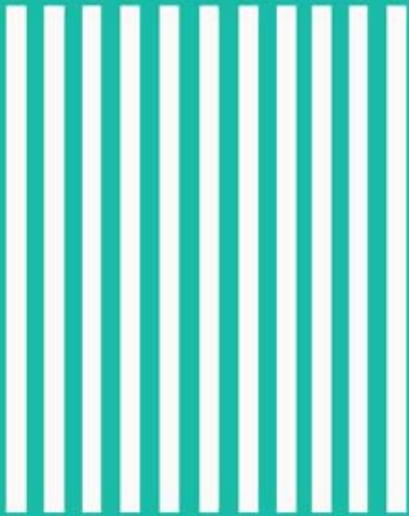


Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires

**COMITÉ MIXTE FAO/OMS  
D'EXPERTS GOUVERNEMENTAUX  
SUR LE CODE DE PRINCIPES  
CONCERNANT LE LAIT ET LES  
PRODUITS LAITIERS**

Rapport de la douzième session

Tenue à Rome, Italie, 7-12 juillet 1969



ORGANISATION DES NATIONS UNIES POUR L'ALIMENTATION ET L'AGRICULTURE  
ORGANISATION MONDIALE DE LA SANTÉ

Rome



RAPPORT  
de la  
DOUZIEME SESSION  
DU COMITE MIXTE FAO/OMS D'EXPERTS GOUVERNEMENTAUX  
SUR LE CODE DE PRINCIPES CONCERNANT LE LAIT ET LES PRODUITS LAITIERS

Tenue au Siège de la FAO  
à Rome (Italie)  
du 7 au 12 juillet 1969

## TABLE DES MATIERES

	Page
Récapitulation des questions appelant une action de la part des gouvernements	vii
Introduction	1
Election du Bureau	1
Adoption de l'ordre du jour	1
Acceptations du code de principes et de ses normes connexes	2
Etiquetage des produits laitiers	3
Paragraphe directeur pour le Comité d'experts gouvernementaux sur le Code de principes concernant le lait et les produits laitiers	5
Acceptation des normes	6
Normes pour les glaces de consommation	7
Normes internationales individuelles pour les fromages	9
Blue Stilton	9
Amendements proposés pour les normes internationales individuelles concernant le Cheshire, le Gruyère, l'Edam et le Gouda	9
Rapport de la délégation des Etats-Unis sur l'issue de ses consultations avec le Gouvernement italien au sujet du Gorgonzola, du Parmigiano Reggiano et du Pecorino Romano	11
Normes internationales individuelles parvenues à l'étape 6 de la Procédure d'élaboration des normes du Comité	11
Généralités	11
Butterkäse	12
Coulommiers	12
Gudbrandsdalsost	12
Harzer Käse	13
Herrgårdsost	13
Hushållsost	14
Norvegia	15
Priorités concernant l'établissement de normes internationales individuelles pour les fromages	16
Fromages persillés	17
Normes internationales individuelles pour les fromages à l'étape 3 de la Procédure du Comité	18
Ädelost	18
Blue Cheese	18
Edelpilzkäse	19
Mycella	19
Normanna	20
Nitrosamines dans le fromage	20
Projets d'amendements à la norme générale N° A-6 pour le fromage	20

Révision proposée de la norme N° A-3 pour le lait concentré	22
Projet d'amendement à la décision N° 5	22
Produits à base de fromage fondu	22
Laits fermentés	23
Projet de norme N° A-9 pour la crème	23
Projet de norme pour le lait en poudre riche en matière grasse, la demi-crème en poudre et la crème en poudre	25
Projet de norme pour la crème glacée et les glaces au lait à l'étape 4	26
Ghee	26
Beurre de cuisine	26
Méthodes d'analyse FIL/ISO/AOAC	27
Principaux points à examiner par le Comité à sa prochaine session	28
Autres questions	28
Fromage de lait de brebis et de chèvre	28
Définition du lait stérilisé	29
Produits laitiers d'imitation	29

#### ANNEXE I

Liste des participants	30
------------------------	----

#### ANNEXE II

Normes internationales individuelles pour divers fromages soumises aux gouvernements pour acceptation	42
II-A Butterkäse	43
II-B Coulommiers	46
II-C Gudbrandsdalsost	49
II-D Harzer Käse	51
II-E Herrgådsost	54
II-F Husållsost	58
II-G Norvegia	63

#### ANNEXE III

Projets de normes internationales individuelles pour les fromages soumis aux gouvernements pour observations	66
III-A Esrom	67
III-B Maribo	71
III-C Fynbo	74
III-D Ädelost	77
III-E Blue Cheese	80
III-F Edelpilzkäse	83
III-G Mycella	85
III-H Normanna	87

#### ANNEXE IV

Amendement proposé pour la décision N° 5 des décisions du Comité d'experts gouvernementaux concernant certaines déclarations d'acceptation qui figurent dans la sixième édition du Code de principes	89
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----

#### ANNEXE V

Projets de normes générales pour les produits à base de fromage fondu soumis aux gouvernements pour observations à l'étape 5 de la procédure du Comité	90
V-A Projet de norme générale pour "Fromage ..... fondu" ou le "fromage fondu ....." - A-8(a)	91
V-B Projet de norme générale pour le "fromage fondu" et le "fromage fondu pour tartiné" - A-8(b)	95
V-C Projet de norme générale pour les préparations à base de fromage fondu ("Process(ed) cheese food" et "Process(ed) cheese spread") - A-8(c)	99

## RECAPITULATION DES QUESTIONS APPELANT UNE ACTION DE LA PART DES GOUVERNEMENTS

1. Les gouvernements sont priés de communiquer leurs observations avant le 15 janvier 1970. Toutes les communications devraient être envoyées autant que possible en double exemplaire et adressées au Secrétaire technique du Comité d'experts gouvernementaux sur le Code de principes concernant le lait et les produits laitiers, Sous-Division des produits laitiers FAO, Rome.
2. Les gouvernements peuvent formuler des observations sur tout point qu'ils désireraient voir étudié.

Les points précis au sujet desquels le Comité est convenu de demander l'avis des gouvernements sont énumérés ci-après:

<u>Normes internationales individuelles pour les fromages</u>	
- Butterkäse, Coulommiers, Gudbrandsdalsost Harzer Käse, Herrgårdstost, Hushållstost, Norvegia	- soumises aux gouvernements pour acceptation. (voir par. 40 à 50 du présent rapport ainsi que les annexes II-A à II-G).
- Esrom, Maribo, Fynbo, Adelost, Blue Cheese, Edelpilzkäse, Mycella, Normanna à l'étape 4 de la Procédure du Comité	- soumises aux gouvernements pour observation. (voir par. 59 et 60 du présent rapport ainsi que les annexes III-A à III-H) Les gouvernements sont, priés de faire connaître leur avis en particulier sur les difficultés qui pourraient survenir si le fromage bleu était exporté dans un pays de langue anglaise qui a accepté la norme pour le Blue Cheese.
- Norme générale N A-6 pour le fromage	- soumise aux gouvernements pour observations: a) la définition devrait-elle prévoir la coagulation avec la formation d'un gel en tant qu'opération nécessaire en fromagerie? b) si la coagulation avec formation d'un gel n'est pas considérée comme une opération indispensable en fromagerie, quelles sont les opérations utilisées ou dont on envisage l'utilisation pour remplacer la coagulation? (voir par. 62 à 67 du présent rapport).
- Décision No 5	- Les gouvernements sont priés de faire connaître leur avis sur l'amendement proposé par la délégation de l'Australie (voir par. 69 et 73 du présent rapport ainsi que l'annexe IV).

- Norme révisée No A-3 - Lait concentré - à l'étape 5 de la Procédure du Comité
  - Projets:
    - Norme générale No A-8(a) pour le "fromage... fondu" ou le "fromage fondu..."
    - Norme générale No A-8(b) pour le "fromage fondu" et le "fromage fondu pour tartine"
    - Norme générale No A-8(c) pour les préparations à base de fromage fondu à l'étape 5 de la procédure du Comité.
    - Yogourt (et autres laits fermentés)
  - Projet de norme No A-9 pour la crème à l'étape 5 de la Procédure du Comité
- Les gouvernements sont priés de faire connaître leur avis (voir par. 68 du présent rapport ainsi que l'annexe VI du rapport de la onzième session du Comité). (La dose maximum d'emploi des stabilisants énumérés devrait être 0,2% et la section d'étiquetage sera remaniée par le Secrétariat, de même que la section d'étiquetage des autres normes de composition établies au titre du Code de principes. Les nouveaux projets ont été soumis pour examen aux gouvernements dans un document de travail distinct).
  - Les gouvernements sont invités à faire connaître leur avis (voir par. 70 du présent rapport ainsi que les annexes V-A à V-C).
  - Les gouvernements sont priés de fournir des renseignements sur leur législation ou réglementation nationale (voir par. 71 du présent rapport).
  - Les gouvernements sont priés de faire connaître leur avis en particulier sur l'opportunité d'élaborer des normes distinctes pour:
    - la crème (pasteurisée)
    - la crème (stérilisée)
    - la crème (reconstituée et recombinaison)
    - la crème à fouetter (et fouettée)
 et à fournir des renseignements techniques sur les additifs nécessaires pour la fabrication des crèmes précitées (voir par. 72 à 74 du présent rapport ainsi que l'annexe VIII-A du rapport de la onzième session du Comité).

- Projet de norme No A-10 pour le lait en poudre riche en matière grasse, la demi-crème en poudre et la crème en poudre à l'étape 5 de la Procédure du Comité
  - \* Pour la note, se reporter au par. 78 du présent rapport
- Ghee
- Nouvelles versions de normes de composition
- Les gouvernements sont priés de faire connaître leur avis en particulier sur le type des dénominations qu'ils jugent satisfaisantes et de soumettre des renseignements sur les additifs nécessaires pour la fabrication des laits en poudre (y compris les poudres contenant moins de 40% de matière grasse), notamment en ce qui concerne les laits en poudre pour usages spéciaux (voir par. 75 du présent rapport ainsi que l'annexe VIII-B du rapport de la onzième session du Comité).
- Les gouvernements sont priés de fournir des renseignements sur leur législation nationale en la matière et, en particulier, sur la définition de ce produit (voir par. 77 à 79 du présent rapport).
- Les gouvernements sont priés de faire connaître leur avis sur les sections d'étiquetage proposées (voir par. 11 à 21 du présent rapport ainsi que le document de travail distinct).

RAPPORT  
de la  
DOUZIEME SESSION  
du  
COMITE MIXTE FAO/OMS D'EXPERTS GOUVERNEMENTAUX SUR LE CODE  
DE PRINCIPES CONCERNANT LE LAIT ET LES PRODUITS LAITIERS  
Rome, 7-12 juillet 1969

INTRODUCTION

1. Le Comité mixte FAO/OMS d'experts gouvernementaux sur le Code de principes concernant le lait et les produits laitiers a tenu sa douzième session à Rome, au Siège de la FAO, du 7 au 12 juillet 1969. A cette session ont pris part 90 participants, c'est-à-dire les représentants et observateurs de 34 pays et les observateurs de 9 organisations (la liste des participants est reproduite à l'annexe I).
2. La douzième session du Comité mixte a été convoquée par les Directeurs généraux de la FAO et de l'OMS. M. Oris V. Wells, Directeur général adjoint de la FAO, a ouvert la réunion, brièvement passé en revue le programme de travail du Comité et présenté le Dr H. A. Jasiorowski, nouveau Directeur de la Division de la santé et de la production animales,
3. Les travaux du Comité ont été dirigés par son Président, M. J. L. Servais (Belgique) et ses deux Vice-Présidents, MM. F. E. Fenton (Etats-Unis) et H. Boysen (République fédérale d'Allemagne). MM. F. Winkelmann et H. J. McNally, de la FAO, ont exercé les fonctions de cosecrétaires.

Election du Bureau

4. Le Comité a élu à l'unanimité M. Floyd E. Fenton (Etats-Unis) Président du Comité. Il occupera ses fonctions de la fin de la douzième session à la fin de la treizième. Le Comité a également élu à l'unanimité comme premier Vice-Président le Dr P. Ballester (Espagne), et comme second Vice-Président le Dr H. W. Kay (République fédérale d'Allemagne); tous deux occuperont leurs fonctions pendant la même période. Le Comité a exprimé sa reconnaissance aux membres sortants de son Bureau.

ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR

5. L'ordre du jour provisoire a été adopté après un léger remaniement de l'ordre des points à débattre et l'adjonction d'un point supplémentaire concernant l'examen des dispositions d'étiquetage de normes No A.1 à A.7. On est en outre convenu de maintenir les points de l'ordre du jour se rapportant aux normes de groupe pour les fromages persillés et les laits fermentés, au sujet desquels aucun document de travail n'a été soumis par la FIL, en y apportant une légère modification du libellé précisant que la discussion de ces points aura un caractère général.

ACCEPTATIONS DU CODE DE PRINCIPES ET DE SES NORMES CONNEXES

6. Le Comité a été informé de l'état le plus récent des acceptations formulées par les gouvernements à l'égard du Code de principes, de ses normes connexes et des méthodes d'analyse et d'échantillonnage. A l'heure actuelle, 71 gouvernements ont accepté le Code de principes concernant le lait et les produits laitiers; 45, les normes de composition pour la graisse de beurre et le lait concentré; 46, les normes de composition pour le beurre et le lait concentré sucré; 65, la norme de composition pour les laits en poudre; 35, la norme générale pour le fromage; et 18, la norme pour les fromages de lactosérum. Les méthodes normalisées d'analyse et d'échantillonnage pour le lait et les

produits laitiers No B.1 à B.5 ont été acceptées par quelque 45 gouvernements, alors que les méthodes normalisées d'analyse No B.6 à B.8 ont été acceptées par près de 16 gouvernements.

7. Le Comité a été informé de l'état actuel des acceptations des normes internationales individuelles pour le Cheddar, le Danablu, le Danbo, l'Edam, le Gouda, le Havarti le Samsøe, le Cheshire, l'Emmental, le Gruyère, le Tilsiter, le Limburger, le Saint-Paulin, le Svecia, le Provolone et le Cottage Cheese y compris le Creamed Cottage Cheese, qui s'établissent comme suit:

<u>Normes internationales individuelles pour les fromages No CI à C.10</u>	<u>Nombre de pays</u>	<u>Acceptations postérieures au 10 juin 1968</u>
Norme No C.1 - Cheddar :	16	Aucune
Norme No C.2 - Danablu :	15	Aucune
Norme No C.3 - Danbo :	16	Aucune
Norme No C.4 - Edam :	15	Aucune
Norme No C.5 - Gouda :	12	Aucune
Norme No C.6 - Havarti :	13	Norvège
Norme No C.7 - Samsøe :	16	Aucune
Norme No C.8 - Cheshire :	15	Suisse
Norme No C.9 - Emmental :	13	Aucune
Norme No C.10 - Gruyère :	12	Aucune

9. Normes internationales individuelles pour les fromages soumises aux gouvernements pour acceptation après la onzième session du Comité:

Norme No C.11 – Tilsiter - 9 pays	- Danemark, (Rép. féd. d'Allemagne), Finlande, (France), Pays-Bas, Norvège, Pologne, Suède, (Royaume Uni)
Norme No C.12 – Limburger - 11 pays	- (Belgique) (Danemark) (Rép féd. d'Allemagne); Finlande, (France), Pays-Bas, Norvège, Suède, (Pologne), (Royaume-Uni),( Etats-Unis)
Norme No C.13 - Saint-Paulin - 6 pays	- (Belgique), Finlande, (France), Suède, (Suisse), Royaume-Uni
Norme No C.14 – Svecia - 10 pays	- (Belgique), Danemark, Rép. féd. d'Allemagne, Finlande, France, Pays-Bas, Norvège, Suède, (Suisse), (Royaume-Uni)
Norme No C.15 – Provolone - 9 pays	- (Belgique), (Danemark), Finlande, France, Pays-Bas, Suède, Suisse, (Royaume-Uni), (Etats-Unis)
Norme No C.16 - Cottage Cheese y compris le Creamed Cottage Cheese - 3 pays	- Finlande, Pays-Bas, Suède

Les pays dont le nom figure entre parenthèses ont accepté les normes en cause tout en formulant certaines réserves.

10. La norme révisée No A.2 (1968) pour la graisse de beurre (anhydre) a été acceptée par 8 pays - Belgique, Rép. féd. d'Allemagne, Finlande, France, Norvège, Suède, (Suisse), (Royaume-Uni)

qui tous font partie du groupe de 45 pays qui avaient accepté la version 1960 de la norme No A.2.

11. Le Comité prend acte de la demande formulée par les Pays-Bas, les Etats-Unis, l'Australie et la Nouvelle-Zélande à l'effet de conserver l'emploi de la dénomination "matière grasse laitière anhydre" pour le produit commercial. Il note également que la FIL, l'ISO et l'AOAC ont recommandé que seuls les termes "matière grasse butyrique" et "matière grasse laitière anhydre" soient utilisés dans les normes, de façon à éviter de créer une confusion dans les méthodes normalisées d'analyse quand les termes "matière grasse laitière" et "graisse de beurre" sont employés aussi bien dans leur sens chimique que pour décrire le produit commercial. Le Comité a aussi été informé que les termes "matière grasse laitière (anhydre)" - pour les produits ne contenant

pas moins de 99,8% de matière grasse et  
pas plus de 0,1% d'eau -

et "graisse de beurre - matière grasse butyrique (anhydre)" - pour les produits ne contenant

pas moins de 99,6% de matière grasse et  
pas plus de 0,2% d'eau -

ont été utilisés dans des projets de normes préparés par le Dr L. F. Gunnis (Australie) à l'intention de la Fédération internationale de laiterie (FIL IV-Doc. 51/1968). En conclusion, le Comité estime que le terme "matière grasse laitière anhydre" doit être réintroduit dans la norme.

#### ETIQUETAGE DES PRODUITS LAITIERS

12. Le Comité était saisi de la Norme générale recommandée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées, que la Commission du Codex Alimentarius a adoptée à sa sixième session et a décidé de communiquer aux gouvernements pour acceptation. Après avoir été informé de la teneur de cette norme générale, le Comité note que la section la plus intéressante pour ses travaux est celle qui concerne la déclaration des ingrédients. Il observe que le terme "ingrédients" couvre aussi les additifs alimentaires. Les propositions de la FIL pour l'étiquetage des produits laitiers étaient également soumises au Comité pour examen.

13. Le Comité a brièvement considéré la question de savoir quelle décision il devait prendre au sujet de la déclaration des ingrédients entrant dans les produits laitiers non visés par une norme. On est convenu que, pour le moment, ces produits devraient comporter une déclaration complète des ingrédients, comme le prévoit la Norme générale recommandée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées. Le Comité, en arrivant à cette conclusion, note que la Norme générale prévoit qu'une exception peut être faite pour les produits qui, ayant une composition bien connue, ne sont pas tenus, aux termes de la législation nationale, de porter sur l'étiquette une liste complète des ingrédients. Le Comité reverra cette décision pour chacun des produits à mesure que des normes seront mises au point pour ces produits au titre du Code de principes. Le Comité s'est ensuite demandé s'il fallait prévoir la déclaration des ingrédients dans le cas des produits couverts par les normes No A.1 à A.7.

14. Le Comité est convenu que, en principe, il ne sera pas nécessaire de prévoir la mention obligatoire des ingrédients quand il s'agit de produits laitiers ayant fait l'objet d'une norme, ceux-ci étant généralement d'une composition bien connue. En ce qui concerne les additifs alimentaires, le Comité décide de se prononcer séparément pour chaque produit quant à la nécessité de rendre obligatoire la déclaration de ces substances. Il reconnaît toutefois que, dans le cas de produits composés, il pourrait être souhaitable, dans l'intérêt du consommateur, de prévoir la déclaration des ingrédients.

15. Le Comité a examiné la question de savoir si les dispositions d'étiquetage devraient s'appliquer aux produits en vrac aussi bien qu'aux denrées préemballées. Il est convenu de traiter de cette question lors de l'étude de chacune des normes individuelles.

16. Le Comité conclut qu'il ne sera pas nécessaire d'exiger la déclaration des ingrédients (y compris les additifs alimentaires) pour les produits-Ci-après, qui sont couverts par des normes au titre du Code: beurre -A.1; matière grasse laitière anhydre - A.2 ; lait concentré - A.3; lait concentré sucré - A.4; lait en poudre - A.5; norme générale pour le fromage A.6; norme générale pour les fromages de lactosérum -A.7; cependant, les anti-oxygène se trouvant dans la matière grasse laitière anhydre devraient être déclarés, ainsi que le type des sucres autres que le saccharose utilisés dans le lait concentré sucré. Les dispositions d'étiquetage actuelles contenues dans les normes devraient demeurer inchangées.

17. Le Comité, après avoir décidé que les anti-oxygène se trouvant dans la matière grasse laitière anhydre devraient être déclarés, a examiné la portée de la restriction concernant l'utilisation de ces substances dans ce produit. On a estimé que cette restriction pourrait être libellée en termes plus clairs afin d'en préciser la portée. Toutefois, le Comité reconnaît que cela pourrait entraîner des modifications de fond et qu'il serait préférable de renvoyer la question à sa prochaine session. Dans l'intervalle, les gouvernements sont invités à examiner cette disposition et à communiquer leurs observations au Secrétariat.

18. La délégation de la République fédérale d'Allemagne a tenu à réserver sa position quant à la déclaration des additifs, estimant que le beurre ne devrait pas contenir d'additifs mais que, si leur emploi est autorisé, il devraient être déclarés sur l'étiquette. Cela s'applique aussi à d'autres produits laitiers pour lesquels la République fédérale d'Allemagne n'approuve pas l'emploi d'additifs.

19. Le Comité a ensuite examiné le plan de présentation des normes et a, d'une manière générale, approuvé les titres de chapitres contenus dans le plan préparé par la Commission du Codex Alimentarius. Toutefois on est convenu que, à la section "Description", il faudrait préciser que les normes pour le lait et les produits laitiers sont fondées sur des définitions précises. En ce qui concerne la section d'étiquetage des normes, le Comité est convenu que, dans toutes les normes, la section relative au nom du produit devrait être ainsi libellée:

"Tous les produits portant la dénomination ..... doivent être conformes à la présente norme, et ceux qui ne le sont pas ne peuvent être ainsi désignés".

20. Le Comité conclut en outre que, lorsque l'on aura à se référer à la Norme générale d'étiquetage des denrées alimentaires ou aux articles du Code de principes, par exemple en ce qui concerne la manière de faire figurer certaines données sur l'étiquette, il faudra introduire les renvois voulus dans les normes de produits.

