

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS



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



Organisation
mondiale de la Santé

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie - Tél: (+39) 06 57051 - Courrier électronique: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

CL 2015/34-MMP
décembre 2015

- DESTINATAIRES :** Points de contact du Codex
Organisations internationales intéressées
- EXPÉDITEUR :** Secrétariat, Commission du Codex Alimentarius
Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires,
Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie
- OBJET :** **Demande d'observations à l'étape 6 : Projet de norme générale pour le fromage fondu**
- DATE LIMITE:** **20 février 2016**
- OBSERVATIONS:** **Destinataires :** Point de contact du Codex de la Nouvelle-Zélande
Ministère du secteur primaire
Wellington
Nouvelle-Zélande
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-huitième session (CAC38), la Commission, tenant compte de la recommandation formulée par le Comité exécutif à sa soixante-dixième session (CCEXEC70)¹ et reconnaissant les progrès accomplis, est convenue d'adopter l'avant-projet de norme sur le fromage fondu à l'étape 5, tout en prenant note des réserves exprimées par l'Égypte et par l'Union européenne.
2. La Commission a demandé à la Nouvelle-Zélande de convoquer un groupe de travail physique et d'envisager d'accueillir une réunion du CCMMP pour examiner les questions en suspens, telles qu'indiquées dans la lettre circulaire CL 2015/15-MMP distribuée en mai 2015. La Commission a confirmé la date fixée pour l'achèvement des travaux, c'est à dire, en 2016), comme indiqué dans le document de projet présenté à la Commission, à sa trente-septième session (CAC37).²
3. Le groupe de travail physique s'est réuni en décembre 2015 et a rédigé un projet de norme pour observations. Le rapport du groupe de travail physique est joint à l'Annexe II.

DEMANDE D'OBSERVATIONS

4. Des observations à l'étape 6 sont demandées sur le projet de norme générale pour le fromage fondu (Annexe I).
5. Les gouvernements et organisations internationales qui souhaitent formuler des observations devraient le faire par écrit de préférence par courriel aux adresses ci-dessus avant **le 20 février 2016**. Les commentaires doivent être en conformité avec les directives générales pour la fourniture de commentaires (voir l'annexe à cette lettre circulaire).

¹ [REP15/EXEC](#) par. 19

² [REP15/CAC](#) par. 83-84 et Annexe IV

Annexe I**PROJET DE NORME GÉNÉRALE POUR LE FROMAGE FONDU
(à l'étape 6)****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 qu'aux produits qui portent un nom conforme à la présente Norme. Les produits non conformes à une ou plusieurs parties de la présente Norme et notamment aux dispositions sur la composition de la section 3 porteront d'autres noms, même s'ils sont d'une nature similaire au fromage fondu. De tels noms (p.ex. *préparation à base de fromage fondu, pâtes à tartiner à base de fromage fondu, aliment à base de fromage fondu, ou produit laitier fondu*) ne devraient pas donner une fausse impression et devraient être acceptables dans le pays de vente.

2. DESCRIPTION

Les fromages fondus sont des produits laitiers obtenus –

- (i) à partir de fromage selon la description de 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.

Le changement des techniques de transformation et de la composition entraînent des textures différentes allant de filant, tartinable, semi-solide à tranchable.

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 leur nom.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ**3.1 Matières premières**

Catégorie a. Fromage*;

Catégorie b. Produits laitiers riches en matière grasse (par exemple, beurre*, huile de beurre*, ghee*, crème*, crème en poudre*);

Catégorie c. Lait et produits laitiers autres que ceux mentionnés ci-dessus (par exemple, laits concentrés, babeurre, laits en poudre*, protéines de lait, poudres de lactosérum*, lactose*).

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

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

3.1.1 Fromage fondu avec une teneur minimale en fromage de 75%

Le fromage (catégorie a) constitue le seul type de matière première autorisé, à l'exception des produits laitiers riches en matières grasses (catégorie b) qui peuvent être ajoutés pour standardiser la teneur en matière grasse du produit fini.

3.1.2 Fromage fondu avec une teneur minimale en fromage de 51%

Le fromage (catégorie a) constitue au moins 51% de toutes les matières premières (catégories a, b et c) exprimées en extrait sec dans le produit fini.

3.1.3 Fromage fondu désigné par le qualificatif 'tartinable'

Le fromage (catégorie a) constitue la plus importante parmi les trois catégories (a), (b) et (c).

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

Cependant, pour du fromage fondu tartinable avec une teneur de matière grasse dans l'extrait sec (MGES) >45%, le fromage constitue au moins 30% de toutes les matières premières (a, b et c) exprimées en extrait sec dans le produit fini.

3.1.4 Fromage(s) fondu(s) portant un ou plusieurs noms de variété

- (i) La variété ou les variétés de fromage mentionnées dans le nom constitue(nt) au moins 51% du fromage ou des fromages entrant dans la formulation (catégorie a) exprimées en extrait sec dans le produit fini.
- (ii) Pour des fromages à forte saveur tels que du fromage bleu affiné, les fromages affinés à l'aide de moisissures et de bactéries de surface, ou le(s) fromage(s) de chèvre, mentionné(s) dans le nom du fromage fondu, il n'est pas nécessaire de spécifier un pourcentage minimal du/des fromage(s) portant un nom de variété (catégorie a) exprimés en extrait dans le produit fini.

