

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS



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



Organisation
mondiale de la Santé

F

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

CL 2015/2-MMP
Février 2015

- AUX:** Points de contact du Codex
Organisations internationales intéressées
- DU:** Secrétariat, Commission du Codex Alimentarius
Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires
Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie
- OBJET:** **Demandes d'observations à l'étape 3: Avant-projet de norme générale pour le fromage fondu**
- DATE LIMITE:** **31 mars 2015**
- OBSERVATIONS:**
- | | |
|---|---|
| Au:
Codex Contact Point for New Zealand
Ministry for Primary Industries
Wellington
New Zealand
courriel: CodexNZ@mpi.govt.nz | Avec copie au:
Secrétariat
Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires
Viale delle Terme di Caracalla
00153 Rome, Italie
courriel: codex@fao.org |
|---|---|

GÉNÉRALITÉS

1. À sa trente-septième session, la Commission du Codex Alimentarius a décidé de réactiver le Comité sur le lait et les produits laitiers (CCMMP) qui commencera ses travaux par correspondance. La Commission a également mis en place un groupe de travail physique (GTp) dirigé par la Nouvelle-Zélande et coprésidé par l'Uruguay, travaillant en anglais et en espagnol, et chargé d'élaborer un avant-projet de norme qui sera diffusé pour observations à l'étape 3¹.

2. Le GTp s'est réuni en janvier 2015 et a élaboré un avant-projet de norme pour observations. Le rapport du GTp figure à l'Annexe I.

Demandes d'observations

3. Il est demandé par la présente de formuler des observations, à l'étape 3, sur l'Avant-projet de norme pour le fromage fondu (Annexe II).

4. Les gouvernements et organisations internationales souhaitant présenter des observations sont invités à le faire par écrit de **préférence par courriel** à l'adresse ci-dessus avant le **31 mars 2015**. Les observations doivent être formulées conformément aux orientations générales pour la soumission d'observations (voir Appendice à la présente Lettre circulaire).

¹ REP14/CAC, par. 112.

**Rapport du Groupe de travail physique sur le fromage fondu
Bruxelles, Belgique, 20-22 janvier 2015
(pour information)**

1. Le groupe de travail physique (GTp) s'est réuni à Bruxelles du 20 au 22 janvier 2015; il était présidé par M. Steve Hathaway (Nouvelle-Zélande) et coprésidé par Mme Daniela Escobar (Uruguay). Ont participé au groupe de travail 24 États membres, une organisation membre et deux organisations ayant le statut d'observateur. La liste des participants est jointe au présent document.
2. Le président du groupe de travail a rappelé les travaux effectués sur le fromage fondu au sein du CCMMP au fil des années et la décision prise par la Commission du Codex Alimentarius, à sa trente-septième session de charger un GTp d'élaborer un avant-projet de norme pour le fromage fondu; il a présenté les travaux préparatoires réalisés par un groupe de travail électronique et un résumé des observations formulées par les États membres. Il a noté que, d'après les observations écrites reçues, l'emploi de la gélatine et des amidons, la composition et les additifs alimentaires restaient des questions controversées et que les points de vue des États membres étaient divergents. L'élaboration d'un avant-projet de norme susceptible d'entrer dans le processus par étapes du Codex constituait donc pour le GTp un formidable défi.
3. La coprésidente a aussi noté que, dans leurs observations écrites, les membres indiquaient généralement qu'il faudrait travailler dans un esprit de compromis et faire preuve de souplesse afin d'élaborer le projet de norme.
4. Le GTp a eu pour commencer un débat général sur le projet de travail qui avait été diffusé en septembre 2014.

DÉBAT GÉNÉRAL

5. Il a été reconnu qu'il faudrait un examen approfondi de plusieurs questions, notamment l'emploi de gélatine et d'amidon, la composition du fromage fondu et les additifs alimentaires autorisés.
6. Certaines délégations ont noté que la question de l'emploi de gélatine et d'amidon ainsi que de certains additifs alimentaires relevait principalement de l'emploi déjà établi pour les fromages à tartiner, et ne concernait pas les fromages fondus, contrairement à ce qui est envisagé dans le projet de norme. Une définition plus rigoureuse du Champ d'application contribuerait à éclaircir les débats sur ces questions.
7. Le GTp a également noté que plusieurs sections du projet de travail renvoyaient à la législation nationale, ce qui n'était pas opportun étant donné que la Norme avait pour but d'établir des dispositions internationales harmonisées destinées à faciliter les échanges.
8. Le GTp est convenu de commencer par examiner le document de travail en entier et de placer entre crochets les questions controversées. Le GTp a ensuite repris ces questions section par section afin de mettre au point le projet.