21. Selon le Comité, la question de l'étiquetage est si complexe qu'il serait souhaitable de lui soumettre à sa prochaine session un document reproduisant toutes les normes présentées selon le plan voulu, les sections relatives à l'étiquetage étant libellées de façon détaillée de manière à refléter des décisions prises par le Comité à la présente session, ainsi que les sections pertinentes de la Norme générale recommandée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées. Le Secrétariat a été invité à préparer ce document de travail dès que possible après la session, afin que les gouvernements aient tout le temps d'examiner les sections d'étiquetage proposées et de communiquer leurs observations. Le Comité se chargera de cette étude des normes afin d'arrêter un mode de présentation définitif pour la septième édition du Code de principes

PARAGRAPHE DIRECTEUR POUR LE COMITE D'EXPERTS GOUVERNEMENTAUX SUR LE CODE DE PRINCIPES CONCERNANT LE LAIT ET LES PRODUITS LAITIERS

22. Le Comité note qu'en raison du nombre restreint de commentaires des gouvernements dont elle disposait à sa sixième session (mars 1969), la Commission du Codex Alimentarius n'a pas pris de décision définitive au sujet des nouvelles versions du paragraphe directeur pour le Comité FAO/OMS d'experts gouvernementaux sur le Code de principes proposées i) par le Comité exécutif à sa onzième session et ii) par le Comité d'experts gouvernementaux à sa onzième session. Le Comité a également été informé que la Commission avait prié le Secrétariat de solliciter à nouveau les observations des gouvernements afin de les soumettre à la prochaine session du Comité exécutif, et de leur poser notamment les questions spécifiques suivantes:

- "a) Le Comité doit-il être pleinement habilité à examiner toutes les questions touchant au lait et aux produits laitiers, étant donné que le Comité d'experts gouvernementaux, bien que jouissant d'un statut spécial vis-à-vis des autres organes subsidiaires de la Commission, n'en reste pas moins un organe subsidiaire de cette dernière? Dans l'affirmative, devrait-il être pleinement habilité à examiner seulement le contenu technique des normes?
- b) Toutes les décisions du Comité, qu'il s'agisse de normes ou non, pouvant être soumises à l'examen de la Commission à la demande d'un membre de celle-ci, est-il indiqué ou souhaitable de qualifier ces décisions de "définitives"?
- c) Qui du Comité d'experts gouvernementaux ou de la Commission est habilité à traiter des acceptations?"

Le Comité note que, dans leurs commentaires quatre gouvernements ont exprimé leur accord avec la nouvelle version préparée par le Comité d'experts gouvernementaux, que l'un d'entre eux a proposé un amendement devant rendre le texte plus clair, qu'un autre pays a proposé un nouveau texte, et qu'un pays s'est exprimé en faveur de la version proposée par le Comité exécutif. La délégation de la Suisse a déclaré qu'elle était opposée à toute nouvelle version du texte original du paragraphe 10.

23. Le Comité considère que le texte accepté à sa dernière session constitue une base raisonnable sur laquelle fonder les rapports entre le Comité et la Commission et décide, en conséquence, de ne lui apporter pour l'instant aucune modification.

## ACCEPTATION DES NORMES

24. Le Comité note que la Commission du Codex Alimentarius a approuvé, à sa sixième session, les modalités d'acceptation des normes Codex. Ces modalités figurent dans un document du Secrétariat dont était saisi le Comité. Celui-ci observe que, sauf dans le cas de l'acceptation assortie de légères dérogations, les autres modalités ne diffèrent pas, sur le fond, de celles adoptées pour l'acceptation des normes au titre du Code de principes. L'acceptation assortie de légères dérogations selon la procédure Codex permet à un pays d'accepter une norme tout en indiquant qu'il appliquera des spécifications plus rigoureuses ou moins rigoureuses, à condition que la Commission juge mineures les différences entre ces spécifications et les dispositions de la norme. D'autre part, en ce qui concerne les acceptations conditionnelles, le Code ne prévoit que l'acceptation avec réserve annonçant des spécifications plus rigoureuses; un pays sera considéré comme ayant accepté la norme même si les spécifications plus rigoureuses peuvent avoir des conséquences importantes pour un pays désireux d'exporter un produit vers le pays en cause. Ainsi l'accent se trouve déplacé selon qu'il s'agit des acceptations conditionnelles au titre du Codex ou de celles au titre du Code. Tout en reconnaissant que cette différence d'accent existe effectivement à l'heure actuelle, le Comité insiste sur le fait que l'acceptation au titre du Code se fonde sur l'idée que les produits désignés comme produits laitiers devraient être spécifiquement définis et faire l'objet de normes fixées à un minimum acceptable, dans l'intérêt à la fois du consommateur et de l'industrie laitière.

25. Un certain nombre de délégations ont fait valoir que les modalités d'acceptation au titre du Code convenaient particulièrement au commerce international du lait et des produits laitiers. D'autres délégations, en revanche, ont signalé que les mêmes modalités d'acceptation devraient s'appliquer aux normes relatives à toutes les denrées alimentaires.

26. Le Comité note qu'une modification de ses modalités d'acceptation afin de les harmoniser avec celles du Codex, notamment en ce qui concerne l'acceptation assortie de légères dérogations, obligerait à amender le Code lui-même. En outre, un nombre considérable de normes ont déjà été acceptées par les gouvernements dans le cadre du Code et, selon le Comité, il ne serait pas opportun de prendre des mesures qui remettraient en question ces acceptations. Si les modalités d'acceptation au titre du Codex devaient être appliquées à de futures normes élaborées au titre du Code, on aurait alors - ce qui n'est guère souhaitable - deux différents types d'acceptation appliqués à des produits d'une même catégorie. Le Comité fait observer que les modalités d'acceptation au titre du Code sont appliquées depuis longtemps déjà et se sont révélées satisfaisantes. Comme les méthodes d'acceptation au titre du Codex n'ont été mises définitivement au point que depuis peu de temps, on ne sait pas encore dans quelle mesure elles sont appropriées en ce qui concerne les acceptations réelles des gouvernements.

27. Sans préjuger des opinions que formuleront les gouvernements et des débats qui auront lieu à ce propos à la septième session de la Commission, le Comité estime qu'il serait bon de s'en tenir, pour le moment, aux modalités d'acceptation au titre du Code déjà existantes. En outre, il serait peu avisé d'envisager de modifier ces modalités tant que l'on n'aura pas acquis une certaine expérience à propos des modalités d'acceptation au titre du Codex. Le Comité prie les Directeurs généraux de la FAO et de l'OMS d'inviter son Président ou, à défaut, l'un des Vice-Présidents à assister à la prochaine session de la Commission du Codex Alimentarius, lorsque ce sujet sera examiné.

28. Le Comité prend note des arrangements proposés par la Commission pour permettre aux pays qui ont accepté des normes d'être informés aussi longtemps 2 l'avance que possible de l'intention d'un autre pays de retirer ou de modifier son acceptation. Il note également les propositions formulées par la Commission 2 propos des effets qu'auraient, sur la validité d'une norme déjà existante, la révision ou la modification de cette norme. Ces arrangements, qui sont indiqués dans un document établi par le Secrétariat, ne s'écartent guère de la pratique normalement suivie par le Comité.

### NORMES POUR LES GLACES DE CONSOMMATION

29. Le Comité a été informé que la Commission avait, 2 sa sixième session, réexaminé la question des normes pour les glaces de consommation, compte tenu des opinions exprimées par le Comité à sa onzième session et des quelques observations formulées par des gouvernements. Il a également appris que la Commission avait élaboré une série de critères de justification qui seront appliqués aux propositions visant la création d'organes subsidiaires de la Commission, ainsi qu'aux suggestions en vue d'entreprendre de nouveaux travaux. Selon la majorité des Membres de la Commission, les renseignements dont on dispose actuellement ne justifient pas pleinement l'élaboration de normes pour les glaces de consommation. La Commission a donc décidé de demander au Secrétariat de préparer un rapport sur le commerce international de glaces de consommation, lequel sera présenté à la septième session de la Commission lorsque celle-ci réexaminera la question. En attendant, la Commission a soumis & l'examen du Comité une suggestion en vue de ne pas faire franchir 2 la norme pour les glaces de consommation 2 base de graisse laitière de nouvelles étapes de la procédure d'élaboration des normes. Toutefois, cette suggestion ne devrait pas empêcher le Comité d'étudier la question de la norme pour les glaces laitières.

30. Tout en soulignant l'intensification du commerce international des glaces de consommation, le Comité estime que le rapport qui sera préparé par le Secrétariat devrait porter tout spécialement sur le commerce intra-européen des glaces de consommation. Il confirme les vues exposées à sa précédente session, à savoir que, à part l'extension du commerce international des glaces de consommation, on observe une très forte production intérieure de ces produits et qu'il est manifestement nécessaire de parvenir à un accord international quant à l'identification et à l'étiquetage convenant à ces produits, et aussi d'harmoniser, à l'échelon international, les diverses législations nationales y afférentes. Considérant la nature de ces produits et le fait qu'ils doivent parfois être transportés sur de très longues distances, certaines délégations ont souligné également la nécessité d'établir des spécifications internationalement acceptées et visant à protéger le consommateur.

31. Après examen de la proposition figurant au paragraphe 65 du rapport de sa onzième session, le Comité décide qu'elle constitue la base d'un texte à soumettre à la Commission, Cette proposition est rédigée comme suit:

"Le Comité

- prenant note de ce que la Commission du Codex Alimentarius souhaiterait qu'un organe unique soit chargé de l'élaboration de l'ensemble des normes pour les glaces de consommation, mais n'a pas jusqu'ici décidé quel serait cet organe;
- soulignant l'importance primordiale de l'établissement d'une norme pour les glaces à base de lait et de produits laitiers;

- constatant la très grande similitude entre ce produit et ceux d'apparence similaire mais ne contenant pas de matière grasse laitière;
- -se déclare prêt, au cas où il en serait requis par la Commission du Codex Alimentarius, à prendre en charge l'ensemble du problème et à mettre au point les normes pour les glaces de consommation, y compris les glaces laitières;
- fait connaître que, dans ce cas, il considérerait les glaces autres que celles contenant de la matière grasse laitière non comme des produits d'imitation mais comme des produits différents et bénéficiant des mêmes droits à la commercialisation et qu'il serait disposé, dans le but d'effectuer un travail utile et cohérent, à créer en son sein un sous-groupe ad hoc aux travaux duquel seraient invités à participer des experts spécialisés dans les glaces non laitières."

Toutefois, le Comité juge que les mots "non comme des produits d'imitation mais", qui figurent dans le cinquième alinéa, ne sont pas appropriés car il propose de s'occuper de l'ensemble de la question des glaces de consommation. Il est convenu de soumettre à la Commission la proposition ainsi amendée.

32. A propos du sous-groupe mentionné au paragraphe ci-dessus, il convient de noter que l'on n'envisage pas de créer un nouveau comité ou sous-comité, mais que le sous-groupe fonctionnera comme un groupe d'experts établi par le Comité, à l'instar du groupe constitué à la précédente session pour s'occuper des fromages fondus. On se propose de faire en sorte que le sous-groupe se réunisse pendant la session du Comité ou juste avant, selon ce qui semblera le plus approprié.

### NORMES INTERNATIONALES INDIVIDUELLES POUR LES FROMAGES

#### Blue Stilton

33. Une note du Royaume-Uni concernant la reconnaissance du droit à utiliser une marque collective de certification (en anglais "Certification Trade Mark") par la Stilton Cheesemakers Association a été présentée par la délégation de ce pays. Cette reconnaissance a comme conséquence que seul le "Stilton Cheese" fabriqué dans les comtés du Derbyshire, du Leicestershire et du Nottinghamshire peut être vendu en Angleterre sous la marque déposée et le nom de "Stilton". En conséquence, la vente au Royaume-Uni sous le nom de "Stilton" ou "Stilton Cheese" de fromage fabriqué ailleurs que dans les comtés mentionnés ci-dessus constituerait une violation de la loi et des droits reconnus à la Stilton Cheesemakers Association au titre de la législation sur les marques commerciales. La délégation du Royaume-Uni a insisté sur le fait que le mot "Stilton" ne constituait pas une appellation d'origine, mais que, dans la pratique, elle pouvait y être assimilée pour ce qui concerne les importations au Royaume-Uni.

34. Au sujet de la norme pour le "Blue Stilton" qui se trouve encore à l'étape 6 de la Procédure d'élaboration des normes internationales individuelles pour les fromages, le Comité a envisagé quatre solutions possibles:

- i) poursuivre l'élaboration de la norme sous sa forme actuelle, ou
- ii) poursuivre l'élaboration de la norme en y introduisant une disposition stipulant que, sur le territoire dépendant de la juridiction du Royaume-Uni, la vente du Stilton désigné sous ce nom est limitée aux produits fabriqués et vendus conformément à la législation du Royaume-Uni citée ci-dessus, ou

- iii) maintenir la norme à l'étape 6 de la procédure, ou
- iv) retirer la norme.

35. Plusieurs délégations ont émis l'opinion qu'il n'était pas possible d'établir une norme pour un produit protégé par une marque commerciale déposée. La délégation de la Suisse a déclaré qu'elle s'opposerait pour des raisons juridiques à l'établissement d'une norme pour le "Blue Stilton". Selon d'autres délégations, le retrait de la norme pour le "Blue Stilton" pourrait constituer un précédent fâcheux pouvant avoir comme conséquence de retarder l'établissement des normes relatives à d'autres fromages jouissant d'une appellation d'origine.

36. La majorité des délégations n'étant pas en mesure de décider s'il convenait ou non de poursuivre l'élaboration de la norme pour le "Blue Stilton", le Comité décide de maintenir cette norme à l'étape 6 et de renvoyer toute décision à sa prochaine session. Le Secrétariat a été prié de recueillir des renseignements se rapportant à d'autres variétés de fromage protégées par des marques commerciales déposées et de soumettre ces informations à l'examen du Comité à sa prochaine session.

#### Amendements proposés pour les normes internationales individuelles concernant le Cheshire, le Gruyère, l'Edam et le Gouda

37. Le Comité note que les amendements aux normes concernant le Cheshire et le Gruyère, déjà approuvés par le Comité à sa onzième session, ont été respectivement acceptés par 10 et 9 pays. Il constate que ces pays constituent la majorité des pays qui ont accepté les normes pour le Cheshire (15 pays) et le Gruyère (12 pays) et décide que les textes amendés de ces normes seront publiés dans la nouvelle édition du Code de principes. Les textes amendés sont les suivants:

#### Cheshire

4.4.2 Modifier comme suit:

"Aspect: lisse; parfois enveloppée d'une toile; elle peut être enduite de cire ou revêtue de plastique."

#### Gruyère

4.2 Modifier comme suit:

"Forme: meule ou bloc."

38. Le Comité était saisi du texte complet des amendements proposés pour les normes concernant l'Edam et le Gouda. Il note que 11 pays ont fait part de leur accord concernant ces amendements. Le Comité constate que ces pays constituent la majorité des pays qui ont accepté les normes pour l'Edam (15 pays) et le Gouda (12 pays) et décide en conséquence que les textes amendés des normes seront publiés dans la prochaine édition du Code de principes. Les textes amendés sont les suivants:

#### Edam

Modifier comme suit les alinéas 4.2 et 4.3

- 4.2 Forme: a) sphérique, légèrement aplatie aux parties supérieures et inférieures.
- b) bloc plat de section carrée et/ou rectangulaire (non en forme de pain), avec ou sans croûte.

- 4.3 Dimensions et poids:
- 4.3.1 Dimensions: en fonction des formes (4.2) et des poids (4.3.2) prescrits.
- 4.3.2 Poids: a) fromage sphérique (comme sous 4.2 a): 1,7 à 2,5 kg.
- b) bloc plat (comme sous 4.2 b): au minimum 10 kg.

### Gouda

Remanier comme suit les alinéas 4.2 et 4.3:

- 4.2 b) Bloc plat de section carrée et/ou rectangulaire (non en forme de pain), avec ou sans croûte.
- 4.2 c) Pain, la longueur du grand côté devant être au moins deux fois plus grande que celle du petit.
- 4.3.1 b) Bloc plat (comme sous 4.2 b) définies en fonction de la forme (4.2 b) et du poids (4.3.2 b) prescrits
- 4.3.2 c) Pain (comme sous 4.2 c) définies en fonction de la forme (4.2 c) et des poids (4.3.2 c) prescrits.
- 4.3.2 b) Bloc plat (comme sous 4.2 b); non inférieur à 10 kg.

### Rapport de la délégation des Etats-Unis sur l'issue de ses consultations avec le Gouvernement italien au sujet du Gorgonzola, du Parmigiano Reggiano et du Pecorino Romano

39. La délégation des Etats-Unis a informé le Comité que ses diverses tentatives d'entrer en contact avec les autorités italiennes compétentes n'ont pas abouti et qu'elle fera encore une tentative dans ce sens afin de pouvoir soumettre des demandes conjointes d'établissement de normes pour les variétés de fromage susmentionnées. La délégation des Etats-Unis a précisé qu'elle soumettra ses propres demandes révisées au cas où ses tentatives de parvenir à un accord avec les autorités italiennes n'aboutiraient pas. Le Comité est convenu de maintenir ces variétés de fromage dans la première liste de priorité qui doit être soumise à l'examen de la FIL. Les délégations de la France et de la Suisse ont déclaré qu'elles n'étaient pas en mesure de souscrire à cette décision du Comité en raison de leurs obligations internationales découlant de la Convention de Stresa.

### Normes internationales individuelles parvenues à l'étape 6 de la Procédure d'élaboration des normes du Comité

#### Généralités

40. Les délibérations de la Consultation ad hoc de la FAO sur la pénurie mondiale de présure en fromagerie (8-11 avril 1968) ont été brièvement évoquées. Il a été relevé que les dispositions relatives à l'emploi "d'autres enzymes appropriés" signifie que seules les préparations technologiquement appropriées et sans danger du point de vue sanitaire doivent être employées.

41. Le Comité a examiné une proposition en vue de supprimer la limite de 0,06% pour le rocou et le carotène et conclut que cette limite devrait être retenue, car sa confirmation par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires était fondée sur les

informations fournies par le Comité d'experts gouvernementaux à sa dixième session et selon lesquelles "un maximum d'environ 0,06% couvrirait probablement toutes les utilisations possibles" et cette limite figure dans toutes les normes individuelles pour des fromages déjà acceptées. Le Comité est convenu d'appliquer la limite de 0,06% au rocou et au carotène utilisés seuls ou en combinaison.

42. La délégation du Portugal a fait savoir que l'addition de lactoflavine ne serait pas autorisée dans son pays et elle a réservé sa position quant à l'emploi des nitrates dans le fromage. La délégation des Pays-Bas a réservé sa position au sujet de l'utilisation de l'acide sorbique ou ses sels et des phosphates dans le fromage. La délégation de la République fédérale d'Allemagne a réservé sa position en ce qui concerne l'adjonction de l'acide sorbique ou de ses sels dans le fromage.

#### Butterkäse

43. Le Comité a examiné une proposition à l'effet d'inclure une spécification exigeant la pasteurisation du lait utilisé en fromagerie si la durée de maturation du fromage n'est pas portée à 60 jours. Pour la délégation des Etats-Unis, cette disposition est essentielle, notamment du fait que le Butterkäse a une teneur en eau relativement élevée. Le Comité note qu'il a jusqu'à présent évité d'inclure des spécifications d'hygiène dans les normes internationales individuelles pour des fromages et convient de ne pas en introduire, car il semble que ce sujet relève des déclarations annonçant des spécifications plus rigoureuses, lors de l'acceptation d'une norme par un pays,

44. Le Comité approuve la norme pour le Butterkäse à l'étape 6 de la Procédure et décide d'envoyer aux gouvernements pour acceptation le texte ainsi modifié:

3.2.2 La phrase "sel de sodium et de potassium de l'acide nitrique, max. 0,02% ..... avant 4 semaines" devrait être supprimée.

l'expression "rocou et carotène, max. 0,06% en poids du fromage" devrait être remplacée par:

"rocou et carotène, seuls ou en combinaison, max. 0,06% en poids du fromage".

La norme est reproduite à l'annexe II-A du présent rapport.

#### Coulommiers

45. Le Comité approuve la norme pour le Coulommiers à l'étape 6 de la Procédure et décide d'envoyer aux gouvernements pour acceptation le texte ainsi modifié:

4.3 Dimensions: on devrait ajouter les mots: "poids: au moins 140 g d'extrait sec par unité définie sous 4.3".

4.7 Cette disposition devrait se lire: "teneur minimum en matière grasse dans l'extrait sec: 40%.

4.8 Cette disposition devrait se lire: "teneur maximum en eau: 56%".

La norme est reproduite à l'annexe II-B du présent rapport.

#### Gudbrandsdalsost

46. Le Comité approuve la norme pour le Gudbrandsdalsost à l'étape 6 de la Procédure et décide d'envoyer aux gouvernements pour acceptation le texte ainsi modifié:

4.9 Supprimer

5. Modifier comme suit:

Méthode de fabrication

5.1 Traitement thermique

Un mélange normalisé de lactosérum, de lait et de crème est concentré sous vide à 40-60°C jusqu'à ce que l'extrait sec représenté environ 50 pour cent; on procède ensuite à une nouvelle concentration dans un récipient fonctionnant généralement sous vide à 70-80°C; puis le traitement thermique final se fait sous pression atmosphérique ou sous pression légèrement plus élevée, à environ 105°C.

5.2 Moulage:

Après la concentration finale, le fromage de lactosérum est refroidi à environ 80°C et moulé en blocs rectangulaires.

5.3 Autres caractéristiques essentielles:

Il n'y a ni fermentation ni affinage.

La norme est reproduite à l'annexe II-C du présent rapport.

Harzer Käse

47. Le Comité approuve la norme pour le Harzer Käse à l'étape 6 de la Procédure et décide d'envoyer aux gouvernements pour acceptation le texte ainsi modifié:

- 3.2.1 Remplacer "carbonate de sodium et carbonate de calcium"

par:

"bicarbonate de sodium ( $\text{NaHCO}_3$ ) et carbonate de calcium ( $\text{CaCO}_3$ ) ..."

- 4.3.2 Modifier comme suit:

"Poids: 25 à 250 g".

- 4.7 Modifier comme suit:

"Teneur en matière grasse dans l'extrait sec: entre 0% et 10%".

- 5.4 Remplacer "carbonate de sodium" par "bicarbonate de sodium".

La norme est reproduite à l'annexe II-D du présent rapport.

Herrgårdssost

48. Le Comité approuve la norme pour le Herrgårdssost à l'étape 6 de la Procédure et décide d'envoyer aux gouvernements pour acceptation le texte ainsi modifié:

- 3.2.2 Remplacer "phosphate monosodique" par

"phosphate monosodique ( $\text{NaH}_2\text{PO}_4$ ) et phosphate disodique ( $\text{Na}_2\text{HPO}_4$ )".

(la concentration maximum autorisée sera soumise au Secrétariat par le Gouvernement de la Suède pour incorporation dans la norme).

- 4.3 Modifier comme suit:

"Dimensions usuelles: cylindre: 12-14 kg;  
bloc: 12-15 kg".

- 4.7/ Modifier le tableau comme suit:  
4.8

	A Herrgårdsost	B Herrgårdsost 30%	C Herrgårdsost 40%
Teneur minimum en matière grasse dans l'extrait sec %	45	30	40
Teneur maximum en eau %	41	47	43
Teneur minimum en extrait sec %	59	53	57

La norme est reproduite à l'annexe 11-E du présent rapport.

#### Hushållsost

49. Le Comité approuve la norme pour le Hushållsost à l'étape 6 de la Procédure et décide d'envoyer aux gouvernements pour acceptation le texte ainsi modifié:

3.2.2 Remplacer "phosphate monosodique" par:

"phosphate monosodique ( $\text{NaH}_2\text{PO}_4$ ) et phosphate disodique ( $\text{Na}_2\text{HPO}_4$ )"  
(la concentration maximum autorisée sera soumise au Secrétariat par le Gouvernement de la Suède pour incorporation dans la norme).

