

# 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 2  
janvier 2002

## PROGRAMME COMMUN FAO/OMS DE 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 normes révisées pour les variétés individuelles de fromage. 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 : [knightl@maf.govt.nz](mailto:knightl@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<sup>er</sup> mars 2002.**

Cette annexe se compose de l'avant-projet de normes révisées, tel qu'il se présente après révision par la FIL en novembre 2001, et comporte les résultats de l'approche de marché pour l'établissement de la teneur minimale absolue en matière grasse (**Rapport n° 1** - Établissement de la teneur minimale absolue en matière grasse dans l'extrait sec pour les variétés individuelles de fromage) ainsi que les recommandations telles qu'elles sont spécifiées dans les rapports rédigés à la suite de la 5<sup>ème</sup> session du CCMMP.

- **Rapport n° 2** : Révision des détails des normes portant sur les variétés individuelles de fromage
- **Rapport n° 3** : Remaniement de l'avant-projet de normes pour les variétés individuelles de fromage

**SOMMAIRE :**

Avant-Project de Norme Revisée pour le Cheddar (C-1) .....	3
Avant-Project de Norme Revisée pour le Danbo (C-3) .....	9
Avant-Project de Norme Revisée pour l'Edam (C-4) .....	13
Avant-Project de Norme Revisée pour le Gouda (C-5) .....	17
Avant-Project de Norme Revisée pour le Havarti (C-6) .....	23
Avant-Project de Norme Revisée pour le Samsø (C-7) .....	27
Avant-Project de Norme Revisée pour l'Emmental (C-9) .....	31
Avant-Project de Norme Revisée pour le Tilster (C-11) .....	36
Avant-Project de Norme Revisée pour le Saint-Paulin (C-13) .....	40
Avant-Project de Norme Revisée pour le Provolone (C-15) .....	45
Avant-Project de Norme Revisée pour le Cottage Cheese (C-16) .....	50
Avant-Project de Norme Revisée pour le Coulommiers (C-19) .....	54
Avant-Project de Norme Revisée pour le Fromage à la Crème (C-31) .....	58
Avant-Project de Norme Revisée pour le Camembert (C-33) .....	62
Avant-Project de Norme Revisée pour le Brie (C-34) .....	67
Avant-Project de Norme Revisée pour la Mozzarella .....	72

## AVANT-PROJET DE NORME REVISSÉE POUR LE CHEDDAR (C-1)

*(Révisée à l'étape 3, novembre 2001)*

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

### 1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique au Cheddar destiné à la consommation directe ou à un traitement ultérieur, conformément à la description figurant à la section 2 de la présente norme.

### 2. DESCRIPTION

Le Cheddar est un fromage affiné à pâte dure conformément à la norme générale pour le fromage (CODEX STAN A-6 – 1978, Rév. 2-2001). La pâte a une couleur uniforme blanchâtre à jaune ou orange et une texture solide, compacte, lisse et cireuse, avec peu ou pas d'ouvertures mécaniques et sans yeux. Le fromage est vendu avec ou sans\* croûte et peut être enrobé.

[Pour le Cheddar prêt à la consommation, la procédure d'affinage destinée à développer les caractéristiques de goût et de texture dure normalement 5 semaines minimum à une température comprise entre 10 et 20°C, en fonction du 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 Cheddar destiné au traitement ultérieur possède le même degré d'affinage – *formulation en cours de révision avec révision des formulations d'autres détails concernant l'affinage*].

\*) Le fromage a été affiné et/ou conservé de telle manière qu'aucune croûte ne s'est développée (un fromage "sans croûte").

### 3. FACTEURS ESSENTIELS DE QUALITÉ ET DE COMPOSITION

#### 3.1 MATIÈRES PREMIÈRES

Lait de vache ou de bufflonne, ou leurs mélanges, et produits obtenus à partir de ces laits.

#### 3.2 INGRÉDIENTS AUTORISÉS

- Cultures starter de bactéries lactiques inoffensives et/ou bactéries productrices d'arômes, et cultures d'autres micro-organismes inoffensifs ;
- Présure ou autres enzymes coagulantes inoffensives appropriées ;
- Chlorure de sodium ;
- Eau potable ;
- [Enzymes inoffensives et appropriées pour l'amélioration du processus d'affinage – *formulation en cours de révision avec révision des formulations d'autres détails concernant l'affinage*] ;
- Farines et amidons de riz, maïs et pomme de terre : nonobstant les dispositions de la norme générale pour le fromage (CODEX STAN A-6 – 1978, Rév. 2-2001), ces substances peuvent être utilisées pour la même fonction que les agents antimottants pour le traitement de la surface des produits coupés, en tranches et râpés uniquement, pour autant qu'elles ne soient ajoutées que dans les quantités fonctionnellement nécessaires comme prévu par les bonnes pratiques de fabrication, compte tenu de l'utilisation des agents antimottants énumérés à la section 4.

### 3.3 COMPOSITION

<u>Constituant laitier :</u>	<u>Teneur minimum (m/m) :</u>	<u>Teneur maximum (m/m) :</u>	<u>Niveau de référence (m/m) :</u>
Matière grasse laitière dans l'extrait sec :	1 %	Sans restriction	48 % à 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 en matière sèche minimum 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 %	

Les modifications en matière de composition excédant les minima et les maxima spécifiés ci-dessus pour la matière grasse laitière et la matière sèche ne sont pas considérées comme étant conformes à la section 4.3.3 de la norme générale du Codex pour l'utilisation des termes de laiterie (CODEX STAN 206-1999).

### 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

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

<i>N°</i>	<i>Nom de l'additif alimentaire</i>	<i>Concentration maximale</i>
	<u>Colorants (pour la croûte de fromage comestible)</u>	
100	Curcumines	Limitée par les BPF
	<u>Colorants (afin d'obtenir les caractéristiques de couleur décrites à la section 2)</u>	
101(ii)	Curcuma	Limitée par les BPF
101	Riboflavines	Limitée par les BPF
140	Chlorophylle	Limitée par les BPF
141	Chlorophylles cuivrées	15 mg/kg
160a(i)	Carotène (synthétique)	25 mg/kg
160a(ii)	Carotène (végétal)	600 mg/kg
160b	Extraits de rocou	25 mg/kg de fromage, sur la base de bixine/norbixine
160c	Oléorésines de paprika	Limitée par les BPF
160e	$\beta$ -apo-8'-caroténal	35 mg/kg
160f	acide $\beta$ -apo-8'-caroténique, ester méthylique et ester d'éthyle	35 mg/kg
	<u>Acides (pour les produits contenant moins de 20 % de MGES)</u>	
260	Acide acétique glacial	)
270	Acide lactique (L-, D- et DL-)	) Limitée par les BPF
330	Acide citrique	)
338	Acide orthophosphorique	2 g/kg*, exprimé sous la forme P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>
507	Acide hydrochlorique	Limitée par les BPF

Régulateurs d'acidité (pour les produits contenant moins de 20 % de MGES)

170	Carbonates de calcium	)	
325	Lactate de sodium	)	Limitée par les BPF
326	Lactate de potassium	)	
327	Lactate de calcium	)	
339	Phosphates de sodium	)	
340ii	Orthophosphates dipotassiques	)	3 g/kg*, seuls ou en combinaison,
341	Phosphates de calcium	)	exprimés sous la forme P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>
500	Carbonates de sodium	)	
501	Carbonates de potassium	)	Limitée par les BPF
504	Carbonates de magnésium	)	
575	Glucono delta-lactone (GDL)	)	

Agents conservateurs

200	Acide sorbique	)	3000 mg/kg de fromage, calculés en
202	Sorbate de potassium	)	tant qu'acide sorbique
203	Sorbate de calcium	)	
234	Nisine	)	12,5 mg/kg
280	Acide propionique	)	
281	Propionate de sodium	)	3000 mg/kg, calculés
282	Propionate de calcium	)	en tant qu'acide propionique

Pour le traitement en surface/croûte uniquement :

200	Acide sorbique	)	1 g/kg de fromage, seuls ou en
202	Sorbate de potassium	)	combinaison, calculés en tant
203	Sorbate de calcium	)	qu'acide sorbique
235	Pimaricine (natamycine)	)	2 mg/dm <sup>2</sup> de surface. Non présente à une profondeur de 5 mm. Pour le traitement de la croûte ou ajoutée aux enrobages uniquement.

\*) La quantité totale de P<sub>2</sub>O<sub>5</sub> ne pourra pas dépasser 3 g/kg

***Fromage en tranches, coupé, râpé ou râpé finement***

Antimottants (pour le traitement en surface uniquement) :

460	Cellulose	)	Limitée par les BPF
551	Dioxyde de silicium amorphe	)	
552	Silicate de calcium	)	10 g/kg seuls ou en combinaison
553	Silicates de magnésium	)	Silicates calculés en tant que dioxyde de silicium
554	Aluminosilicate de sodium	)	
555	Aluminosilicate de potassium	)	
556	Aluminosilicate de calcium	)	
559	Silicate d'aluminium	)	
560	Silicate de potassium	)	

## 5. CONTAMINANTS

### 5.1 MÉTAUX LOURDS

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

### 5.2 RÉSIDUS DE PESTICIDE

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

## 6. HYGIÈNE

**6.1** Il est recommandé que les produits visés par les dispositions de la présente norme soient préparés et manipulés conformément aux sections appropriées du Code d'usages international recommandé – Principes

généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rév. 3 – 1997, *Codex Alimentarius*, Volume 1B), et aux autres textes pertinents du Codex, tels que les Codes d'usages en matière d'hygiène et les Codes d'usages.

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

**6.3** Les produits doivent satisfaire à tout critère microbiologique établi conformément aux principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les denrées alimentaires (CAC/GL 21-1997, *Codex Alimentarius*, Volume 1B).

## **7. ÉTIQUETAGE**

Outre les dispositions de la norme générale du Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rév.1-1991 ; *Codex Alimentarius*, Volume 1A) et la norme générale pour l'utilisation des termes de laiterie (CODEX STAN 206-1999), les dispositions spécifiques suivantes s'appliquent :

### **7.1 NOM DU PRODUIT**

Le nom Cheddar peut être utilisé conformément à la section 4.1 de la norme générale du Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées, pour autant que le produit soit conforme à cette norme. 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 (CODEX STAN A-6 – 1978, Rév. 2-2001).

La désignation des produits dont la teneur en matière grasse est inférieure 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 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 acceptables sont les expressions caractérisantes appropriées spécifiées à la section 7.3 de la norme générale pour le fromage (CODEX STAN A-6 – 1978, Rév. 2-2001) ou une allégation nutritionnelle conforme aux directives pour l'utilisation des allégations nutritionnelles (CAC/GL 023 – 1997, *Codex Alimentarius* Volume 1A)\*.

\*) En ce qui concerne les allégations nutritionnelles comparatives, la teneur en matière grasse minimum de 48 % de matière grasse sur extrait sec constitue la référence.

La désignation peut également être appliquée aux produits coupés, en tranches, râpés ou finement râpés, fabriqués à partir d'un fromage en conformité avec la présente norme.

### **7.2 PAYS D'ORIGINE**

Le pays d'origine (c'est-à-dire le pays de fabrication, et non le pays dont le nom est originaire) est déclaré. Si le produit subit une transformation substantielle\* dans un deuxième pays, ce dernier sera considéré comme étant le pays d'origine pour l'étiquetage.

\*) Par exemple, [le réemballage, la coupe, le tranchage, le râpage et le râpage fin - *formulation en cours de révision*] ne sont pas considérés comme une transformation substantielle.

### **7.3 DÉCLARATION DE LA TENEUR EN MATIÈRE GRASSE LAITIÈRE**

La teneur en matière grasse laitière doit être déclarée d'une manière jugée acceptable dans le pays de vente au consommateur final, soit (i) en pourcentage de la masse, (ii) en pourcentage de matière grasse sur extrait sec, soit (iii) en grammes par portion comme quantifiés sur l'étiquette, à condition que le nombre de portions soit indiqué.

### **7.4 INDICATION DE LA DATE**

Nonobstant les dispositions de la section 4.7.1 de la norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rév.1-1991 ; *Codex Alimentarius*, Volume 1A), la date de fabrication peut être indiquée au lieu d'une information de durabilité minimale, à moins que le produit ne soit destiné à être acheté en tant que tel par le consommateur final.

### **7.5 ÉTIQUETAGE DES RÉCIPIENTS NON DESTINÉS À LA VENTE AU DÉTAIL**

Les informations données à la section 7 de la présente norme et aux sections 4.1 à 4.8 de la norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rév.1-1991 ; *Codex Alimentarius*, Volume 1A) et, au besoin, les instructions de stockage, doivent figurer soit sur le récipient, soit sur les documents d'accompagnement, exception faite du nom du produit, de l'identification du lot et des nom

et adresse du fabricant ou de l'emballer qui doivent être indiqués sur le récipient, et en l'absence d'un tel récipient, sur le produit lui-même. Toutefois, l'identification du lot et le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballer peuvent être remplacés par une marque d'identification, à condition que cette dernière puisse être clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.

#### **8. MÉTHODES D'ÉCHANTILLONNAGE ET D'ANALYSE**

Voir *Codex Alimentarius*, Volume 13.

**INFORMATIONS SUR LES PROCÉDÉS DE FABRICATION HABITUELS POUR LE CHEDDAR**

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

Si un pays membre identifie des objectifs légitimes pour le maintien ou l'introduction de réglementations nationales relatives aux matières abordées dans la présente annexe, les dispositions ci-dessous devront être prises en compte.

**1. MÉTHODE DE FABRICATION**

**1.1** Les cultures starter sont des bactéries lactiques ne produisant aucun gaz.

**1.2** Après la coagulation, le caillé est coupé et cuit\* à une température maximale de 42°C. Le caillé est séparé du lactosérum puis brassé 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. D'autres techniques de fabrication, qui donnent aux produits finis les mêmes caractéristiques physiques, chimiques et organoleptiques peuvent être utilisées.

\*) Chauffage du caillé dans son lactosérum à une température supérieure à la température de coagulation.

**1.3** [La durée typique de maturation varie entre 5 à 52 semaines ou plus, en fonction de la température d'affinage et du degré de maturité requis. – *formulation en cours de révision avec révision des formulations d'autres détails concernant l'affinage*]

## AVANT-PROJET DE NORME REVISSÉE POUR LE DANBO (C-3)

*(Révisée à l'étape 3, novembre 2001)*

### 1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique au Danbo destiné à la consommation directe ou à un traitement ultérieur, conformément à la description figurant à la section 2 de la présente norme.

### 2. DESCRIPTION

Le Danbo est un fromage affiné à pâte ferme conformément à la norme générale pour le fromage (CODEX STAN A-6 – 1978, Rév. 2-2001). La pâte a une couleur blanchâtre à jaune et une texture solide et compacte, se prêtant à la coupe, avec peu à beaucoup d'yeux lisses et ronds de la taille de petits pois et répartis uniformément. Sa forme est celle d'un carré plat ou d'un parallélepède. Le fromage est vendu avec ou sans\* croûte fleurie dure ou légèrement humide, laquelle peut être enrobée.

[Pour le Danbo prêt à la consommation, la procédure d'affinage destinée à développer les caractéristiques de goût et de texture dure normalement 3 semaines minimum à une température comprise entre 10 et 20°C, en fonction du 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 Danbo destiné au traitement ultérieur possède le même degré d'affinage – *formulation en cours de révision avec révision des formulations d'autres détails concernant l'affinage*].

\*) Le fromage a été affiné et/ou conservé de telle manière qu'aucune croûte ne s'est développée (un fromage "sans croûte").

### 3. FACTEURS ESSENTIELS DE QUALITÉ ET DE COMPOSITION

#### 3.1 MATIÈRES PREMIÈRES

Lait de vache ou de bufflonne, ou leurs mélanges, et produits obtenus à partir de ces laits.

#### 3.2 INGRÉDIENTS AUTORISÉS

- Cultures starter de bactéries lactiques inoffensives et/ou bactéries productrices d'arômes, et cultures d'autres micro-organismes inoffensifs ;
- Présure ou autres enzymes coagulantes inoffensives appropriées ;
- Chlorure de sodium ;
- Eau potable ;
- Farines et amidons de riz, maïs et pomme de terre : nonobstant les dispositions de la norme générale pour le fromage (CODEX STAN A-6 – 1978, Rév. 2-2001), ces substances peuvent être utilisées pour la même fonction que les agents antimottants pour le traitement de la surface des produits coupés, en tranches et râpés uniquement, pour autant qu'elles ne soient ajoutées que dans les quantités fonctionnellement nécessaires comme prévu par les bonnes pratiques de fabrication, compte tenu de l'utilisation des agents antimottants énumérés à la section 4.

#### 3.3 COMPOSITION

<u>Constituant laitier :</u>	<u>Teneur minimum (m/m) :</u>	<u>Teneur maximum (m/m) :</u>	<u>Niveau de référence (m/m) :</u>
Matière grasse laitière dans l'extrait sec :	20 %	Sans restriction	45 % à 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 en matière sèche minimum 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 %

Les modifications en matière de composition excédant les minima et les maxima spécifiés ci-dessus pour la

matière grasse laitière et la matière sèche ne sont pas considérées comme étant conformes à la section 4.3.3 de la norme générale du Codex pour l'utilisation des termes de laiterie (CODEX STAN 206-1999).

#### 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

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

<i>N°</i>	<i>Nom de l'additif alimentaire</i>	<i>Concentration maximale</i>
	<u>Colorants (pour la croûte de fromage comestible)</u>	
100	Curcumines	Limitée par les BPF
	<u>Colorants (afin d'obtenir les caractéristiques de couleur décrites à la section 2)</u>	
101(ii)	Curcuma	Limitée par les BPF
101	Riboflavines	Limitée par les BPF
140	Chlorophylle	Limitée par les BPF
141	Chlorophylles cuivrées	15 mg/kg
160a (i)	Carotène (synthétique)	25 mg/kg
160a(ii)	Carotène (végétal)	600 mg/kg
160b	Extraits de rocou	10 mg/kg de fromage, sur la base de bixine/norbixine
160c	Oléorésines de paprika	Limitée par les BPF
160e	$\beta$ -apo-8'-caroténal	35 mg/kg
160f	acide $\beta$ -apo-8'-caroténique, ester méthylique et ester d'éthyle	35 mg/kg
	<u>Régulateurs d'acidité</u>	
170	Carbonates de calcium	)
504	Carbonates de magnésium	) Limitée par les BPF
575	Glucono delta-lactone (GDL)	)
	<u>Agents conservateurs</u>	
200	Acide sorbique	) 3000 mg/kg de fromage, calculés en
202	Sorbate de potassium	) tant qu'acide sorbique
203	Sorbate de calcium	)
234	Nisine	12,5 mg/kg
251	Nitrate de sodium	) 50 mg/kg de fromage, exprimés sous
252	Nitrate de potassium	) la forme Na NO <sub>3</sub>
1105	Lysozyme	Limitée par les BPF
280	Acide propionique	)
281	Propionate de sodium	) 3000 mg/kg, calculés en tant
282	Propionate de calcium	) qu'acide propionique
	<u>Pour le traitement en surface/croûte uniquement :</u>	
200	Acide sorbique	) 1 g/kg de fromage, seuls ou en
202	Sorbate de potassium	) combinaison, calculés en tant
203	Sorbate de calcium	) qu'acide sorbique
235	Pimaricine (natamycine)	2 mg/dm <sup>2</sup> de surface. Non présente à une profondeur de 5 mm. Pour le traitement de la croûte ou ajoutée aux enrobages uniquement.

**Fromage en tranches, coupé, râpé ou râpé  
finement**

Antimottants (pour le traitement en surface  
uniquement) :

460	Cellulose	)	Limitée par les BPF
551	Dioxyde de silicium amorphe	)	
552	Silicate de calcium	)	10 g/kg seuls ou en combinaison
553	Silicates de magnésium	)	Silicates calculés en tant que dioxyde
554	Aluminosilicate de sodium	)	de silicium
555	Aluminosilicate de potassium	)	
556	Aluminosilicate de calcium	)	
559	Silicate d'aluminium	)	
560	Silicate de potassium	)	

## 5. CONTAMINANTS

### 5.1 MÉTAUX LOURDS

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

### 5.2 RÉSIDUS DE PESTICIDE

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

## 6. HYGIÈNE

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

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

**6.3** Les produits doivent satisfaire à tout critère microbiologique établi conformément aux principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les denrées alimentaires (CAC/GL 21-1997, *Codex Alimentarius*, Volume 1B).

## 7. ÉTIQUETAGE

Outre les dispositions de la norme générale du Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rév.1-1991 ; *Codex Alimentarius*, Volume 1A) et la norme générale pour l'utilisation des termes de laiterie (CODEX STAN 206-1999), les dispositions spécifiques suivantes s'appliquent :

### 7.1 NOM DU PRODUIT

Le nom Danbo peut être utilisé conformément à la section 4.1 de la norme générale du Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées, pour autant que le produit soit conforme à cette norme.