EXAMEN SECTION PAR SECTION

1. Champ d'application

9. Il a été reconnu que, compte tenu de la vaste gamme de produits ou préparations à base de fromage fondu ou qui ressemblent à du fromage fondu faisant l'objet d'échanges internationaux, et des différentes dénominations attribuées à ces produits, il serait difficile d'englober tous ces produits dans une norme générale pour le fromage fondu. Il est aussi entendu que, d'après la décision prise par la Commission du Codex Alimentarius, à sa trente-sixième session, le champ d'application doit se limiter au fromage fondu tel que défini à la section 2. Compte tenu de ce qui précède, le GTp est convenu de déterminer de manière plus explicite les produits non couverts par la norme afin d'éviter tout malentendu au sujet du champ d'application. Un nouveau paragraphe donnant des exemples de ces produits non visés par la Norme a été élaboré.

2. Description

10. Le GTp a examiné s'il était nécessaire d'établir des catégories différentes de fromage fondu et de les décrire, c'est-à-dire fromage fondu semi-solide et à tartiner; fromage fondu solide et à trancher, à des fins de clarté et en particulier pour faciliter l'établissement des dispositions relatives aux additifs alimentaires et à la composition.
11. Différents points de vue ont été exprimés à ce sujet. Certains membres du GTp estimaient qu'il n'était pas nécessaire de décrire ces catégories car il n'y avait pas fait référence ailleurs dans la norme. Il a toutefois été reconnu que les fromages fondus se présentaient sous des textures différentes.
12. D'autres membres étaient d'avis de conserver les catégories afin de rendre plus explicite la section sur les additifs, mais qu'il fallait alors supprimer les références à «haute teneur en humidité» et «matière sèche».

13. À titre de compromis et notant que la question de fond était liée à la texture du fromage fondu, le groupe de travail est convenu d'insérer une note de bas de page indiquant que la texture des fromages fondus pouvait varier selon la technologie de transformation et la composition, et aller de semi-solide à tranchable. Cette note de bas de page a été laissée entre crochets pour examen ultérieur.
14. Le GTp a aussi examiné une proposition présentée par la France tendant à indiquer que «*le fromage fondu peut-être obtenu par des techniques de transformation impliquant la fonte et l'émulsification, sous l'action de la chaleur, d'un mélange de fromage et/ou de produits provenant du lait, de façon à obtenir un produit fini ayant des caractéristiques physiques, chimiques et organoleptiques similaires à celles du produit défini à l'alinéa a(i)*». La France estime que cette proposition permet de tenir compte de futures innovations et avancées technologiques et de garantir que la Norme reste à jour pendant encore longtemps. Il a aussi été noté que cette proposition était conforme à la *Norme générale pour le fromage* (CODEX STAN 283-1978). La délégation française a demandé que ses réserves soient notées.
15. Le GTp n'a pas soutenu cette proposition car elle laissait entendre que le fromage fondu pouvait être fabriqué avec des ingrédients autres que du fromage. Le GTp a aussi noté que la norme CODEX STAN 283-1978 s'appliquait à la production non pas du fromage fondu mais du fromage, qui était un ingrédient du fromage fondu.
16. Le GTp est convenu de conserver une note de bas de page 3 afin de préciser que les sels émulsifiants mentionnés à la section 2.1 ii) ne fonctionnent pas directement comme émulsifiants. La FIL a fait référence à des informations publiées indiquant que les sels émulsifiants augmentent le potentiel émulsifiant de la caséine en formant des sels solubles complexes et de la paracaséine alcaline soluble (Na, K) à partir des cations de caséine qui sont disponibles dans le fromage en tant que paracaséine de calcium insoluble. La paracaséine alcaline soluble obtenue agit donc comme un émulsifiant et forme l'émulsion (CL1997/32-MMP).

3 Facteurs essentiels de composition et de qualité

3.1 Matières premières

17. Le GTp est convenu d'accoler une note de bas de page «à fromage» à la section 3.1a (note de bas de page 3) afin de préciser que le fromage doit conserver ses composants intrinsèques.
18. Le GTp a examiné une proposition des États-Unis d'Amérique tendant à éliminer la liste figurant à la section 3.1c du projet de travail ou de la conserver entre crochets car les produits énumérés allaient au-delà de ce qui est nécessaire pour le fromage fondu. Le GTp n'a pas approuvé cette proposition et la liste a été maintenue.