3.2 Ingrédients autorisés⁴

- Chlorure de sodium et chlorure de potassium en tant que succédané du sel ;
- Eau ;
- 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

Matière grasse dans l'extrait sec (MGES)	Teneur minimale en extrait sec		
	Fromage fondu		Fromage fondu, désigné comme <i>tartinable</i>
	3.1.1	3.1.2	3.1.3
Supérieure ou égale à 50 %	57%	50%	40%
Supérieure ou égale à 30 %	34%	34%	30%
Inférieure à 30 %	29%	29%	25%

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 catégorie, 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.

Catégorie fonctionnelle	Fromage fondu (51%)	Fromage fondu (75%)	Fromage fondu, désigné comme <i>tartinable</i> 3.1.3
Colorants	X	X	X
Sels émulsifiants	X	X	X
Régulateurs de l'acidité	X	X	X
Agents de conservation	X	X	X
Émulsifiants	X	X	X
Stabilisants ¹	X ³	X ³	X
Épaississants ¹	[X]	-	X

⁴ Il est reconnu que les produits laitiers, y compris le fromage fondu, peuvent être mélangés avec des ingrédients aromatisants et/ou d'autres ingrédients caractérisants, l'aliment produit étant désigné conformément à la *Norme générale pour l'utilisation des termes de laiterie* et à la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées*.

Catégorie fonctionnelle	Fromage fondu (51%)	Fromage fondu (75%)	Fromage fondu, désigné comme <i>tartinable</i> 3.1.3
Antiagglomérants ²	X	X	-

(1) L'emploi doit être en conformité avec 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 et râpés, uniquement.

(3) Les stabilisants peuvent être utilisés dans le cas de fromage fondu à texture filante.

X L'utilisation d'additifs de cette catégorie est justifiée d'un point de vue technologique.

- L'utilisation d'additifs de cette catégorie n'est pas justifiée d'un point de vue technologique.

[Le tableau suivant n'a pas été débattu par le GTP.]

N° SIN	Nom de l'additif	Limite maximale	
Colorants			
101i,ii	Riboflavines	300 mg/kg	
140	Chlorophylle	15 mg/kg	} employée seule ou } en combinaison
141i, ii	Complexes chlorophylle cuivre	15 mg/kg	
160a (i)	Bêta-carotène (synthétique)	25 mg/kg	
160a (ii)	Carotènes (naturels) ; extraits naturels	600 mg/kg	
160b	Extraits de rocou	15 mg/kg	Comptés comme de la bixine
160c(ii) ³	Extrait de paprika ⁵	40 mg/kg ³	Calculé en tant que caroténoïdes (capsanthéine / capsorubine)
160e	Bêta-apo-caroténal (Bêta-apo-8'-carotenal)	35 mg/kg	
160f	Acide bêta-apo-8'-caroténique, ester méthylique ou éthylique	35 mg/kg	
Sels émulsifiants (ou fondants)			
325	Lactate de sodium	BPF	
326	Lactate de potassium	BPF	
327	Lactate de calcium	BPF	
331i-iii	Citrate biacide de sodium; Citrate monoacide disodique ⁶ ; Citrate trisodique	BPF	
332i,ii	Citrates de potassium	BPF	
333	Citrates de calcium	BPF	
334	Acide tartrique (L(+)-)	34 900 mg/kg	} } seul ou en } combinaison }
335i,ii	Tartrate monosodique ; Tartrate disodique		
336i,ii	Tartrate monopotassique; Tartrate dipotassique		
337	Tartrate de potassium-sodium		
338	Acide orthophosphorique	9 000 mg/kg	} } } } } }
339i-iii	Orthophosphate monosodique; Orthophosphate disodique; Orthophosphate trisodique		
340i-iii	Orthophosphate monopotassique; Orthophosphate dipotassique; Orthophosphate tripotassique		
341i-iii	Orthophosphate monocalcique; Orthophosphate dicalcique; Orthophosphate tricalcique		

⁵ SIN 160c(ii), *Extrait de paprika* est inclus conformément à la décision du CCFA 2015 de demander des observations/propositions sur l'emploi et les limites à reporter dans les Tableaux 1 et 2 de la NGAA pour les extraits de paprika – les limites justifiées dans le fromage fondu ne sont pas encore confirmées – les valeurs reprises dans le tableau ci-dessus ne sont que des indications d'une telle limite.

⁶ Sous réserve d'approbation pour le fromage fondu par le JECFA.

