

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS



Organisation des Nations
Unies pour l'alimentation
et l'agriculture



Organisation
mondiale de la Santé

F

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie - Tél: (+39) 06 57051 - Fax: (+39) 06 5705 4593 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.net

CX 2/7.2

CL 2011/20-CAC/MMP

Octobre 2011

AUX: Points de contact du Codex
Organisations internationales intéressées

DU: Secrétariat, Commission du Codex Alimentarius,
Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires,
Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome (Italie)

OBJET: **Demande d'informations sur la possibilité de poursuivre les travaux en vue de l'élaboration d'une ou de plusieurs normes pour le fromage fondu**

DATE LIMITE: 17 février 2012

OBSERVATIONS: À adresser au:

Secretariat, Codex Committee on
Milk and Milk Products
Codex Contact Point
Ministry of Agriculture and
Forestry
P O Box 2526
Wellington 6140 (Nouvelle-
Zélande)
Télécopie: +64 4 894-2501
Courriel: CodexNZ@maf.govt.nz

Secrétariat
Commission du Codex Alimentarius
Programme mixte FAO/OMS sur les
normes alimentaires
Viale delle Terme di Caracalla
00153 Rome (Italie)
Télécopie: +39 06 5705 4593
Courriel: codex@fao.org

GÉNÉRALITÉS

1. À sa trente-quatrième session, la Commission est convenue de renvoyer à la session suivante sa décision concernant l'interruption des travaux d'élaboration d'une norme pour le fromage fondu. À cette occasion, elle a demandé au Secrétariat du Codex de préparer une lettre circulaire, en étroite consultation avec le Président du Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers (CCMMP), aux fins d'une étude de la possibilité de poursuivre ce travail. Il s'agissait de recueillir des informations détaillées sur les problèmes commerciaux liés aux produits visés et d'obtenir des réponses à une série de questions touchant l'éventail potentiel de ces produits, leur composition et leurs spécifications techniques, afin de faciliter le débat sur d'éventuelles nouvelles normes pour le fromage fondu. Les informations recueillies dans le cadre de ce processus devaient être ensuite analysées, puis transmises au Comité exécutif et à la Commission en 2012 pour un examen plus approfondi de la possibilité d'entreprendre de nouveaux travaux à ce sujet (réf. REP11/CAC, par. 154 à 159).

DEMANDE D'INFORMATIONS ET D'OBSERVATIONS

2. Les membres du Codex et les organisations internationales intéressées, comme indiqué ci-dessus, sont invités à fournir des informations utiles pour une éventuelle poursuite des travaux d'élaboration d'une ou de plusieurs normes pour le fromage fondu. Ces informations devraient être communiquées au moyen du formulaire joint en annexe 1 à la présente lettre circulaire.

3. L'annexe 2 contient des informations générales sur les travaux de normalisation du fromage fondu déjà menés dans le cadre du Codex.

Annexe 1

**FORMULAIRE POUR LA COMMUNICATION D'INFORMATIONS UTILES EN VUE
D'ÉVENTUELS TRAVAUX SUR LE FROMAGE FONDU**

Si l'espace réservé à cet effet n'est pas suffisant, le formulaire pourra être reproduit sans toutefois en changer le plan de présentation.

1. Nom du membre du Codex ou de l'organisation internationale présentant des observations:

.....

Première partie: Renseignements détaillés concernant les problèmes liés au commerce de fromage fondu.

2. Veuillez exposer en détail les problèmes qui ont surgi dans le cadre du commerce de fromage fondu, en indiquant notamment le nom du pays concerné:

.....

.....

.....

3. Veuillez fournir des renseignements précis concernant les cas dans lesquels la diversité des législations pose des problèmes dans le cadre du commerce de fromage fondu:

.....

.....

.....

4. Veuillez fournir des renseignements précis concernant les cas dans lesquels l'absence de législation a posé des problèmes dans le cadre du commerce de fromage fondu (en indiquant le nom du pays auquel ce cas s'applique):

.....

.....

.....

Deuxième partie: Renseignements détaillés concernant l'éventail potentiel des fromages fondus, leur composition et leurs spécifications techniques.

5. Pensez-vous que le Codex devrait poursuivre ses travaux d'élaboration d'une ou de plusieurs normes pour le fromage fondu?