3.2 Ingrédients autorisés

19. Le GTp a examiné une proposition visant à inclure le jus de citron parmi les ingrédients autorisés en plus du vinaigre, ainsi qu'une proposition de faire plutôt référence à des «agents acidifiants», étant donné que le vinaigre et le jus de citron n'étaient pas les seuls agents acidifiants utilisés.
20. Le GTp n'a pas approuvé la proposition visant à faire référence à des «agents acidifiants», car ces agents relevaient davantage de la section 4 sur les additifs alimentaires. Il a été décidé de conserver le vinaigre dans la liste des ingrédients autorisés et d'y ajouter le jus de citron.
21. Le GTp est par ailleurs convenu de supprimer les crochets autour de «cultures de bactéries et d'enzymes inoffensives».
22. Le GTp a examiné une proposition visant à inclure les épices et autres condiments dans la liste des ingrédients autorisés. Différents points de vue ont été exprimés à ce sujet. Certains membres du GTp ont noté que selon la section 4.5 de la *Norme générale pour l'utilisation des termes de laiterie* (CODEX STAN 206-1999), l'emploi de ces ingrédients n'était pas exclu et ont proposé une note de bas de page pour traiter cette question. D'autres délégations ont demandé pourquoi les épices devaient figurer dans une note de bas de page plutôt que dans la liste principale des ingrédients autorisés. On s'est également demandé si l'incorporation des agents aromatisants, comme les épices, était conforme au champ d'application convenu de la Norme. Les délégations danoise et autrichienne ont fait observer que leur prise en compte pouvait avoir une incidence sur d'autres parties de la norme.
23. Le GTp est convenu de conserver la note de bas de page entre crochets notant qu'il fallait peut-être aborder autrement la question des fromages fondus aromatisés, et élargir la norme afin de prendre en compte spécifiquement ce type de fromage, comme cela a été fait dans la *Norme pour les laits fermentés* (CODEX STAN 243-2003).
24. Le GTp a simplifié les dispositions relatives aux éléments nutritifs car le libellé proposé semblait impliquer la définition de limites maximales et minimales ce qui ne relevait pas du mandat du CCMMP.
25. Le GTp est convenu que l'emploi de gélatine dans le fromage fondu ne se justifiait pas sur le plan technologique et que les amidons modifiés seraient décrits dans la section sur les additifs.

3.3 Composition

26. Le groupe de travail a débattu longuement de la composition. Bien que de l'avis général, le principal ingrédient devait être le fromage et que le pourcentage de fromage dans le produit final devait être exprimé sur la base de la matière sèche, le GTp n'a pu se mettre d'accord sur le libellé exact ni sur le pourcentage de fromage et a donc laissé la proposition entre crochets. La France n'a pas faite sienne cette position.

27. Le groupe de travail est convenu qu'il fallait inclure des dispositions concernant l'emploi de fromages fondus portant un nom de variété et indiquer clairement les valeurs quantitatives des variétés de fromage entrant dans la formulation du produit. Il a été noté que le fait de traiter cette question dans cette section éviterait d'inclure des informations détaillées sur la composition dans les dispositions d'étiquetage relatives aux fromages portant un nom de variété. Le groupe de travail est convenu de modifier cette section en insérant un libellé afin de préciser que «la teneur en fromage des variétés auxquelles il est fait référence dans la dénomination du fromage fondu portant un nom de variété doit constituer un certain pourcentage des ingrédients entrant dans la formulation», mais que cela ne s'appliquait pas aux variétés de fromage à saveur prononcée. Toutefois aucun accord n'a été trouvé sur le libellé exact ou sur les valeurs quantitatives (51 pour cent et 75 pour cent) suggérées par le GTp. La mention à fromage au lieu d'ingrédient entrant dans la formulation a aussi fait l'objet d'un débat. Le texte a donc été maintenu entre crochets pour examen ultérieur.

4. Additifs alimentaires

28. Le GTp est convenu de présenter les additifs alimentaires sous forme de tableau comme c'est le cas dans les autres normes pour les produits laitiers. Le GTp a noté qu'il n'était pas possible d'indiquer à ce stade tous les additifs alimentaires dont l'emploi est autorisé dans le fromage fondu, mais que dans un premier temps les catégories fonctionnelles dont l'emploi dans le fromage fondu est techniquement justifié seraient indiquées. Le GTp est aussi convenu d'établir une distinction dans le tableau entre l'emploi de certaines catégories fonctionnelles sur la base de la teneur en humidité et en matière grasse, par exemple, avec $\leq 25\%$ de matière sèche et $<30\%$ de matière grasse dans l'extrait sec et ces exemples ont été conservés entre crochets.

