

commission du codex alimentarius **F**



ORGANISATION DES NATIONS
UNIES POUR L'ALIMENTATION
ET L'AGRICULTURE

ORGANISATION
MONDIALE
DE LA SANTÉ



BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Mai 2004

ALINORM 04/27/11

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Vingt-septième session

Genève (Suisse), 28 juin - 3 juillet 2004

RAPPORT DE LA SIXIÈME SESSION DU COMITÉ DU CODEX SUR LE LAIT ET LES PRODUITS LAITIERS

Auckland (Nouvelle-Zélande), 26 - 30 avril 2004

Note: *La lettre circulaire CL 2004/15-MMP est incluse dans le présent document.*

J2366/F

commission du codex alimentarius



ORGANISATION DES NATIONS
UNIES POUR L'ALIMENTATION
ET L'AGRICULTURE

ORGANISATION
MONDIALE
DE LA SANTÉ



BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

CL 2004/15-MMP
Mai 2004

- AUX:** Services centraux de liaison avec le Codex
Organisations internationales intéressées
- DU:** Secrétaire, Commission du Codex Alimentarius
Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires
Viale delle Terme di Caracalla - 00100 Rome (Italie)
- OBJET:** **DISTRIBUTION DU RAPPORT DE LA SIXIEME SESSION DU COMITE DU CODEX SUR LE LAIT ET LES PRODUITS LAITIERS (ALINORM 04/27/11)**

Le rapport ci-joint de la sixième session du Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers (CCMMP) sera examiné par la Commission du Codex Alimentarius, à sa vingt-septième session Genève (Suisse), 28 juin – 3 juillet 2004.

PARTIE A: QUESTIONS SOUMISES A LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS POUR ADOPTION A L'ETAPE 5 A SA VINGT-SEPTIEME SESSION

Projets de normes et textes apparentés à l'étape 5

1. *Avant-projet de norme pour un mélange de lait écrémé concentré et de graisse végétale* (voir aussi par. 46 et Annexe III);
2. *Avant-projet de norme pour un mélange de lait écrémé en poudre et de graisse végétale* (voir aussi par. 46 et Annexe IV);
3. *Avant-projet de norme pour un mélange de lait écrémé concentré sucré et de graisse végétale* (voir aussi par. 46 et Annexe V);
4. *Avant-projet de norme révisée pour le Cheddar (C-1)* (voir aussi par. 79 et Annexe VI du rapport);
5. *Avant-projet de norme révisée pour le Danbo (C-3)* (voir aussi par. 79 et Annexe VII);
6. *Avant-projet de norme révisée pour les fromages de lactosérum* (par. 99 et Annexe VIII).

Les gouvernements et organisations internationales intéressées souhaitant proposer des amendements ou formuler des observations sur les textes susmentionnés doivent s'adresser, conformément à la procédure d'élaboration des normes Codex et textes apparentés à l'étape 5 (*Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius, treizième édition*, p 20 à 22), au Secrétaire de la Commission du Codex Alimentarius, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome (Italie) (télécopie + 39 06 57054593; courriel codex@fao.org de préférence), **avant le 10 juin 2004.**

PARTIE B: DEMANDE D'OBSERVATIONS ET DE RENSEIGNEMENTS

Avant-projet de dispositions modèles relatives aux boissons à base de lait fermenté à l'étape 3 (voir aussi par. 144 à 148 et l'Annexe XXIV du rapport)

Valeur numérique pour la teneur minimale en protéines du fromage (y compris leur justification et les moyens de les exprimer) (voir aussi par. 15 à 22 du rapport)

Liste d'additifs alimentaires spécifiques pour la norme Codex pour les produits à base de lait fermenté (voir aussi par. 109 à 112 et Annexe XXIII du rapport)

Autres méthodes d'analyse et d'échantillonnage pour le lait et les produits laitiers (voir aussi par. 133 à 136 du rapport)

Les gouvernements et organisations internationales intéressées sont invitées à formuler des observations sur les documents susmentionnés et les adresser à Mme Cindy Newman, Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers, New Zealand Food Safety Authority, P.O. Box 2835 Wellington, Nouvelle-Zélande, télécopie: +64 4 463 2583 - Courriel: cindy.newman@nzfsa.govt.nz avec copie au Secrétaire, Commission du Codex Alimentarius, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome (Italie), (télécopie: +39 06 57054593; Courriel codex@fao.org) **au plus tard le 30 septembre 2005.**

TABLE DES MATIERES

RESUME ET CONCLUSIONS	page vii
LISTE DES SIGLES	page x
RAPPORT DE LA SIXIEME SESSION DU COMITE DU CODEX SUR LE LAIT ET LES PRODUITS LAITIERS	page 1
ÉTAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX	page 20
	Paragraphes
OUVERTURE DE LA SESSION	1 - 2
ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR (Point 1 de l'ordre du jour)	3 - 5
QUESTIONS SOUMISES PAR OU DECOULANT DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET D'AUTRES COMITES DU CODEX (Point 2 de l'ordre du jour)	6 - 14
EXAMEN DES PROJETS DE NORMES CODEX ET DE TEXTES APPARENTES A L'ETAPE 7 (Point 3 de l'ordre du jour)	
Projet d'amendements de la Norme générale Codex pour le fromage - Section 3.3 « Composition » (Point 3 a) de l'ordre du jour)	15 - 22
EXAMEN DES AVANT-PROJETS DE NORMES CODEX ET DE TEXTES APPARENTES A L'ETAPE 4 (Point 4 de l'ordre du jour)	
Avant-projet de Norme pour le [Lait concentré sucré avec graisse végétale / Mélange de lait concentré sucré avec graisse végétale]	
Avant-projet de Norme pour le [Lait écrémé concentré avec graisse végétale / Mélange de lait écrémé concentré avec graisse végétale]	
Avant-projet de Norme pour le [Lait écrémé en poudre avec graisse végétale / Mélange de lait écrémé en poudre avec graisse végétale] (Point 4 a) de l'ordre du jour)	23 - 46
Avant-projet de Normes révisées pour les fromages individuels (Point 4 b) de l'ordre du jour)	47 - 79
Avant-projet de Norme révisée pour les pâtes à tartiner à base de produits laitiers (Point 4 c) de l'ordre du jour)	80 - 83
Avant-projet de Norme pour le fromage fondu (Point 4 d) de l'ordre du jour)	84 - 90
Avant-projet de Norme révisée pour les fromages de lactosérum (Point 4 e) de l'ordre du jour)	91 - 100
Avant-projet de modèle de certificat d'exportation pour le lait et les produits laitiers (Point 4 f) de l'ordre du jour)	101 - 108
LISTE D'ADDITIFS ALIMENTAIRES SPECIFIQUES POUR LA NORME CODEX POUR LES PRODUITS A BASE DE LAIT FERMENTE (Point 5 de l'ordre du jour)	109 - 112
PROPOSITION D'UNE NOUVELLE NORME POUR LE PARMESAN (Point 6 de l'ordre du jour)	113 - 124
DOCUMENT DE TRAVAIL SUR L'ELABORATION D'UNE ANNEXE A LA NORME GENERALE CODEX POUR LE FROMAGE (Point 7 de l'ordre du jour)	125 - 132
AUTRES QUESTIONS ET TRAVAUX FUTURS (Point 8 de l'ordre du jour)	
Méthodes d'analyse et d'échantillonnage du lait et des produits laitiers (Point 8 a) de l'ordre du jour)	133 - 137
Document de travail sur une proposition visant à réviser la Norme Codex pour le fromage à pâte extra dure à râper (Point 8 b de l'ordre du jour)	138 - 143
Boissons à base de lait fermenté	144 - 147

Proposition d'amendement de la liste d'additifs figurant à la Section 4 de la Norme Codex pour les crèmes et les crèmes préparées	148 - 149
DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION (Point 9 de l'ordre du jour)	150