L'utilisation du nom est une option qui ne peut être exercée que si le fromage est conforme à la présente 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 (CODEX STAN A-6 – 1978, Rév. 2-2001).

La désignation des produits dont la teneur en matière grasse est inférieure 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 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 acceptables sont les expressions caractérisantes appropriées spécifiées à la section 7.3 de la norme générale pour le fromage (CODEX STAN A-6 – 1978, Rév. 2-2001) ou une allégation nutritionnelle conforme aux directives pour l'utilisation des allégations nutritionnelles (CAC/GL 023 – 1997, *Codex Alimentarius* Volume 1A)\*.

\*) En ce qui concerne les allégations nutritionnelles comparatives, la teneur en matière grasse minimum de 45 % de matière grasse sur extrait sec constitue la référence.

La désignation peut également être appliquée aux produits coupés, en tranches, râpés ou finement râpés, fabriqués à partir d'un fromage en conformité avec la présente norme.

## **7.2 PAYS D'ORIGINE**

Le pays d'origine (c'est-à-dire le pays de fabrication, et non le pays dont le nom est originaire) est déclaré. Si le produit subit une transformation substantielle\* dans un deuxième pays, ce dernier sera considéré comme étant le pays d'origine pour l'étiquetage.

\*) Par exemple, [le réemballage, la coupe, le tranchage, le râpage et le râpage fin - *formulation en cours de révision*] ne sont pas considérés comme une transformation substantielle.

## **7.3 DÉCLARATION DE LA TENEUR EN MATIÈRE GRASSE LAITIÈRE**

La teneur en matière grasse laitière doit être déclarée d'une manière jugée acceptable dans le pays de vente au consommateur final, soit (i) en pourcentage de la masse, (ii) en pourcentage de matière grasse sur extrait sec, soit (iii) en grammes par portion comme quantifiés sur l'étiquette, à condition que le nombre de portions soit indiqué.

## **7.4 INDICATION DE LA DATE**

Nonobstant les dispositions de la section 4.7.1 de la norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rév.1-1991 ; Codex Alimentarius, Volume 1A), la date de fabrication peut être indiquée au lieu d'une information de durabilité minimale, à moins que le produit ne soit destiné à être acheté en tant que tel par le consommateur final.

## **7.5 ÉTIQUETAGE DES RÉCIPIENTS NON DESTINÉS À LA VENTE AU DÉTAIL**

Les informations données à la section 7 de la présente norme et aux sections 4.1 à 4.8 de la norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rév.1-1991 ; *Codex Alimentarius*, Volume 1A) et, au besoin, les instructions de stockage, doivent figurer soit sur le récipient, soit sur les documents d'accompagnement, exception faite du nom du produit, de l'identification du lot et des nom et adresse du fabricant ou de l'emballleur qui doivent être indiqués sur le récipient, et en l'absence d'un tel récipient, sur le produit lui-même. Toutefois, l'identification du lot et le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballleur peuvent être remplacés par une marque d'identification, à condition que cette dernière puisse être clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.

## **8. MÉTHODES D'ÉCHANTILLONNAGE ET D'ANALYSE**

Voir *Codex Alimentarius*, Volume 13.

## AVANT-PROJET DE NORME REVISSÉE POUR L'EDAM (C-4)

*(Révisée à l'étape 3, novembre 2001)*

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

### 1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique à l'Edam destiné à la consommation directe ou à un traitement ultérieur, conformément à la description figurant à la section 2 de la présente norme.

### 2. DESCRIPTION

L'Edam est un fromage affiné à pâte ferme conformément à la norme générale pour le fromage (CODEX STAN A-6 – 1978, Rév. 2-2001). La pâte a une couleur blanchâtre à jaune et une texture solide et compacte, se prêtant à la coupe, avec peu d'yeux, plus ou moins arrondis, d'un diamètre allant jusqu'à 10 mm, répartis régulièrement aussi bien qu'irrégulièrement dans tout l'intérieur du fromage. La forme est sphérique, en bloc plat ou en forme de pain. Le fromage est vendu avec une croûte sèche qui peut être enrobée. L'Edam en bloc plat ou en forme de pain est également vendu sans\* croûte.

[Pour l'Edam prêt à la consommation, la procédure d'affinage destinée à développer les caractéristiques de goût et de texture dure normalement 3 semaines minimum à une température comprise entre 10 et 20°C, en fonction du 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 l'Edam destiné au traitement ultérieur possède le même degré d'affinage – *formulation en cours de révision avec révision des formulations d'autres détails concernant l'affinage*].

\*) Le fromage a été affiné et/ou conservé de telle manière qu'aucune croûte ne s'est développée (un fromage "sans croûte").

### 3. FACTEURS ESSENTIELS DE QUALITÉ ET DE COMPOSITION

#### 3.1 MATIÈRES PREMIÈRES

Lait de vache ou de bufflonne, ou leurs mélanges, et produits obtenus à partir de ces laits.

#### 3.2 INGRÉDIENTS AUTORISÉS

- Cultures starter de bactéries lactiques inoffensives et/ou bactéries productrices d'arômes, et cultures d'autres micro-organismes inoffensifs ;
- Présure ou autres enzymes coagulantes inoffensives appropriées ;
- Chlorure de sodium ;
- Eau potable ;
- [Enzymes inoffensives et appropriées pour l'amélioration du processus d'affinage – *formulation en cours de révision avec révision des formulations d'autres détails concernant l'affinage*] ;
- Farines et amidons de riz, maïs et pomme de terre : nonobstant les dispositions de la norme générale pour le fromage (CODEX STAN A-6 – 1978, Rév. 2-2001), ces substances peuvent être utilisées pour la même fonction que les agents antimottants pour le traitement de la surface des produits coupés, en tranches et râpés uniquement, pour autant qu'elles ne soient ajoutées que dans les quantités fonctionnellement nécessaires comme prévu par les bonnes pratiques de fabrication, compte tenu de l'utilisation des agents antimottants énumérés à la section 4.

### 3.3 COMPOSITION

Constituant laitier :	Teneur minimum (m/m) :	Teneur maximum (m/m) :	Niveau de référence (m/m) :
Matière grasse laitière dans l'extrait sec :	30 %	Sans restriction	40 % à 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 en matière sèche minimum 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 %	

Les modifications en matière de composition excédant les minima et les maxima spécifiés ci-dessus pour la matière grasse laitière et la matière sèche ne sont pas considérées comme étant conformes à la section 4.3.3 de la norme générale du Codex pour l'utilisation des termes de laiterie (CODEX STAN 206-1999).

### 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

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

N°	<i>Nom de l'additif alimentaire</i>	<i>Concentration maximale</i>
	<u>Colorants (pour la croûte de fromage comestible)</u>	
100	Curcumines	Limitée par les BPF
	<u>Colorants (afin d'obtenir les caractéristiques de couleur décrites à la section 2)</u>	
101(ii)	Curcuma	Limitée par les BPF
101	Riboflavines	Limitée par les BPF
140	Chlorophylle	Limitée par les BPF
141	Chlorophylles cuivriques	15 mg/kg
160a (i)	Carotène (synthétique)	25 mg/kg
160a(ii)	Carotène (végétal)	600 mg/kg
160b	Extraits de rocou	10 mg/kg de fromage, sur la base de bixine/norbixine
160c	Oléorésines de paprika	Limitée par les BPF
160e	$\beta$ -apo-8'-caroténal	35 mg/kg
160f	acide $\beta$ -apo-8'-caroténique, ester méthylique et ester d'éthyle	35 mg/kg
	<u>Régulateurs d'acidité</u>	
170	Carbonates de calcium )	
504	Carbonates de magnésium )	Limitée par les BPF
575	Glucono delta-lactone (GDL) )	
	<u>Agents conservateurs</u>	
200	Acide sorbique )	3000 mg/kg de fromage, calculés en tant qu'acide sorbique
202	Sorbate de potassium )	
203	Sorbate de calcium )	
234	Nisine	12,5 mg/kg
251	Nitrate de sodium )	50 mg/kg de fromage, exprimés sous la forme Na NO <sub>3</sub>
252	Nitrate de potassium )	
1105	Lysozyme	Limitée par les BPF
280	Acide propionique )	
281	Propionate de sodium )	3000 mg/kg, calculés en tant qu'acide propionique
282	Propionate de calcium )	

Pour le traitement en surface/croûte uniquement :

200	Acide sorbique	)	1 g/kg de fromage, seuls ou en
202	Sorbate de potassium	)	combinaison, calculés en tant
203	Sorbate de calcium	)	qu'acide sorbique
235	Pimaricine (natamycine)	)	2 mg/dm <sup>2</sup> de surface. Non présente à une profondeur de 5 mm. Pour le traitement de la croûte ou ajoutée aux enrobages uniquement.

***Fromage en tranches, coupé, râpé ou râpé finement***Antimottants (pour le traitement en surface uniquement) :

460	Cellulose	)	Limitée par les BPF
551	Dioxyde de silicium amorphe	)	
552	Silicate de calcium	)	
553	Silicates de magnésium	)	10 g/kg seuls ou en combinaison
554	Aluminosilicate de sodium	)	Silicates calculés en tant que dioxyde de silicium
555	Aluminosilicate de potassium	)	
556	Aluminosilicate de calcium	)	
559	Silicate d'aluminium	)	
560	Silicate de potassium	)	

**5. CONTAMINANTS****5.1 MÉTAUX LOURDS**

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

**5.2 RÉSIDUS DE PESTICIDE**

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

**6. HYGIÈNE**

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

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

**6.3** Les produits doivent satisfaire à tout critère microbiologique établi conformément aux principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les denrées alimentaires (CAC/GL 21-1997, *Codex Alimentarius*, Volume 1B).

**7. ÉTIQUETAGE**

Outre les dispositions de la norme générale du Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rév.1-1991 ; *Codex Alimentarius*, Volume 1A) et la norme générale pour l'utilisation des termes de laiterie (CODEX STAN 206-1999), les dispositions spécifiques suivantes s'appliquent :

**7.1 NOM DU PRODUIT**

Les noms Edam, Edamer ou Edammer peuvent être utilisés conformément à la section 4.1 de la norme générale du Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées, pour autant que le produit soit conforme à cette norme.

L'utilisation de ces noms est une option qui ne peut être exercée que si le fromage est conforme à la présente 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 (CODEX STAN A-6 – 1978, Rév. 2-2001).

La désignation des produits dont la teneur en matière grasse est inférieure 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 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 acceptables sont les expressions caractérisantes appropriées spécifiées à la section 7.3 de la norme générale pour le fromage (CODEX STAN A-6 – 1978, Rév. 2-2001) ou une allégation nutritionnelle conforme aux directives pour l'utilisation des allégations nutritionnelles (CAC/GL 023 – 1997, *Codex Alimentarius* Volume 1A)\*.

\*) En ce qui concerne les allégations nutritionnelles comparatives, la teneur en matière grasse minimum de 40 % de matière grasse sur extrait sec constitue la référence.

La désignation peut également être appliquée aux produits coupés, en tranches, râpés ou finement râpés, fabriqués à partir d'un fromage en conformité avec la présente norme.

## **7.2 PAYS D'ORIGINE**

Le pays d'origine (c'est-à-dire le pays de fabrication, et non le pays dont le nom est originaire) est déclaré. Si le produit subit une transformation substantielle\* dans un deuxième pays, ce dernier sera considéré comme étant le pays d'origine pour l'étiquetage.

\*) Par exemple, [le réemballage, la coupe, le tranchage, le râpage et le râpage fin - *formulation en cours de révision*] ne sont pas considérés comme une transformation substantielle.

## **7.3 DÉCLARATION DE LA TENEUR EN MATIÈRE GRASSE LAITIÈRE**

La teneur en matière grasse laitière doit être déclarée d'une manière jugée acceptable dans le pays de vente au consommateur final, soit (i) en pourcentage de la masse, (ii) en pourcentage de matière grasse sur extrait sec, soit (iii) en grammes par portion comme quantifiés sur l'étiquette, à condition que le nombre de portions soit indiqué.

## **7.4 INDICATION DE LA DATE**

Nonobstant les dispositions de la section 4.7.1 de la norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rév.1-1991 ; *Codex Alimentarius*, Volume 1A), la date de fabrication peut être indiquée au lieu d'une information de durabilité minimale, à moins que le produit ne soit destiné à être acheté en tant que tel par le consommateur final.

## **7.5 ÉTIQUETAGE DES RÉCIPIENTS NON DESTINÉS À LA VENTE AU DÉTAIL**

Les informations données à la section 7 de la présente norme et aux sections 4.1 à 4.8 de la norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rév.1-1991 ; *Codex Alimentarius*, Volume 1A) et, au besoin, les instructions de stockage, doivent figurer soit sur le récipient, soit sur les documents d'accompagnement, exception faite du nom du produit, de l'identification du lot et des nom et adresse du fabricant ou de l'emballleur qui doivent être indiqués sur le récipient, et en l'absence d'un tel récipient, sur le produit lui-même. Toutefois, l'identification du lot et le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballleur peuvent être remplacés par une marque d'identification, à condition que cette dernière puisse être clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.

## **8. MÉTHODES D'ÉCHANTILLONNAGE ET D'ANALYSE**

Voir *Codex Alimentarius*, Volume 13.

**INFORMATIONS SUR LES PROCÉDÉS USUELS DE FABRICATION DE L'EDAM**

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

Si un pays membre identifie des objectifs légitimes pour le maintien ou l'introduction de réglementations nationales relatives aux matières abordées dans la présente annexe, les dispositions ci-dessous devront être prises en compte.

**1. CARACTÉRISTIQUES D'APPARENCE**

En règle générale, l'Edam est fabriqué avec un poids compris entre 1,5 à 2,5 kg. Les poids inférieurs sont normalement qualifiés par le terme « Baby ». L'Edam destiné à un [traitement ultérieur – *formulation en cours de révision*], à la coupe ou au tranchage peut également présenter d'autres poids.

## AVANT-PROJET DE NORME REVISSÉE POUR LE GOUDA (C-5)

*(Révisée à l'étape 3, novembre 2001)*

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

### 1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique au Gouda destiné à la consommation directe ou à un traitement ultérieur, conformément à la description figurant à la section 2 de la présente norme.

### 2. DESCRIPTION

Le Gouda est un fromage affiné à pâte ferme conformément à la norme générale pour le fromage (CODEX STAN A-6 – 1978, Rév. 2-2001). La pâte a une couleur blanchâtre à jaune et une texture solide et compacte, se prêtant à la coupe, avec peu à beaucoup d'yeux, plus ou moins arrondis, d'un diamètre allant jusqu'à 10 mm, répartis régulièrement aussi bien qu'irrégulièrement dans tout l'intérieur du fromage. La forme est celle d'un cylindre aplati avec des côtés convexes, d'un bloc plat ou d'un pain. Le fromage est vendu avec une croûte sèche qui peut être enrobée. Le Gouda en bloc plat ou en forme de pain est également vendu sans\* croûte.

[Pour le Gouda prêt à la consommation, la procédure d'affinage destinée à développer les caractéristiques de goût et de texture dure normalement 3 semaines minimum à une température comprise entre 10 et 20°C, en fonction du 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 Gouda destiné au traitement ultérieur possède le même degré d'affinage – *formulation en cours de révision avec révision des formulations d'autres détails concernant l'affinage*].

\*) Le fromage a été affiné et/ou conservé de telle manière qu'aucune croûte ne s'est développée (un fromage "sans croûte").

### 3. FACTEURS ESSENTIELS DE QUALITÉ ET DE COMPOSITION

#### 3.1 MATIÈRES PREMIÈRES

Lait de vache ou de bufflonne, ou leurs mélanges, et produits obtenus à partir de ces laits.

#### 3.2 INGRÉDIENTS AUTORISÉS

- Cultures starter de bactéries lactiques inoffensives et/ou bactéries productrices d'arômes, et cultures d'autres micro-organismes inoffensifs ;
- Présure ou autres enzymes coagulantes inoffensives appropriées ;
- Chlorure de sodium ;
- Eau potable ;
- Farines et amidons de riz, maïs et pomme de terre : nonobstant les dispositions de la norme générale pour le fromage (CODEX STAN A-6 – 1978, Rév. 2-2001), ces substances peuvent être utilisées pour la même fonction que les agents antimottants pour le traitement de la surface des produits coupés, en tranches et râpés uniquement, pour autant qu'elles ne soient ajoutées que dans les quantités fonctionnellement nécessaires comme prévu par les bonnes pratiques de fabrication, compte tenu de l'utilisation des agents antimottants énumérés à la section 4.

### 3.3 COMPOSITION

Constituant laitier :	<u>Teneur minimum (m/m) :</u>	<u>Teneur maximum (m/m) :</u>	<u>Niveau de référence (m/m) :</u>
Matière grasse laitière dans l'extrait sec :	30 %	Sans restriction	48 % à 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 en matière sèche minimum 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 %	

Les modifications en matière de composition excédant les minima et les maxima spécifiés ci-dessus pour la matière grasse laitière et la matière sèche ne sont pas considérées comme étant conformes à la section 4.3.3 de la norme générale du Codex pour l'utilisation des termes de laiterie (CODEX STAN 206-1999).

#### 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

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

<i>N°</i>	<i>Nom de l'additif alimentaire</i>	<i>Concentration maximale</i>
	<u>Colorants (pour la croûte de fromage comestible)</u>	
100	Curcumines	Limitée par les BPF
	<u>Colorants (afin d'obtenir les caractéristiques de couleur décrites à la section 2)</u>	
101(ii)	Curcuma	Limitée par les BPF
101	Riboflavines	Limitée par les BPF
140	Chlorophylle	Limitée par les BPF
141	Chlorophylles cuivrées	15 mg/kg
160a(i)	Carotène (synthétique)	25 mg/kg
160a(ii)	Carotène (végétal)	600 mg/kg
160b	Extraits de rocou	10 mg/kg de fromage, sur la base de bixine/norbixine
160c	Oléorésines de paprika	Limitée par les BPF
160e	$\beta$ -apo-8'-caroténal	35 mg/kg
160f	acide $\beta$ -apo-8'-caroténique, ester méthylique et ester d'éthyle	35 mg/kg
	<u>Régulateurs d'acidité</u>	
170	Carbonates de calcium )	
504	Carbonates de magnésium )	Limitée par les BPF
575	Glucono delta-lactone (GDL) )	
	<u>Agents conservateurs</u>	
200	Acide sorbique )	
202	Sorbate de potassium )	3000 mg/kg de fromage,
203	Sorbate de calcium )	calculés en tant qu'acide sorbique
234	Nisine	12,5 mg/kg
251	Nitrate de sodium )	50 mg/kg de fromage, exprimés sous
252	Nitrate de potassium )	la forme Na NO <sub>3</sub>
1105	Lysozyme	Limitée par les BPF

280	Acide propionique	)	3000 mg/kg, calculés en tant
281	Propionate de sodium	)	qu'acide propionique
282	Propionate de calcium	)	
	<u>Pour le traitement en surface/croûte uniquement :</u>		
200	Acide sorbique	)	1 g/kg de fromage, seuls ou en
202	Sorbate de potassium	)	combinaison, calculés en tant
203	Sorbate de calcium	)	qu'acide sorbique
235	Pimaricine (natamycine)	)	2 mg/dm <sup>2</sup> de surface. Non présente à une profondeur de 5 mm. Pour le traitement de la croûte ou ajoutée aux enrobages uniquement.

### ***Fromage en tranches, coupé, râpé ou râpé finement***

#### Antimottants (pour le traitement en surface uniquement) :

460	Cellulose	)	Limitée par les BPF
551	Dioxyde de silicium amorphe	)	
552	Silicate de calcium	)	10 g/kg seuls ou en combinaison
553	Silicates de magnésium	)	Silicates calculés en tant que dioxyde
554	Aluminosilicate de sodium	)	de silicium
555	Aluminosilicate de potassium	)	
556	Aluminosilicate de calcium	)	
559	Silicate d'aluminium	)	
560	Silicate de potassium	)	

## **5. CONTAMINANTS**

### **5.1 MÉTAUX LOURDS**

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

### **5.2 RÉSIDUS DE PESTICIDE**

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

## **6. HYGIÈNE**

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

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

**6.3** Les produits doivent satisfaire à tout critère microbiologique établi conformément aux principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les denrées alimentaires (CAC/GL 21-1997, *Codex Alimentarius*, Volume 1B).

## **7. ÉTIQUETAGE**

Outre les dispositions de la norme générale du Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rév.1-1991 ; *Codex Alimentarius*, Volume 1A) et la norme générale pour l'utilisation des termes de laiterie (CODEX STAN 206-1999), les dispositions spécifiques suivantes s'appliquent :

### **7.1 NOM DU PRODUIT**

Le nom Gouda peut être utilisé conformément à la section 4.1 de la norme générale du Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées, pour autant que le produit soit conforme à cette norme.

L'utilisation du nom est une option qui ne peut être exercée que si le fromage est conforme à la présente 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 (CODEX STAN A-6 – 1978, Rév. 2-2001).