29. En conséquence, le GTp est convenu de supprimer le libellé général figurant dans le projet de travail ainsi que la section 4.1 stabilisants.

30. La délégation danoise a présenté un projet indiquant les catégories fonctionnelles employées dans le fromage fondu.

31. Plusieurs points ont fait l'objet de débats et de décisions, à savoir:

- Liste positive et liste négative: Le GTp est convenu de conserver la catégorie fonctionnelle des épaississants afin de bien préciser que leur emploi ne se justifiait pas d'un point de vue technique. L'établissement d'une liste négative est en conformité avec la démarche adoptée dans d'autres normes pour les produits laitiers et a le mérite d'apporter des éclaircissements en particulier pour les additifs alimentaires ayant des fonctions multiples. Notant que cette démarche continuait de susciter des préoccupations et étant donné que les épaississants étaient utilisés dans certains pays, toute la ligne a été placée entre crochets.
- Sels émulsifiants et émulsifiants: Après avoir rappelé que les sels émulsifiants ne fonctionnaient pas directement comme émulsifiants, le GTp est convenu de conserver les sels émulsifiants et les émulsifiants dans deux catégories fonctionnelles distinctes.
- Colorants: Des réserves ont été formulées concernant l'emploi de colorants. Il a toutefois été précisé que les colorants étaient employés et que cet emploi se justifiait sur le plan technologique non seulement dans le fromage fondu mais dans plusieurs autres fromages. Le GTp a décidé de conserver les colorants dans le tableau.
- Stabilisants: L'emploi des amidons modifiés en tant que stabilisants dans le fromage fondu étant autorisé dans certains pays, le GTp est convenu de placer «-» entre crochets dans la colonne du fromage fondu. Le GTp a rédigé une note de bas de page indiquant que les stabilisants peuvent être employés dans le fromage fondu à texture filandreuse et tranchable, mais faute de consensus elle a été placée entre crochets.

32. Les États Unis d'Amérique n'approuvant pas que les émulsifiants soient autorisés dans le fromage fondu dans la première colonne du tableau a demandé que leur réserve soit notée.

7. Étiquetage

7.1.2

33. En même temps que la section sur la composition, le GTp a longuement examiné la dénomination des fromages fondus portant un nom de variété(s). Afin de contribuer au consensus, la délégation danoise a présenté une proposition destinée à remplacer le projet de texte de travail. Cette proposition prévoit trois

options pour la dénomination du fromage fondu portant un nom de variété afin de disposer d'une certaine souplesse étant donné la diversité des dénominations de ces fromages fondus dans les différents pays. De nombreuses préoccupations ont été exprimées concernant les implications de certaines de ces options. L'Allemagne a indiqué que les points «composition» et «étiquetage» devaient être séparés. Étant donné l'absence de consensus sur la teneur minimale en fromage (section 3.3), elle estimait qu'il n'était pas possible de proposer à la section 7.1.2 i) un chiffre en principe de 100 pour cent; l'Allemagne a donc demandé que sa réserve soit notée. Aucun autre texte n'ayant été proposé au GTp, la proposition danoise a été conservée entre crochets pour examen ultérieur.

7.1.3

34. Le GTp est convenu de placer entre crochets le chiffre de 40 pour cent, la teneur minimale en matière sèche, étant donné que son bien-fondé devait être à nouveau examiné.

7.3 Déclaration de la teneur en fromage

35. Le GTp est convenu d'ajouter une clause conditionnelle au début afin de moduler les dispositions concernant la déclaration obligatoire de la teneur en fromage, tout en supprimant les détails concernant la fermeté. Le GTp a décidé de placer la disposition entre crochets car un examen ultérieur s'imposait.

8. Méthodes d'analyse et d'échantillonnage

36. Le GTp a décidé de supprimer tous les textes des sections 8.1 et 8.2 car il n'entrait pas dans ses capacités d'élaborer les détails techniques requis à ce stade de l'avant-projet de norme. Le groupe de travail est convenu que la Nouvelle-Zélande et la FIL présenteraient une proposition pour cette section.

Conclusion

37. Le GTp est convenu de recommander de diffuser l'Avant-projet de norme (Annexe II) à l'étape 3 pour observations.

38. Le GTp a remercié la FIL du soutien constant qu'elle apporte maintenant comme par le passé où cette question a été inscrite à l'ordre du jour du Codex.

**AVANT-PROJET DE NORME GÉNÉRALE POUR LE FROMAGE FONDU
(À L'ÉTAPE 3)**

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente Norme s'applique au fromage fondu, y compris le fromage fondu portant un nom de variété, destiné à la consommation directe ou à un traitement ultérieur, conformément à la description figurant à la section 2 de la présente norme.

