rétention de la teneur en HPD du fromage de référence.

Recommandation no 4 :

Aucune action n'est requise.

3.3.2 Référence à la norme GSUDT

Commentaires soumis :

L'Espagne signale qu'en omettant de fixer la teneur maximale en matière grasse dans l'extrait sec, les modifications de composition consistant à augmenter le pourcentage de matière grasse n'iront jamais à l'encontre des dispositions de la section 4.3.3 de ladite norme générale. Cela semble être une anomalie et il convient de se demander s'il s'agit d'une question de normalisation des fromages fabriqués avec de la crème.

Discussion :

Bien que la spécification de la teneur maximale absolue en MGES permette d'obtenir une cohérence totale, elle aurait également pour effet de compliquer plus encore la présentation des normes. Spécifier des teneurs maximales absolues en matière grasse n'est pas considéré comme étant nécessaire à la garantie d'une pratique commerciale loyale et à la description de la véritable identité des variétés. Par ailleurs, un degré de limitation est prévu par la référence au type de fromage de la description (c.-à-d. mou, ferme, dur et extradur) ainsi qu'une teneur minimale absolue en protéines, si elle est incluse dans la norme A-6.

Recommandation no 5 :

Pas de modification.

3.3.3 Teneurs minimales en matière grasse

Commentaires soumis :

Le Danemark est d'accord pour que le niveau de référence de matière grasse soit établi au cas par cas, car il s'agit d'une caractéristique essentielle de toutes les variétés individuelles.

Afin de garantir le maintien des caractéristiques essentielles en cas de modification de la composition (p. ex. teneur réduite en matière grasse), comme prescrit dans la section 4.3.3 de la norme générale pour l'utilisation des termes de laiterie*, l'approche plus générale suivante est possible et nécessaire :

1. L'échelle autorisée de teneurs en matière grasse (de la teneur minimale absolue à la teneur maximale absolue) devrait également être établie au cas par cas ;
2. Cependant, la cohérence devrait être préservée par l'application d'une méthode identique pour les types de fromage similaires. Par exemple, il est très difficile de justifier objectivement que le Camembert puisse conserver ses caractéristiques essentielles malgré une réduction de la teneur en matière grasse, p. ex. à 30 %, tandis qu'un autre type de fromage à pâte molle affiné au moyen de moisissures, comme le Brie, ne le peut pas.

*) Le principe précise que les caractéristiques essentielles du produit doivent être maintenues lorsque la composition des produits est modifiée.

Nous reconnaissons que pour la plupart des variétés de fromage considérées par le CCMMP, il est nécessaire d'établir un niveau minimum de teneur en matière grasse afin de maintenir les caractéristiques essentielles (texture et goût). L'influence de la teneur en matière grasse sur la texture est relativement plus importante dans un fromage à pâte molle que dans un fromage à pâte dure. Il en résulte que les possibilités de réduction de la teneur en matière grasse devraient être plus restrictives pour les fromages à pâte molle que pour ceux à pâte dure.

Aux fins d'allégations nutritionnelles comparatives, les États-Unis recommandent l'établissement d'une exigence de teneur minimale en matière grasse dans l'extrait sec dans chaque norme individuelle. La technologie actuelle permet le maintien des caractéristiques essentielles du produit aux niveaux minimum recommandés.

Discussion :

Voir le rapport séparé au sujet de l'établissement de la teneur minimale absolue en matière grasse dans l'extrait sec pour les variétés individuelles de fromage.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

4.1 Considérations générales

Commentaires soumis :

Cuba est d'accord avec les principes justifiant la considération des additifs (Recommandation n° 11 dans CX/MMP 00/12).

France : les fromages des normes individuelles doivent conserver leurs caractéristiques essentielles et leur nature typique (en particulier couleur, texture et goût). Les techniques de fabrication actuelles ne requièrent que peu d'additifs, car il s'agit de fromages traditionnels. Il est par conséquent désirable de dresser une liste particulière d'additifs pour chaque norme individuelle de fromage. Cette solution a le mérite d'autoriser la considération de la nécessité technique pour chaque substance par rapport au maintien des critères essentiels de chaque fromage.

La **Thaïlande** demande une clarification sur la/les raison(s) de la non-inclusion du chlorure de calcium dans la liste des ingrédients autorisés.

Discussion :

L'approche adoptée jusqu'à présent par le CCMMP consiste à veiller à ce que les additifs pouvant être utilisés aient fait l'objet d'une justification technique pour les variétés de fromage en question. En d'autres termes, tout additif est considéré norme par norme et son inclusion repose sur une justification technique spécifique. Cependant, il existe toujours une contradiction entre le projet de norme générale pour les additifs alimentaires (développé par le CCFAC) et les dispositions actuelles en matière d'additifs dans les normes relatives aux produits laitiers. Des incohérences ont été constatées entre la liste d'additifs développée par le CCMMP pour les fromages affinés en général (norme A-6) et le projet actuel de la norme GSFA. Ces incohérences concernent les points suivants :

- nombre et nature des classes fonctionnelles ;
- nombre et type d'additifs au sein de chaque classe fonctionnelle ;
- niveaux maximum spécifiés pour les additifs individuels ; et
- inclusion d'adjuvants de fabrication.

Le fait que la norme GSFA ne considère les fromages qu'en tant que larges groupes (affinés, non affinés) sans prendre en compte les différences de justification technique parmi les diverses variétés pose également problème.

Lors de sa 33^{ème} session (mars 2001), le CCFAC a convenu d'établir un groupe de rédaction présidé par les États-Unis en vue de préparer un document de travail sur les rapports entre les normes de produits du Codex et la norme GSFA du Codex, ce document devant être diffusé, commenté et examiné à nouveau avant la 34^{ème} session. Par ailleurs, le groupe de rédaction doit examiner le système de la norme GSFA pour le classement des aliments par catégorie, afin de garantir une interprétation cohérente des catégories d'aliments en relation avec les normes de produits du Codex. Par conséquent, la 34^{ème} session du CCFAC devra répondre aux exigences de clarification en ce qui concerne l'approche finale à adopter pour ce problème.

Pour répondre à la demande de clarification de la Thaïlande, l'exclusion du chlorure de calcium tient au fait qu'il s'agit d'un adjuvant de fabrication. Le 3^{ème} CCMMP a décidé de ne pas réglementer les adjuvants de fabrication dans les normes sur les produits laitiers (voir ALINORM 99/11 para. 27, 4^{ème} alinéa, para. 31 et para. 46).

Recommandation no 6 :

En attendant les résultats du travail du CCFAC sur les rôles respectifs de la norme générale pour les additifs alimentaires et des dispositions relatives aux additifs des normes de produits du Codex, le CCMMP doit poursuivre avec l'approche actuelle en établissant des listes d'additifs, norme par norme, sur la base de justifications techniques solides.

4.2 Colorants pour obtenir les caractéristiques de couleur

Commentaires soumis :

France : au vu des observations précédentes et des réglementations communautaires, les autorités françaises ne sont pas favorables à l'utilisation des substances de décoloration dans les normes individuelles (chlorophylle 140 et chlorophylle cuivrique 141).

Discussion :

La couleur du lait de vache varie en fonction des aliments utilisés pour nourrir le bétail (différences régionales et/ou saisonnières). Des colorants peuvent être requis s'il faut se conformer au besoin de fournir des produits étant de couleur uniforme tout au long de l'année et/ou entre les régions. Il convient de noter que, sur certains marchés, les consommateurs acceptent les variations saisonnières de la couleur du fromage.

Les colorants utilisés dans la production du fromage vont principalement du jaune à l'orange, car ils augmentent la couleur naturelle jaune du lait de vache (carotène) qui varie au gré des saisons, en fonction des modes d'alimentation et selon l'origine géographique, ou les colorants sont utilisés pour atténuer la couleur naturelle grâce à l'addition de colorants complémentaires (décolorants), d'agents de blanchiment et de décolorants. Des colorants jaunes peuvent s'avérer nécessaires si un lait sans coloration naturelle spontanée est utilisé (bêta-carotène).

Les valeurs numériques DJA (dose journalière admissible) ont été spécifiées pour tous les colorants pouvant être utilisés dans la fabrication du fromage, sauf dans SIN 101 et 140. Par conséquent, il est nécessaire de spécifier des niveaux maximum présents dans les fromages lorsqu'ils sont prêts à être consommés.

Lorsqu'une couleur uniforme est nécessaire tout au long de l'année, des colorants jaune/rouge (pour ajuster un lait pâle) et des agents de décoloration (pour ajuster un lait trop jaune) peuvent être requis. Cependant et comme le sous-titre de la section 4 l'indique, ces colorants doivent être utilisés uniquement pour obtenir les caractéristiques de couleur de la variété de fromage en question, telles qu'elles sont spécifiées à la section 2 (description du fromage) - et non pour changer la couleur, p. ex. pour décolorer un fromage typiquement jaune afin qu'il devienne complètement blanc. Une telle démarche équivaldrait à rendre le fromage (complètement décoloré) non conforme à la norme qui établit la couleur blanc tirant sur le jaune comme critère d'identité.

Parmi les colorants jaune/rouge convenables, on trouve typiquement la riboflavine, le carotène, bêta-apocaroténale, acide bêta-apo-8' caroténique, rouge de betterave et oléorésine de paprika. Parmi les agents de décoloration convenables, on trouve typiquement les couleurs complémentaires au bêta-carotène (p. ex. la chlorophylle), l'agent de blanchiment dioxyde de titane et le décolorant peroxyde de benzoyle. Lorsqu'ils sont utilisés, les colorants et les décolorants sont tous ajoutés au lait avant l'emprésurage afin d'assurer une distribution uniforme des couleurs à l'intérieur du fromage. En outre, une couleur brunâtre peut apparaître du fait de la réaction de Maillard (coloration brunâtre due au chauffage du lactose) malgré la faible quantité de lactose disponible. Si c'est le cas, un agent de décoloration ou un colorant peut s'avérer nécessaire pour masquer la couleur brunâtre.

Recommandation no 7 :

Aucune action générale n'est requise puisque que le bien-fondé de l'autorisation des additifs doit être examiné norme par norme. A l'avenir, il serait utile et judicieux que les commentaires ayant trait à l'utilisation des colorants et des décolorants (et autres additifs) cernent des variétés spécifiques de fromage plutôt que le fromage en général.

Cependant, l'approche générale doit consister à considérer à la fois les colorants jaune/rouge et les agents décolorants lors de l'établissement d'une liste, si le principe d'ajustement de la couleur en fonction des variations saisonnières ou régionales est autorisé de manière générale pour une variété.

4.4 Agents conservateurs**Commentaires soumis :**

La **France** demande l'examen norme par norme de l'utilisation des sorbates et propionates.

L'**Allemagne** demande la suppression des SIN 280-282. Ces substances ne sont pas autorisées dans l'Union européenne.

Les **États-Unis** recommandent la suppression du nitrate de sodium et du nitrate de potassium de la liste des agents conservateurs dans les normes où ils sont actuellement listés. Les États-Unis pensent que les préoccupations relatives à la sécurité de la santé publique exprimées en ce qui concerne les nitrates, telle la formation de nitrosamines, ont un poids plus important que toute justification technique pour leur utilisation dans la fromagerie.

Discussion :Sorbates/propionates :

L'acide sorbique est utilisé pour le traitement de la surface et/ou de la croûte des fromages demi-mous, demi-durs, durs et extra-durs (fromage entier et fromage avec des surfaces ouvertes, p. ex. coupé en tranches) à cause de son effet de conservation sur les levures, les moisissures et certaines bactéries. L'utilisation d'acide sorbique pour le traitement des surfaces permet de maîtriser les croissances de surface, améliorant ainsi la durée de conservation du produit. L'effet antimicrobien majeur de l'acide sorbique s'accomplit par l'intermédiaire de l'inhibition de certaines enzymes dans la cellule microbienne. L'acide sorbique joue également un rôle important bien que non spécifique dans le cycle de l'acide citrique en tant qu'inhibiteur de, entre autres, malate déshydrogénase et isocitrate déshydrogénase. Par ailleurs, l'acide sorbique forme des liaisons covalentes avec les groupes d'enzymes SH, grâce à sa propre double liaison, inactivant ainsi les groupes. Enfin, il est bien établi que l'acide sorbique est actif contre les micro-organismes catalase-positifs étant donné l'effet intéressant qu'il a sur la catalase et la peroxydase.

Pour que l'acide sorbique puisse exercer son action sur la cellule microbienne, il doit traverser la paroi cellulaire, ce qui a surtout lieu lorsque l'acide est dans sa phase moléculaire non dissociée. Étant donné que la proportion d'acide sorbique non dissocié est fonction du pH, la quantité d'acide sorbique devant être utilisé contre un micro-organisme donné sera aussi fonction de la valeur du pH.

Afin d'obtenir un effet de conservation approprié de l'acide sorbique et des sorbates, une quantité de 1000 mg par kg de fromage, ensemble ou séparément, est nécessaire pour le traitement de la surface. Lorsqu'ils sont ajoutés au fromage lui-même, un dosage plus élevé peut s'avérer nécessaire (3000 mg/kg) pour qu'ils soient efficaces. Lors de l'évaluation des niveaux maximum, il est nécessaire de distinguer entre les sorbates ajoutés à la surface d'un fromage et les sorbates ajoutés au lait et/ou à la masse du fromage.

Le CCFAC a approuvé les deux niveaux de résidus proposés.

Propionates :

L'étendue de l'action de l'acide propionique et de ses sels ne peut pas être identifiée de manière précise à cause de leur comportement non spécifique, mais ils sont particulièrement actifs contre les levures et les moisissures et sont par conséquent nécessaires pour empêcher la croissance de ces micro-organismes dans le fromage fondu et les préparations à base de fromage fondu. Le mode d'action n'est pas spécifique. En présence d'une concentration d'acide propionique et de ses sels relativement importante, l'action inhibitrice qu'ils provoquent est obtenue par l'intermédiaire de leur accumulation dans les cellules et du blocage du métabolisme engendré par l'inhibition des enzymes. Le développement bactérien est également inhibé par la compétition avec d'autres substances nécessaires à la croissance de micro-organismes spécifiques, en particulier l'alanine et autres acides aminés.

Le niveau typique d'utilisation de 3 g/kg (séparément ou en combinaison, exprimé en tant qu'acide propionique) est suffisant pour engendrer l'effet approprié. Cependant, la DJA n'étant pas spécifiée, l'utilisation selon les BPF est appropriée. Le niveau en question est comparable aux quantités d'acide propionique dans certains fromages, par exemple l'Emmental, dans lequel l'acide propionique se développe naturellement pendant la maturation et peut atteindre des niveaux allant jusqu'à 4 g/kg. Si un Emmental atteint un tel niveau effectif, grâce à l'activité de la bactérie de fermentation, l'ajout d'acide propionique à la masse du fromage n'a aucun effet ; par conséquent, son addition est injustifiée.

Les propionates sont des alternatives intéressantes aux sorbates. Il est à noter que les propionates ne possèdent aucune DJA numérique spécifique. Ce n'est pas le cas pour les sorbates. Par conséquent, il est dans l'intérêt de la santé publique de promouvoir ces alternatives aux sorbates.

Le CCFAC a approuvé les niveaux de résidus proposés. La directive européenne en vigueur permet l'utilisation de propionates pour le traitement de surface des fromages affinés et non affinés au niveau Q.S.

Nitrates :

Les nitrates de potassium et de sodium sont utilisés pour éviter le gonflement tardif des fromages. Dans la plupart des variétés de fromages qui subissent un affinage prolongé, il est possible que les clostridia sporiformes, en particulier *Clostridium tyrobutyricum* non détruites par la pasteurisation, produisent une quantité importante d'acide butyrique entraînant le gonflement tardif du fromage et le rendant ainsi impropre à la consommation. Pendant l'affinage, les nitrates sont réduits en nitrites qui inhibent la croissance des clostridia et empêchent ainsi le gonflement tardif du fromage. Les nitrites n'ont aucun effet sur la croissance des bactéries d'acide lactique.

Les nitrates ont été évalués par le JECFA et les conclusions à ce sujet se trouvent dans le 44^{ème} rapport de 1995.

Les principales sources de nitrates de l'alimentation humaine sont les légumes, la viande et l'eau potable. Bien que les nitrates soient utilisés également dans les produits à base de poisson et de fromage, ces sources ne contribuent guère à l'absorption humaine de nitrates.

Le JECFA a établi la DJA à 3,7 mg/kg de poids corporel par jour, et le CCFAC a approuvé les niveaux de résidus proposés. Normalement, le CCFAC prend en compte toutes les préoccupations toxicologiques. Il est à noter qu'un niveau maximum de 50 mg/kg correspond au niveau maximum accepté dans l'eau potable (OMS). Les nitrates agissent dans le fromage en se décomposant en nitrites. Or, on sait que la présence de nitrites dans les intestins humains, dans certaines circonstances, peut entraîner la formation de nitrosamines. Cependant, le nitrite créé par l'affinage du fromage se décompose rapidement. La décomposition est catalysée par la xanthinoxydase, enzyme présente naturellement dans le lait. Par conséquent, le produit fini affiné ne contient que des traces de nitrite et l'inhibition des *Clostridia* est assumée par la teneur en chlorure de sodium dans le fromage. Ainsi, le risque de formation de nitrosamines est insignifiant. Des études ont démontré que dans les cas où des nitrosamines sont présentes dans le fromage, les quantités sont si petites que le niveau est largement inférieur au niveau pouvant affecter la santé humaine.

Sur le plan technique, les nitrates ne sont pas justifiés pour les fromages non affinés.

