

# CODEX ALIMENTARIUS

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 POUR LE FROMAGE À PÂTE EXTRA-DURE À RÂPER

CXS 278-1978

Précédemment CODEX STAN C-35-1978. Adoptée en 1978. Amendée en 2018.

## 1. DÉSIGNATION DU FROMAGE

Fromage à pâte extra-dure à râper

## 2. PAYS DÉPOSANT

États-Unis d'Amérique

## 3. MATIÈRES PREMIÈRES

**3.1 Lait utilisé:** lait de vache, lait de chèvre ou lait de brebis et mélanges de tels laits.

### 3.2 Additions autorisées

#### 3.2.1 Additions nécessaires:

- Cultures de bactéries lactiques inoffensives (de départ)
- Présure ou autres enzymes coagulantes appropriées
- Chlorure de sodium.

#### 3.2.2 Additions facultatives:

- Chlorure de calcium, max. 200 mg anhydre/kg du lait utilisé
- Bactéries productrices d'arômes inoffensives
- Enzymes inoffensives favorisant la formation de l'arôme (la proportion de matière sèche de la préparation ne doit pas dépasser 0,1 % du poids du lait utilisé)
- Chlorophylles, y compris la chlorophylle cuprique (max. 15 mg/kg de fromage)
- Acide sorbique ou ses sels de sodium ou de potassium, max. 1 g/kg calculé en tant que acide sorbique dans le produit final.

## 4. PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES DU FROMAGE PRÊT À LA CONSOMMATION

### 4.1 Type

**4.1.1 Consistance:** pâte extra-dure, se prêtant au râpage.

**4.1.2 Description succincte:** fromage à pâte extra-dure, sèche, légèrement friable, se prêtant au râpage. Durée de l'affinage: 6 mois minimum.

**4.2 Forme:** variable.

**4.3 Dimensions et poids:** variables.

**4.4 Croûte** (le cas échéant)

**4.4.1 Consistance:** extra-dure.

**4.4.2 Aspect:** sèche; peut être enrobée d'huile végétale, de cire ou de matières plastiques convenant pour les usages alimentaires.

**4.4.3 Couleur:** ambre.

### 4.5 Pâte

**4.5.1 Texture:** granuleuse, légèrement friable.

**4.5.2 Couleur:** allant de naturellement non colorée à crème pâle.

**4.6 Trous** (lorsque les trous constituent une caractéristique typique de la variété)

**4.6.1 Nombre:** peu élevé.

**4.6.2 Forme:** petits et ronds.

**4.6.3 Dimensions:** environ 1-2 mm.

**4.6.4 Aspect:** caractéristique des trous dus à la formation de gaz.

**4.7 Teneur minimale en matière grasse dans l'extrait sec:** 32%

**4.8 Teneur maximale en eau:** 36%

## 5. MÉTHODE DE FABRICATION

- 5.1 Méthode de coagulation:** présure ou autre enzymes coagulantes appropriées; éventuellement, addition de cultures lactiques de départ.
- 5.2 Traitement thermique:** le lait peut être soit cru, soit pasteurisé à une température non inférieure à 72 °C (161 F) pendant 15 secondes.
- 5.3 Procédé de fermentation:** fermentation lactique ou emploi d'autres cultures et enzymes aromatisantes.
- 5.4 Procédé de maturation:** après avoir versé le caillé - qui peut être légèrement salé – dans les moules, le fromage peut être salé à nouveau par saumurage ou par salage à sec ou selon les deux procédés; le conserver pendant au moins 6 mois dans un local frais et bien aéré ou à température contrôlée.

## 6. 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.

## 7. MARQUAGE ET ÉTIQUETAGE

- 7.1** Uniquement les fromages conformes à la présente norme peuvent porter la désignation «fromage à pâte extra-dure à râper» ou tout autre nom de variété reconnu dans le pays de consommation. Un nom «inventé» ou de «fantaisie» peut cependant être utilisé à condition de ne pas induire le consommateur en erreur et d'être accompagné de la mention «fromage à pâte extra-dure à râper».
- 7.2** L'étiquetage doit être conforme aux dispositions pertinentes de la *Norme générale pour le fromage* (CXS 283-1978).