La présente norme ne s'applique pas aux produits de nature analogue et portant par exemple le nom de préparation à base de fromage fondu, pâte à tartiner à base de fromage fondu et aliment à base de fromage fondu.

2. DESCRIPTION

Les fromages fondus² sont des produits laitiers obtenus

- i) à partir de fromage (CODEX STAN 283-1978), avec ou sans ajout d'autres matières premières et d'ingrédients autorisés,
- ii) par fonte et émulsification du mélange,
- iii) sous l'action de la chaleur et par utilisation de sels émulsifiants (ou de fonte) dans un mélange homogène³, pour produire une émulsion homogène, lisse et stable de type huile-dans-eau.

Les fromages fondus portant un ou des noms de variété sont des fromages fondus, tel que définis précédemment, caractérisés par l'utilisation en cours de fabrication d'une ou de plusieurs variétés de fromage figurant dans la dénomination du produit.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

3.1 Matières Premières

- a. Fromage*⁴;
- b. Produits laitiers riches en matière grasse (par exemple, beurre*, huile de beurre*, ghee*, crème*, crème en poudre*);
- c. Lait et produits laitiers autres que ceux mentionnés ci-dessus (par exemple, lait concentré, babeurre, lait en poudre*, protéines du lait, poudres de lactosérum*, lactose*).

Pour de plus amples détails, voir les normes Codex pertinentes.

L'utilisation faite de ces matières premières doit être en conformité avec la section 3.3.

3.2 Ingrédients autorisés⁵

- Chlorure de sodium et chlorure de potassium en tant que succédané du sel;
- Eau;
- Auxiliaires de fabrication sans danger et adéquats;
- Vinaigre;
- Jus de citron;
- Cultures de bactéries et d'enzymes inoffensives;
- Éléments nutritifs lorsqu'ils sont autorisés conformément aux *Principes généraux régissant l'adjonction d'éléments nutritifs aux aliments* (CAC/GL 9-1987).

3.3 Composition

[Le Fromage doit être l'ingrédient le plus important des matières premières décrites à la section 3.1 et au moins 51 pour cent de la matière sèche dans le produit final doit provenir du fromage.]

[La teneur en fromage des variétés mentionnées dans la dénomination des fromages fondus portant

² [Des modifications dans les techniques de transformation et la composition entraînent des textures différentes allant de semi-solide à tranchable.]

³ [Il est reconnu que les sels émulsifiants ne fonctionnent pas directement comme émulsifiants.]

⁴ Le fromage doit conserver ses composants intrinsèques

⁵ [Il est reconnu que des ingrédients aromatisants et/ou d'autres ingrédients caractérisants peuvent être ajoutés en conformité avec la section 4.5 de la *Norme générale pour l'utilisation de termes de laiterie* (CODEX STAN 206-1999).]

un nom ou des noms de variétés représente au moins [51/75*] % (p/p) des ingrédients entrant dans la formulation.

Cette disposition ne s'applique pas aux variétés de fromage à forte saveur (par exemple, fromage bleu affiné ou fromage de chèvre affiné).]

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seules les catégories fonctionnelles indiquées dans le tableau ci-dessous peuvent être utilisées pour les catégories de produits spécifiées. À l'intérieur de chaque classe, et lorsqu'ils sont autorisés conformément au tableau, seuls les additifs individuels qui sont énumérés peuvent être utilisés et seulement dans le respect des limites spécifiées. La liste des additifs sera élaborée.

Catégorie fonctionnelle	Fromage fondu	Fromage fondu avec \leq[25%] matière sèche et $<$[30%] matière grasse dans l'extrait sec
Colorants	X	X
Sels émulsifiants	X	X
Régulateurs de l'acidité	X	X
Agents de conservation	X	X
Émulsifiants	X	X
Stabilisants ³	[-]	X ¹
Épaississants	-	-
Antiagglomérants	X ²	-

1) L'emploi doit être conforme à la définition de produit laitier (2.2 de la *Norme générale pour l'utilisation de termes de laiterie* (CODEX STAN 206-1999))

2) Pour les traitements de surface des produits en tranche ou râpés, uniquement

3) [Les stabilisants peuvent être utilisés dans le cas de fromage fondu avec une texture filandreuse et tranchable].

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* (CODEX STAN 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* (CODEX STAN 193-1995) ainsi qu'aux limites maximales de résidus de médicaments vétérinaires ou de pesticides prescrites pour le lait par la Commission du Codex Alimentarius.