Recommandation no 8 :

Aucune action générale n'est requise.

A l'avenir, il serait utile et judicieux que les commentaires ayant trait à l'usage des agents de conservation (et autres additifs) cernent des variétés spécifiques de fromage plutôt que les additifs du fromage en général, puisque tous les additifs considérés sont autorisés par les normes correspondantes A-6 ou A-19 et ont été approuvés par le CCFAC.

4.5 Additifs pour produits à allégations nutritionnelles

Commentaires soumis :

Les États-Unis recommandent que les additifs nécessaires pour la production des fromages à matière grasse réduite soient inclus dans chacune des normes pour les variétés individuelles de fromage, et que leur utilisation soit limitée aux fromages qui ont été modifiés pour se conformer à une allégation nutritionnelle, telle qu'elle est définie dans les directives du Codex pour l'utilisation des allégations nutritionnelles (liste fournie ci-dessous). Dans de nombreux pays, les consommateurs ont exprimé un intérêt quant à la quantité de matière grasse contenue dans leur alimentation. Cela a eu pour effet d'augmenter la demande pour les fromages à matière grasse réduite, une tendance qui devrait encore s'accroître à l'avenir. Par conséquent, les États-Unis pensent qu'il est important de fournir aux fabricants les outils technologiques nécessaires pour faire face à cette demande. Ces outils incluent la mise à disposition d'une variété d'additifs inoffensifs et adaptés offrant des propriétés fonctionnelles et organoleptiques cohérentes avec la version sans réduction de matière grasse de ces fromages.

Adjuvants de fabrication

290	Dioxyde de carbone	limité par les BPF
509	Chlorure de calcium	limité par les BPF
1105	Lysozyme	limité par les BPF

Acides

260	Acide acétique glacial	8 g/kg
270	Acide lactique (L-, D- et DL-)	limité par les BPF
330	Acide citrique	limité par les BPF
338	Acide orthophosphorique P2O5	2 g/kg, exprimé sous la forme
507	Acide hydrochlorique	limité par les BPF

Régulateurs d'acidité

170i	Carbonate de calcium	limité par les BPF
260	Acide acétique glacial	8 g/kg
262i	Acétate de potassium	limité par les BPF
262	Acétate de sodium	limité par les BPF
263	Acétate de calcium	0,2 g/kg

270	Acide lactique (L-, D- et DL-)	limité par les BPF
325	Lactate de sodium	limité par les BPF
326	Lactate de potassium	limité par les BPF
327	Lactate de calcium	limité par les BPF
330	Acide citrique	limité par les BPF
331iii	Citrate trisodique	limité par les BPF
332ii	Citrate tripotassique	limité par les BPF
333	Citrates de calcium	3 g/kg
338	Acide orthophosphorique P2O5	5 g/kg, exprimé sous la forme
339	Phosphates de sodium P2O5	3 g/kg, exprimés sous la forme
340ii	Orthophosphate dipotassique P2O5	3 g/kg, exprimé sous la forme
341	Phosphates de calcium P2O5	5 g/kg, exprimés sous la forme
500	Carbonates de sodium	limités par les BPF
501	Carbonates de potassium	limités par les BPF
504i	Carbonate de magnésium	limité par les BPF
575	Glucono delta-lactone (GDL)	limité par les BPF

Stabilisants/épaississants

400	Acide alginique	limité par les BPF
401	Alginate de sodium	10 g/kg
402	Alginate de potassium	0,1 g/kg
403	Alginate d'ammonium	1 g/kg
404	Alginate de calcium	3 g/kg
405	Alginate de propylène-glycol	5 g/kg
406	Agar-agar	5 g/kg
407	Carraghénane ou ses sels Na, K, NH ₄ (y compris la furcellerane)	5 g/kg
410	Gomme de caroube	8 g/kg
412	Gomme de guar	5 g/kg
413	Gomme de tragacathe	1 g/kg
414	Gomme arabique (gomme acacia)	10 g/kg
415	Gomme de xanthane	5 g/kg
416	Gomme de karaya	0,02 g/kg
418	Gomme gellane	limitée par les BPF
440	Pectines	limitées par les BPF
461	Méthylcellulose	limitée par les BPF
466	Carboxyméthylcellulose de sodium	8 g/kg

Amidons modifiés

1400	Dextrines, amidon torréfié blanc et jaune	limités par les BPF
1401	Amidon traité à l'acide	limité par les BPF
1402	Amidon traité en milieu alcalin	limité par les BPF
1403	Amidon blanchi	limité par les BPF
1404	Amidon oxydé	limité par les BPF
1405	Amidons, traités aux enzymes	limités par les BPF
1412	Phosphate de diamidon estérifié avec : trimétasphosphate de sodium ; estérifié à l'oxychlorure de phosphore	limité par les BPF limité par les BPF
1413	Phosphate de diamidon phosphaté	limité par les BPF
1414	Phosphate de diamidon acétylé	limité par les BPF
1420	Acétate d'amidon estérifié à l'anhydride acétique	limité par les BPF
1421	Acétate d'amidon estérifié à l'acétate de vinyle	limité par les BPF
1422	Adipate de diamidon acétylé	limité par les BPF
1423	Adipate de diamidon acétylé	limité par les BPF
1440	Amidon hydroxypropyle	limité par les BPF
1442	Phosphate de diamidon hydroxypropyle	limité par les BPF
1450	Octényle succinate d'amidon sodique	limité par les BPF

Émulsifiants

322	Lécithine	limitée par les BPF
471	Mono- et diglycérides d'acides gras	limitées par les BPF

Sels émulsifiants

325	Lactate de sodium	limité par les BPF
327	Lactate de calcium	limité par les BPF
330	Acide citrique	limité par les BPF
331iii	Citrate trisodique	limité par les BPF
332ii	Citrate tripotassique	limité par les BPF
333	Citrates de calcium	30 g/kg
331iii	Tartrate de sodium	limité par les BPF
337	Tartrate double de sodium et de potassium	30 g/kg seuls ou en tant que substances anhydres

Discussion :

Il est difficile de développer actuellement une réponse appropriée et fondée à la suggestion américaine car certains problèmes directement liés à cette question sont encore mal définis et/ou irrésolus. Parmi ces problèmes, on peut notamment citer :

- L'intention de faire référence aux « fromages à matière grasse réduite » : selon les directives du Codex sur les allégations nutritionnelles, un fromage à matière grasse réduite est un fromage qui contient 3 % maximum de matière grasse totale, ce qui correspond à environ 6 % de gras sur sec pour les fromages à pâte ferme typiques. En ce qui concerne les teneurs minimales absolues en matière grasse recommandées (voir rapport séparé), seuls le Cheddar, le Cottage Cheese et la Mozzarella à faible teneur en humidité ont les teneurs conformes. Dans tous les cas, l'autorisation de tout additif ne devrait pas dépendre de la mention portée sur l'étiquette (p. ex. « Faible teneur en matière grasse ») mais devrait reposer entièrement sur un besoin technique ;
 - La question de savoir si les considérations relatives aux fromages à base de protéines de lactosérum peuvent déboucher sur la révision de la norme A-7 ;
 - La question de savoir si le CCMMP envisage la rédaction d'une norme consacrée aux produits fromagers n'étant pas couverts par la norme A-6 (c.-à-d. la proposition de la France concernant les « spécialités de fromage ») ;
 - La question des rapports entre les normes de produits et la norme GSFA et de leur clarification.

Options possibles pour le CCMMP :

A l'heure actuelle, les options dont dispose le CCMMP sont les suivantes :

1. Reporter tout débat supplémentaire sur les additifs au prochain CCMMP. Si les problèmes mentionnés ci-dessus sont alors mieux clarifiés, le CCMMP sera plus à même de choisir une approche appropriée.
2. Revoir la liste d'additifs de la norme A-6 (qui concerne les fromages affinés seulement) en se concentrant particulièrement sur les fromages ayant des teneurs en matière grasse inférieures à 20 % de gras sur sec par exemple.
3. Utiliser l'approche et les principes actuels pour inclure les additifs dans les normes individuelles.

Les paragraphes suivants, en se basant sur l'option 3 ci-dessus, passent en revue les divers groupes d'additifs suggérés, en tenant compte du projet GSFA actuel.

Adjuvants de fabrication :

Le 3^{ème} CCMMP a décidé de ne pas réglementer les adjuvants de fabrication dans les normes relatives aux produits laitiers. Cependant l'approche vis à vis des adjuvants de fabrication fait partie du programme de travail du CCFA. Le lysozyme n'est pas un adjuvant de fabrication (puisque son effet de conservation continue après le traitement). La norme GSFA le considère par conséquent comme un agent de conservation. Il n'y a pas de justification technique pour l'utilisation du lysozyme dans le Cottage Cheese et le fromage à la crème. Étant donné que le lysozyme est déjà listé dans la plupart des normes, autorisé par la norme A-6

pour les fromages affinés et inclus dans le GSFA actuel, il devrait être ajouté à la liste d'additifs du projet de normes relatives au Cheddar et à la Mozzarella.

Principes généraux régissant l'inclusion d'additifs :

CX/MMP 00/12 énonce certains principes pour aider à l'identification des additifs dans les normes sur le fromage. Ces principes semblent avoir l'aval du CCMMP compte tenu des réactions positives engendrées (p. ex. Cuba). Par conséquent, les demandes américaines en matière d'additifs sont examinées selon les principes suivants :

- toutes les demandes d'additifs ne possédant pas de DJA numérique spécifiée peuvent être incluses pour autant que leur classe fonctionnelle figure déjà dans le projet de norme ;
- l'insertion de nouvelles classes fonctionnelles doit se justifier sur le plan technique (classe par classe) ;
- l'autorisation d'adjonction d'additifs possédant des valeurs DJA numériques doit se justifier au cas par cas et, le cas échéant, à un niveau maximum.

Acides :

La liste d'acides devrait être autorisée pour les variétés de fromage non affiné, et pour le Cheddar avec moins de 20 % de MGES. Ces agents ont des fonctions qui peuvent s'avérer nécessaires dans les fromages à matière grasse réduite. Étant donné qu'une DJA numérique a été spécifiée pour SIN 338, une teneur maximale est requise. La teneur suggérée (2 g/kg, exprimée sous la forme P₂O₅) est adéquate.

Régulateurs d'acidité :

Beaucoup parmi les additifs demandés sont polyvalents. Les lactates, les citrates, les phosphates et les acétates ne sont pas autorisés en tant que régulateurs d'acidité par la norme connexe pour les fromages affinés et non affinés. Il est à noter que les citrates peuvent aussi faire fonction de séquestrants. Les acétates sont également des agents de conservation, tandis que les phosphates ont aussi une action de séquestrant et d'émulsifiant. Seuls les lactates sont des régulateurs d'acidité uniquement.

D'une manière générale, et suivant les BPF, les GDL, les lactates, les carbonates et les phosphates devraient être autorisés dans les fromages non affinés et le Cheddar à matière grasse réduite. Étant donné qu'une DJA numérique a été spécifiée pour les phosphates, une teneur maximale est requise. La teneur suggérée (3 g/kg, exprimée sous la forme P₂O₅) est adéquate.

Stabilisants/épaississants :

Les stabilisants qui ne sont pas déjà listés et autorisés par la norme GSUC devraient être ajoutés dans les listes d'additifs du Cottage Cheese, en conformité avec les BPF (c.-à-d. SIN 406, 440 et 466). Cependant, il serait peut être nécessaire de rédiger une déclaration indiquant que ces stabilisants ne doivent pas remplacer les constituants du lait (voir GSUC).

Amidons modifiés :

En tant que stabilisants, les amidons modifiés devraient être inclus pour le Cottage Cheese dans la mesure où ils sont autorisés par la norme GSUC connexe (c.-à-d. la liste fournie par les États-Unis à l'exception de SIN n° 1423 et 1450). Cependant, il serait peut être nécessaire de rédiger une déclaration indiquant que ces amidons modifiés ne doivent pas remplacer les constituants du lait (voir GSUC).

Émulsifiants :

Aucun émulsifiant n'est autorisé dans la norme connexe pour les fromages affinés et non affinés.

Sels émulsifiants :

Ce groupe fonctionnel n'est requis pour aucun fromage, et aurait pour effet de transformer le fromage en fromage fondu.

Recommandation no 9 :

Cheddar :

Introduire les modifications suivantes :

- Ajouter une nouvelle classe fonctionnelle "acides" pour les produits avec une teneur en MGES inférieure à 20 %, et lister les additifs individuels suivants : SIN n° 260, 270, 330 et 507 limités par les BPF et SIN 338 limité à un maximum de 2g/kg exprimé en tant que P₂O₅.
- Ajouter une nouvelle classe fonctionnelle "régulateurs d'acidité" pour les produits avec une teneur en MGES inférieure à 20 %, et lister les additifs individuels suivants : SIN n° 170, 325, 326 327, 500, 501,

504 et 575 limités par les BPF et SIN n° 339, 340ii et 341 limités à un maximum de 3 g/kg exprimé en tant que P₂O₅.

Cottage Cheese :

Introduire les modifications suivantes :

- Acides : ajouter SIN n° 338, 2 g/kg max., exprimé sous la forme P₂O₅.
- Régulateurs d'acidité : ajouter SIN no 170, 325, 326, 327, 500, 501, et 504 limités par les BPF et SIN no 339, 340ii et 341 limités à un maximum de 3 g/kg exprimé en tant que P₂O₅.
- Stabilisants : ajouter SIN no 406 et 440 et les amidons modifiés listés à l'exception de SIN 1423 et 1450. Ajouter également la déclaration suivante : « Les stabilisants et les épaississants peuvent être utilisés en conformité avec la définition des produits laitiers et seulement dans la mesure où ils sont fonctionnellement nécessaires. »
- Émulsifiants : supprimer lécithine.

Mozzarella :

introduire les modifications suivantes :

- Acides : ajuster la teneur maximum pour SIN no 338, soit 2 g/kg max., exprimée sous la forme P₂O₅.
- Régulateurs d'acidité : ajouter SIN no 170, 325, 326 327, 500, 501, et 504 limités par les BPF et SIN no 339, 340ii et 341 limités à un maximum de 3 g/kg exprimé en tant que P₂O₅.

4.6 Fromage en tranches, coupé, râpé ou râpé finement

Commentaires soumis :

Le **Canada** souligne qu'en 1999 il a soumis au CCFAC une justification technique pour l'utilisation de la pimarinine (235) dans les fromages en tranches, coupé râpé ou râpé finement. Si cet agent de conservation est accepté par le CCFAC, le Canada demande qu'il soit ajouté pour ces produits.

Cuba approuve l'interdiction de la pimarinine pour les produits en tranches, coupé, râpé ou râpé finement.

La **France** demande que l'utilisation de ces agents fasse l'objet d'un examen norme par norme.

L'**Allemagne** est d'avis contraire en ce qui concerne l'utilisation de la pimarinine dans le fromage.

Espagne : les fromages « granulés ou en poudre » devraient être ajoutés au groupe des produits spécifiés.

La **Suède** questionne le besoin de ces additifs dans le fromage à la crème.

Les **États-Unis** recommandent l'inclusion de la pimarinine dans chaque norme C, à l'exception de C15, à une concentration maximale de 20 mg/kg appliquée à la surface du fromage. La natamycine est un polyène antimycotique fongicide. Elle est efficace autant contre la levure que la moisissure, mais n'a aucun effet sur les bactéries. Plusieurs pays ont approuvé son utilisation dans une variété d'aliments. La natamycine est utilisée depuis plus de trente ans et permet de prolonger la durée de conservation d'une variété d'aliments grâce à l'élimination des levures et des moisissures et à l'inhibition du développement mycotoxique. Une justification technique au sujet de cet additif a été soumise au CCFAC.

Discussion :

Pimarinine :

Le 4ème CCMMP a discuté de ce problème en détail et l'a référé au CCFAC pour considération. Le CCFAC a référé la demande au JECFA pour une évaluation scientifique. En attendant les progrès de l'évaluation du JECFA, la 24ème session du CAC a temporairement adopté l'utilisation de la pimarinine en tant qu'additif pour la masse des fromages non affinés.

Fromage granulé et en poudre :

Granulé est similaire à râpé et pourrait être ajouté entre parenthèses. Il est à noter que la norme A-6 comprend un libellé identique. Accéder à la demande espagnole risque de créer une confusion. Le fromage en poudre diffère de façon significative du fromage et devrait être considéré comme une catégorie d'aliment à part (à l'instar du fromage fondu p. ex.).

Recommandation no 10 :Pimaricine :

Le CCMMP devrait considérer la question de l'autorisation de la pimaricine pour les produits en tranches, coupés, râpés ou râpés finement en tenant compte de toutes les justifications techniques disponibles spécifiques aux variétés. Si elles sont incluses, les teneurs maximales adoptées d'une manière générale pour le fromage non affiné devraient être appliquées.

Note : dans le projet de normes révisées pour les variétés de fromage non affiné présenté en annexe à ce rapport, la pimaricine a été incluse uniquement dans la norme pour le fromage à la crème et ne l'est pas dans les normes pour le Cottage Cheese ou la Mozzarella.

7.1 Nom du produit**Commentaires soumis :**

Cuba est d'accord avec le texte recommandé.

Le **Danemark** supporte les principes d'étiquetage proposés par la FIL en soutien à l'approche adoptée pour la section relative à la composition (format). Le système préconisé par la FIL semble être judicieux et réalisable (un niveau de référence, des qualificatifs adéquats de déviation par rapport à ce niveau de référence et une échelle autorisée de teneurs en matière grasse). Nous sommes d'accord pour que le niveau de référence de matière grasse soit établi au cas par cas, car il s'agit d'une caractéristique essentielle pour toutes les variétés individuelles.