4.1.2 Modifier comme suit:

"Description succincte: petit fromage cylindrique, avec des trous de forme irrégulière uniformément répartis, à pâte lisse à saveur douce, légèrement acide; le fromage est normalement prêt à la consommation au bout de 2 mois.

4.3.1 Modifier comme suit:

"Dimensions usuelles: diamètre: 10-17 cm;  
hauteur: 5-15 cm"

4.3.2 Modifier comme suit:

"Poids usuel: 1.2 kg".

4.6.2 Modifier comme Suit:

"Forme : irrégulière".

4.6.3 Supprimer les mots "trous ronds de 3 à 10 mm; trous irréguliers",

4.7/ Modifier le tableau comme suit:

4.8

	A Hushållsost	B Hushållsost 50%	C Hushållsost 55%
Teneur minimum en matière grasse dans l'extrait sec %	45	50	55
Teneur maximum en eau %	46	44	41
Teneur minimum en extrait sec %	54	56	59

7. A la sixième ligne, remplacer "Hushållsost 60%" par "Hushållsost 55%".

La norme est reproduite à l'annexe II-F du présent rapport.

#### Norvegia

50. Le Comité approuve la norme pour le Norvegia à l'étape 6 de la Procédure et décide d'envoyer aux gouvernements pour acceptation le texte ainsi modifié:

- 3.2.2 Remplacer "phosphate monosodique" par

"phosphate monosodique ( $\text{NaH}_2\text{PO}_4$ ) et phosphate disodique ( $\text{Na}_2\text{HPO}_4$ )".

(la concentration maximum autorisée sera soumise au Secrétariat par le Gouvernement de la Norvège pour incorporation dans la norme).

- 4.8 Modifier comme suit:

"Teneur maximum en eau: a) 44%;

b) 47% dans le cas du fromage 'Baby'."

La norme est reproduite à l'annexe II-G du présent rapport.

#### Priorités concernant l'établissement de normes internationales individuelles pour les fromages

51. Le Comité était saisi d'un document indiquant l'état d'avancement, au 15 janvier 1969 des travaux relatifs à l'établissement de normes internationales individuelles pour les fromages; à ce document étaient jointes une liste des demandes intéressant les variétés de fromage auxquelles aucun ordre de priorité n'a encore été affecté, ainsi qu'une proposition pour des listes de priorité I et II préparées par la FIL et basées dans une large mesure sur la documentation disponible en janvier 1969. Les listes de priorités étaient les suivantes:

##### Liste de priorité I

Brie  
Camembert  
Carré  
Cream Cheese  
Gorgonzola  
Parmigiano Reggiano  
Pecorino Romano  
Romadur

##### Liste de priorité II

Ekte Geitost  
Elbo  
Friesian  
Grevé  
Jarlsberg  
Leyden  
Münster  
Nøkkel

Taleggio

Norbo  
Prästost  
Tybo

Le Comité note que les demandes pour le Brie, le Camembert et le Carré font encore l'objet de négociations de la part de la France et de la République fédérale d'Allemagne et que l'on ne peut encore indiquer à quelle date les demandes seront envoyées au Secrétariat. Le Comité note également qu'une demande révisée concernant le Cream Cheese fait actuellement l'objet de négociations entre les Etats-Unis, l'Australie, le Canada, le Danemark, et la République fédérale d'Allemagne, Vraisemblablement, le texte révisé sera communiqué au Secrétariat à la fin de la session du Comité. La délégation des Pays-Bas a fait savoir que les demandes relatives au Friesian et au Leyden seront envoyées au Secrétariat en 1970. Le Comité a été informé des nouveaux chiffres de production et d'exportation du Prästost (pays demandeur: Suède) - 6 000 t et 1 000 t respectivement, et du Grevé (pays demandeur: Suède) - 3 000 t et 500 t respectivement.

52. En ce qui concerne les variétés Parmigiano Reggiano, Gorgonzola, Pecorino Romano et Taleggio, le Comité note que l'on a proposé de leur donner la priorité en raison de leur importance dans les échanges commerciaux, mais qu'aucune demande dans ce sens n'avait été présentée par le Gouvernement italien. Il note en outre que l'Italie n'a pas encore accepté la Norme générale No A-6 pour le fromage et n'a pas rempli la condition requise pour que soit acceptée une demande d'établissement d'une norme internationale individuelle pour un fromage. Aussi est-on convenu de ne pas accorder la priorité à la demande concernant le Taleggio. D'autre part, les Etats-Unis ont présenté des demandes tendant à l'élaboration des normes pour le "Parmesan or Reggiano Cheese" et pour le Gorgonzola. A sa onzième session, le Comité avait invité ce Gouvernement à consulter le Gouvernement italien afin de parvenir à un accord sur les demandes relatives au Gorgonzola, au Parmigiano Reggiano et au Pecorino Romano (voir aussi par. 39 du présent rapport).

53. Le Comité a ensuite établi l'ordre de priorité ci-après, invitant la FIL à examiner les demandes relatives aux variétés suivantes:

<u>Liste de priorité I</u>	<u>Liste de priorité II</u>
Brie	Ekte Geitost
Camembert	Elbo
Carré	Friesian
Cream Cheese	Leyden
Gorgonzola	Münster
Grevé	Nøkkel
Jarlsberg	Norbo
Parmigiano Reggiano (ou Parmesan ou Reggiano).	Prästost Tybo
Pecorino Romano	
Romadur	

54. Les délégations de la France et de la Suisse ont fait savoir qu'elles ne donneront pas leur appui à l'inclusion, dans la liste des priorités, des demandes relatives au Gorgonzola, au Parmigiano Reggiano et au Pecorino Romano, ces deux pays étant signataires de la Convention de Stresa, de même que l'Italie. La délégation de la France a ensuite demandé que ne soit pas établie de norme internationale individuelle pour le Munster, car la désignation Munster constitue une appellation d'origine dans son pays. À

la demande du pays demandeur la République fédérale d'Allemagne, appuyée par la délégation des Etats-Unis - le Comité est convenu de maintenir cette demande dans la liste ci-dessus.

55. Le Comité a été informé que le Gouvernement de l'Argentine a présenté une demande pour le fromage "Grana Argentina", décrit comme un fromage à râper différent considérablement des autres variétés à râper. La documentation à l'appui de cette demande sera soumise au Secrétariat dans un proche avenir.

56. Le Comité note que le Secrétariat a invité les gouvernements ayant envoyé des demandes pour l'établissement de normes internationales individuelles à faire connaître les chiffres les plus récentes de la production et du commerce des variétés en cause et d'indiquer si leurs législations nationales respectives ont été modifiées ou doivent l'être au cours de deux ou trois prochaines années.

#### Fromages persillés

57. A la présente session, le Comité a réexaminé la question de savoir s'il serait possible d'élaborer des normes de groupe internationales au lieu de normes individuelles internationales pour les fromages pouvant être considérés comme ayant suffisamment de caractéristiques communes pour justifier cette solution. La discussion sur ce point a porté surtout sur les fromages persillés. Le Comité était saisi de deux documents préparés par la délégation des Etats-Unis et distribués au cours de la session. L'un de ces documents a été présenté sous forme de tableau synoptique pour montrer que les caractéristiques figurant dans les projets de normes individuelles pour le Danablu, l'Adelost, le Blue Cheese, l'Edelpilskäse, le Mycella et le Normanna présentaient une similitude assez nette pour justifier l'élaboration d'une norme unique pour ces fromages. Le second document contenait la norme proposée pour ces fromages sous le titre "Norme proposée pour les fromages persillés fabriqués avec du lait de vache".

58. Les données contenues dans le tableau n'ont pas réussi à convaincre la plupart des délégations que les fromages mentionnés étaient semblables au point de justifier leur groupement en une seule norme. Même si, sur le papier, les différences ne semblent pas considérables - ce qui n'était d'ailleurs pas l'avis général - les propriétés organoleptiques peuvent varier avec les méthodes de fabrication. La FIL a essayé d'élaborer une norme de groupe pour les variétés persillées, mais vu les difficultés rencontrées, il ne lui a pas été possible de préparer un document pour cette session. On est donc convenu de poursuivre les travaux sur les normes individuelles et d'examiner ultérieurement s'il serait possible de mettre au point une norme unique pour certains de ces fromages ou de réaliser un autre mode de groupage. La délégation des Etats-Unis a tenu à ce que l'on mentionne dans le rapport sa conviction qu'il serait 1 la fois logique et possible d'élaborer une norme unique pour les variétés persillées et qu'il est inutile de continuer à mettre au point des normes individuelles pour les fromages persillés.

#### Normes internationales individuelles pour les fromages à l'étape 3 de la Procédure du Comité

59. Le Comité a examiné les projets de normes pour l'Esrom, le Maribo et le Fynbo et est convenu d'envoyer aux gouvernements pour observations ces normes ainsi modifiées:

- 3.2.2 Remplacer " - rocou, carotène max. 0,06% en poids du fromage" par  
par

" - rocou et carotène, seuls ou en combinaison max. 0,06% en poids du fromage"

Les projets de normes sont reproduits aux annexes III-A à III-C du présent rapport.

60. Le Comité a ensuite examiné les projets de normes pour les fromages persillés ci-après: Ädelost, Blue Cheese, Edelpilzkäse, Mycella et Normanna, et est convenu d'envoyer aux gouvernements pour observations ces normes ainsi modifiées:

#### Ädelost

- 3.2.2 Remplacer: "orthophosphate monosodique dihydrogène"  
par  
"phosphate monosodique (NaH<sub>2</sub>PO<sub>4</sub>) et phosphate disodique (Na<sub>2</sub>HPO<sub>4</sub>)"  
(leur concentration autorisée sera soumise au Secrétariat par le Gouvernement de la Suède pour incorporation dans la norme).

#### Blue Cheese

- 3.2.2 A la quatrième ligne, supprimer les mots "colorant artificiel inoffensif bleu ou vert."  
A la neuvième ligne, supprimer les mots "d'origine animale ou végétale."  
(Les concentrations maximums autorisées pour les colorants et la formule de l'agent de blanchiment seront soumis au Secrétariat par le Gouvernement des Etats-Unis pour incorporation dans la norme).  
Les délégations de la République fédérale d'Allemagne, des Pays-Bas et du Portugal ont réservé leur position en ce qui concerne l'emploi des colorants artificiels et de l'agent de blanchiment.  
La délégation des Etats-Unis a signalé que le mélange de blanchiment est utilisé depuis longtemps en meunerie et en fromagerie dans leur pays. Il sera remplacé sous peu par un mélange de peroxyde de benzoyle (environ 16%), d'amidon et de sel. Le peroxyde de benzoyle est mélangé à des substances inertes parce qu'il est très explosif à l'état pur. Les colorants et l'agent de blanchiment sont utilisés pour obtenir un contraste plus net entre les veinures bleues et la pâte du fromage.

#### 7. Marquage et étiquetage

La phrase suivante devrait être ajoutée:

"L'emploi de colorants et d'agents de blanchiment doit être indiqué sur l'étiquette".

On a signalé au Comité que la désignation "Blue Cheese" pourrait ne pas être considérée comme le nom d'une variété mais comme celui d'un groupe par de nombreux pays autres que les Etats-Unis. Le Comité estime en conséquence qu'il serait nécessaire d'introduire dans la norme une section "Champ d'application" excluant expressément les autres variétés de fromages persillés. Plusieurs délégations et le représentant de la FIL ont précisé qu'ils ne considéraient pas la désignation "Blue Cheese" comme un nom de variété. La délégation des Etats-Unis s'est déclarée opposée à l'introduction d'une section "Champ d'application" et a affirmé que dans son pays le "Blue Cheese" constitue une variété

établie et bien définie pour laquelle existe une norme nationale. Elle a en outre précisé que les "Blue Cheeses" importés aux Etats-Unis devaient être conformes à cette norme et qu'ils étaient considérés comme des types similaires de la même variété.

La délégation de la France a évoqué les sérieuses difficultés qui pourraient surgir si les fromages bleus français devaient être exportés dans un pays d'expression anglaise ayant accepté la norme pour le "Blue Cheese". Cette difficulté réside dans le fait que si l'on exige que l'étiquette du fromage bleu soit rédigée en anglais, il est extrêmement probable que ce produit devra être conforme aux dispositions de la norme pour le "Blue Cheese", qui diffèrent considérablement des spécifications relatives au fromage bleu. On est convenu d'inviter les gouvernements à faire connaître leur opinion sur ce point précis.

#### Edelpilzkäse

4.2 Modifier comme suit: "Forme: cylindrique plate ou carrée".

#### Mycella

Aucun amendement.

#### Normanna

4.2 Modifier comme suit: "Forme: cylindrique plate ou carrée".

4.9 Modifier comme suit: "Le Normanna n'est pas commercialisé avant qu'il n'ait au moins 60 Jours quand le fromage est fabriqué à partir de lait non pasteurisé".

Les projets de normes sont reproduits aux annexes III-D à III-H du présent rapport.

#### Nitrosamines dans le fromage

61. Le Comité était saisi d'un rapport de la FIL sur les nitrosamines dans le fromage, préparé par M. J. G. van Ginkel (Pays-Bas). Il exprime sa reconnaissance pour cet excellent et utile rapport et note que celui-ci a également été transmis au Comité du Codex sur les additifs alimentaires et au Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires.

#### PROJETS D'AMENDEMENTS A LA NORME GENERALE No A-6 FOUR LE FROMAGE

62. A sa dernière session, le Comité avait jugé souhaitable d'introduire dans la Norme générale une section intitulée "Champ d'application", et de modifier la définition du fromage afin de tenir compte de l'évolution des méthodes de fabrication. Une section "Champ d'application" et une définition révisée du fromage, rédigées par le Comité, ont été envoyées pour observations aux gouvernements. Tous les gouvernements qui ont fait connaître leur opinion sont d'avis que la norme devrait contenir une section "Champ d'application". A la lumière des observations reçues, le Comité a apporté de légers amendements à cette section qui est maintenant rédigée comme suit:

##### "Champ d'application"

La présente norme s'applique à tous les fromages conformes à la définition qu'elle donne du fromage. Sous réserve des spécifications contenues dans cette norme, des dispositions plus spécifiques pourront être prévues dans des normes internationales individuelles pour des fromages, ou dans des normes de groupe

et, dans ce cas, les dispositions plus spécifiques desdites normes devront s'appliquer à la variété ou au groupe particulier de fromages en cause."

63. Le Comité était saisi de la définition modifiée du fromage suivante qu'il avait élaborée à sa onzième session.

"Définition

Le fromage est le produit frais ou affiné obtenu à partir du lait, de la crème, du lait écrémé ou partiellement écrémé, du babeurre ou du mélange de certains ou de tous ces produits, soit par égouttage après coagulation, soit par toute autre méthode donnant le même résultat."

64. Le Comité était également saisi de la définition modifiée du fromage suivante proposée par la délégation de la République fédérale d'Allemagne:

"Le fromage est le produit frais ou affiné obtenu à partir du lait, de la crème, du lait écrémé ou partiellement écrémé, du babeurre ou du mélange de certains ou de tous ces produits, par égouttage après coagulation, L'égouttage peut être remplacé par tout autre procédé donnant le même résultat."

La définition du fromage qui figure actuellement dans la Norme générale est libellée comme suit:

"Le 'fromage' est le produit frais ou affiné obtenu par égouttage après coagulation du lait, de la crème, du lait écrémé ou partiellement écrémé, du babeurre ou du mélange de certains ou de tous ces produits. "

65. Bien que la plupart des gouvernements qui ont formulé des observations sur la définition modifiée proposée par le Comité à sa précédente session aient considéré celle-ci comme satisfaisante, les remarques faites au cours des débats ont amené le Comité à remettre à sa prochaine session toute décision se rapportant à une modification de la définition. Les délégations qui s'étaient exprimées en faveur de la définition modifiée établie par le Comité à sa dernière session ont insisté sur le fait que la définition actuelle est indûment restrictive car elle ne tient pas compte de l'emploi de la technologie moderne dans la fabrication du fromage. Il est apparu au cours de la discussion qu'il ne s'agissait pas seulement d'établir si un traitement pouvant remplacer l'égouttage devait être prévu dans la définition, comme le suggère le texte, mais aussi de déterminer si la coagulation avec formation d'un gel constitue une opération indispensable en fromagerie. Le texte proposé par le Comité à sa dernière session pourrait signifier que des traitements autres que la coagulation et l'égouttage sont permis.

66. Le Comité décide de demander aux gouvernements d'exprimer leur opinion sur les points suivants:

- i) La définition doit-elle stipuler que la coagulation avec formation d'un gel est une opération nécessaire dans la fabrication des fromages?
- ii) Si la coagulation avec formation d'un gel n'est pas considérée comme une opération essentielle en fromagerie, quels sont les traitements utilisés ou que l'on envisage d'employer en remplacement de la coagulation?

A ce sujet, le Comité a également prié la FIL de lui fournir, pour sa prochaine session, des renseignements sur les progrès technologiques réalisés en fromagerie en relation avec les questions i) et ii). Le Comité reconnaît que dans de nombreux pays, les

législations ou réglementations nationales contiennent sans doute des dispositions régissant la fabrication du fromage.

67. Le Comité note que le mot "résultat", employé dans la définition, est ambigu et qu'il serait plus conforme à ses vues en la matière de substituer le mot "produit" au mot "résultat". En proposant cette modification, le Comité désire attirer l'attention des gouvernements sur les principes indiqués dans la note de bas de page de l'étape 1 de la Procédure d'élaboration des normes internationales individuelles pour les fromages:

"La méthode de fabrication doit être indiquée dans la norme, ou toute autre méthode permettant d'obtenir un fromage possédant les mêmes propriétés physiques, chimiques et organoleptiques que le fromage produit suivant la méthode indiquée dans la norme. "

#### REVISION PROPOSEE DE LA NORME No A-3 FOUR LE LAIT CONCENTRE

68. Le Comité note que 7 gouvernements seulement ont fait parvenir leurs observations relatives à sa décision prise à la majorité à sa dernière session d'amender la norme No A-3 pour le lait concentré à dater du 1er janvier 1970 à l'effet de prévoir un minimum de 7,8% en poids pour la teneur en matière grasse et un minimum de 25,9% en poids pour la teneur en extrait sec laitier. Dans ces conditions et étant donné que la norme actuelle a déjà été acceptée par 45 gouvernements, le Comité décide de n'apporter pour l'instant à cette norme aucune modification se rapportant à ces spécifications. Il décide également que les gouvernements, en particulier ceux d'entre eux qui ont déjà accepté la norme, seront invités de nouveau à formuler leurs observations sur la proposition susmentionnés du Comité et que ces commentaires seront soumis à l'examen du Comité à sa prochaine session. Au sujet des additifs alimentaires, le Comité était convenu à sa onzième session que la section sur les additions autorisées des normes devait faire apparaître clairement la situation des différents additifs alimentaires énumérés. Le Comité constate que l'emploi des additifs énumérés dans la norme a été confirmé par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires; ce fait sera indiqué dans la norme. Conformément à la décision générale du Comité, la section d'étiquetage de la norme sera mise au point par le Secrétariat. Le Comité est convenu que, à sa prochaine session, la norme dans son ensemble sera considérée à l'étape 5. (Voir annexe VI du rapport de la onzième session du Comité).

#### PROJET D'AMENDEMENT A LA DECISION No 5

69. La délégation de l'Australie a signalé qu'un lait concentré, tant non sucré que sucré, était fabriqué par recombinaison des ingrédients de lait en poudre avec de l'eau. Elle a donc proposé d'autoriser cette pratique aux termes du Code de principes par l'adjonction des mots suivants à la décision No 5 dans le chapitre "Décision du Comité d'experts gouvernementaux concernant certaines déclarations d'acceptation":

"..... ou d'ingrédients laitiers reconstitués ou recombinaison."

Le Comité est convenu d'inviter les gouvernements à formuler des commentaires au sujet de l'amendement proposé. Le texte amendé est reproduit à l'annexe IV du présent rapport.

#### PRODUITS A BASE DE FROMAGE FONDU

70. Le Comité a été informé que des experts appartenant à plusieurs pays s'intéressant aux normes pour les produits à base de fromage fondu s'étaient réunis au cours de la présente session et avaient réexaminé, en tenant compte des observations y afférentes, les trois normes que le groupe de rédaction sur les produits à base de

fromage fondu avait élaborées à sa dernière session. M. J. B. Stine (Etats-Unis), Président du groupe de rédaction de l'année dernière, a signalé que les experts avaient réussi, dans une certaine mesure, à résoudre quelques-unes des difficultés et avaient approuvé les projets révisés pour les produits en cause. On a souligné que ces projets révisés comportaient des changements considérables par rapport à ceux qui avaient été communiqués aux gouvernements pour observations à la dernière session. Les produits ont fait l'objet d'une nouvelle classification ainsi établie:

- a) "Fromage ..... \*fondu" ou "Fromage fondu .....\*"
- b) "Fromage fondu" et "Fromage fondu pour tartine"
- c) Préparations à base de fromage fondu ("Process(ed) Cheese Preparation" et "Process(ed) Cheese Spread").

\* Le nom de la ou des variétés de fromage utilisées sera inscrit dans l'espace blanc prévu à cet effet.

On a insisté sur le fait que, vu la grande diversité de composition des produits couverts par les normes a) et b) ci-dessus, il pourrait être nécessaire, afin de couvrir tous les produits intéressés, de permettre que la teneur en matière grasse et la teneur en extrait sec des produits en cause soient régies par la législation nationale, quand il y en a une. Le Comité n'est pas en mesure de se prononcer définitivement en la matière et décide en conséquence de porter expressément à l'attention des gouvernements la nécessité d'examiner ces propositions et de communiquer leurs observations pour la prochaine session. Considérant les modifications considérables proposées pour les trois projets de normes générales, le Comité décide de renvoyer ces textes à l'étape 5 pour qu'ils fassent l'objet d'observations de la part des gouvernements. Les projets de normes sont reproduits aux annexes V-A à V-C du présent rapport.

#### LAITS FERMENTES

71. Le représentant de la FIL signale qu'il ne semble pas urgent d'établir des normes pour les laits fermentés, en raison du faible volume des transactions internationales dont ces produits font l'objet. Toutefois, de l'avis du Comité, quelques-uns de ces produits, en particulier le yogourt, font l'objet d'échanges commerciaux importants entre certains pays. Le Comité décide donc d'entreprendre l'élaboration de normes pour des principaux types de laits fermentés, notamment le yogourt et le babeurre acidifié. Il invite le Secrétariat à préparer un projet de norme pour le yogourt, en consultation avec la FIL. Il l'invite aussi à demander aux gouvernements de fournir des informations sur leurs normes ou règlements nationaux intéressant le yogourt.