La désignation des produits dont la teneur en matière grasse est inférieure 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 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 acceptables sont les expressions caractérisantes appropriées spécifiées à la section 7.3 de la norme générale pour le fromage (CODEX STAN A-6 – 1978, Rév. 2-2001) ou une allégation nutritionnelle conforme aux directives pour l'utilisation des allégations nutritionnelles (CAC/GL 023 – 1997, *Codex Alimentarius* Volume 1A)\*.

\*) En ce qui concerne les allégations nutritionnelles comparatives, la teneur en matière grasse minimum de 48 % de matière grasse sur extrait sec constitue la référence.

La désignation peut également être appliquée aux produits coupés, en tranches, râpés ou finement râpés, fabriqués à partir d'un fromage en conformité avec la présente norme.

## **7.2 PAYS D'ORIGINE**

Le pays d'origine (c'est-à-dire le pays de fabrication, et non le pays dont le nom est originaire) est déclaré. Si le produit subit une transformation substantielle\* dans un deuxième pays, ce dernier sera considéré comme étant le pays d'origine pour l'étiquetage.

\*) Par exemple, [le réemballage, la coupe, le tranchage, le râpage et le râpage fin - *formulation en cours de révision*] ne sont pas considérés comme une transformation substantielle.

## **7.3 DÉCLARATION DE LA TENEUR EN MATIÈRE GRASSE LAITIÈRE**

La teneur en matière grasse laitière doit être déclarée d'une manière jugée acceptable dans le pays de vente au consommateur final, soit (i) en pourcentage de la masse, (ii) en pourcentage de matière grasse sur extrait sec, soit (iii) en grammes par portion comme quantifiés sur l'étiquette, à condition que le nombre de portions soit indiqué.

## **7.4 INDICATION DE LA DATE**

Nonobstant les dispositions de la section 4.7.1 de la norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rév.1-1991 ; *Codex Alimentarius*, Volume 1A), la date de fabrication peut être indiquée au lieu d'une information de durabilité minimale, à moins que le produit ne soit destiné à être acheté en tant que tel par le consommateur final.

## **7.5 ÉTIQUETAGE DES RÉCIPIENTS NON DESTINÉS À LA VENTE AU DÉTAIL**

Les informations données à la section 7 de la présente norme et aux sections 4.1 à 4.8 de la norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rév.1-1991 ; *Codex Alimentarius*, Volume 1A) et, au besoin, les instructions de stockage, doivent figurer soit sur le récipient, soit sur les documents d'accompagnement, exception faite du nom du produit, de l'identification du lot et des nom et adresse du fabricant ou de l'emballleur qui doivent être indiqués sur le récipient, et en l'absence d'un tel récipient, sur le produit lui-même. Toutefois, l'identification du lot et le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballleur peuvent être remplacés par une marque d'identification, à condition que cette dernière puisse être clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.

## **8. MÉTHODES D'ÉCHANTILLONNAGE ET D'ANALYSE**

Voir *Codex Alimentarius*, Volume 13.

**INFORMATIONS SUR LES PROCÉDÉS DE FABRICATION HABITUELS POUR LE GOUDA**

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

Si un pays membre identifie des objectifs légitimes pour le maintien ou l'introduction de réglementations nationales relatives aux matières abordées dans la présente annexe, les dispositions ci-dessous devront être prises en compte.

**1. CARACTÉRISTIQUES D'APPARENCE**

En règle générale, le Gouda est fabriqué avec un poids compris entre 2,5 à 30 kg. Les poids inférieurs sont normalement qualifiés par le terme « Baby ». Le Gouda destiné à un [traitement ultérieur – *formulation en cours de révision*], à la coupe ou au tranchage peut également présenter d'autres poids.

## AVANT-PROJET DE NORME REVISSÉE POUR LE HAVARTI (C-6)

(Révisée à l'étape 3, novembre 2001)

### 1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique au Havarti destiné à la consommation directe ou à un traitement ultérieur, conformément à la description figurant à la section 2 de la présente norme.

### 2. DESCRIPTION

L'Havarti est un fromage affiné à pâte ferme conformément à la norme générale pour le fromage (CODEX STAN A-6 – 1978, Rév. 2-2001). La pâte a une couleur blanchâtre à jaune et une texture se prêtant à la coupe, avec de nombreux trous irréguliers d'apparence rugueuse de la taille de gros grains de riz. Il se présente sous la forme d'un cylindre plat, d'un rectangle ou d'un pain. Le fromage est vendu avec ou sans\* croûte fleurie légèrement luisante, qui peut être enrobée.

[Pour le Havarti prêt à la consommation, la procédure d'affinage destinée à développer les caractéristiques de goût et de texture dure normalement 3 semaines minimum à une température comprise entre 10 et 20°C, en fonction du 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 Havarti destiné au traitement ultérieur possède le même degré d'affinage – *formulation en cours de révision avec révision des formulations d'autres détails concernant l'affinage*].

\*) Le fromage a été affiné et/ou conservé de telle manière qu'aucune croûte ne s'est développée (un fromage "sans croûte").

### 3. FACTEURS ESSENTIELS DE QUALITÉ ET DE COMPOSITION

#### 3.1 MATIÈRES PREMIÈRES

Lait de vache ou de bufflonne, ou leurs mélanges, et produits obtenus à partir de ces laits.

#### 3.2 INGRÉDIENTS AUTORISÉS

- Cultures starter de bactéries lactiques inoffensives et/ou bactéries productrices d'arômes, et cultures d'autres micro-organismes inoffensifs ;
- Présure ou autres enzymes coagulantes inoffensives appropriées ;
- Chlorure de sodium ;
- Eau potable ;
- Farines et amidons de riz, maïs et pomme de terre : nonobstant les dispositions de la norme générale pour le fromage (CODEX STAN A-6 – 1978, Rév. 2-2001), ces substances peuvent être utilisées pour la même fonction que les agents antimottants pour le traitement de la surface des produits coupés, en tranches et râpés uniquement, pour autant qu'elles ne soient ajoutées que dans les quantités fonctionnellement nécessaires comme prévu par les bonnes pratiques de fabrication, compte tenu de l'utilisation des agents antimottants énumérés à la section 4.

#### 3.3 COMPOSITION

<u>Constituant laitier :</u>	<u>Teneur minimum (m/m) :</u>	<u>Teneur maximum (m/m) :</u>	<u>Niveau de référence (m/m) :</u>
Matière grasse laitière dans l'extrait sec :	30 %	Sans restriction	45 % à 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 en matière sèche minimum 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 %	

Les modifications en matière de composition excédant les minima et les maxima spécifiés ci-dessus pour la matière grasse laitière et la matière sèche ne sont pas considérées comme étant conformes à la section 4.3.3 de

la norme générale du Codex pour l'utilisation des termes de laiterie (CODEX STAN 206-1999).

#### 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

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

N°	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
	<u>Colorants (pour la croûte de fromage comestible)</u>	
100	Curcumines	Limitée par les BPF
	<u>Colorants (afin d'obtenir les caractéristiques de couleur décrites à la section 2)</u>	
101(ii)	Curcuma	Limitée par les BPF
101	Riboflavines	Limitée par les BPF
140	Chlorophylle	Limitée par les BPF
141	Chlorophylles cuivriques	15 mg/kg
160a (i)	Carotène (synthétique)	25 mg/kg
160a(ii)	Carotène (végétal)	600 mg/kg
160b	Extraits de rocou	10 mg/kg de fromage, sur la base de bixine/norbixine
160c	Oléorésines de paprika	Limitée par les BPF
160e	$\beta$ -apo-8'-caroténal	35 mg/kg
160f	acide $\beta$ -apo-8'-caroténique, ester méthylique et ester d'éthyle	35 mg/kg
	<u>Régulateurs d'acidité</u>	
170	Carbonates de calcium )	
504	Carbonates de magnésium )	Limitée par les BPF
575	Glucono delta-lactone (GDL) )	
	<u>Agents conservateurs</u>	
200	Acide sorbique )	3000 mg/kg de fromage, calculés en
202	Sorbate de potassium )	tant qu'acide sorbique
203	Sorbate de calcium )	
234	Nisine	12,5 mg/kg
251	Nitrate de sodium )	50 mg/kg de fromage, exprimés sous
252	Nitrate de potassium )	la forme Na NO <sub>3</sub>
1105	Lysozyme	Limitée par les BPF
280	Acide propionique )	
281	Propionate de sodium )	3000 mg/kg, calculés en tant
282	Propionate de calcium )	qu'acide propionique
	<u>Pour le traitement en surface/croûte uniquement :</u>	
200	Acide sorbique )	1 g/kg de fromage, seuls ou en
202	Sorbate de potassium )	combinaison, calculés en tant
203	Sorbate de calcium )	qu'acide sorbique
235	Pimaricine (natamycine)	2 mg/dm <sup>2</sup> de surface. Non présente à une profondeur de 5 mm. Pour le traitement de la croûte ou ajoutée aux enrobages uniquement.
	<b><i>Fromage en tranches, coupé, râpé ou râpé finement</i></b>	
	<u>Antimottants (pour le traitement en surface uniquement) :</u>	
460	Cellulose	Limitée par les BPF
551	Dioxyde de silicium amorphe )	
552	Silicate de calcium )	
553	Silicates de magnésium )	10 g/kg seuls ou en combinaison
554	Aluminosilicate de sodium )	Silicates calculés en tant que dioxyde de silicium
555	Aluminosilicate de potassium )	

556	Aluminosilicate de calcium	)
559	Silicate d'aluminium	)
560	Silicate de potassium	)

## 5. CONTAMINANTS

### 5.1 MÉTAUX LOURDS

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

### 5.2 RÉSIDUS DE PESTICIDE

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

## 6. HYGIÈNE

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

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

**6.3** Les produits doivent satisfaire à tout critère microbiologique établi conformément aux principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les denrées alimentaires (CAC/GL 21-1997, *Codex Alimentarius*, Volume 1B).

## 7. ÉTIQUETAGE

Outre les dispositions de la norme générale du Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rév.1-1991 ; *Codex Alimentarius*, Volume 1A) et la norme générale pour l'utilisation des termes de laiterie (CODEX STAN 206-1999), les dispositions spécifiques suivantes s'appliquent :

### 7.1 NOM DU PRODUIT

Le nom Havarti peut être utilisé conformément à la section 4.1 de la norme générale du Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées, pour autant que le produit soit conforme à cette norme.

L'utilisation du nom est une option qui ne peut être exercée que si le fromage est conforme à la présente 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 (CODEX STAN A-6 – 1978, Rév. 2-2001).

La désignation des produits dont la teneur en matière grasse est inférieure 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 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 acceptables sont les expressions caractérisantes appropriées spécifiées à la section 7.3 de la norme générale pour le fromage (CODEX STAN A-6 – 1978, Rév. 2-2001) ou une allégation nutritionnelle conforme aux directives pour l'utilisation des allégations nutritionnelles (CAC/GL 023 – 1997, *Codex Alimentarius* Volume 1A)\*.

\*) En ce qui concerne les allégations nutritionnelles comparatives, la teneur en matière grasse minimum de 45 % de matière grasse sur extrait sec constitue la référence.

Par ailleurs, l'Havarti avec une teneur en matière sèche de 60 % minimum peut être appelé Havarti à la crème.

La désignation peut également être appliquée aux produits coupés, en tranches, râpés ou finement râpés, fabriqués à partir d'un fromage en conformité avec la présente norme.

### 7.2 PAYS D'ORIGINE

Le pays d'origine (c'est-à-dire le pays de fabrication, et non le pays dont le nom est originaire) est déclaré. Si le produit subit une transformation substantielle\* dans un deuxième pays, ce dernier sera considéré comme étant le pays d'origine pour l'étiquetage.

\*) Par exemple, [le réemballage, la coupe, le tranchage, le râpage et le râpage fin - *formulation en cours de révision*] ne sont pas considérés comme une transformation substantielle.

### **7.3 DÉCLARATION DE LA TENEUR EN MATIÈRE GRASSE LAITIÈRE**

La teneur en matière grasse laitière doit être déclarée d'une manière jugée acceptable dans le pays de vente au consommateur final, soit (i) en pourcentage de la masse, (ii) en pourcentage de matière grasse sur extrait sec, soit (iii) en grammes par portion comme quantifiés sur l'étiquette, à condition que le nombre de portions soit indiqué.

### **7.4 INDICATION DE LA DATE**

Nonobstant les dispositions de la section 4.7.1 de la norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rév.1-1991 ; Codex Alimentarius, Volume 1A), la date de fabrication peut être indiquée au lieu d'une information de durabilité minimale, à moins que le produit ne soit destiné à être acheté en tant que tel par le consommateur final.

### **7.5 ÉTIQUETAGE DES RÉCIPIENTS NON DESTINÉS À LA VENTE AU DÉTAIL**

Les informations données à la section 7 de la présente norme et aux sections 4.1 à 4.8 de la norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rév.1-1991 ; *Codex Alimentarius*, Volume 1A) et, au besoin, les instructions de stockage, doivent figurer soit sur le récipient, soit sur les documents d'accompagnement, exception faite du nom du produit, de l'identification du lot et des nom et adresse du fabricant ou de l'emballleur qui doivent être indiqués sur le récipient, et en l'absence d'un tel récipient, sur le produit lui-même. Toutefois, l'identification du lot et le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballleur peuvent être remplacés par une marque d'identification, à condition que cette dernière puisse être clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.

## **8. MÉTHODES D'ÉCHANTILLONNAGE ET D'ANALYSE**

Voir *Codex Alimentarius*, Volume 13.

## AVANT-PROJET DE NORME REVISSÉE POUR LE SAMSØ (C-7)

(Révisée à l'étape 3, novembre 2001)

### 1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique au Samsø destiné à la consommation directe ou à un traitement ultérieur, conformément à la description figurant à la section 2 de la présente norme.

### 2. DESCRIPTION

Le Samsø est un fromage affiné à pâte dure conformément à la norme générale pour le fromage (CODEX STAN A-6 – 1978, Rév. 2-2001). La pâte a une couleur blanchâtre à jaune et une texture solide et compacte, se prêtant à la coupe, avec peu à beaucoup d'yeux lisses et ronds distribués uniformément et d'une taille variant du petit pois à la cerise. Il se présente sous la forme d'un cylindre plat, d'un carré ou rectangle plat. Le fromage est vendu avec ou sans\* croûte dure et sèche, qui peut être enrobée.

[Pour le Samsø prêt à la consommation, la procédure d'affinage destinée à développer les caractéristiques de goût et de texture dure normalement 3 semaines minimum à une température comprise entre 10 et 20°C, en fonction du 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 Samsø destiné au traitement ultérieur possède le même degré d'affinage – *formulation en cours de révision avec révision des formulations d'autres détails concernant l'affinage*].

\*) Le fromage a été affiné et/ou conservé de telle manière qu'aucune croûte ne s'est développée (un fromage "sans croûte").

### 3. FACTEURS ESSENTIELS DE QUALITÉ ET DE COMPOSITION

#### 3.1 MATIÈRES PREMIÈRES

Lait de vache ou de bufflonne, ou leurs mélanges, et produits obtenus à partir de ces laits.

#### 3.2 INGRÉDIENTS AUTORISÉS

- Cultures starter de bactéries lactiques inoffensives et/ou bactéries productrices d'arômes, et cultures d'autres micro-organismes inoffensifs ;
- Présure ou autres enzymes coagulantes inoffensives appropriées ;
- Chlorure de sodium ;
- Eau potable ;
- Farines et amidons de riz, maïs et pomme de terre : nonobstant les dispositions de la norme générale pour le fromage (CODEX STAN A-6 – 1978, Rév. 2-2001), ces substances peuvent être utilisées pour la même fonction que les agents antimottants pour le traitement de la surface des produits coupés, en tranches et râpés uniquement, pour autant qu'elles ne soient ajoutées que dans les quantités fonctionnellement nécessaires comme prévu par les bonnes pratiques de fabrication, compte tenu de l'utilisation des agents antimottants énumérés à la section 4.

#### 3.3 COMPOSITION

<u>Constituant laitier :</u>	<u>Teneur minimum (m/m) :</u>	<u>Teneur maximum(m/m) :</u>	<u>Niveau de référence (m/m) :</u>	
Matière grasse laitière dans l'extrait sec :	30 %	Sans restriction	45 % à 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 en matière sèche minimum correspondante (m/m) :</u>	
			Samsø :	Mini Samsø :
	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 %

Les modifications en matière de composition excédant les minima et les maxima spécifiés ci-dessus pour la matière grasse laitière et la matière sèche ne sont pas considérées comme étant conformes à la section 4.3.3 de la norme générale du Codex pour l'utilisation des termes de laiterie (CODEX STAN 206-1999).

#### 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

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

N°	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
	<u>Colorants (pour la croûte de fromage comestible)</u>	
100	Curcumines	Limitée par les BPF
	<u>Colorants (afin d'obtenir les caractéristiques de couleur décrites à la section 2)</u>	
101(ii)	Curcuma	Limitée par les BPF
101	Riboflavines	Limitée par les BPF
140	Chlorophylle	Limitée par les BPF
141	Chlorophylles cuivrées	15 mg/kg
160a (i)	Carotène (synthétique)	25 mg/kg
160a(ii)	Carotène (végétal)	600 mg/kg
160b	Extraits de rocou	10 mg/kg de fromage, sur la base de bixine/norbixine
160c	Oléorésines de paprika	Limitée par les BPF
160e	$\beta$ -apo-8'-caroténal	35 mg/kg
160f	acide $\beta$ -apo-8'-caroténique, ester méthylique et ester d'éthyle	35 mg/kg
	<u>Régulateurs d'acidité</u>	
170	Carbonates de calcium )	
504	Carbonates de magnésium )	Limitée par les BPF
575	Glucono delta-lactone (GDL) )	
	<u>Agents conservateurs</u>	
200	Acide sorbique )	3000 mg/kg de fromage, calculés en
202	Sorbate de potassium )	tant qu'acide sorbique
203	Sorbate de calcium )	
234	Nisine	12,5 mg/kg
251	Nitrate de sodium )	50 mg/kg de fromage, exprimés sous
252	Nitrate de potassium )	la forme Na NO <sub>3</sub>
1105	Lysozyme	Limitée par les BPF
280	Acide propionique )	
281	Propionate de sodium )	3000 mg/kg, calculés en tant
282	Propionate de calcium )	qu'acide propionique
	<u>Pour le traitement en surface/croûte uniquement :</u>	
200	Acide sorbique )	1 g/kg de fromage, seuls ou en
202	Sorbate de potassium )	combinaison, calculés en tant
203	Sorbate de calcium )	qu'acide sorbique
235	Pimaricine (natamycine)	2 mg/dm <sup>2</sup> de surface. Non présente à une profondeur de 5 mm. Pour le traitement de la croûte ou ajoutée aux enrobages uniquement.
	<b><i>Fromage en tranches, coupé, râpé ou râpé finement</i></b>	
	<u>Antimottants (pour le traitement en surface uniquement) :</u>	
460	Cellulose	Limitée par les BPF
551	Dioxyde de silicium amorphe )	
552	Silicate de calcium )	
553	Silicates de magnésium )	10 g/kg seuls ou en combinaison
554	Aluminosilicate de sodium )	Silicates calculés en tant que dioxyde
555	Aluminosilicate de potassium )	de silicium
556	Aluminosilicate de calcium )	
559	Silicate d'aluminium )	
560	Silicate de potassium )	

## 5. CONTAMINANTS

### 5.1 MÉTAUX LOURDS

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

### 5.2 RÉSIDUS DE PESTICIDE

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

## 6. HYGIÈNE

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

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

**6.3** Les produits doivent satisfaire à tout critère microbiologique établi conformément aux principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les denrées alimentaires (CAC/GL 21-1997, *Codex Alimentarius*, Volume 1B).

## 7. ÉTIQUETAGE

Outre les dispositions de la norme générale du Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rév.1-1991 ; *Codex Alimentarius*, Volume 1A) et la norme générale pour l'utilisation des termes de laiterie (CODEX STAN 206-1999), les dispositions spécifiques suivantes s'appliquent :

### 7.1 NOM DU PRODUIT

Les noms Samsø et Mini Samsø, respectivement, peuvent être utilisés conformément à la section 4.1 de la norme générale du Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées, pour autant que le produit soit conforme à cette norme.

L'utilisation de ces noms est une option qui ne peut être exercée que si le fromage est conforme à la présente 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 (CODEX STAN A-6 – 1978, Rév. 2-2001).

La désignation des produits dont la teneur en matière grasse est inférieure 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 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 acceptables sont les expressions caractérisantes appropriées spécifiées à la section 7.3 de la norme générale pour le fromage (CODEX STAN A-6 – 1978, Rév. 2-2001) ou une allégation nutritionnelle conforme aux directives pour l'utilisation des allégations nutritionnelles (CAC/GL 023 – 1997, *Codex Alimentarius* Volume 1A)\*.

\*) En ce qui concerne les allégations nutritionnelles comparatives, la teneur en matière grasse minimum de 45 % de matière grasse sur extrait sec constitue la référence.