Pays-Bas : (voir commentaires relatifs aux normes pour l'Edam et le Gouda).

L'**Espagne** émet l'opinion suivante :

- Si la teneur minimale absolue en matière grasse coïncide avec le niveau de référence, il ne sera jamais possible d'appliquer un nom se rapportant à un pourcentage de matière grasse se situant entre le niveau de référence et la teneur minimale. Pour cette raison, l'Espagne propose de remplacer « ...hors niveau de référence mais compris entre les teneurs minimale et maximale spécifiées dans la section 3.3 » par « ...hors niveau de référence mais en deçà de la teneur maximale spécifiée dans la section 3.3 » (se rapporte à C-1).
- Si, en outre, aucune teneur maximale en matière grasse n'est fixée dans la norme, alors la phrase « ...hors niveau de référence mais compris entre les teneurs minimale et maximale spécifiées dans la section 3.3 » devient superflue dans sa totalité puisqu'une teneur maximale qui n'existe pas ne sera jamais excédée (se rapporte à C-1, C-5, C-9, C-13, C-18).
- Si aucune teneur maximale en matière grasse n'est fixée, la référence à un éventuel dépassement devient superflue (se rapporte à C-3, C-4, C-6, C-7, C-11, C-15, C-16, C-34, Mozzarella).

Discussion :

Il est nécessaire d'adapter le texte a besoin aux dispositions de limitation de la section 3.3.

Par conséquent, il existe deux scénarios possibles :

- a) Le niveau de référence coïncide avec la teneur minimale absolue en matière grasse (c.-à-d. pas de versions à teneur en matière grasse réduite). D'après les résultats du rapport séparé n° 1 sur l'établissement de teneurs minimales absolues gras sur sec, c'est le cas pour l'Emmental, le Saint-Paulin, le Provolone et le Coulommiers.
- b) Le niveau de référence est plus élevé que la teneur minimale absolue en matière grasse spécifiée dans la section 3.3. D'après les résultats du rapport séparé n° 1 sur l'établissement de teneurs minimales absolues gras sur sec, c'est le cas pour le Cheddar, le Danbo, l'Edam, le Gouda, le Havarthi, le Samsoe, le Tilsiter, le fromage à la crème, le Camembert, le Brie et la Mozzarella.

Le Cottage Cheese représente un cas à part pour lequel les scénarios élaborés ci-dessus ne s'appliquent pas.

Recommandation no 11 :

Remplacer le libellé actuel par une des deux formulations suivantes :

Scénario (a) (référence = minimum absolu) :

« La désignation des produits dont la teneur en matière grasse dépasse les limites du niveau de référence spécifié à la section 3.3 de la présente norme s'accompagnera d'une qualification appropriée décrivant la modification opérée ou la teneur en matière grasse (exprimée sous la forme de matière grasse sur extrait

sec ou de pourcentage par masse), soit en faisant partie du nom, soit dans une position évidente dans le même champ de vision. Les qualificants acceptables sont les expressions caractérisantes appropriées spécifiées dans la section 7.3 de la norme pour le fromage (A-6). »

Scénario (b) (référence > minimum absolu) :

*« La désignation des produits dont la teneur en matière grasse est inférieure aux ou dépasse les limites du niveau de référence tout en étant supérieure au minimum absolu spécifié à la section 3.3 de la présente norme s'accompagnera d'une qualification appropriée décrivant la modification opérée ou la teneur en matière grasse (exprimée sous la forme de matière grasse sur extrait sec ou de pourcentage par masse), soit en faisant partie du nom, soit dans une position évidente dans le même champ de vision. Les qualificants acceptables sont les expressions caractérisantes appropriées spécifiées à la section 7.3 de la norme pour le fromage (A-6) ou une allégation nutritionnelle conforme aux Directives pour l'utilisation des allégations nutritionnelles.**

**) Pour établir une comparaison entre les allégations nutritionnelles, la teneur en matière grasse minimum de 40 % de matière grasse sur extrait sec constitue la référence. »*

7.2 Pays d'origine

Commentaires soumis :

Cuba est d'accord avec le texte recommandé.

Danemark : dans certains cas, le râpage et le râpage fin sont considérés comme des transformations substantielles.

France : l'indication du pays d'origine fournit des informations additionnelles et permet d'éviter que le consommateur ne soit induit en erreur. Pour atteindre le but recherché, cette indication devrait se trouver à côté du nom de marque imprimée en caractères visibles et lisibles facilement.

L'**Allemagne** ne partage pas cet avis et considère qu'il n'est pas nécessaire de déclarer le pays d'origine dans toutes les normes pour les fromages individuels. Il n'existe pas de justifications suffisantes pour dévier du principe établi par la section 4.5.1 de la norme GSLPF, car les variétés de fromage couvertes par les normes individuelles ont acquis une importance notable dans le commerce international et leurs noms doivent être considérés comme des noms génériques. L'Allemagne propose de s'appuyer sur le texte inclus dans CL 1997/36 :

« Le pays d'origine (c'est à dire le pays dans lequel le fromage a été fabriqué et non pas le pays dans lequel la variété a été inventée) doit être déclaré en tenant compte de la section 4.5 de la norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées. »

La disposition relative aux transformations substantielles est superflue elle aussi puisque ce problème est couvert dans la section 4.5.2 de la norme GSLPF.

Espagne : à l'heure actuelle, il n'y a pas de définition précisant le sens de l'expression "traitement substantiel" (seulement un petit nombre d'exemples de transformation sont donnés et ne sont pas considérés comme substantiels) et selon nous, la vocation d'une telle transformation est de modifier la nature du fromage (par exemple, transformation en fromage fondu). Si c'est le cas, on ne peut pas parler du pays lorsque l'on considère l'origine car le produit n'est plus du tout le produit initial. Le texte devrait être remplacé par le texte suivant :

« Lorsque le produit est emballé, coupé, coupé en tranches, râpé et transformé en granulé dans un autre pays, le pays d'origine sera considéré comme celui où le produit a été préparé, et le pays dans lequel les transformations mentionnées ci-dessus ont eu lieu sera également indiqué. »

Discussion :

Principe de la mention du pays d'origine sur l'étiquette.

Le 3ème CCMMP a décidé de supprimer la disposition du projet de norme A-6. Cependant, « *Le comité est tombé d'accord sur le fait que, pour des raisons d'étiquetage, on entend par déclaration du pays d'origine le pays dans lequel le produit a été produit ou a subi sa dernière transformation et non pas le pays dans lequel la variété a été inventée. Cependant, le Comité a décidé d'examiner les normes des fromages individuels au cas par cas en ce qui concerne l'application du "pays d'origine" pour garantir que le consommateur n'est pas induit en erreur* » (ALINORM 99/11, paragraphe 27).

Afin de préparer le Comité à cet examen, la FIL a inclus un libellé approprié dans tous les avant-projets de normes C qui ont été présentés dans CX/MMP 00/12 (voir Recommandation n° 18 de ce document et les discussions qui l'ont précédée).

Au vu de la décision ci-dessus prise à Montevideo, le CCMMP est invité à examiner quelles sont les variétés individuelles de fromage couvertes par les projets de normes actuels qui devraient être déclarées en fonction du pays d'origine.

Transformation substantielle.

La norme GSLPF utilise le terme "nature modifiée" alors que les douanes utilisent "transformation substantielle". Des deux termes, celui ayant le sens le plus large est sans aucun doute celui de la norme GSLPF. L'utilisation du terme "transformation substantielle" semble permettre une interprétation plus pratique si elle est accompagnée d'une note explicative.

Recommandation no 12 :

Le CCMMP devrait, en conformité avec sa décision de Montevideo, examiner quelles sont les variétés de fromage qui devraient être déclarées avec le pays d'origine et, si nécessaire, se demander si le projet de formulation actuel est adéquat.

7.4 Liste des ingrédients

Commentaires soumis :

Le **Canada** soutient la proposition selon laquelle le texte recommandé est inclus ou un nom de classe établi dans la norme GSPLF. Un nom de classe est préféré, car cela permettra l'utilisation d'un nom de classe dans les aliments où le fromage est un ingrédient.

Cuba est d'accord avec ces deux options.

Discussion :

Le 4ème CCMMP s'est penché sur ce problème en relation avec les fromages non affinés et a décidé de le référer au CCFL.

Recommandation no 13 :

Supprimer le paragraphe.

7.5 Indication de la date

Commentaires soumis :

Cuba est d'accord avec le texte recommandé.

Recommandation no 14 :

Aucune action n'est requise.

REVUE DES DISPOSITIONS SPÉCIFIQUES

CHEDDAR (C-1)

SECTION 2 - DESCRIPTION

Commentaires des gouvernements :

Allemagne : la durée d'affinage devrait être d'au moins trois mois.

Discussion :

Voir le rapport séparé au sujet des « Détails de révision des normes portant sur les variétés individuelles de fromage ».

SECTION 3.3 - COMPOSITION

Commentaires des gouvernements :

Allemagne : nous proposons les valeurs suivantes :

Constituant laitier :	Teneur minimum (m/m)	Teneur max. (m/m)	Niveau de référence (m/m)
Matière grasse laitière dans l'extrait sec	45 %	Sans restriction	45 %
Matière sèche	Teneurs en matière grasse dans l'extrait sec (m/m)		Teneur en matière sèche correspondante (m/m)
	min. 45 %		60 %
	min. 50 %		60 %

Le **Japon** fait les propositions suivantes :

1. Le niveau de référence de matière grasse laitière dans l'extrait sec est modifié pour devenir « de 45 % à 55 % ».
2. La teneur minimale en matière grasse laitière dans l'extrait sec devient « 35 % », car il existe des besoins potentiels pour des produits à matière grasse réduite.

Discussion :

D'après les résultats du rapport séparé sur l'établissement de teneurs minimales absolues gras sur sec pour les variétés individuelles de fromage, un minimum absolu de MGES de 1 % a été inclus. Cela permettrait également d'accéder à la demande du Japon en ce qui concerne la teneur minimale absolue de MGES. Les chiffres suggérés par l'Allemagne sont cohérents avec le HPD et ont aussi été inclus.

Un niveau de référence de 48 % a été établi dans la norme actuelle (non révisée) pour le Cheddar et a également été mis en vigueur dans les normes nationales de nombreux pays.

Recommandation no 15 :

En tenant compte du rapport ci-dessus et de la [Recommandation n° 4](#), insérer le tableau suivant :

Constituant laitier :	Teneur minimum (m/m)	Teneur max. (m/m)	Niveau de référence (m/m)
Matière grasse laitière dans l'extrait sec	20 %	Sans restriction	45-55 %
Matière sèche	En fonction de la teneur en matière grasse dans l'extrait sec, conformément au tableau ci-dessous :		
	<u>Teneur en matière grasse dans l'extrait sec (m/m)</u>		<u>Teneur minimale en matière sèche correspondante (m/m)</u>
	Égale ou supérieure à 1 % mais inférieure à 10%		42 %
	Égale ou supérieure à 10 % mais inférieure à 20%		46 %
	Égale ou supérieure à 20 % mais inférieure à 25%		49 %
	Égale ou supérieure à 25 % mais inférieure à 30 %		51 %
	Égale ou supérieure à 30 % mais inférieure à 35 % :		53 %
	Égale ou supérieure à 35 % mais inférieure à 40 % :		55 %
	Égale ou supérieure à 40 % mais inférieure à 45 %		57 %
	Égale ou supérieure à 45 % mais inférieure à 48 %		60 %

Égale ou supérieure à 48 % mais inférieure à 50 %	61 %
Égale ou supérieure à 50 % mais inférieure à 55 %	62 %
Égale ou supérieure à 55 %	64 %

DANBO (C-3)**SECTION 2 - DESCRIPTION****Commentaires des gouvernements :**

L'Uruguay suggère de faire référence au Danbo en tant que fromage « lavé », pour lequel un tiers du lactosérum est éliminé et de l'eau chaude ajoutée pour le traitement et le chauffage de la croûte.

Discussion :

Il n'existe pas de définition technique de « fromage lavé ». Bien que la méthode à laquelle il est fait référence soit utilisée dans la pratique, ce n'est pas la seule qui permette d'obtenir les caractéristiques du Danbo. Son adoption entraînerait des restrictions inutiles et difficilement contrôlables.

Recommandation no 16 :

Aucune action n'est requise.

SECTION 3.3 - COMPOSITION**Commentaires des gouvernements :**

Le Danemark demande que la teneur minimale de gras sur sec du Danbo de 45 - 55 % gras sur sec soit modifiée de 52 % à 50 %. La raison à l'origine de cette demande est le changement récent dans la norme danoise affectant cette variété.

L'Uruguay estime que les fourchettes de matière grasse et d'humidité sont trop élevées.

Discussion :

D'après les résultats du rapport séparé sur l'établissement de teneurs minimales absolues gras sur sec pour les variétés individuelles de fromage, un minimum absolu de MGES de 20 % a été inclus.

En ce qui concerne le commentaire de l'Uruguay, les chiffres sont basés sur les informations fournies par les fabricants de Danbo.

La suggestion danoise peut être suivie, car le produit continuerait de se conformer à la description de la section 2 (fromage à pâte ferme).

Recommandation no 17 :

En tenant compte du rapport ci-dessus et de la [Recommandation n° 4](#), insérer le tableau suivant :

Changer le gras sur sec du Danbo de 45 - 55 % de MGES à 50 %.

Constituant laitier :	Teneur minimum (m/m)	Teneur max. (m/m)	Niveau de référence (m/m)
Matière grasse laitière dans l'extrait sec	20 %	Sans restriction	45-55 %
Matière sèche	En fonction de la teneur en matière grasse dans l'extrait sec, conformément au tableau ci-dessous :		
	<u>Teneur en matière grasse dans l'extrait sec (m/m)</u>		<u>Teneur minimale en matière sèche correspondante (m/m)</u>
	Égale ou supérieure à 20 % mais inférieure à 25%		41 %
	Égale ou supérieure à 25 % mais inférieure à 30 %		42 %
	Égale ou supérieure à 30 % mais inférieure à 35 % :		44 %
	Égale ou supérieure à 35 % mais inférieure à 40 % :		46 %
	Égale ou supérieure à 40 % mais inférieure à 55 %		50 %
	Égale ou supérieure à 55 %		57 %

EDAM (C-4)**SECTION 2 - DESCRIPTION****Commentaires des gouvernements :**

Allemagne : la durée d'affinage de trois semaines n'est pas suffisante, elle devrait être de cinq semaines. Les deuxième et troisième phrases, qui font référence à d'autres conditions d'affinage et aux produits destinés à un traitement ultérieur, devraient être supprimées.

Discussion :

Voir le rapport séparé au sujet des « Détails de révision des normes portant sur les variétés individuelles de fromage ».

SECTION 3.2 - INGRÉDIENTS AUTORISÉS**Commentaires des gouvernements :**

Allemagne : les enzymes inoffensives et appropriées destinées à l'affinage devraient être supprimées comme cela est expliqué dans les commentaires généraux (voir ci-dessus).

Discussion :

Voir le rapport séparé au sujet des « Détails de révision des normes portant sur les variétés individuelles de fromage ».

SECTION 3.3 - COMPOSITION**Commentaires des gouvernements :**

L'**Allemagne** déclare que le système de présentation est soutenu pour toutes les variétés de fromage. Il n'y a pas de justification pour les déviations pour l'Edam. L'Allemagne propose les valeurs suivantes :

Constituant laitier :	Teneur minimum (m/m)	Teneur max. (m/m)	Niveau de référence (m/m)
Matière grasse laitière dans l'extrait sec	30 %	Sans restriction	45 %
Matière sèche	Teneurs en matière grasse dans l'extrait sec (m/m)		Teneur en matière sèche correspondante(m/m)
	min. 30 % et inférieure à 35 % min.		minimum 49 %
	min. 35 % et inférieure à 40 % min.		minimum 51 %
	min. 40 % et inférieure à 45 % min.		minimum 53 %
	min. 45 % et inférieure à 50 % min.		minimum 55 %
	min. 50 % et inférieure à 60 % min.		minimum 57 %

Les **Pays-Bas** proposent de conserver la norme actuelle quant aux caractéristiques de composition de L'Edam, en particulier la teneur minimale en matière grasse de 40 % dans l'extrait sec.

Discussion :

D'après les résultats du rapport séparé sur l'établissement de teneurs minimales absolues gras sur sec pour les variétés individuelles de fromage, un minimum absolu de MGES de 30 % a été inclus.

La suggestion de l'Allemagne visant à augmenter la teneur en matière sèche à tous les niveaux de MGES de 2 % en général au-dessus des chiffres actuels aurait pour effet d'exclure des parties majeures de l'Edam produites actuellement selon la norme. Les chiffres sont apparus dans un projet précédent et s'appliquaient à l'Edam de moins de 2 kg (Baby Edam). La FIL a recommandé par le passé qu'aucune différenciation en fonction du poids ne soit appliquée, et recommande les chiffres tels qu'ils sont maintenant inclus dans le projet de norme. Si la proposition allemande venait à être adoptée, il serait nécessaire d'introduire de nouveau une séparation en fonction du poids.