N° SIN	Nom de l'additif	Limite maximale	
343i,ii	Orthophosphate monomagnésien; Orthophosphate dimagnésien		} seul } ou en } combinaison } Exprimé en tant } que P
450i-vii	Diphosphate disodique; Diphosphate trisodique ; Diphosphate tétrasodique ; Diphosphate dipotassique ⁷ ; Diphosphate tétrapotassique ; Diphosphate dicalcique ; Diphosphate biacide de calcium		
451i,ii	Triphosphate pentasodique; Triphosphate pentapotassique		
452i,ii,iv,v	Polyphosphates de sodium, vitreux ; Polyphosphate de potassium ; Polyphosphate de calcium ; Polyphosphate d'ammonium		
380	Citrate de triammonium	BPF	
Régulateurs de l'acidité			
170i	Carbonate de calcium	BPF	
260	Acide acétique glacial	BPF	
261	Acétate de potassium	BPF	
262i	Acétate de sodium	BPF	
263	Acétate de calcium	BPF	
270	Acide lactique	BPF	
296	Acide malique (DI-)	BPF	
297	Acide fumarique	BPF	
330	Acide citrique	BPF	
338	Acide orthophosphorique	2 200 mg/kg	Exprimé en tant que P
500	Carbonate de sodium	BPF	
575	Glucono delta-Lactone	BPF	
Agents de conservation			
200	Acide sorbique	2 000 mg/kg	} seul ou en } combinaison } Exprimé en tant } qu'acide sorbique
201	Sorbate de sodium		
202	Sorbate de potassium		
203	Sorbate de calcium		
280	Acide propionique	BPF	
281	Propionate de sodium	BPF	
282	Propionate de calcium	BPF	
283	Propionate de potassium	BPF	
234	Nisine	12,5 mg/kg	
301	Ascorbate de sodium	BPF	
302	Ascorbate de calcium	BPF	
1105	Lysozyme chlorhydrique	BPF	
Antiagglomérants			
460i	Cellulose microcristalline	BPF	
460ii	Cellulose en poudre	BPF	
500i	Carbonate de sodium	BPF	
551	Silice (amorphe)	10 g/kg	} Employé(e) } seul(e) ou en } combinaison } Exprimé sous } forme de SiO ₂
552	Silicate de calcium		
553i	Silicate de magnésium (synthétique)		
553iii	Talc		
Émulsifiants			

⁷ Sous réserve d'approbation pour le fromage fondu par le JECFA.

N° SIN	Nom de l'additif	Limite maximale	
322	Lécithines	BPF	
471	Mono- et diglycérides d'acides gras	BPF	
472a	Esters acétiques des mono- et diglycérides d'acide gras	BPF	
472b	Esters lactiques des mono- et diglycérides d'acide gras	BPF	
472c	Esters citriques des mono- et diglycérides d'acide gras	BPF	
472e	Esters glycéroliques de l'acide diacétyltartrique et d'acides gras	10 000 mg/kg	
472f	Esters glycéroliques (mélangés) de l'acide tartrique, de l'acide acétique et d'acides gras	BPF	
473	Esters de saccharose d'acides gras	10 000 mg/kg	
476	Esters polyglycéroliques de l'acide ricinoléique interesterifié	5 000 mg/kg	
Stabilisants			
401	Alginate de sodium	BPF	
402	Alginate de potassium	BPF	
403	Alginate d'ammonium	BPF	
404	Alginate de calcium	BPF	
406	Agar-agar	BPF	
407	Carraghénane	BPF	
410	Farine de graines de caroube	BPF	
412	Gomme guar	BPF	
413	Gomme tragacathe	BPF	
414	Gomme arabique	BPF	
415	Gomme xanthane	BPF	
416	Gomme karaya	BPF	
417	Gomme tara	BPF	
424	Curdlan	BPF	
418	Gomme gellane	BPF	
440	Pectines (amidopectines et autres)	BPF	
461	Méthylcellulose	BPF	
466	Carboxyméthyl-cellulose sodique (gomme cellulosique)	BPF	
1400	Dextrines blanches et jaunes, amidon torréfié	BPF	
1401	Amidon traité à l'acide	BPF	
1402	Amidon traité en milieu alcalin	BPF	
1403	Amidon blanchi	BPF	
1404	Amidon oxydé	BPF	
1405	Amidon traité aux enzymes	BPF	
1410	Phosphate d'amidon	BPF	
1412	Phosphate de diamidon	BPF	
1413	Phosphate de diamidon phosphaté	BPF	
1414	Phosphate de diamidon acétylé	BPF	
1420	Amidon acétylé estérifié avec de l'anhydride acétique	BPF	
1421	Amidon acétylé estérifié à l'acétate de vinyle	BPF	
1422	Adipate de diamidon acétylé	BPF	
1440	Amidon hydroxypropylé	BPF	
1442	Phosphate de diamidon hydroxypropylé	BPF	
1450	Octényle succinate d'amidon sodique	BPF	

5. AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES

Les auxiliaires technologiques employés pour des produits visés par la présente norme devront être en conformité avec les *Directives sur les substances utilisées en tant qu'auxiliaires technologiques* (CAC/GL 75-2010).

6. CONTAMINANTS

Les produits visés par les dispositions de la présente norme devront être en conformité avec les limites maximales de contaminants spécifiées 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 devrait être en conformité avec les limites maximales de contaminants et de toxines spécifiées 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'avec les limites maximales de résidus de médicaments vétérinaires ou de pesticides établies pour le lait par la Commission du Codex Alimentarius.

7. 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 devraient 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).

8. 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) et les *Directives pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé* (CAC/GL 23-1997), les dispositions spécifiques suivantes s'appliquent :

8.1 Nom du produit

8.1.1 Le nom du produit devra être 'fromage fondu'.

Le nom du produit sera assorti du qualificatif '*tartinable*' si les dispositions pertinentes de la section 3.1.3 s'appliquent.

Dans le cas de fromages fondus portant un nom de variété visés à la section 3.1.1 ou 3.1.2, le nom du produit devra être «fondu », ou « Fromage fondu de », en insérant dans l'espace le nom de la ou des variétés, selon qu'il convient, conformément aux sections 2 et 3.1.4 de la présente Norme.

Le nom du produit sera assorti du qualificatif '*filant*' si des stabilisants sont employés pour obtenir une texture aux caractéristiques filante et à mâcher lorsqu'on chauffe le produit.