.....

.....

.....

Dans l'affirmative, veuillez répondre aux questions 6 à 8 suivantes:

6. Veuillez indiquer les grandes lignes de chaque norme proposée en spécifiant:

- L'éventail des produits à couvrir (c'est-à-dire le nom des produits et leur description, en précisant s'ils contiennent du fromage, d'autres produits laitiers et des produits non laitiers):

.....

.....

- La composition de chaque produit (par exemple, le pourcentage de matières grasses dans l'extrait sec et le pourcentage de matière sèche):

.....

-
- La teneur en fromage de chaque produit, en indiquant la façon dont celle-ci est exprimée (c'est-à-dire en pourcentage du poids du produit ou de matière sèche):

-
- Les produits laitiers autorisés:

-
- Les produits non laitiers autorisés (produits aromatisants, huiles végétales, par exemple):

-
- Les autres ingrédients autorisés (la gélatine, par exemple) et les catégories fonctionnelles d'additifs alimentaires:

-
- Les spécifications techniques de chaque produit:

-
- Les dispositions en matière d'étiquetage pour chaque produit:

.....

Veillez à ce que la frontière entre les produits soit claire, y compris celle avec les aliments connexes.

7. Veuillez fournir d'autres éléments justificatifs pour chacune des normes proposées, comme indiqué dans les *Critères régissant l'établissement des priorités des travaux* et les *Directives sur l'application des critères régissant l'établissement des priorités des travaux applicables aux produits* (Critères applicables aux produits)¹:

-
8. Veuillez expliquer quels sont, à votre avis, les éléments en vertu desquels la ou les normes proposées peuvent être acceptables au niveau international, en tenant compte des débats antérieurs menés dans le cadre du Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers et de la Commission du Codex Alimentarius:

¹ Manuel de procédure du Codex, vingtième édition, pages 40-44 (version française).

Annexe 2**INFORMATIONS GÉNÉRALES SUR LES TRAVAUX D'ÉLABORATION DE NORMES POUR LE FROMAGE FONDU DÉJÀ MENÉS DANS LE CADRE DU CODEX****Travaux de révision entrepris par le Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers**

Donnant suite à la décision prise par son prédécesseur, le Comité mixte FAO/OMS d'experts gouvernementaux sur le Code de principes concernant le lait et les produits laitiers, aussi appelé Comité du lait, d'inscrire la révision des normes existantes dans son futur programme de travail, et compte tenu de la décision prise par la Commission du Codex Alimentarius, à sa dix-neuvième session, de réviser l'ensemble des normes du Codex, le CCMMP, à sa première session, a entamé des travaux en vue de l'élaboration d'une norme révisée pour le fromage fondu.

Le CCMMP a tenu neuf sessions entre 1994 et 2010. Pendant cette période, les travaux menés en vue de l'élaboration d'une norme pour le fromage fondu ont été les suivants:

- Six avant-projets de normes, qui ont été distribués pour observations et présentés au Comité;
- Cinq réunions de divers groupes de travail ou groupes de rédaction;
- Une enquête menée auprès des membres du Codex et des observateurs et visant à recueillir un certain nombre d'informations: nom ou appellation du produit, quantité produite, étiquetage relatif à la composition, utilisation de gélatine, d'amidons et de stabilisants, teneur en matières grasses et sèches et législation nationale applicable; et
- Deux examens menés par l'ensemble du Comité et portant sur des avant-projets de normes, analysés section par section.

On trouvera des informations détaillées sur ces différentes activités dans les références indiquées plus loin.

Questions liées à l'établissement de normes pour le fromage fondu

Le CCMMP a recensé un certain nombre de questions essentielles à examiner en vue de l'élaboration d'une ou de plusieurs normes pour le fromage fondu, en particulier les suivantes:

Approche

Le CCMMP s'est posé la question de savoir s'il fallait réviser les normes antérieures ou bien adopter une nouvelle approche. Il est convenu que l'approche suivie pour les normes précédentes n'était pas satisfaisante et qu'une nouvelle manière de procéder serait nécessaire. Le Comité a ainsi examiné divers projets visant à réunir les produits concernés dans le cadre d'une norme unique, qui devait être à la fois simple (du moins dans les premiers temps) et sans trop d'exigences spécifiques. Ces projets suivaient le modèle de présentation retenu pour d'autres normes relatives aux produits laitiers; définissaient des exigences minimales; cherchaient à assurer un commerce international équitable; et visaient à protéger les noms des principaux produits laitiers faisant l'objet d'un commerce international et à assurer ainsi une protection suffisante des consommateurs.