La désignation peut également être appliquée aux produits coupés, en tranches, râpés ou finement râpés, fabriqués à partir d'un fromage en conformité avec la présente norme.

### 7.2 PAYS D'ORIGINE

Le pays d'origine (c'est-à-dire le pays de fabrication, et non le pays dont le nom est originaire) est déclaré. Si le produit subit une transformation substantielle\* dans un deuxième pays, ce dernier sera considéré comme étant le pays d'origine pour l'étiquetage.

\*) Par exemple, [le réemballage, la coupe, le tranchage, le râpage et le râpage fin - *formulation en cours de révision*] ne sont pas considérés comme une transformation substantielle.

### 7.3 DÉCLARATION DE LA TENEUR EN MATIÈRE GRASSE LAITIÈRE

La teneur en matière grasse laitière doit être déclarée d'une manière jugée acceptable dans le pays de vente au consommateur final, soit (i) en pourcentage de la masse, (ii) en pourcentage de matière grasse sur extrait sec,

soit (iii) en grammes par portion comme quantifiés sur l'étiquette, à condition que le nombre de portions soit indiqué.

#### **7.4 INDICATION DE LA DATE**

Nonobstant les dispositions de la section 4.7.1 de la norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rév.1-1991 ; *Codex Alimentarius*, Volume 1A), la date de fabrication peut être indiquée au lieu d'une information de durabilité minimale, à moins que le produit ne soit destiné à être acheté en tant que tel par le consommateur final.

#### **7.5 ÉTIQUETAGE DES RÉCIPIENTS NON DESTINÉS À LA VENTE AU DÉTAIL**

Les informations données à la section 7 de la présente norme et aux sections 4.1 à 4.8 de la norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rév.1-1991 ; *Codex Alimentarius*, Volume 1A) et, au besoin, les instructions de stockage, doivent figurer soit sur le récipient, soit sur les documents d'accompagnement, exception faite du nom du produit, de l'identification du lot et des nom et adresse du fabricant ou de l'emballleur qui doivent être indiqués sur le récipient, et en l'absence d'un tel récipient, sur le produit lui-même. Toutefois, l'identification du lot et le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballleur peuvent être remplacés par une marque d'identification, à condition que cette dernière puisse être clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.

#### **8. MÉTHODES D'ÉCHANTILLONNAGE ET D'ANALYSE**

Voir *Codex Alimentarius*, Volume 13.

## AVANT-PROJET DE NORME REVISSÉE POUR L'EMMENTAL (C-9)

*(Révisée à l'étape 3, novembre 2001)*

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

### 1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique à l'Emmental destiné à la consommation directe ou à un traitement ultérieur, conformément à la description figurant à la section 2 de la présente norme.

### 2. DESCRIPTION

L'Emmental est un fromage affiné à pâte dure conformément à la norme générale pour le fromage (CODEX STAN A-6 – 1978, Rév. 2-2001). La pâte a une couleur blanchâtre à jaune et une texture solide, compacte et souple, se prêtant à la coupe, avec un petit ou un grand nombre d'yeux réguliers mats et brillants, de 1 à 3 cm [traditionnellement, l'Emmental est fabriqué en roue de 60 kg ou plus, mais d'autres formes et poids supérieurs à 20 kg sont possibles – *formulation en cours de révision*]. Le fromage est vendu avec une croûte dure et sèche, [par exemple fabriquée à l'aide de films d'affinage – *formulation en cours de révision avec révision des formulations d'autres détails concernant l'affinage*]. Un Emmental en forme de bloc est également fabriqué et vendu sans\* croûte. Il possède un goût typique doux, de noix et sucré, plus ou moins prononcé.

[Pour l'Emmental prêt à la consommation, la procédure d'affinage destinée à développer les caractéristiques de goût et de texture dure normalement 2 mois minimum à une température comprise entre 10 et 25°C, en fonction du 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 l'Emmental destiné au traitement ultérieur possède le même degré d'affinage – *formulation en cours de révision avec révision des formulations d'autres détails concernant l'affinage*].

\*) Le fromage a été affiné et/ou conservé de telle manière qu'aucune croûte ne s'est développée (un fromage "sans croûte").

### 3. FACTEURS ESSENTIELS DE QUALITÉ ET DE COMPOSITION

#### 3.1 MATIÈRES PREMIÈRES

Lait de vache ou de bufflonne, ou leurs mélanges, et produits obtenus à partir de ces laits.

#### 3.2 INGRÉDIENTS AUTORISÉS

- Cultures starter de bactéries lactiques inoffensives et/ou bactéries productrices d'arômes et cultures d'autres micro-organismes inoffensifs ;
- Présure ou autres enzymes coagulantes inoffensives appropriées ;
- Chlorure de sodium ;
- Eau potable ;
- [Farines et amidons de riz, maïs et pomme de terre : nonobstant les dispositions de la norme générale pour le fromage (CODEX STAN A-6 – 1978, Rév. 2-2001), ces substances peuvent être utilisées pour la même fonction que les agents antimottants pour le traitement de la surface des produits coupés, en tranches et râpés uniquement, pour autant qu'elles ne soient ajoutées que dans les quantités fonctionnellement nécessaires comme prévu par les bonnes pratiques de fabrication, compte tenu de l'utilisation des agents antimottants énumérés à la section 4 – *conservation en cours de révision*].

#### 3.3 COMPOSITION

Constituant laitier :	Teneur minimum (m/m) :	Teneur maximum (m/m) :	Niveau de référence (m/m) :
Matière grasse laitière dans l'extrait sec :	45 %	Sans restriction	45 % à 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 en matière sèche minimum correspondante (m/m) :</u>
	Égale ou supérieure à 45 % mais inférieure à 55 % :		60 %
	Égale ou supérieure à 55 % :		63 %

Les modifications en matière de composition excédant les minima et les maxima spécifiés ci-dessus pour la matière grasse laitière et la matière sèche ne sont pas considérées comme étant conformes à la section 4.3.3 de la norme générale du Codex pour l'utilisation des termes de laiterie (CODEX STAN 206-1999).

### 3.4 CARACTÉRISTIQUES ESSENTIELLES DE FABRICATION

Cultures starter de bactéries produisant de l'acide propionique [*cultures supplémentaires sous réserve d'identification*]. Le caillé est chauffé après la coupe [à une température appropriée à la fermentation thermophile ; si du lait non pasteurisé est utilisé, à un minimum de 50°C – *formulation en cours de révision*].

## 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

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

N°	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
	<u>Colorants (pour la croûte de fromage comestible)</u>	
100	Curcumines	Limitée par les BPF
	<u>Colorants (afin d'obtenir les caractéristiques de couleur décrites à la section 2)</u>	
101(ii)	Curcuma	Limitée par les BPF
101	Riboflavines	Limitée par les BPF
160a (i)	Carotène (synthétique)	25 mg/kg
160a(ii)	Carotène (végétal)	600 mg/kg
160b	Extraits de rocou	10 mg/kg de fromage, sur la base de bixine/norbixine
160c	Oléorésines de paprika	Limitée par les BPF
160e	$\beta$ -apo-8'-caroténal	35 mg/kg
160f	acide $\beta$ -apo-8'-caroténique, ester méthylique et ester d'éthyle	35 mg/kg
	<u>Régulateurs d'acidité</u>	
575	Glucono delta-lactone (GDL)	Limitée par les BPF
	<u>Agents conservateurs</u>	
234	Nisine	12,5 mg/kg
251	Nitrate de sodium	) 50 mg/kg de fromage, exprimés sous
252	Nitrate de potassium	) la forme Na NO <sub>3</sub>
1105	Lysozyme	Limitée par les BPF
	<u>Pour le traitement en surface/croûte uniquement :</u>	
235	Pimaricine (natamycine)	2 mg/dm <sup>2</sup> de surface. Non présente à une profondeur de 5 mm. Pour le traitement de la croûte ou ajoutée aux enrobages uniquement.

### *Fromage en tranches, coupé, râpé ou râpé finement*

[Antimottants (pour le traitement en surface uniquement)

*– conservation en cours de révision]*

[460	Cellulose]	Limitée par les BPF
[551	Dioxyde de silicium amorphe]	)
[552	Silicate de calcium]	)
[553	Silicates de magnésium]	) 10 g/kg, seuls ou en combinaison
[554	Aluminosilicate de sodium]	) Silicates calculés en tant que dioxyde
[555	Aluminosilicate de potassium]	) de silicium
[556	Aluminosilicate de calcium]	)
[559	Silicate d'aluminium]	)
[560	Silicate de potassium]	)

## 5. CONTAMINANTS

### 5.1 MÉTAUX LOURDS

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

### 5.2 RÉSIDUS DE PESTICIDE

Les produits visés par les dispositions de la présente norme doivent être conformes aux limites maximales de

résidus fixées par la Commission du Codex Alimentarius.

## **6. HYGIÈNE**

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

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

**6.3** Les produits doivent satisfaire à tout critère microbiologique établi conformément aux principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les denrées alimentaires (CAC/GL 21-1997, *Codex Alimentarius*, Volume 1B).

## **7. ÉTIQUETAGE**

Outre les dispositions de la norme générale du Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rév.1-1991 ; *Codex Alimentarius*, Volume 1A) et la norme générale pour l'utilisation des termes de laiterie (CODEX STAN 206-1999), les dispositions spécifiques suivantes s'appliquent :

### **7.1 NOM DU PRODUIT**

Les noms Emmental ou Emmentaler peuvent être utilisés conformément à la section 4.1 de la norme générale du Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées, pour autant que le produit soit conforme à cette norme.

L'utilisation de ces noms est une option qui ne peut être exercée que si le fromage est conforme à la présente norme. L'abandon de cette option pour un fromage se conformant à cette norme entraîne l'application des dispositions d'appellation de la norme générale pour le fromage (CODEX STAN A-6 – 1978, Rév. 2-2001).

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 qualificatifs acceptables sont les expressions caractérisantes appropriées spécifiées à la section 7.3 de la norme générale pour le fromage (CODEX STAN A-6 – 1978, Rév. 2-2001) ou une allégation nutritionnelle conforme aux directives pour l'utilisation des allégations nutritionnelles (CAC/GL 023 – 1997, *Codex Alimentarius* Volume 1A)\*.

\*) En ce qui concerne les allégations nutritionnelles comparatives, la teneur en matière grasse minimum de 45 % de matière grasse sur extrait sec constitue la référence.

La désignation peut également être appliquée aux produits coupés, en tranches, râpés ou finement râpés, fabriqués à partir d'un fromage en conformité avec la présente norme.

### **7.2 PAYS D'ORIGINE**

Le pays d'origine (c'est-à-dire le pays de fabrication, et non le pays dont le nom est originaire) est déclaré. Si le produit subit une transformation substantielle\* dans un deuxième pays, ce dernier sera considéré comme étant le pays d'origine pour l'étiquetage.

\*) Par exemple, [le réemballage, la coupe, le tranchage, le râpage et le râpage fin - *formulation en cours de révision*] ne sont pas considérés comme une transformation substantielle.

### **7.3 DÉCLARATION DE LA TENEUR EN MATIÈRE GRASSE LAITIÈRE**

La teneur en matière grasse laitière doit être déclarée d'une manière jugée acceptable dans le pays de vente au consommateur final, soit (i) en pourcentage de la masse, (ii) en pourcentage de matière grasse sur extrait sec, soit (iii) en grammes par portion comme quantifiés sur l'étiquette, à condition que le nombre de portions soit indiqué.

### **7.4 INDICATION DE LA DATE**

Nonobstant les dispositions de la section 4.7.1 de la norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rév.1-1991 ; *Codex Alimentarius*, Volume 1A), la date de fabrication peut être indiquée au lieu d'une information de durabilité minimale, à moins que le produit ne soit destiné à

être acheté en tant que tel par le consommateur final.

#### **7.5 ÉTIQUETAGE DES RÉCIPIENTS NON DESTINÉS À LA VENTE AU DÉTAIL**

Les informations données à la section 7 de la présente norme et aux sections 4.1 à 4.8 de la norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rév.1-1991 ; *Codex Alimentarius*, Volume 1A) et, au besoin, les instructions de stockage, doivent figurer soit sur le récipient, soit sur les documents d'accompagnement, exception faite du nom du produit, de l'identification du lot et des nom et adresse du fabricant ou de l'emballleur qui doivent être indiqués sur le récipient, et en l'absence d'un tel récipient, sur le produit lui-même. Toutefois, l'identification du lot et le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballleur peuvent être remplacés par une marque d'identification, à condition que cette dernière puisse être clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.

#### **8. MÉTHODES D'ÉCHANTILLONNAGE ET D'ANALYSE**

Voir *Codex Alimentarius*, Volume 13.

**INFORMATIONS SUR LES PROCÉDÉS DE FABRICATION HABITUELS POUR L'EMMENTAL**

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

Si un pays membre identifie des objectifs légitimes pour le maintien ou l'introduction de réglementations nationales relatives aux matières abordées dans la présente annexe, les dispositions ci-dessous devront être prises en compte.

**1. CARACTÉRISTIQUES D'APPARENCE**

[Dimensions habituelles – *formulation en cours de révision*

Forme :	<u>Roue</u>	<u>Bloc</u>
Hauteur :	12 à 30 cm	12 à 30 cm
Diamètre :	70 à 100 cm	-
Poids :	60 kg	40 kg]

**2. MÉTHODE DE FABRICATION**

- 2.1 Procédure de fermentation : développement d'acides dérivés microbiologiquement.
- [2.2 Procédure de maturation : protéolyse due à l'action d'enzymes microbiennes à des températures successives jusqu'à 25°C – *formulation en cours de révision avec révision des formulations d'autres détails concernant l'affinage*].

## AVANT-PROJET DE NORME REVISSÉE POUR LE TILSITER (C-11)

(Révisée à l'étape 3, novembre 2001)

### 1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique au Tilsiter destiné à la consommation directe ou à un traitement ultérieur, conformément à la description figurant à la section 2 de la présente norme.

### 2. DESCRIPTION

Le Tilsiter est un fromage affiné à pâte ferme conformément à la norme générale pour le fromage (CODEX STAN A-6 – 1978, Rév. 2-2001). La pâte a une couleur blanchâtre à jaune et une texture ferme se prêtant à la coupe, avec des trous de forme irrégulière brillants et répartis uniformément. Le fromage est vendu avec ou sans\* croûte fleurie bien sèche, qui peut être enrobée.

[Pour le Tilsiter prêt à la consommation, la procédure d'affinage destinée à développer les caractéristiques de goût et de texture dure normalement 5 semaines minimum à une température comprise entre 12 à 16°C, en fonction du 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 Tilsiter destiné au traitement ultérieur possède le même degré d'affinage – *formulation en cours de révision avec révision des formulations d'autres détails concernant l'affinage*].

\*) Le fromage a été affiné et/ou conservé de telle manière qu'aucune croûte ne s'est développée (un fromage "sans croûte").

### 3. FACTEURS ESSENTIELS DE QUALITÉ ET DE COMPOSITION

#### 3.1 MATIÈRES PREMIÈRES

Lait de vache ou de bufflonne, ou leurs mélanges, et produits obtenus à partir de ces laits.

#### 3.2 INGRÉDIENTS AUTORISÉS

- Cultures starter de bactéries lactiques inoffensives et/ou bactéries productrices d'arômes, et cultures d'autres micro-organismes inoffensifs ;
- Présure ou autres enzymes coagulantes inoffensives appropriées ;
- Chlorure de sodium ;
- Eau potable ;
- Farines et amidons de riz, maïs et pomme de terre : nonobstant les dispositions de la norme générale pour le fromage (CODEX STAN A-6 – 1978, Rév. 2-2001), ces substances peuvent être utilisées pour la même fonction que les agents antimottants pour le traitement de la surface des produits coupés, en tranches et râpés uniquement, pour autant qu'elles ne soient ajoutées que dans les quantités fonctionnellement nécessaires comme prévu par les bonnes pratiques de fabrication, compte tenu de l'utilisation des agents antimottants énumérés à la section 4.

#### 3.3 COMPOSITION

<u>Constituant laitier :</u>	<u>Teneur minimum (m/m) :</u>	<u>Teneur maximum(m/m) :</u>	<u>Niveau de référence (m/m) :</u>
Matière grasse laitière dans l'extrait sec :	30 %	Sans restriction	45 % à 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 en matière sèche minimum 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 %	

Les modifications en matière de composition excédant les minima et les maxima spécifiés ci-dessus pour la matière grasse laitière et la matière sèche ne sont pas considérées comme étant conformes à la section 4.3.3 de

la norme générale du Codex pour l'utilisation des termes de laiterie (CODEX STAN 206-1999).

#### 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

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

N°	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
	<u>Colorants (pour la croûte de fromage comestible)</u>	
100	Curcumines	Limitée par les BPF
	<u>Colorants (afin d'obtenir les caractéristiques de couleur décrites à la section 2)</u>	
101(ii)	Curcuma	Limitée par les BPF
101	Riboflavines	Limitée par les BPF
140	Chlorophylle	Limitée par les BPF
141	Chlorophylles cuivriques	15 mg/kg
160a (i)	Carotène (synthétique)	25 mg/kg
160a(ii)	Carotène (végétal)	600 mg/kg
160b	Extraits de rocou	10 mg/kg de fromage, sur la base de bixine/norbixine
160c	Oléorésines de paprika	Limitée par les BPF
160e	$\beta$ -apo-8'-caroténal	35 mg/kg
160f	acide $\beta$ -apo-8'-caroténique, ester méthylique et ester d'éthyle	35 mg/kg
	<u>Régulateurs d'acidité</u>	
170	Carbonates de calcium )	
504	Carbonates de magnésium )	Limitée par les BPF
575	Glucono delta-lactone (GDL) )	
	<u>Agents conservateurs</u>	
200	Acide sorbique )	
202	Sorbate de potassium )	3000 mg/kg de fromage, calculés en
203	Sorbate de calcium )	tant qu'acide sorbique
234	Nisine	12,5 mg/kg
251	Nitrate de sodium )	50 mg/kg de fromage, exprimés sous
252	Nitrate de potassium )	la forme Na NO <sub>3</sub>
1105	Lysozyme	Limitée par les BPF
280	Acide propionique )	
281	Propionate de sodium )	3000 mg/kg, calculés en tant
282	Propionate de calcium )	qu'acide propionique
	<u>Pour le traitement en surface/croûte uniquement :</u>	
200	Acide sorbique )	1 g/kg de fromage, seuls ou en
202	Sorbate de potassium )	combinaison, calculés en tant
203	Sorbate de calcium )	qu'acide sorbique
235	Pimaricine (natamycine)	2 mg/dm <sup>2</sup> de surface. Non présente à une profondeur de 5 mm. Pour le traitement de la croûte ou ajoutée aux enrobages uniquement.

#### **Fromage en tranches, coupé, râpé ou râpé finement**

##### Antimottants (pour le traitement en surface uniquement) :

460	Cellulose	Limitée par les BPF
551	Dioxyde de silicium amorphe )	
552	Silicate de calcium )	
553	Silicates de magnésium )	10 g/kg seuls ou en combinaison
554	Aluminosilicate de sodium )	Silicates calculés en tant que dioxyde
555	Aluminosilicate de potassium )	de silicium
556	Aluminosilicate de calcium )	
559	Silicate d'aluminium )	
560	Silicate de potassium )	

## 5. CONTAMINANTS

### 5.1 MÉTAUX LOURDS

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

### 5.2 RÉSIDUS DE PESTICIDE

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

## 6. HYGIÈNE

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

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

**6.3** Les produits doivent satisfaire à tout critère microbiologique établi conformément aux principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les denrées alimentaires (CAC/GL 21-1997, *Codex Alimentarius*, Volume 1B).

## 7. ÉTIQUETAGE

Outre les dispositions de la norme générale du Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rév.1-1991 ; *Codex Alimentarius*, Volume 1A) et la norme générale pour l'utilisation des termes de laiterie (CODEX STAN 206-1999), les dispositions spécifiques suivantes s'appliquent :

### 7.1 NOM DU PRODUIT

Le nom Tilsiter peut être utilisé conformément à la section 4.1 de la norme générale du Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées, pour autant que le produit soit conforme à cette norme.

L'utilisation du nom est une option qui ne peut être exercée que si le fromage est conforme à la présente 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 (CODEX STAN A-6 – 1978, Rév. 2-2001).

La désignation des produits dont la teneur en matière grasse est inférieure 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 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 acceptables sont les expressions caractérisantes appropriées spécifiées à la section 7.3 de la norme générale pour le fromage (CODEX STAN A-6 – 1978, Rév. 2-2001) ou une allégation nutritionnelle conforme aux directives pour l'utilisation des allégations nutritionnelles (CAC/GL 023 – 1997, *Codex Alimentarius* Volume 1A)\*.

\*) En ce qui concerne les allégations nutritionnelles comparatives, la teneur en matière grasse minimum de 45 % de matière grasse sur extrait sec constitue la référence.