8.2 Déclaration de la teneur en matière grasse laitière

La teneur en matière grasse laitière devra 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 portion, telle que quantifiée sur l'étiquette, à condition que le nombre de portions soit indiqué.

8.3 Déclaration de la teneur en fromage

Dans le cas des produits visés à la section 3.1.2 ou 3.1.3, le pourcentage de fromage entrant dans la formulation (m/m) devra être déclaré.

Dans le cas des produits visés à la section 3.1.4, le pourcentage du ou des fromages portant un nom de variété entrant dans la formulation (m/m) devra être déclaré.

8.4 Déclaration de la teneur en protéines du lait

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

8.5 Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail

Les renseignements requis à la Section 8 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, devront 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 figurer 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.

9. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

[Les tableaux des sections suivantes n'ont pas été débattus par le GTP.]

9.1 Méthodes d'analyse

Disposition	Méthode	Principe	Note	Type	Observation
Matière grasse [laitière]	En fonction de la teneur en lactose, en amidon et en dextrine : ISO 1735 FIL 5 ou ISO 8262-3 FIL 124-3 (teneur supérieure en glucides >5% m/m et/ou inhomogénéité extrême)	Gravimétrie (Schmid-Bondzynski-Ratzlaff) Gravimétrie (Weibull-Berntrop)	Utiliser l'ISO 1735 FIL 5 : sauf si le produit n'est pas inclus dans le champ d'application de la méthode. Dans ce cas, utiliser l'ISO 8262-3 FIL 124-3	I	Le champ d'application de l'ISO 1735 FIL 5 englobe le fromage fondu. Les résultats de l'étude en collaboration comprennent des données pour le fromage fondu. Le champ d'application de l'ISO 8262 FIL 124-3 englobe le fromage fondu. Cependant, les résultats de l'étude en collaboration ne comprennent pas de données pour le fromage fondu.
Protéine [du lait]	ISO 8968-1 FIL 20-1	Titrimétrie (Kjeldahl)	Cette méthode mesure la quantité totale de protéines et ne mesure pas spécifiquement les protéines du lait en présence d'azote d'une autre origine.	I	Le champ d'application de la méthode englobe le fromage fondu. Les résultats de de l'étude en collaboration comprennent des données de validation pour le fromage, pas pour le fromage fondu.
Extrait sec	ISO 5534 FIL 4 + Corr. 1:2013	Gravimétrie, dessiccation à 102 °C		I	La méthode est validée pour le fromage fondu.
Matière grasse [laitière] dans l'extrait sec			Lorsque la matière grasse est mesurée grâce à l'ISO 1735 FIL 5 ou à l'ISO:8262 FIL 124-3 et que l'extrait sec est mesuré grâce à l'ISO	I	

Disposition	Méthode	Principe	Note	Type	Observation
			5534 FIL 4, la MGES peut être déduite par calcul.		
<i>Autres méthodes</i>					
Chlorure de sodium	ISO 5943 FIL 88	Potentiométrie (détermination du chlorure, exprimé en chlorure de sodium)		II	La méthode est applicable aux fromages fondus qui contiennent plus de 0,2% (m/m) de chlorure.
Phosphate ajouté	ISO/TS 18083 FIL RM 51	Calcul à partir de la teneur en phosphore et de la teneur en azote	Exprimé en tant que phosphore Applicable aux fromages fondus dérivés de variétés de fromage avec un rapport P/N de 0.12 ± 0.02	IV	
	Les variétés de fromage suivantes ont généralement des rapports P/N conformes aux limites du champ d'application : Cheddar, Cheshire, Edam, Emmental, Gouda, Greyerzer (Gruyère), Hergards, Tilsiter, Samsø et Svecia. Un certain nombre de variétés de fromage, comme par exemple les fromages à moisissure blanche, les fromages de type Munster, la plupart des fromages de chèvre et divers fromages à la crème (Cream Cheese) affinés et non affinés peuvent avoir des rapports P/N inférieurs. Des quantités limitées de poudres de lait ou de lactosérum et de jambon peuvent être présentes à titre d'ingrédients facultatifs sans qu'elles n'influencent le rapport P/N de manière significative. Dans d'autres cas, l'applicabilité de l'approche devrait faire l'objet d'une évaluation critique avec son emploi.				
	ISO 2962 FIL 33	Phosphore total - Spectrophotométrie		II	Le champ d'application de la méthode englobe le fromage fondu. Les valeurs r et R sont recensées avec la méthode. Aucun résultat d'étude de collaboration n'est fourni ou référencé.
Agents émulsifiants de citrate et agents de contrôle du pH	ISO 12082 FIL 52	Calcul à partir de la teneur en acide citrique et en lactose	Exprimés en tant qu'acide citrique Applicable à des fromages fondus et des produits à base de fromage fondu qui ne contiennent pas d'ingrédient majeur avec un contenu appréciable d'acide citrique qui ne provienne pas de poudre de lait ou de lactosérum	IV	
	ISO/TS 2963 FIL/RM 34	Acide citrique – Détermination enzymatique		IV	Le champ d'application de la méthode englobe le fromage fondu. Les données de validation ne sont pas conformes à l'ISO 5725-2, donc TS/RM.
Lactose	ISO 5765-1/2 FIL 79-1/2	Lactose - Méthode enzymatique Partie 1 – fraction glucose ou partie 2 – fraction galactose		II	

9.2 Méthodes d'échantillonnage

DISPOSITION	MÉTHODE	REMARQUE
Échantillonnage	ISO 707 FIL 50	Directives générales pour obtenir un échantillon provenant de lots en vrac