LISTE DES ANNEXES

Annexe I:	Liste des participants.....	page 23
Annexe II:	Projet d'amendement de la Norme générale du Codex pour le fromage	page 39
Annexe III:	Avant-projet de Norme pour un mélange de lait concentré écrémé et de graisse végétale	page 40
Annexe IV:	Avant-projet de Norme pour un mélange de lait écrémé et de graisse végétale en poudre	page 44
Annexe V:	Avant-projet de Norme pour un mélange de lait concentré écrémé sucré et de graisse végétale	page 48
Annexe VI:	Avant-projet de Norme révisée pour le Cheddar (C-1)	page 51
Annexe VII:	Avant-projet de Norme révisée pour le Danbo (C-3)	page 56
Annexe VIII:	Avant-projet de Norme révisée pour l'Edam (C-4)	page 61
Annexe IX:	Avant-projet de Norme révisée pour le Gouda (C-5)	page 66
Annexe X:	Avant-projet de Norme révisée pour le Havarti (C-6)	page 71
Annexe XI:	Avant-projet de Norme révisée pour le Samsø	page 76
Annexe XII:	Avant-projet de Norme révisée pour l'Emmental	page 81
Annexe XIII:	Avant-projet de Norme révisée pour le Tilsiter (C-11)	page 86
Annexe XIV:	Avant-projet de Norme pour le Saint-paulin (C-13)	page 91
Annexe XV:	Avant-projet de Norme révisée pour le Provolone (C-15)	page 96
Annexe XVI:	Avant-projet de Norme révisée pour le Cottage Cheese (C-16)	page 101
Annexe XVII:	Avant-projet de Norme révisée pour le Coulommiers (C-18)	page 106
Annexe XVIII:	Avant-projet de Norme révisée pour le fromage à la crème (C-31)..	page 110
Annexe XIX:	Avant-projet de Norme révisée pour le Camembert (C-33).....	page 116
Annexe XX:	Avant-projet de Norme révisée pour le Brie (C-34)	page 121
Annexe XXI:	Avant-projet de Norme pour la Mozzarella	page 126
Annexe XXII:	Avant-projet de Norme révisée du Codex pour les fromages de lactosérum	page 132
Annexe XXIII:	Dispositions de la Norme Codex pour les laits fermentés relatives aux additifs alimentaires	page 135
Annexe XXIV:	Avant-projet de dispositions modèles relatives aux boissons à base de lait fermenté	page 145
Annexe XXV:	Réponses du Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers aux questions soumises par le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse à sa vingt-troisième session	page 146

RESUME ET CONCLUSIONS

À sa sixième session, le Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers est parvenu aux conclusions suivantes:

Questions soumises à la Commission du Codex Alimentarius à sa vingt-septième session :

Le Comité a recommandé l'adoption à l'étape 5 des projets de normes suivants:

- Avant-projet de norme pour un mélange de lait écrémé concentré et de graisse végétale (par. 46 et Annexe III);
- Avant-projet de norme pour un mélange de lait écrémé en poudre et de graisse végétale (par. 46 et Annexe IV);
- Avant projet de norme pour un mélange de lait écrémé concentré sucré et de graisse végétale (par. 46 et Annexe V);
- Avant-projet de norme révisée pour le Cheddar (C-1) (par. 79 et Annexe VI);
- Avant-projet de norme révisée pour le Danbo (C-3) (par. 79 et Annexe VII);
- Avant-projet de norme révisée pour les fromages de lactosérum (par. 100 et Annexe XXII).

Questions intéressant la Commission:

En outre, le Comité:

- a estimé que les questions liées à l'analyse des risques étaient traitées de façon adéquate par les autres comités et que toute information complémentaire concernant la gestion des risques serait fournie, le cas échéant (par. 8);
- a demandé que l'on précise si le délai de cinq ans prévu pour l'examen de l'avancement de l'élaboration des projets de normes s'appliquait aussi bien aux comités ayant des réunions annuelles que bisannuelles (par. 12);
- a conservé l'amendement révisé de la norme générale Codex pour le fromage (Section 2.1) à l'étape 7 et sollicité des avis sur les valeurs de la teneur minimale en protéines du fromage (par. 22 et Annexe II);
- a maintenu à l'étape 4 tous les autres avant-projets de normes révisées pour les fromages individuels pour examen ultérieur à sa prochaine session (par. 79 et Annexes VIII- XXI);
- a renvoyé à l'étape 2 l'avant-projet de norme révisée pour les pâtes à tartiner à base de produits laitiers, l'avant projet de norme pour le fromage fondu et l'avant-projet de modèle de certificat d'exportation, en vue de leur révision par les groupes de rédaction respectivement dirigés par la CE, la FIL et la Suisse, de leur diffusion à l'étape 3 pour observations et de leur examen à sa septième session (par. 83, 90 et 108);
- a diffusé pour observations la liste révisée d'additifs alimentaires spécifiques pour la norme Codex pour les produits à base de lait fermenté et demandé qu'un groupe de travail dirigé par les États-Unis la revise sur la base des commentaires reçus, et la diffuse pour retour d'observations et examen à sa septième session (par. 112 et Annexe XXIII);
- a décidé, face à l'incapacité de prendre une décision sur la proposition d'une nouvelle norme pour le parmesan, de demander l'avis de la Commission en préparant des questions spécifiques à son intention afin qu'elle puisse lui donner des directives concernant l'application des critères d'acceptation de nouvelles activités par les comités de produits du Codex (par 120-121);
- est convenu qu'un groupe de rédaction, dirigé par la France, préparerait un document sur le thème de la désignation des produits laitiers non normalisés, qu'il examinerait à sa prochaine session en vue de solliciter l'avis du Comité sur l'étiquetage des produits alimentaires (par. 132);
- est convenu qu'il examinerait à sa septième session un rapport préparé par le Groupe de travail FIL/ISO/AOAC sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage pour les normes pour le lait et les produits laitiers en vigueur et en cours d'élaboration (par 135-136);
- faute de consensus, a reporté à sa septième session l'examen de la révision de la norme pour le fromage à pâte extra-dure à râper (par. 143);

- a constitué un Groupe de rédaction, dirigé par l'Indonésie, pour examiner l'approche à adopter pour la nouvelle activité concernant les boissons à base de lait fermenté et diffuser un avant-projet de modèle pour les dispositions sur les boissons à base de lait fermenté, pour observations à l'étape 3 et examen ultérieur à sa septième session, étant entendu que les observations attendues porteraient uniquement sur le contenu du document et non pas sur son élaboration en tant qu'ajout à la Norme en vigueur sur les laits fermentés ou en tant que norme distincte (par. 146-147 et Annexe XXIV);
- est convenu que la FIL préparerait une proposition de projet pour une nouvelle activité concernant l'amendement de la liste d'additifs figurant dans la Norme Codex pour les crèmes et les crèmes préparées, et qu'il examinerait à sa septième session (par. 149).

Questions intéressant les autres comités et groupes spéciaux du Codex:

Le Comité:

- a reconnu l'importance du chlore, qui est largement utilisé dans l'industrie laitière à des fins hygiéniques et est convenu que les problèmes posés par son utilisation seraient traités comme il convient par le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (par. 10);
- a attiré l'attention du CCNFSU sur la nécessité de généraliser l'application du calcul de la teneur en protéines du lait dans les préparations (par. 13);
- a transmis aux Comités compétents les sections sur les additifs et l'étiquetage des avant-projets de normes pour: i) Un mélange de lait écrémé concentré et de graisse végétale, ii) un mélange de lait écrémé en poudre et de graisse végétale; iii) un mélange de lait écrémé concentré sucré et de graisse végétale; iv) Cheddar; v) Danbo; et, vi) fromages de lactosérum, pour approbation (par. 46, 78 et 99 et Annexes III-VIII);
- a décidé de renvoyer la question de l'utilisation de la pimarinine au CCFAC et demandé qu'elle soit inscrite sur la liste des priorités du JECFA pour une évaluation du degré d'exposition résultant de son utilisation dans les fromages tranchés, coupés et râpés visés par les normes C-1, C-4, C-5, C-9, C-15 et par la norme pour la Mozzarella; et de son utilisation dans la Mozzarella, lors du processus de malaxage et d'étirage (par. 66);
- a transmis au CCMAS les réponses aux questions découlant de la vingt-troisième session du CCMAS et a précisé que les normes FIL 150, AOAC 947.05 et ISO 11 869 (méthodes de type I) étaient les seules méthodes à envisager pour la détermination de l'acide lactique (par 133 et Annexe XXV);
- a transmis au CCMAS les observations sur le document « Utilisation des résultats analytiques: Plans d'échantillonnage, relations entre les résultats analytiques, l'incertitude des mesures, les taux de récupération et les dispositions des normes Codex » (par. 137).