La désignation peut également être appliquée aux produits coupés, en tranches, râpés ou finement râpés, fabriqués à partir d'un fromage en conformité avec la présente norme.

### 7.2 PAYS D'ORIGINE

Le pays d'origine (c'est-à-dire le pays de fabrication, et non le pays dont le nom est originaire) est déclaré. Si le produit subit une transformation substantielle\* dans un deuxième pays, ce dernier sera considéré comme étant le pays d'origine pour l'étiquetage.

\*) Par exemple, [le réemballage, la coupe, le tranchage, le râpage et le râpage fin - *formulation en cours de révision*] ne sont pas considérés comme une transformation substantielle.

### 7.3 DÉCLARATION DE LA TENEUR EN MATIÈRE GRASSE LAITIÈRE

La teneur en matière grasse laitière doit être déclarée d'une manière jugée acceptable dans le pays de vente au consommateur final, soit (i) en pourcentage de la masse, (ii) en pourcentage de matière grasse sur extrait sec, soit (iii) en grammes par portion comme quantifiés sur l'étiquette, à condition que le nombre de portions soit

indiqué.

#### **7.4 INDICATION DE LA DATE**

Nonobstant les dispositions de la section 4.7.1 de la norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rév.1-1991 ; Codex Alimentarius, Volume 1A), la date de fabrication peut être indiquée au lieu d'une information de durabilité minimale, à moins que le produit ne soit destiné à être acheté en tant que tel par le consommateur final.

#### **7.5 ÉTIQUETAGE DES RÉCIPIENTS NON DESTINÉS À LA VENTE AU DÉTAIL**

Les informations données à la section 7 de la présente norme et aux sections 4.1 à 4.8 de la norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rév.1-1991 ; *Codex Alimentarius*, Volume 1A) et, au besoin, les instructions de stockage, doivent figurer soit sur le récipient, soit sur les documents d'accompagnement, exception faite du nom du produit, de l'identification du lot et des nom et adresse du fabricant ou de l'emballleur qui doivent être indiqués sur le récipient, et en l'absence d'un tel récipient, sur le produit lui-même. Toutefois, l'identification du lot et le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballleur peuvent être remplacés par une marque d'identification, à condition que cette dernière puisse être clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.

#### **8. MÉTHODES D'ÉCHANTILLONNAGE ET D'ANALYSE**

Voir *Codex Alimentarius*, Volume 13.

## AVANT-PROJET DE NORME POUR LE SAINT-PAULIN (C-13)

*(Révisée à l'étape 3, novembre 2001)*

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

### 1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique au Saint-Paulin destiné à la consommation directe ou à un traitement ultérieur, conformément à la description figurant à la section 2 de la présente norme.

### 2. DESCRIPTION

Le Saint-Paulin est un fromage affiné à pâte ferme conformément à la norme générale pour le fromage (CODEX STAN A-6 – 1978, Rév. 2-2001). La pâte a une couleur uniforme blanchâtre à jaune et une texture ferme mais souple. Les trous sont généralement absents, mais l'on peut rencontrer quelques trous sphériques ou étirés (fentes), lisses et de la dimension d'une tête d'épingle. Le fromage est vendu avec ou sans\* une croûte sèche ou légèrement humide, qui est dure mais élastique sous la pression du pouce, et peut être enrobée.

[Pour le Saint-Paulin prêt à la consommation, la procédure d'affinage destinée à développer les caractéristiques de goût et de texture dure normalement 1 à 2 semaines minimum à 12°C, en fonction du 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 Saint-Paulin destiné au traitement ultérieur possède le même degré d'affinage – *formulation en cours de révision avec révision des formulations d'autres détails concernant l'affinage*].

\*) Le fromage a été affiné et/ou conservé de telle manière qu'aucune croûte ne s'est développée (un fromage "sans croûte").

### 3. FACTEURS ESSENTIELS DE QUALITÉ ET DE COMPOSITION

#### 3.1 MATIÈRES PREMIÈRES

Lait de vache ou de bufflonne, ou leurs mélanges, et produits obtenus à partir de ces laits.

#### 3.2 INGRÉDIENTS AUTORISÉS

- Cultures starter de bactéries lactiques inoffensives et/ou bactéries productrices d'arômes, et cultures d'autres micro-organismes inoffensifs ;
- Présure ou autres enzymes coagulantes inoffensives appropriées ;
- Chlorure de sodium ;
- Eau potable ;
- [Enzymes inoffensives et appropriées pour l'amélioration du processus d'affinage – *formulation en cours de révision avec révision des formulations d'autres détails concernant l'affinage*] ;
- Farines et amidons de riz, maïs et pomme de terre : nonobstant les dispositions de la norme générale pour le fromage (CODEX STAN A-6 – 1978, Rév. 2-2001), ces substances peuvent être utilisées pour la même fonction que les agents antimottants pour le traitement de la surface des produits coupés, en tranches et râpés uniquement, pour autant qu'elles ne soient ajoutées que dans les quantités fonctionnellement nécessaires comme prévu par les bonnes pratiques de fabrication, compte tenu de l'utilisation des agents antimottants énumérés à la section 4.

### 3.3 COMPOSITION

<u>Constituant</u>	<u>Teneur minimum (m/m) :</u>	<u>Teneur maximum (m/m) :</u>	<u>Niveau de référence (m/m) :</u>
<u>laitier :</u>			
Matière grasse laitière dans l'extrait sec :	40 %	Sans restriction	40 % à 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 en matière sèche minimum 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 %	

Les modifications en matière de composition excédant les minima et les maxima spécifiés ci-dessus pour la matière grasse laitière et la matière sèche ne sont pas considérées comme étant conformes à la section 4.3.3 de la norme générale du Codex pour l'utilisation des termes de laiterie (CODEX STAN 206-1999).

### 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

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

<u>N°</u>	<u>Nom de l'additif alimentaire</u>	<u>Concentration maximale</u>
	<u>Colorants (pour la croûte de fromage comestible)</u>	
100	Curcumines	Limitée par les BPF
	<u>Colorants (afin d'obtenir les caractéristiques de couleur décrites à la section 2)</u>	
101(ii)	Curcuma	Limitée par les BPF
101	Riboflavines	Limitée par les BPF
160a (i)	Carotène (synthétique)	25 mg/kg
160a(ii)	Carotène (végétal)	600 mg/kg
160b	Extraits de rocou	10 mg/kg de fromage, sur la base de bixine/norbixine
160c	Oléorésines de paprika	Limitée par les BPF
160e	$\beta$ -apo-8'-caroténal	35 mg/kg
160f	acide $\beta$ -apo-8'-caroténique, ester méthylique et ester d'éthyle	35 mg/kg
	<u>Régulateurs d'acidité</u>	
170	Carbonates de calcium	)
504	Carbonates de magnésium	) Limitée par les BPF
575	Glucono delta-lactone (GDL)	)
	<u>Agents conservateurs</u>	
200	Acide sorbique	)
202	Sorbate de potassium	) 3000 mg/kg de fromage,
203	Sorbate de calcium	) calculés en tant qu'acide sorbique
234	Nisine	) 12,5 mg/kg
251	Nitrate de sodium	) 50 mg/kg de fromage,
252	Nitrate de potassium	) exprimés sous la forme Na NO <sub>3</sub>
1105	Lysozyme	) Limitée par les BPF
280	Acide propionique	)
281	Propionate de sodium	) 3000 mg/kg, calculés
282	Propionate de calcium	) en tant qu'acide propionique
	<u>Pour le traitement en surface/croûte uniquement :</u>	
200	Acide sorbique	) 1 g/kg de fromage, seuls
202	Sorbate de potassium	) ou en combinaison,
203	Sorbate de calcium	) calculés en tant qu'acide sorbique

235	Pimaricine (natamycine)	2 mg/dm <sup>2</sup> de surface. Non présente à une profondeur de 5 mm. Pour le traitement de la croûte ou ajoutée aux enrobages uniquement.
-----	-------------------------	--

***Fromage en tranches, coupé, râpé ou râpé finement***

Antimottants (pour le traitement en surface uniquement) :

460	Cellulose	)	Limitée par les BPF
551	Dioxyde de silicium amorphe	)	
552	Silicate de calcium	)	
553	Silicates de magnésium	)	10 g/kg seuls ou en combinaison
554	Aluminosilicate de sodium	)	Silicates calculés en tant que dioxyde
555	Aluminosilicate de potassium	)	de silicium
556	Aluminosilicate de calcium	)	
559	Silicate d'aluminium	)	
560	Silicate de potassium	)	

**5. CONTAMINANTS**

**5.1 MÉTAUX LOURDS**

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

**5.2 RÉSIDUS DE PESTICIDE**

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

**6. HYGIÈNE**

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

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

**6.3** Les produits doivent satisfaire à tout critère microbiologique établi conformément aux principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les denrées alimentaires (CAC/GL 21-1997, *Codex Alimentarius*, Volume 1B).

**7. ÉTIQUETAGE**

Outre les dispositions de la norme générale du Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rév.1-1991 ; *Codex Alimentarius*, Volume 1A) et la norme générale pour l'utilisation des termes de laiterie (CODEX STAN 206-1999), les dispositions spécifiques suivantes s'appliquent :

**7.1 NOM DU PRODUIT**

Le nom Saint-Paulin peut être utilisé conformément à la section 4.1 de la norme générale du Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées, pour autant que le produit soit conforme à cette norme.

L'utilisation du nom est une option qui ne peut être exercée que si le fromage est conforme à la présente 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 (CODEX STAN A-6 – 1978, Rév. 2-2001).

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 qualificatifs acceptables sont les expressions caractérisantes appropriées spécifiées à la section 7.3 de la norme générale pour le fromage (CODEX STAN A-6 – 1978, Rév. 2-2001) ou une allégation nutritionnelle conforme aux directives pour l'utilisation des allégations nutritionnelles (CAC/GL

023 – 1997, *Codex Alimentarius* Volume 1A)\*.

\*) En ce qui concerne les allégations nutritionnelles comparatives, la teneur en matière grasse minimum de 40 % de matière grasse sur extrait sec constitue la référence.

La désignation peut également être appliquée aux produits coupés, en tranches, râpés ou finement râpés, fabriqués à partir d'un fromage en conformité avec la présente norme.

## **7.2 PAYS D'ORIGINE**

Le pays d'origine (c'est-à-dire le pays de fabrication, et non le pays dont le nom est originaire) est déclaré. Si le produit subit une transformation substantielle\* dans un deuxième pays, ce dernier sera considéré comme étant le pays d'origine pour l'étiquetage.

\*) Par exemple, [le réemballage, la coupe, le tranchage, le râpage et le râpage fin - *formulation en cours de révision*] ne sont pas considérés comme une transformation substantielle.

## **7.3 DÉCLARATION DE LA TENEUR EN MATIÈRE GRASSE LAITIÈRE**

La teneur en matière grasse laitière doit être déclarée d'une manière jugée acceptable dans le pays de vente au consommateur final, soit (i) en pourcentage de la masse, (ii) en pourcentage de matière grasse sur extrait sec, soit (iii) en grammes par portion comme quantifiés sur l'étiquette, à condition que le nombre de portions soit indiqué.

## **7.4 INDICATION DE LA DATE**

Nonobstant les dispositions de la section 4.7.1 de la norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rév.1-1991 ; *Codex Alimentarius*, Volume 1A), la date de fabrication peut être indiquée au lieu d'une information de durabilité minimale, à moins que le produit ne soit destiné à être acheté en tant que tel par le consommateur final.

## **7.5 ÉTIQUETAGE DES RÉCIPIENTS NON DESTINÉS À LA VENTE AU DÉTAIL**

Les informations données à la section 7 de la présente norme et aux sections 4.1 à 4.8 de la norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rév.1-1991 ; *Codex Alimentarius*, Volume 1A) et, au besoin, les instructions de stockage, doivent figurer soit sur le récipient, soit sur les documents d'accompagnement, exception faite du nom du produit, de l'identification du lot et des nom et adresse du fabricant ou de l'emballer qui doivent être indiqués sur le récipient, et en l'absence d'un tel récipient, sur le produit lui-même. Toutefois, l'identification du lot et le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballer peuvent être remplacés par une marque d'identification, à condition que cette dernière puisse être clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.

## **8. MÉTHODES D'ÉCHANTILLONNAGE ET D'ANALYSE**

Voir *Codex Alimentarius*, Volume 13.

**INFORMATIONS SUR LES PROCÉDÉS DE FABRICATION HABITUELS POUR LE SAINT-PAULIN**

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

Si un pays membre identifie des objectifs légitimes pour le maintien ou l'introduction de réglementations nationales relatives aux matières abordées dans la présente annexe, les dispositions ci-dessous devront être prises en compte.

**1. CARACTÉRISTIQUES D'APPARENCE**

1.1 Forme : petit cylindre plat avec des côtés légèrement convexes. D'autres formes sont possibles.

1.2 Dimensions et poids :

- a) Variante habituelle : diamètre d'environ 20 cm ; poids min. de 1,3 kg
- b) "Petit Saint-Paulin" : diamètre de 8 à 13 cm ; poids min. de 150 g.
- c) "Mini Saint-Paulin" : poids min. de 20 g.

**2. MÉTHODE DE FABRICATION**

2.1 Procédure de fermentation : développement d'acides dérivés microbiologiquement.

2.2 Autres caractéristiques : ce fromage est soumis à un salage en saumure. Ce fromage peut être enrobé (c.-à-d. film plastique, cire)\*.

\*) **Note** : la dernière phrase devra être supprimée une fois que l'annexe proposée à la norme A-6 pour la terminologie relative à la surface des fromages aura été adoptée à l'étape 8.

**3. QUALIFIANTS**

Les désignations "Petit Saint-Paulin" et "Mini Saint-Paulin" ne peuvent être utilisées que si le fromage est conforme aux dispositions de dimension et de poids (1.2).

## AVANT-PROJET DE NORME REVISSÉE POUR LE PROVOLONE (C-15)

*(Révisée à l'étape 3, novembre 2001)*

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

### 1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique au Provolone destiné à la consommation directe ou à un traitement ultérieur, conformément à la description figurant à la section 2 de la présente norme.

### 2. DESCRIPTION

Le Provolone est un fromage affiné à pâte ferme conformément à la norme générale pour le fromage (CODEX STAN A-6 – 1978, Rév. 2-2001). La pâte a une couleur blanchâtre à jaune et une texture fibreuse composée de longues fibres de protéine parallèles les unes aux autres. Il se prête à la coupe, et lorsqu'il est plus vieux, au râpage. Quelques trous et fissures peuvent être présents. Le fromage est généralement cylindrique ou en forme de poire, mais d'autres formes sont possibles. Le fromage est vendu avec ou sans\* croûte dure, qui peut être enrobée.

[Pour le Provolone prêt à la consommation, la procédure d'affinage destinée à développer les caractéristiques de goût et de texture dure normalement 30 jours minimum pour les variantes douces (15 jours pour les poids inférieurs à 2 kg) et 100 jours minimum pour les variantes fortes à une température comprise entre 10 et 20°C, en fonction du 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 Provolone destiné au traitement ultérieur possède le même degré d'affinage – *formulation en cours de révision avec révision des formulations d'autres détails concernant l'affinage*].

Le Provolone est fabriqué selon le procédé "pasta filata", qui consiste à chauffer le caillé présentant une valeur pH appropriée avant de le soumettre à un traitement ultérieur de pétrissage et d'étirement jusqu'à ce qu'il soit lisse et exempt de grumeaux. Pendant qu'il est 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.

\*) Le fromage a été affiné et/ou conservé de telle manière qu'aucune croûte ne s'est développée (un fromage "sans croûte").

### 3. FACTEURS ESSENTIELS DE QUALITÉ ET DE COMPOSITION

#### 3.1 MATIÈRES PREMIÈRES

Lait de vache ou de bufflonne, ou leurs mélanges, et produits obtenus à partir de ces laits.

#### 3.2 INGRÉDIENTS AUTORISÉS

- Cultures starter de bactéries lactiques inoffensives et/ou bactéries productrices d'arômes, et cultures d'autres micro-organismes inoffensifs ;
- Présure ou autres enzymes coagulantes inoffensives appropriées ;
- Chlorure de sodium ;
- [Enzymes inoffensives et appropriées pour l'amélioration du processus d'affinage – *formulation en cours de révision avec révision des formulations d'autres détails concernant l'affinage*] ;
- Eau potable ;
- Farines et amidons de riz, maïs et pomme de terre : nonobstant les dispositions de la norme générale pour le fromage (CODEX STAN A-6 – 1978, Rév. 2-2001), ces substances peuvent être utilisées pour la même fonction que les agents antimottants pour le traitement de la surface des produits coupés, en tranches et râpés uniquement, pour autant qu'elles ne soient ajoutées que dans les quantités fonctionnellement nécessaires comme prévu par les bonnes pratiques de fabrication, compte tenu de l'utilisation des agents antimottants énumérés à la section 4.

### 3.3 COMPOSITION

Constituant laitier :	Teneur minimum (m/m) :	Teneur maximum(m/m) :	Niveau de référence (m/m):
Matière grasse laitière dans l'extrait sec :	45 %	Sans restriction	45 % à 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 en matière sèche minimum correspondante (m/m) :</u>
	Égale ou supérieure à 45 % mais inférieure à 50 % :		51 %
	Égale ou supérieure à 50 % :		56 %

Les modifications en matière de composition excédant les minima et les maxima spécifiés ci-dessus pour la matière grasse laitière et la matière sèche ne sont pas considérées comme étant conformes à la section 4.3.3 de la norme générale du Codex pour l'utilisation des termes de laiterie (CODEX STAN 206-1999).

### 3.4 CARACTÉRISTIQUES ESSENTIELLES DE FABRICATION

Les principaux micro-organismes de culture starter comprennent des *Lactobacillus helveticus*, *Streptococcus salivarius subsp. thermophilus*, *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* et *Lactobacillus casei*.

## 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

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

N°	<i>Nom de l'additif alimentaire</i>	<i>Concentration maximale</i>
	<u>Agents de blanchiment (afin d'obtenir les caractéristiques de couleur décrites à la section 2)</u>	
171	Dioxyde de titane	Limitée par les BPF
	<u>Régulateurs d'acidité</u>	
170	Carbonates de calcium )	
	<u>Agents conservateurs</u>	
200	Acide sorbique )	
202	Sorbate de potassium )	3000 mg/kg de fromage,
203	Sorbate de calcium )	calculés en tant qu'acide sorbique
234	Nisine	12,5 mg/kg
239	Hexaméthylène tétramine	25 mg/kg, exprimé en tant que formaldéhyde
251	Nitrate de sodium )	50 mg/kg de fromage,
252	Nitrate de potassium )	exprimés sous la forme Na NO <sub>3</sub>
1105	Lysozyme	Limitée par les BPF
280	Acide propionique )	
281	Propionate de sodium )	3000 mg/kg, calculés
282	Propionate de calcium )	en tant qu'acide propionique
	<u>Pour le traitement en surface/croûte uniquement :</u>	
200	Acide sorbique )	1 g/kg de fromage, seuls ou en
202	Sorbate de potassium )	combinaison, calculés en tant
203	Sorbate de calcium )	qu'acide sorbique
235	Pimaricine (natamycine)	2 mg/dm <sup>2</sup> de surface. Non présente à une profondeur de 5 mm. Pour le traitement de la croûte ou ajoutée aux enrobages uniquement.
	<b><i>Fromage en tranches, coupé, râpé ou râpé finement</i></b>	
	<u>Antimottants (pour le traitement en surface uniquement) :</u>	
460	Cellulose	Limitée par les BPF
551	Dioxyde de silicium amorphe )	

552	Silicate de calcium	)	
553	Silicates de magnésium	)	10 g/kg seuls ou en combinaison
554	Aluminosilicate de sodium	)	Silicates calculés en tant que dioxyde
555	Aluminosilicate de potassium	)	de silicium
556	Aluminosilicate de calcium	)	
559	Silicate d'aluminium	)	
560	Silicate de potassium	)	

## 5. CONTAMINANTS

### 5.1 MÉTAUX LOURDS

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

### 5.2 RÉSIDUS DE PESTICIDE

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

## 6. HYGIÈNE

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

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

**6.3** Les produits doivent satisfaire à tout critère microbiologique établi conformément aux principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les denrées alimentaires (CAC/GL 21-1997, *Codex Alimentarius*, Volume 1B).

## 7. ÉTIQUETAGE

Outre les dispositions de la norme générale du Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rév.1-1991 ; *Codex Alimentarius*, Volume 1A) et la norme générale pour l'utilisation des termes de laiterie (CODEX STAN 206-1999), les dispositions spécifiques suivantes s'appliquent :

### 7.1 NOM DU PRODUIT

Le nom Provolone peut être utilisé conformément à la section 4.1 de la norme générale du Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées, pour autant que le produit soit conforme à cette norme.

L'utilisation du nom est une option qui ne peut être exercée que si le fromage est conforme à la présente norme. L'abandon de cette option pour un fromage se conformant à cette norme entraîne l'application des dispositions d'appellation de la norme générale pour le fromage (CODEX STAN A-6 – 1978, Rév. 2-2001).