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* (CAC/RCP 1-1969), du *Code d'usages en matière d'hygiène pour le lait et les produits laitiers* (CAC/RCP 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 être conformes à tout critère microbiologique établi en conformité avec les *Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments* (CAC/GL 21-1997).

7. ÉTIQUETAGE

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

7.1 Nom du produit

7.1.1 Le nom du produit doit être «Fromage fondu».

Par ailleurs, des qualificatifs appropriés décrivant la teneur en matières grasses peuvent être utilisés.

7.1.2 [Les fromages fondus portant un nom de variété(s) seront désignés comme suit:

i) Lorsque la ou les variétés de fromage auxquelles il est fait référence répondent aux exigences de composition de la présente norme, le nom doit être Fromage fondu de _____ ou Fromage fondu au _____, en insérant dans l'espace le nom de la ou des variétés, selon qu'il convient dans le pays de la vente.

ii) Lorsque la ou les variétés de fromage auxquelles il est fait référence constituent la totalité du fromage entrant dans la formulation, le nom doit être Fromage fondu de _____, en insérant dans l'espace le nom de la ou des variétés.

iii) Dans les autres cas, la quantité (p/p) de la ou des variétés de fromage entrant dans la formulation auxquelles il est fait référence doit être déclarée dans la liste des ingrédients]

7.1.3 L'utilisation d'allégations nutritionnelles telles que à faible teneur en matière grasse dans la dénomination doit être conforme aux *Directives pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé* (CAC/GL 23-1997). Aux fins des allégations comparatives nutritionnelles, la teneur minimale en graisse [40 pour cent] de matière grasse dans l'extrait sec constitue la référence.

7.2 Déclaration de la teneur en matière grasse laitière

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.

7.3 Déclaration de la teneur en fromage

[Si le consommateur peut être induit en erreur par son omission, le pourcentage de fromage entrant dans la formulation (m/m) doit être déclaré.]

7.4 Déclaration de la teneur en protéines du lait

Si le consommateur peut être induit en erreur par son omission, la teneur en protéines du lait doit être déclarée d'une manière acceptable dans le pays de vente au consommateur final, soit i) en pourcentage de la masse, soit ii) en grammes par ration, telle que quantifiée sur l'étiquette, à condition que le nombre de rations soit indiqué.

7.5 Étiquetage des conteneurs 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* (CODEX STAN 1-1985), et, au besoin, les instructions d'entreposage, doivent figurer soit sur le récipient, soit sur les documents d'accompagnement, exception faite du nom du produit, de l'identification du lot et des nom et adresse du fabricant ou de l'emballer qui doivent être indiqués sur le récipient et, en l'absence d'un tel récipient, sur les fromages fondus eux-mêmes. Toutefois, 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'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE (À ÉLABORER)

8.1 Méthodes d'analyse

8.2 Méthodes d'échantillonnage

Annexe III

LISTE DES PARTICIPANTS

PRÉSIDENT

Steve Hathaway

Director
Science & Risk Assessment
Ministry for Primary Industries
New Zealand
steve.hathaway@mpi.govt.nz

VICE-PRÉSIDENT

Daniela Escobar

Senior Researcher
Laboratorio Tecnológico Del Uruguay
AV. Italia 6201
Montevideo 11500
Uruguay
descobar@latu.org.uy

ÉTATS MEMBRES

ALLEMAGNE

Christian Busse

Ministry of Health and F.W.
Federal Ministry of Food and Agriculture
Rochusstrabe 1
Bonn
Germany
432@bmel.bund.de

Mr Konrad Hauber

Manager
Hochland SE
Kemptener Strasse 17
Heimenkirch 88178
Germany
Konrad.hauber@hochland.com

Dr Joerg Rieke

Executive Director
Assn of the German Dairy Industry
Jaegerstr. 51.
Berlin 10117
Germany
rieke@milchindustrie.de

ARGENTINE

Mr Gaston Funes

Counsellor of Agricultural Affairs
Ministry of Agriculture
Avenue Louise 225
Brussels
Argentina
funes@agricola-ue.org

AUTRICHE

Mr Karl Schober

Senior Officer
Ministry of Agriculture, Forestry, Environment and
Water Management
Stubenring 12
Vienne
Austria
Karl.schober@bmlfuw.gv.at

CANADA

Wassim Khoury

National Manager
Canadian Food Inspection Agency
1400 Merivale Road Tower 1
Floor 6, Room 321
Ottawa
Wassim.khoury@inspection.gc.ca

COSTA RICA

Viviana Tinoco

Counsellor
Embassy of Costa Rica
489 Avenue Louise 1050
Brussels
vtinoco@rree.go.cr