Recommandation no 18 :

En tenant compte du rapport ci-dessus et de la [Recommandation n° 4](#), insérer le tableau suivant :

Constituant laitier :	Teneur minimum (m/m)	Teneur max. (m/m)	Niveau de référence (m/m)
Matière grasse laitière dans l'extrait sec	30 %	Sans restriction	40-50 %
Matière sèche	En fonction de la teneur en matière grasse dans l'extrait sec, conformément au tableau ci-dessous :		
	<u>Teneur en matière grasse dans l'extrait sec (m/m)</u>		<u>Teneur minimale en matière sèche correspondante (m/m)</u>
	Égale ou supérieure à 30 % mais inférieure à 35 % :		47 %
	Égale ou supérieure à 35 % mais inférieure à 40 % :		49 %
	Égale ou supérieure à 40 % mais inférieure à 45 % :		51 %
	Égale ou supérieure à 45 % mais inférieure à 55 % :		55 %
	Égale ou supérieure à 55 % :		58 %

SECTION 7.1 - NOM DU PRODUIT**Commentaires des gouvernements :**

L'opinion des **Pays Bas** est que seuls les fromages possédant les caractéristiques de l'Edam et une teneur en matière grasse d'au moins 40 % dans l'extrait sec (m/m) peuvent être désignés comme étant de l'Edam. Il devrait être exclu de nommer un fromage Edam lorsque la teneur en matière grasse est inférieure à 40 %, même avec des qualificatifs tels que "teneur en matière grasse réduite" ou "léger". Bien que les Pays-Bas réalisent que cela constitue une déviation par rapport à la norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées, l'opinion exprimée reste en conformité avec l'article 4.3.3 de la norme générale pour l'utilisation des termes de laiterie. C'est la raison justifiant la demande visant à supprimer le deuxième paragraphe de la section 7.1.

Discussion :

En faisant référence à la [Recommandation n° 11](#), le libellé devrait reprendre les exigences de composition de la section 3.3.

Recommandation no 19 :

Remplacer le libellé actuel par celui recommandé dans la [Recommandation n° 11](#), alinéa (b).

SECTION 7.2 - PAYS D'ORIGINE**Commentaires des gouvernements :**

Allemagne : conformément avec ses commentaires généraux sur ce problème, l'Allemagne propose la modification suivante :

« Le pays d'origine (c'est à dire le pays dans lequel le fromage a été fabriqué et non pas le pays dans lequel la variété a été inventée) doit être déclaré en tenant compte de la section 4.5 de la norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées. »

Discussion :

Voir [Recommandation n° 12](#).

ANNEXE**Commentaires des gouvernements :**

Allemagne : l'annexe contient des descriptions qui ne suivent pas le consensus général et devraient être éliminées.

Discussion :

Voir le rapport séparé au sujet des « Détails de révision des normes portant sur les variétés individuelles de fromage ».

GOUDA (C-5)**SECTION 2 - DESCRIPTION****Commentaires des gouvernements :**

Allemagne : la période d'affinage de trois semaines n'est pas suffisante, elle devrait être de cinq semaines. Les deuxième et troisième phrases, qui font référence à d'autres conditions d'affinage et aux produits destinés à un traitement ultérieur, devraient être supprimées.

Discussion :

Voir le rapport séparé au sujet des « Détails de révision des normes portant sur les variétés individuelles de fromage ».

SECTION 3.2 - INGRÉDIENTS AUTORISÉS**Commentaires des gouvernements :**

Allemagne : des enzymes inoffensives et appropriées destinées à l'amélioration de l'affinage devraient être supprimées (voir ci-dessus).

Discussion :

Voir le rapport séparé au sujet des « Détails de révision des normes portant sur les variétés individuelles de fromage ».

SECTION 3.3 - COMPOSITION**Commentaires des gouvernements :**

France : compte tenu des différents types de Gouda actuellement sur le marché, la teneur minimale en matière grasse par rapport à la matière sèche devrait être fixée à 45 % et la matière sèche à 51 %. Ces critères devraient être indépendants du poids du fromage.

L'**Allemagne** déclare que le système de présentation est soutenu pour toutes les variétés de fromage. Il n'y a pas de justification pour les déviations pour le Gouda. L'Allemagne propose les valeurs suivantes :

Constituant laitier :	Teneur minimum (m/m)	Teneur max. (m/m)	Niveau de référence (m/m)
Matière grasse laitière dans l'extrait sec	30 %	Sans restriction	45 %
Matière sèche	Teneurs en matière grasse dans l'extrait sec (m/m)		Teneur en matière sèche correspondante(m/m)
	min. 30 % et inférieure à 35 % min.		minimum 49 %
	min. 35 % et inférieure à 40 % min.		minimum 51 %
	min. 40 % et inférieure à 45 % min.		minimum 53 %
	min. 45 % et inférieure à 50 % min.		minimum 55 %
	min. 50 % et inférieure à 60 % min.		minimum 57 %

Le **Japon** fait les propositions suivantes :

1. Le niveau de référence de la matière grasse dans l'extrait sec est modifié pour devenir « de 45 % à 55 % ».
2. La teneur minimale en matière grasse de l'extrait sec devient « 35 % », car il existe des besoins potentiels pour des produits à matière grasse réduite.

Les **Pays-Bas** proposent de garder la norme actuelle au sujet des caractéristiques de composition du Gouda en particulier la teneur minimale en matière grasse de 48 % dans l'extrait sec.

Discussion :

D'après les résultats du rapport séparé sur l'établissement de teneurs minimales absolues gras sur sec pour les variétés individuelles de fromages, un minimum absolu de MGES de 30 % a été inclus. Cela permettrait également de satisfaire la demande du Japon en ce qui concerne la teneur minimale absolue en MGES.

Les catégories supplémentaires de MGES suggérées par l'Allemagne ont également été incluses avec les teneurs en matière sèche, qui sont conformes à la teneur en matière sèche spécifiée pour d'autres catégories de MGES.

Un niveau de référence de 48 % a été établi dans la norme actuelle (non révisée) pour le Gouda et mis en vigueur dans les normes nationales de beaucoup de pays.

La suggestion de l'Allemagne visant à augmenter la teneur en matière sèche à tous les niveaux de MGES de 1 % en général au-dessus des chiffres actuels aurait pour effet d'exclure des parties majeures du Gouda produites actuellement selon la norme. Les chiffres sont apparus dans un projet précédent et s'appliquaient au Gouda de moins de 2 kg (Baby Gouda). La FIL a recommandé par le passé qu'aucune différenciation en fonction du poids ne soit appliquée, et recommande les chiffres tels qu'ils sont maintenant inclus dans le projet de norme. Si la proposition allemande venait à être adoptée, il serait nécessaire d'introduire de nouveau une séparation en fonction du poids.

Recommandation no 20 :

En tenant compte du rapport ci-dessus et de la [Recommandation n° 4](#), insérer le tableau suivant :

Constituant laitier :	Teneur minimum (m/m)	Teneur max. (m/m)	Niveau de référence (m/m)
Matière grasse laitière dans l'extrait sec	30 %	Sans restriction	48-55 %
Matière sèche	En fonction de la teneur en matière grasse dans l'extrait sec, conformément au tableau ci-dessous :		
	<u>Teneur en matière grasse dans l'extrait sec (m/m)</u>		<u>Teneur minimale en matière sèche correspondante (m/m)</u>
	Égale ou supérieure à 30 % mais inférieure à 35 % :		48 %
	Égale ou supérieure à 35 % mais inférieure à 40 % :		50 %
	Égale ou supérieure à 40 % mais inférieure à 45 % :		52 %
	Égale ou supérieure à 45 % mais inférieure à 48 % :		54 %
	Égale ou supérieure à 48 % mais inférieure à 50 % :		55 %
	Égale ou supérieure à 50 % mais inférieure à 55 % :		56 %
	Égale ou supérieure à 55 % mais inférieure à 60 % :		60 %
	Égale ou supérieure à 60 % :		62 %

SECTION 7.1 - NON DU PRODUIT

Commentaires des gouvernements :

L'opinion des **Pays Bas** est que seuls les fromages possédant les caractéristiques du Gouda et une teneur en matière grasse d'au moins 40 % dans l'extrait sec (m/m) peuvent être désignés comme étant du Gouda. Il devrait être exclu de nommer un fromage Gouda lorsque la teneur en matière grasse est inférieure à 48 % même avec des qualificatifs comme « teneur en matière grasse réduite » ou « léger ». Bien que les Pays-Bas réalisent que cela constitue une déviation par rapport à la norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées, l'opinion exprimée reste en conformité avec l'article 4.3.3 de la norme générale pour l'utilisation des termes de laiterie. C'est la raison justifiant la demande visant à supprimer le deuxième paragraphe de la section 7.1.

Discussion :

En faisant référence à la [Recommandation n° 11](#), le libellé devrait reprendre les exigences de composition de la section 3.3.

Recommandation no 21 :

Remplacer le libellé actuel par celui recommandé dans la [Recommandation n° 11](#), alinéa (b).

SECTION 7.2 - PAYS D'ORIGINE

Commentaires des gouvernements :

Allemagne : conformément avec ses commentaires généraux sur ce problème, l'Allemagne propose la modification suivante :

« Le pays d'origine (c'est à dire le pays dans lequel le fromage a été fabriqué et non pas le pays dans lequel la variété a été inventée) doit être déclaré en tenant compte de la section 4.5 de la norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées. »

Discussion :

Voir Recommandation n° 12.

ANNEXE

Commentaires des gouvernements :

Allemagne : l'annexe devrait être supprimée.

Discussion :

Voir le rapport séparé au sujet des « Détails de révision des normes portant sur les variétés individuelles de fromage ».

HAVARTI (C-6)**SECTION 3.3 - COMPOSITION****Discussion :**

D'après les résultats du rapport séparé sur l'établissement de teneurs minimales absolues gras sur sec pour les variétés individuelles de fromage, un minimum absolu de MGES de 30 % a été inclus.

Recommandation no 22 :

En tenant compte du rapport ci-dessus et de la [Recommandation n° 4](#), insérer le tableau suivant :

Constituant laitier :	Teneur minimum (m/m)	Teneur max. (m/m)	Niveau de référence (m/m)
Matière grasse laitière dans l'extrait sec	30 %	Sans restriction	45-55 %
Matière sèche	En fonction de la teneur en matière grasse dans l'extrait sec, conformément au tableau ci-dessous :		
	<u>Teneur en matière grasse dans l'extrait sec (m/m)</u>		<u>Teneur minimale en matière sèche correspondante (m/m)</u>
	Égale ou supérieure à 30 % mais inférieure à 35 % :		46 %
	Égale ou supérieure à 35 % mais inférieure à 40 % :		47 %
	Égale ou supérieure à 40 % mais inférieure à 45 % :		48 %
	Égale ou supérieure à 45 % mais inférieure à 55 % :		50 %
	Égale ou supérieure à 55 % mais inférieure à 60 % :		54 %
	Égale ou supérieure à 60 % :		58 %

ANNEXE**Commentaires des gouvernements :**

Le **Danemark** suggère la simplification de l'alinéa 1.1 (a) dans l'annexe en remplaçant « poids de 0,2 kg à 1,5 kg » par « poids inférieur à 2 kg ».

Discussion :

Voir le rapport séparé au sujet des « Détails de révision des normes portant sur les variétés individuelles de fromage ».

SAMSOE (C-7)**SECTION 3.3 - COMPOSITION****Discussion :**

D'après les résultats du rapport séparé sur l'établissement de teneurs minimales absolues gras sur sec pour les variétés individuelles de fromage, un minimum absolu de MGES de 30 % a été inclus.

Recommandation n° 23 :

En tenant compte du rapport ci-dessus et de la [Recommandation n° 4](#), insérer le tableau suivant :

Constituant laitier :	Teneur minimum (m/m)	Teneur max. (m/m)	Niveau de référence (m/m)
Matière grasse laitière dans l'extrait sec	30 %	Sans restriction	45-55 %
Matière sèche	En fonction de la teneur en matière grasse dans l'extrait sec, conformément au tableau ci-dessous :		
	<u>Teneur en matière grasse dans l'extrait sec (m/m)</u>	<u>Teneur minimale en matière sèche correspondante (m/m)</u>	
		<i>Samsø</i>	<i>Mini Samsø</i>
	Égale ou supérieure à 30 % mais inférieure à 35 % :	46 %	46 %
	Égale ou supérieure à 35 % mais inférieure à 40 % :	48 %	47 %
	Égale ou supérieure à 40 % mais inférieure à 45 % :	52 %	49 %
	Égale ou supérieure à 45 % mais inférieure à 55 % :	54 %	52 %
	Égale ou supérieure à 55 % :	59 %	57 %

EMMENTAL (C-9)**SECTION 2 - DESCRIPTION****Commentaires des gouvernements :**

France : la présence de trous doit être rendue obligatoire. Il s'agit là d'une caractéristique essentielle de l'identité du fromage résultant de l'utilisation de ferments propioniques, de la technique de production ainsi que d'un affinage prolongé dans des conditions appropriées.

Sauf pour les fromages entiers, dont le poids minimum est de 60 kg, le poids minimum du fromage devrait être fixé à 40 kg au lieu de 20 kg pour les autres formes.

Afin de maintenir ses caractéristiques, la façon dont ce fromage cuit mou pressé est fait exige une quantité importante de caillés pour permettre un refroidissement lent et promouvoir ainsi le développement d'une flore thermophile spécifique qui a une influence essentielle sur les caractéristiques du produit fini (goût, croûte, trous, etc.).

Il est nécessaire de compléter le deuxième alinéa pour spécifier que la période d'affinage est normalement de 2 mois et d'au moins 6 semaines, indépendamment des conditions d'affinage (cf. recommandation n° 3).

Comme indiqué dans les observations précédentes sur la recommandation n° 3, la dernière phrase de ce paragraphe (« l'Emmental est destiné ...affinage ») doit être supprimée, car pour porter ce nom réservé à une norme individuelle de fromage, toutes les conditions de production, et en particulier la durée d'affinage, doivent être remplies.

L'**Allemagne** soutient la clarification au sujet des films d'affinage. Cependant, le gouvernement allemand considère qu'il est approprié d'ajouter à la troisième phrase la dernière phrase de la section 2. « Le fromage est vendu avec une croûte dure. L'Emmental sous forme de bloc est aussi fabriqué et vendu sans croûte, sa fabrication résultant de l'utilisation de films d'affinage. » La spécification « 20 kg » devrait être remplacée par « 40 kg » dans la phrase « d'autres formes et poids supérieurs à 40 kg sont possibles ».

Discussion :Trous :

Voir le rapport séparé au sujet des « Détails de révision des normes portant sur les variétés individuelles de fromage ».

Poids :

Voir le rapport séparé au sujet des « Détails de révision des normes portant sur les variétés individuelles de fromage ».

Procédure d'affinage et films d'affinage :

Voir le rapport séparé au sujet des « Détails de révision des normes portant sur les variétés individuelles de fromage ».

Recommandation no 24 :

Dans la 3ème phrase, remplacer le mot « résultant » par « pouvant résulter » (éditorial).

SECTION 3.2 - INGRÉDIENTS AUTORISÉS**Commentaires des gouvernements :**

La **France** soumet les commentaires suivants :

Levains : dans la version française, l'expression « agents modificateurs du goût » doit être remplacée par « bactéries productrices d'arômes ».

Le volume d'eau que l'on ajoute après le décaillage devrait se limiter à 15 % du volume de lait utilisé.

Ingrédients aux fonctions antimottantes : étant donné que l'Emmental est un fromage dur, riche en matière sèche, il n'est pas nécessaire d'autoriser l'utilisation de « farines et amidons de riz, de maïs, de blé, de pomme de terre » en guise d'agents antimottants.

Discussion :

La proposition visant à restreindre l'addition d'eau est inutile. L'addition d'eau (adjuvant de fabrication) fait partie des nombreuses méthodes de contrôle des procédés de fabrication. L'influence de l'eau est fonction des quantités qui sont utilisées. Des combinaisons correctes permettent d'obtenir des résultats corrects.

Il est discutable de considérer l'Emmental comme différent d'autres fromages durs (p. ex. le Cheddar) en ce qui concerne le besoin d'agents antimottants, en particulier pour l'Emmental râpé et râpé finement. La question doit être étudiée plus en profondeur.

Recommandation no 25 :

En ce qui concerne les levains, la version française doit être corrigée.

Aucune action n'est requise à propos de l'eau.

La suppression des farines et agents antimottants doit faire l'objet de réflexions supplémentaires. En attendant, les farines et les agents antimottants sont placés entre crochets.

SECTION 3.3 - COMPOSITION

Commentaires des gouvernements :

France : les autorités françaises confirment leur soutien à l'établissement d'une teneur minimale gras sur sec de 45 %, car cette valeur devra représenter un minimum absolu. Pour conserver les caractéristiques de ce fromage, la production de versions avec une teneur en matière grasse supérieure à 55 % n'est pas souhaitable. En conclusion, les fromages commercialisés sous l'appellation « Emmental » doivent forcément avoir une teneur gras sur sec comprise entre 45 et 55 %.

L'Allemagne propose les valeurs suivantes :

Constituant laitier :	Teneur minimum (m/m)	Teneur max. (m/m)	Niveau de référence (m/m)
Matière grasse laitière dans l'extrait sec	45 %	Sans restriction	45 %
Matière sèche	Teneurs en matière grasse dans l'extrait sec (m/m) min. 45 %		Teneur en matière sèche correspondante (m/m) minimum 60 %

Discussion :

D'après les résultats du rapport séparé sur l'établissement de teneurs minimales absolues gras sur sec pour les variétés individuelles de fromage, un minimum absolu de MGES de 45 % a été inclus.