Annexe II**RAPPORT DU GROUPE DE TRAVAIL PHYSIQUE DU CCMMP SUR LA NORME GENERALE POUR LE FROMAGE FONDU**

1. Le groupe de travail physique (GTp) s'est réuni à Montevideo (Uruguay) du 8 au 10 décembre 2015 sous la présidence de M. Steve Hathaway (Nouvelle-Zélande). Ont participé au groupe de travail 19 États membres, une organisation membre et deux organisations ayant le statut d'observateur. La liste des participants est jointe au présent rapport dont elle constitue l'Annexe.
2. La réunion a été ouverte par M. Martin Alvez, conseiller du Ministère des affaires étrangères de l'Uruguay ; M. Enzo Benech, Vice-Ministre pour l'agriculture, l'élevage et les pêches de l'Uruguay s'est également adressé aux participants.
3. Les délibérations du GTp ont été orientées par la décision de la 38^e session de la Commission du Codex Alimentarius et par les observations fournies en réponse au document CL2015/22-MMP.
4. Le GTp a examiné le projet de norme tel que présenté dans le document CL2015/22-MMP ainsi que les propositions élaborées par le secrétariat néo-zélandais (Document de réflexion sur le projet de norme générale pour le fromage fondu) ; le groupe de travail a également tenu compte de toutes les observations écrites reçues.
5. Le présent rapport traite uniquement des sections du projet de norme ayant subi des modifications.

Champ d'application

6. Le GTp a modifié le champ d'application afin de préciser les produits couverts par la Norme, par opposition à ceux qui ne le sont pas.

Ingrédients autorisés

7. Le GTp :
 - n'a pas jugé utile d'inclure des produits aromatisants tels que des épices dans la liste des ingrédients, au motif que le projet de norme s'appliquait en principe au fromage fondu nature et qu'en tout état de cause, l'emploi d'épices et de substances aromatisantes était autorisé au titre des dispositions de la *Norme générale pour l'utilisation des termes de laiterie* ; le groupe de travail est ainsi convenu de le préciser dans une note de bas de page, selon une démarche similaire à celle adoptée dans d'autres normes pour les produits laitiers.
 - a supprimé la référence aux auxiliaires technologiques sans danger et adéquats au motif que l'emploi de telles substances était couvert par les *Directives sur les substances utilisées en tant qu'auxiliaires technologiques* (CAC/GL 75-2010) et y a fait référence sous l'en-tête *auxiliaires technologiques*.

Questions relatives à la composition du fromage fondu

8. Le GTp a examiné deux questions spécifiques :
 - la question de savoir si le fromage constituait l'ingrédient le plus important parmi les trois catégories de matières premières décrites à la section 3.1 et, dans l'affirmative, quelle en serait l'incidence sur la teneur en fromage du produit fini ;
 - le niveau minimal de la teneur en fromage.
9. Le GTp a également examiné l'opportunité d'inclure un tableau visant à distinguer et à spécifier les teneurs en extrait sec par rapport aux teneurs en matière grasse dans l'extrait sec du fromage fondu et du fromage fondu tartinable.
10. Il y avait accord sur le fait que le fromage devrait constituer l'ingrédient le plus important parmi les 3 catégories de matières premières (soit >33 %), mais les avis des délégations ont divergé sur la valeur numérique minimale de teneur en fromage à retenir. Des teneurs de 75 % et 51 % ont été proposées.
11. Afin de tenir compte de ces propositions (c.-à-d. 75 % et 51 %), le GTp est convenu de grouper le fromage fondu en fonction des matières premières entrant dans sa formulation et de placer ces groupes dans la section relative aux matières premières (section 3.1) afin d'illustrer le lien entre les matières premières et la composition du produit. Il a également été convenu d'incorporer dans cette section d'autres groupes pour les fromages fondus désignés comme tartinables et pour les fromages fondus portant un nom de variété.

12. Le GTp a élaboré une co-dépendance entre les matières premières et les dispositions sur la composition et la section sur l'étiquetage (déclaration sur la teneur en fromage et la dénomination du produit).

Fromage fondu, désigné par le qualificatif *tartinable*

13. Les participants ont débattu de la teneur minimale en fromage à appliquer à ce groupe de fromages fondus.

14. Des vues divergentes ont été exprimées sur la quantité de fromage contenue dans ces produits avec des teneurs en matière grasse dans l'extrait sec supérieures à 45%, et les avis favorables oscillaient entre 25 % et 33 %. Le président a rappelé au GTp qu'il fallait garder à l'esprit le mandat du Codex qui consiste à faciliter le commerce international des denrées alimentaires tout en veillant à ce que les consommateurs ne soient pas induits en erreur.

15. La France, qui était l'un des pays favorables à une teneur minimale en fromage de 25 %, a noté que de nombreux produits visés par le champ d'application du projet de Norme faisaient déjà l'objet d'un commerce sur le marché international et qu'il était nécessaire de reconnaître de tels produits dans la norme. Toutefois, les débats au sujet de cette catégorie de produits étaient le reflet de préoccupations liées à la faible teneur en fromage de tels produits et à la pertinence d'étiqueter ces produits en tant que fromage. Les produits contenant de si faibles teneurs en fromage pourraient induire en erreur les consommateurs qui peuvent s'attendre à des teneurs en fromage plus élevées. Il a néanmoins été reconnu qu'il était nécessaire de répondre aux préoccupations des consommateurs en adoptant des dispositions spécifiques en matière d'étiquetage.