Mr Alejandro Patino

Commercial Attaché
Embassy of Costa Rica
489 Avenue Louise 1050
Brussels
alejandro.patino@comex.go.cr

CUBA

Jose Fu Wong

Senior Specialist
Ministry of Food Industry
Avenida 41 No 4455 entre 48 y 50. Playa
Cuba
Jose.fu@minal.cu

DANEMARK

Mr Claus Heggum

Chief Consultant
Danish Agriculture and Food Council
Agro Food Park 13
Aarhus N
Denmark
chg@lf.dk

Mrs Jytte Kjaergaard

Head of Section
Danish Veterinary and Food Administration
Stationsparken 31
Glostrup
Denmark
jk@fvst.dk

ESPAGNE

Maria Teresa Iglesias Cristobal

Technical Head
Spanish Agency for Consumer Affairs, Food
Safety and Nutrition
Avenida de Cantabria, 52
Madrid 28042
Spain
mteresa.iglesias@consumo-inc.es

ÉTATS-UNIS D'AMÉRIQUE

Diane Lewis

Director
Grading and Standards Division
Dairy Programs
US Dept of Agriculture
1400 Independence Ave, SW
Washington DC, 20250
United States
Diane.lewis@ams.usda.gov

John Sheehan

Director
Division of Plant and Dairy Food Safety
Center for Food Safety and Applied Nutrition
U.S. Food and Drug Administration
Harvey W. Wiley Federal Building
5100 Paint Branch Parkway
College Park, MD 20740
United States
john.sheehan@fda.hhs.gov

Kenneth Lowery

International Issues Analyst
US Codex Office
1400 Independence Ave, SW
Washington DC, 20250
United States
Kenneth.lowery@fsis.usda.gov

FRANCE

Julien Petitnicolas

National Expert
Ministry of Economy
59, Boulevard Vincent Auriol
Paris Cedex 13
Paris 75703
France
Julien.PETITNICOLAS@dgccrf.finances.gouv.fr

Jennifer Huet

Project Manager
French Dairy Interbranch Organisation
42, rue de Chateaudun
Paris Cedex 9
France
jhuet@cniel.com

HONGRIE

Gabor Kelemen

Senior Counsellor
Dept of Food Processing
Ministry of Agriculture
Hungary
gabor.kelemen@fm.gov.hu

INDE

Sunil Kumar Bakshi

Deputy General Manager
National Dairy Development Board
NDDDB Campus
Anand 388001
India
sbakshi@nddb.coop

IRAN

Bahram Hosseinzadeh

Quality Control Manager
Kalleh Dairy Company
Amol 4616818961
Iran
bahram-hosseinzadeh@kalleh.com

Khosrow Barazandegan

Deputy Officer of Standard Development
Standard Research Institute
PO Box 31745-139
Karaj, Iran
khosrowbarazandegan@yahoo.com

Seyed Amir Mohammad Mortazavian Farsani

University Professor
Shahid Beheshti University of Medical Services
PO Box 19395-4741
Tehran
Iran
mortazvn@sbmu.ac.ir

ITALIE

Ciro Impagnatiello

Ministry of Agriculture, Food & Forestry Policies
Via XX Settembre, 20
Rome
Italy
c.impagnatiello@politicheagricole.it

JAPON

Osamu Suganuma

Japan National Committee of IDF
Japan
idfjapan@rapid.ocn.ne.jp

Goro Hanagata

Japan National Committee of IDF
Japan
idfjapan@rapid.ocn.ne.jp

NICARAGUA

Patricia Campbell

Conseillère Ambassade
Nicaragua Embassy
Nicaragua
embanic.patricia.campbell@skynet.be

PARAGUAY

Luis Molinas

Paraguay Embassy
empar.molinas@skynet.be

POLOGNE

Magdalena Kowalska

Codex Contact Point
Agricultural & Food Quality Inspection
International Cooperation Department
30, Wspolna Str.
Warsaw 00-930
Poland
kodeks@ijhars.gov.pl

RÉPUBLIQUE TCHÈQUE

Dr Dana Triskova

Head of Animal Origin Food Unit
Ministry of Agriculture
Tesnov 17
Prague
Czech Republic
dana.triskova@mze.cz

ROYAUME-UNI

Miss Bobby Warwick

Food Policy Adviser
Dept of Environment, Food & Rural Affairs
Area 3A, Nobel House,
17 Smith Square
Londres
bobbie.warwick@defra.gsi.gov.uk