Recommandation no 26 :

En tenant compte du rapport ci-dessus et de la [Recommandation n° 4](#), insérer le tableau suivant :

Constituant laitier :	Teneur minimum (m/m)	Teneur max. (m/m)	Niveau de référence (m/m)
Matière grasse laitière dans l'extrait sec	45 %	Sans restriction	45-55 %
Matière sèche	En fonction de la teneur en matière grasse dans l'extrait sec, conformément au tableau ci-dessous :		
	<u>Teneur en matière grasse dans l'extrait sec (m/m)</u>	<u>Teneur minimale en matière sèche correspondante (m/m)</u>	
	Égale ou supérieure à 45 % mais inférieure à 55 %	60 %	
	Égale ou supérieure à 55 %	63 %	

SECTION 3.4 - CARACTÉRISTIQUES ESSENTIELLES DE FABRICATION

Commentaires des gouvernements :

France : les autorités françaises soulignent qu'elles sont favorables à l'exigence de chauffage des caillés à une température minimale de 50°C, indépendamment du traitement thermique dont fait l'objet le lait utilisé. Cette température est nécessaire pour la sélection et le développement correct des ferments thermophiles, pendant le pressage et l'acidification des caillés, la formation des trous et les propriétés sensorielles du fromage (texture, goût), qui sont obtenues pendant l'affinage.

Allemagne : le texte supplémentaire entre crochets devrait être supprimé et la deuxième phrase devrait être raccourcie de la façon suivante : « Le caillé est chauffé après la coupe » car il n'y a pas de justification pour ce texte supplémentaire entre crochets et l'identité du produit est garantie par la description contenue dans la section 2.

Discussion :

Voir le rapport séparé au sujet des « Détails de révision des normes portant sur les variétés individuelles de fromage ».

SECTION 4 - ADDITIFS**Commentaires des gouvernements :**

La **France** soumet les commentaires suivants :

Colorants : l'addition de colorants ou de décolorants n'est pas nécessaire dans ce fromage. L'absence de telles substances permet à ce fromage de préserver sa couleur naturelle caractéristique.

Agents conservateurs : l'utilisation d'acide sorbique, de sorbates de potassium et de calcium ou d'acide propionique et propionates de calcium ou de sodium dans le lait n'a pas de justification technique du fait qu'il s'agit d'un fromage soumis à un long affinage avec une teneur élevée en matière sèche. Ces produits sont considérés comme des fromages qui se conservent bien.

Discussion :Colorants :

Voir la discussion aboutissant à la [Recommandation n° 7](#). Cependant, étant donné que les agents de décoloration ne sont pas utilisés dans la pratique, il semble approprié de les supprimer de la liste.

Agents conservateurs :

Étant donné que ces agents de conservation ne sont pas utilisés dans la pratique, il semble approprié de les supprimer de la liste.

Recommandation no 27 :

Supprimer les agents de décoloration, les sorbates et les acides propioniques de la liste des agents de conservation.

SECTION 7.1 - NON DU PRODUIT**Commentaires des gouvernements :**

France : la section concernant l'étiquetage particulier des fromages dont la teneur en matière grasse est modifiée par rapport aux valeurs de référence n'est pas nécessaire puisque la teneur en matière grasse de l'Emmental devrait être comprise dans la fourchette mentionnée ci-dessus, c.-à-d. 45 et 55 %.

Recommandation no 28 :

Remplacer le libellé actuel par celui recommandé dans la [Recommandation n° 11, alinéa \(a\)](#).

SECTION 7.2 - PAYS D'ORIGINE**Commentaires des gouvernements :**

Allemagne : conformément avec ses commentaires généraux sur ce problème, l'Allemagne propose la modification suivante :

« Le pays d'origine (c'est à dire le pays dans lequel le fromage a été fabriqué et non pas le pays dans lequel la variété a été inventée) doit être déclaré en tenant compte de la section 4.5 de la norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées. »

Discussion :

Voir Recommandation n° 12.

ANNEXE

Commentaires des gouvernements :

France : Dimensions habituelles : dans la mesure où le poids du fromage est fixé par la norme, il n'est pas nécessaire de le mentionner une fois de plus dans l'annexe.

Allemagne : l'annexe devrait être supprimée.

Discussion :

Voir le rapport séparé au sujet des « Détails de révision des normes portant sur les variétés individuelles de fromage ».

TILSITER (C-11)**SECTION 3.3 - COMPOSITION****Discussion :**

D'après les résultats du rapport séparé sur l'établissement de teneurs minimales absolues gras sur sec pour les variétés individuelles de fromage, un minimum absolu de MGES de 30 % a été inclus.

Recommandation no 29 :

En tenant compte du rapport ci-dessus et de la [Recommandation n° 4](#), insérer le tableau suivant :

Constituant laitier :	Teneur minimum (m/m)	Teneur max. (m/m)	Niveau de référence (m/m)
Matière grasse laitière dans l'extrait sec	30 %	Sans restriction	45-55 %
Matière sèche	En fonction de la teneur en matière grasse dans l'extrait sec, conformément au tableau ci-dessous :		
	<u>Teneur en matière grasse dans l'extrait sec (m/m)</u>		<u>Teneur minimale en matière sèche correspondante (m/m)</u>
	Égale ou supérieure à 30 % mais inférieure à 35 % :		49 %
	Égale ou supérieure à 35 % mais inférieure à 40 % :		51 %
	Égale ou supérieure à 40 % mais inférieure à 45 % :		53 %
	Égale ou supérieure à 45 % mais inférieure à 50 % :		55 %
	Égale ou supérieure à 50 % mais inférieure à 55 % :		57 %
	Égale ou supérieure à 55 % mais inférieure à 60 % :		59 %
	Égale ou supérieure à 60 % :		61 %

SAINT-PAULIN (C-13)**SECTION 2 - DESCRIPTION****Commentaires des gouvernements :**

France : de la même manière que pour l'Emmental (C-9), la dernière phrase du deuxième paragraphe (« Le Saint-Paulin ...degré d'affinage ») doit être supprimée.

Discussion :

Voir le rapport séparé au sujet des « Détails de révision des normes portant sur les variétés individuelles de fromage ».

SECTION 3.2 - INGRÉDIENTS AUTORISÉS**Commentaires des gouvernements :**

France : introduire les enzymes anodines appropriées qui stimulent l'affinage.

Recommandation no 30 :

Adopter la proposition. Cependant, voir aussi le rapport séparé au sujet des « Détails de révision des normes portant sur les variétés individuelles de fromage ».

SECTION 3.3 - COMPOSITION**Commentaires des gouvernements :**

France : la teneur minimale gras sur sec devrait être fixée à 40 % et la teneur minimale en matière sèche à 44 %.

Discussion :

D'après les résultats du rapport séparé sur l'établissement de teneurs minimales absolues gras sur sec pour les variétés individuelles de fromage, un minimum absolu de MGES de 40 % a été inclus. Cela serait également en conformité avec la demande française.

Recommandation no 31 :

En tenant compte du rapport ci-dessus et de la [Recommandation n° 4](#), insérer le tableau suivant :

Constituant laitier :	Teneur minimum (m/m)	Teneur max. (m/m)	Niveau de référence (m/m)
Matière grasse laitière dans l'extrait sec	30 %	Sans restriction	45-55 %
Matière sèche	En fonction de la teneur en matière grasse dans l'extrait sec, conformément au tableau ci-dessous :		
	<u>Teneur en matière grasse dans l'extrait sec (m/m)</u>		<u>Teneur minimale en matière sèche correspondante (m/m)</u>
	Égale ou supérieure à 40 % mais inférieure à 50 %		44 %
	Égale ou supérieure à 50 % mais inférieure à 55 %		48 %
	Égale ou supérieure à 55 % mais inférieure à 60 %		51 %
	Égale ou supérieure à 60 %		54 %

SECTION 4 - ADDITIFS**Commentaires des gouvernements :**

France : l'addition de décolorants n'est pas nécessaire dans ce fromage.

Discussion :

Voir la discussion aboutissant à la [Recommandation n° 7](#). Cependant, étant donné que les agents de décoloration ne sont pas utilisés dans la pratique, il semble approprié de les supprimer de la liste.

Recommandation no 32 :

Supprimer les agents de décoloration.

Commentaires des gouvernements :**France :** à propos du point 1.2 (Taille et poids) :

- (a) pour les variantes habituelles, spécifier un minimum de 1,3 kg ,
- (b) pour les petits Saint-Paulin, spécifier un minimum de 150 g.

Discussion :

Ces spécifications ont déjà été incluses. Voir le rapport séparé au sujet des « Détails de révision des normes portant sur les variétés individuelles de fromage ».

Recommandation no 33 :

Harmoniser la version française avec la version anglaise.

PROVOLONE (C-15)**SECTION 2 - DESCRIPTION****Commentaires des gouvernements :**

Allemagne : en règle générale, la durée d'affinage devrait être de 15 jours.

L'**Espagne** fait remarquer l'erreur de traduction suivante : le troisième paragraphe de la section 2, Description, est traduit de façon incorrecte et devrait l'être de la façon suivante :

« *Le Provolone est fabriqué à partir du procédé 'Pasta Filata', qui consiste à chauffer le caillé avec une valeur de pH adéquate avant qu'il soit mélangé et tiré jusqu'à ce que le caillé devienne lisse et ne contienne pas de grumeaux. Le caillé, tant qu'il est chaud, doit être coupé et mis en moules, où il sera durci en utilisant de l'eau froide ou de la saumure. D'autres techniques de fabrication qui garantissent un produit fini avec les mêmes caractéristiques physiques, chimiques et organoleptiques, sont aussi autorisées.* »

Discussion :

Voir le rapport séparé au sujet des « Détails de révision des normes portant sur les variétés individuelles de fromage ».

Recommandation no 34 :

Corriger la version espagnole.

SECTION 3.3 - COMPOSITION**Commentaires des gouvernements :**

L'**Allemagne** fait le commentaire suivant : la différenciation entre les catégories "doux" et "mature" en ce qui concerne la teneur minimale en matière sèche (m/m) est trop subtile. L'Allemagne propose les valeurs suivantes pour la teneur minimale en matière sèche (m/m) :

Constituant laitier :	Teneur minimum (m/m)	Teneur max. (m/m)	Niveau de référence (m/m)
Matière grasse laitière dans l'extrait sec	30 %	Sans restriction	45 %
Matière sèche	Teneurs en matière grasse dans l'extrait sec (m/m)		Teneur en matière sèche correspondante(m/m)
	min. 30 % et inférieure à 40 % min.		minimum 49 %
	min. 40 % et inférieure à 45 % min.		minimum 51 %
	min. 45 % et inférieure à 50 % min.		minimum 53 %
	min. 50 % et inférieure à 60 % min.		minimum 55 %

Discussion :

D'après les résultats du rapport séparé sur l'établissement de teneurs minimales absolues gras sur sec pour les variétés individuelles de fromage, un minimum absolu de MGES de 45 % a été inclus.

La différence de composition entre les deux types est très minime et il ne semble pas exister de raisons suffisantes pour faire la différence entre les versions "doux" et "mature" du Provolone. Cela est d'autant plus vrai que la différence de composition n'a pas de lien formel avec l'étiquetage du produit. Pour garantir que tous les Provolone en vente actuellement sont couverts, les pourcentages de matières sèches spécifiés pour la version "doux" actuelle devraient être appliqués.

Recommandation no 35 :

En tenant compte du rapport ci-dessus et de la [Recommandation n° 4](#), insérer le tableau suivant :

Constituant laitier :	Teneur minimum (m/m)	Teneur max. (m/m)	Niveau de référence (m/m)
Matière grasse laitière dans l'extrait sec	45 %	Sans restriction	45-50 %
Matière sèche	En fonction de la teneur en matière grasse dans l'extrait sec, conformément au tableau ci-dessous :		
	<u>Teneur en matière grasse dans l'extrait sec (m/m)</u>		<u>Teneur minimale en matière sèche correspondante (m/m)</u>
	Égale ou supérieure à 40 % mais inférieure à 45 %		44 %
	Égale ou supérieure à 45 % mais inférieure à 50 %		51 %
	Égale ou supérieure à 50 %		56 %

SECTION 3.4 - CARACTÉRISTIQUES ESSENTIELLES DE FABRICATION**Commentaires des gouvernements :**

Allemagne : l'indication de levains spécifiques n'est pas nécessaire dans les normes pour les fromages individuels.

Discussion :

Voir le rapport séparé au sujet des « Détails de révision des normes portant sur les variétés individuelles de fromage ».

SECTION 4 - ADDITIFS**Commentaires des gouvernements :**

France : l'addition de colorants et de décolorants n'est pas nécessaire dans ce fromage.

Discussion :

Voir la discussion aboutissant à la Recommandation no 7. Cependant, étant donné que les agents de décoloration ne sont pas utilisés dans la pratique, il semble approprié de les supprimer de la liste.

Recommandation no 36 :

Supprimer les agents de décoloration de la liste.

ANNEXE**Commentaires des gouvernements :**

L'**Allemagne** déclare que les spécifications contenues dans l'annexe sont trop détaillées et devraient être supprimées.

Discussion :

Voir le rapport séparé au sujet des « Détails de révision des normes portant sur les variétés individuelles de fromage ».

COTTAGE CHEESE (C-16)**TRADUCTION EN ESPAGNOL****Commentaires des gouvernements :**

L'Espagne émet l'opinion suivante :

- a) Titre : Cottage cheese - étant traduit en espagnol par « Requesón » [fromage de sérum], le titre de la norme en espagnol devrait être alors « ANTEPROYECTO REVISADO DE NORMA PARA EL REQUESÓN » [PROJET DE NORME RÉVISÉE POUR LE COTTAGE CHEESE].
- b) De la même façon, dans les sections 1, 2, 3.3 et 7.1 les termes « Cottage cheese » et « Cottage cheese cremoso » devraient être remplacés respectivement par « Requesón » et « Requesón cremoso ».
- c) Dans la section 2, lignes 3 et 4 le mot « requesón » apparaît, ce qui est une fausse traduction des mots « caillé » en français et « curd » en anglais, **la bonne traduction est « CUAJADA »** et ce mot doit remplacer « requesón ».

Discussion

Le nom correct en espagnol pour Cottage cheese est « Queso Cottage ». Le nom « requesón » fait référence à un fromage au sérum.

Recommandation no 37 :

Traduire Cottage cheese par « Queso Cottage » et corriger la traduction de « caillé/curd » par « cuajada » dans la version espagnole.

SECTION 3.3 - COMPOSITION**Commentaires des gouvernements :**

L'Allemagne émet des réserves à propos de la spécification de la teneur minimale en matière grasse du Cottage cheese à la crème à un niveau aussi bas que 4 %, car cela risque d'induire le consommateur en erreur. L'Allemagne propose une teneur minimale en matière sèche de 18 % au lieu de 20 %.

L'Espagne s'oppose à la standardisation d'un fromage avec une composition (section 3.3) dans laquelle le pourcentage minimum de gras sur sec est fixé, mais où ni la teneur maximale ni le niveau de référence ne sont spécifiés.

Le Royaume-Uni demande que le niveau de référence de 0 % pour la teneur minimale en matière grasse passe dans la catégorie gras pour permettre d'introduire des allégations « faible teneur en matière grasse » pour les futures versions à matière grasse réduite.

Discussion :Teneur en matière sèche :

Compte tenu du fait que la teneur en matière sèche du Cottage cheese est depuis longtemps fixée à 20 %, il est difficile de justifier une valeur inférieure. Le Cottage Cheese est une variété typique populaire auprès de ceux qui suivent un régime ou qui sont attirés par les aliments à matière grasse réduite et à haute teneur en protéines.

Les problèmes soulevés par l'Allemagne et le Royaume-Uni seront réglés plus facilement en recommandant les qualificatifs suivants :

- **Cottage cheese** (auparavant « Cottage cheese à la crème ») ayant une teneur minimale en matière grasse laitière de 4 % ; et
- **Cottage cheese caillé** (auparavant « Cottage cheese ») ayant une teneur minimale en matière grasse laitière « nulle ».

Le niveau de matière grasse de référence pour des allégations comparatives serait de 4 %. 4 % de matière grasse, correspondant à 20 % de gras sur sec. Par conséquent, les produits à 3 % pourraient prétendre être « à teneur en matière grasse réduite » ou « léger ». Si l'on considère l'étiquetage, le terme « caillé » pourrait être omis si cela ne prêtait pas à confusion dans le pays de vente.

Cela aurait pour effet de supprimer l'inclusion obligatoire du terme « à la crème » et toutes les confusions qui en résultent. Cependant, le terme « à la crème » (ou d'autres termes, comme p. ex. « gras ») pourrait, si nécessaire, être utilisé comme qualificatif optionnel pour décrire plus en détail le produit, car il fait référence à la texture (crèmeuse). Cette approche (ou une variation de cette approche) est une réponse

sensée aux problèmes soulevés par l'Allemagne et le Royaume-Uni.

Voir [Recommandation n° 39](#).

Teneur maximale en matière grasse :

Voir [Recommandation n° 5](#).

Recommandation no 38 :

En tenant compte du rapport ci-dessus et de la [Recommandation n° 4](#), insérer le tableau suivant :

Constituant laitier :	Teneur minimum (m/m)	Teneur max. (m/m)	Niveau de référence (m/m)
Matière grasse laitière :			
• Cottage Cheese	4 %	Sans restriction	4 %
• Cottage Cheese caillé	Nulle	Inférieure à 4 %	4 %
Matière sèche			
• Cottage Cheese	20 %	Limitée par le HPD	
• Cottage Cheese caillé	24 %	Limitée par le HPD	

La section 7.1 du projet de norme devrait être modifiée en conséquence.

SECTION 7.1 - NOM DU PRODUIT

Commentaires des gouvernements :

L'Espagne demande une clarification, tenant compte du dernier paragraphe de la section 7.1, énonçant l'intention d'établir une différence concernant les allégations nutritionnelles comparatives, entre un Cottage cheese à la crème et un Cottage cheese avec 0 % de gras sur sec.