16. À la lumière des discussions, le GTp a établi une teneur de compromis de 30 %.

17. La délégation de la France n'appuyait pas cette décision.

Composition

18. À la lueur des discussions sur les questions susmentionnées relatives aux matières premières, le GTp est convenu d'insérer un tableau de spécifications sur la composition, selon la pratique suivie pour cette section dans d'autres normes applicables aux produits laitiers.

Additifs alimentaires

19. L'essentiel de la discussion a porté sur la justification technologique de l'emploi de stabilisants et d'épaississants dans les deux groupes de fromage fondu (51 % et 75 %). Des avis divergents ont été exprimés sur la nécessité de recourir à ces catégories fonctionnelles.

Stabilisants

20. Il y avait du soutien pour l'emploi de stabilisants dans les trois catégories de fromage fondu, ces derniers entrant notamment dans la fabrication de fromage fondu à texture filante, de fromages fondus UHT et de fromages fondus tartinables. Cette décision repose sur la justification technologique que les stabilisants lient le fromage et d'autres ingrédients laitiers et qu'ils préviennent l'exsudation de l'eau. La délégation des États-Unis d'Amérique estimait que les stabilisants ne devraient pas être employés lorsqu'il n'y a pas de justification technologique.

Épaississants

21. Les membres étaient divisés sur l'emploi d'épaississants dans le fromage fondu (51 %) et le texte correspondant a été maintenu entre crochets. Il a été convenu d'exclure cette catégorie fonctionnelle de l'emploi pour le fromage fondu (75%) et pour le fromage fondu désigné comme *tartinable* à partir de l'ajout d'une note de bas de page reconnaissant que l'emploi devrait être en conformité avec la définition de produit laitier (2.2 de la *Norme générale pour l'utilisation de termes de laiterie*). Cette dernière répond à la préoccupation suscitée par le fait que les épaississants pourraient influencer les ingrédients laitiers dans le produit fini.

22. La délégation de l'Union européenne a exprimé l'avis selon lequel les épaississants devraient être autorisés dans toutes les catégories de fromage fondu, y compris le fromage fondu (75 %) et n'a pas appuyé la décision prise par le GTp.

23. Le GTp est convenu qu'au moment de l'appel à observations sur le projet de norme, une justification technologique devrait être fournie pour l'emploi de stabilisants et d'épaississants.

24. Le GTp n'a pas abordé la liste des additifs alimentaires qui devait encore être élaborée et il est convenu qu'une proposition préparée par la FIL serait incluse dans le projet de norme et diffusée pour observations.

Étiquetage

25. La réunion est convenue de déplacer la référence aux *Directives pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé* (CAC/GL 23-1997) dans le paragraphe introductif de la section 7.

26. Compte tenu de l'élaboration des différents groupes de fromages fondus décrite en section 3.1, le GTp a pris les décisions suivantes :

27. Section 7.1 – le GTp a précisé la dénomination des produits couverts par les catégories de fromage fondu décrites aux sections 3.1.2, 3.1.3 et 3.1.4 (produits désignés comme *tartinables*, *filants* et portant des noms de variété). Le GTp a reconnu d'un travail supplémentaire de rédaction était nécessaire pour préciser la dénomination de fromages fondus tartinables afin d'y refléter les trois éléments déclencheurs pour l'étiquetage obligatoire de fromages fondus tartinables (sections 3.1.3, 3.3 et 4).

28. Le GTp est convenu d'une disposition sur la déclaration quantitative obligatoire de la quantité de la variété de fromage référencée dans le nom.

29. Pour les fromages à forte saveur, le GTp n'a pas jugé utile de fixer un pourcentage minimum de la variété entrant dans la formulation, mais il s'est exprimé en faveur de la déclaration obligatoire du pourcentage de la variété de fromage figurant dans le nom du produit.

30. Le GTp a approuvé la déclaration obligatoire de la teneur en fromage (section 7.3) pour les produits relevant des groupes de produits couverts par les sections 3.1.2, 3.1.3 et 3.1.4.

Méthodes d'analyse et d'échantillonnage

31. Le GTp n'a pas abordé cette section et il est convenu qu'une proposition préparée par la FIL serait incluse dans la Norme et diffusée pour observations.

Conclusion

32. Le GTp a fait part de sa gratitude à la FIL pour son aide technique et ses contributions à la réunion.

33. Le Président de la réunion a également remercié tous les participants pour leurs contributions aux débats.

34. Le Président a également fait part de son appréciation au gouvernement de l'Uruguay de son soutien et de sa collaboration pour l'organisation conjointe de cette réunion.

Étapes à venir

35. Le GTp a été avisé que le rapport de la réunion et le projet révisé de la Norme générale pour le fromage fondu (voir annexe 2) seraient diffusés pour observations à tous les membres et observateurs de la Commission avant la fin 2015.

36. À partir des observations reçues, la Nouvelle-Zélande, en tant que gouvernement hôte du CCMMP, préparera un nouveau rapport et des recommandations pour examens et observations par les membres et observateurs pour la fin mars 2016.

37. La Nouvelle-Zélande préparera un rapport final qui sera le reflet de tous les avis selon les observations soumises et qui sera présenté à la 39^e session de la Commission (juillet 2016) par le biais du Secrétariat du Codex.