#### PROJET DE NORME No A-9 POUR LA CREME

72. Le Comité était saisi du projet de norme préparé par un groupe de rédaction à sa onzième session et des observations y afférentes de huit gouvernements. Le Comité avait abordé la question de l'inclusion de définitions pour la "crème stérilisée" et la "crème traitée à ultra-haute température" lors de ses dixième et onzième sessions; il s'est également occupé de l'utilisation des additifs dans ces deux types de crème, ainsi que dans la crème à fouetter riche en matière grasse. Le Comité a étudié ce projet point par point, en accordant une attention particulière aux questions suivantes:

Définitions, composition et dénominations: Le Comité a examiné une proposition de la délégation de la Nouvelle-Zélande suggérant d'établir une norme distincte pour la crème reconstituée et la crème recombinaison. Certaines délégations ont appuyé cette proposition, en précisant que leur législation nationale n'autorisait pas la recombinaison de la crème. D'autres délégations ont proposé d'introduire dans la norme des

dispositions pour la crème autre que la crème pasteurisée ou d'établir des normes distinctes pour la crème stérilisée et la crème à fouetter en plus de la norme proposée pour le produit recombinaé. Quelques délégations ont exprimé des doutes quant à la nécessité de mettre au point des normes distinctes pour ces produits, et ont insisté sur le fait que la norme avait été conçue comme une norme de composition se rapportant à la crème sans qu'il soit fait mention du traitement subi. On a fait valoir qu'il faudrait inclure une section "Champ d'application" dans la norme pour la crème si celle-ci ne devait pas couvrir toutes les crèmes indépendamment du type de traitement employé. Au sujet des termes utilisés dans la définition qui stipule que la crème est "un produit laitier liquide riche en matière grasse, séparé du lait," le Comité juge que cette définition est acceptable, étant entendu que le mot "séparé" ne se rapporte nullement à l'emploi d'un procédé mécanique pour réaliser l'enrichissement en matière grasse. Le Comité a également examiné la teneur minimale en matière grasse proposée à titre de compromis par le Groupe de rédaction; il note que plusieurs pays auraient préféré une teneur minimale en matière grasse d'au moins 12% au lieu des 10% proposés pour la "demi-crème."

Additifs alimentaires : Le Comité note que plusieurs gouvernements et délégations ont proposé d'introduire des dispositions relatives aux additifs nécessaires pour la confection des crèmes susmentionnées et décide de demander à la FIL et aux gouvernements de fournir des renseignements techniques sur ces additifs.

73. Le Comité est également convenu que la question concernant la crème recombinaée et la crème reconstituée sera discutée à sa prochaine session à la lumière des observations demandées aux gouvernements sur la décision No 5 des Décisions du Comité concernant certaines déclarations d'acceptation. L'amendement en cause a pour objet d'autoriser la fabrication de produits laitiers visés par les normes du Code en reconstituant ou en recombinaant des ingrédients laitiers (voir par. 69 du présent rapport). Le Secrétariat a été prié de préparer un document sur les circonstances qui ont amené à la rédaction de la décision No 5.

74. Pour terminer, le Comité décide de maintenir le projet de norme à l'étape 5 de la Procédure et d'inviter les gouvernements à exprimer leurs observations, notamment sur la nécessité d'établir des normes distinctes pour:

- la crème (pasteurisée);
- la crème stérilisée;
- la crème reconstituée et recombinaée;
- la crème à fouetter (et fouettée).

#### PROJET DE NORME POUR LE LAIT EN POUDRE RICHE EN MATIERE GRASSE, LA DEMI-CREME EN POUDRE ET LA CREME EN POUDRE

75. Le Comité était saisi du projet de norme préparé par le Secrétariat à la demande formulée par le Comité à sa onzième session, ainsi que des observations envoyées par neuf gouvernements. Il a étudié ce projet point par point, en accordant une attention particulière aux questions suivantes:

1. Description et 2. Facteurs essentiels de composition et de qualité: Selon quelques délégations, la norme devrait porter uniquement sur des produits qui contiennent plus de 40% de matière grasse laitière, car les produits ayant une teneur en matière grasse considérablement supérieure sont destinés pour la plupart à des usages industriels. Les poudres présentant au moins 40% pourraient être désignés par

l'expression "crème en poudre"; il n'est pas nécessaire d'établir une relation entre la teneur en matière grasse des produits en poudre et celle des produits liquides, car les premiers ne servent habituellement pas à des opérations de reconstitution. Pour d'autres délégations, il est souhaitable de relier la teneur en matière grasse des poudres à celle des produits liquides correspondants; la crème en poudre devrait avoir une teneur en matière grasse d'au moins 65%, comme le prévoit le projet de norme. Le Comité est convenu de ne pas modifier les Sections 1 et 2 du projet et prend note des objections formulées par les délégations du Danemark et de la République fédérale d'Allemagne.

**3. Additifs alimentaires:** Après avoir examiné des propositions tendant à inclure d'autres additifs nécessaires du point de vue technologique, tels que la lécithine et les mono- et di-glycérides d'acides gras non polymérisés, les agents antiagglutinants et antihygroscopiques le Comité invite le Secrétariat à demander aux gouvernements d'indiquer quels additifs il pourrait être nécessaire d'inclure dans la norme, notamment en ce qui concerne les laits en poudre destinés à des usages particuliers. Le Comité note qu'une délégation tendrait à considérer les poudres comportant de telles additions comme des produits composés, conformément à l'Article 3 du Code de principes. On a décidé que l'inclusion d'autres additifs devrait également être envisagée pour le lait en poudre ayant une teneur en matière grasse laitière inférieure à 40%.

**4. Etiquetage:** On s'est demandé si la disposition "tout autre qualificatif approprié" (pour remplacer le mot "demi" donné comme exemple pour désigner une poudre ayant de 50 à 60% de matière grasse) peut être considérée comme satisfaite si l'on utilise par exemple le chiffre 50%. Le Comité juge qu'une telle interprétation n'est pas acceptable car une dénomination telle que "crème en poudre à 50%" n'informerait pas convenablement le consommateur, étant donné que la teneur minimum en matière grasse pour la "crème en poudre" est de 65%. Toutefois, on est convenu que la déclaration de la teneur réelle en matière grasse laitière ne serait pas de nature à induire le consommateur en erreur. On a décidé de demander aux gouvernements d'indiquer quel type de dénomination leur semble satisfaisant. Le Comité est ensuite convenu que la déclaration du pourcentage de matière grasse devrait être rendue obligatoire, comme cela est prévu dans le projet de norme pour la crème. La délégation du Royaume-Uni n'a pas souscrit à cette décision, estimant que la déclaration du pourcentage de matière grasse n'est pas utile pour les fabricants de produits utilisant ces poudres et qu'elle ne renseigne pas le consommateur. Le projet de normes, ainsi amendé, sera envoyé aux gouvernements pour observations à l'étape 5 de la Procédure.

#### PROJET DE NORME POUR LA CREME GLACEE ET LES GLACES AU LAIT A L'ETAPE 4

76. Conformément à la décision qu'il a déjà prise (par, 31 du présent rapport), le Comité décide de ne pas procéder à un examen détaillé du projet de norme pour la crème glacée et les glaces au lait à l'étape 4 de la Procédure. Il est convenu d'attendre les résultats des débats de la prochaine session de la Commission du Codex Alimentarius et précise que si la Commission lui demandait d'examiner l'ensemble de la question de glaces de consommation par l'intermédiaire d'un groupe ad hoc, il serait souhaitable que celui-ci se réunisse immédiatement avant la prochaine session du Comité. Le groupe ad hoc serait ainsi en mesure de soumettre son rapport au Comité.

#### GHEE

77. A sa onzième session, le Comité a demandé à la FIL de préparer un projet de norme pour le ghee en tenant compte des renseignements que devaient fournir les Etats

Membres de la FAO et de l'OMS au sujet de la législation concernant ce produit, notamment sa définition.

73. Le Comité note que, sur les neuf pays qui ont répondu, seul l'un d'entre eux est un gros producteur de ghee et qu'il n'y a pas de dispositions légales dans les législations nationales des neuf pays qui ont communiqué des renseignements. On a attiré l'attention du Comité sur le fait que l'on n'a pas reçu de données des pays d'Asie, dont certains sont d'importants producteurs de ghee.

79. Le Comité note en outre que la FIL a entrepris de rédiger des dispositions pour le ghee dans le cadre d'une norme internationale pour la graisse laitière (anhydre), préparée par M. L. F. Gunnis (Australie). Le représentant de la FIL a signalé que son organisation souhaiterait que les Etats Membres de la FAO fournissent de plus amples renseignements sur les définitions de ce produit et les normes y afférentes en vigueur dans leurs pays respectifs; la FIL poursuivra la préparation d'un projet de norme à soumettre au Comité. Les délégations de l'Australie et de la Nouvelle-Zélande ont fait savoir que ces pays s'intéressaient à l'établissement d'une norme pour le ghee. Les gouvernements ont été invités à communiquer au Secrétariat d'autres renseignements.

#### BEURRE DE CUISINE

80. Le Comité juge, à la lumière des observations formulées par les gouvernements, qu'il ne semble pas nécessaire de mettre au point une norme pour le beurre de cuisine, ce produit étant couvert de façon adéquate par la norme No A-1 sur le beurre et le beurre de lactosérum.

81. La délégation de la Nouvelle-Zélande a réservé sa position en ce qui concerne la décision du Comité de ne pas établir de norme pour le beurre de cuisine.

#### METHODES D'ANALYSE FIL/ISO/AOAC

82. Le Comité prend acte des déclarations ci-après faites par les représentants de la FIL et de l'AOAC qui ont exprimé leur regret de n'avoir pu mettre au point, au cours de l'année écoulée, de nouvelles méthodes conjointes d'analyse à soumettre à l'examen du Comité. Ils ont toutefois émis l'espoir de pouvoir le faire pour la prochaine session du Comité.

##### "Déclaration de la FIL

En raison de circonstances indépendantes de leur volonté les délégués officiels de l'ISO n'ont pu venir à Rome; l'habituelle réunion FIL/ISO/AOAC, initialement prévue pour le 4 juillet 1969, n'a donc pu avoir lieu. Cependant, des membres des trois organisations se sont réunis à Rome le 10 juillet 1969. On a déploré que pour plusieurs raisons, dont le renvoi des sessions de la FIL en 1968. des progrès sensibles dans l'élaboration conjointe de normes d'analyse n'ont pu être accomplis depuis la onzième session du Comité FAO/OMS d'experts gouvernementaux sur le Code de principes. On est parvenu à un accord en vue de simplifier l'actuelle procédure de travail et l'on espère qu'à la suite de consultations plus poussées entre les trois organisations, des progrès appréciables seront notifiés à la prochaine session du Comité. "

##### "Déclaration de l'AOAC

L'AOAC tient à rappeler au Comité qu'il n'y a pas eu de réunion conjointe des représentants des trois organisations depuis celle de 1967. Nous savons que des problèmes intérieurs éprouvés par la FIL et l'ISO sont en grande partie à l'origine de cette situation et de l'absence de progrès enregistrée l'an dernier.

Nous espérons que les modifications de procédure mises au point hier pourront être acceptées tant par la FIL que par l'ISO et que les trois organisations pourront reprendre leurs travaux qui ont conduit à l'adoption de plusieurs méthodes normalisées d'analyse. L'AOAC doit revoir la situation très sérieusement au cours de l'année à venir et, le cas échéant, est disposée à prendre les mesures qui lui permettront de poursuivre ses efforts en vue de préparer les meilleures méthodes d'analyse possible à soumettre au Comité d'experts gouvernementaux."

83. Le Comité prend note des observations des gouvernements sur les projets de méthodes d'analyse ci-après à l'étape (d):

- B.9 - Détermination de la teneur en eau, en solides non gras et en matière grasse du beurre sur une prise d'essai unique;
- B.10 - Détermination de la teneur en matière grasse du fromage de lactosérum;
- B.11 - Détermination de la teneur en extrait sec du fromage de lactosérum.

On est convenu de communiquer les observations des gouvernements à la FIL, à l'ISO et à l'AOAC pour leur permettre de poursuivre l'élaboration des normes.

#### PRINCIPAUX POINTS A EXAMINER PAR LE COMITE A SA PROCHAINE SESSION

84. Le Comité note qu'il aura probablement à traiter des questions ci-après à sa prochaine session:

- état des acceptations;
- normes remaniées selon le plan de présentation, et étude des sections sur les additifs et l'étiquetage avant publication dans la 7ème édition du Code de principes;
- recommandations de la Commission du Codex Alimentarius sur le paragraphe 10 régissant les rapports entre le Comité et la Commission et sur la question des glaces de consommation;
- Normes individuelles internationales pour les fromages aux étapes 5 et 3
- Normes générale No A-6 pour le fromage;
- Norme No A-3 pour le lait concentré;
- Normes No A-9 pour la crème et No A-10 pour la crème en poudre;
- Normes pour les produits à base de fromage fondu;
- rapport du Secrétariat sur le yogourt et le babeurre;
- réexamen de la Décision No 5 (voir par. 69 et 73);
- méthodes d'analyse FIL/ISO/AOAC; et
- autres questions.

## AUTRES QUESTIONS

### Fromage de lait de brebis et de chèvre

85. Le Comité a examiné les recommandations suivantes faites par le Groupe FAO d'experts de l'utilisation du lait de brebis et de chèvre (première session, 24-29 mars 1969) et proposant:

- a) que l'attention des gouvernements soit de nouveau attirée sur l'intérêt qui s'attache à ce qu'ils adoptent les dispositions du Code de principes concernant le lait et les produits laitiers;
- b) que l'attention des gouvernements soit attirée sur l'importance qu'il y aurait à établir des normes individuelles pour les produits fabriqués avec du lait de brebis et de chèvre;
- c) que l'attention des délégués à la prochaine session du Comité mixte FAO/OMS d'experts gouvernementaux sur le Code de principes soit attirée sur l'intérêt qu'il y aurait à interdire l'emploi, pour la désignation de produits fabriqués à partir de lait de vache, de noms ou de dénominations utilisés pour désigner des produits traditionnellement fabriqués à partir de lait de brebis ou de chèvre et que, dans la mesure du possible, une mention à cet effet soit insérée dans les notes explicatives du Code de principes.

86. Le Comité estime qu'il s'occupe déjà des questions soulevées par le Groupe d'experts de la FAO et que le Code de principes traite de façon adéquate la question de la dénomination correcte des produits laitiers selon l'origine du lait. Il relève également qu'il serait possible de s'occuper des fromages de brebis et de chèvre dans le cadre de la Procédure d'élaboration des normes internationales individuelles pour ces fromages.

### Définition du lait stérilisé

87. Le Comité note que le Comité FAO/OMS d'experts de l'hygiène du lait a recommandé l'établissement d'une définition du lait stérilisé. A son avis, il ne convient pas de considérer uniquement la stérilisation du lait, mais une étude complète doit être entreprise sur les autres traitements thermiques du lait et des produits laitiers. Le Comité invite la FIL à effectuer une étude des divers traitements du lait et des produits laitiers et à faire des recommandations. Il note également que le Groupe FAO/OMS d'experts de la qualité du lait examinera la question des définitions des méthodes de stérilisation du lait, de pasteurisation du lait, ainsi que des méthodes autres que les traitements thermiques. Le Comité est convenu d'examiner ces questions lorsque les résultats des travaux de la FIL et du Groupe FAO/OMS d'experts de la qualité du lait seront connus.

### Produits laitiers d'imitation

88. Le Comité exprime son unité de vue avec le Comité FAO/OMS d'experts de l'hygiène du lait qui recommande que les produits laitiers d'imitation soient soumis aux mêmes normes d'hygiène que les produits laitiers afin de protéger la santé des consommateurs. Le Comité a examiné en outre d'autres produits, dont certains sont des produits riches en protéines qui pourraient imiter les produits laitiers; il est convenu que si les délégations désiraient soumettre des renseignements sur ces produits, il serait possible d'en discuter à la prochaine session du Comité à propos d'autres sujets. Le Comité a été informé qu'à la demande de plusieurs pays en voie de développement, le Comité du Codex sur les produits diététiques ou de régime avait déjà abordé le problème de la composition et de l'étiquetage des aliments riches en protéines. Le

Comité du Codex discutera de cette question à sa prochaine session, en novembre 1969.

89. La délégation des Pays-Bas s'est engagée à fournir au Secrétariat des informations sur de nouveaux produits alimentaires contenant d'importants constituants laitiers. Le Secrétariat réunira en un document de travail destiné à la prochaine session du Comité les informations fournies par les gouvernements et se. rapportant à ce sujet d'une façon générale.

LISTE DES PARTICIPANTS \*

\* Les chefs de délégation figurent en tête de liste; les suppléants, conseillers et experts-conseils sont énumérés ensuite par ordre alphabétique.

ARGENTINE

Ing. A. B. Gonzáles Cantizano  
Director de Tecnología Lechera  
Ministerio de Agricultura y Ganadería  
Buenos Aires

L. J. Genta  
Secretario Comercial  
Embajada Argentina  
Rome

AUSTRALIE

L. E. Nichols  
Commonwealth Dairy Expert  
Dept. Primary Industry  
New Customs Bldg  
11William St.  
Melbourne

R. C. Bolduan  
Agricultural Attache  
Australian Embassy  
Rome

ALGERIE

M. Akkache  
Inspecteur divisionnaire  
Ministère de l'Agriculture  
Sous-Direction de la répression des fraudes  
12 Bd. Colonel Amirouche  
Alger

M. Abdellaoui  
Inspecteur divisionnaire  
Ministère de l'agriculture  
Sous-Direction de la répression des fraudes  
12 Bd. Colonel Amirouche  
Alger

BELGIQUE

J. L. Servais \*\*  
Inspecteur général au  
Ministère de l'agriculture  
18 Bd. , de Berlaimont  
Bruxelles

\*\* Président du Comité.

R. Huybens  
Conseiller adjoint au  
Ministère des affaires étrangères et du  
Commerce extérieur  
rue Quatre Bras, 2  
Bruxelles

	Paul R. V. Jamotte Chef de section Station laitière de l'Etat à Gembloux Gembloux
CANADA	J. R. Sherk Chief, Merchandising Section Dairy Division Production and Marketing Branch Department of Agriculture Ottawa  Dr. D. M. Smith Office of International Standards Bureau of Food Advisory Services Food and Drug Directorate Tunney's Pasture Ottawa
COLOMBIE	G. Garcia-Moreno Representante Permanente de Colombia ante la FAO Embajada de la República de Colombia Via G. Pisanelli 4 Rome
CONGO BRAZZAVILLE	A. Malalou Conseiller économique Ambassade du Congo/Brazzaville Via Tagliamento 39 Rome
CUBA	F. Lopez Muiño Representante Alterno ante la FAO Embajada de Cuba Rome
DANEMARK	H. Metz Directeur de l'Office gouvernemental du contrôle de la qualité des produits laitiers Niels Juelsgade 5 Copenhagen K  P. Kock Henriksen Directeur commercial Mejerikontoret Aarhus C  K. P. Andersen Chef de laboratoire Fédérations des associations laitières danoises Mejerikontoret Aarhus C

FINLANDE

A. Haugaard-Hansen  
Vétérinaire, Chef adjoint de section  
Conseil de l'agriculture  
Axelborg, Axeltorv 3  
Copenhague

Dr Pellervo Saarinen  
Directeur général  
Valio  
Kalevankatu 61  
Helsinki

Professeur L. J. Tuomainen  
Directeur de l'Office gouvernemental  
de contrôle des produits laitiers  
Töölönk 26 b  
Helsinki

E, Olavi Timonen  
Valion Laboratorio  
Kalevankatu 56. B  
Helsinki

Dr Allan Makans  
Valio  
Kalevankatu 61  
Helsinki

FRANCE

Arnaud Desez  
Inspecteur divisionnaire de la répression des  
fraudes  
Ministère de l'agriculture  
42bis, Rue de Bourgogne  
Paris 7ème

André Eck  
Directeur des études d'économie laitière  
Fédération de l'industrie laitière  
140, Bd Haussmann  
Paris 8ème

Professeur A. M. Cuérault  
9 Rue de Vienne  
Paris 8ème

G. Metzger  
Secrétaire général d'ASSIMENTAL  
26 Rue Proudhon  
25 Besançon

ALLEMAGNE, Rép. féd.

Dr Hans Boysen  
Regierungsdirektor  
Nuehlenberg 15  
2302 Flintbek

Dr Hans W. Kay  
Hermann Weigmannstrasse 1-27  
2300 Kiel

Albert Fricke  
Bundesministerium für Ernährung,  
Landwirtschaft und Forsten  
Bonn

Hans P. Mollenhauer  
Regierungsdirektor  
Bundesministerium für Gesundheitswesen  
Bad Godesberg

Dr Rolf Frier  
207 Grosshansdorf  
Vossberg 1A

Käte Glandorf  
Lebensmittelchemikerin  
Bund für Lebensmittelrecht und  
Lebensmittelkunde  
Am Hofgarten 3  
Bonn

Dr Karl-Heinz Schlegel  
Habsburger Allee 87  
Francfort-sur-le-Main

GHANA

V. Ocloo  
Regional Health Superintendent  
Ministry of Health  
P. O. Box 26  
Bolgatanga

Emmanuel K. Ankrah  
Research Officer  
Food Research Institute  
P. O. Box M20  
Accra

HONGRIE

Dr Fehér Tiborné  
Ingénieur en chef  
Ministère de l'agriculture et de l'alimentation  
Budapest

Dr Uzonyi Györgyné  
Chef de laboratoire  
Station hongroise d'Etat de contrôle des  
produits laitiers  
Bartók Béla út. 102  
Budapest XI

IRLANDE

Charles Cregan  
Government Official  
Department of Agriculture  
Dublin 2

ITALIE	Dott. L. Binetti Ministero della Sanità Rome
JORDANIE	Salah Jum'a Embassy of the Hashemite Kingdom of Jordan Via Po, 24 Rome
YUGOSLAVIE	Dr D. Jovic Inspecteur fédéral du marché 1 Bulevar 104 N. Belgrade Prof. M. Sipka Cika Ljubina 16 Belgrade
COREE	Ju In Song Agricultural Attache Korean Embassy Via Barnaba Oriani , 30 Rome
LIBYE	Abdul Bari Khalil Counsellor Embassy of the Kingdom of Libya Via Nomentana 365 Rome
MALTE	I. Moskovits Permanent Representative to FAO Embassy of Malta Lungotevere Marzio 12 Rome
PAYS-BAS	Ing. Th. C. J. M. Rijssenbeek Directeur de la zootechnie Ministère de l'agriculture et des pêches 1 v. d. Boschstraat 4 La Haye G, Loggers Dokter Reyersstraat 10 Leidschendam Dr C. Schiere Directeur de l'Institut de l'inspection du lait et des produits laitiers Laan van Meerdervoort 56 La Haye

Dr C. Meyer  
Secrétaire  
Office de commercialisation des produits  
laitiers  
Sir Winston Churchill laan 175  
Rijswijk (Z. H.)

