

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 7 (b) de l'ordre du jour

CX/MMP 02/13
janvier 2002

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR LE LAIT ET LES PRODUITS LAITIERS

Cinquième session

Wellington, Nouvelle-Zélande, 8-12 avril 2002

PRODUITS FROMAGERS AUTRE QUE FROMAGE

DONNÉES POUR LA MISE À L'ÉTUDE D'UNE NORMALISATION AU NIVEAU

INTERNATIONAL DE CES PRODUITS

(Préparé par la France)

1. OBSERVATIONS GÉNÉRALES

En 1998 à Montevideo, lors de la 3^{ème} session du CCMMP, les autorités françaises ont proposé la mise à l'étude (CRD 16, CX/MMP 98/13) d'une norme destinée à couvrir un ensemble diversifié de produits s'apparentant au fromage mais qui, pour des raisons diverses, ne sont pas visés par la Norme Générale du Codex pour les fromages (A6).

En 2000, lors de sa 4^{ème} session, le CCMMP a considéré pour la seconde fois la proposition de la délégation de la France d'initier des travaux pour l'élaboration d'une norme pour cette nouvelle catégorie de produits.

Avant d'étudier cette proposition, le CCMMP a souhaité disposer d'informations plus précises sur ces produits. Il a donc demandé à la France de lui faire parvenir des données avant la 5^{ème} session, afin de pouvoir prendre une décision lors de cette session.

Les autorités françaises ont accompli cette tâche avec la collaboration de la FIL qui a effectué une enquête auprès de ses adhérents. Dix neuf pays, membres de la FIL, ont répondu à cette enquête et une synthèse des résultats a été adressée à la France. Les informations demandées par le CCMMP lors de sa 4^{ème} session sont rassemblées ci-après. Ainsi qu'il en était convenu, la France a construit ce rapport en se fondant sur le travail de synthèse de la FIL.

2. DONNÉES SUR LE COMMERCE INTERNATIONAL

La FIL précise que d'une manière générale la collecte d'informations a été rendue difficile car il n'existe actuellement pas de statistiques précises sur ces produits qui sont selon les pays classés dans des rubriques douanières différentes, la classification douanière ne comportant pas de rubriques spécifiques pour ces produits.

En raison de ces difficultés, il apparaît que les données transmises par la FIL sont par nature sous-évaluées par rapport à la réalité, mais reflètent cependant l'approche la plus large qui ait été faite jusqu'à présent dans la recherche d'informations économiques.

2.1 Fabrication sur les marchés nationaux

Sur dix-neuf pays, dix ont répondu à la FIL qu'ils élaboraient divers produits ne correspondant pas à la définition du fromage de la norme A6, et qui étaient considérés comme une catégorie de produits distincte

des fromages, catégorie reconnue sur leur marché national, soit par des usages, soit par une réglementation ou par une définition professionnelle.

Ces pays sont les suivants :

- Belgique
- Canada
- Danemark
- Allemagne
- Espagne
- France
- Hongrie
- États-Unis
- Lettonie
- Suisse

2.2 Production totale nationale (production domestique)

La production globale sur les marchés domestiques pour les pays qui ont pu fournir des données chiffrées à la FIL est de 30000 tonnes.

Certains d'entre eux, comme le Canada, le Danemark, l'Allemagne, la Suisse et les Etats Unis ont précisé que ces produits existent sur leur territoire sans pouvoir fournir de valeur chiffrée.

En conséquence, la valeur de production globale de 30000 tonnes doit être considérée comme une donnée sous-évaluée.

2.3 Exportations

L'identité douanière de ces produits n'étant pas homogène, il a été difficile pour certains pays de répondre à cette partie de l'enquête de la FIL. Pour les pays ayant pu répondre, le volume total des exportations est d'au moins 7500 tonnes. Il apparaît donc que le volume réel d'exportation est de ce fait supérieur à cette valeur.

Ces produits sont exportés vers plus de 20 pays : États-Unis, Canada, Brésil, Moyen-Orient, Autriche, France, Allemagne, Grèce, Irlande, Italie, Pays-Bas, Norvège, Espagne, Suède, Royaume-Uni, Pologne, République Tchèque, Hongrie, Lettonie, Arabie Saoudite, Japon, Australie, Nouvelle Zélande.

Pour ce qui concerne l'évolution des échanges, en raison notamment du caractère nouveau de ces produits, la tendance évolue de façon positive.