LISTE DES SIGLES UTILISÉS DANS LE PRÉSENT RAPPORT

ALOP	Degré de protection approprié
AOAC	Association des chimistes analytiques officiels
AOC	Appellation d'origine contrôlée
AOP	Appellation d'origine protégée
BPF	Bonne pratique de fabrication
CAC/GL	Commission du Codex Alimentarius/Directives
CAC/RCP	Commission du Codex Alimentarius/Code d'usages international recommandé
CCEXEC	Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius
CCFAC	Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants
CCFICS	Comité du Codex sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires
CCFL	Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires
CCMAS	Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage
CCMMP	Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers
CE	Communauté européenne
CRD	Document de séance
DJA	Dose journalière admissible
FAO	Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture
FIL	Fédération internationale de la laiterie
GSDT	Norme générale Codex pour l'utilisation des termes laitiers
GSFA	Norme générale Codex pour les additifs alimentaires
ISO	Organisation internationale de normalisation
JECFA	Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires
MGES	Matière grasse sur extrait sec
OIE	Office International des Épizooties
OMS	Organisation mondiale de la santé
SIN	Système international de numérotation
UE	Union européenne

RAPPORT DE LA SIXIÈME SESSION DU COMITÉ DU CODEX SUR LE LAIT ET LES PRODUITS LAITIERS

OUVERTURE DE LA SESSION

1. M. Andrew McKenzie, Directeur exécutif de la New Zealand Food Safety Authority, a ouvert la sixième session du Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers qui s'est tenue à Auckland (Nouvelle-Zélande) du 26 au 30 avril 2004 à l'aimable invitation du Gouvernement néo-zélandais. M. Steve Hathaway, directeur du Groupe de l'élaboration des programmes de cet organisme, a présidé la réunion. Étaient présents 126 délégués représentant 42 États et une organisation membres et trois organisations internationales. La liste des participants est jointe au présent rapport dont elle constitue l'Annexe I.

2. La délégation de la Communauté Européenne a présenté le document CRD 1 sur la division des compétences entre la Communauté Européenne et ses États membres aux termes du paragraphe 5 de l'Article II.5 du Règlement intérieur de la Commission du Codex Alimentarius.

ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR (Point 1 de l'ordre du jour)¹

3. Le Comité a adopté l'ordre du jour provisoire tel que proposé. Il est convenu d'aborder les questions ci-après au point 8 de l'ordre du jour (Autres questions et travaux futurs).

- Boissons à base de lait fermenté (à la requête de la vingt-sixième session de la Commission du Codex Alimentarius)
- Proposition d'amendement à la liste d'additifs inclus dans la section 4 de la Norme Codex pour les crèmes et les crèmes préparées (à la requête de la FIL).

4. Le Comité a examiné une proposition de la délégation des États-Unis, appuyée par plusieurs pays, demandant d'aborder le point 6 de l'ordre du jour (Proposition de nouvelle norme pour le Parmesan) avant le point 4 « Examen des avant-projets de normes Codex et textes apparentés à l'étape 4 » en rappelant que cette question n'avait toujours pas été examinée bien qu'elle ait figuré à l'ordre du jour de plusieurs sessions du CCMMP. Cette proposition n'a toutefois pas été acceptée. Le Comité est convenu de constituer un Groupe de travail² pour examiner cette question, afin de faciliter la discussion en plénière. La proposition d'étendre la compétence du groupe de travail à l'examen du point 8b de l'ordre du jour « Document de travail sur une proposition visant à réviser la norme Codex pour le fromage à pâte extra-dure à râper » n'a pas non plus été acceptée.

5. Le Comité est par ailleurs convenu d'établir un groupe de travail³ pour examiner le point 5 de l'ordre du jour « Liste d'additifs alimentaires spécifiques pour la norme pour les produits à base de lait fermenté », en vue de faciliter sa discussion en plénière.

QUESTIONS SOUMISES PAR OU DÉCOULANT DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET D'AUTRES COMITÉS DU CODEX (Point 2 de l'ordre du jour)⁴

6. Le Comité a pris acte des questions soumises par ou découlant de la vingt-sixième session de la Commission du Codex Alimentarius et d'autres comités du Codex concernant: les amendements au Manuel de procédure; l'évaluation conjointe FAO/OMS du Codex Alimentarius et d'autres activités de la FAO et de l'OMS relatives aux normes alimentaires; le Fonds fiduciaire FAO/OMS à l'appui de la participation de pays en développement aux procédures d'élaboration des normes Codex; la décision de la cinquante-troisième session du Comité exécutif concernant la soumission de propositions de nouvelles activités; les décisions de la vingt-sixième session de la Commission du Codex Alimentarius, de la cinquantième session du Comité exécutif et d'autres comités du Codex concernant le travail du Comité; la révocation de normes et textes apparentés adoptés; et les Directives du Codex pour la conservation du lait cru par le système de la lactoperoxydase (CAC/GL 13-1991).

¹ CX/MMP 04/6/1 et CRD 3 (FIL).

² États-Unis (présidence), Argentine, Australie, Botswana, Costa Rica, République dominicaine, CE, Italie, Nouvelle-Zélande, Paraguay, Suisse et Uruguay.

³ États-Unis (présidence), Australie, Belgique, Canada, CE, Danemark, France, Indonésie, Mexique, Pays-Bas, Suède, Suisse, Thaïlande et FIL.

⁴ CX/MMP 04/6/2. Observations soumises par l'Indonésie, le Mexique et la FIL (CX/MMP 04/6/2-Add.1) et l'Indonésie (CRD 7).

7. Le Comité a en particulier fait des observations ou pris des décisions sur les questions suivantes:

Analyse des risques⁵

8. Le Comité a fait observer qu'il était chargé de l'élaboration de normes internationales sur le lait et les produits laitiers et que les dispositions en matière d'hygiène étaient du ressort du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (CCFH). Il a estimé que les questions liées à l'analyse des risques étaient traitées comme il convient par d'autres comités et que toute information complémentaire concernant la gestion des risques serait fournie le cas échéant.

Boissons à base de lait fermenté⁶

9. Le Comité a accepté d'examiner cette question au point 8 de l'ordre du jour « Autres questions et travaux futurs » et a constitué un groupe de travail⁷ pour faciliter la discussion. (voir par. 144-147)

Chlore actif⁸

10. Le Comité a reconnu l'importance de la question, en notant que le chlore est couramment utilisé dans l'industrie laitière à des fins hygiéniques. Il a rappelé que le CCFH avait constitué un groupe de travail chargé de définir le mandat de la consultation mixte d'experts FAO/OMS et est convenu que les problèmes posés par l'utilisation du chlore seraient traités comme il convient par ce Comité.

Approbation des méthodes d'analyse figurant dans les normes de produit (demande de clarification du Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage — CCMAS)⁹

Utilisation des résultats analytiques: plans d'échantillonnage, relations entre les résultats analytiques, l'incertitude des mesures, les taux de récupération et les dispositions des normes du Codex¹⁰

11. Le Comité est convenu d'aborder ces questions au point 8a de l'ordre du jour « Méthodes d'analyse et d'échantillonnage pour le lait et les produits laitiers ». Il a constitué un groupe de travail¹¹ pour faciliter les discussions du Comité sur le document du CCMAS concernant l'utilisation des résultats analytiques. (voir par. 137)

Prise de décision dans des délais précis¹²

12. Le Comité a demandé au Comité exécutif de préciser si le délai de cinq ans prévu pour l'examen de l'état d'avancement de l'élaboration des projets de normes s'appliquait aussi bien aux comités ayant des réunions annuelles que bisannuelles.

Facteur de conversion des protéines¹³

13. Le Comité a pris note du fait que le Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime (CCNFSDU) était en train de réviser la norme Codex pour les préparations pour nourrissons et a attiré son attention sur la nécessité de généraliser l'application du calcul de la teneur en protéines du lait dans les préparations, à savoir azote Kjeldahl x 6,38, figurant dans les normes adoptées pour les produits laitiers et dans l'Amendement à la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (noms de catégories) qui a été adopté par la Commission du Codex Alimentarius à sa vingt-sixième session.

Autres questions

14. Le Comité a également noté que le CCFH avait entamé la révision du Code d'usages concernant les produits pour nourrissons et jeunes enfants.

⁵ CX/MMP 04/6/2, par. 5.

⁶ CX/MMP 04/6/2, par. 27-28.

⁷ Indonésie (présidence), Allemagne, Argentine, Australie, Belgique, Costa Rica, Espagne, États-Unis, France, Inde, Japon, Mexique, Nouvelle-Zélande, Pays-Bas, Paraguay, Philippines, République dominicaine, Royaume-Uni, Thaïlande, Viet Nam et FIL.

⁸ CX/MMP 04/6/2, par. 44.

⁹ CX/MMP 04/6/2, par. 53.

¹⁰ CX/MMP 04/6/2, par. 55.

¹¹ Nouvelle-Zélande (présidence), Australie, États-Unis, France, Inde et FIL.

¹² CX/MMP 04/6/2, par. 14.

¹³ CX/MMP 04/6/2, par. 39.