Dr G. Fred Wilmink  
Conseiller ministériel  
Ministère de l'agriculture et des pêches  
1 v. d. Boschstraat 4  
La Haye

J . H. Eyssen  
Directeur commercial  
Royal Eyssen Cheese  
P. O. Box 12  
Alkmaar

Ing. H. A. Franken  
Alyda v Spanguen Pl. 1  
Rotterdam

R. Klomp  
Secrétaire, Comité national néerlandais  
de la FIL  
Jan van Nassanstr. 85  
La Haye

#### NOUVELLE-ZELANDE

T. L. Hall  
Chief Inspector  
New Zealand Dairy Products  
Dairy Division  
New Zealand Dept. of Agriculture  
St. Olaf House  
Tooley Street  
(Londres S. E.1) Royaume-Uni

#### NORVEGE

H. Simonsen  
Directeur  
Division de la production laitière et animale  
Ministère de l'agriculture  
Oslo 1

P. Slagsvold  
Directeur commercial  
Association commerciale des laiteries  
norvégiennes  
Elvefaret 24  
Oslo

#### POLOGNE

Ing. Karol Adamik  
Chef du Service de la production  
Fédération des coopératives laitières  
Hoza 66/68  
Varsovie

Ing. S. Wezyk  
Saska 101 m 3  
Varsovie

Mme Anna Czerni  
Ministère du commerce extérieur  
Office de l'inspection de la qualité  
Stepinska 9  
Varsovie

PORTUGAL

I. A. Santos  
Directeur  
Central Leiteira  
Lisbonne

I. O. Netto  
Ingénieur directeur du Laboratoire  
central de la répression des fraudes  
Lisbonne

J. Oliveira da Silva Jansen  
Inspecteur des fraudes  
Avenida Berna, 1  
Lisbonne

PHILIPPINES

L. Serrano  
Attaché  
Philippine Embassy  
Via San Valentino,12  
Rome

SENEGAL

A. K. Diaw  
Ingénieur, Directeur de laiterie  
Complexe laitier  
BP 335 St. Louis

ESPAGNE

I. Diaz Yubero  
Dr. Veterinario  
Ministerio de Agricultura  
Dirección General de Ganaderia  
Paseo Infanta Isabel No 1  
Madrid

P. Ballester  
Doctor Ingeniero Agronomo  
Subdirección General de Industrias Agrarias  
Ministerio de Agricultura  
Paseo de Infanta Isabel 1  
Madrid

F. Fernandez Martinn  
Dr. Ciencias Quimicas  
Instituto de Lipoquimica y Productos Lacteos  
c/o Juan de la Cierva No 3  
Madrid-6

SUEDE

T. Frennborn  
Directeur adjoint  
Contrôle gouvernemental suédois  
des produits laitiers  
Kma Box 477 Malmö  
  
Jacob Ekman  
Association des laiteries suédoises  
Postfack  
101 10 Stockholm 1  
  
Olle Riese  
Directeur commercial  
Riksost  
Postfack  
101 10 Stockholm

SUISSE

Dr E. Ackermann  
Monbijoustrasse, 36  
3000 Berne  
  
G, Burkhalter  
Dipl. Ing. Agr. ETH  
Monbijoustrasse 45  
3001 Berne  
  
P. Borgeaud  
Dr ès Sciences  
98 Avenue de Sully  
Tour de Peilz 1814  
  
Conrad A. Landolt  
Unt. Beichlenstr. 3  
3550 Langnau i. E.

TOGO

Pierre Tetegan  
Ingénieur des travaux d'élevage  
Service de l'élevage  
Lomé

ROYAUME-UNI

L. G. Hanson  
Chief Executive Officer  
Food Standards Division  
Ministry of Agriculture Fisheries & Food  
Great Westminster House  
Horseferry Road  
Londres S. W.1  
  
Dr E. Green  
Director of Technical Division  
Milk Marketing Board  
Thames Ditton  
Surrey

ETATS-UNIS D'AMERIQUE

Dr R. J. MacWalter  
United Dairies Ltd.  
34, Palace Court  
Bayswater  
Londres

Floyd E. Fenton  
Chief, Standardisation Branch  
Dairy Division  
Consumer and Marketing Service  
U. S. Department of Agriculture  
Washington D. C. 20250

Dr J. B. Stine  
Chairman, Research Committee  
National Cheese Institute  
500 Peshtigo Court  
Chicago, Illinois 60690

Dr Robert W. Weik  
Deputy Chief  
Contaminants Branch  
Division of Food Chemistry and Technology  
(SC-420)  
Food and Drug Administration  
Washington D. C. 20204

#### ORGANISATIONS INTERNATIONALES

ASSOCIATION OF OFFICIAL  
ANALYTICAL CHEMISTS (AOAC)

Dr Robert W. Weik  
Deputy Chief  
Contaminants Branch  
Division of Food Chemistry and Technology  
(SC-420)  
Food and Drug Administration  
Washington D. C. 20204 (U.S.A.)

CONSEIL DE COOPERATION  
DOUANIÈRE (BRUXELLES)

Oscar Milani  
Ministero delle Finanze  
Direzione Générale Dogane  
Rome (Italie)

FEDERATION EUROPEENNE DE  
ZOOTECHE (FEZ)

Dr Hans Pedersen  
Secrétaire général  
Corso Trieste 67  
00198 Rome.(Italie)

FED. ITALIANA TUTELA ARMENTIZIA  
(F.I.T.A.)

Pierluigi Mei  
Via Antonio Cantore 19  
Rome 00195 (Italie)

FEDERATION INTERNATIONALE DE-  
LAITERIE (FIL)

Sir Richard Trehane  
Président de la FIL  
United Kingdom Dairy Association  
17 Devonshire Street  
Londres W.1 (Angleterre)

	Professeur J. Casalis Président, Commission des études de la FIL 4, Rue Pérignon Paris 7e (France)
	Pierre Staal Secrétaire général de la FIL 10, Rue Ortelius Bruxelles (Belgique)
INSTITUT EUROPEEN DE CANCEROLOGIE (INEC)	Emile-Gaston Pestors Secrétaire général 4, Bd de la Cambre, Bruxelles 5 (Belgique)
FEDERATION INTERNATIONALE DES ASSOCIATIONS DE LA MARGARINE (IFMA)	G. Marzi Raamweg 44 La Haye (Pays-Bas)
ORGANISATION INTERNATIONALE DES UNIONS DE CONSOMMATEURS (ICOU)	Jeanne Picard Administrateur ICOU 9, Emmastraat La Haye (Pays-Bas)
CONSEIL PERMANENT DE LA CONVENTION INTERNATIONALE DE STRESA	Dr E. Ackermann Monbijoustrasse 36 3000 Berne (Suisse)

#### SECRETARIAT

FAO - DIVISION DE LA PRODUCTION ET DE LA SANTE ANIMALES	Dr H. A. Jasiorowski Directeur  Dr A. Charpentier Chef, Sous-Division des produits laitiers  Dr F. Winkelmann Sous-Division des produits laitiers
PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES	G. O. Kermode Sous-Division des normes alimentaires  H. J. McNally Sous-Division des normes alimentaires

#### BUREAU DU COMITE

PRESIDENT	M. J. L. Servais (Belgique)
VICE-PRESIDENTS	M. F. E. Fenton (Etats-Unis)  Dr H. Boysen (République fédérale d'Allemagne)

NORMES INTERNATIONALES INDIVIDUELLES  
POUR DIVERS FROMAGES SOUMISES  
AUX GOUVERNEMENTS POUR  
ACCEPTATION

- |    |                  |    |              |
|----|------------------|----|--------------|
| A. | BUTTERKÄSE       | E. | HERRGÅRDSOST |
| B. | COULOMMIERS      | F. | HUSÅLLSOST   |
| C. | GUDBRANDSDALSOST | G. | NORVEGIA     |
| D. | HARZER KÄSE      |    |              |

Norme internationale individuelle pour le  
BUTTERKÄSE

1. Désignation du fromage  
Butterkäse
2. Pays déposant  
République fédérale d'Allemagne
3. Matières premières
  - 3.1 Lait utilisé: lait de vache
  - 3.2 Additions autorisées:
    - 3.2.1 Additions nécessaires:
      - présure ou autres enzymes coagulants appropriés
      - cultures de bactéries lactiques inoffensives (levain)
      - chlorure de sodium
    - 3.2.2 Additions facultatives:
      - chlorure de calcium, max. 0,2 g par litre de lait utilisé <sup>1/</sup>
      - lactoflavine (riboflavine)
      - rocou <sup>2</sup> et carotène <sup>1/</sup>, seuls ou en combinaison, max. 0,06 pour cent en poids du fromage.
4. Principales caractéristiques du fromage prêt à la consommation
  - 4.1 Type
    - 4.1.1 Consistance: pâte molle à demi-molle mais pouvant être découpée en tranches
    - 4.1.2 Description succincte: fromage pâte molle à demi-molle pouvant être coupé en tranches; maturation d'au moins 4 semaines; surface enduite de morge; saveur douce, consistance rappelant celle du beurre à la dégustation; fromage affiné à froid.
  - 4.2 Formes: diverses
  - 4.3 Dimensions et poids
    - 4.3.1 Dimensions: diverses
    - 4.3.2 Poids: 250 g à 6 kg
  - 4.4 Croûte
    - 4.4.1 Consistance: croûte ferme mais élastique
    - 4.4.2 Aspect: sec
    - 4.4.3 Couleur: rougeâtre à brun jaunâtre

<sup>1</sup> Confirmé par le Comité du Codex sur les additifs alimentaire (CCFA).

<sup>2</sup> Confirmé à titre provisoire par le CCFA,

le fromage peut  
aussi être  
dépourvu de croûte

- 4.5 Pâte
  - 4.5.1 Texture: souple, nettement élastique
  - 4.5.2 Couleur: ivoire à jaune or
- 4.6 Trous
  - 4.6.1 Répartition: absence de trous ou quelques rares trous
  - 4.6.2. Forme: ronde ou en forme de fente
  - 4.6.3 Grandeur: jusqu'à 10 mm environ
  - 4.6.4 Aspect: mat
- 4.7 Teneur minimum en matière grasse dans l'extrait sec
- et
- 4.8 et teneur maximum en eau

	A Butterkäse	B Butterkäse 50‰	C Butterkäse 60‰
Teneur minimum en mg dans l'extrait sec (‰)	45	50	60
Teneur maximum en eau o/o	52	50	45
Extrait sec min* (‰)	48	50	.55

- 4.9 Autres caractéristiques essentielles: le fromage a une saveur douce

## 5. Méthode de fabrication

- 5.1 Méthode de coagulation: présure ou autres enzymes appropriés
- 5.2 Traitement thermique du coagulum: le caillé est traité à une température de 40-46°C.
- 5.3 Procédé de fermentation: Lorsque le caillé a été placé dans les moules, il est maintenu à une température de 35 à 40°C. Le fromage est retourné plusieurs fois au cours de l'égouttage.
- 5.4 Procédé de maturation: salage en saumure, maturation en chambre froide à une température de + 2 à + 6°C avec humidité relative élevée, Durée minimale de la maturation: 4, semaines.  
Les fromages sont lavés plusieurs fois.
- 5.5 Autres caractéristiques essentielles: Conditionnement: le plus souvent, les fromages sont emballés dans des feuilles d'aluminium ou sous film plastique.

## 6. Echantillonnage et analyse

- 6.1 Echantillonnage: conformément aux dispositions de la Norme FAO/OMS N° B.1, "Méthodes normalisées pour le prélèvement d'échantillons de lait et de produits laitiers", Section F.4(a) ou (b) par. 7.2(a) "Prélèvement au moyen d'un couteau" ou 7.2(b) "Prélèvement au moyen d'une sonde"

- 6.2 Détermination de la teneur en matière grasse: conformément aux dispositions de la Norme FAO/OMS N° B.3 "Détermination de la teneur en matière grasse du fromage et des fromages fondus".
7. Marquage et étiquetage
- Seul le fromage répondant aux spécifications de la présente norme peut porter la dénomination "Butterkäse". Il sera étiqueté conformément aux dispositions pertinentes du par. 4 de la Norme FAO/OMS N° A.6 "Norme générale pour le fromage".
- Les fromages indiqués sous B et C aux alinéas 4.7 et A.8 peuvent porter sur l'étiquette l'appellation "Butterkäse" à condition que celle-ci s'accompagne de l'indication de la teneur en matière grasse, par exemple "Butterkäse" 50 pour cent".



4.5.2 Couleur: jaune crème à blanche

4.6 Trous: néant ou très rares

4.7 Teneur minimum en matière grasse dans l'extrait sec: 40 pour cent

4.8 Teneur maximum en eau: 56 pour cent

5. Méthode de fabrication

5.1 Méthode de coagulation: acide lactique et présure ou autres enzymes coagulants appropriés.

5.2 Traitement thermique

5.2.1 Traitement thermique du lait: le lait est porté à la température d'emprésurage

5.2.2 Traitement thermique du coagulum: néant

5.3 Procédé de fermentation: fermentation lactique dominante, développement de moisissures en surface, puis protéolyse à partir de la surface.

5.4 Procédé de maturation: séjour de deux semaines en haloir à une température voisine de 14°C suivi éventuellement d'un séjour en cave froide.

5.5 Autres caractéristiques essentielles: égouttage spontané - salage à sec ou en saumure.

6. Echantillonnage et analyse

6.1 Echantillonnage: conformément aux dispositions de la Norme FAO/OMS N° B.1, "Méthodes normalisées pour le prélèvement d'échantillons de lait et de produits laitiers", par. 7.2. (c) "Prélèvement d'un fromage entier". Le contrôle des prescriptions de composition, notamment en ce qui concerne l'extrait sec total par pièce, doit s'effectuer sur un échantillon composé d'au moins 7 pièces prélevées au hasard.

6.2 Détermination de la teneur en matière grasse: conformément aux dispositions de la Norme FAO/OMS N° B.3 "Détermination de la teneur en matière grasse du fromage et des fromages fondus",

7. Marquage et étiquetage

Seul le fromage répondant aux spécifications de la présente norme peut porter la dénomination "Coulommiers". Il sera étiqueté conformément aux dispositions pertinentes du par. 4 de la Norme FAO /OMS N° A.6 "Norme générale pour le fromage". Sauf pour le Coulommiers fabriqué dans le pays d'origine, la dénomination "Coulommiers" doit être accompagnée, même si le fromage est vendu ou consommé dans le pays de fabrication, de l'indication du pays de fabrication.

Norme internationale individuelle pour le  
GUDBRANDSDALSOST  
(fromage de sérum)

1. Désignation du fromage de lactosérum  
Gudbrandsdalsost
2. Pays déposant  
Norvège (pays d'origine)
3. Matières premières
  - 3.1 Lait utilisé: mélange de sérum de lait de vache, de lait de vache et de lait de chèvre contenant au moins 1 litre de lait de chèvre par kg de Gudbrandsdalsost.
  - 3.2 Additions autorisées: acide sorbique ou ses sels de sodium ou de potassium à concurrence de 1 000 ppm dans le produit fini <sup>4/</sup>.
- <sup>4/</sup> A examiner par le CCFA.
4. Principales caractéristiques du fromage prêt à la consommation
  - 4.1 Type
    - 4.1.1 Consistance: demi-dure
    - 4.1.2 Description succincte: il s'agit d'un fromage de lactosérum, à la crème, prêt à la consommation aussitôt après fabrication. Sa saveur est douce et sucrée et rappelle le goût du lait de chèvre.
  - 4.2 Forme: bloc rectangulaire
  - 4.3 Dimensions et poids
    - 4.3.1 Dimensions : diverses
    - 4.3.2 Poids: 0,225 - 4 kg  
Poids usuel: 1 kg
  - 4.4 Croûte
    - 4.4.1 Consistance: demi-dure (comme la pâte)
    - 4.4.2 Aspect: croûte sèche, enduite ou non de paraffina ou d'un film plastiqua
    - 4.4.3 Couleur: brun clair 1 brun
  - 4.5 Pâte
    - 4.5.1 Texture: pâte demi-dure, se prêtant à la coupe au couteau
    - 4.5.2 Couleur: brun clair à brun
  - 4.6 Trous: niant
  - 4.7 Teneur minimum an matière grasse dans l'extrait sec: 35 pour cent
  - 4.8 Teneur minimum an extrait sec: 80 pour cent  
(comprend le lactose an tant que lactose hydraté)

5. Méthode de fabrication

5.1 Traitement thermique:

Un mélange normalisé de lactosérum, de lait et de crème est concentré sous vide à 40-60°C jusqu'à ce que l'extrait sec représente environ 50 pour cent; on procède ensuite à une nouvelle concentration dans un récipient fonctionnant généralement sous vide à 70-80°C; puis le traitement thermique final se fait sous pression atmosphérique ou sous pression légèrement plus élevée, à environ 105°C.

5.2 Moulage:

Après la concentration finale, le fromage de lactosérum est refroidi à environ 80°C et moulé en blocs rectangulaires.

5.3 Autres caractéristiques essentielles:

Il n'y a ni fermentation ni affinage.

6. Echantillonnage et analyse

6.1 Echantillonnage: conformément aux dispositions de la Norme FAO/OMS N° B.1 "Méthodes normalisées de prélèvement d'échantillons de lait et de produits laitiers", par. 7 "Prélèvement d'échantillons de fromage".

7. Marquage et étiquetage

Seul le fromage répondant aux spécifications de la présente norme peut porter la dénomination "Gudbrandsdalsost". Il sera étiqueté conformément aux dispositions pertinentes du par. 4 de la Norme FAO/OMS N° A.7 pour le fromage de lactosérum. Le Gudbrandsdalsost non fabriqué dans le pays d'origine doit porter le nom du pays producteur même s'il est commercialisé dans le pays de fabrication.

Norme internationale individuelle pour le  
HARZER KÄSE

1. Désignation du fromage  
Harzer Käse (synonyme: Mainzer Käse)
2. Pays déposant  
République fédérale d'Allemagne
3. Matières premières
  - 3.1 Lait utilisé: lait de vache écrémé pasteurisé
  - 3.2 Additions autorisées
    - 3.2.1 Additions nécessaires:
      - cultures de bactéries lactiques inoffensives (levain) et de Bacterium linens
      - bicarbonate de sodium ( $\text{NaHCO}_3$ ) et carbonate de calcium ( $\text{CaCO}_3$ ) ajoutés au caillé acide égoutté (caillebotte): max. 3 pour cent en poids du caillé acide<sup>4</sup>
    - 3.2.2 Additions facultatives graines de cumin
4. Principales caractéristiques du fromage prêt à la consommation
  - 4.1 Type
    - 4.1.1 Consistance: molle
    - 4.1.2 Description succincte: fromage à caillé acide affiné à saveur piquante et dont la surface est enduite de morge
  - 4.2 Forme: diverses
  - 4.3 Dimensions et poids
    - 4.3.1 Dimensions: diverses
    - 4.3.2 Poids: 25 à 250 g
  - 4.4 Croûte
    - 4.4.1 Consistance: molle
    - 4.4.2 Aspect: lisse, emmorgée
    - 4.4.3 Couleur: jaunâtre à jaune rougeâtre
  - 4.5 Pâte
    - 4.5.1 Texture: pâte élastique et ferme
    - 4.5.2 Couleur: blancheâtre à légèrement jaunâtre
  - 4.6 Trous: néant

<sup>4/</sup> A examiner par le CCFA.

- 4.7 Teneur en matière grasse dans l'extrait sec: entre 0 pour cent et 10 pour cent
  - 4.8 Teneur maximum en eau: 68,0 pour cent
  - 4.9 Autres caractéristiques essentielles: saveur caractéristique obtenue lors de l'affinage par l'action de bactéries de morge rouge et jaune
5. Méthode de fabrication
- 5.1 Méthode de coagulation: acide lactique
  - 5.2 Traitement thermique
    - 5.2.1 Traitement thermique du lait: voir 3.1
    - 5.2.2 Traitement thermique du coagulum: chauffage jusqu'à obtention du caillé acide égoutté.
  - 5.3 Procédé de fermentation: le caillé acide égoutté est disposé dans des sacs ou dans des linges et le sérum est expulsé sous pression. Des tambours d'égouttage spéciaux peuvent également être utilisés
  - 5.4 Procédé de maturation: le caillé acide égoutté est mélangé à du bicarbonate de sodium, à du carbonate de calcium et à du chlorure de sodium (substances mentionnées sous 3.2.1); il est ensuite moulé,ensemencé de bactéries de morge rouge et jaune et pré-affiné pendant 3 jours environ à des températures allant de 16 à 22°C, dans une atmosphère à très haute humidité relative. L'affinage dure de 5 à 15 jours, en fonction des conditions du stockage.
  - 5.5 Autres caractéristiques essentielles:  
Conditionnement: les fromages sont emballés dans du papier paraffiné, de l'hydrate de cellulose ou des matériaux similaires. Un certain nombre de fromages de 125 à 250 grammes sont disposés dans des caisses ou cartons de 1,5 à 3 kg.
6. Echantillonnage et analyse
- 6.1 Echantillonnage: conformément aux dispositions de la Norme FAO/OMS N° B.1 "Méthodes normalisées pour le prélèvement d'échantillons de lait et de produits laitiers", par. 7.2(c) "Prélèvement d'un fromage entier".
  - 6.2 Détermination de la teneur en matière grasse: conformément aux dispositions de la Norme FAO/OMS N° B.3 "Détermination de la teneur en matière grasse du fromage et des fromages fondus".
7. Marquage et étiquetage
- Seul le fromage répondant aux spécifications de la présente norme peut porter la dénomination "Harzer Käse". Il sera étiqueté conformément aux dispositions pertinentes du par. A de la Norme FAO/OMS N° A.6 "Norme générale pour le fromage".

Norme internationale individuelle pour le  
HERRGÅRDSOST

1. Désignation du fromage  
Herrgårdstost
  2. Pays déposant  
Suède (pays d'origine)
  3. Matières premières
    - 3.1 Lait utilisé: lait de vache
    - 3.2 Additions autorisées
      - 3.2.1 Additions nécessaires:
        - chlorure de sodium
        - cultures de bactéries lactiques inoffensives (levain)
        - présure ou autres enzymes coagulants appropriés
      - 3.2.2 Additions facultatives:
        - rocou<sup>2</sup> et carotène<sup>1</sup> seuls ou en combinaison, max. 0,06 pour cent en poids du fromage
        - chlorure de calcium, max. 0,02 pour cent en poids du lait utilisé<sup>1</sup>
        - phosphate monosodique (NaH<sub>2</sub>PO<sub>4</sub>) et phosphate disodique (Na<sub>2</sub>HPO<sub>4</sub>), seuls ou en combinaison, max. ....<sup>4</sup>
        - sels de sodium et de potassium de l'acide nitrique, max. 0,02 pour cent en poids du lait utilisé<sup>3/</sup>
        - eau
- <sup>1</sup> Confirmé par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA).  
<sup>2</sup> Confirmé à titre provisoire par le CCFA,  
<sup>3</sup> Non confirmé par le CCFA jusqu'à nouvel examen,  
<sup>4</sup> A examiner par le CCFA.
4. Principales caractéristiques du fromage prit 1 la consommation
    - 4.1 Type
      - 4.1.1 Consistance: fromage à pâte dure
      - 4.1.2 Description succincte: fromage pesant de 10 à 15 kg présentant des trous ronds uniformément répartis; saveur douce avant maturation; goût aromatique, rappelant celui de la noisette, après maturation.
    - 4.2 Forme
      - 4.2.1 Forme usuelle: cylindre plat aux côtés légèrement convexes
      - 4.2.2 Variante autorisée: bloc
    - 4.3 Dimensions et poids

4.3.1 Dimensions usuelles: Cylindre: diamètre 35 cm  
hauteur 10-14 cm  
bloc: 36 x 36 x 10 cm

4.3.2 Poids usuels: cylindre: 12-14 kg  
bloc: 12-15 kg

4.4 Croûte

4.4.1 Consistance: dure, élastique, sèche (paraffine); sans croûte (film)

4.4.2 Aspect: lisse

4.4.3 Couleur: jaune pâle à jaune.

4.5 Pâte

4.5.1 Texture: ferme (se prêtant à la coupe), uniforme

4.5.2 Couleur: uniforme, jaune pâle à jaune paille'

4.6 Trous

4.6.1 Répartition: uniforme

4.6.2 Forme: ronde, régulière

4.6.3 Grandeur: 10-20 mm

4.7 Teneur minimum en matière grasse et  
et

4.8 teneur maximum en eau

	A Herrgårdsost	B Herrgårdsost 30%	C Herrgårdsost 40%
Teneur minimum en mg dans l'extrait sec %	45	30	40
Teneur maximum en eau %	41	47	43
Teneur minimum en extrait sec %	59	53	57

4.9 Autres caractéristiques essentielles: saveur douce, moelleuse, goût de noisette

5. Méthode de fabrication

5.1 Méthode de coagulation: présure ou autres enzymes coagulants appropriés.

5.2 Traitement thermique

5.2.1 Traitement thermique du lait: pasteurisation - l'emprésurage est effectué à 30-32°C.

5.2.2 Traitement thermique du coagulum: 42-45°C

5.3 Procédé de fermentation: acide lactique

- 5.4 Procédé de maturation: le fromage est entreposé pendant plus de 3 mois à des températures entre 18 et 10 C dans une atmosphère à humidité relative ne dépassant pas 80 pour cent.
- 5.5 Autres caractéristiques essentielles: le caillé est pressé dans la cuve sous le sérum; salage en saumure.