**LIST OF PARTICIPANTS
LISTE DES PARTICIPANTS
LISTA DE PARTICIPANTES**

CHAIRPERSON – PRÉSIDENT – PRESIDENTE

Steve Hathaway

Director
Food Science & Risk Assessment
Ministry for Primary Industries
25 The Terrace
Wellington
New Zealand

Steve.hathaway@mpi.govt.nz

MEMBERS – MEMBRES - MIEMBROS

AUSTRIA – AUTRICHE

Mr Karl Schober

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

BRAZIL - BRÉSIL - BRASIL

Mrs Milene Cé

Official Veterinarian
Ministry of Agriculture
AV Loureiro Da Silva
515/706 – Centro
Porto Alegre/RS 90010-420
Brazil
Milene.ce@agricultura.gov.br

Mr Sergio Bajaluk

Official Veterinarian
Ministry of Agriculture
Rua Dos Atiradores, 71
Pomerode-SC 89107-000
Brazil
Sergio.bajaluk@agricultura.gov.br

Mrs Cristina Mosquim

Technical of Regulatory Affairs
Viva Lacteos
Setor hoteleiro Sul
Qd.6, Conj.A,BI.C.Salas 224/225
Complexo empresarial Brasil 21
Brasilia DF-CEP 70.316-109
Brazil
cristina@vivalacteos.org.br

CANADA - CANADÁ

Mrs Kathy Twardek

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

Miss Jennifer Miner

A/National Manager
Canadian Food Inspection Agency
1400 Merivale Road Tower 1
Floor 6, Room 321
Ottawa
Jennifer.miner@inspection.gc.ca

CHILE – CHILI

Mr Diego Varela

Codex Focal Point
ACHIPIA
Nueva York 17 piso 4
Santiago
Chile
Diego.varela@achipia.gob.cl

Mr Víctor Esnaola

Sectorialista lechero
ODEPA
Teatinos 40 piso 8
Santiago
Chile
vesnaola@odepa.gob.cl

COLOMBIA - COLOMBIE

Mr Alvaro Alejandro Gómez

Consejero
Embajada de Colombia
Dr. José Scoseria 2815
Montevideo
Uruguay
alvaro.gomez@cancilleria.gov.co

COSTA RICA

Arnoldo Herrera

Embajador
Embajador de Costa Rica Uruguay
Roque Graseras 740
Montevideo 11300
Uruguay
embarica@adinet.com.uy

DENMARK - DANEMARK – DINAMARCA

Mr Claus Heggum

Technical Adviser
Danish Veterinary and Food Administration
Agro Food Park 13
Aarhus N
Denmark
chg@lf.dk

**DOMINICAN REPUBLIC – RÉPUBLIQUE DOMINICAINE
– REPÚBLICA DOMINICANA**

Mrs Yuderky Perez
CONALECHE
Autopista 30 de mayo
Ciudad Ganadera
Santo Domingo 10116
Dominican Republic
conaleche@conaleche.gov.do

Félix Aquino
Encargado de la Unidad de Riesgos en Lácteos y Derivados
Ministerio de Salud Pública
Ave. Dr. Hector Romero Hernández Esq. Tiradentes,
Ensanche La Fe
Santo Domingo 10514
Dominican Republic
indocal@indocal.com

EUROPEAN UNION - UNION EUROPÉENNE - UNIÓN EUROPEA

Marco Castellina
Policy Officer
European Commission
Rue Froissart 101 02/054
Brussels 1049
Belgium
Marco.castellina@ec.europa.eu

FRANCE - FRANCIA

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

Mr René Quirin
Deputy Agricultural Regional Advisor
French Embassy in Brazil
SES – Avenida das Nações
Lote 04,
Quadra 801
Brasilia, DF 70404-900
Brasil
Rene.quirin@dgtresor.gouv.fr

Mr Alain Galaup
First Counsellor
French Embassy in Uruguay
Av. Uruguay 853
Montevideo 11100
Uruguay
Alain.galaup@diplomatie.gouv.fr

Mr Benoit Delaplace
Commercial Attaché
French Embassy Uruguay
Av. Uruguay 853
Montevideo 11100
Uruguay
Benoit.delaplace@diplomatie.gouv.fr

GERMANY - ALLEMAGNE - ALEMANIA

Dr Christian Busse
Assistant Head of Division
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

GUATEMALA

Gustavo Abadia
First Secretary and Primer and Consul
Guatemala Embassy Uruguay
Costa Rica 1538
Montevideo - Uruguay
balam2754@yahoo.com.mx

IRELAND - IRLANDE – IRLANDA

Michael Keane
Dairy Produce Inspector
Department of Agriculture
40 Liscarrig Drive, Caherslee
Tralee, Co. Kerry
Ireland
MichaelJ.Keane@agriculture.gov.ie

JAPAN – JAPON - JAPÓN

Mr Osamu Suganuma
Japanese National Committee of IDF
Nyugyo-Kaikan
1-14-19 Kudan-kita
Chiyoda-ku
Tokyo
Japan
idfjapan@rapid.ocn.ne.jp

Mr Hiroshi Kondo
Japanese National Committee of IDF
Nyugyo-Kaikan
1-14-19 Kudan-kita, Chiyoda-ku
Tokyo
Japan
idfjapan@rapid.ocn.ne.jp

MEXICO - MEXIQUE – MÉXICO

Mrs Martha Albarran
Subdirectora de Produccion de Lacteos
SAGARPA
Mexico City
Mexico
dic.dgg@sagarpa.gob.mx