EXAMEN DES PROJETS DE NORMES CODEX ET TEXTES APPARENTÉS À L'ÉTAPE 7 (Point 3 de l'ordre du jour)

PROJET D'AMENDEMENTS DE LA NORME GENERALE CODEX POUR LE FROMAGE - SECTION 3.3 « COMPOSITION » (Point 3 a) de l'ordre du jour)¹⁴

15. Le Comité a noté que l'avant-projet d'amendement de la norme générale Codex pour les fromages avait été adopté à l'étape 5, comme cela avait été proposé à la dernière session du CCMMP, et diffusé pour retour d'observations à l'étape 6.¹⁵

16. Le Comité a rappelé que la question concernant l'établissement d'une teneur minimale en protéines pour le fromage, la méthodologie utilisée pour l'exprimer et la valeur à donner à cette teneur minimale a été longuement discutée aux deux dernières sessions. Il a également noté que durant la dernière session, il n'était pas parvenu à un accord sur une valeur numérique de la teneur minimale en protéines et a accepté, à titre de compromis, un texte reconnaissant le principe que la teneur en protéines du fromage devrait être nettement supérieure à celle du lait entrant dans la fabrication du fromage.

17. Le Comité a examiné l'avant-projet d'amendement et noté que diverses délégations craignaient que le texte ne porte à confusion en ne faisant référence qu'au « lait », étant donné que les matières premières entrant dans la fabrication du fromage peuvent inclure d'autres types de produits laitiers; le libellé n'excluait pas le recours à la standardisation protéique avant la fabrication du fromage et ne tenait pas compte de la teneur en protéines des ingrédients laitiers. Le Comité est convenu d'un texte révisé (figurant dans le document CRD 3) qui n'exclut pas la concentration des protéines du lait avant la fabrication du fromage ou l'utilisation d'autres ingrédients laitiers, et qui clarifie le fait que l'augmentation de la teneur en protéines durant la fabrication du fromage est liée en particulier à la caséine.

18. Les délégations de l'Autriche, de l'Inde et de la Suisse ont émis des réserves sur cette décision.

19. Selon le Comité, l'amendement aurait davantage sa place à la section 2.1 « Description ». La délégation allemande a émis des réserves sur cette décision.

20. Certaines délégations estimaient qu'il fallait établir une valeur numérique pour la teneur minimale en protéines du fromage étant donné qu'il est difficile de vérifier la teneur initiale en protéines du lait utilisé pour la fabrication du fromage et elles ont proposé des valeurs de 4% et de 6%. D'autres délégations craignaient que l'établissement d'une valeur numérique n'exclue certaines catégories de fromage qui sont actuellement commercialisées.

21. Le Comité a aussi fait observer que dans le cas où une valeur serait déterminée, il conviendrait de l'inclure dans une section sur la composition.

État d'avancement du projet d'amendement de la Norme générale Codex pour le fromage - Section 3.3 « Composition »

22. Le Comité est convenu de conserver l'amendement révisé à la Norme générale Codex pour le fromage (section 2.1) à l'étape 7 (voir l'Annexe II). Faute d'un consensus sur l'établissement d'une valeur numérique pour la teneur minimale en protéines du fromage, le Comité a décidé de solliciter des avis sur ces valeurs, leur justification et les moyens de les exprimer (par exemple, en pourcentage de la matière sèche ou en poids relatif), en vue de faciliter les débats à la prochaine session.

¹⁴ ALINORM 03/11, Annexe V. Observations par le Canada, la CE, la Nouvelle Zélande (CX/MMO 04/6/3); l'Australie, le Mexique et l'Uruguay (CX/MMP 04/6/3 – Add.1); la FIL (CRD3); l'Uruguay (CRD 6); et l'Inde (CRD 8).

¹⁵ ALINORM 03/A. par. 71 et Annexe II.

EXAMEN DES AVANT-PROJETS DE NORMES CODEX ET DE TEXTES APPARENTÉS À L'ÉTAPE 4 (Point 4 de l'ordre du jour)

AVANT-PROJET DE NORME POUR LE [LAIT CONCENTRE SUCRE AVEC GRAISSE VEGETALE/ MÉLANGE DE LAIT CONCENTRE SUCRÉ AVEC GRAISSE VEGETALE]; AVANT-PROJET DE NORME POUR LE [LAIT ÉCRÉMÉ CONCENTRÉ AVEC GRAISSE VEGETALE/MELANGE DE LAIT ÉCRÉMÉ CONCENTRE AVEC GRAISSE VEGETALE]; AVANT-PROJET DE NORME POUR LE [LAIT ECREME EN POUVRE AVEC GRAISSE VEGETALE/ MELANGE DE LAIT ECREME EN POUVRE AVEC GRAISSE VEGETALE] (Point 4 a) de l'ordre du jour)¹⁶

23. Le Comité a noté qu'à sa cinquantième session, le Comité exécutif avait renvoyé les avant-projets de normes à l'étape 3, étant donné que les avant-projets de normes soumis à l'étape 5 devaient être à un stade d'élaboration bien avancé et qu'il convenait d'éviter des révisions importantes après l'adoption à l'étape 5¹⁷; il a également constaté que cela avait conduit à démanteler le groupe de rédaction¹⁸ chargé de la révision des avant-projets de normes.

24. Le Comité a accepté d'examiner ce point de l'ordre du jour sur la base d'une proposition élaborée par la délégation de la Malaisie, présentée dans le document de travail CX/MMP 04/6/4-Add. 1.

Avant-projet de norme pour le [lait écrémé concentré avec graisse végétale/mélange de lait écrémé concentré avec graisse végétale]

25. Le Comité a examiné le document section par section et a décidé d'y apporter les changements indiqués plus loin. Il est également convenu que les décisions concernant ce texte s'appliqueraient le cas échéant aux fins d'alignement, aux deux autres avant-projets de normes examinés dans le cadre de ce point de l'ordre du jour.

Titre de la norme

26. Le Comité a rebaptisé la norme « Un mélange de lait écrémé concentré et de graisse végétale », en éliminant les crochets, afin de préciser la nature des produits. Le texte qui suit a été amendé pour tenir compte de cette décision. Le Comité a décidé de procéder de la même manière (à savoir « un mélange de... et de graisse végétale) pour l'intitulé des deux autres normes.

Section 1. Champ d'application

27. Le Comité a décidé que le champ d'application de la norme devait être limité aux produits destinés à la consommation finale et a éliminé la référence aux produits destinés à un traitement ultérieur.

Section 2. Description

28. Afin de mieux décrire la préparation du produit et d'éviter d'éventuelles erreurs d'interprétation, le Comité a simplifié le libellé de cette section de la manière suivante « Un mélange de lait écrémé concentré et de graisse végétale est un produit obtenu par recombinaison des constituants du lait et d'eau potable, ou par l'élimination partielle de l'eau et l'adjonction d'huile/graisse végétale comestible, ou d'une combinaison des deux, en conformité avec les critères de composition énoncés à la section 3 de la présente norme ».

Section 3.3 Composition

29. Le Comité a éliminé les crochets figurant dans cette section et est convenu des valeurs suivantes, tout en conservant les valeurs de la teneur minimale en protéines du lait dans l'extrait sec dégraissé du lait:

a) Mélange de lait concentré écrémé et de graisse végétale :

Teneur minimale en matière grasse	7,5 %
Teneur minimale en extrait sec dégraissé du lait	17,5 %

¹⁶ ALINORM 03/11, Annexes VIII, IX, X. Observations soumises à l'étape 3 par le Canada, la Nouvelle-Zélande, la Pologne et la CE (CX/MMP 04/6/4), la Malaisie (CX/MMP 04/6/4-Add. 1), l'Australie, le Mexique et l'Uruguay (CX/MMP 04/6/4-Add. 2), la Thaïlande (CRD 4), l'Uruguay (CRD 6) et l'Inde (CRD 8).

¹⁷ ALINORM 03/3A, par. 74 et Annexe II.

¹⁸ ALINORM 03/11, para. 112.

b) Mélange de lait concentré partiellement écrémé et de graisse végétale

Teneur en matière grasse	plus de 1 % et moins de 7,5 %
Teneur minimale en extrait sec dégraissé du lait	19 %

Section 4 Additifs alimentaires

30. Le Comité a procédé aux modifications suivantes et n'a n'inclus que des additifs pour lesquels le JECFA avait fixé une DJA (dose journalière admissible) :

- remplacement de « citrates de sodium » (SIN 331) par « dihydrogéo-citrate de sodium » (SIN 331i) et « citrate de trisodium » (SIN 331iii)
- remplacement de « carbonates de calcium » (SIN 170) par carbonate de calcium (SIN 170i).