Ces projets sont devenus plus détaillés par la suite, mais dans ses indications au groupe de travail final sur le fromage fondu, le CCMMP a demandé qu'au stade de la révision, toute l'attention voulue soit donnée à la simplification de la norme.

Les normes antérieures ont été révoquées (voir plus loin pour des informations plus détaillées).

Composition des produits

Le CCMMP a reconnu que la composition du fromage fondu, en particulier la teneur en fromage, était un point important et il a tenté à plusieurs reprises de régler la question. Les premiers groupes de travail ont signalé que la teneur minimale en fromage (quantifiée) ne semblait pas être une approche susceptible de faire l'objet d'un accord et qu'en règle générale celle-ci n'était pas spécifiée dans les législations nationales. Deux solutions ont été proposées et étudiées, mais n'ont pas été retenues. En revanche, le CCMMP a demandé à un autre groupe de travail d'insérer des dispositions en matière d'étiquetage relatives à la teneur en fromage pour informer le consommateur; enfin, il a chargé un dernier groupe de travail de s'occuper de la question de la teneur en fromage.

Lors de sa réunion tenue en 2009, le groupe de travail sur le fromage fondu a longuement débattu de la composition et de la teneur en fromage. Toutefois, il n'a pas été en mesure d'élaborer une norme qui réponde à la fois aux exigences de toutes les délégations et à celles de son propre mandat, qui était de simplifier et d'améliorer le texte proposé. Après de longs débats, le groupe de travail est convenu de l'impossibilité de parvenir à un accord sur ce point.

Champ d'application

Le CCMMP a limité le champ d'application de ses travaux et concentré principalement ses efforts sur le produit «fromage fondu», à l'exclusion des produits à base de fromage fondu et des préparations à base de fromage fondu. Il a été demandé au dernier groupe de travail d'étudier une nouvelle approche en matière d'étiquetage qui permette de distinguer les différents produits. Le document de travail élaboré à l'intention du groupe de travail contenait plusieurs options concernant l'étiquetage quant à la teneur en humidité et la déclaration de la teneur en fromage, options qui n'ont pas été retenues car étant liées à la question de la composition du produit, sur laquelle aucun accord n'a été trouvé.

Ingrédients autorisés

Le CCMMP s'est penché sur l'acceptabilité de l'utilisation de gélatine, d'amidons et de stabilisants dans la fabrication de fromage fondu, par référence à la législation nationale par exemple. Toutefois, là encore, les options proposées n'ont pas été retenues car la question est liée à la composition du produit, sur laquelle aucun accord n'a été trouvé.

Débats relatifs à l'interruption des travaux

À sa neuvième session (2010), face à l'impossibilité de faire avancer l'avant-projet de norme pour le fromage fondu, le CCMMP est convenu d'abandonner ces travaux.

À sa trente-troisième session, la Commission a examiné la recommandation formulée par le CCMMP concernant l'interruption des travaux et a décidé, compte tenu des nouveaux appels lancés afin que le travail soit poursuivi, de renvoyer sa décision à ce sujet. Elle a demandé aux comités de coordination concernés d'étudier la nécessité de normes régionales et leur champ d'application, et de communiquer leurs conclusions à la trente-quatrième session de la Commission. À sa trente-quatrième session, la Commission a examiné les rapports des comités de coordination, ainsi qu'une recommandation émanant du Comité exécutif, et tenu compte des observations formulées par les délégations et par le Président du CCMMP, avant de parvenir à la décision dont il est question dans la section «généralités» de la présente lettre circulaire.