NETHERLANDS - PAYS-BAS - PAÍSES BAJOS

Mr Bart Vrolijk
Agricultural Counselor
Netherlands Embassy
Olga Colsetini 831
Buenos Aires C1107CDC
Argentina
BUE-LNV@MINBUZA.NL

PARAGUAY

Mr Raul Cano Ricciardi
Minister
Paraguay Embassy in Uruguay
Bulevar Artigas 434 esq. Luis de la Torre
uruguayembaparsc@mre.gov.py
Montevideo
Uruguay

SWITZERLAND - SUISSE – SUIZA

Mr Mark Stauber
Head Food Hygiene
Federal Food Safety and Veterinary Office
Schwarzenburgstrasse 155
3003 Bern
Switzerland
Mark.stauber@blv.admin.ch

UNITED KINGDOM – REINO UNIDO – ROYAUME-UNI

Mrs Bobbie Warwick
Food Policy Advisor
DEFRA
Area 1A, DEFRA
Nobel House
17 Smith Square
London SW15 2BN
England
Bobbie.warwick@defra.gsi.gov.uk

**UNITED STATES OF AMERICA - ÉTATS-UNIS
D'AMÉRIQUE - ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA**

Mr Chris Thompson
Acting Branch Chief
Dairy Standardization Branch
US Department of Agriculture
1400 Independence Ave, SW
Washington DC 20250
Christopher.d.Thompson@ams.usda.gov

Mr John Allan
Vice President
Regulatory Affairs & International Standards
International Dairy Foods Association
1250 H St. NW, Suite 900
Washington DC 20005
jallen@idfa.org

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

Mr Robert Byrne
Director
Industry & Regulatory Affairs
Schreiber Foods Inc
400 N Washington Street
Green Bay WI 54301
Rob.byrne@schreiberfoods.com

URUGUAY

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

Mrs Maria Cecilia Da Silva
Veterinary Advisory
Dairy Products Health Control Department
Ministry of Livestock, Agriculture and Fisheries
Route 8 KM 17
Montevideo
Uruguay
mdasilva@mgap.gub.uy

Mrs Daniela Escobar Gianni
Senior Researcher
Laboratorio Tecnológico del Uruguay
Av. Italia 6201
Montevideo 11500
Uruguay
descobar@latu.org.uy

Mrs Karina Salvo
Laboratorio Tecnológico del Uruguay
Av. Italia 6201
Montevideo 11500
Uruguay
ksalvo@latu.org.uy

Mr Aldo Ibarra
Asesor Privado Cámara de Industria Láctea
Sta Mónica 2261
Montevideo 11500
Uruguay
alibarra04@gmail.com

Dr Oscar Gonzalez
Asesor Privado Cámara de Industria
Láctea
Magallanes 1871
Montevideo 11500
Uruguay
ogonzalez@conaprole.com.uy

**INTERNATIONAL NON-GOVERNMENTAL
ORGANIZATIONS - ORGANISATIONS NON-
GOUVERNEMENTALES INTERNATIONALES -
ORGANIZACIONES NO GUBERNAMENTALES
INTERNACIONALES****INTERNATIONAL DAIRY FEDERATION**

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

Aurélie Dubois-Lozier
Technical Manager
International Dairy Federation
Boulevard Auguste Reyers 70B
Brussels 1030
Belgium
adubois@fil-idf.org

INTER AMERICAN INSTITUTE FOR COOPERATION IN AGRICULTURE

Mrs Maria Alejandra Bentancur Pena
Project Management Specialist
Inter-American Institute for Cooperation on Agriculture
Luis P. Piera 1992
Edificio MERCOSUR
Montevideo 11200
Uruguay
Alejandra.bentancur@lica.int

CODEX SECRETARIAT - SECRÉTARIAT DU CODEX - SECRETARÍA DEL CODEX

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

CCMMP SECRETARIAT - SECRÉTARIAT DU CCMP - SECRETARÍA DEL CCMP

Raj Rajasekar
Ministry for Primary Industries
25 The Terrace
Wellington 6140
New Zealand
raj.rajasekar@mpi.govt.nz

ORIENTATIONS GÉNÉRALES POUR LA PRÉSENTATION D'OBSERVATIONS

Afin de faciliter la compilation et la préparation d'un document d'observations plus facile à utiliser, les membres et les observateurs qui ne le font pas encore, sont priés de présenter leurs observations sous les intitulés suivants :

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

Les observations spécifiques devraient comprendre une référence à la section et/ou au paragraphe du document auquel l'observation se rapporte.

Lorsqu'ils proposent des changements de paragraphes spécifiques, les membres et observateurs sont priés de joindre une justification à leur proposition d'amendement. De nouveaux passages devraient être présentés en caractères **soulignés/gras** et les passages supprimés en caractères ~~barrés~~.

Afin de faciliter le travail des Secrétariats chargés de compiler les observations, les membres et observateurs sont priés de s'abstenir d'utiliser un formatage de caractères en couleur ou en grisé, car les documents sont imprimés en noir et blanc, et de ne pas utiliser la fonction de suivi des modifications, car ce formatage est susceptible d'être perdu au moment où les observations sont rassemblées dans un document consolidé par copier/coller.

Afin de réduire le travail de traduction et pour faire des économies de papier, les membres et observateurs sont priés de ne pas reproduire des documents entiers, mais seulement les passages dont ils proposent l'amendement.