Section 5. Contaminants

31. Le Comité a décidé de fondre les sections 5.1 « Métaux lourds » et 5.2 « Résidus de pesticides » et d'en simplifier le libellé comme suit: « Les produits visés par les dispositions de la présente norme doivent être conformes aux limites maximales pour les contaminants et les résidus de pesticides et de médicaments vétérinaires fixées par la Commission du Codex Alimentarius », afin de l'aligner sur le vocabulaire type utilisé dans d'autres normes pour le lait et les produits laitiers, notamment dans la Norme Codex pour les crèmes et les crèmes préparées.

Section 6. Hygiène

32. Le Comité a ajouté le paragraphe suivant à cette section afin de l'aligner sur le libellé utilisé dans d'autres normes Codex de produits: « Depuis la production des matières premières jusqu'au point de consommation, les produits couverts par la présente norme devraient être soumis à une combinaison de mesures de maîtrise pouvant inclure, par exemple, la pasteurisation, et celles-ci devraient se montrer en mesure de parvenir au niveau approprié de protection de la santé publique ».

Section 7.1. Nom du produit

33. Au deuxième paragraphe, le Comité a éliminé les crochets ainsi que les mots « Par exemple: filled milk concentré stérilisé», le reste du paragraphe restant inchangé.

Section 7.2 Déclaration de la teneur totale en matière grasse

34. Le Comité a éliminé du premier paragraphe les mots « si l'absence d'une telle indication risque d'induire le consommateur en erreur » pour préciser que la teneur totale en matière grasse doit toujours être déclarée d'une manière jugée acceptable dans le pays de vente au consommateur final.

35. Le Comité a supprimé les crochets et modifié le second paragraphe qui se lit désormais comme suit: « La présence de graisse et/ou d'huile végétale comestible doit être précisée sur l'étiquette. Lorsque le pays dans lequel le produit est vendu au détail l'exige, le nom courant de la graisse ou de l'huile dont l'aliment est dérivé figurera expressément dans le nom du produit », car il est important d'informer le consommateur de la présence de graisse/huile végétale comestible.

36. La délégation de l'Inde a proposé d'ajouter une phrase dont l'objet serait de rendre obligatoire la déclaration de la teneur en matières grasses du lait, au même titre que la teneur totale en matière grasse; cette proposition n'a toutefois pas été retenue.

Section 7.3 Déclaration de la teneur en protéines du lait

37. Par souci de cohérence avec la précédente décision, le Comité a éliminé les mots « si l'absence d'une telle indication risque d'induire le consommateur en erreur ».

Section 7.4 Liste des ingrédients

38. Certaines délégations estimaient qu'il convenait de déclarer les ingrédients utilisés pour l'ajustement de la teneur en protéines. Cependant, conscient que le libellé de cette section reprenait celui de la norme parallèle pour les produits laitiers et que la section 3.1 « Matières premières » couvrait déjà convenablement la question du remplacement des protéines, le Comité a décidé de laisser le texte inchangé.

Section 7.5 Mise en garde

39. Reconnaissant qu'il était important de conserver cette déclaration pour l'information des consommateurs, le Comité a éliminé les crochets de la section et modifié le libellé pour préciser que ces produits ne peuvent pas être utilisés comme préparations pour nourrissons.

Avant-projet de norme pour le [lait écrémé en poudre avec graisse végétale/mélange de lait écrémé en poudre avec graisse végétale]

40. Le Comité a examiné le document section par section et, outre les changements nécessaires aux fins d'alignement (voir paragraphe 25), a convenu des modifications suivantes :

Titre de la norme

41. Conformément à sa précédente décision, le Comité a modifié le nom de la norme comme suit « Un mélange de lait écrémé en poudre et de graisse végétale ».

Section 4. Additifs alimentaires

42. Le Comité a effectué les changements supplémentaires suivants :

- remplacé « silicates de magnésium » (SIN 553) par « silicate de magnésium » (SIN 553i) et talc (SIN 553iii), pour n'inclure que les additifs pour lesquels le JECFA a fixé une DJA (dose journalière admissible);
- Déplacé l'orthophosphate de tricalcium (SIN 341iii) avec les autres phosphates, étant entendu que leur limite maximale combinée ne peut excéder 10 g/kg.
- précisé que la limite maximale pour les BHA, BHT et TBHQ devrait être exprimée en pourcentage de la teneur en graisse ou en huile.

Avant-projet de norme pour le [lait concentré écrémé sucré avec graisse végétale/ mélange de lait concentré écrémé sucré avec graisse végétale]

43. Le Comité a examiné le document section par section et, outre les changements nécessaires aux fins d'alignement (voir paragraphe 25), a convenu des modifications suivantes :

Titre de la norme

44. Conformément à sa précédente décision, le Comité a modifié le nom de la norme comme suit « Un mélange de lait écrémé concentré sucré et de graisse végétale ».

Section 3.3 Composition

45. Le Comité a examiné les différentes valeurs pour la teneur minimale en matière grasse et n'a pu parvenir à un consensus; les valeurs de 7-8 % ont donc été conservées entre crochets.

État d'avancement des avant-projets de normes pour le [lait concentré sucré avec graisse végétale/ mélange de lait concentré sucré avec graisse végétale]; le [lait écrémé concentré avec graisse végétale/ mélange de lait écrémé concentré avec graisse végétale]; et le [lait écrémé en poudre avec graisse végétale/ mélange de lait écrémé en poudre avec graisse végétale].

46. Le Comité est convenu de transmettre les avant-projets de normes avec leurs nouveaux noms à la Commission pour adoption à l'étape 5 (voir les Annexes III, IV et V). Il a également décidé de soumettre les sections proposées sur les additifs et l'étiquetage aux Comités compétents pour approbation.

AVANT-PROJET DE NORMES REVISEES POUR LES FROMAGES INDIVIDUELS (Point 4b) de l'ordre du jour)¹⁹

47. Le Comité a rappelé qu'à sa cinquième session, il était convenu que la FIL réviserait les avant-projets de normes pour les variétés individuelles de fromage, pour diffusion à l'étape 3²⁰.

¹⁹ CX/MMP 04/6/5. Observations présentées par l'Allemagne, l'Argentine, l'Australie, le Canada, les États-Unis d'Amérique, la Nouvelle-Zélande, la Suisse (CX/MMP 04/6/5-Add.1), l'Italie (CRD5), l'Uruguay (CRD 6), la France (CRD 9) et la CE (CRD 12).

²⁰ ALINORM 03/11, par. 96.

48. L'observateur de la FIL a présenté le document et indiqué que la révision avait été effectuée sur la base des Indications relatives à l'inclusion de détails dans les normes du Codex pour les variétés individuelles de fromage, qui constituent l'Annexe VII du document ALINORM 03/11 et que plusieurs séries d'observations avaient été prises en considération pour la révision. Le Comité a constaté que le document CX/MMP 04/6/5 présentait une analyse des observations d'ordre général et des recommandations soumises pour la révision des documents.

Observations d'ordre général

49. La délégation de l'Irlande, parlant au nom des États Membres de l'UE, était d'avis que les fromages destinés à un traitement ultérieur devraient respecter les dispositions applicables aux produits destinés à la consommation directe, sauf en ce qui concerne la durée d'affinage, dans la mesure où elle était technologiquement justifiée.

50. La délégation suisse estimait que les prescriptions figurant dans les différentes sections de la norme étaient simplifiées et normalisées. Constatant que certains détails nécessaires manquaient, la délégation a proposé de regrouper les normes en fonction de la similarité des produits, car les différences entre certains fromages étaient négligeables et ce regroupement éviterait d'induire les consommateurs en erreur et encouragerait l'élaboration de normes plus générales.

51. Le Comité n'a pas retenu cette proposition, rappelant que la question du regroupement des normes avait déjà été examinée et qu'il avait alors été décidé de ne pas y procéder. Les délégations de la Suisse et de l'Italie se sont déclarées déçues par cette décision.

52. La délégation de l'Allemagne a indiqué qu'il convenait d'ajouter une phrase à la section Champ d'application pour préciser que le nom du produit est exclusivement réservé aux fromages conformes à la norme, et qu'il est important de décrire le « goût typique » de toutes les variétés de fromage. Elle a proposé de demander à la FIL de formuler des prescriptions relatives au « goût typique » pour les normes, comme cela a déjà été fait pour l'Emmental (C-9), et d'élaborer des dispositions minima en matière d'affinage (pour la durée et la température, par exemple) qui figureraient à la section Champ d'application des avant-projets de normes révisées pour les fromages individuels.

53. Certaines délégations estimaient que l'utilisation des enzymes d'amélioration de l'affinage ne devrait pas être autorisée.

54. Certaines délégations étaient d'avis qu'il convenait d'indiquer et de définir la forme, le poids, les dimensions du fromage ainsi que son pays d'origine, car il s'agissait de facteurs importants pour différencier les fromages individuels et utiles pour informer les consommateurs.

