

# C O D E X   A L I M E N T A R I U S

NORMES ALIMENTAIRES INTERNATIONALES



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



Organisation  
mondiale de la Santé

E-mail: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

---

## **NORME DE GROUPE POUR LES FROMAGES NON AFFINÉS, Y COMPRIS LE FROMAGE FRAIS**

**CXS 221-2001**

**Adoptée en 2001. Amendée en 2008, 2010, 2013, 2018.**

## 1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique aux fromages non affinés, y compris le fromage frais, destinés à la consommation directe ou à un traitement ultérieur, conformément à la définition du fromage figurant à la section 2 de la présente norme. Sous réserve des dispositions de la présente norme de groupe, les normes du Codex applicable aux différentes variétés de fromage non affiné peuvent contenir des dispositions plus spécifiques que celles figurant dans la présente norme et dans ce cas, ces dispositions spécifiques s'appliquent.

## 2. DESCRIPTION

Les fromages non affinés, y compris les fromages frais sont des produits conformes à la *Norme générale pour le fromage* (CXS 283-1978), prêts à la consommation peu de temps après leur fabrication.

## 3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

### 3.1 Matières premières

Lait et/ou produits obtenus à partir du lait.

### 3.2 Ingrédients autorisés

- Cultures de bactéries lactiques inoffensives (levains) et/ou agents modificateurs du goût et cultures d'autres micro-organismes sans danger;
- Présure ou autres enzymes coagulantes inoffensives et appropriées;
- Chlorure de sodium;
- Eau potable;
- Gélatine et amidons: notwithstanding les dispositions de la *Norme générale pour le fromage* (CXS 283-1978), ces substances peuvent être utilisées comme stabilisants, à condition qu'elles ne soient ajoutées que dans les quantités fonctionnellement nécessaires régies par les bonnes pratiques de fabrication, et compte tenu de l'utilisation des stabilisants/épaississants énumérés à la section 4;
- Vinaigre;
- Farines et amidons de riz, maïs et pommes de terre: notwithstanding les dispositions de la *Norme générale pour le fromage* (CXS 283-1978), ces substances peuvent être utilisées comme antiagglomérants pour le traitement de la surface des produits coupés, en tranches et râpés seulement, pour autant qu'elles n'y soient ajoutées que dans les quantités nécessaires fonctionnellement régies par les bonnes pratiques de fabrication, et compte tenu de l'utilisation des antiagglomérants énumérés à la section 4.

## 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seuls les additifs alimentaires mentionnés ci-après peuvent être utilisés et uniquement dans les limites fixées. Les additifs ne figurant pas dans la liste ci-dessous, mais mentionnés dans les normes individuelles du Codex pour les fromages non affinés peuvent également être utilisés dans des types de fromages similaires, dans les limites spécifiées par ces normes.

N° SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale
<b>Régulateurs de l'acidité</b>		
170	Carbonates de calcium	Limitée par les BPF
260	Acide lactique glacial	Limitée par les BPF
270	Acide lactique, L-, D- et DL- _	Limitée par les BPF
296	Acide malique, DL-	Limitée par les BPF
330	Acide citrique	Limitée par les BPF
338	Acide orthophosphorique	880 mg/kg exprimé sous forme de P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>
500	Carbonates de sodium	Limitée par les BPF
501	Carbonates de potassium	Limitée par les BPF

N° SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale
507	Acide chlorhydrique	Limitée par les BPF
575	Glucono delta-lactone (GDL)	Limitée par les BPF
<b>Stabilisants/épaississants</b>		
Les stabilisants et épaississants, y compris les amidons modifiés peuvent être utilisés en conformité avec la définition des produits laitiers et pour autant qu'ils soient nécessaires sur le plan fonctionnel compte tenu de l'utilisation de la gélatine et de l'amidon tel qu'il est disposé à la section 3.2.		
331	Citrates de sodium	Limitée par les BPF
332	Citrates de potassium	
333	Citrates de calcium	
339	Phosphates de sodium	1 540 mg/kg, seuls ou en combinaison, exprimés sous forme de P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>
340	Phosphates de potassium	
341	Phosphates de calcium	
450(i)	Diphosphate disodique	
450(ii)	Diphosphate trisodique	
400	Acide alginique	Limitée par les BPF
401	Alginate de sodium	
402	Alginate de potassium	
403	Alginate d'ammonium	
404	Alginate de calcium	
405	Alginate de glycol propylène	5 g/kg
406	Agar-agar	Limitée par les BPF
407	Carragénine	
410	Gomme de caroube	
412	Gomme de guar	
413	Gomme de tragacathe	
415	Gomme de xanthane	
416	Gomme de karaya	
417	Gomme de tara	Limitée par les BPF
440	Pectines	
460	Cellulose	
466	Cellulose carboxyméthyle de sodium	
576	Gluconate de sodium	
<i>Amidons modifiés comme suit:</i>		
1400	Dextrines, amidon torréfié blanc et jaune	Limitée par les BPF
1401	Amidon traité à l'acide	
1402	Amidon traité aux alcalis	
1403	Amidon blanchi	
1404	Amidon oxydé	

N° SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale
1405	Amidons, traités aux enzymes	
1410	Phosphate de mono-amidon	
1412	Phosphate de di-amidon estérifié avec du trimétasphosphate de sodium; estérifié à l'oxychlorure de phosphore	
1413	Phosphate de di-amidon phosphaté	
1414	Phosphate de di-amidon acétylé	
1420	Acétate d'amidon estérifié à l'anhydride acétique	
1422	Adipate de di-amidon acétylé	
1440	Amidon hydroxypropyle	
1442	Phosphate de di-amidon hydroxypropyle	
<b>Colorants</b>		
100	Curcumin ( <i>pour la croûte comestible du fromage</i> )	Limitée par les BPF
101	Riboflavine	Limitée par les BPF
140	Chlorophylle	Limitée par les BPF
141	Chlorophylles cupriques	15 mg/kg, seul ou en combinaison
160a(i)	Béta-carotène, synthétique	25 mg/kg
160a(ii)	Béta-carotène, légume	600 mg/kg
160b(ii)	Extraits de rocou – base de norbixine	25 mg/kg
160c	Oléorésines de paprika	Limitée par les BPF
160e	Béta-apo-8'-caroténal	35 mg/kg
160f	Acide béta-apo-8'-caroténique, ester méthylique ou éthylique	35 mg/kg
162	Rouge de betterave	Limitée par les BPF
171	Dioxyde de titanium	Limitée par les BPF
<b>Agents de conservation</b>		
200	Acide sorbique	1 000 mg/kg de fromage, seuls ou en combinaison, exprimés sous forme d'acide sorbique
202	Sorbate de potassium	
203	Sorbate de calcium	
234	Nisine	12,5 mg/kg
280	Acide propionique	Limitée par les BPF
281	Propionate de sodium	
282	Propionate de calcium	
283	Propionate de potassium	
<i>Pour le traitement de surface de la croûte seulement:</i>		
235	Pimaricine (natamycine)	2 mg/dm <sup>2</sup> de surface, absente à 5 mm de profondeur

N° SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale
<b>Agents moussants (pour les produits fouettés seulement)</b>		
290	Dioxyde de carbone	Limitée par les BPF
941	Azote	Limitée par les BPF
<b>Antiagglomérants (produits coupés, en tranches, râpés et râpés finement seulement (traitement de surface))</b>		
460	Cellulose	Limitée par les BPF
551	Dioxyde de silicone amorphe	10 000 mg/kg seuls ou en combinaison, les silicates sont calculés sous forme de dioxyde de silicone
552	Silicate de calcium	
553	Silicates de magnésium	
560	Silicate de potassium	
<b>Agents de conservation (produits coupés, en tranches, râpés et râpés finement seulement (traitement de surface))</b>		
200	Acide sorbique	1 000 mg/kg de fromage, seuls ou en combinaison, exprimés sous forme d'acide sorbique
202	Sorbate de potassium	
203	Sorbate de calcium	
280	Acide propionique	Limitée par les BPF
281	Propionate de sodium	
282	Propionate de calcium	
283	Propionate de potassium	
235	Pimaricine (natamycine)	20 mg/kg appliqués à la surface durant le malaxage et l'étirage

## 5. CONTAMINANTS

Les produits visés par les dispositions de la présente norme doivent être conformes aux limites maximales de contaminants prescrites pour ces produits dans la *Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale* (CXS 193-1995).