Normes antérieures

Jusqu'en 2010, trois normes Codex s'appliquaient au fromages fondu et aux préparations à base de fromage fondu:

- *Norme générale Codex pour le fromage fondu et le fromage fondu pour tartine portant un nom de variété* (CODEX STAN 285-1978);
- *Norme générale Codex pour le fromage fondu et le fromage fondu pour tartine* (CODEX STAN 286-1978); et
- *Norme générale Codex pour les préparations à base de fromage fondu* (CODEX STAN 287-1978).

Ces normes avaient été élaborées par le Comité du lait.

Les pays ont notifié au Comité du lait leur acceptation des normes pour les produits laitiers. À la dernière réunion du Comité, en 1990, six pays ont notifié leur acceptation de la norme CODEX STAN 285-1978 et cinq pays ont notifié leur acceptation des normes CODEX STAN 286-1978 et CODEX STAN 287-1978. Trois de ces pays ont accepté avec des réserves de natures diverses.

Dans son rapport de 1996 au CCMMP, la Fédération internationale de laiterie (FIL) a insisté sur les difficultés inhérentes à la révision des normes. Elle a signalé l'existence de chevauchements dans les définitions et un manque de transparence des normes. Les normes CODEX STAN 286-1978 et CODEX STAN 287-1978 n'étaient pas définies l'une par rapport l'autre, avec une superposition quant à la quantité de fromage à utiliser. Les législations nationales, dans une large mesure, n'avaient pas donné suite à ces normes.

Ces normes ont été révoquées par la Commission, à sa trente-troisième session, sur la recommandation du CCMMP qui avait indiqué qu'elles n'étaient plus d'actualité et n'étaient pas utilisées par l'industrie.

Normes horizontales et normes de produits s'appliquant au fromage fondu

S'agissant de l'élaboration d'une norme pour le fromage fondu, il convient de noter qu'un certain nombre de normes horizontales et de normes de produits sont applicables au fromage fondu et fournissent de précieuses indications sur des aspects essentiels liés à ce produit. Ces normes sont notamment les suivantes:

Aspect couvert	Normes applicables
Ingrédients	Normes pour le fromage, d'autres produits laitiers et d'autres denrées alimentaires
Additifs alimentaires	<i>Norme générale pour les additifs alimentaires</i> (CODEX STAN 192-1995)
Contaminants	<i>Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits destinés à la consommation humaine et animale</i> (CODEX STAN 193-1995) Limites maximales pour les résidus de médicaments vétérinaires dans les denrées alimentaires Limites maximales pour les résidus de pesticides dans les denrées alimentaires
Hygiène	<i>Principes généraux d'hygiène alimentaire</i> (CAC/RCP 1-1969) <i>Code d'usages en matière d'hygiène pour le lait et les produits laitiers</i> (CAC/RCP 57-2004)
Étiquetage	<i>Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées</i> (CODEX STAN 1-1985) <i>Norme générale pour l'utilisation de termes de laiterie</i> (CODEX STAN 206-1999)
Méthodes d'analyse et d'échantillonnage	<i>Directives générales sur l'échantillonnage</i> (CAC/GL 50-2004) <i>Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées</i> (CODEX STAN 234-1999)

Références

On trouvera des renseignements plus détaillés sur les travaux du CCMMP concernant le fromage fondu dans les documents de référence suivants:

Sessions du CCMMP	Références
Première session (1994)	CX/MMP 94/5 (Partie 2) ALINORM 95/11, par. 33, 52 et 123
Deuxième session (1996)	CX/MMP 96/4, Partie a) ALINORM 97/11, par. 73
Troisième session (1998)	CL 1997/33-MMP ALINORM 99/11, par. 84-88
Quatrième session (2000)	CX/MMP 00/7 ALINORM 01/11, par. 76, 77 et 122
Cinquième session (2002)	CL 2001/20-MMP CX/MMP 02/9, CX/MMP 02/9-Add.1 et CRD 13 ALINORM 03/11, par. 100-103
Sixième session (2004)	CX/MMP 04/6/7 ALINORM 04/27/11, par. 84-90

Septième session (2006)	CX/MMP 06/7/8, CX/MMP 06/7/8-Add.2 ALINORM 06/29/11, par. 107-120
Huitième session (2008)	CX/MMP 08/8/5 ALINORM 08/31/11, par. 50-77
Neuvième session (2010)	CX/MMP 10/9/4 ALINORM 10/33/11, par. 40-42