55. Le Comité est convenu qu'il était impossible de formuler des descriptions du goût spécifique des fromages individuels, étant donné qu'il n'existe pas à l'heure actuelle de critère ni de méthodologie agréés à cet effet. Certaines délégations ont noté que les projets de normes révisées reprenaient l'idée de l'utilisation des fromages aux fins de traitement ultérieur et que la formulation de dispositions spécifiques concernant les températures et les périodes d'affinage pourrait compromettre l'utilisation de technologies novatrices. Le Comité a décidé d'adopter une démarche moins restrictive et d'examiner la question au cas par cas, pour chaque norme.

56. Le Comité a décidé que parmi les normes pour les fromages individuels, il commencerait par examiner section par section l'avant-projet de norme pour le Cheddar, en identifiant les amendements de nature horizontale qui pouvaient s'appliquer à toutes les autres normes, aux fins d'alignement.

AVANT-PROJET DE NORME REVISEE POUR LE CHEDDAR (C-1)

57. Outre les changements de forme, le Comité est convenu des amendements suivants.

58. Il a éliminé le préambule dont les dispositions étaient redondantes et a décidé de le supprimer, aux fins d'alignement, dans toutes les autres normes pour les fromages individuels, si approprié.

Section 1. Champ d'application

59. Le Comité a décidé de ne pas inclure de référence à l'utilisation du nom du produit, la question étant déjà couverte aux sections 7.1 et 7.2.

Section 2. Description

60. Le Comité a supprimé le mot « généralement » en référence à l'absence de trous dûs à la formation de gaz, dans l'avant-dernière phrase du premier paragraphe et clarifié la dernière phrase en incluant une référence à la fabrication, en plus de la vente. Il a également modifié la note de bas de page pour insérer une référence à l'Annexe de la Norme générale Codex pour le fromage. Le Comité a décidé que l'amendement s'appliquerait horizontalement à toutes les normes pour les fromages individuels contenant cette disposition.

61. Le Comité a noté qu'il était difficile de traduire en français certaines expressions comme « firm-textured » (à texture ferme). Il a jugé que le mot « extent » était plus adapté que le mot « degree » pour qualifier la maturité et l'affinage et a modifié le libellé en conséquence, cet amendement étant applicable horizontalement.

62. Certaines délégations estimaient que l'utilisation d'enzymes d'amélioration de l'affinage ne devrait pas être autorisée pour l'affinage du fromage, tandis que d'autres ont fait valoir que ces enzymes étaient communément employées dans nombre de pays. Le Comité a donc décidé de mettre entre crochets les mots « enzymes d'affinage » dans cette section et dans le reste de la norme, pour réexaminer la question ultérieurement.

Section 3.3 Composition

63. Différentes opinions ont été exprimées concernant le niveau de référence de matière grasse laitière dans l'extrait sec. Une délégation a proposé de ramener le niveau minimum à 45 % tandis que d'autres étaient d'avis que le niveau maximum devait être porté à 60 %. Faute de parvenir à un consensus, le Comité a décidé d'indiquer une fourchette de 48 % à 60 % entre crochets.

Section 4. Additifs alimentaires

64. Une délégation a proposé de supprimer les oléorésines de paprika (SIN 160c) de la section Colorants car le JECFA n'avait pas identifié de DJA pour l'additif, employé comme colorant. Notant que la FIL avait précisé que le paprika figurait dans la Norme générale du Codex pour le fromage, le Comité a décidé de le conserver dans cette section.

65. Il a été proposé d'autoriser l'utilisation de l'acide sorbique et des sels associés à hauteur de 1000 mg/kg, et de l'acide propionique et des sels associés à hauteur de 3000 mg/kg, à la fois pour les fromages entiers et pour les fromages en tranches, coupés, râpés ou râpés finement. Le Comité a constaté que l'utilisation de ces composés était déjà autorisée dans le texte actuel et a décidé de l'exprimer de façon plus explicite en ajoutant une note de bas de page précisant que la définition des traitements en surface et en croûte figurait dans la Norme générale du Codex pour le fromage. Le sorbate de sodium (SIN 201) a également été ajouté à la liste.

66. Le Comité a constaté que le texte actuel autorisait l'utilisation de la pimarinine (SIN 235) uniquement pour le traitement en surface et en croûte; il a décidé de renvoyer la question de l'utilisation de la pimarinine au CCFAC et demandé qu'elle soit inscrite sur la liste des priorités du JECFA pour qu'il effectue une évaluation du degré d'exposition résultant de son utilisation dans les produits tranchés, coupés et râpés visés par les normes C-1, C-4, C-5, C-9, C-15 et par la norme pour la Mozzarella; et de son utilisation dans la Mozzarella, lors du processus de malaxage et d'étirage.

67. Le Comité a précisé que des DJA avaient été fixées pour le carbonate de calcium (SIN 170i) ainsi que pour le silicate de magnésium (SIN 553i) et le talc (SIN 553iii), mais qu'aucune DJA n'avait été établie pour l'aluminosilicate de potassium (SIN 555) et le silicate de potassium (SIN 560), il a donc effectué les modifications correspondantes dans la Section Additifs alimentaires de la norme et a décidé que cet amendement s'appliquerait horizontalement à toutes les normes pour les fromages individuels contenant ces dispositions.

68. Certaines délégations estimaient que l'utilisation des antimottants ne devrait pas être autorisée dans la mesure où les farines et amidons de maïs, le riz et de pomme de terre remplissent la même fonction technologique. Le Comité n'a pas poussé plus avant l'examen de cette proposition.

69. La délégation des États-Unis d'Amérique a proposé de supprimer le nitrate de sodium (SIN 251) et le nitrate de potassium (SIN 252) de la liste des conservateurs dans un certain nombre de normes en cours de révision, étant donné les risques pour la santé publique associés à l'utilisation de nitrates, notamment à la formation de nitrosamines dans les produits à base de fromages, qui l'emportent sur toute justification technologique de l'emploi des nitrates. Cependant, comme ces additifs sont autorisés pour le fromage affiné en général dans la norme générale Codex pour le fromage (A-6), cette proposition n'a pas obtenu un appui suffisant. La délégation a également noté que plusieurs colorants n'étaient pas autorisés dans les denrées alimentaires vendues aux États-Unis et que les denrées alimentaires contenant ces colorants étaient considérées comme dénaturées lorsqu'elles étaient vendues.

Section 7. Étiquetage

70. Le Comité a noté que la question du niveau de référence de la matière grasse laitière dans l'extrait sec (voir paragraphe 62) n'avait pas été résolue; aux fins d'allégations comparatives, il a donc mis entre crochets la référence à 48 % de matière grasse sur extrait sec, dans la note de bas de page.

71. Il a été proposé de donner au consommateur des précisions supplémentaires concernant la nature des ingrédients laitiers, dans la section 7. À cet égard, le Comité a observé que la Norme générale du Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées exigeait de fournir la liste des ingrédients utilisés dans les denrées alimentaires composites, et que cette disposition était donc déjà couverte par la norme.

72. Pour plus de clarté, le Comité est convenu de supprimer les crochets et les mots « formulation en cours de révision » dans la note de bas de page numéro 3.

Annexe

73. Dans l'Annexe, le Comité a supprimé la deuxième phrase de la section de l'annexe intitulée « Informations sur les procédés de fabrication habituels pour le Cheddar », au motif qu'elle était superflue.

74. Le Comité a décidé de modifier le libellé de la section 1.2 pour clarifier le procédé de fabrication traditionnel du Cheddar.

AVANT-PROJET DE NORME REVISEE POUR LE DANBO (C-3)

75. Le Comité a examiné l'avant-projet de norme révisée section par section et a décidé que les modifications horizontales apportées à la norme pour le Cheddar pourraient s'appliquer également à la norme révisée pour le Danbo. Outre ces amendements aux fins d'alignement, le Comité a effectué les modifications suivantes:

Section 2. Description

76. Un débat s'est engagé au sein du Comité sur les dispositions concernant l'affinage du Danbo destiné à un traitement ultérieur. Certaines délégations étaient d'avis qu'il convenait de supprimer la dernière phrase du second paragraphe où figurent ces dispositions, tandis que d'autres préféraient la mettre entre crochets. Après en avoir discuté, le Comité a décidé de supprimer cette phrase car elle était jugée superflue. La délégation de l'Australie a fait objection à cette décision. Le représentant de la FIL a déclaré que la suppression d'une différenciation entre des produits destinés respectivement à un traitement ultérieur et à la consommation directe nécessiterait un réexamen de la période de référence pour la procédure d'affinage normale.