Le lait utilisé pour la fabrication des produits visés par les dispositions de la présente norme doit être conforme aux limites maximales de contaminants et de toxines prescrites pour le lait dans la *Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale* (CXS 193-1995) ainsi qu'aux limites maximales de résidus de médicaments vétérinaires ou de pesticides prescrites pour le lait par le CAC.

## 6. HYGIÈNE

Il est recommandé que les produits visés par les dispositions de la présente norme soient préparés et manipulés conformément aux sections appropriées des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969), du *Code d'usages en matières d'hygiène pour le lait et les produits laitiers* (CXC 57-2004) et des autres textes pertinents du Codex tels que les codes d'usages en matière d'hygiène et les codes d'usages. Les produits doivent satisfaire à tout critère microbiologique établi conformément aux *Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments* (CXG 21-1997).

## 7. ÉTIQUETAGE

Outre les dispositions de la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985) et la *Norme générale pour l'utilisation de termes de laiterie* (CXS 206-1999), les dispositions spécifiques ci-après s'appliquent.

## 7.1 Nom du produit

Le nom du produit doit être fromage non affiné. Toutefois, le terme «fromage non affiné» peut être omis dans la désignation d'une variété individuelle de fromages réservée par une norme du Codex pour les fromages individuels, et à défaut, dans une appellation de variété spécifiée dans la législation nationale du pays dans lequel le produit est vendu, à condition que cette omission ne crée pas une impression trompeuse quant à la nature du produit.

Au cas où le produit n'est pas désigné par un nom de variété mais par la seule appellation «fromage non affiné», la dénomination peut être accompagnée des formules descriptives appropriées comme celles figurant à la section 7.1.1 de la *Norme générale pour le fromage* (CXS 283-1978).

Le fromage non affiné peut également être désigné par «fromage frais» à condition que cette désignation ne crée pas une impression trompeuse dans le pays auquel le produit est vendu.

## 7.2 Déclaration de la teneur en matière grasse

La teneur en matière grasse laitière doit être déclarée d'une manière jugée acceptable dans le pays de vente au consommateur final, soit: i) en pourcentage de la masse; ii) en pourcentage de matière grasse dans l'extrait sec; ou iii) en grammes par ration, telle que quantifiée sur l'étiquette, à condition que le nombre de rations soit indiqué.

En outre, on peut utiliser les expressions ci-après:

<b><i>Extra gras ou double crème</i></b>	(si la teneur en MGES est égale ou plus de 60 %);
<b><i>Tout gras ou au lait entier ou crème</i></b>	(si la teneur en MGES est supérieure ou égale à 45 % et inférieure à 60 %);
<b><i>Mi-gras ou demi-écrémé</i></b>	(si la teneur en MGES est supérieure ou égale à 25 % et inférieure à 45 %);
<b><i>Partiellement écrémé</i></b>	(si la teneur en MGES est supérieure ou égale à 10 % et inférieure à 25 %);
<b><i>Maigre ou écrémé</i></b>	(si la teneur en MGES est inférieure à 10 %).

## 7.3 Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail

Les renseignements requis à la section 7 de la présente norme et aux sections 4.1 à 4.8 de la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985) et, au besoin, les instructions d'entreposage, doivent figurer soit sur le récipient, soit sur les documents d'accompagnement. Toutefois, le nom du produit, l'identification du lot ainsi que le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballer doivent être indiqués sur le récipient ou, à défaut, sur le produit lui-même. L'identification du lot et le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballer peuvent être remplacés par une marque d'identification, à condition que cette dernière puisse être clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.

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

Pour vérifier la conformité avec cette norme, on utilisera les méthodes d'analyse et d'échantillonnage figurant dans les *Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées* (CXS 234-1999) se rapportant aux dispositions de cette norme.