Discussion :

Voir la discussion au sujet des commentaires du R.U. aboutissant à la [Recommandation n° 38](#).

Recommandation no 39 :

Insérer la déclaration suivante après le 1er paragraphe de la section 7.1 de la norme :

« Le terme "caillé" peut être omis dans le nom du produit, si cette omission ne risque pas de prêter à confusion dans le pays de vente. »

En outre, à la fin de la section 7.1 de la norme, insérer la phrase suivante :

« Les qualificatifs "à la crème" ou "gras" peuvent être utilisés pour les produits avec une teneur en matière grasse égale ou supérieure à 4 %. »

COULOMMIERS (C-18)**SECTION 2 - DESCRIPTION****Commentaires des gouvernements :**

France : dans la version française, à la fin du premier paragraphe, remplacer « la croûte est flexible » par la « croûte est souple ». Comme indiqué ci-dessus, la dernière phrase du 2ème paragraphe (« Le Coulommiers destiné ...affinage ») devrait être supprimée. La forme cylindrique obligatoire de la version anglaise du projet de norme devrait être ajoutée dans la version française.

Discussion :Affinage :

Voir le rapport séparé au sujet des « Détails de révision des normes portant sur les variétés individuelles de fromage ».

Recommandation no 40 :

Corriger la version française en ce qui concerne la croûte et le format.

SECTION 3.2 - INGRÉDIENTS AUTORISÉS**Commentaires des gouvernements :**

Allemagne : les enzymes inoffensives et appropriées destinées à l'amélioration de l'affinage devraient être supprimées (voir ci-dessus).

Discussion :

Voir le rapport séparé au sujet des « Détails de révision des normes portant sur les variétés individuelles de fromage ».

SECTION 3.3 - COMPOSITION**Discussion :**

D'après les résultats du rapport séparé sur l'établissement de teneurs minimales absolues gras sur sec pour les variétés individuelles de fromage, un minimum absolu de MGES de 40 % a été inclus.

Recommandation no 41 :

En tenant compte du rapport ci-dessus et de la [Recommandation n° 4](#), insérer le tableau suivant :

Constituant laitier :	Teneur minimum (m/m)	Teneur max. (m/m)	Niveau de référence (m/m)
Matière grasse laitière dans l'extrait sec	40 %	Sans restriction	40-50 %
Matière sèche	En fonction de la teneur en matière grasse dans l'extrait sec, conformément au tableau ci-dessous :		
	<u>Teneur en matière grasse dans l'extrait sec (m/m)</u>		<u>Teneur minimale en matière sèche correspondante (m/m)</u>
	Égale ou supérieure à 40 % mais inférieure à 50 %		42 %
	Égale ou supérieure à 50 % mais inférieure à 55 %		46 %
	Égale ou supérieure à 55 % mais inférieure à 60 %		49 %
	Égale ou supérieure à 60 %		52 %

SECTION 4 - ADDITIFS**Commentaires des gouvernements :**

France : l'addition de colorants et décolorants n'est pas nécessaire dans ce fromage.

Discussion :

Voir la discussion aboutissant à la [Recommandation n° 7](#). Étant donné que les agents de décoloration ne sont pas utilisés dans la pratique, il semble approprié de suivre cette suggestion.

Recommandation no 42 :

Supprimer les agents de décoloration.

Commentaires des gouvernements :

France : Point 1 : l'expression "Tailles habituelles" devrait être introduite pour spécifier la taille du cylindre, qui devrait être comprise entre 12,5 et 15 cm de diamètre.

L'**Allemagne** déclare que les spécifications contenues dans l'annexe sont trop détaillées et devraient être supprimées.

Discussion :

Voir le rapport séparé au sujet des « Détails de révision des normes portant sur les variétés individuelles de fromage ».

FROMAGE A LA CRÈME (C-31)**SECTION 2 - DESCRIPTION****Protéines de lactosérum*****Commentaires soumis :***

Cuba approuve la rétention de la définition du fromage et soulève la possibilité de la reconnaissance légale des fromages aux protéines de lactosérum.

Discussion :

Les fromages aux protéines de lactosérum ont été définis pendant la 1ère session du CCMMP, et il a été convenu d'inclure cette définition dans une annexe au Code de principes concernant le lait et les produits laitiers (ALINORM 95/11 paragraphe 23). Cette définition n'a pas été incluse dans la norme GSUDT qui remplace le Code de principes. La FIL a, au lieu de cela, développé une proposition visant à introduire un amendement à la norme du fromage au sérum, A-7, pour couvrir les fromages aux protéines de lactosérum.

L'avant-projet de norme définit le fromage à la crème comme étant conforme à la norme générale pour les fromages non affinés, ce qui entraîne la nécessité de se conformer à la norme pour le fromage (A-6). Cela impose une limitation sur le rapport protéines de lactosérum/caséine, qui ne doit pas excéder celui du lait. Certains procédés, tels que la microfiltration et la recombinaison, peuvent avoir une influence sur ce rapport, et il pourra s'avérer nécessaire de prendre ce fait en considération ultérieurement.

Recommandation no 43 :

Les fromages à la crème doivent se conformer à la fois à la norme générale pour les fromages non affinés, y compris les fromages frais, et à la norme générale pour le fromage (A-6).

Affinage :***Commentaires soumis :***

Il existe en **Suède** un fromage affiné traditionnellement vendu sous le nom "gräddost", ce qui correspond au "Cream Cheese" en anglais.

La **Suisse** pense que le fromage à la crème peut aussi être un fromage affiné car le terme "crème" fait référence à la teneur en matière grasse du produit.

Discussion :

Lors de la 4ème session du CCMMP, plusieurs délégations ont indiqué que les termes correspondant au terme anglais "cream cheese" dans leurs langues respectives se référaient à un type de fromage affiné (ALINORM 01/11, paragraphe 32). Ces délégations, et les commentaires de la Suède et de la Suisse ci-dessus, font allusion à la pratique dans certains pays consistant à utiliser le terme "fromage à la crème" pour désigner les fromages avec une haute teneur en matière grasse laitière, tel que le fromage affiné à pâte dure à haute teneur en matière grasse, qui ne sont pas conformes à la description. Cette norme n'est pas destinée à couvrir de tels fromages, mais décrit une variété particulière de fromage. Le champ d'application de la norme devrait contenir une explication pour éviter toute confusion.

Recommandation no 44 :

Le champ d'application devrait comprendre un texte expliquant que dans certains pays le terme "fromage à la crème" est utilisé pour désigner des fromages, tel le fromage affiné à pâte dure à haute teneur en matière grasse, qui ne sont pas conformes à la description, et que la norme ne s'applique pas à ce type de fromage.

SECTION 3.1 MATIÈRES PREMIÈRES***Commentaires soumis :***

En **Argentine**, le fromage à la crème est fabriqué exclusivement avec du lait et de la crème.

Discussion :

La crème peut être dérivée directement du lait ou être reconstituée à partir d'une variété de produits d'origine laitière. La norme générale pour les fromages non affinés, par le biais de sa référence à la norme A-6, limite les méthodes selon lesquelles les matières premières peuvent être utilisées dans la fabrication du fromage. Il est par conséquent inutile de limiter les matières premières au lait et à la crème. Voir aussi le

rapport séparé au sujet des « Détails de révision des normes codex portant sur les variétés individuelles de fromage ».

Recommandation no 45 :

Les matières premières devraient être le lait et/ou autres produits dérivés du lait.

SECTION 3.2 INGRÉDIENTS AUTORISÉS

Levains

Commentaires soumis :

Argentine : dans la version espagnole, il est suggéré de remplacer le terme « inofensivo » (inoffensif) par « inocuo » (anodin).

Recommandation no 46 :

Le texte espagnol devrait être modifié comme suggéré.

Gélatine et amidon

Commentaires soumis :

L'**Argentine** considère qu'il existe une justification technique pour utiliser la gélatine et l'amidon pour le fromage à la crème ayant subi un traitement thermique, et suggère une limite maximale de 5 g/kg pour préserver l'authenticité de ces fromages.

La **France** considère que l'utilisation de la gélatine et des amidons et autres épaississants n'est pas nécessaire et n'est pas une pratique très répandue pour ces types de fromage, à l'exception de certains produits composés qui ne sont pas inclus dans la norme. Si de telles substances sont autorisées dans la norme, elles devraient être limitées à un maximum de 10 g/kg, et leur utilisation devrait être permise seulement pour les fromages à faible teneur en extrait sec du lait, c'est à dire entre 10 % et 15 % d'extrait sec dégraissé du lait.

L'**Espagne** note que les amidons ne sont pas autorisés dans la norme C-31.

La **Suisse** suggère que la limite maximale pour la gélatine soit fixée à 6 g/kg.

Discussion :

Lors de la 4ème session du CCMMP, le comité a discuté l'utilisation de la gélatine et de l'amidon dans les fromages non affinés et les fromages frais, et a convenu de conserver l'expression « régies par les bonnes pratiques de fabrication » en conformité avec le niveau maximal d'amidons modifiés (ALINORM 01/11, paragraphe 33). CX/MMP 00/5, section 3.2.3, fournit une discussion complète. Les mêmes arguments s'appliquent au fromage à la crème.

Recommandation no 47 :

La gélatine et les amidons devraient être autorisés en tant qu'ingrédients dans des quantités qui sont fonctionnellement nécessaires, en conformité avec les bonnes pratiques de fabrication et en tenant compte des stabilisants et des épaississants utilisés en guise d'additifs.

Vinaigre

Commentaires soumis :

L'**Espagne** note que le vinaigre n'est pas autorisé dans la norme C-31.

Discussion :

La 4ème session du CCMMP a décidé de conserver le vinaigre en qualité d'ingrédient autorisé dans les fromages non affinés et les fromages frais (ALINORM 01/11, Annexe II). CX/MMP 00/5, section 3.2.4, fournit une discussion complète. Les mêmes arguments s'appliquent au fromage à la crème.

Recommandation no 48 :

Le vinaigre devrait être autorisé comme un ingrédient pour le fromage à la crème.

Ingrédients aux fonctions antimottantes

Commentaires soumis :

L'**Espagne** note que les amidons et farines de riz, de maïs, de blé et de pomme terre ne sont pas autorisés dans la norme C-31.

La **Suède** questionne le besoin technique d'agents antimottants dans les fromages non affinés. Normalement, les agents antimottants sont utilisés pour empêcher le mottage dans les aliments en poudre.

Discussion :

Le fromage à la crème est décrit comme étant « un fromage doux tartinable, ...la texture est lisse à légèrement floconneuse ». Il n'est pas vendu sous forme de produit coupé, en tranches, râpé ou râpé finement. Il n'y a par conséquent aucune justification pour inclure des ingrédients à fonction antimottante. De la même façon, il n'y a pas de justification pour inclure des agents antimottants dans la liste d'additifs.

Recommandation no 49 :

Les ingrédients et additifs à fonctions antimottantes ne devraient pas être autorisés dans le fromage à la crème.

Vitamines et minéraux

Commentaires soumis :

Le **Japon** propose que les ingrédients enrichis (vitamines et minéraux) soient inclus dans les ingrédients autorisés.

Discussion :

Les principes généraux du Codex portant sur l'addition de nutriments essentiels dans les aliments recommandent que l'enrichissement relève de la responsabilité des autorités nationales (CAC/GL 09-1987, section 6.1). Par conséquent, il est inapproprié d'autoriser de manière générale l'enrichissement en vitamines et en minéraux dans le cadre d'une norme internationale sur les fromages à la crème.

Recommandation no 50 :

Les vitamines et minéraux ne devraient pas être listés comme ingrédients autorisés dans le fromage à la crème.

SECTION 3.3 COMPOSITION

Commentaires soumis :

L'**Argentine** considère que le fromage à la crème devrait avoir un minimum de gras sur sec de 60 %.

Le **Danemark** considère que le nom « fromage à la crème » indique que la teneur en matière grasse de la matière première principale est similaire à la crème. Le Danemark propose un minimum de 60 % de gras sur sec pour le produit désigné comme « fromage à la crème », et une teneur minimum absolue de 40 % de gras sur sec.

La **France** considère que tout fromage utilisant la référence « crème » dans son nom doit contenir un niveau suffisant de matière grasse butyrique. Elle propose que la valeur de 40 % de gras sur sec (qui correspond à la valeur des fromages au lait entier, c.-à-d. sans matière grasse réduite) constitue par conséquent une valeur minimum.

L'**Allemagne** propose :

Matière grasse laitière	Minimum : 50 %
Humidité du produit dégraissé	Supérieure à 73 %
Matière sèche	39 %

L'**Espagne** demande que le minimum de gras sur sec de [40 %] soit revu.

La **Suisse** suggère que la teneur minimum en matière grasse passe à 55 % de gras sur sec.

Le **Royaume-Uni** propose un minimum de gras sur sec de 25 % et une teneur minimum de matière sèche de 20 % de façon à permettre aux « fromages à la crème à matière grasse réduite », en vente actuellement au Royaume-Uni, de continuer à être commercialisés.

Les **États-Unis** recommandent :

	Minimum :	Niveau de référence :
Matière grasse laitière :	Pas de minimum	70 % m/m dans la matière sèche

Discussion :

Généralités : le rapport séparé « Établissement de la teneur minimale absolue en matière grasse dans l'extrait sec pour les variétés individuelles de fromage » adopte une approche de marché pour établir la teneur minimum absolue en matière grasse pour le fromage à la crème, aboutissant à un minimum absolu de 25 % de gras sur sec (la teneur la plus faible jamais enregistrée).

La discussion qui suit vise à démontrer l'établissement d'une teneur minimale absolue en matière grasse, à l'aide d'une approche technique aboutissant à un minimum absolu de 40 % de gras sur sec.

Approche technique pour l'établissement d'une teneur minimale en matière grasse :

Il faut noter que les ingrédients à partir desquels « le fromage à la crème » peut être fabriqué ne sont pas limités « à la crème ou à un mélange de crème et de lait ». Par conséquent, la composition finale ne peut pas être automatiquement limitée par la composition des matières premières utilisées. Cela rend nécessaire l'inclusion d'une teneur minimale « gras sur sec ».

Le nom de variété de fromage « à la crème » devrait aussi être accepté comme étant l'élément de description essentiel du fromage. La crème est décrite ailleurs comme contenant un minimum de 10 % de matière grasse sur une base m/m.

Donc, « le fromage à la crème » doit aussi contenir un minimum de 10 % de matière grasse sur une base m/m et une humidité maximum de 85 %, pour tenir compte de la rétention de l'extrait sec total du lait. Avec ces teneurs, le gras sur sec du fromage tomberait dans une fourchette allant de 65 % à 70 %, sans tenir compte des additifs secs non laitiers.

Un minimum de 40 % de gras sur sec correspond à la limite inférieure pour le fromage fabriqué à partir de « produits dérivés du lait », l'un d'entre eux étant la crème, tient compte d'une possible erreur statistique dans le calcul du rapport, explique les effets des additifs autorisés à leur niveau maximum et facilite la production de versions « modifiées ».

Autres critères de composition :

Valeur de référence pour la teneur en matière grasse laitière : les États-Unis recommandent une valeur de référence pour la teneur en matière grasse laitière de 70 % de MGES, tandis que d'autres gouvernements font remarquer que le fromage à la crème devrait avoir une composition mettant en évidence qu'il est fabriqué à partir de crème. La FIL recommande une teneur minimale en matière grasse laitière de 60 % de MGES, car il s'agit de la limite inférieure de la norme des fromages à la crème non modifiés.

Humidité du produit dégraissé : l'Allemagne propose une humidité du produit dégraissé (HPD) supérieure à 73 %. Cependant, il est recommandé que le fromage à la crème ait accès à la fourchette complète de HPD permise par la norme A-6 pour les fromages décrits comme « souple », c'est à dire une HPD minimum de 67 %.

Teneur en matière sèche : l'Allemagne propose une teneur en matière sèche de 39 %, et le Royaume Uni propose un minimum de 20 % pour les fromages à la crème à matière grasse réduite.

Une teneur minimale en matière sèche de 25 % est recommandée. Ce chiffre est dérivé de la teneur minimale en matière grasse laitière spécifiée pour le fromage à la crème et d'une teneur minimale en matière grasse laitière pour la crème de 10 %.

Teneur en protéines : la 4ème session du CCMMP a étudié un amendement pour la norme A-6 visant à introduire une teneur minimum en protéines pour le fromage (ALINORM 01/11, paragraphe 19). Ce minimum proposé est destiné avant tout à garantir une teneur minimum en protéines dans certains types de fromage à la crème.

Recommandation no 51 :

La composition du fromage à la crème devrait être la suivante :

Constituant laitier :	Teneur minimum (m/m)	Teneur max. (m/m)	Niveau de référence (m/m)
Matière grasse laitière dans l'extrait sec	[25/40] %	Sans restriction	Minimum 60 %
Humidité du produit dégraissé	67 %	-	Non spécifié
Matière sèche	25 %	Limitée par le HPD	<u>Non spécifié</u>

Le CCMMP est invité à considérer quelle approche, de marché ou technique, devrait être utilisée pour établir la teneur minimale absolue en matière grasse, c'est à dire respectivement un minimum de 25 % de MGES ou 40 % de MGES.

SECTION 4 ADDITIFS ALIMENTAIRES

Généralités :

Commentaires soumis :

La **France** remarque qu'il semble inutile d'autoriser l'addition de nombreux d'additifs.