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 qualificatifs acceptables sont les expressions caractérisantes appropriées spécifiées à la section 7.3 de la norme générale pour le fromage (CODEX STAN A-6 – 1978, Rév. 2-2001) ou une allégation nutritionnelle conforme aux directives pour l'utilisation des allégations nutritionnelles (CAC/GL 023 – 1997, *Codex Alimentarius* Volume 1A)\*.

\*) En ce qui concerne les allégations nutritionnelles comparatives, la teneur en matière grasse minimum de 48 % de matière grasse sur extrait sec constitue la référence.

La désignation peut également être appliquée aux produits coupés, en tranches, râpés ou finement râpés, fabriqués à partir d'un fromage en conformité avec la présente norme.

### 7.2 PAYS D'ORIGINE

Le pays d'origine (c'est-à-dire le pays de fabrication, et non le pays dont le nom est originaire) est déclaré. Si le produit subit une transformation substantielle\* dans un deuxième pays, ce dernier sera considéré comme étant le pays d'origine

pour l'étiquetage.

\*) Par exemple, [le réemballage, la coupe, le tranchage, le râpage et le râpage fin - *formulation en cours de révision*] ne sont pas considérés comme une transformation substantielle.

### **7.3 DÉCLARATION DE LA TENEUR EN MATIÈRE GRASSE LAITIÈRE**

La teneur en matière grasse laitière doit être déclarée d'une manière jugée acceptable dans le pays de vente au consommateur final, soit (i) en pourcentage de la masse, (ii) en pourcentage de matière grasse sur extrait sec, soit (iii) en grammes par portion comme quantifiés sur l'étiquette, à condition que le nombre de portions soit indiqué.

### **7.4 INDICATION DE LA DATE**

Nonobstant les dispositions de la section 4.7.1 de la norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rév.1-1991 ; Codex Alimentarius, Volume 1A), la date de fabrication peut être indiquée au lieu d'une information de durabilité minimale, à moins que le produit ne soit destiné à être acheté en tant que tel par le consommateur final.

### **7.5 ÉTIQUETAGE DES RÉCIPIENTS NON DESTINÉS À LA VENTE AU DÉTAIL**

Les informations données à la section 7 de la présente norme et aux sections 4.1 à 4.8 de la norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rév.1-1991 ; *Codex Alimentarius*, Volume 1A) et, au besoin, les instructions de stockage, doivent figurer soit sur le récipient, soit sur les documents d'accompagnement, exception faite du nom du produit, de l'identification du lot et des nom et adresse du fabricant ou de l'emballleur qui doivent être indiqués sur le récipient, et en l'absence d'un tel récipient, sur le produit lui-même. Toutefois, l'identification du lot et le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballleur peuvent être remplacés par une marque d'identification, à condition que cette dernière puisse être clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.

## **8. MÉTHODES D'ÉCHANTILLONNAGE ET D'ANALYSE**

Voir *Codex Alimentarius*, Volume 13.

**INFORMATIONS SUR LES PROCÉDÉS DE FABRICATION HABITUELS POUR LE PROVOLONE**

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

Si un pays membre identifie des objectifs légitimes pour le maintien ou l'introduction de réglementations nationales relatives aux matières abordées dans la présente annexe, les dispositions ci-dessous devront être prises en compte.

**1. CARACTÉRISTIQUES D'APPARENCE**

- 1.1 Formes typiques : cylindrique (Salame), en forme de poire (Mandarino), cylindrique en forme de poire (Gigantino) et gourde (Fiaschetta).
- 1.2 Emballage typique : ce fromage est généralement entouré de cordes.
- 1.3 Goût : le fromage est vendu en variantes douces ou fortes, et parfois fumées.

## AVANT-PROJET DE NORME REVISSÉE POUR LE COTTAGE CHEESE (C-16)

*(Révisée à l'étape 3, novembre 2001)*

### 1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique au Cottage Cheese destiné à la consommation directe ou à un traitement ultérieur, conformément à la description figurant à la section 2 de la présente norme.

### 2. DESCRIPTION

Le Cottage Cheese est un fromage non affiné à pâte molle sans\* croûte, conformément à la norme générale pour le fromage (CODEX STAN A-6 – 1978, Rév. 2-2001) et à la norme pour les fromages non affinés, y compris le fromage frais (CODEX STAN XXX-2001). La pâte a une couleur blanchâtre et une texture consistant en grains de caillé mou individuels discrets des grains d'une taille relativement uniforme, soit d'environ 3 à 12 mm, en fonction du type de grains (petits ou gros) désiré, et éventuellement recouvert d'un mélange crémeux.

\*) Le fromage a été conservé de telle manière qu'aucune croûte ne s'est développée (un fromage "sans croûte").

### 3. FACTEURS ESSENTIELS DE QUALITÉ ET DE COMPOSITION

#### 3.1 MATIÈRES PREMIÈRES

Lait de vache ou de bufflonne, ou leurs mélanges, et produits obtenus à partir de ces laits.

#### 3.2 INGRÉDIENTS AUTORISÉS

- Cultures starter de bactéries lactiques inoffensives et/ou bactéries productrices d'arômes, et cultures d'autres micro-organismes inoffensifs ;
- Présure ou autres enzymes coagulantes inoffensives appropriées ;
- Chlorure de sodium ;
- Eau potable.

#### 3.3 COMPOSITION

<u>Constituant laitier :</u>	<u>Teneur minimum</u> <u>(m/m) :</u>	<u>Teneur maximum</u> <u>(m/m) :</u>	<u>Niveau de</u> <u>référence (m/m) :</u>
Matière grasse laitière :			
- Cottage Cheese :	4 %	Sans restriction	4 %
- Cottage Cheese caillé sec :	Aucune	Inférieure à 4 %	4 %
Matière sèche :			
- Cottage Cheese :	20 %	Limitée par le HPD	
- Cottage Cheese caillé sec :	24 %	Limitée par le HPD	

Les modifications en matière de composition excédant les minima et les maxima spécifiés ci-dessus pour la matière grasse laitière et la matière sèche ne sont pas considérées comme étant conformes à la section 4.3.3 de la norme générale du Codex pour l'utilisation des termes de laiterie (CODEX STAN 206-1999).

### 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

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

<i>N°</i>	<i>Nom de l'additif alimentaire</i>	<i>Concentration maximale</i>
	<u>Acides</u>	
260	Acide acétique glacial	)
270	Acide lactique	) Limitée par les BPF
330	Acide citrique	)
338	Acide orthophosphorique	2 g/kg, exprimé sous la forme P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> *
507	Acide hydrochlorique	Limitée par les BPF
	<u>Régulateurs d'acidité</u>	
170	Carbonates de calcium	)
325	Lactate de sodium	) Limitée par les BPF
326	Lactate de potassium	)

327	Lactate de calcium	)	
339	Phosphates de sodium	)	
340ii	Orthophosphates dipotassiques	)	3 g/kg, seuls ou en combinaison,
341	Phosphates de calcium	)	exprimés sous la forme P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> *
500	Carbonates de sodium	)	
501	Carbonates de potassium	)	Limitée par les BPF
504	Carbonates de magnésium	)	
575	Glucono delta-lactone (GDL)	)	

#### Stabilisants

Les stabilisants peuvent être utilisés en conformité avec la définition des produits laitiers et seulement dans la mesure où ils sont fonctionnellement nécessaires.

400	Acide alginique	)	
401	Alginate de sodium	)	
402	Alginate de potassium	)	Limitée par les BPF
403	Alginate d'ammonium	)	
404	Alginate de calcium	)	
405	Alginate de propylène-glycol	)	5 g/kg, seul ou en combinaison
406	Agar-agar	)	
407	Carraghénane ou ses sels Na, K, NH <sub>4</sub> (y compris la furcellerane)	)	
410	Gomme de caroube	)	
412	Gomme de guar	)	
413	Gomme de tragacathe	)	Limitée par les BPF
415	Gomme de xanthane	)	
416	Gomme de karaya	)	
440	Pectines	)	
466	Carboxyméthylcellulose de sodium	)	

#### Amidons modifiés comme suit :

1400	Dextrines, amidon torréfié blanc et jaune	)	
1401	Amidon traité à l'acide	)	
1402	Amidon traité en milieu alcalin	)	
1403	Amidon blanchi	)	
1404	Amidon oxydé	)	
1405	Amidons, traités aux enzymes	)	
1410	Phosphate de mono-amidon	)	
1412	Phosphate de diamidon estérifié avec du trimétasphosphate de sodium ; estérifié à l'oxychloride de phosphore	)	Limitée par les BPF
1413	Phosphate de diamidon phosphaté	)	
1414	Phosphate de diamidon acétylé	)	
1420	Acétate d'amidon estérifié à l'anhydride acétique	))	
1421	Acétate d'amidon estérifié à l'acétate de vinyle	)	
1422	Adipate de diamidon acétylé	)	
1440	Amidon hydroxypropyle	)	
1442	Phosphate de diamidon hydroxypropyle	)	

#### Agents conservateurs :

200	Acide sorbique	)	1 g/kg de fromage, seuls
202	Sorbate de potassium	)	ou en combinaison,
203	Sorbate de calcium	)	calculés en tant qu'acide sorbique
280	Acide propionique	)	
281	Propionate de sodium	)	3000 mg/kg, calculés en
282	Propionate de calcium	)	tant qu'acide propionique
283	Propionate de potassium	)	

\*) La quantité totale de P<sub>2</sub>O<sub>5</sub> ne pourra pas dépasser 3 g/kg.

## 5. CONTAMINANTS

### 5.1 MÉTAUX LOURDS

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

### 5.2 RÉSIDUS DE PESTICIDE

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

## 6. HYGIÈNE

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

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

**6.3** Les produits doivent satisfaire à tout critère microbiologique établi conformément aux principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les denrées alimentaires (CAC/GL 21-1997, *Codex Alimentarius*, Volume 1B).

## 7. ÉTIQUETAGE

Outre les dispositions de la norme générale du Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rév.1-1991 ; *Codex Alimentarius*, Volume 1A) et la norme générale pour l'utilisation des termes de laiterie (CODEX STAN 206-1999), les dispositions spécifiques suivantes s'appliquent :

### 7.1 NOM DU PRODUIT

Les noms Cottage Cheese et Cottage Cheese caillé sec peuvent être utilisés conformément à la section 4.1 de la norme générale du Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées, pour autant que le produit soit conforme à cette norme.

L'utilisation de ces noms est une option qui ne peut être exercée que si le fromage est conforme à la présente 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 (CODEX STAN A-6 – 1978, Rév. 2-2001).

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

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

En ce qui concerne les allégations nutritionnelles comparatives, la teneur en matière grasse minimum de 0 % de matière grasse sur extrait sec constitue la référence.

### 7.2 PAYS D'ORIGINE

Le pays d'origine (c'est-à-dire le pays de fabrication, et non le pays dont le nom est originaire) est déclaré. Si le produit subit une transformation substantielle\* dans un deuxième pays, ce dernier sera considéré comme étant le pays d'origine pour l'étiquetage.

\*) Par exemple, [le réemballage, la coupe, le tranchage, le râpage et le râpage fin - *formulation en cours de révision*] ne sont pas considérés comme une transformation substantielle.

### 7.3 DÉCLARATION DE LA TENEUR EN MATIÈRE GRASSE LAITIÈRE

La teneur en matière grasse laitière doit être déclarée d'une manière jugée acceptable dans le pays de vente au consommateur final, soit (i) en pourcentage de la masse, (ii) en pourcentage de matière grasse sur extrait sec, soit (iii) en grammes par portion comme quantifiés sur l'étiquette, à condition que le nombre de portions soit indiqué.

### 7.4 ÉTIQUETAGE DES RÉCIPIENTS NON DESTINÉS À LA VENTE AU DÉTAIL

Les informations données à la section 7 de la présente norme et aux sections 4.1 à 4.8 de la norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rév.1-1991 ; *Codex*

*Alimentarius*, Volume 1A) et, au besoin, les instructions de stockage, doivent figurer soit sur le récipient, soit sur les documents d'accompagnement, exception faite du nom du produit, de l'identification du lot et des nom et adresse du fabricant ou de l'emballer qui doivent être indiqués sur le récipient, et en l'absence d'un tel récipient, sur le produit lui-même. Toutefois, l'identification du lot et le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballer peuvent être remplacés par une marque d'identification, à condition que cette dernière puisse être clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.

#### **8. MÉTHODES D'ÉCHANTILLONNAGE ET D'ANALYSE**

Voir *Codex Alimentarius*, Volume 13.

## AVANT-PROJET DE NORME REVISSÉE POUR LE COULOMMIERS (C-18)

*(Révisée à l'étape 3, novembre 2001)*

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

### 1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique au Coulommiers destiné à la consommation directe ou à un traitement ultérieur, conformément à la description figurant à la section 2 de la présente norme.

### 2. DESCRIPTION

Le Coulommiers est un fromage à pâte molle, affiné en surface, principalement par des moisissures, conformément à la norme générale pour le fromage (CODEX STAN A-6 – 1978, Rév. 2-2001), qui se présente sous la forme d'un cylindre plat ou de morceaux dudit cylindre. La pâte a une couleur blanchâtre à jaune et une texture molle mais non friable, affinée de la surface au centre du fromage. Les trous sont généralement absents, mais on peut rencontrer des fentes et ouvertures. Une croûte molle, uniformément recouverte de moisissures blanches et présentant parfois des taches de couleur rouge, brunâtre ou orange, se développe. Le fromage entier peut être coupé ou formé en morceaux avant ou après le développement des moisissures.

[Pour le Coulommiers prêt à la consommation, la procédure d'affinage destinée à développer les caractéristiques de goût et de texture dure normalement 10 jours minimum à une température comprise entre 10 à 14°C, en fonction du 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 Coulommiers destiné au traitement ultérieur possède le même degré d'affinage – *formulation en cours de révision avec révision des formulations d'autres détails concernant l'affinage*].

### 3. FACTEURS ESSENTIELS DE QUALITÉ ET DE COMPOSITION

#### 3.1 MATIÈRES PREMIÈRES

Lait de vache ou de bufflonne, ou leurs mélanges, et produits obtenus à partir de ces laits.

#### 3.2 INGRÉDIENTS AUTORISÉS

- Cultures starter de bactéries lactiques inoffensives et/ou bactéries productrices d'arômes, et cultures d'autres micro-organismes inoffensifs ;
- Présure ou autres enzymes coagulantes inoffensives appropriées ;
- Chlorure de sodium ;
- Eau potable ;
- [Enzymes inoffensives et appropriées pour l'amélioration du processus d'affinage – *formulation en cours de révision avec révision des formulations d'autres détails concernant l'affinage*] ;
- Farines et amidons de riz, maïs et pomme de terre : notwithstanding les dispositions de la norme générale pour le fromage (CODEX STAN A-6 – 1978, Rév. 2-2001), ces substances peuvent être utilisées pour la même fonction que les agents antimottants pour le traitement de la surface des produits coupés, en tranches et râpés uniquement, pour autant qu'elles ne soient ajoutées que dans les quantités fonctionnellement nécessaires comme prévu par les bonnes pratiques de fabrication, compte tenu de l'utilisation des agents antimottants énumérés à la section 4.

#### 3.3 COMPOSITION

<u>Constituant laitier :</u>	<u>Teneur minimum (m/m) :</u>	<u>Teneur maximum (m/m) :</u>	<u>Niveau de référence (m/m) :</u>
Matière grasse laitière dans l'extrait sec :	40 %	Sans restriction	40 % à 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 en matière sèche minimum 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 %	

Les modifications en matière de composition excédant les minima et les maxima spécifiés ci-dessus pour la matière

grasse laitière et la matière sèche ne sont pas considérées comme étant conformes à la section 4.3.3 de la norme générale du Codex pour l'utilisation des termes de laiterie (CODEX STAN 206-1999).

### 3.4 PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES DE TAILLE ET DE FORME

Hauteur : max. 5 cm ;

Poids : fromage entier, cylindre plat : min. 300 g.

## 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

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

N°	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
	<u>Colorants (pour la croûte de fromage comestible)</u>	
100	Curcumines	Limitée par les BPF
	<u>Colorants (afin d'obtenir les caractéristiques de couleur décrites à la section 2)</u>	
101(ii)	Curcuma	Limitée par les BPF
101	Riboflavines	Limitée par les BPF
160a (i)	Carotène (synthétique)	25 mg/kg
160a(ii)	Carotène (végétal)	600 mg/kg
160b	Extraits de rocou	10 mg/kg de fromage, sur la base de bixine/norbixine
160c	Oléorésines de paprika	Limitée par les BPF
160e	$\beta$ -apo-8'-caroténal	35 mg/kg
160f	acide $\beta$ -apo-8'-caroténique, ester méthylique et ester d'éthyle	35 mg/kg
	<u>Régulateurs d'acidité</u>	
575	Glucono delta-lactone (GDL)	Limitée par les BPF
	<b><i>Fromage en tranches, coupé, râpé ou râpé finement</i></b>	
	<u>Antimottants (pour le traitement en surface uniquement) :</u>	
460	Cellulose	Limitée par les BPF
551	Dioxyde de silicium amorphe )	
552	Silicate de calcium )	
553	Silicates de magnésium )	10 g/kg seuls ou en combinaison
554	Aluminosilicate de sodium )	Silicates calculés en tant que dioxyde
555	Aluminosilicate de potassium )	de silicium
556	Aluminosilicate de calcium )	
559	Silicate d'aluminium )	
560	Silicate de potassium )	

## 5. CONTAMINANTS

### 5.1 MÉTAUX LOURDS

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

### 5.2 RÉSIDUS DE PESTICIDE

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

## 6. HYGIÈNE

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

**6.2** Depuis la production des matières premières jusqu'au point de consommation, les produits couverts par la présente norme devraient être soumis à une combinaison de mesures de contrôle pouvant inclure, par

exemple, la pasteurisation, et celles-ci devraient se montrer en mesure de procurer le niveau approprié de protection de la santé publique.

**6.3** Les produits doivent satisfaire à tout critère microbiologique établi conformément aux principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les denrées alimentaires (CAC/GL 21-1997, *Codex Alimentarius*, Volume 1B).

## **7. ÉTIQUETAGE**

Outre les dispositions de la norme générale du Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rév.1-1991 ; *Codex Alimentarius*, Volume 1A) et la norme générale pour l'utilisation des termes de laiterie (CODEX STAN 206-1999), les dispositions spécifiques suivantes s'appliquent :

### **7.1 NOM DU PRODUIT**

Le nom Coulommiers peut être utilisé conformément à la section 4.1 de la norme générale du Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées, pour autant que le produit soit conforme à cette norme.

L'utilisation du nom est une option qui ne peut être exercée que si le fromage est conforme à la présente 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 (CODEX STAN A-6 – 1978, Rév. 2-2001).

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 qualificatifs acceptables sont les expressions caractérisantes appropriées spécifiées à la section 7.3 de la norme générale pour le fromage (CODEX STAN A-6 – 1978, Rév. 2-2001) ou une allégation nutritionnelle conforme aux directives pour l'utilisation des allégations nutritionnelles (CAC/GL 023 – 1997, *Codex Alimentarius* Volume 1A)\*.

\*) En ce qui concerne les allégations nutritionnelles comparatives, la teneur en matière grasse minimum de 40 % de matière grasse sur extrait sec constitue la référence.

La désignation peut également être appliquée aux produits coupés, en tranches, râpés ou finement râpés, fabriqués à partir d'un fromage en conformité avec la présente norme.

Le Coulommiers emballé dans un récipient dans lequel il a subi un traitement thermique porte une étiquette mentionnant ledit traitement.

### **7.2 PAYS D'ORIGINE**

Le pays d'origine (c'est-à-dire le pays de fabrication, et non le pays dont le nom est originaire) est déclaré. Si le produit subit une transformation substantielle\* dans un deuxième pays, ce dernier sera considéré comme étant le pays d'origine pour l'étiquetage.

\*) Par exemple, [le réemballage, la coupe, le tranchage, le râpage et le râpage fin - *formulation en cours de révision*] ne sont pas considérés comme une transformation substantielle.

### **7.3 DÉCLARATION DE LA TENEUR EN MATIÈRE GRASSE LAITIÈRE**

La teneur en matière grasse laitière doit être déclarée d'une manière jugée acceptable dans le pays de vente au consommateur final, soit (i) en pourcentage de la masse, (ii) en pourcentage de matière grasse sur extrait sec, soit (iii) en grammes par portion comme quantifiés sur l'étiquette, à condition que le nombre de portions soit indiqué.

### **7.4 ÉTIQUETAGE DES RÉCIPIENTS NON DESTINÉS À LA VENTE AU DÉTAIL**

Les informations données à la section 7 de la présente norme et aux sections 4.1 à 4.8 de la norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rév.1-1991 ; *Codex Alimentarius*, Volume 1A) et, au besoin, les instructions de stockage, doivent figurer soit sur le récipient, soit sur les documents d'accompagnement, exception faite du nom du produit, de l'identification du lot et des nom et adresse du fabricant ou de l'emballleur qui doivent être indiqués sur le récipient, et en l'absence d'un tel récipient, sur le produit lui-même. Toutefois, l'identification du lot et le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballleur peuvent être remplacés par une marque d'identification, à condition que cette dernière puisse être clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.