## 6. Echantillonnage et analyse

- 6.1 Echantillonnage: conformément aux dispositions de la Norme FAO/OMS N° B.1 "Méthodes normalisées pour le prélèvement d'échantillons de lait et de produits laitiers", par, 7 "Prélèvement d'échantillons de fromage".
- 6.2 Détermination de la teneur en matière grasse: conformément aux dispositions de la Norme FAO/OMS N° B.3 "Détermination de la teneur en matière grasse du fromage et des fromages fondus".

## 7. Marquage et étiquetage

Seul le fromage répondant aux spécifications de la présente norme peut porter la dénomination "Herrgårdssost", Il sera étiqueté conformément aux dispositions pertinentes du par. 4 de la Norme FAO/OMS N° A.6 "Norme générale pour le fromage".

Les fromages définis aux alinéas 4.7 et 4.8 peuvent porter la dénomination "Herrgårdssost" à condition que celle-ci s'accompagne de l'indication de la teneur minimale en matière grasse dans l'extrait sec, par exemple "Herrgårdssost 30 pour cent".

Norme Internationale individuelle pour le  
HUSÅLLSOST

1. Désignation du fromage  
Hushållsost
  2. Pays déposant  
Suède (paya d'origine)
  3. Matières premières
    - 3.1 Lait utilisé: lait de vache
    - 3.2 Additions autorisées
      - 3.2.1 Additions nécessaires:
        - chlorure de sodium
        - cultures de bactéries lactiques inoffensives (levain)
        - présure ou autres enzymes appropriés
      - 3.2.2 Additions facultatives:
        - chlorure de calcium, max. 0,02 pour cent en poids du lait utilisé <sup>1</sup>
        - phosphate monosodique (NaH<sub>2</sub>PO<sub>4</sub>) et phosphate disodique (Na<sub>2</sub>HPO<sub>4</sub>), seuls ou en combinaison, max..... <sup>4</sup>
        - sels de sodium et de potassium de l'acide nitrique, max. 0,02 pour cent en poids du lait utilisé <sup>3</sup>
        - rocou <sup>2</sup> et carotène <sup>1</sup>. seuls ou en combinaison, max. 0,06 pour cent en poids du fromage
        - eau
        - graines de cumin et clous de girofle (pour variété épicée)
- <sup>1</sup> Confirmé par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA).  
<sup>2</sup> Confirmé à titre provisoire par le CCFA.  
<sup>3</sup> Non confirmé par le CCFA jusqu'à nouvel examen.  
<sup>4</sup> A examiner par le CCFA.
4. Principales caractéristiques du fromage prêt à la consommation
    - 4.1 Type
      - 4.1.1 Consistance: mi-dure
      - 4.1.2 Description succincte: petit fromage cylindrique, avec des trous de forme irrégulière uniformément répartis, à pâte lisse, à saveur douce, légèrement acide; le fromage est normalement prêt à la consommation au bout de 2 mois.
    - 4.2 Forme
      - 4.2.1 Forme usuelle: cylindre
    - 4.3 Dimensions et poids
      - 4.3.1 Dimensions usuelles: diamètre, 10-17 cm, hauteur 5-15 cm
      - 4.3.2 Poids usuel: 1-2 kg

- 4.4 Croûte
  - 4.4.1 Consistance: croûte dure, élastique
  - 4.4.2 Aspect: sèche (paraffine)
  - 4.4.3 Couleur: jaune paille à jaune
- 4.5 Pâte
  - 4.5.1 Texture: ferme (se prêtant à la coupe au couteau), uniforme, légèrement flexible
  - 4.5.2 Couleur: uniforme, jaune clair à jaune paille
- 4.6 Trous
  - 4.6.1 Répartition: uniforme
  - 4.6.2 Forme: irrégulière
  - 4.6.3 Grandeur: tête d'épingle à grain de riz
- 4.7 Teneur minimum en matière grasse dans l'extrait sec
- et
- 4.8 et teneur maximum en eau

	A Hushållsost	B Hushållsost 50%	C Hushållsost 55%
Teneur minimum en mg dans l'extrait sec %	45	50	55
Teneur maximum en eau %	46	44	41
Teneur minimum en extrait sec %	54	56	59

4.9 Autres caractéristiques essentielles: saveur douce, légèrement lactique

## 5. Méthode de fabrication

- 5.1 Méthode de coagulation; présure ou autres enzymes coagulants appropriés
- 5.2 Traitement thermique
  - 5.2.1 Traitement thermique du laits pasteurisation - l'emprésurage est effectué à 30-32°C
  - 5.2.2 Traitement thermique du coagulum: 35-40°C

## 6. Echantillonnage et analyse

- 6.1 Echantillonnage: conformément aux dispositions de la Norme FAO/OMS N° B.1 "Méthodes normalisées pour le prélèvement d'échantillons de lait et de produits laitiers", par. 7 "Prélèvement d'échantillons de fromage".
- 6.2 Détermination de la teneur en matière grasse: conformément aux dispositions de la Norme FAO/OMS N° B.3 "Détermination de la teneur en matière grasse du fromage et des fromages fondus".

7. Marquage et étiquetage

Seul le fromage répondant aux spécifications de la présente norme peut porter la dénomination "Hushållsost". Il sera étiqueté conformément aux dispositions pertinentes du par. 4 de la Norme FAO/OMS N° A.6 "Norme générale pour le fromage".

Les fromages définis sous B et C aux alinéas 4.7 et 4.8 peuvent porter la dénomination "Hushållsost" à condition que celle-ci s'accompagne de l'indication de la teneur minimale en matière grasse dans l'extrait sec, par exemple "Hushållsost 55 pour cent".

Le fromage épicé peut porter l'appellation "Hushållsost" sous réserve que la dénomination soit accompagnée du qualificatif "épicé".

Norme Internationale individuelle pour le  
NORVEGIA

1. Désignation du fromage  
Norvegia
  2. Pays déposant  
Norvège (pays d'origine)
  3. Matières premières
    - 3.1 Lait utilisé: lait de vache
    - 3.2 Additions autorisées
      - 3.2.1 Additions nécessaires}
        - présure ou autres enzymes coagulants appropriés
        - cultures de bactéries lactiques inoffensives (levain)
        - chlorure de sodium
      - 3.2.2 Additions facultatives:
        - chlorure de calcium, max. 0,02 pour cent en poids du lait utilisé <sup>1/</sup>
        - sels de sodium et de potassium de l'acide nitrique, max. 0,02 pour cent en poids du lait utilisé <sup>3/</sup>
        - rocou <sup>2/</sup> et carotène <sup>1/</sup>, seuls ou en combinaison, max. 0,06 pour cent en poids du fromage
        - phosphate monosodique (NaH<sub>2</sub>PO<sub>4</sub>) et phosphate disodique (Na<sub>2</sub>HPO<sub>4</sub>), seuls ou en combinaison, max.....<sup>4/</sup>
        - eau
- <sup>1</sup> Confirmé par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA).  
<sup>2</sup> Confirmé à titre provisoire par le CCFA.  
<sup>3</sup> Non confirmé par le CCFA Jusqu'à nouvel examen.  
<sup>4</sup> A examiner par le CCFA.
4. Principales caractéristiques du fromage prêt la consommation
    - 4.1 Type
      - 4.1.1 Consistance: mi-dure
      - 4.1.2 Description succincte: le Norvegia est un fromage à saveur douce, qui n'est en général pas commercialisé avant d'avoir atteint 6 semaines.
    - 4.2 Forme
      - 4.2.1 Formes usuelles: cylindre à côtés convexes
      - 4.2.2 Variantes autorisées: bloc rectangulaire (sans croûte)
    - 4.3 Dimensions et poids
      - 4.3.1 Dimensions

- a) cylindre plat: diamètre 25 à 37 cm  
hauteur 6 à 12 cm
- b) petit cylindre plat: diamètre 10 à 14 cm  
hauteur 4 à 6 cm "Norvegia Baby")
- c) bloc rectangulaire: dimensions diverses ("Norvegia sans croûte")

#### 4.3.2 Poids

- a) cylindre plat: 4-12 kg
- b) petit cylindre plat: 0,5 kg environ ("Norvegia Baby")
- c) bloc rectangulaire: poids divers ("Norvegia sans croûte")

#### 4.4 Croûte

- 4.4.1 Consistance: croûte dure; pour le Norvegia sans croûte la croûte est mi-dure comme la pâte
- 4.4.2 Aspect: croûte sèche avec ou sans paraffine ou enrobage plastique. Dans le cas du Norvegia sans croûte, l'aspect est similaire à celui de la pâte; parfois: film plastique
- 4.4.3 Couleur: jaune paille. Norvegia sans croûte: avec ou sans film plastique

#### 4.5 Pâte

- 4.5.1 Texture: pâte mi-dure, se prêtant à la coupe au couteau
- 4.5.2 Couleur: jaune clair

#### 4.6 Trous

- 4.6.1 Répartition: trous rares à nombreux, uniformément répartis
- 4.6.2 Forme: ronds
- 4.6.3 Grandeur: essentiellement de 5 à 10 mm
- 4.6.4 Aspect: mat, lisse

4.7 Teneur minimum en matière grasse dans l'extrait sec: 45 pour cent

4.8 Teneur maximum en eau sec: a) 44 pour cent  
b) 47 pour cent dans le cas du fromage "Baby"

4.9 Autres caractéristiques essentielles: néant

### 5. Méthode de fabrication

5.1 Méthode de coagulation: présure ou autres enzymes coagulants appropriés

5.2 Traitement thermique

5.2.1 Traitement thermique du lait: pasteurisation - température d'emprésurage: 30-32°C

5.2.2 Traitement thermique du coagulum: le caillé est chauffé, avec ou sans eau chaude, à 38° environ

5.3 Procédé de fermentation: fermentation lactique

5.4 Procédé de maturation: de préférence entre 8 et 22°C

5.5 Autres caractéristiques essentielles: salage en saumure

6. Echantillonnage et analyse

6.1 Echantillonnage: conformément aux dispositions de la Norme FAO/OMS N° B.1 "Méthodes normalisées pour le prélèvement d'échantillons de lait et de produits laitiers\*\*", par. 7 "Prélèvement d'échantillons de fromage".

6.2 Détermination de la teneur en matière grasse: conformément aux dispositions de la Norme FAO/OMS N° B.3 "Détermination de la teneur en matière grasse du fromage et des fromages fondus".

7. Marquage et étiquetage

Seul le fromage répondant aux spécifications de la présente norme peut porter la dénomination "Norvegia". Il sera étiqueté conformément aux dispositions pertinentes du par. 4 de la Norme FAO/OMS N° A.6 "Norme générale pour le fromage". Le Norvegia non fabriqué dans le pays d'origine doit porter le nom du pays producteur même s'il est commercialisé dans le pays producteur de fabrication.

Les fromages définis aux alinéas 4.3.1(b), 4.3.2(b) et 4.8(d) peuvent porter la dénomination "Norvegia" à condition que celle-ci soit accompagnée du terme "Baby". Les fromages définis aux alinéas 4.2.2, 4.3.1 (c) et 4.3.2 (c) peuvent porter la dénomination "Norvegia" à condition que celle-ci soit accompagnée de la mention "sans croûte".

PROJETS DE NORMES  
INTERNATIONALES INDIVIDUELLES  
POUR DES FROMAGES  
SOU MIS  
AUX  
GOUVERNEMENTS  
POUR  
OBSERVATIONS

A L'ETAPE 4 DE LA PROCEDURE DU COMITE

- |    |         |    |              |
|----|---------|----|--------------|
| A. | ESROM   | E. | BLUE CHEESE  |
| B. | MARIBO  | F. | EDELPILZKÄSE |
| C. | FYNBO   | G. | MYCELLA      |
| D. | ÅDELOST | H. | NORMANNA     |

Projet de norme internationale individuelle pour  
L'ESROM

1. Désignation du fromage  
ESROM
  2. Pays déposant  
Danemark (pays d'origine)
  3. Matières premières
    - 3.1 Lait utilisé: lait de vache
    - 3.2 Additions autorisées:
      - 3.2.1 Additions nécessaires:
        - cultures de bactéries lactiques inoffensives (levain) et cultures de bacterium linens.
        - présure ou autres enzymes coagulants appropriés
        - chlorure de sodium
      - 3.2.2 Additions facultatives:
        - chlorure de calcium: max. 0,02 pour cent du poids du lait utilisé.<sup>1</sup>
        - sels de sodium et de potassium de l'acide nitrique: max. 0,02 pour cent du poids du lait utilisé.<sup>3/</sup>
        - recou<sup>2</sup> et carotène, seuls ou en combinaison: max. 0,06 pour cent du poids du fromage.
- <sup>1</sup> Confirmé par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA).  
<sup>2</sup> Confirmé à titre provisoire par le CCFA.  
<sup>3</sup> Non confirmé par le CCFA jusqu'à nouvel examen.
4. Principales caractéristiques du fromage prêt à la consommation
    - 4.1 Type:
      - 4.1.1 Consistance: demi-dure
      - 4.1.2 Description succincte: fromage à pâte demi-dure, se prêtant au découpage en tranches, à morge convenablement séchée ou enrobé de cire jaunâtre ou de matière plastique. Nombreux trous irréguliers.
    - 4.2 Forme:
      - 4.2.1 Formes usuelles: rectangle plat (brique)
    - 4.3 Dimensions et poids:

Dimensions: hauteur: 5 cm environ  
5,5 cm max.

Poids:	Longueur et largeur:
a) 1,3 kg environ	Proport. : 2 à 1 environ
b) 0,5 kg environ	Proport. : 2 à 1 environ



5.5 Autres caractéristiques essentielles: le fromage est salé (en saumure et/ou à sec).

6. Echantillonnage et analyse

6.1 Echantillonnage: Conformément à la norme FAO/OMS N° B.1 "Méthodes pour le prélèvement d'échantillons de lait et de produits laitiers", disposition 7.2 (b) "Prélèvement au moyen d'une sonde"; cf. dispositions 7.2.2.3 et 7.2.2.5.

Le fromage ESROM pesant moins de 1 kg est échantillonné conformément à la disposition 7.2 (c) "Prélèvement d'un fromage entier".

6.2 Détermination de la teneur en matière grasse: Conformément à la norme FAO/OMS N° B.3 Détermination de la teneur en matière grasse du fromage et des fromages fondus".

7. Marquage et étiquetage

Seul le fromage répondant aux spécifications de la présente norme peut porter la désignation "ESROM" et être étiqueté en conformité des dispositions pertinentes du par. 4 de la norme FAO/OMS N° A.6 "Norme générale pour le fromage". Toutefois, l'"ESROM" produit hors du pays d'origine doit porter le nom du pays producteur, même s'il est vendu sur le marché intérieur. Le fromage figurant dans la colonne B, sous 4.7/4.8, peut porter la désignation "ESROM" à condition que celle-ci soit accompagnée de la mention 60 pour cent.

Projet de norme Internationale individuelle pour le  
MARIBO

1. Désignation du fromage  
MARIBO
2. Pays déposant  
Danemark (pays d'origine)
3. Matières premières
  - 3.1 Lait utilisé : lait de vache
  - 3.2 Additions autorisées :
    - 3.2.1 Additions nécessaires :
      - cultures de bactéries lactiques inoffensives (levain)
      - présure ou autres enzymes coagulants appropriés
      - chlorure de sodium
    - 3.2.2 Additions facultatives
      - chlorure de calcium : max. 0,02% du poids de lait utilisé <sup>1/</sup>
      - sels de sodium et de potassium de l'acide nitrique : max. 0,02% du lait utilisé <sup>3/</sup>
      - rocou <sup>2/</sup> et carotène <sup>1/</sup>, seuls ou en combinaison : max. 0,06% du poids du fromage
      - eau
      - graines de cumin
4. Principales caractéristiques du fromage prêt pour la consommation
  - 4.1 Type :
    - 4.1.1 Consistance : demi-dure à dure
    - 4.1.2 Description succincte : trous irréguliers largement répartis ; odeur et goût légèrement acides et nettement aromatisés.
  - 4.2 Forme : (a) cylindre à côtés convexes s'incurvant légèrement pour s'aplatir au sommet et à la base.  
(b) carré plat.
  - 4.3 Dimensions et poids :
    - 4.3.1 Dimensions : (a) cylindre plat: diamètre: 43 cm (pour un poids approx. de 14 kg) ou proportionnel au poids si ce dernier est moins élevé.  
(b) carré plat : dimensions diverses.  
(c) "Mini-Maribo" ; cf. 4.2(a) et (b).
    - 4.3.2 Poids : (a) cylindre plat : de 1 kg à 14 kg env.  
(b) carré plat : de 1 kg à 14 kg env.  
(c) "Mini-Maribo" : de 0,25 kg à moins d'1 kg env.

<sup>1/</sup> Confirmé par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA).

<sup>2/</sup> Confirmé à titre provisoire par le CCFA.

<sup>3/</sup> Non confirmé par le CCFA jusqu'à nouvel examen.

- 4.4 Croûte
- 4.4.1 Consistance : demi-dure à dure
- 4.4.2 Aspect s sèche, peut être enrobé de cire ou de matière plastique
- 4.4.3 Couleur : jaune
- (Remarque : le Maribo carré plat se fabrique également sans croûte).
- 4.5 Pâte
- 4.5.1 Texture : ferme, facile à couper
- 4.5.2 Couleur : jaune
- 4.6 Trous
- 4.6.1 Répartition : abondants
- 4.6.2 Forme : irrégulière
- 4.6.3 Dimension : variable
- 4.7 Teneur minimum en matière grasse dans l'extrait sec et teneur
- 4.8 maximum en eau

	A MARIBO	B MARIBO 20 %	C MARIBO 30 %	D MINI-MARIBO
Teneur minimum en mg dans l'extrait sec (<%)	45	20	30	45
Teneur maximum en eau (en /o)	43	55	52	48

- 4.9 Autres caractéristiques essentielles : normalement, le Maribo n'est ni exporté, ni vendu aux consommateurs avant qu'il ait six semaines au moins. Cette période est de quatre semaines dans le cas du "Mini-Maribo".

## 5. Méthode de fabrication

- 5.1 Méthode de coagulation : présure ou autres enzymes coagulants appropriés avec addition de levain lactique.
- 5.2 Traitement thermique du coagulum : légèrement chauffé après découpage; brassé (malaxé) et légèrement salé dans la cuve, pressé dans des moules.
- 5.3 Procédé de fermentation : fermentation lactique.
- 5.4 Procédé de maturation : en milieu humide à sec, à une température comprise entre 10 et 20°C. Sauf pour le fromage sans croûte, lavage fréquent de la croûte permettant une légère formation de morge.
- 5.5 Autres caractéristiques essentielles ; salé normalement en saumure.

6. Echantillonnage et analyse

- 6.1 Echantillonnage : conformément à la norme FAO/OMS N° B.1 "Méthodes pour le prélèvement d'échantillons de lait et de produits laitiers", disposition 7.2 (b) "Prélèvement au moyen d'une sonde".
- 6.2 Détermination de la teneur en matière grasse : conformément à la norme FAO/OMS N° B.3 "Détermination de la teneur en matière grasse du fromage et des fromages fondus".

7. Marquage et étiquetage

Seul le fromage répondant aux spécifications de la présente norme peut porter la désignation "MARIBO" et être étiqueté en conformité des dispositions pertinentes du par. 4 de la norme FAO/OMS N° A.6 "Norme générale pour le fromage". Toutefois, Le Maribo produit hors du pays d'origine doit porter le nom du pays producteur, même s'il est vendu sur le marché intérieur.

Le fromage figurant dans la colonne B, C ou D, sous 4.7/4.8, peut porter la désignation "MARIBO" à condition que celle-ci soit accompagnée de la mention correspondant à la teneur en matière grasse, par exemple : "MARIBO 20%", "MARIBO 30%", "MARIBO 45%" ou "MINI-MARIBO", selon le cas.

Projet de norme internationale individuelle pour le  
FYNBO

1. Désignation du fromage  
FYNBO
  2. Pays déposant  
Danemark (pays d'origine)
  3. Matières premières
    - 3.1 Lait utilisé : lait de vache
    - 3.2 Additions autorisées :
      - 3.2.1 Additions nécessaires :
        - cultures de bactéries lactiques inoffensives (levain)
        - présure ou autres enzymes coagulants appropriés
        - chlorure de sodium
      - 3.2.2 Additions facultatives :
        - chlorure de calcium : max. 0,02 % du poids du lait utilisé<sup>1</sup>
        - sels de sodium et de potassium de l'acide nitrique : max. 0,02 % du poids du lait utilisé<sup>1</sup>
        - rocou<sup>2</sup> et carotène <sup>1</sup>, seuls ou en combinaison : max. 0,06 % du poids du fromage
        - eau
        - graines de cumin
  4. Principales caractéristiques du fromage prêt à la consommation
    - 4.1 Type
      - 4.1.1 Consistance : dure à demi-dure
      - 4.1.2 Description succincte : nombre limité de trous également répartis; odeur et goût : doux et relevés.
    - 4.2 Forme :
      - (a) cylindre à côtés convexes s'incurvant légèrement pour s'aplatir à la partie supérieure et à la base
      - (b) carré plat\*
- <sup>1</sup> Confirmé par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA).  
<sup>2</sup> Confirmé à titre provisoire par le CCFA.  
<sup>3</sup> Non confirmé par le CCFA jusqu'à nouvel examen.
- \* Remarque du Secrétariat de la FAO : Le Gouvernement du Danemark a indiqué que l'alinéa 4.2 (b) a été inséré par erreur et qu'il devrait donc être supprimé.