L'**Espagne** fait un commentaire à propos du nombre d'additifs listés en plus de ceux de la norme C-31.

Discussion :

Les recommandations ci-dessous réduiront le nombre d'additifs listés. Les additifs restants seront justifiés de façon appropriée.

Acides

Discussion :

Les acides autorisés pour les fromages non affinés en général, tels qu'ils sont listés dans la norme GSUC, ont été passés en revue eu égard à leur justification technique dans la fabrication du fromage à la crème.

Les acides sont avant tout utilisés pour l'acidification chimique et l'ajustement du pH dans la fabrication du fromage à la crème afin d'aider à la coagulation, probablement avec la fermentation microbienne.

Outre leurs propriétés d'acidification, l'acide lactique et d'autres acides ont un effet marqué en tant qu'antioxydant du fait de leur action liante sur les ions métalliques. Ainsi, ces acides peuvent être utilisés pour restreindre la rancidité de la matière grasse dans les produits à haute teneur en matière grasse, tel le fromage à la crème.

La DJA pour les acides pouvant être utilisés dans la production du fromage à la crème n'est pas spécifiée et par conséquent aucun niveau maximum ne devrait être établi. Ils devraient plutôt être autorisés en conformité avec les bonnes pratiques de fabrication (BPF).

Recommandation no 52 :

Autoriser l'utilisation de SIN 260, 270, 296, 330 et 507 au niveau BPF.

Régulateurs d'acidité

Commentaires soumis :

Le **Danemark** n'est pas en faveur de l'autorisation de tout additif qui fonctionne comme les sels de fusion, y compris l'acide tartrique et les tartrates.

La **Suisse** suggère que le glucono delta lactone (GDL) 575 ne soit pas listé à moins de fournir une justification technique.

Discussion :

Les régulateurs d'acidité autorisés pour les fromages non affinés en général, tels qu'ils sont listés dans la norme GSUC, ont été passés en revue eu égard à leur justification technique dans la fabrication du fromage à la crème.

Les régulateurs d'acidité sont avant tout utilisés pour modifier l'acidité et le pH dans la fabrication du fromage à la crème et afin d'aider à la coagulation, probablement en combinaison avec la fermentation microbienne.

Les propriétés spécifiques des régulateurs d'acidité requis peuvent varier. Outre leurs facultés de régulation du pH, les carbonates de calcium augmentent la stabilité à la chaleur des protéines du lait et ainsi la viscosité.

GDL est un ester d'acide gluconique cristallisé par déshydratation. L'avantage du GDL par rapport à d'autres régulateurs de pH est qu'il s'hydrolyse lentement en acide gluconique quand il est dissout dans l'eau. Une distribution uniforme dans le lait de fromagerie est ainsi obtenue sans floculation de la caséine. Le développement lent de l'acide gluconique retarde la coagulation, ce qui permet un emballage sous forme liquide, suivi d'une coagulation dans l'emballage pendant que le pH du produit diminue. La durée de conservation du produit est ainsi améliorée tout en permettant d'obtenir la texture requise.

La valeur de DJA pour la plupart des régulateurs d'acidité pouvant être utilisés dans la production du fromage à la crème n'est "ni spécifiée" "ni limitée" et par conséquent aucun niveau maximum ne devrait être établi. Ils devraient plutôt être autorisés en conformité avec les bonnes pratiques de fabrication (BPF).

Recommandation no 53 :

Autoriser l'utilisation de SIN 170, 500, 501, et 575 au niveau BPF.

Stabilisants et épaississants

Commentaires soumis :

L'**Argentine** considère que ces types d'additifs devraient être limités aux produits ayant subi un traitement thermique et, si inclus dans la norme, aux produits composés.

La **France** propose que si ces types d'additifs sont inclus dans la norme, la quantité totale ne doit pas dépasser (individuellement ou en combinaison) 10 g/kg pour éviter le remplacement des ingrédients laitiers par des ingrédients non laitiers.

L'**Espagne** recommande que l'utilisation de gommes modifiées, d'alginate et d'amidons soit limitée pour ce type de fromage.

Discussion :

Les stabilisants et les épaississants autorisés pour les fromages non affinés en général, tels qu'ils sont listés dans la norme GSUC, ont été passés en revue eu égard à leur justification technique dans la fabrication du fromage à la crème.

Les stabilisants et épaississants, y compris les amidons modifiés, peuvent être utilisés en conformité avec la définition des produits laitiers et dans la mesure de leur nécessité fonctionnelle, compte tenu de l'utilisation de la gélatine et de l'amidon telle qu'elle est établie à la section 3.2.

Les citrates sont utilisés en tant que séquestrants. Ils agissent également en tant qu'agglomérants des ions métalliques et, dans une certaine mesure, restreignent la rancidité de la matière grasse.

Les phosphates sont utilisés dans le fromage à la crème essentiellement pour agir en tant que séquestrant du calcium et pour éviter une texture grenue dans les versions à matière grasse réduite.

- Pour les produits "légers" possédant une teneur en matière grasse réduite par rapport à la valeur de référence, les sels de phosphate peuvent être utilisés en qualité de séquestrants de calcium. Cela donne un produit plus lisse, ce qui est souhaitable pour les consommateurs de fromage à la crème.
- Pour les produits enrichis au calcium, les séquestrants sont nécessaires pour éviter une agrégation incontrôlée des protéines ou l'apparition d'une matière grenue. Cela permet de créer un produit plus nourrissant sans le défaut de fabrication qui sans cela serait inévitable.

Par ailleurs, les phosphates peuvent être utilisés en tant qu'agents antimottants dans le sel, ce dernier étant un ingrédient autorisé dans le fromage à la crème.

Les gommes ou les polysaccharides sont des stabilisants supplémentaires. Leurs propriétés varient en fonction de leur structure polymérique. Grâce à leur capacité élevée de liant d'eau, ils influencent la rhéologie du système aqueux dans lequel ils se trouvent et permettent ainsi de maintenir en suspension tous les composants.

Avec ces additifs, les trois objectifs principaux suivants sont remplis :

- modification des formules conventionnelles en les adaptant aux procédures industrielles ;
- création de produits plus séduisants avec de nouvelles textures ; et
- maintien d'une qualité constante de la texture des produits pendant la durée de conservation.

Les stabilisants sont nécessaires pour les fromages à la crème afin d'obtenir et de contrôler la synérèse et pour arriver à la texture et à la consistance requises.

En ce qui concerne l'acide phosphoglycérique (APG), un maximum de 5 g/kg est approprié, tandis que les autres stabilisants listés devraient être autorisés en conformité avec les bonnes pratiques de fabrication (BPF).

Recommandation no 54 :

Autoriser l'utilisation de SIN 331-333, 400-404, 406-407, 410, 412, 413, 415-417, 440, 460, 466 et 576 au niveau BPF.

Autoriser l'utilisation d'amidons modifiés avec SIN 1400-1405, 1410, 1412-1414, 1420-1422, 1440 et 1442 au niveau BPF.

Autoriser l'utilisation de SIN 340, 341 et 450i (phosphates) à un niveau maximum de 3,5 g/kg séparément ou en combinaison (exprimé sous la forme P₂O₅).

Autoriser l'utilisation de SIN 405 (APG) à un niveau maximum de 5 g/kg.

Colorants

Commentaires soumis :

Ne voyant aucune justification technique, l'**Allemagne** demande la suppression des SIN 100 et 101.

L'**Espagne** remarque que la liste des colorants ne semble pas être très étendue, comme par exemple la dose d'extrait de rocou (160b), compte tenu de la faiblesse du DJA de ce colorant.

Discussion :

Les colorants autorisés pour les fromages non affinés en général, tels qu'ils sont listés dans la norme GSUC, ont été passés en revue eu égard à leur justification technique dans la fabrication du fromage à la crème.

Par définition, ce type de fromage présente une couleur allant du blanc au légèrement crème. Les colorants sont nécessaires afin de garantir une couleur uniforme tout au long de l'année, sans tenir compte des variations saisonnières. En outre, la couleur du lait varie selon la région de production.

Les colorants utilisés dans la production du fromage à la crème vont principalement du jaune à l'orange, car ils harmonisent la couleur naturelle jaune du lait de vache (carotène) qui varie au gré des saisons, en fonction des modes d'alimentation et selon l'origine géographique, ou encore on utilise des agents de blanchiment (dioxyde de titane) pour atténuer la coloration naturelle.

Les extraits de rocou sont des colorants jaune et orange et peuvent être utilisés, à certains moments de l'année et dans certaines régions, comme compléments du carotène qui apparaît naturellement dans le lait de vache. La concentration maximale d'extraits de rocou est fonction de la couleur finale désirée. Cette concentration devrait être limitée à 10 mg par kg de fromage sur la base de bixine/norbixine dans les fromages qui ne nécessitent qu'une faible quantité de colorant.

Les valeurs DJA ont été spécifiées pour presque tous les colorants pouvant être utilisés dans la fabrication du fromage à la crème et, par conséquent, des niveaux maximum présents dans les fromages lorsqu'ils sont prêts à être consommés sont proposés.

Recommandation no 55 :

Autoriser l'utilisation des colorants suivants :

4. 160ai (synthétique) : maximum 25 mg/kg
5. 160aii (végétal) : maximum 600 mg/kg
6. 160b : maximum 10 mg/kg (sur la base de bixine/norbixine)
7. 160e : maximum 35 mg/kg
8. 160f : maximum 35 mg/kg
9. 171 : BPF

Agents conservateurs

Commentaires soumis :

L'**Allemagne** demande la suppression des propionates (SIN 280 à 283) et de la nisine (SIN 234). Elle note le problème de la résistance antibiotique liée à l'utilisation de la nisine et la pimarinine. Elle ne voit aucun besoin d'un traitement à la pimarinine.

L'**Espagne** propose que le dosage de pimarinine soit limité à 1 mg/dm².

La **Suisse** considère que l'utilisation de la pimarinine pour le traitement de surface n'est pas justifiée d'un point de vue technique.

Les **États-Unis** recommandent l'inclusion de la pimarinine en tant qu'agent de conservation pour les produits coupés en tranche, coupés et râpés.

Discussion :

Les colorants autorisés pour les fromages non affinés en général, tels qu'ils sont listés dans la norme GSUC, ont été passés en revue eu égard à leur justification technique dans la fabrication du fromage à la crème.

Du fait de leur composition et de leur faible pH, les fromages à la crème sont facilement exposés aux levures et moisissures (y compris à celles produisant des toxines), et la présence de bactéries indésirables peut également être constatée. Afin de contrer l'action de tels agents microbiens de manière ciblée, les agents de conservation suivants sont requis pour le fromage à la crème.

Les valeurs DJA ont été spécifiées pour la plupart des agents de conservation pouvant être utilisés dans la fabrication du fromage, et par conséquent un niveau maximum présent dans le fromage lorsqu'il est prêt à être consommé doit être fixé, sauf pour les propionates.

Acide sorbique et ses sels de calcium et de potassium (voir également la discussion aboutissant à la Recommandation n° 8) :

Une quantité de 1 g/kg de fromage est requise pour obtenir un effet de conservation approprié sur l'acide sorbique et les sorbates.

Nisine :

La nisine est produite par des souches de *Streptococcus lactis* et consiste en plusieurs bactériocines polypeptidiques étroitement liées. C'est la raison pour laquelle la nisine remplit la fonction d'un agent de conservation antimicrobien. L'utilisation de la nisine permet de prolonger la durée de conservation du fromage, particulièrement lorsque ce dernier est stocké à une température relativement élevée.

Son spectre d'activité n'est pas très étendu ; elle agit uniquement contre les bactéries Gram-positives, les clostridiiums et autres sporulés.

A cet égard, on peut dire que la nisine complète le spectre d'activité de l'acide sorbique, puisque ce dernier a son plus faible effet contre certains micro-organismes.

La concentration requise pour obtenir l'effet voulu est de 12,5 mg/kg de fromage.

Acide propionique et ses sels de calcium et de potassium (voir également la discussion aboutissant à la Recommandation n° 8) :

En ce qui concerne leur niveau d'utilisation, 3 g/kg (séparément ou en combinaison, exprimé en tant qu'acide propionique) est suffisant pour obtenir l'effet approprié. Cependant, la DJA n'étant pas spécifiée, l'utilisation selon les BPF est appropriée.

Pimaricine (natamycine) :

La pimaricine est un antimycotique produit par les *Streptomyces natalensis*. Elle est utilisée comme agent de conservation antifongique pour le traitement de surface du fromage. Les fromages à la crème, notamment ceux de forme rectangulaire ou carrée, possèdent une grande surface. Les levures et les moisissures peuvent facilement attaquer ces surfaces. Une quantité de 2 mg/dm² de surface est généralement requise. La pimaricine ne doit pas être présente à une profondeur de 5 mm sous la surface.

Recommandation no 56 :

Autoriser l'utilisation des agents de conservation suivants :

- 200, 202, 203 : 1 mg/kg maximum, seuls ou en combinaison (exprimés en tant qu'acide sorbique)
- 234: 12,5 mg/kg maximum
- 280-283 : BPF
- 235 (pour le traitement en surface seulement) : Maximum 2 mg/dm² de surface. Non présent à une profondeur de 5 mm

Antiagglomérants**Commentaires soumis :**

L'Espagne est d'avis que l'utilisation des sels d'aluminium doit être limitée, étant donné l'ISTP contenu par cet élément (7 mg/kg).

Discussion :

Il n'est pas nécessaire d'avoir des antiagglomérants dans le fromage à la crème. Voir [Recommandation n° 49](#).

Agents moussants

Discussion :

Les agents moussants autorisés pour les fromages non affinés en général, tels qu'ils sont listés dans la norme GSUC, ont été passés en revue eu égard à leur justification technique dans la fabrication du fromage à la crème.

L'azote est utilisé comme agent moussant dans les produits aérés. Qui plus est, l'oxygène est ainsi remplacé, ce qui limite l'oxydation de la matière grasse et la croissance de certaines bactéries.

Recommandation no 57 :

Autoriser l'utilisation de SIN 290 et 941 au niveau BPF.

Nom du produit

Commentaires soumis :

La **Suède** n'est pas satisfaite du nom "fromage à la crème". Le problème qu'il pose est décrit sous le point 7.1 du document CX/MMP 00/5 (page 13 de la version anglaise) comme le problème néerlandais.

La **Suisse** considère que le fromage à la crème peut aussi être un fromage affiné car le terme "crème" fait référence à la teneur en matière grasse du produit.

Les **Pays-Bas** demandent si la traduction de "fromage à la crème" en Néerlandais ("roomkaas") peut toujours être permise pour un fromage qui n'est pas régi par cette norme.

Discussion :

[Recommandation n° 44](#) ci-dessus

Déclaration de la teneur en matière grasse laitière

Commentaires soumis :

Le **Canada** fait remarquer que la section 3.3 – Composition, et la section 7.2 – Déclaration de la teneur en matière grasse laitière semblent contradictoires, particulièrement dans l'utilisation des termes "extra gras" ou "double crème" ... "maigre" ou "écrémé".

La **Suisse** suggère que les préparations à base de fromage non affiné tartinables (du type fromage à la crème) avec une teneur en matière grasse plus faible [moins de 55 % de matière grasse dans l'extrait sec] soient étiquetées différemment (p. ex. pâtes à tartiner à base de produits laitiers).

Discussion :

Le commentaire du Canada fait référence à une série de termes ("extra gras" ou "double crème" ... "maigre" ou "écrémé") qui apparaissent dans la norme pour les fromages non affinés. Ces termes ne conviennent pas pour le fromage à la crème et ne doivent pas être inclus. Ainsi, il ne reste qu'un seul paragraphe cohérent avec les autres normes C.

La Suisse suggère que les produits dont la teneur minimale en matière grasse est inférieure à la valeur fixée (qui selon elle doit être de 55 % de matière grasse dans l'extrait sec) soit étiquetée différemment. La [Recommandation n° 51](#) propose une teneur minimale en matière grasse dans l'extrait sec de 40 %. Les produits dont la teneur en matière grasse est inférieure à cette valeur ne peuvent pas porter le nom de "fromage à la crème".

Recommandation no 58 :

La section 7.3 doit être formulée de la même manière que celle des autres normes C.

En se basant sur le scénario (b) de la [Recommandation n° 11](#), insérer le paragraphe suivant à la section 7.1 :

« *La désignation des produits dont la teneur en matière grasse est inférieure aux ou dépasse les limites du niveau de référence tout en étant supérieure au minimum absolu spécifié à la section 3.3 de la présente norme s'accompagnera d'une qualification appropriée décrivant la modification opérée ou la teneur en matière grasse (exprimée sous la forme de matière grasse sur extrait sec ou de pourcentage par masse), soit en faisant partie du nom, soit dans une position évidente dans le même champ de vision. Les qualificatifs appropriés sont des allégations nutritionnelles conformément aux Directives pour l'utilisation des allégations nutritionnelles.* »

CAMEMBERT (C-33)**SECTION 2 - DESCRIPTION****Commentaires des gouvernements :**

France : les autorités françaises considèrent que la forme est un critère essentiel pour la caractérisation de l'identité de certains fromages. Pour ce qui est de la norme sur le Camembert, la forme cylindrique plate, c'est à dire la forme traditionnelle, doit être mentionnée clairement dans le corps de la norme. A cette fin, la version française de la norme doit être modifiée pour correspondre à la version anglaise. Néanmoins, des produits de forme carrée ont récemment été introduits dans certains pays et présentés comme "Camembert" sur le marché des pays en question.

Afin de tenir compte de cette situation et d'éviter toute confusion, un tel produit devrait porter le nom spécifique de "Carré de Camembert" (et non de "Camembert"), à condition qu'il satisfasse à tous les autres critères de la norme.