## **8. MÉTHODES D'ÉCHANTILLONNAGE ET D'ANALYSE**

Voir *Codex Alimentarius*, Volume 13.

**INFORMATIONS SUR LES PROCÉDÉS DE FABRICATION HABITUELS POUR LE COULOMMIERS**

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

Si un pays membre identifie des objectifs légitimes pour le maintien ou l'introduction de réglementations nationales relatives aux matières abordées dans la présente annexe, les dispositions ci-dessous devront être prises en compte.

**1. MÉTHODE DE FABRICATION**

- 1.1 Procédure de fermentation : développement d'acides dérivés microbiologiquement.
- [1.2 Procédure de maturation : essentiellement développement en surface de moisissures suivi par protéolyse à partir de la surface causée par des *Penicillium camembertii*, *Penicillium caseicolum* et d'autres micro-organismes inoffensifs tels que *Geotrichum candidum*, *Brevibacterium linens*, levures, etc. – *formulation en cours de révision avec révision d'autres détails d'affinage*].

## AVANT-PROJET DE NORME REVISSÉE POUR LE FROMAGE A LA CRÈME (C-31)

*(Révisée à l'étape 3, novembre 2000)*

### 1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique au fromage à la crème destiné à la consommation directe ou à un traitement ultérieur, conformément à la description figurant à la section 2 de la présente norme.

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 I section 2. La présente norme ne s'applique pas à ce type de fromages.

### 2. DESCRIPTION

Le **fromage à la crème** est un fromage non affiné à pâte molle, tartinable et sans\* croûte, conformément à la norme pour les fromages non affinés, y compris les fromage frais (CODEX STAN XXX-2001) et à la norme générale pour le fromage (CODEX STAN A-6 – 1978, Rév. 2-2001). Le fromage a une couleur blanchâtre à jaune. Sa texture est lisse à légèrement floconneuse et ne présente aucun trou. Le fromage se tartine et se mélange facilement à d'autres denrées alimentaires.

\* Le fromage a été conservé de telle manière qu'aucune croûte ne s'est développée (un fromage "sans croûte").

### 3. FACTEURS ESSENTIELS DE QUALITÉ ET DE COMPOSITION

#### 3.1 MATIÈRES PREMIÈRES

Lait et/ou produits dérivés du lait.

#### 3.2 INGRÉDIENTS AUTORISÉS

- Cultures starter de bactéries lactiques inoffensives et/ou bactéries productrices d'arômes et autres micro-organismes inoffensifs ;
- Présure ou autres enzymes coagulantes inoffensives appropriées ;
- Chlorure de sodium ;
- Eau potable ;
- Gélatine et amidons : ces substances peuvent être utilisées de la même manière que les stabilisants, à condition qu'elles ne soient ajoutés que dans les quantités fonctionnellement nécessaires comme prévu par les bonnes pratiques de fabrication, et compte tenu de l'utilisation des stabilisants/épaississants énumérés à la section 4 ;
- Vinaigre.

#### 3.3 COMPOSITION

<b>Constituant laitier :</b>	<b>Teneur minimum (m/m) :</b>	<b>Teneur maximum (m/m) :</b>	<b>Niveau de référence (m/m) :</b>
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	Non spécifié

Les modifications en matière de composition du fromage à la crème excédant les minima et les maxima spécifiés ci-dessus pour la matière grasse laitière et la matière sèche ne sont pas considérées comme étant conformes à la section 4.3.3 de la norme générale du Codex pour l'utilisation des termes de laiterie (CODEX STAN 206-1999).

#### 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

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

N°	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
<u>Colorants (afin d'obtenir les caractéristiques de couleur décrites à la section 2)</u>		
160a (i)	Carotène (synthétique)	25 mg/kg
160a(ii)	Carotène (végétal)	600 mg/kg
160b	Extraits de rocou	10 mg/kg de fromage, sur la base de bixine/norbixine
160e	$\beta$ -apo-8'-caroténal	35 mg/kg
160f	acide $\beta$ -apo-8'-caroténique, ester méthylique et ester d'éthyle	35 mg/kg
171	Dioxyde de titane	Limitée par les BPF
<u>Acides</u>		
260	Acide acétique glacial	)
270	Acide lactique (L-, D- et DL-)	)
296	Acide malique (DL-)	) Limitée par les BPF
330	Acide citrique	)
507	Acide hydrochlorique	)
<u>Régulateurs d'acidité</u>		
170	Carbonates de calcium	)
500	Carbonates de sodium	)
501	Carbonates de potassium	) Limitée par les BPF
575	Glucono delta-lactone (GDL)	)
<u>Stabilisants/épaississants</u>		
Les stabilisants et épaississants, y compris les amidons modifiés, peuvent être utilisés en conformité avec la définition des produits laitiers et uniquement dans les produits traités thermiquement 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.		
331	Citrates de sodium	)
332	Citrates de potassium	) Limitée par les BPF
333	Citrates de calcium	)
339	Phosphates de sodium	)
340	Phosphates de potassium	) 3,5 g/kg, seuls ou en combinaison,
341	Phosphates de calcium	) exprimés sous la forme P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>
450i	Diphosphate disodique	)
400	Acide alginique	)
401	Alginate de sodium	)
402	Alginate de potassium	) Limitée par les BPF
403	Alginate d'ammonium	)
404	Alginate de calcium	)
405	Alginate de propylène-glycol	) 5 g/kg, seul ou en combinaison
406	Agar-agar	)
407	Carraghénane ou ses sels Na, K, NH <sub>4</sub> (y compris la furcellerane)	)
410	Gomme de caroube	)
412	Gomme de guar	)
413	Gomme de tragacathe	) Limitée par les BPF
415	Gomme de xanthane	)
416	Gomme de karaya	)
417	Gomme de tara	)
466	Carboxyméthylcellulose sodique	)
576	Gluconate de sodium	)

Amidons modifiés comme suit :

1400	Dextrines, amidon torréfié blanc et jaune	)	
1401	Amidon traité à l'acide	)	
1402	Amidon traité en milieu alcalin	)	
1403	Amidon blanchi	)	
1404	Amidon oxydé	)	
1405	Amidons, traités aux enzymes	)	
1410	Phosphate de mono-amidon	)	
1412	Phosphate de diamidon estérifié avec du trimétasphosphate de sodium ; estérifié à l'oxychlorure de phosphore	)	Limitée par les BPF
1413	Phosphate de diamidon phosphaté	)	
1414	Phosphate de diamidon acétylé	)	
1420	Acétate d'amidon estérifié à l'anhydride acétique	)	
1421	Acétate d'amidon estérifié à l'acétate de vinyle	)	
1422	Adipate de diamidon acétylé	)	
1440	Amidon hydroxypropyle	)	
1442	Phosphate de diamidon hydroxypropyle	)	

Agents conservateurs :

200	Acide sorbique	)	1 g/kg de fromage, seuls
202	Sorbate de potassium	)	ou en combinaison,
203	Sorbate de calcium	)	calculés en tant qu'acide sorbique
234	Nisine	)	12,5 mg/kg
280	Acide propionique	)	
281	Propionate de sodium	)	3000 mg/kg, calculés en
282	Propionate de calcium	)	tant qu'acide propionique
283	Propionate de potassium	)	
235	Pimaricine / natamycine	)	Pour le traitement en surface uniquement : 2 mg/dm <sup>2</sup> de surface. Non présente à une profondeur de 5 mm.

Agents moussants (pour les produits fouettés seulement)

290	Dioxyde de carbone	)	Limitée par les BPF
941	Azote	)	Limitée par les BPF

**5. CONTAMINANTS****5.1 MÉTAUX LOURDS**

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

**5.2 RÉSIDUS DE PESTICIDE**

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

**6. HYGIÈNE**

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

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

**6.3** Les produits doivent satisfaire à tout critère microbiologique établi conformément aux principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les denrées alimentaires (CAC/GL 21-1997, *Codex Alimentarius*, Volume 1B).

**7. ÉTIQUETAGE**

Outre les dispositions de la norme générale du Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées

(CODEX STAN 1-1985, Rév.1-1991 ; *Codex Alimentarius*, Volume 1A) et la norme générale pour l'utilisation des termes de laiterie (CODEX STAN 206-1999), les dispositions spécifiques suivantes s'appliquent :

### **7.1 NOM DU PRODUIT**

Le nom "fromage à la crème" peut être utilisé conformément à la section 4.1 de la norme générale du Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées, pour autant que le produit soit conforme à cette norme.

L'utilisation du nom est une option qui ne peut être exercée que si le fromage est conforme à la présente 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 (CODEX STAN A-6 – 1978, Rév. 2-2001).

La désignation des produits dont la teneur en matière grasse est inférieure 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 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 acceptables sont les expressions caractérisantes appropriées spécifiées à la section 7.3 de la norme générale pour le fromage (CODEX STAN A-6 – 1978, Rév. 2-2001) ou une allégation nutritionnelle conforme aux directives pour l'utilisation des allégations nutritionnelles (CAC/GL 023 – 1997, *Codex Alimentarius* Volume 1A)\*.

\*) En ce qui concerne les allégations nutritionnelles comparatives, la teneur en matière grasse minimum de 60 % de matière grasse sur extrait sec constitue la référence.

### **7.2 PAYS D'ORIGINE**

Le pays d'origine (c'est-à-dire le pays de fabrication, et non le pays dont le nom est originaire) est déclaré. Si le produit subit une transformation substantielle\* dans un deuxième pays, ce dernier sera considéré comme étant le pays d'origine pour l'étiquetage.

\*) Par exemple, [le réemballage, la coupe, le tranchage, le râpage et le râpage fin - *formulation en cours de révision*] ne sont pas considérés comme une transformation substantielle.

### **7.3 DÉCLARATION DE LA TENEUR EN MATIÈRE GRASSE LAITIÈRE**

La teneur en matière grasse laitière doit être déclarée d'une manière jugée acceptable dans le pays de vente au consommateur final, soit (i) en pourcentage de la masse, (ii) en pourcentage de matière grasse sur extrait sec, soit (iii) en grammes par portion comme quantifiés sur l'étiquette, à condition que le nombre de portions soit indiqué.

### **7.4 ÉTIQUETAGE DES RÉCIPIENTS NON DESTINÉS À LA VENTE AU DÉTAIL**

Les informations données à la section 7 de la présente norme et aux sections 4.1 à 4.8 de la norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rév.1-1991 ; *Codex Alimentarius*, Volume 1A) et, au besoin, les instructions de stockage, doivent figurer soit sur le récipient, soit sur les documents d'accompagnement, exception faite du nom du produit, de l'identification du lot et des nom et adresse du fabricant ou de l'emballleur qui doivent être indiqués sur le récipient, et en l'absence d'un tel récipient, sur le produit lui-même. Toutefois, l'identification du lot et le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballleur peuvent être remplacés par une marque d'identification, à condition que cette dernière puisse être clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.

## **8. MÉTHODES D'ÉCHANTILLONNAGE ET D'ANALYSE**

Voir *Codex Alimentarius*, Volume 13.

## AVANT-PROJET DE NORME REVISSÉE POUR LE CAMEMBERT (C-33)

*(Révisée à l'étape 3, novembre 2001)*

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

### 1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique au Camembert destiné à la consommation directe ou à un traitement ultérieur, conformément à la description figurant à la section 2 de la présente norme.

### 2. DESCRIPTION

Le Camembert est un fromage à pâte molle, affiné en surface, principalement par des moisissures, conformément à la norme générale pour le fromage (CODEX STAN A-6 – 1978, Rév. 2-2001), qui se présente sous la forme d'un cylindre plat et de morceaux dudit cylindre. La pâte a une couleur blanchâtre à jaune et une texture molle mais non friable, affinée de la surface au centre du fromage. Les trous sont généralement absents, mais on peut rencontrer des fentes et ouvertures. Une croûte molle, uniformément recouverte de moisissures blanches et présentant parfois des taches de couleur rouge, brunâtre ou orange, se développe. Le fromage entier peut être coupé ou formé en morceaux avant ou après le développement des moisissures.

[Pour le Camembert prêt à la consommation, la procédure d'affinage destinée à développer les caractéristiques de goût et de texture dure normalement 10 jours minimum à une température comprise entre 10 à 14°C, en fonction du 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 Camembert destiné au traitement ultérieur possède le même degré d'affinage – *formulation en cours de révision avec révision des formulations d'autres détails concernant l'affinage*].

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.

### 3. FACTEURS ESSENTIELS DE QUALITÉ ET DE COMPOSITION

#### 3.1 MATIÈRES PREMIÈRES

Lait de vache ou de bufflonne, ou leurs mélanges, et produits obtenus à partir de ces laits.

#### 3.2 INGRÉDIENTS AUTORISÉS

- Cultures starter de bactéries lactiques inoffensives et/ou bactéries productrices d'arômes, et cultures d'autres micro-organismes inoffensifs ;
- Présure ou autres enzymes coagulantes inoffensives appropriées ;
- Chlorure de sodium ;
- Eau potable ;
- [Enzymes inoffensives et appropriées pour l'amélioration du processus d'affinage – *formulation en cours de révision avec révision des formulations d'autres détails concernant l'affinage*] ;
- Farines et amidons de riz, maïs et pomme de terre : nonobstant les dispositions de la norme générale pour le fromage (CODEX STAN A-6 – 1978, Rév. 2-2001), ces substances peuvent être utilisées pour la même fonction que les agents antimottants pour le traitement de la surface des produits coupés, en tranches et râpés uniquement, pour autant qu'elles ne soient ajoutées que dans les quantités fonctionnellement nécessaires comme prévu par les bonnes pratiques de fabrication, compte tenu de l'utilisation des agents antimottants énumérés à la section 4.

### 3.3 COMPOSITION

Constituant laitier :	Teneur minimum (m/m) :	Teneur maximum(m/m) :	Niveau de référence (m/m) :
Matière grasse laitière dans l'extrait sec :	30 %	Sans restriction	45 % à 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 en matière sèche minimum 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 %	

Les modifications en matière de composition excédant les minima et les maxima spécifiés ci-dessus pour la matière grasse laitière et la matière sèche ne sont pas considérées comme étant conformes à la section 4.3.3 de la norme générale du Codex pour l'utilisation des termes de laiterie (CODEX STAN 206-1999).

### 3.4 PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES DE TAILLE ET DE FORME

Hauteur : max. 5 cm ;

Poids : cylindre plat entier (Camembert) ou carré (Carré de Camembert) : min. 80 g ; max. 500 g

### 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

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

N°	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
	<u>Colorants (pour la croûte de fromage comestible)</u>	
100	Curcumines	Limitée par les BPF
	<u>Colorants (afin d'obtenir les caractéristiques de couleur décrites à la section 2)</u>	
101(ii)	Curcuma	Limitée par les BPF
101	Riboflavines	Limitée par les BPF
160a (i)	Carotène (synthétique)	25 mg/kg
160a(ii)	Carotène (végétal)	600 mg/kg
160b	Extraits de rocou	10 mg/kg de fromage, sur la base de bixine/norbixine
160c	Oléorésines de paprika	Limitée par les BPF
160e	$\beta$ -apo-8'-caroténal	35 mg/kg
160f	acide $\beta$ -apo-8'-caroténique, ester méthylique et ester d'éthyle	35 mg/kg
	<u>Régulateurs d'acidité</u>	
170	Carbonates de calcium )	
504	Carbonates de magnésium )	Limitée par les BPF
575	Glucono delta-lactone (GDL) )	

#### **Fromage en tranches, coupé, râpé ou râpé finement**

	<u>Antimottants (pour le traitement en surface uniquement) :</u>	
460	Cellulose )	Limitée par les BPF
551	Dioxyde de silicium amorphe )	
552	Silicate de calcium )	
553	Silicates de magnésium )	10 g/kg seuls ou en combinaison
554	Aluminosilicate de sodium )	Silicates calculés en tant que dioxyde
555	Aluminosilicate de potassium )	de silicium
556	Aluminosilicate de calcium )	
559	Silicate d'aluminium )	
560	Silicate de potassium )	

## 5. CONTAMINANTS

### 5.1 MÉTAUX LOURDS

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

### 5.2 RÉSIDUS DE PESTICIDE

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

## 6. HYGIÈNE

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

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

**6.3** Les produits doivent satisfaire à tout critère microbiologique établi conformément aux principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les denrées alimentaires (CAC/GL 21-1997, *Codex Alimentarius*, Volume 1B).

## 7. ÉTIQUETAGE

Outre les dispositions de la norme générale du Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rév.1-1991 ; *Codex Alimentarius*, Volume 1A) et la norme générale pour l'utilisation des termes de laiterie (CODEX STAN 206-1999), les dispositions spécifiques suivantes s'appliquent :

### 7.1 NOM DU PRODUIT

Les noms Camembert et Carré de Camembert peuvent être utilisés conformément à la section 4.1 de la norme générale du Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées, pour autant que le produit soit conforme à cette norme.

Le terme " Carré de Camembert" peut être remplacé par un autre terme/d'autres termes relatif(s) à la forme et approprié(s) pour le pays de vente au détail.

L'utilisation de ces noms est une option qui ne peut être exercée que si le fromage est conforme à la présente 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 (CODEX STAN A-6 – 1978, Rév. 2-2001).

La désignation des produits dont la teneur en matière grasse est inférieure 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 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 acceptables sont les expressions caractérisantes appropriées spécifiées à la section 7.3 de la norme générale pour le fromage (CODEX STAN A-6 – 1978, Rév. 2-2001) ou une allégation nutritionnelle conforme aux directives pour l'utilisation des allégations nutritionnelles (CAC/GL 023 – 1997, *Codex Alimentarius* Volume 1A)\*.

\*) En ce qui concerne les allégations nutritionnelles comparatives, la teneur en matière grasse minimum de 45 % de matière grasse sur extrait sec constitue la référence.

La désignation peut également être appliquée aux produits coupés, en tranches, râpés ou finement râpés, fabriqués à partir d'un fromage en conformité avec la présente norme.

Le Camembert, emballé dans un récipient dans lequel il a subi un traitement thermique, doit porter une étiquette mentionnant ledit traitement.

### 7.2 PAYS D'ORIGINE

Le pays d'origine (c'est-à-dire le pays de fabrication, et non le pays dont le nom est originaire) est déclaré. Si le produit subit une transformation substantielle\* dans un deuxième pays, ce dernier sera considéré comme étant le pays d'origine pour l'étiquetage.

\*) Par exemple, [le réemballage, la coupe, le tranchage, le râpage et le râpage fin - *formulation en cours de révision*] ne sont pas considérés comme une transformation substantielle.

### **7.3 DÉCLARATION DE LA TENEUR EN MATIÈRE GRASSE LAITIÈRE**

La teneur en matière grasse laitière doit être déclarée d'une manière jugée acceptable dans le pays de vente au consommateur final, soit (i) en pourcentage de la masse, (ii) en pourcentage de matière grasse sur extrait sec, soit (iii) en grammes par portion comme quantifiés sur l'étiquette, à condition que le nombre de portions soit indiqué.

### **7.4 ÉTIQUETAGE DES RÉCIPIENTS NON DESTINÉS À LA VENTE AU DÉTAIL**

Les informations données à la section 7 de la présente norme et aux sections 4.1 à 4.8 de la norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rév.1-1991 ; *Codex Alimentarius*, Volume 1A) et, au besoin, les instructions de stockage, doivent figurer soit sur le récipient, soit sur les documents d'accompagnement, exception faite du nom du produit, de l'identification du lot et des nom et adresse du fabricant ou de l'emballleur qui doivent être indiqués sur le récipient, et en l'absence d'un tel récipient, sur le produit lui-même. Toutefois, l'identification du lot et le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballleur peuvent être remplacés par une marque d'identification, à condition que cette dernière puisse être clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.

## **8. MÉTHODES D'ÉCHANTILLONNAGE ET D'ANALYSE**

Voir *Codex Alimentarius*, Volume 13.

**INFORMATIONS SUR LES PROCÉDÉS DE FABRICATION HABITUELS POUR LE CAMEMBERT**

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

Si un pays membre identifie des objectifs légitimes pour le maintien ou l'introduction de réglementations nationales relatives aux matières abordées dans la présente annexe, les dispositions ci-dessous devront être prises en compte.

**1. MÉTHODE DE FABRICATION**

- 1.1 Procédure de fermentation : développement d'acides dérivés microbiologiquement.
- [1.2 Procédure de maturation : essentiellement cultures de *Penicillium camembertii*, *Penicillium caseicolum* et d'autres micro-organismes inoffensifs tels que *Geotrichum candidum*, *Brevibacterium linens*, levures, etc. – *formulation en cours de révision avec révision d'autres détails d'affinage*].