2.4 Problèmes rencontrés dans le commerce international

Il apparaît que l'hétérogénéité des législations et l'absence de statut de ces produits dans un cadre international, représentent une source de difficultés dans les échanges internationaux.

3. ÉTAT DES LÉGISLATIONS NATIONALES

3.1 Statuts officiels pour ces produits

Six pays ont répondu à la FIL qu'ils possédaient soit des réglementations spécifiques, soit des codes professionnels ou des exigences nationales, soit des reconnaissances ponctuelles précisant les caractéristiques de ces produits.

Ces pays sont les suivants :

- Suisse
- Allemagne
- Hongrie
- Canada
- France (usage et réglementation spécifique en cours d'élaboration)
- Lettonie

D'autres pays utilisent les règles générales d'étiquetage et de composition pour définir le statut légal de ces produits: Nouvelle Zélande, Danemark et Etats Unis (en particulier, les Etats Unis ont indiqué qu'ils ne possédaient pas de définition légale générale du fromage).

La FIL indique dans ses conclusions que les réglementations nationales et les exigences sont très hétérogènes, ce qui peut créer des barrières techniques au commerce.

3.2 Dénomination de vente des produits

La dénomination de vente la plus fréquemment utilisée pour ces produits est: "préparation fromagère". D'autres dénominations de vente sont aussi employées, telles que: "produits fromagers", "spécialité fromagère" ou le terme "fromage" associé à une description précise informant le consommateur.

4. CRITÈRES D'IDENTITÉ ET COMPOSITION DES PRODUITS

4.1 Critères d'identité

Ces produits sont élaborés typiquement avec des matières premières laitières et répondent de ce fait aux exigences de la norme générale sur l'utilisation des termes de laiterie.

Les informations recueillies par la FIL montrent une grande diversité des caractéristiques de ces produits. Les différences par rapport à la définition du fromage dans la norme A6, peuvent être catégorisées de la manière suivante :

- L'utilisation de procédés de fabrication (exemple: l'ultrafiltration en conjonction avec l'utilisation de composants laitiers) qui ont pour conséquence d'augmenter le ratio final "protéines de sérum/caséines" au-delà de celui du lait.
- Développement de technologies habituellement non utilisées pour les fromages (par exemple rétention par microfiltration ou nanofiltration de composants nutritionnels du lait dans le produit fini).
- L'utilisation d'ingrédients et/ou d'additifs autres que ceux prévus dans les fromages (norme A6), par exemple pour obtenir des variétés de produit à faible teneur en matière grasse.
- Le développement de technologie en conjonction avec l'utilisation d'ingrédients et/ou d'additifs pour répondre à des nouveaux usages de consommation.

4.2 Composition

La synthèse élaborée par la FIL montre un grand nombre de particularités qui, selon les pays, sont les suivantes:

- L'utilisation d'ingrédients autres que ceux prévus dans la norme A6: Canada, France, Hongrie et les Etats Unis utilisent notamment la gélatine et l'amidon comme ingrédients de ces produits.
- L'utilisation d'additifs autres que ceux prévus dans la norme A6: Canada, Danemark, France, Hongrie et Etats Unis utilisent des gélifiants, des amidons modifiés et des pectines comme additifs supplémentaires dans ces produits.
- L'enrichissement en protéines laitières: Canada, Danemark, France et les Etats Unis utilisent les protéines sériques comme ingrédients qui, avec l'utilisation de technologie (comme par exemple l'ultrafiltration), peuvent avoir comme conséquence un ratio "protéines de sérum/caséines" supérieur à celui du lait.
- Le mélange de fromage avec d'autres produits laitiers: Canada, France, Allemagne, Hongrie, Espagne et les Etats Unis ont des produits sur leur marché intérieur qui sont constitués de mélange de fromages, ou de mélange de fromages avec d'autres produits laitiers (ex: 'cold pack cheese foods' aux Etats Unis).

5. CONCLUSION

Ces produits appartenant à l'univers laitier, constituent un marché en pleine croissance, leur importance est de plus en plus grande, tant au niveau des productions nationales qu'au niveau des échanges internationaux.

Ces produits devraient être considéré d'une manière distincte des fromages.

En raison de leur développement économique, de la diversité de leurs situations réglementaires, des divergences dans les définitions retenues, et des difficultés des échanges entre pays qui, dans certains cas, créent de réelles entraves, il conviendrait d'étudier, dans le cadre des travaux du CCLPL, l'élaboration d'une norme spécifique à ces produits ou pour le moins de dispositions normatives recouvrant cette catégorie de produits.