AUTRES AVANT-PROJETS DE NORMES REVISEES POUR LES FROMAGES INDIVIDUELS

77. Le Comité a entamé la discussion de l'avant-projet de norme révisée pour l'Edam, mais n'a pu achever ses travaux faute de temps. Il a donc décidé de suspendre la révision de ce texte et des autres normes pour les fromages individuels.

78. En ce qui concerne l'activité en cours sur les normes pour les fromages individuels, la délégation française a suggéré que l'on accorde une plus grande priorité à l'examen de ces textes à la prochaine session du Comité. La délégation danoise a fait observer qu'il fallait adopter une approche cohérente pour toutes les normes pour les fromages individuels, de façon à ce qu'une décision soit prise simultanément pour toutes les normes. Les normes pour le cheddar et le danbo ne devraient pas être avancées seules. La délégation des États-Unis s'est déclarée inquiète qu'une réalité commerciale de l'industrie fromagère actuelle ne reçoive pas toute l'attention voulue dans les discussions du CMMP, ce qui risquait d'entraver l'avancement futur des normes pour les fromages individuels.

État d'avancement des avant-projets de normes révisées pour les fromages individuels

79. Le Comité a décidé de transmettre à la Commission les avant-projets de normes révisées pour le Cheddar (C-1) et le Danbo (C-3) pour adoption à l'étape 5 (voir les Annexes VI et VII). Il est également convenu de transmettre les sections proposées sur les additifs et l'étiquetage aux comités compétents pour approbation. Il a maintenu à l'étape 4 tous les autres avant-projets de normes révisées pour les fromages individuels pour examen ultérieur à sa prochaine session (voir les Annexes VIII-XXI).

AVANT-PROJET DE NORME REVISEE POUR LES PATES A TARTINER A BASE DE PRODUITS LAITIERS (Point 4 c) de l'ordre du jour)²¹

80. Le Comité a rappelé qu'à sa cinquième session, le CCMMP avait renvoyé l'avant-projet de norme pour les pâtes à tartiner à base de produits laitiers à l'étape 2, en vue de sa révision par le groupe de travail dirigé par la CE²².

81. La délégation de la CE a présenté le document et attiré l'attention du Comité sur le fait que certaines observations divergentes ne pouvaient pas être incluses et que dans la section 3, deux options étaient proposées à son attention afin qu'il les examine et donne des avis.

82. Certaines délégations ont signalé que la présentation du document n'était pas conforme avec celle des autres normes laitières et qu'il convenait de préciser plus clairement le sens d'expressions telles que « demi-beurre » ou « beurre trois-quarts ». La délégation de l'Inde estimait que l'utilisation de ces deux expressions risquait d'induire en erreur. Il a été proposé d'aligner ce document avec d'autres normes pertinentes du Codex, comme celles pour les matières grasses et les pâtes à tartiner et les mélanges pâtes à tartiner et beurre, pour éliminer les éléments descriptifs de la section sur le champ d'application et développer les sections sur la description, les additifs et l'étiquetage.

État d'avancement de l'avant-projet de norme révisée pour les pâtes à tartiner à base de produits laitiers

83. Le Comité a renvoyé l'avant-projet de norme à l'étape 2 en vue de sa révision par le groupe de travail dirigé par la CE, avec l'assistance de l'Allemagne, de l'Argentine, de l'Australie, de la Belgique, de la France, de l'Inde, de l'Irlande, de la Nouvelle-Zélande, de la République de Corée, du Royaume-Uni, de la Suisse, et de la FIL, sur la base des délibérations rapportées ci-dessus et des observations écrites présentées lors de la présente session. Le document révisé sera diffusé à l'étape 3 pour retour d'observations et examen à la prochaine session du Comité.

AVANT-PROJET DE NORME POUR LE FROMAGE FONDU (Point 4 d) de l'ordre du jour)²³

84. Le Comité a rappelé que le Comité exécutif avait approuvé à sa cinquantième session l'élaboration d'un avant-projet de norme en tant que nouvelle activité²⁴ et que l'avant-projet de norme avait été diffusé à l'étape 3.

²¹ CX/MMP 04/6/6. Observations présentées par l'Argentine, l'Australie, le Canada, les États-Unis d'Amérique et la Nouvelle-Zélande (CX/MMP 04/6/6-Add.1), la Thaïlande (CRD 4), l'Inde (CRD 8), CRD 12 (CE) et l'Uruguay (CRD 6).

²² ALINORM 03/11, par. 99.

²³ CX/MMP 04/6/7. Observations soumises par l'Australie, le Canada, la Colombie, la France, l'Allemagne, la Nouvelle-Zélande, la Suède, le Royaume-Uni, les États-Unis et l'Uruguay (CX/MMP 04/6/7-Add.1), la Malaisie, le Mexique, le Japon et la Thaïlande (CX/MMP 04/6/7-Add.2), l'Italie (CRD 5), l'Uruguay (CRD 6), l'Inde (CRD 8), la France (CRD 9), la FIL (CRD 13) et la CE (CRD 15).

²⁴ ALINORM 03/3A, par. 64 et Annexe XIII.

85. L'observateur de la FIL a présenté le document et précisé que le grand problème qui empêchait d'avancer l'élaboration de la norme était d'obtenir un consensus sur l'approche générale, notamment pour la description et la source des matières premières entrant dans la fabrication du fromage fondu. Le Comité a noté qu'un groupe de travail informel s'était penché sur la question et avait présenté ses conclusions dans le document CRD 13.

86. Le Comité a souscrit à la proposition de remplacer le libellé actuel des sections 2 et 3.1 de l'avant-projet de norme par les textes proposés dans le document CRD 13.

87. Répondant à une suggestion de suspendre les travaux sur ce point de l'ordre du jour, d'autres délégations ont fait observer que la norme était importante et que le document constituait un bon point de départ pour avancer l'élaboration. Toutefois, il restait encore beaucoup à faire.

88. Il a été proposé d'envisager l'élaboration de dispositions pour les fromages fondus à faible teneur en matière grasse, sans fixer de teneur minimale, afin d'encourager la fabrication de produits moins gras.

89. Il a été suggéré de préciser que le fromage devrait être le constituant principal du produit afin de ne pas induire le consommateur en erreur.

État d'avancement de l'Avant-projet de norme pour le fromage fondu

90. Reconnaissant que l'avant-projet de norme nécessitait des ajustements importants, le Comité l'a renvoyé à l'étape 2 afin qu'il soit révisé par un groupe de rédaction dirigé par la FIL avec l'assistance de l'Argentine, de l'Australie, de l'Autriche, du Canada, de la France, de l'Allemagne, de l'Inde, de l'Irlande, du Japon, de la Nouvelle-Zélande, de la Suède, de la Suisse, de la Thaïlande et des États-Unis, sur la base de la discussion qui précède et des observations écrites soumises à la présente session. Le document révisé sera diffusé pour observations à l'étape 3 et examen à la prochaine session du Comité.

AVANT-PROJET DE NORME REVISEE POUR LES FROMAGES DE LACTOSERUM (Point 4 e) de l'ordre du jour)²⁵

91. Le Comité a noté que la cinquantième session du Comité exécutif avait approuvé la révision de la norme Codex pour les fromages de lactosérum en tant que nouvelle activité.²⁶ Il a examiné le texte section par section et, outre des changements de forme, est convenu des modifications suivantes:

Section 2. Description

92. Afin de mieux qualifier les produits, le Comité a discuté d'une proposition visant à insérer une valeur numérique du rapport protéine de lactosérum/caséine, à la place de la phrase qui précise que ce rapport devrait être supérieur à celui du lait. Le représentant de la FIL a déclaré qu'une valeur de 0,8 entraînerait l'exclusion de certains produits actuellement sur le marché; conscient de l'impossibilité de déterminer une valeur justifiable durant la session, le Comité est donc convenu de mettre toute la dernière phrase du premier paragraphe entre crochets pour l'examiner plus à fond à sa prochaine session.

93. Le Comité a ajouté les mots « de lactosérum » après le terme « fromage » dans les sections 2.2 et 2.3, pour plus de clarté.

Section 3.1 Matières premières

94. Pour des raisons de cohérence avec d'autres normes, le Comité a inclus dans cette section les matières premières autorisées pour i) les produits obtenus par concentration du lactosérum (c'est-à-dire le lactosérum, la crème, le lait et d'autres matières premières dérivées du lait) et, ii), les produits obtenus par coagulation du lactosérum (c'est-à-dire le lactosérum, le lait, la crème et le babeurre).

95. Le Comité a noté que, comme dans le cas de la Norme générale Codex pour le fromage, le texte ne comprenait pas de section spécifique sur la composition et que les informations pertinentes étaient fournies dans la section 7 « Étiquetage ».