- 4.4.2. Aspect : sèche; peut être enrobée de cire ou de matière plastique
- 4.4.3 Couleur : jaune
- 4.5 Pâte
  - 4.5.1 Texture s ferme, facile à découper
  - 4.5.2 Couleur : jaune
- 4.6 Trous
  - 4.6.1 Répartition : peu nombreux, également répartis
  - 4.6.2 Forme : ronde
  - 4.6.3 Dimension : entre la taillé d'un pois et celle d'une cerise
  - 4.6.4 Aspect : lisse
- 4.7 Teneur minimum en matière grasse dans l'extrait sec et teneur
- 4.8 maximum en eau

	A FYNBO	B FYNBO 30 %	C "MINI- FYNBO"
Teneur minimum en mg dans l'extrait sec (%)	45	30	45
Teneur maximum en eau (%)	46	54	48

- 4.9 Autres caractéristiques essentielles : normalement, le Fynbo n'est ni exporté ni vendu aux consommateurs avant qu'il n'ait au moins six semaines. Cette période est de quatre semaines dans le cas du "Mini-Fynbo".

## 5. Méthode de fabrication

- 5.1 Méthode de coagulation : présure ou autres enzymes coagulants appropriés, avec addition de levain lactique.
- 5.2 Traitement thermique du coagulum ; légèrement chauffé après découpage; légèrement pressé au préalable dans la cuve et pressé dans des moules.
- 5.3 Procédé de fermentation : fermentation lactique
- 5.4 Procédé de maturation : en milieu humide à sec, à une température comprise entré 10 et 20°C; lavage fréquent en vue d'obtenir une formation de morge.
- 5.5 Autres caractéristiques essentielles : salé. normalement en saumure.

## 6. Echantillonnage et analyse

- 6.1 Echantillonnage : conformément à la norme FAO/OMS N° B.1 "Méthodes pour le prélèvement d'échantillons de lait et de produits laitiers". disposition 7.2 (b) "Prélèvement au moyen d'une sonde".
- 6.2 Détermination de la teneur en matière grasse : conformément à la norme FAO/OMS N° B.3 "Détermination de la teneur en matière grasse du fromage et des fromages fondus"<sup>9</sup>.

7. Marquage et étiquetage

Seul le fromage répondant aux spécifications de la présente norme peut porter la désignation "FYNBO" et être étiqueté en conformité des dispositions pertinentes du par. 4 de la norme FAO/OMS N° A.6 "Norme générale pour le fromage". Toutefois, le FYNBO produit hors du pays d'origine doit porter le nom du pays producteur, même s'il est vendu sur le marché intérieur.

Le fromage figurant dans la colonne B ou C, sous 4.7/4.8. peut porter la désignation "FYNBO" à condition que celle-ci soit accompagnée de la mention 30 %, 45 % ou "Mini", selon le cas.

Projet de norme internationale individuelle pour  
L'ÄDELOST

1. Désignation du fromage
    - 1.1 Nom du fromage : ÄDELOST
  2. Pays déposant

Nom du pays : Suède (pays d'origine)
  3. Matières premières
    - 3.1 Lait utilisé : lait de vache
    - 3.2 Additions autorisées
      - 3.2.1 Additions nécessaires
        - cultures de bactéries lactiques inoffensives (levain)
        - cultures de Penicillium roqueforti
        - présure ou autres enzymes coagulants appropriés
        - chlorure de sodium
      - 3.2.2 Additions facultatives
        - chlorophylle <sup>3</sup>
        - phosphate monosodique (NaH<sub>2</sub>PO<sub>4</sub>) et phosphate disodique (Na<sub>2</sub>HPO<sub>4</sub>), seuls ou en combinaison, max ....<sup>4</sup>
        - chlorure de calcium : maximum 0,02 % du poids du lait utilisé <sup>1</sup>
        - sels de sodium et de potassium de l'acide nitrique : maximum 0,02 % du poids du lait utilisé <sup>3</sup>.
- <sup>1</sup> Confirmé par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA).  
<sup>3</sup> Non confirmé par le CCFA jusqu'à nouvel examen.  
<sup>4</sup> A examiner par le CCFA.
4. Principales caractéristiques du fromage prêt à la consommation
    - 4.1 Type
      - 4.1.1 Consistance : demi-dure
      - 4.1.2 Description succincte : fromage de lait de vache à pâte demi-dure, persillée, au goût prononcé.
    - 4.2 Forme
      - 4.2.1 Forme usuelle : habituellement cylindrique, mais d'autres formes sont à l'étude.
    - 4.3 Dimensions et poids
      - 4.3.1 Dimensions : diamètre : 20 cm minimum; hauteur : 10 cm (forme cylindrique)
      - 4.3.2 Poids : environ 2,5 kg.
    - 4.4 Croûte
      - 4.4.1 Consistance : sèche, demi-dure
      - 4.4.2 Aspect s de blanc 2 jaune clair

- 4.5 Pâte
    - 4.5.1 Texture s demi-dure (se prêtant au tartinage et au découpage)
    - 4.5.2 Couleur s blanche, avec des veines de moisissure allant du vert au bleu-vert.
  - 4.6 Trous
    - 4.6.1 Répartition : trous mécaniques répartis régulièrement
    - 4.6.2 Forme : fentes et trous irréguliers
    - 4.6.3 Dimension : petite
    - 4.6.4 Aspect : présentant des moisissures allant du vert au bleu-vert
  - 4.7 Teneur minimum en matière grasse dans l'extrait sec : 50 %.
  - 4.8 Teneur maximum en eau : 46 %.
  - 4.9 Autres caractéristiques essentielles : odeur prononcée et caractéristique des produits de la dégradation des graisses et des protéines, causée par la moisissure.
5. Méthode de fabrication
- 5.1 Méthode de coagulation : présure ou autres enzymes coagulants appropriés.
  - 5.2 Traitement thermique :
    - 5.2.1 Traitement thermique du lait : le lait est pasteurisé et homogénéisé; il est chauffé à une température d'emprésurage d'environ 30°C.
    - 5.2.2 Traitement thermique du coagulum : néant.
  - 5.3 Procédé de fermentation : fermentation lactique et par moisissure.
  - 5.4 Procédé de maturation : en entrepôt humide pendant 5 à 8 semaines 2 8-10°C.
  - 5.5 Autres caractéristiques essentielles : le caillé est égoutté dans les moules pendant au moins un jour sans pressage extérieur; salage à sec.
6. Echantillonnage et analyse
- 6.1 Echantillonnage : conformément à la norme FAO/OMS N B.1 "Méthodes pour le prélèvement d'échantillons de lait et de produits laitiers", par 7, "Prélèvement d'échantillons de fromage".
  - 6.2 Détermination de la teneur en matière grasse : conformément à la norme FAO/OMS N° B.3 "Détermination de la teneur en matière grasse du fromage et des fromages fondus".
7. Marquage et étiquetage
- Seul le fromage répondant aux spécifications de la présente norme peut porter la désignation "ADELOST" et être étiqueté en conformité des dispositions pertinentes du par. 4 de la norme FAO/OMS No A. 6, "Norme générale pour le fromage".

Projet de norme internationale individuelle pour le  
BLUE CHEESE

1. Désignation du fromage  
BLUE CHEESE
2. Pays déposant  
Etats-Unis d'Amérique
3. Matières premières
  - 3.1 Lait utilisé : lait de vache
  - 3.2 Additions autorisées
    - 3.2.1 Additions nécessaires :
      - cultures de bactéries inoffensives (levain)
      - présure ou autres enzymes coagulants appropriés
      - chlorure de sodium
      - cultures de Pénicillium roqueforti
    - 3.2.2 Additions facultatives :
      - eau
      - chlorure de calcium : maximum 0,02 % du poids du lait utilisé<sup>1/</sup>
      - FCF vert rapide (colour index 42053); FCF bleu brillant (colour index 42090); FCF indogotéine (colour index 73015), en quantité suffisante pour neutraliser toute couleur jaune naturelle du caillé, max...%<sup>4/</sup>
      - préparation inoffensive d'enzymes d'origine animale ou végétale susceptible de favoriser l'affinage ou le développement de l'arôme (le poids en extrait sec de ces additions ne doit pas dépasser 0,1 /o du poids du lait utilisé).
      - peroxyde de benzoyle (C<sub>14</sub>H<sub>10</sub>O<sub>4</sub>) OU un mélange de peroxyde de benzoyle avec de l'alun de potassium (K<sub>3</sub>AlO<sub>3</sub>), du sulfate de calcium (CaSO<sub>4</sub>) et du carbonate de magnésium (MgCO<sub>3</sub>). Le poids du peroxyde de benzoyle ne doit pas dépasser 0,002 % et celui des autres ingrédients, seuls ou en combinaison, ne dépassera pas 6 fois le poids du peroxyde de benzoyle utilisé<sup>4</sup> Si on utilise un agent de blanchiment, on ajoutera des vitamines pour compenser celles que le blanchiment aura fait disparaître.
4. Principales caractéristiques du fromage prêt à la consommation
  - 4.1 Type :
    - 4.1.1 Consistance : demi-dure à molle
    - 4.1.2 Description succincte :
  - 4.2. Formes :
    - a) cylindrique
    - b) carré plat

<sup>1</sup> Confirmé par le Comité du codex sur les additifs alimentaires (CCFA).

<sup>4</sup> A examiner par le CCFA.

c) rectangle plat

4.3 Dimensions et poids

4.3.1 Dimensions : a) cylindre plat : diamètre : 20 cm environ  
b) carré plat : longueur et largeur 21 cm environ  
c) rectangle plat : longueur : 30 cm environ  
largeur : 12 cm environ

4.3.2 Poids : a) cylindre plat : de 2,0 à 3,25 kg  
b) carré plat : 4 kg environ  
c) rectangle plat : 4 kg environ

4.4 Croûte

4.4.1 Consistance : pas de croûte proprement dite, mais une surface demi-dure

4.4.2 Aspect : gras à sec

4.4.3 Couleur : blanchâtre

4.5 Pâte

4.5.1 Texture : facile à couper et à tartiner

4.5.2 Couleur : blanche, présentant des veines de moisissure bleu-vert

4.6 Trous

4.6.1 Répartition : trous rares

4.6.2 Forme ; irrégulière

4.6.3 Dimension : variable

4.6.4 Aspect : présentant des moisissures bleu-vert

4.7 Teneur minimum en matière grasse dans l'extrait sec : 50 %

4.8 Teneur maximum en eau : 46 %

4.9 Autres caractéristiques essentielles :

Le fromage a un goût piquant bien particulier résultant de la dégradation des graisses.

Ne peut être mis en vente avant qu'il n'ait 60 jours.

5. Méthode de fabrication

5.1 Méthode de coagulation : présure ou autres enzymes coagulants appropriés avec addition de levain lactique.

5.2 Traitement thermique s aucun; le cas échéant, chauffé légèrement après découpage, mis en sacs ou en moules à la poche.

5.3 Procédé de fermentation s fermentation lactique et par moisissure.

5.4 Procédé de maturation : percé à l'aide d'aiguilles pour faciliter la croissance des moisissures; stocké à l'humidité à une température comprise entre 2°C et 12°C; quelques moisissures en surface.

5.5 Autres caractéristiques essentielles : salage à sec

6. Echantillonnage et analyse

6.1 Echantillonnage : conformément à la norme FAO/OMS N° B. 1 "Méthodes pour le prélèvement d'échantillons de lait et de produits laitiers",

disposition 7.2(b) ":Prélèvement au moyen d'une sonde"; cf. dispositions 7.2.2.3. et 7.2.2.5.

6.2 Détermination de la teneur en matière grasse : conformément à la norme FAO/OMS N° B.3 "Détermination de la teneur en matière grasse du fromage et des fromages fondus",

7. Marquage et étiquetage

Seul le fromage répondant aux spécifications de la présente norme peut porter la désignation "BLUE CHEESE" et être étiqueté en conformité des disposition\* pertinentes du par. 4 de la norme FAO/OMS N° A.6 "Norme générale pour le fromage". L'emploi de colorants et d'agents de blanchiment doit être indiqué sur l'étiquette.

Projet de norme internationale individuelle pour  
L'EDELPILZKÄSE

- 1 Désignation du fromage  
EDELPILZKÄSE
2. Pays déposant  
République fédérale d'Allemagne
3. Matières premières
  - 3.1 Lait utilisé : lait de vache
  - 3.2 Additions autorisées :
    - 3.2.1 Additions nécessaires :
      - présure ou autres enzymes coagulants appropriés
      - cultures de bactéries lactiques inoffensives (levain)
      - chlorure de sodium
      - cultures de Penicillium roqueforti
    - 3.2.2 Additions facultatives :
      - chlorure de calcium : maximum 0,02 % du poids du lait utilisé<sup>1</sup>
      - carotène <sup>1</sup> : maximum 0,06 % du poids du fromage
      - lactoflavine (riboflavine)
- <sup>1/</sup> Confirmé par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA).
4. Principales caractéristiques du fromage prêt à la consommation
  - 4.1 Type
    - 4.1.1 Consistance : fromage à pâte demi-dure
    - 4.1.2 Description succincte : fromage persillé, d'un goût piquant ou très piquant, affiné à froid.
  - 4.2 Forme cylindrique, plate ou carrée.
  - 4.3 Dimensions et poids
    - 4.3.1 Dimensions : variables
    - 4.3.2 Poids : de 2 à 5 kg
  - 4.4 Croûte : inexistante, mais la surface doit porter la trace des perforations destinées à faciliter la croissance des moisissures.
  - 4.5 Pâte
    - 4.5.1 Texture : légèrement friable, mais souple.
    - 4.5.2 Couleur : blanche à jaunâtre, pâte striée de moisissures vert foncé ou bleues.
  - 4.6 Trous
    - 4.6.1 Répartition : trous mécaniques repartis régulièrement
    - 4.6.2 Forme : irrégulière
    - 4.6.3 Dimension : petite
    - 4.6.4 Aspect : présentant des moisissures allant du vert au bleu-vert

- 4.7 Teneur minimum en matière grasse dans l'extrait sec et teneur minimum  
4.8 en extrait sec

	A EDELPILZKÄS E	B EDELPILZKÄS E 45 %	C EDELPILZKÄS E 60 %
Teneur minimum en mg dans l'extrait sec (%)	50	45	60
Teneur minimum en extrait sec (%)	50	48	55

- 4.9 Autres caractéristiques essentielles : goût piquant à très piquant; fromage généralement emballé dans des feuilles en aluminium ou en une autres matière.

## 5. Méthode de fabrication

- 5.1 Méthode de coagulation : présure ou autres enzymes coagulants appropriés et levain lactique.
- 5.2 Traitement thermique : température d'emprésurage : de 27 à 30°C.
- 5.3 Procédé de fermentation : fermentation lactique et par moisissures.
- 5.4 Procédé de maturation : des cultures de Penicillium roqueforti sont ajoutées au caillé. On pique le fromage après trois jours environ. Température de maturation : de 2 à 12°C.
- 5.5 Autres caractéristiques essentielles : affinage pendant 5 semaines au moins; salage à sec.

## 6. Echantillonnage et analyse

- 6.1 Echantillonnage s conformément à la norme FAO/OMS N° B.1 "Méthodes pour le prélèvement d'échantillons de lait et de produits laitiers,' disposition 7.2(b) "Prélèvement au moyen d'une sonde".
- 6.2 Détermination de la teneur en matière grasse : conformément à la norme FAO/OMS N° B.3 "Détermination de la teneur en matière grasse du fromage et des fromages fondus".

## 7. Marquage et étiquetage

Seul le fromage répondant aux spécifications de la présente norme peut porter la désignation "EDELPILZKÄSE" et être étiqueté en conformité des dispositions pertinentes du par. 4 de la norme FAO/OMS N° A.6 "Norme générale pour le fromage". Le fromage figurant dans la colonne B ou C, sous 4.7/4.8, peut porter la désignation "EDELPILZKÄSE" à condition que celle-ci soit accompagnée de la mention correspondant à la teneur minimum en matière grasse dans l'extrait sec, par exemple, EDELPILZKÄSE 45 %.

Projet de norme internationale individuelle pour le  
MYCELLA

1. Désignation du fromage  
MYCELLA
2. Pays déposant  
Danemark (pays d'origine)
3. Matières premières
  - 3.1 Lait utilisé : lait de vache
  - 3.2 Additions autorisées :
    - 3.2.1 Additions nécessaires :
      - cultures de bactéries lactiques inoffensives (levain)
      - présure ou autres enzymes coagulants appropriés
      - chlorure de sodium
      - cultures de Penicillium roqueforti
    - 3.2.2 Additions facultatives
      - chlorure de calcium : maximum 0,02 ‰ du poids du lait utilisé<sup>1</sup>
      - eau
- <sup>1/</sup> Confirmé par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA).
4. Principales caractéristiques du fromage prêt à la consommation
  - 4.1 Type
    - 4.1.1 Consistance : de demi-dure à molle
    - 4.1.2 Description succincte : fromage persillé possédant une odeur et un goût aromatisés particulièrement influencés par le développement des moisissures.
  - 4.2 Forme : cylindrique
  - 4.3 Dimensions et poids :
    - 4.3.1 Dimensions : a) diamètre : 28 cm environ  
hauteur : 16 cm environ  
b) diamètre : 23 cm environ  
14 cm environ
    - 4.3.2 Poids : a) environ 9 kg  
b) environ 5 à 6 kg
  - 4.4 Croûte
    - 4.4.1 Consistance : de dure à friable
    - 4.4.2 Aspect : sec
    - 4.4.3 Couleur : de grisâtre à brunâtre
  - 4.5 Pâte
    - 4.5.1 Texture : facile à tartiner et à couper
    - 4.5.2 Couleur : jaune, striée de moisissures bleu-vert

- 4.6 Trous
  - 4.6.1 Répartition : trous rares
  - 4.6.2 Fentes et trous irréguliers
  - 4.6.3 Dimension : variable
  - 4.6.4 Aspect : présentant des moisissures allant dû vert au bleu-vert
- 4.7 Teneur minimum en matière grasse dans l'extrait sec : 50 %
- 4.8 Teneur maximum en eau : 47 %
- 4.9 Autres caractéristiques essentielles :
  - 4.9.1 Normalement ce fromage n'est ni exporté ni vendu aux consommateurs avant qu'il n'ait au moins neuf semaines.
  - 4.9.2 Généralement emballé dans une feuille d'aluminium
- 5. Méthode de fabrication
  - 5.1 Méthode de coagulation : présure ou autres enzymes coagulant, appropriés, avec addition de levain lactique.
  - 5.2 Traitement thermique du coagula : légèrement chauffé ou non après découpage; mis en sacs ou en moules, à la poche.
  - 5.3 Procédé de fermentation : fermentation lactique ou par moisissures.
  - 5.4 Procédé de maturation : après maturation pendant un certain temps, le produit est percé à l'aide d'aiguilles afin de faciliter la croissance des moisissures; stocké à l'humidité à une température comprise entre 2 et 12°C; quelques traces de moisissures et de morge en surface.
  - 5.5 Autres caractéristiques essentielles : salé à sec
- 6. Echantillonnage et analyse
  - 6.1 Échantillonnage : conformément à la norme FAO/OMS N° B.1 "Méthodes pour le prélèvement d'échantillons de lait et de produits laitiers", disposition 7.2(b) "Prélèvement au moyen d'une sonde".
  - 6.2 Détermination de la teneur en matière grasse : conformément à la norme FAO/OMS N° B.3 "Détermination de la teneur en matière grasse du fromage et des fromages fondus".
- 7. Marquage et étiquetage

Seul le fromage répondant aux spécifications de la présente norme peut porter la désignation "MYCELLA" et être étiqueté en conformité des dispositions pertinentes du par. 4 de la norme FAO/OMS N° A.6, "Norme générale pour le fromage". Toutefois, le MYCELLA produit hors du pays d'origine doit porter le nom du pays producteur, même s'il est vendu sur le marché intérieur.

Projet de norme internationale individuelle pour le  
NORMANNA

1. Désignation du fromage
    - 1.1 Nom du fromage : NORMANNA
  2. Pays déposant

Norvège (pays d'origine)
  3. Matières premières
    - 3.1 Lait utilise : lait de vache
    - 3.2 Additions autorisées :
      - 3.2.1 Additions nécessaires :
        - présure ou autres enzymes coagulants appropriés
        - cultures de bactéries lactiques inoffensives (levain)
        - cultures de Penicillium roqueforti
        - chlorure de sodium
      - 3.2.2 Additions facultatives :
        - eau
        - chlorure de calcium : maximum 0,02 % du poids du lait utilisé<sup>1</sup>
        - sels de sodium et de potassium de l'acide nitrique : maximum 0,02 % du poids du lait utilisé<sup>3</sup>
        - chlorophylle<sup>3</sup>
- <sup>1/</sup> Confirmé par le Comité du Codex sur les Additifs alimentaires (CCFA).  
<sup>3/</sup> Non confirmé par le CCFA jusqu'à nouvel examen.
4. Principales caractéristiques du fromage prêt pour la consommation
    - 4.1 Type
      - 4.1.1 Consistance : demi-dure
      - 4.1.2 Description succincte : fromage persillé, d'un goût piquant
    - 4.2 Forme : cylindrique, plate ou carrée.
    - 4.3 Dimensions et poids
      - 4.3.1 Dimensions : Diamètre : 20 cm environ  
Hauteur : 10 à 13 cm environ.
      - 4.3.2 Poids : 3 kg environ
    - 4.4 Croûte
      - 4.4.1 Consistance : demi-dure comme l'intérieur
      - 4.4.2 Aspect : grassec à sec
      - 4.4.3 Couleur : blanchâtre
    - 4.5 Pâte
      - 4.5.1 Texture : demi-dure
      - 4.5.2 Couleur : blanche, striée de moisissures bleu-vert

- 4.6 Trous
  - 4.6.1 Répartition : irréguliers, rares
  - 4.6.2 Forme : irrégulière
  - 4.6.3 Dimension : variable
  - 4.6.4 Aspect : présentant des moisissures bleu-vert
- 4.7 Teneur minimum en matière grasse dans l'extrait sec : 50 %
- 4.8 Teneur minimum en extrait sec : 53 %
- 4.9 Autres caractéristiques essentielles : normalement, le Normanna n'est pas commercialisé avant qu'il n'ait au moins 60 jours quand le fromage est fabriqué à partir de lait non pasteurisé.
- 5. Méthodes de fabrication
  - 5.1 Méthode de coagulation : présure ou autres enzymes coagulants appropriés
  - 5.2 Traitement thermique
    - 5.2.1 Traitement thermique du lait : le lait est porté à une température d'emprésurage de 30°C environ.
    - 5.2.2 Traitement thermique du coagulum : néant; le cas échéant, chauffage léger après découpage.
  - 5.3 Procédé de fermentation : fermentation lactique ou par moisissures.
  - 5.4 Procédé de maturation : percé à l'aide d'aiguilles pour faciliter la croissance des moisissures, stocké à l'humidité à une température comprise entre 4 et 14°C.
  - 5.5 Autres caractéristiques essentielles : salage à sec.
- 6. Echantillonnage et analyse
  - 6.1 Echantillonnage : conformément à la norme FAO/OMS N° B.1 "Méthodes pour le prélèvement d'échantillons de lait et de produits laitiers".
  - 6.2 Détermination de la teneur en matière grasse : conformément à la norme FAO/OMS N° B.3 "Détermination de la teneur en matière grasse du fromage et des fromages fondus".
- 7. Marquage et étiquetage

Seul le fromage répondant aux spécifications de la présente norme peut porter la désignation "NORMANNA" et être étiqueté en conformité des dispositions pertinentes du par. 4 de la norme FAO/OMS N° A.6 "Norme générale pour le fromage". Toutefois, le NORMANNA produit hors du pays d'origine doit porter le nom du pays producteur, même s'il est vendu sur le marché intérieur.