SUÈDE

Carmina Ionescu

Codex Coordinator
National Food Agency
Box 622
Uppsala 75126
Sweden
Carmina.ionescu@slv.se

SUISSE

Christina Blumer

Scientific Officer
Bureau fédéral de la sécurité sanitaire des
aliments et des services vétérinaires
Schwarzenburgstrasse 155
3003 Bern
Switzerland
christina.blumer@blv.admin.ch

THAÏLANDE

Pravee Vijchulata

Associate Professor
Kasetsart University
50 Ngam Wong Wan Rd
Ladyao Chatuchak
Bangkok 10900
Thailand
agrpvv@ku.ac.th

Yupa Laojindapun

Senior Standards Officer
National Bureau of Agricultural Commodity and
Food Standards
50 Ngam Wong Wan Rd
Ladyao Chatuchak
Bangkok 10900
Thailand
yupa@acfs.go.th

UNION EUROPÉENNE

Mr Jose Paixao

European Commission
Rue Froissart 101
Brussels 1079
Belgium
Manuel.DEL-POZO-RAMOS@ec.europa.eu

Bernadette Klink-Kachan

EU Codex Contact Point
European Commission
Rue Froissart 101
Brussels 1079
Bernadette.Klink-Kachan@ec.europa.eu

Eva Maria Zamora Escribano

Deputy Head of Unit
Directorate General for Health & Consumers
European Commission
Rue Froissart 101
Brussels 1079
eva-maria.zamora-escribano@ec.europa.eu

Barbara Moretti

Codex Administrator
European Commission
Rue Froissart 101
Brussels 1079
Barbara.moretti@ec.europa.eu

Risto Holma

Codex Administrator
European Commission
Rue Froissart 101
Brussels 1079
risto.holma@ec.europa.eu

Manuel DEL POZO

European Commission
Manuel.DEL-POZO-RAMOS@ec.europa.eu

URUGUAY

Monica Larrechart

Jefe de Departamento Control Sanitario de Lácteos
Ministerio de Agricultura y Pesca
Constituyente 1476
Montevideo 11100
Uruguay
mlarrechart@mgap.gub.uy

Valeria Csukasi

Minister
Mission of Uruguay to the European Union
Av F. D Roosevelt, 22
1050 Brussels
Belgium

Federico Lage

Third Secretary
Ministry of Foreign Affairs
Colonia 1206
Montevideo 11100
Uruguay
federico.lage@mrree.gub.uy

SECRETARIAT DU CODEX

Mme Verna Carolissen

Codex Secretariat
Food Standards Officer
FAO
Verna.Carolissen@fao.org

Ms LingPing Zhang

Codex Secretariat
Food Standards Officer
FAO
Lingping.Zhang@fao.org

ORGANISATIONS
INTERNATIONALES NON-
GOUVERNEMENTALES**Mr Marc Vermeulen**

Director
CEFIC
4 Avenue E. Van Nieuwenhuyse
Brussels 1160
Belgium
mve@cefic.be

Keith Johnston

Principal Research Technologist
Fonterra
Private Bag 11029
Palmerston North
New Zealand
Keith.johnston@fonterra.com

Rycken Laurence

Nutrition Officer
IDF
Boulevard Auguste Reyers 70B
Brussels
Belgium
lrycken@fil-idf.org

APPENDICE

CONSEILS GÉNÉRAUX SUR LA PRÉSENTATION DES OBSERVATIONS

Afin de faciliter la compilation des observations et la préparation des documents d'observations, les membres et les observateurs qui ne le font pas encore sont priés de soumettre leurs observations sous les intitulés suivants :

- (i) Observations générales
- (ii) Observations particulières

Les observations particulières devraient comprendre une référence à la section pertinente et/ou au paragraphe du document auquel les observations renvoient.

Lorsqu'il est proposé de modifier un paragraphe particulier, les membres et les observateurs sont priés de fournir leur proposition d'amendement avec une justification correspondante. Les nouveaux libellés devraient être présentés en caractères gras/soulignés et les passages supprimés devraient être présentés en ~~caractères barrés~~.

Pour faciliter le travail des secrétariats qui compilent les observations, les membres et observateurs sont priés de s'abstenir d'utiliser des caractères ou un surlignage en couleur car les documents sont imprimés en noir et blanc, et de ne pas utiliser la fonction de suivi des modifications, car celles-ci peuvent être perdues quand des observations sont copiées et collées dans un document consolidé.

Afin de réduire le volume de travail de traduction et d'économiser du papier, les membres et observateurs sont priés de ne pas reproduire le document en entier, mais seulement les parties du texte pour lesquelles le changement et/ou l'amendement est proposé.