## AVANT-PROJET DE NORME REVISSÉE POUR LE BRIE (C-34)

*(Révisée à l'étape 3, novembre 2001)*

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

### 1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique au Brie destiné à la consommation directe ou à un traitement ultérieur, conformément à la description figurant à la section 2 de la présente norme.

### 2. DESCRIPTION

Le Brie est un fromage à pâte molle, affiné en surface, principalement par des moisissures blanches, conformément à la norme générale pour le fromage (CODEX STAN A-6 – 1978, Rév. 2-2001), qui se présente sous la forme d'un cylindre plat ou de morceaux dudit cylindre. La pâte a une couleur blanchâtre à jaune et une texture molle mais non friable, affinée de la surface au centre du fromage. Les trous sont généralement absents, mais on peut rencontrer des fentes et ouvertures. Une croûte molle, uniformément recouverte de moisissures blanches et présentant parfois des taches de couleur rouge, brunâtre ou orange, se développe. Le fromage entier peut être coupé ou formé en morceaux avant ou après le développement des moisissures.

[Pour le Brie prêt à la consommation, la procédure d'affinage destinée à développer les caractéristiques de goût et de texture dure normalement 10 jours minimum à une température comprise entre 10 et 14°C, en fonction du 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 Brie destiné au traitement ultérieur possède le même degré d'affinage – *formulation en cours de révision avec révision des formulations d'autres détails concernant l'affinage*].

### 3. FACTEURS ESSENTIELS DE QUALITÉ ET DE COMPOSITION

#### 3.1 MATIÈRES PREMIÈRES

Lait de vache ou de bufflonne, ou leurs mélanges, et produits obtenus à partir de ces laits.

#### 3.2 INGRÉDIENTS AUTORISÉS

- Cultures starter de bactéries lactiques inoffensives et/ou bactéries productrices d'arômes, et cultures d'autres micro-organismes inoffensifs ;
- Présure ou autres enzymes coagulantes inoffensives appropriées ;
- Chlorure de sodium ;
- Eau potable ;
- [Enzymes inoffensives et appropriées améliorant le processus d'affinage– *formulation en cours de révision*] ;
- Farines et amidons de riz, maïs et pomme de terre : nonobstant les dispositions de la norme générale pour le fromage (CODEX STAN A-6 – 1978, Rév. 2-2001), ces substances peuvent être utilisées pour la même fonction que les agents antimottants pour le traitement de la surface des produits coupés, en tranches et râpés uniquement, pour autant qu'elles ne soient ajoutées que dans les quantités fonctionnellement nécessaires comme prévu par les bonnes pratiques de fabrication, compte tenu de l'utilisation des agents antimottants énumérés à la section 4.

### 3.3 COMPOSITION

Constituant laitier :	<u>Teneur minimum (m/m) :</u>	<u>Teneur maximum (m/m) :</u>	<u>Niveau de référence (m/m) :</u>
Matière grasse laitière dans l'extrait sec :	40 %	Sans restriction	45 % à 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 en matière sèche minimum 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 %	

Les modifications en matière de composition excédant les minima et les maxima spécifiés ci-dessus pour la matière grasse laitière et la matière sèche ne sont pas considérées comme étant conformes à la section 4.3.3 de la norme générale du Codex pour l'utilisation des termes de laiterie (CODEX STAN 206-1999).

### 3.4 PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES DE TAILLE ET DE FORME

Hauteur : max. 5 cm ;

Poids : fromage entier, cylindre plat : min. 500 g ; max. 3500 g

### 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

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

N°	<i>Nom de l'additif alimentaire</i>	<i>Concentration maximale</i>
	<u>Colorants (pour la croûte de fromage comestible)</u>	
100	Curcumines	Limitée par les BPF
	<u>Colorants (afin d'obtenir les caractéristiques de couleur décrites à la section 2)</u>	
101(ii)	Curcuma	Limitée par les BPF
101	Riboflavines	Limitée par les BPF
160a (i)	Carotène (synthétique)	25 mg/kg
160a(ii)	Carotène (végétal)	600 mg/kg
160b	Extraits de rocou	10 mg/kg de fromage, sur la base de bixine/norbixine
160c	Oléorésines de paprika	Limitée par les BPF
160e	$\beta$ -apo-8'-caroténal	35 mg/kg
160f	acide $\beta$ -apo-8'-caroténique, ester méthylique et ester d'éthyle	35 mg/kg
	<u>Régulateurs d'acidité</u>	
170	Carbonates de calcium )	
504	Carbonates de magnésium )	Limitée par les BPF
575	Glucono delta-lactone (GDL) )	
	<u>Agent conservateur</u>	
1105	Lysozyme	Limitée par les BPF

#### *Fromage en tranches, coupé, râpé ou râpé finement*

	<u>Antimottants (pour le traitement en surface uniquement) :</u>	
460	Cellulose	Limitée par les BPF
551	Dioxyde de silicium amorphe )	
552	Silicate de calcium )	
553	Silicates de magnésium )	10 g/kg seuls ou en combinaison
554	Aluminosilicate de sodium )	Silicates calculés en tant que dioxyde
555	Aluminosilicate de potassium )	de silicium
556	Aluminosilicate de calcium )	
559	Silicate d'aluminium )	
560	Silicate de potassium )	

## 5. CONTAMINANTS

### 5.1 MÉTAUX LOURDS

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

### 5.2 RÉSIDUS DE PESTICIDE

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

## 6. HYGIÈNE

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

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

**6.3** Les produits doivent satisfaire à tout critère microbiologique établi conformément aux principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les denrées alimentaires (CAC/GL 21-1997, *Codex Alimentarius*, Volume 1B).

## 7. ÉTIQUETAGE

Outre les dispositions de la norme générale du Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rév.1-1991 ; *Codex Alimentarius*, Volume 1A) et la norme générale pour l'utilisation des termes de laiterie (CODEX STAN 206-1999), les dispositions spécifiques suivantes s'appliquent :

### 7.1 NOM DU PRODUIT

Le nom Brie peut être utilisé conformément à la section 4.1 de la norme générale du Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées, pour autant que le produit soit conforme à cette norme.

L'utilisation du nom est une option qui ne peut être exercée que si le fromage est conforme à la présente 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 (CODEX STAN A-6 – 1978, Rév. 2-2001).

La désignation des produits dont la teneur en matière grasse est inférieure 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 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 acceptables sont les expressions caractérisantes appropriées spécifiées à la section 7.3 de la norme générale pour le fromage (CODEX STAN A-6 – 1978, Rév. 2-2001) ou une allégation nutritionnelle conforme aux directives pour l'utilisation des allégations nutritionnelles (CAC/GL 023 – 1997, *Codex Alimentarius* Volume 1A)\*.

\*) En ce qui concerne les allégations nutritionnelles comparatives, la teneur en matière grasse minimum de 45 % de matière grasse sur extrait sec constitue la référence.

La désignation peut également être appliquée aux produits coupés, en tranches, râpés ou finement râpés, fabriqués à partir d'un fromage en conformité avec la présente norme.

Le Brie emballé dans un récipient dans lequel il a subi un traitement thermique doit porter une étiquette mentionnant ledit traitement.

### 7.2 PAYS D'ORIGINE

Le pays d'origine (c'est-à-dire le pays de fabrication, et non le pays dont le nom est originaire) est déclaré. Si le produit subit une transformation substantielle\* dans un deuxième pays, ce dernier sera considéré comme étant le pays d'origine pour l'étiquetage.

\*) Par exemple, [le réemballage, la coupe, le tranchage, le râpage et le râpage fin - *formulation en cours de révision*] ne sont pas considérés comme une transformation substantielle.

### **7.3 DÉCLARATION DE LA TENEUR EN MATIÈRE GRASSE LAITIÈRE**

La teneur en matière grasse laitière doit être déclarée d'une manière jugée acceptable dans le pays de vente au consommateur final, soit (i) en pourcentage de la masse, (ii) en pourcentage de matière grasse sur extrait sec, soit (iii) en grammes par portion comme quantifiés sur l'étiquette, à condition que le nombre de portions soit indiqué.

### **7.4 ÉTIQUETAGE DES RÉCIPIENTS NON DESTINÉS À LA VENTE AU DÉTAIL**

Les informations données à la section 7 de la présente norme et aux sections 4.1 à 4.8 de la norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rév.1-1991 ; *Codex Alimentarius*, Volume 1A) et, au besoin, les instructions de stockage, doivent figurer soit sur le récipient, soit sur les documents d'accompagnement, exception faite du nom du produit, de l'identification du lot et des nom et adresse du fabricant ou de l'emballleur qui doivent être indiqués sur le récipient, et en l'absence d'un tel récipient, sur le produit lui-même. Toutefois, l'identification du lot et le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballleur peuvent être remplacés par une marque d'identification, à condition que cette dernière puisse être clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.

## **8. MÉTHODES D'ÉCHANTILLONNAGE ET D'ANALYSE**

Voir *Codex Alimentarius*, Volume 13.

**INFORMATIONS SUR LES PROCÉDÉS DE FABRICATION HABITUELS POUR LE BRIE**

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

Si un pays membre identifie des objectifs légitimes pour le maintien ou l'introduction de réglementations nationales relatives aux matières abordées dans la présente annexe, les dispositions ci-dessous devront être prises en compte.

**1. CARACTÉRISTIQUES D'APPARENCE**

Goût : [caractéristique de la variété – *formulation en cours de révision.*]

**2. MÉTHODE DE FABRICATION**

2.1 Procédure de fermentation : développement d'acides dérivés microbiologiquement.

[2.2 Procédure de maturation : essentiellement cultures de *Penicillium caseicolum*, *Penicillium camembertii* et d'autres micro-organismes inoffensifs tels que *Geotrichum candidum*, *Brevibacterium linens*, levures, etc. – *formulation en cours de révision avec révision d'autres détails d'affinage*].

## **AVANT PROJET DE NORME POUR LA MOZZARELLA**

*(Révisée à l'étape 3, novembre 2001)*

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

### **1. CHAMP D'APPLICATION**

La présente norme s'applique à la Mozzarella destinée à la consommation directe ou à un traitement ultérieur, conformément à la description figurant à la section 2 de la présente norme.

### **2. DESCRIPTION**

La Mozzarella est un fromage non affiné conformément à la norme générale pour le fromage (CODEX STAN A-6 – 1978, Rév. 2-2001) et à la norme pour les fromages non affinés, y compris le fromage frais (CODEX STAN XXX-2001). C'est un fromage lisse à texture élastique composée de longues fibres de protéines parallèles les unes aux autres, sans présence de grains de caillé. Ce fromage ne possède pas de croûte\* et peut se présenter sous diverses formes.

La Mozzarella à haute teneur en humidité est un fromage à pâte molle à couches superposées pouvant former des poches contenant du liquide d'apparence laiteuse. Elle peut être conditionnée avec ou sans liquide. Le fromage a une couleur blanchâtre.

La Mozzarella à basse teneur en humidité est un fromage homogène à pâte ferme sans trous, qu'il est possible de râper.

La Mozzarella est fabriquée selon le procédé "pasta filata", qui consiste à chauffer le caillé présentant une valeur pH appropriée avant de le soumettre à un traitement ultérieur de pétrissage et d'étirement jusqu'à ce qu'il soit lisse et exempt de grumeaux. Pendant qu'il est encore chaud, le caillé est coupé et moulé, puis raffermi par refroidissement. D'autres techniques de fabrication, qui donnent aux produits finis les mêmes caractéristiques physiques, chimiques et organoleptiques, sont autorisées.

\*) Le fromage a été conservé de telle manière qu'aucune croûte ne s'est développée (un fromage "sans croûte").

### **3. FACTEURS ESSENTIELS DE QUALITÉ ET DE COMPOSITION**

#### **3.1 MATIÈRES PREMIÈRES**

Lait de vache ou de bufflonne, ou leurs mélanges, et produits obtenus à partir de ces laits.

#### **3.2 INGRÉDIENTS AUTORISÉS**

- Cultures starter de bactéries lactiques inoffensives et/ou bactéries productrices d'arômes et cultures d'autres micro-organismes inoffensifs ;
- Présure ou autres enzymes coagulantes inoffensives appropriées ;
- Chlorure de sodium ;
- Vinaigre ;
- Eau potable ;
- Farines et amidons de riz, maïs et pomme de terre : nonobstant les dispositions de la norme générale pour le fromage (CODEX STAN A-6 – 1978, Rév. 2-2001), ces substances peuvent être utilisées pour la même fonction que les agents antimottants pour le traitement de la surface de la Mozzarella coupée, en tranches et râpée, à faible teneur en humidité uniquement, pour autant qu'elles ne soient ajoutées que dans les quantités fonctionnellement nécessaires comme prévu par les bonnes pratiques de fabrication, compte tenu de l'utilisation des agents antimottants énumérés à la section 4.

### 3.3 COMPOSITION

<u>Constituant laitier :</u>	<u>Teneur minimum (m/m)</u>	<u>Teneur maximum(m/m) :</u>	<u>Niveau de référence (m/m) :</u>
Matière grasse laitière dans l'extrait sec :			
- à forte teneur en humidité :	20 %	Sans restriction	40 % à 50 %
- à faible teneur en humidité	2 %	Sans restriction	40 % à 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 en matière sèche minimum correspondante (m/m) :</u>	
		Faible teneur en humidité :	Haute teneur en humidité :
	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 %

Les modifications en matière de composition excédant les minima et les maxima spécifiés ci-dessus pour la matière grasse laitière et la matière sèche ne sont pas considérées comme étant conformes à la section 4.3.3 de la norme générale du Codex pour l'utilisation des termes de laiterie (CODEX STAN 206-1999).

### 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

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

<i>N°</i>	<i>Nom de l'additif alimentaire</i>	<i>Concentration maximale</i>
	<u>Colorants (afin d'obtenir les caractéristiques de couleur décrites à la section 2)</u>	
101(ii)	Curcuma	Limitée par les BPF
101	Riboflavines	Limitée par les BPF
140	Chlorophylle	Limitée par les BPF
141	Chlorophylles cuivriques	15 mg/kg
160a (i)	Carotène (synthétique)	25 mg/kg
160a(ii)	Carotène (végétal)	600 mg/kg
160b	Extraits de rocou	10 mg/kg de fromage, sur la base de bixine/norbixine
160c	Oléorésines de paprika	Limitée par les BPF
160e	$\beta$ -apo-8'-caroténal	35 mg/kg
160f	acide $\beta$ -apo-8'-caroténique, ester méthylique et ester d'éthyle	35 mg/kg
171	Dioxyde de titane	Limitée par les BPF
	<u>Régulateurs d'acidité</u>	
170	Carbonates de calcium	)
325	Lactate de sodium	) Limitée par les BPF
326	Lactate de potassium	)
327	Lactate de calcium	)
339	Phosphates de sodium	)
340ii	Orthophosphates dipotassiques	) 3 g/kg, seuls ou en combinaison,
341	Phosphates de calcium	) exprimés sous la forme P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> *
500	Carbonates de sodium	)
501	Carbonates de potassium	) Limitée par les BPF

504	Carbonates de magnésium	)	
575	Glucono delta-lactone (GDL)	)	
	<u>Acides</u>		
260	Acide acétique glacial	)	
270	Acide lactique (L-, D- et DL-)	)	
296	Acide malique (DL-)	)	Limitée par les BPF
330	Acide citrique	)	
338	Acide orthophosphorique	)	2 g/kg, exprimé sous la forme P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> *
507	Acide hydrochlorique	)	Limitée par les BPF

### ***Fromage en tranches, coupé, râpé ou râpé finement***

#### Antimottants (pour le traitement en surface de la Mozzarella à faible teneur en humidité uniquement) :

460	Cellulose	)	Limitée par les BPF
551	Dioxyde de silicium amorphe	)	
552	Silicate de calcium	)	
553	Silicates de magnésium	)	10 g/kg seuls ou en combinaison
554	Aluminosilicate de sodium	)	Silicates calculés en tant que dioxyde
555	Aluminosilicate de potassium	)	de silicium
556	Aluminosilicate de calcium	)	
559	Silicate d'aluminium	)	
560	Silicate de potassium	)	

#### Agents conservateurs

200	Acide sorbique	)	
202	Sorbate de potassium	)	1 g/kg de fromage,
203	Sorbate de calcium	)	exprimés tant qu'acide sorbique
280	Acide propionique	)	
281	Propionate de sodium	)	Limitée par les BPF
282	Propionate de calcium	)	
283	Propionate de potassium	)	

\*) La quantité totale de P<sub>2</sub>O<sub>5</sub> ne pourra pas dépasser 3 g/kg.

## **5. CONTAMINANTS**

### **5.1 MÉTAUX LOURDS**

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

### **5.2 RÉSIDUS DE PESTICIDE**

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

## **6. HYGIÈNE**

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

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

**6.3** Les produits doivent satisfaire à tout critère microbiologique établi conformément aux principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les denrées alimentaires (CAC/GL 21-1997, *Codex Alimentarius*, Volume 1B).

## **7. ÉTIQUETAGE**

Outre les dispositions de la norme générale du Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rév.1-1991 ; *Codex Alimentarius*, Volume 1A) et la norme générale pour

l'utilisation des termes de laiterie (CODEX STAN 206-1999), les dispositions spécifiques suivantes s'appliquent :

### **7.1 NOM DU PRODUIT**

Le nom Mozzarella peut être utilisé conformément à la section 4.1 de la norme générale du Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées, pour autant que le produit soit conforme à cette norme.

L'utilisation du nom est une option qui ne peut être exercée que si le fromage est conforme à la présente 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 (CODEX STAN A-6 – 1978, Rév. 2-2001).

La désignation de la Mozzatella à haute teneur en humidité doit s'accompagner d'un qualificatif décrivant la nature réelle du produit.

La désignation des produits dont la teneur en matière grasse est inférieure 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 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 acceptables sont les expressions caractérisantes appropriées spécifiées à la section 7.3 de la norme générale pour le fromage (CODEX STAN A-6 – 1978, Rév. 2-2001) ou une allégation nutritionnelle conforme aux directives pour l'utilisation des allégations nutritionnelles (CAC/GL 023 – 1997, *Codex Alimentarius* Volume 1A)\*.

\*) En ce qui concerne les allégations nutritionnelles comparatives, la teneur en matière grasse minimum de 40 % de matière grasse sur extrait sec constitue la référence.

La désignation peut également être appliquée aux produits coupés, en tranches, râpés ou finement râpés, fabriqués à partir d'un fromage en conformité avec la présente norme.

### **7.2 PAYS D'ORIGINE**

Le pays d'origine (c'est-à-dire le pays de fabrication, et non le pays dont le nom est originaire) est déclaré. Si le produit subit une transformation substantielle\* dans un deuxième pays, ce dernier sera considéré comme étant le pays d'origine pour l'étiquetage.

\*) Par exemple, [le réemballage, la coupe, le tranchage, le râpage et le râpage fin - *formulation en cours de révision*] ne sont pas considérés comme une transformation substantielle.

### **7.3 DÉCLARATION DE LA TENEUR EN MATIÈRE GRASSE LAITIÈRE**

La teneur en matière grasse laitière doit être déclarée d'une manière jugée acceptable dans le pays de vente au consommateur final, soit (i) en pourcentage de la masse, (ii) en pourcentage de matière grasse sur extrait sec, soit (iii) en grammes par portion comme quantifiés sur l'étiquette, à condition que le nombre de portions soit indiqué.

### **7.4 ÉTIQUETAGE DES RÉCIPIENTS NON DESTINÉS À LA VENTE AU DÉTAIL**

Les informations données à la section 7 de la présente norme et aux sections 4.1 à 4.8 de la norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rév.1-1991 ; *Codex Alimentarius*, Volume 1A) et, au besoin, les instructions de stockage, doivent figurer soit sur le récipient, soit sur les documents d'accompagnement, exception faite du nom du produit, de l'identification du lot et des nom et adresse du fabricant ou de l'emballer qui doivent être indiqués sur le récipient, et en l'absence d'un tel récipient, sur le produit lui-même. Toutefois, l'identification du lot et le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballer peuvent être remplacés par une marque d'identification, à condition que cette dernière puisse être clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.

## **8. MÉTHODES D'ÉCHANTILLONNAGE ET D'ANALYSE**

Voir *Codex Alimentarius*, Volume 13.

Détermination de l'équivalence entre le procédé "pasta filata" et d'autres techniques : identification de la structure typique par microscopie confocale à balayage laser.

**INFORMATIONS SUR LES PROCÉDÉS DE FABRICATION HABITUELS POUR LA MOZZARELLA**

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

Si un pays membre identifie des objectifs légitimes pour le maintien ou l'introduction de réglementations nationales relatives aux matières abordées dans la présente annexe, les dispositions ci-dessous devront être prises en compte.

**MOZZARELLA À HAUTE TENEUR EN HUMIDITÉ****1. MÉTHODE DE FABRICATION**

- 1.1 Les micro-organismes majeurs de culture starter sont les *Streptococcus thermophilus* et/ou *Lactococcus spp.*
- 1.2 Les produits fabriqués à base de lait de bufflonne doivent être salés en saumure froide.