Texte soumis aux gouvernements pour observations

AMENDEMENT PROPOSE POUR LA DECISION N° 5  
DES  
DECISIONS DU COMITE D'EXPERTS GOUVERNEMENTAUX  
CONCERNANT CERTAINES DECLARATIONS D'ACCEPTATION  
QUI FIGURENT DANS LA SIXIEME EDITION DU  
CODE DE PRINCIPES

L'adjonction proposée au texte de la Décision N° 5 est soulignée :

- Décision N° 5 - Le Comité a décidé que toutes les normes adoptées dans le cadre du Code s'appliquent aux produits ainsi définis, qu'ils soient fabriqués à partir de lait, de lait reconstitué ou recombéné ou d'ingrédients laitiers reconstitués ou recombénés.

PROJETS DE NORMES GENERALES  
POUR LES  
PRODUITS A BASE DE FROMAGE FONDU  
SOU MIS  
AUX  
GOUVERNEMENTS  
POUR OBSERVATIONS  
A L'ETAPE 5 DE LA PROCEDURE DU COMITE

- A. PROJET DE NORME GENERALE N° A-8(a) POUR LE "FROMAGE .....  
FONDU" OU LE "FROMAGE FONDU .....".
- B. PROJET DE NORME GENERALE N° A-8(b) POUR LE "FROMAGE FONDU" ET  
LE "FROMAGE FONDU POUR TARTINE".
- C. PROJET DE NORME GENERALE N° A-8(c) POUR LES PREPARATIONS A  
BASE DE FROMAGE FONDU ("PROCESS(ED) CHEESE FOOD ET  
PROCESS(ED) CHEESE SPREAD).

NOUVELLE VERSION DU  
PROJET DE NORME A-8(a)  
à l'étape 5

PROJET DE NORME GENERALE

POUR

"FROMAGE .....\*FONDU" OU LE "FROMAGE FONDU .....\*"

"Process(ed) .....\* cheese"\* ou ".....\* Process(ed) cheese"

\* Le nom de la ou des variétés de fromage utilisées sera inscrit dans l'espace blanc prévu à cet effet.

1. Définition

Le "fromage .....\*fondu" ou le "fromage fondu.....\*" sont obtenus par broyage, mélange, fonte et émulsification, sous l'action de la chaleur et d'agents émulsifiants, d'une ou plusieurs variétés de fromage, avec ou sans adjonction de denrées alimentaires.

2. Agents émulsifiants

2.1 Leur proportion totale ne doit pas dépasser 4 %. Il ne doit pas y avoir plus de 3 % de mono-, di- et polyphosphates.

2.1.1 Sels de sodium, de sodium-aluminium, de potassium et de calcium des acides mono-, di- et polyphosphoriques.

2.1.2 Sels de sodium, de potassium et de calcium de l'acide citrique.

2.1.3 Acide citrique et/ou acide phosphorique additionnée de bicarbonate de sodium et/ou de carbonate de calcium de façon que les sels qui en résultent ne dépassent pas les limites prévues à l'alinéa 2.1.

2.2 Ces pourcentages sont exprimés en poids d'agents émulsifiants anhydres par rapport au poids du produit fini.

3. Ingrédients facultatifs

3.1 On pourra ajouter de la crème, du beurre et de la graisse de beurre en quantité suffisante pour que la teneur en matière grasse du produit satisfasse aux prescriptions minimales correspondantes.

3.2 Sel (chlorure de sodium).

3.3 Epices et autres condiments végétaux en quantités suffisantes pour caractériser le produit.

3.4 Substances alimentaires naturelles autres que des produits laitiers et agents édulcorants naturels, y compris les additifs admissibles, bien cuits, ou ayant subi une autre préparation appropriée; en quantités suffisantes pour caractériser le produit; l'extrait sec ne doit pas dépasser 1/6 du poids de l'extrait sec total du produit fini.

4. Additifs alimentaires facultatifs

- 4.1 Les colorants naturels ci-après peuvent être utilisés : rocou, carotène, chlorophylle, riboflavine, oléorésine de paprika, curcumine.
- 4.2 Bicarbonate de sodium, carbonate de calcium, chlorure de calcium.
- 4.3 Acide citrique, acide phosphorique, acide acétique, vinaigre et acide lactique, utilisés comme agents acidifiants dans les limites prévues au paragraphe 2 ci-dessus "Agents émulsifiants".
- 4.4 Acide sorbique et ses sels de sodium et de potassium, à concurrence de 2 000 ppm dans le produit fini, ou acide propionique et ses sels de sodium et de calcium, à concurrence de 3 000 ppm dans le produit fini, ou mélange de ces substances à concurrence de 2 000 ppm dans le produit fini.
- 4.5 Nisine à concurrence de 100 ppm dans le produit fini.

5. Traitement thermique

Au cours de sa fabrication, le fromage fondu doit être porté à une température de 70°C pendant 30 secondes; on pourra adopter toute autre combinaison équivalente ou supérieure de durée et de température.

6. Composition de dénomination

Le fromage fondu dont la dénomination comporte le nom d'une ou plusieurs variétés de fromage :

- 6.1 Doit contenir uniquement les variétés mentionnées dans la dénomination, exception faite du Gruyère et de l'Emmental qui sont interchangeables.
- 6.2 La teneur en matière grasse et en extrait sec du "fromage ..... fondu" ou du "fromage fondu ....." doit :
  - \*\*[a) être conforme à la législation nationale du pays consommateur applicable au "fromage ..... fondu" ou au "fromage fondu . .....", lorsqu'une telle législation existe ;
  - b) en l'absence d'une telle législation nationale, la teneur minimale en matière grasse et en extrait sec devra] répondre aux indications ci-dessous, exception faite du Gruyère, de l'Emmental ou de l'Appenzoller fondu, dont la teneur en extrait sec doit être au moins de 50 %, de l'Edam fondu dont la teneur en extrait sec doit être au moins de 51 % et du Gouda fondu dont la teneur doit être au moins de 53 %.

\*\* Cette disposition a été placée entre crochets à la demande du Comité.

<u>Matière grasse laitière</u> <u>dans l'extrait sec (%)</u>	<u>Extrait sec (%)</u>
65	53
60	52
55	51
50	50
45	48
40	46

35	44
30	42
25	40
20	38
15	37
10	36
moins de 10	34

## 7. Marquage et étiquetage

L'emballage d'origine des produits doit porter en caractères parfaitement apparents les déclarations suivantes :

### 7.1 Dénomination du produit :

7.1.1 Un produit fabriqué à partir d'une seule variété de fromage et dont la dénomination comporte le nom de cette variété doit prendre l'appellation "fromage .... fondu" ou "fromage fondu....", et l'on inscrira dans l'espace blanc prévu à cet effet le nom de la variété utilisée.

7.1.2 Un produit fabriqué à partir de deux variétés ou plus de fromage doit prendre l'appellation "fromage .... et .... fondu" ou "fromage fondu ..... et .....".

7.1.3 Dans le cas des fromages fondus précités contenant des épices ou des denrées alimentaires naturelles conformes aux dispositions de l'alinéa 3.4, le produit considéré portera celle des appellations ci-dessus qui lui est applicable, suivie de la mention "contenant .....", et l'on inscrira dans l'espace blanc prévu à cet effet les noms communs ou usuels des épices ou substances alimentaires naturelles utilisées, par ordre de prépondérance en poids.

### 7.2 Autres spécifications d'étiquetage :

7.2.1 La teneur en matière grasse laitière doit être déclarée en multiples de 5 % sauf dans le cas des "fromages .... fondus" portant le nom d'une variété faisant l'objet d'une norme internationale individuelle.

7.2.2 Lorsque les additifs alimentaires autorisés aux termes des alinéas 4.4 et 4.5 sont utilisés, leur nom doit figurer sur l'emballage.

7.2.3 Le poids net, sauf dans le cas des portions individuelles qui ne sont pas destinées à être vendues séparément, doit être déclaré.

7.2.4 Le nom et l'adresse du fabricant, de l'emballeur, du distributeur, de l'importateur, de l'exportateur ou du vendeur du produit doivent être mentionnés, sauf dans le cas des portions individuelles qui ne sont pas destinées à être vendues séparément ; ces mentions pourront alors être remplacées par une marque commerciale ou toute autre indication permettant d'identifier le fabricant, l'importateur ou le vendeur.

7.2.5 Le nom du pays producteur doit être mentionné (pour l'exportation seulement).

NOUVELLE VERSION DU  
PROJET DE NORME A-8 (b)

à l'étape 5

PROJET DE NORME GENERALE  
POUR  
LE "FROMAGE FONDU" ET LE "FROMAGE FONDU POUR TARTINE"  
"Process(ed) Cheese" et "Spreadable Process(ed) Cheese"

1. Définition

Le "fromage fondu" et le "fromage fondu pour tartine" sont obtenus par broyage, mélange, fonte et émulsification, sous l'action de la chaleur et d'agents émulsifiants, d'une ou plusieurs variétés de fromage, avec ou sans adjonction de solides laitiers et/ou d'autres denrées alimentaires.

2. Agents émulsifiants

- 2.1 Leur proportion totale ne doit pas dépasser 4 pour cent. Il ne doit pas y avoir plus de 3 pour cent de mono\*, di- et polyphosphates.
- 2.1.1 Sels de sodium, de sodium-aluminium, de potassium et de calcium des acides mono -, di- et polysphoriques.
- 2.1.2 Sels de sodium, de potassium et de calcium de l'acide citrique.
- 2.1.3 Acide citrique et/ou acide phosphorique additionnés de bicarbonate de sodium et/ou de carbonate de calcium de façon que les sels qui en résultent ne dépassent pas les limites prévues à l'alinéa 2.1.
- 2.2 Ces pourcentages sont exprimés en poids d'agents émulsifiants anhydres par rapport au poids du produit fini.

3. Ingrédients facultatifs

- 3.1 On pourra ajouter de la crème, du beurre et de la graisse de beurre en quantité suffisante pour que la teneur en matière grasse du produit satisfasse aux prescriptions minimales correspondantes.
- 3.2 Des solides laitiers peuvent être ajoutés sous réserve que la teneur maximale totale en lactose dans le produit fini ne dépasse pas S pour cent.
- 3.3 Sel (Chlorure de sodium).
- 3.4 Epices et autres condiments végétaux en quantités suffisantes pour caractériser le produit.
- 3.5 Substances alimentaires naturelles autres que des produits laitiers et agents édulcorants naturels y compris les additifs admissibles, bien cuits ou ayant subi une autre préparation appropriée, en quantités suffisantes

pour caractériser le produit; l'extrait sec ne doit pas dépasser 1/6 du poids de l'extrait sec total du produit fini.

#### 4. Additifs alimentaires facultatifs

4.1 Les colorants naturels ci-après peuvent être utilisés:

Rocou, carotène, chlorophylle, riboflavine, oléorésine de paprika, curcumine.

4.2 Bicarbonate de sodium, carbonate de calcium, chlorure de calcium.

4.3 Acide citrique, acide phosphorique, acide acétique, vinaigre et acide lactique, utilisés comme agents acidifiants dans les limites prévues au paragraphe 2 ci-dessus "Agents émulsifiants".

4.4 Acide sorbique et ses sels de sodium et de potassium, à concurrence de 2 000 ppm dans le produit fini, ou acide propionique et ses sels de sodium et de calcium, à concurrence de 3 000 ppm dans le produit fini, ou mélange de ces substances à concurrence de 2 000 ppm dans le produit fini.

4.5 Nisine à concurrence de 100 ppm dans le produit fini.

#### 5. Traitement thermique

Au cours de leur fabrication, le "fromage fondu" et le "fromage fondu pour tartine" doivent être portés à une température de 70°C pendant 30 secondes; on pourra adopter toute autre combinaison équivalente ou supérieure de durée et de température.

#### 6. Composition et dénomination

6.1 Les produits conformes aux dispositions de la présente norme ne doivent pas être désignés par le nom d'une variété de fromage en liaison avec les appellations "fromage fondu" ou "fromage fondu pour tartine".

6.2 \*\*/[La teneur en matière grasse et en extrait sec du fromage fondu et du fromage fondu pour tartine doit:

- a) être conforme à la législation nationale du pays consommateur applicable au fromage fondu ou au fromage fondu pour tartine, lorsqu'une telle législation existe;
- b) en l'absence d'une telle législation nationale ] le "fromage fondu" et le "fromage fondu pour tartine" doivent répondre aux indications ci-dessous en ce qui concerne la teneur minimale en extrait sec par rapport à la teneur minimale déclarée en matière grasse laitière dans l'extrait sec:

\*\* Les dispositions entre crochets ont été insérées à la demande du Comité.

Matière grasse laitière dans l'extrait sec (%)	Extrait sec (%) Fromage fondu	Extrait sec (%) Fromage fondu pour tartine
65	53	45
60	52	44
55	51	44
50	50	43
45	48	41
40	46	39

35	44	36
30	42	33
25	40	31
20	38	29
15	37	29
10	36	29
moins de 10	34	29

## 7. Marquage et étiquetage

L'emballage d'origine des produits doit porter en caractères parfaitement apparents les déclarations suivantes:

### 7.1 Dénomination du produit:

- 7.1.1 Le nom du produit doit être "fromage fondu" ou "fromage fondu pour tartine", selon le cas.
- 7.1.2 Dans le cas du "fromage fondu" ou du "fromage fondu pour tartine" contenant des épices ou des denrées alimentaires naturelles conformes aux dispositions de l'alinéa 3.5, le produit considéré doit porter celle des appellations ci-dessus qui lui est applicable, suivie de la mention "contenant ...", et l'on inscrira dans l'espace blanc prévu à cet effet les noms communs ou usuels des épices ou substances alimentaires naturelles utilisées par ordre de prépondérance en poids.

### 7.2 Autre spécifications d'étiquetage:

- 7.2.1 La teneur en matière grasse laitière doit être déclarée, en multiples de 5 pour cent.
- [7.2.2 Si des solides laitiers sont ajoutés en conformité de l'alinéa 3.2, leur présence doit être déclarée]
- 7.2.3 Lorsque les additifs alimentaires autorisés aux termes des alinéas 4.4 et 4.5 sont utilisés, leur nom doit figurer sur l'emballage.
- 7.2.4 Le poids net, sauf dans le cas des portions individuelles qui ne sont pas destinées à être vendues séparément, doit être déclaré.
- 7.2.5 Le nom et l'adresse du fabricant, de l'emballleur, du distributeur, de l'importateur, de l'exportateur ou du vendeur du produit doivent être mentionnés, sauf dans le cas des portions individuelles qui ne sont pas destinées à être vendues séparément; ces mentions pourront alors être remplacées par une marque commerciale ou tout autre indication permettant d'identifier le fabricant, l'importateur ou le vendeur.
- 7.2.6 Le nom du pays producteur doit être mentionné (pour l'exportation seulement).

NOUVELLE VERSION DU  
PROJET DE NORME A-8 (c)

à l'étape 5

PROJET DE NORME GENERALE  
POUR LES  
PREPARATIONS A BASE DE FROMAGE FONDU  
("PROCESS(ED) CHEESE FOOD" ET "PROCESS(ED) CHEESE SPREAD")

1. Définition

Les préparations à base de fromage fondu sont obtenues par broyage, mélange, fonte et émulsification, sous l'action de la chaleur et d'agents émulsifiants, d'une ou plusieurs variétés de fromage, et contenant en outre dans tous les cas les produits mentionnés sous 3.4 et/ou les produits mentionnés sous 3.6 et 4.6. Les préparations à base de fromage fondu désignées sous le nom de "Process(ed) Cheese Food" doivent avoir une teneur en solides laitiers de 5 pour cent au moins exprimés en lactose; elles peuvent contenir n'importe lequel des ingrédients et additifs alimentaires énumérés, exception faite des gommages végétales et des agents édulcorants naturels. Les préparations à base de fromage fondu désignées sous le nom de "Process(ed) Cheese Spreads" peuvent contenir l'un quelconque ou la totalité des ingrédients et additifs alimentaires énumérés.

2. Agents émulsifiants

- 2.1 Leur proportion totale ne doit pas dépasser 4 pour cent. Il ne doit pas y avoir plus de 3 pour cent de mono\*, di- ou polyphosphates.
- 2.1.1 Sels de sodium, de sodium-aluminium, de potassium et de calcium des acides mono-, di- et polyphosphoriques.
- 2.1.2 Sels de sodium, de potassium et de calcium de l'acide citrique.
- 2.1.3 Acide citrique et/ou acide phosphorique additionnés de bicarbonate de sodium et/ou de carbonate de calcium de façon que les sels qui en résultent ne dépassent pas les limites prévues & l'alinéa 2.1.
- 2.2 Ces pourcentages sont exprimés en poids d'agents émulsifiants anhydres par rapport au poids du produit fini.

3. Ingrédients

- 3.1 On pourra ajouter de la crème, du beurre et de la graisse de beurre.
- 3.2 Sel (chlorure de sodium).
- 3.3 Epices et autres condiments végétaux en quantités suffisantes pour caractériser le produit.
- 3.4 Solides laitiers.

3.5 Substances alimentaires naturelles autres que des produits laitiers et des agents édulcorants naturels, y compris les additifs admissibles, bien cultes ou ayant subi une autre préparation appropriée, en quantités suffisantes pour caractériser le produit.

3.6 Agents édulcorants naturels

4. Additifs alimentaires facultatifs

4.1 Les colorants naturels ci-après peuvent être utilisés:

rocou, carotène, chlorophylle, riboflavine, oléorésine de paprika, curcumine.

4.2 Bicarbonate de sodium, carbonate de calcium, chlorure de calcium.

4.3 Acide citrique, acide phosphorique acide acétique, vinaigre et acide lactique, utilisés comme agents acidifiants dans les limites prévues au paragraphe 2 ci-dessus "Agents émulsifiants".

4.4 Acide sorbique et ses sels de sodium et de potassium, à concurrence de 2 000 ppm dans le produit fini ou acide propionique et ses sels de sodium et de calcium, à concurrence de 3 000 ppm dans le produit fini [ou mélange de ces substances à concurrence de 2 000 ppm dans le produit fini].

4.5 Nisine, à concurrence de 100 ppm dans le produit fini.

4.6 Une ou plusieurs des gommés végétales et substances hydro-liantes apparentées ci-après peuvent être utilisées à concurrence de 0,8 pour cent au total du poids du produit fini:

Gommés de caroube, gomme de Bassorah, gomme Karaya gomme guar, gomme d'avoine, gomme adragante, agar-agar algine (alginate de sodium), carraghénine, carboxy-méthylcellulose (gomme cellulosique), dérivés de l'algine (ester de propylène-glycol de l'acide alginique), pectine et gélatine.

5. Traitement thermique

Au cours de leur fabrication, les préparations à base de fromage fondu ("Process(ed) Cheese Food" ou "Process(ed) Cheese Spread") doivent être portées à une température de 70°C pendant 30 secondes; on pourra adopter toute autre combinaison Équivalente ou supérieure de durée et de température.

6. Composition et dénomination

6.1 La dénomination des préparations à base de fromage fondu ne doit pas comporter de nom de variété. Toutefois, ces appellations variétales peuvent figurer dans la liste des ingrédients.

6.1.1 La teneur minimale en extrait sec doit être proportionnelle à la teneur minimale déclarée en matière grasse laitière dans l'extrait sec, conformément aux indications suivantes:

Matière grasse laitière dans l'extrait sec (%)	Extrait sec (%)
65	45
60	44
55	44
50	43
45	41
40	39
35	36
30	33
25	31
20	29
15	29
10	29
moins de 10	29

6.1.2 Une proportion de 51 pour cent au moins de l'extrait sec du produit fini doit provenir de fromage.

## 7. Marquage et étiquetage

L'emballage d'origine des produits doit porter en caractères parfaitement apparents les déclarations suivantes:

### 7.1 Dénomination du produit:

7.1.1 Préparation à base de fromage fondu, ou bien "Process(ed) Cheese Food" et "Process(ed) Cheese Spread" lorsque la législation nationale établit une distinction entre ces deux dénominations.

7.1.2 Au cas où les produits contiennent des épices et des substances alimentaires naturelles prévues aux alinéas 3.3 et 3.5, le produit considéré doit porter celle des appellations ci-dessus qui lui est applicable, suivie de la mention "contenant ...", et l'on inscrira dans l'espace blanc prévu à cet effet les noms communs ou usuels des épices ou substances alimentaires naturelles utilisées, par ordre de prépondérance en poids.

### 7.2 Autres spécifications d'étiquetage:

7.2.1 La teneur minimale en matière grasse laitière doit être indiquée sur l'étiquette en multiples de 5 pour cent, le chiffre utilisé devant être le multiple immédiatement inférieur à la teneur effective.

7.2.2 [Lorsque les additifs alimentaires autorisés aux termes des alinéas 4.4, 4.5 et 4.6 sont utilisés, leur nom doit figurer sur l'emballage].

7.2.3 Le poids net, sauf dans le cas de portions individuelles qui ne sont pas destinées à être vendues séparément, doit être déclaré.

7.2.4 Le nom et l'adresse du fabricant, de l'emballeur, du distributeur, de l'importateur, de l'exportateur ou du vendeur du produit doivent être mentionnés, sauf dans le cas des portions individuelles qui ne sont pas destinées à être vendues séparément; ces mentions

pourront alors être remplacées par une marque commerciale ou toute autre indication permettant d'identifier le fabricant, l'importateur ou le vendeur.

- 7.2.5 Le nom du pays producteur doit être mentionné (pour l'exportation seulement).

Les rapports suivants des réunions précédentes dans cette même série ont été publiés:

Première session,	Rome, Italie, 8-12 septembre 1958	(Rapport de réunion N° 1958/15)
Deuxième session,	Rome, Italie, 13-17 avril 1959	(Rapport de réunion N° 1959/AN-2)
Troisième session,	Rome, Italie, 22-26 février 1960	(Rapport de réunion N° AN-1960/2)
Quatrième session,	Rome, Italie, 6-10 mars 1961	(Rapport de réunion N° AN-1961/3)
Cinquième session,	Rome, Italie, 2-6 avril 1962	(Rapport de réunion N° AN-1962/3)
Sixième session,	Rome, Italie, 17-21 juin 1963	(Rapport de réunion N° AN-1963/5)
Septième session,	Rome, Italie, 4-8 mai 1964	(Rapport de réunion N° AN-1964/4)
Huitième session,	Rome, Italie, 24-29 mai 1965	(Rapport de réunion N° AN-1965/3)
Neuvième session,	Rome, Italie, 20-25 juin 1966	(SP-10/105-9 <sup>e</sup> )
Dixième session,	Rome, Italie, 25-31 août 1967	(SP-10/105-10 <sup>e</sup> )
Onzième session,	Rome, Italie, 10-15 juin 1968	(Cx 5/70-11 <sup>e</sup> )

CODE DE PRINCIPES CONCERNANT LE LAIT ET LES PRODUITS LAITIERS:

Première édition,	1960
Deuxième édition,	1961
Troisième édition,	1962
Quatrième édition,	1963
Cinquième édition,	1966
Sixième édition,	1968

Publié par le Secrétariat du

Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, Rome

---

Réf. N° Cx 5/70, 12<sup>e</sup> session, août 1969