De même que pour d'autres fromages couverts par des normes individuelles (cf. l'Emmental...), la dernière phrase du deuxième paragraphe (« le Camembert destiné ...degré d'affinage ») doit être supprimée.

L'affinage est généralement réalisé à une température comprise entre 10°C et 14°C (et non 24°C).

Allemagne : la mention d'une durée minimale d'affinage n'est pas justifiée et doit donc être supprimée.

Discussion :Forme :

Voir le rapport séparé au sujet des « Détails de révision des normes portant sur les variétés individuelles de fromage ».

Carré de Camembert :

Voir [Recommandation n° 62](#).

Dispositions sur l'affinage :

Voir le rapport séparé au sujet des « Détails de révision des normes portant sur les variétés individuelles de fromage ».

Recommandation no 59 :

Corriger la fourchette de température qui devient 10 - 14°C.

SECTION 3.2 - INGRÉDIENTS AUTORISÉS**Commentaires des gouvernements :**

Allemagne : dans ce cas et de même que pour d'autres variétés, les enzymes inoffensives et appropriées destinées à l'amélioration de l'affinage ne doivent pas être autorisées (voir ci-dessus).

Discussion :

Voir le rapport séparé au sujet des « Détails de révision des normes portant sur les variétés individuelles de fromage ».

SECTION 3.3 - COMPOSITION**Commentaires des gouvernements :**

L'Allemagne suggère les valeurs suivantes :

Constituant laitier :	Teneur minimum (m/m)	Teneur max. (m/m)	Niveau de référence (m/m)
Matière grasse laitière dans l'extrait sec	30 %	Sans restriction	45 %
Matière sèche	Teneurs en matière grasse dans l'extrait sec (m/m)		Teneur en matière sèche correspondante (m/m)
	min. 30 % et inférieure à 40 %		minimum 38 %
	min. 40 % et inférieure à 45 %		minimum 42 %
	min. 45 % et inférieure à 50 %		minimum 44 %
	min. 50 % et inférieure à 60 %		minimum 46 %
	min. 60 %		minimum 52 %

Discussion :

D'après les résultats du rapport séparé sur l'établissement de teneurs minimales absolues gras sur sec pour les variétés individuelles de fromage, un minimum absolu de MGES de 30 % a été inclus.

Les catégories supplémentaires de MGES suggérées par l'Allemagne ont également été incluses avec les teneurs en matière sèche correspondantes, lesquelles sont conformes à la teneur en matière sèche spécifiée pour d'autres catégories de MGES.

De plus, l'Allemagne suggère une teneur en matière sèche qui, pour tous les niveaux de MGES, est généralement supérieure de 1 % par rapport aux chiffres actuels. Cependant, il est recommandé de conserver les chiffres actuels, qui s'appliquent également aux produits allemands.

Recommandation no 60 :

En tenant compte du rapport ci-dessus et de la [Recommandation n° 4](#), insérer le tableau suivant :

Constituant laitier :	Teneur minimum (m/m)	Teneur max. (m/m)	Niveau de référence (m/m)
Matière grasse laitière dans l'extrait sec	30 %	Sans restriction	45-55 %
Matière sèche	En fonction de la teneur en matière grasse dans l'extrait sec, conformément au tableau ci-dessous :		
	<u>Teneur en matière grasse dans l'extrait sec (m/m)</u>		<u>Teneur minimale en matière sèche correspondante (m/m)</u>
	Égale ou supérieure à 30 % mais inférieure à 35 % :		38 %
	Égale ou supérieure à 35 % mais inférieure à 40 % :		39 %
	Égale ou supérieure à 40 % mais inférieure à 45 % :		41 %
	Égale ou supérieure à 45 % mais inférieure à 50 % :		43 %
	Égale ou supérieure à 50 % mais inférieure à 55 % :		45 %
	Égale ou supérieure à 55 % mais inférieure à 60 % :		48 %
	Égale ou supérieure à 60 % :		51 %

SECTION 4 - ADDITIFS**Commentaires des gouvernements :**

France : l'addition d'agents de blanchiment dans ce fromage n'est pas justifiée.

Discussion :

Voir la discussion aboutissant à la [Recommandation n° 7](#). Cependant, étant donné que les agents de décoloration ne sont pas utilisés dans la pratique, il semble approprié de suivre cette suggestion.

Recommandation no 61 :

Supprimer les agents de décoloration.

SECTION 7.1 - NON DU PRODUIT**Commentaires des gouvernements :**

France : la forme carrée n'étant pas utilisée à l'heure actuelle, le nom « Carré de Camembert » devrait être autorisé uniquement pour la vente dans les pays où la réglementation nationale a autorisé cette forme. La seconde phrase de ce paragraphe doit se lire comme suit : « Si la forme carrée est prévue par la législation nationale, le fromage peut être désigné par "Carré de Camembert" ».

Allemagne : le Camembert carré devrait être réglementé de manière générale et sans limitation. « Un Camembert carré doit être désigné par "Carré de Camembert" ».

Discussion :

La formulation existante a été recommandée dans CX/MMP 00/12 (voir [Recommandation n° 65](#) du présent document et la discussion dont elle résulte) et rend l'utilisation du nom obligatoire lorsque les formes carrées sont autorisées. Lorsqu'elles ne le sont pas, la disposition n'a aucun impact.

Afin de suivre les commentaires émis, il serait plus approprié d'aborder la désignation "Carré de Camembert" dans la section 2 de la norme (description).

Cependant et en supposant que la terminologie française ne convienne peut-être pas pour le monde entier, la section sur l'étiquetage devrait prévoir une option permettant d'utiliser un qualificatif similaire dans la langue du pays concerné.

Recommandation no 62 :

Déplacer le concept de Carré de Camembert à la section 2 en :

- a) supprimant la référence à la forme carrée dans la première phrase de la section 2 ; et
- b) ajoutant le texte suivant comme nouveau paragraphe à la fin de la section 2 : « *Le Carré de Camembert est un fromage à pâte molle affiné en surface de forme carrée, qui satisfait à tous les autres critères et exigences spécifiques au Camembert.* »

Dans la section 7.1, remplacer le texte relatif à cette question par le texte suivant :

« *Le terme " Carré de Camembert" peut être remplacé par un autre terme/d'autres termes approprié(s) pour le pays de vente au détail.* »

ANNEXE

Commentaires des gouvernements :

France : un paragraphe sur les "tailles habituelles" doit être ajouté. A savoir :

- Camembert : cylindre plat de 10,5 à 11 cm de diamètre
poids : 250 g

L'**Allemagne** déclare que les spécifications contenues dans l'annexe sont trop détaillées et devraient être supprimées.

Discussion :

Des valeurs minimales et maximales concernant les dimensions et le poids ont déjà été spécifiées dans le texte principal de la norme (voir rapport séparé « Détails de révision des normes portant sur les variétés individuelles de fromage »).

Des spécifications supplémentaires de dimension et de poids ne sont pas nécessaires. Par ailleurs, les dimensions et le poids suggérés par la France ne correspondent pas aux tailles habituelles de tous les pays.

Recommandation no 63 :

Pas de modification.

BRIE (C-34)**SECTION 2 - DESCRIPTION****Commentaires des gouvernements :**

France : dans la version française, il est nécessaire d'ajouter la phrase « qui a une forme de cylindre plat » afin d'aligner cette version sur la version anglaise. La dernière phrase du second paragraphe (« Le Brie destiné ...degré d'affinage ») devrait être supprimée.

Allemagne : la mention d'une durée minimale d'affinage n'est pas justifiée et doit donc être supprimée.

Discussion :

Voir le rapport séparé au sujet des « Détails de révision des normes portant sur les variétés individuelles de fromage ».

Recommandation no 64 :

Corriger la version française.

SECTION 3.2 - INGRÉDIENTS AUTORISÉS**Commentaires des gouvernements :**

Allemagne : dans ce cas et de même que pour d'autres variétés, les enzymes inoffensives et appropriées destinées à l'amélioration de l'affinage ne doivent pas être autorisées (voir ci-dessus).

Discussion :

Voir le rapport séparé au sujet des « Détails de révision des normes portant sur les variétés individuelles de fromage ».

SECTION 3.3 - COMPOSITION**Commentaires des gouvernements :**

France : il doit être spécifié que la teneur minimale en matière grasse dans l'extrait sec est 40 %.

L'Allemagne suggère les valeurs suivantes :

Constituant laitier :	Teneur minimum (m/m)	Teneur max. (m/m)	Niveau de référence (m/m)
Matière grasse laitière dans l'extrait sec	30 %	Sans restriction	45 %
Matière sèche	Teneurs en matière grasse dans l'extrait sec (m/m)		Teneur en matière sèche correspondante (m/m)
	min. 40 % et inférieure à 45 %		minimum 42 %
	min. 45 % et inférieure à 50 %		minimum 44 %
	min. 50 % et inférieure à 60 %		minimum 46 %
	min. 60 %		minimum 52 %

Discussion :

D'après les résultats du rapport séparé sur l'établissement de teneurs minimales absolues gras sur sec pour les variétés individuelles de fromage, un minimum absolu de MGES de 40 % a été inclus. Ceci permet également de satisfaire à la demande de la France.

Les catégories supplémentaires de MGES suggérées par l'Allemagne ont également été incluses avec les teneurs en matière sèche correspondantes, lesquelles sont conformes à la teneur en matière sèche spécifiée pour d'autres catégories de MGES.

De plus, l'Allemagne suggère une teneur en matière sèche qui, pour tous les niveaux de MGES, est généralement supérieure de 1 % par rapport aux chiffres actuels. Cependant, il est recommandé de conserver les chiffres actuels, qui s'appliquent également aux produits allemands.

Recommandation no 65 :

En tenant compte du rapport ci-dessus et de la [Recommandation n° 4](#), insérer le tableau suivant :

Constituant laitier :	Teneur minimum (m/m)	Teneur max. (m/m)	Niveau de référence (m/m)
Matière grasse laitière dans l'extrait sec	40 %	Sans restriction	45-55 %
Matière sèche	En fonction de la teneur en matière grasse dans l'extrait sec, conformément au tableau ci-dessous :		
	<u>Teneur en matière grasse dans l'extrait sec (m/m)</u>		<u>Teneur minimale en matière sèche correspondante (m/m)</u>
	Égale ou supérieure à 40 % mais inférieure à 45 %		42 %
	Égale ou supérieure à 45 % mais inférieure à 50 %		43 %
	Égale ou supérieure à 50 % mais inférieure à 55 %		45 %
	Égale ou supérieure à 55 % mais inférieure à 60 %		48 %
	Égale ou supérieure à 60 %		51 %

SECTION 3.4 - CARACTÉRISTIQUES ESSENTIELLES DE FABRICATION**Commentaires des gouvernements :**

France : le poids du fromage doit être augmenté à 4000 g, au lieu de 3500 g, pour couvrir tous les produits actuellement sur le marché, en particulier ceux vendus directement aux consommateurs après la coupe.

Discussion :

Voir le rapport séparé au sujet des « Détails de révision des normes portant sur les variétés individuelles de fromage ».

SECTION 4 - ADDITIFS**Commentaires des gouvernements :**

France : l'addition d'agents de blanchiment dans ce fromage n'est pas justifiée.

Discussion :

Voir la discussion aboutissant à la [Recommandation n° 7](#). Cependant, étant donné que les agents de décoloration ne sont pas utilisés dans la pratique, il semble approprié de suivre cette suggestion.

Recommandation no 66 :

Supprimer les agents de décoloration.

ANNEXE

Commentaires des gouvernements :

France : le point suivant sur les "tailles habituelles" doit être ajouté :

Brie : cylindre plat de 22 à 36 cm de diamètre

Petit Brie : cylindre plat de 14 à 22 cm de diamètre

La désignation de "Petit Brie" peut être utilisée uniquement si le fromage satisfait aux exigences de taille spécifiées ci-dessus.

L'**Allemagne** déclare que l'annexe n'est pas nécessaire.

Discussion :

Il a été recommandé précédemment d'exclure la référence au "Petit Brie". Cette recommandation vaut toujours.

Pour le diamètre du Brie (normal), voir le rapport séparé au sujet des « Détails de révision des normes portant sur les variétés individuelles de fromage ».

MOZZARELLA

SECTION 2 - DESCRIPTION

Commentaires des gouvernements :

L'**Espagne** fait remarquer l'erreur de traduction suivante : le troisième paragraphe de la section 2, Description, est traduit de façon incorrecte en espagnol et devrait l'être de la façon suivante :

« La Mozzarella est fabriquée selon le procédé "Pasta Filata", qui consiste à chauffer le caillé avec une valeur de pH adéquate avant qu'il soit mélangé et tiré jusqu'à ce que le caillé devienne lisse et ne contienne pas de grumeaux. Le caillé, lorsqu'il est chaud, doit être coupé et emballé, puis refroidi pour durcir. D'autres techniques de fabrication qui garantissent un produit fini avec les mêmes caractéristiques physiques, chimiques et organoleptiques, sont aussi autorisées. »

Recommandation no 67 :

Corriger la version espagnole.

SECTION 3.2 - INGRÉDIENTS AUTORISÉS

Commentaires des gouvernements :

La **Thaïlande** demande une clarification sur la/les raison(s) de la non-inclusion du chlorure de calcium dans la liste des ingrédients autorisés.

Discussion :

La raison de l'exclusion du chlorure de calcium tient au fait qu'il est utilisé comme adjuvant de fabrication. Le 3ème CCMMP a décidé de ne pas réglementer les adjuvants de fabrication dans les normes sur les produits laitiers (voir ALINORM 99/11 paragraphe 27, 4ème alinéa, paragraphe 31 et paragraphe 46).

SECTION 3.3 - COMPOSITION

Commentaires des gouvernements :

Allemagne : le Gouvernement fédéral souhaite rappeler la proposition allemande mentionnée dans la recommandation 83 et basée sur une situation de marché. Les teneurs minimales en matière sèche proposées pour la mozzarella à faible teneur en humidité sont considérées comme trop élevées.

L'**Uruguay** suggère que la teneur minimale absolue de MGES spécifiée soit de 25 % (Mercusor).

Discussion :

Pour répondre à l'Allemagne, il faut noter que les chiffres applicables à la Mozzarella à faible teneur en humidité sont les chiffres les plus bas possibles si le produit doit être un fromage à pâte ferme ou demi-dure comme le spécifie la section 2. Les chiffres correspondent à une humidité du produit dégraissé de maximum 69 %. La proposition allemande modifierait le produit en un fromage à pâte molle.

D'après les résultats du rapport séparé sur l'établissement de teneurs minimales absolues gras sur sec pour les variétés individuelles de fromage, un minimum absolu de MGES de 20 % a été inclus pour la version à haute teneur en humidité et un minimum absolu de 2 % a été inclus pour la version à faible teneur en humidité. Ceci permet également de satisfaire la demande de l'Uruguay.

Recommandation no 68 :

En tenant compte du rapport ci-dessus et de la [Recommandation n° 4](#), insérer le tableau suivant :

Constituant laitier :	Teneur minimum (m/m)	Teneur max. (m/m)	Niveau de référence (m/m)
Matière grasse laitière dans l'extrait sec			
- à forte teneur en humidité	20 %	Sans restriction	40-50 %
- à faible teneur en humidité	2 %	Sans restriction	40-50 %
Matière sèche	En fonction de la teneur en matière grasse dans l'extrait sec, conformément au tableau ci-dessous :		
	<u>Teneur en matière grasse dans l'extrait sec (m/m)</u>	<u>Teneur minimale en matière sèche correspondante (m/m)</u>	
		<i>A faible teneur en humidité</i>	<i>A forte teneur en humidité</i>
	Égale ou supérieure à 2% mais inférieure à 10 %	31 %	-
	Égale ou supérieure à 10 % mais inférieure à 20 %	34 %	-
	Égale ou supérieure à 20 % mais inférieure à 30 %	36 %	24 %
	Égale ou supérieure à 30 % mais inférieure à 40 %	39 %	26 %
	Égale ou supérieure à 40 % mais inférieure à 45 %	42 %	29 %
	Égale ou supérieure à 45 % mais inférieure à 50 %	45 %	31 %
	Égale ou supérieure à 50 % mais inférieure à 60 %	47 %	34 %
	Égale ou supérieure à 60 %	53 %	38 %

SECTION 7.1 - NOM DU PRODUIT**Commentaires des gouvernements :**

Allemagne : la Mozzarella avec une forte teneur en humidité correspond au type d'origine de la Mozzarella, qui est également celui que le consommateur final connaît le mieux. La Mozzarella avec une faible teneur en humidité a été développée en tant que produit destiné à un traitement ultérieur. Étant donné que c'est principalement la Mozzarella avec une forte teneur en humidité qui est vendue au détail et puisque c'est sur ce fait que son développement est basé, nous suggérons de désigner la Mozzarella avec une forte teneur en humidité par "Mozzarella" et de demander l'établissement d'un qualificatif pour la Mozzarella avec une faible teneur en humidité.

Discussion :

A l'échelle mondiale, la Mozzarella à faible teneur en humidité est la version qui domine le marché en termes de volume d'échange et de consommation ; c'est donc la version perçue comme la version habituelle par le consommateur, tandis que la version à haute teneur en humidité, bien qu'historiquement ce soit la version d'origine, est perçue comme la version dérivée. Par ailleurs, de nombreux termes descriptifs appropriés existent déjà pour la version à forte teneur en humidité, ce qui n'est pas le cas pour la version à faible teneur en humidité.

Recommandation n° 69 :

Aucune action n'est requise.