²⁵ ALINORM 03/11 - Annexe XII Commentaires présentés par l'Égypte, la France et l'Espagne (CX/MMP 04/6/8), l'Australie et la Colombie (CX/MMP 04/6/8-Add.1), la FIL (CRD 3), l'Uruguay (CRD 6) et la CE (CRD 15).

²⁶ ALINORM 03/3A, par. 64 et Annexe III.

Section 4. Additifs

96. Le Comité a ajouté le sorbate de calcium (SIN 203) à la liste des additifs et amendé le numéro SIN de l'acide lactique.

97. Il a également pris note des réserves exprimées par la délégation de la Suisse quant au maintien de la pimaricine (SIN 235) sur la liste.

Section 5. Contaminants

98. Le Comité a fusionné les deux sous-sections aux fins de cohérence avec les décisions précédentes concernant les normes pour les fromages individuels (voir par. 31).

Section 7.1 Nom du Produit

99. Le Comité a supprimé l'exemple du « fromage de protéines du lactosérum » et simplifié le libellé du premier paragraphe, rendu le second paragraphe plus spécifique en ajoutant « un fromage de lactosérum obtenu par coagulation du lactosérum » et supprimé le dernier paragraphe, qui contenait une provision déjà couverte dans la section 7.1.1 de la Norme générale Codex pour le fromage.

État d'avancement de l'avant-projet de norme révisée pour les fromages de lactosérum

100. Le Comité est convenu de transmettre l'avant-projet de norme à la Commission pour adoption à l'étape 5 (voir annexe XXII). Il est également convenu de soumettre les sections proposées concernant les additifs et l'étiquetage aux comités compétents pour approbation.

AVANT-PROJET DE MODELE DE CERTIFICAT D'EXPORTATION POUR LE LAIT ET LES PRODUITS LAITIERS (Point 4 f) de l'ordre du jour)²⁷

101. Le Comité a noté qu'à sa cinquantième session, le Comité exécutif avait approuvé l'élaboration d'un modèle de certificat d'exportation pour le lait et les produits laitiers, en tant que nouvelle activité.²⁸

102. La délégation de la Suisse a présenté le document et informé le Comité des conclusions de la réunion informelle qui a été tenue par le groupe de rédaction²⁹ avant cette session pour discuter de questions en rapport avec la déclaration du pays d'expédition et du pays d'origine, et qui a abouti aux propositions d'amendements des sections I et II indiquées dans le document CRD 14.

103. Le Comité a examiné le modèle de certificat d'exportation et formulé les observations suivantes.

Observations générales

104. Dans l'ensemble, le Comité a accepté le travail du groupe de rédaction. Il a fait plusieurs observations: le certificat devrait être amélioré, notamment en ajoutant une page de présentation pour clarifier les objectifs, la terminologie et son usage; les termes utilisés dans le certificat doivent être clairs et bien compris pour faciliter sa bonne utilisation; les prescriptions de la partie concernant la santé publique créent des difficultés, notamment en ce qui concerne l'acceptation des produits laitiers sur la base de leur conformité aux prescriptions du pays exportateur; le certificat devrait aussi tenir compte des travaux du Comité du Codex sur le poisson et les produits de la pêche (CCFFP); l'acceptation des certificats délivrés par voie électronique devrait être indiquée, dans la mesure du possible.

105. Le Comité a été informé que le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (CCFH) avait terminé la mise au point d'un Code d'usages en matière d'hygiène pour le lait et les produits laitiers qui introduisait les concepts de degré de protection approprié et d'objectifs de sécurité sanitaire des aliments. Le représentant de la FIL était d'avis que le Code servirait de cadre pour déterminer la rigueur nécessaire en matière de sécurité sanitaire des aliments et que cela devrait être pris en compte dans les travaux ultérieurs sur le modèle de certificat d'exportation.

²⁷ CX/ 04/6/9, Commentaires présentés par: Australie, Canada, Colombie, CE, Iran, Nouvelle-Zélande, États-Unis et Uruguay (CX/MMP 04/6/9-Add.1), Mexique et Thaïlande (CX//MMP 04/6/9-Add.2), Uruguay (CRD 6) et Inde (CRD 8). Rapport du groupe de travail sur le modèle de certificat d'exportation (CRD 14).

²⁸ ALINORM 03/3A, par. 64 et Annexe III.

²⁹ CRD 14 (Rapport du groupe de travail).

Observations spécifiques

Section I

106. Il a été demandé de préciser la différence entre les expressions « Nature de la denrée alimentaire » et « Nom du produit » et si les deux étaient nécessaires. Il a également été proposé d'ajouter la Norme générale pour l'utilisation de termes de laiterie dans la note de bas de page concernant le nom du produit. Le Comité a accepté de supprimer le Numéro de tarif des douanes car il n'identifie pas le produit; il n'est pas lié aux aspects relatifs à la santé humaine et animale; il n'est pas connu par les autorités de certification pertinentes dans de nombreux pays et il peut prêter à confusion et causer des retards injustifiés dans la délivrance des certificats et dans l'autorisation des expéditions. En outre, il a été suggéré de préciser ce que l'on entendait par « nombre d'unités » et s'il convenait d'indiquer l'identification du lot et la date de fabrication.

Sections II, III, IV

107. Il a été suggéré de séparer et de définir les termes « pays d'origine » et « pays d'expédition »; de faire de « pays d'origine » un élément facultatif; de réexaminer et de mieux spécifier les coordonnées du fabricant, de l'exportateur et de l'importateur afin de simplifier le certificat et de faire exclusivement référence au Code d'usages en matière d'hygiène pour le lait et les produits laitiers. La délégation de la Communauté européenne jugeait inacceptable que seuls les critères du pays exportateur soient mentionnés.

État d'avancement de l'avant-projet de modèle de certificat d'exportation pour le lait et les produits laitiers

108. Le Comité a renvoyé l'avant-projet de modèle de certificat d'exportation à l'étape 2 aux fins de remaniement par un groupe de rédaction animé par la Suisse avec le concours de l'Argentine, de l'Australie, du Botswana, du Canada, de la CE, de la France, de l'Inde, de l'Irlande, de la Malaisie, des Pays-Bas, de la Nouvelle-Zélande, de l'Espagne, de la Thaïlande, des États-Unis et de la FIL, sur la base de la discussion ci-dessus et des observations écrites soumises à la présente session. Le document révisé sera diffusé pour observations à l'étape 3 et pour examen à la prochaine session du Comité.

LISTE D'ADDITIFS ALIMENTAIRES SPÉCIFIQUES POUR LA NORME CODEX POUR LES PRODUITS À BASE DE LAIT FERMENTÉ (Point 5 de l'ordre du jour)³⁰

109. Le Comité a rappelé qu'à sa cinquième session, il avait été décidé qu'un groupe de travail réviserait et arrêterait une liste d'additifs alimentaires spécifiques pour la Norme Codex pour les laits fermentés pour diffusion, observations et examen ultérieur à la présente session du Comité.

110. Le Comité a indiqué que l'achèvement de ce travail et l'ajout d'une liste d'additifs alimentaires spécifiques à la Norme pour les laits fermentés, adoptée à la vingt-sixième session de la Commission du Codex Alimentarius, revêtaient une urgence particulière.

111. Le Comité a examiné le rapport (CRD 16) d'un Groupe de travail présidé par les États-Unis, qui s'est réuni durant les sessions pour réviser l'Annexe 1 du document CX/MMP 04/6/10. La révision a été effectuée sur la base des principes suivants:

- i) les dispositions sur les additifs alimentaires figurant à la Norme générale du Codex sur les additifs alimentaires serviraient de point de départ;
- ii) seuls les effets fonctionnels associés à des additifs spécifiques dans le SIN du Codex seraient pris en considération;
- iii) seuls les effets fonctionnels des additifs dont l'utilisation est jugée technologiquement justifiée dans des sous-catégories spécifiques de laits fermentés seraient pris en considération.

³⁰ CX/MMP 04/6/10. Observations présentées par l'Australie, le Canada, le Japon, le Mexique, la Suisse et les États-Unis d'Amérique (CX/MMP 04/6/10-Add.1), la Thaïlande (CRD 4), l'Uruguay (CRD 6) l'Inde (CRD 8) et la CE (CRD 10). Rapport du groupe de travail sur les additifs (CRD 16).

112. Le Comité a remercié le groupe de travail pour son excellent travail. Étant donné que la liste révisée des additifs alimentaires spécifiques doit faire l'objet d'un examen attentif, il a décidé de diffuser le document pour observations (voir Annexe XXIII). Il est en outre convenu qu'un groupe de travail dirigé par les États-Unis avec le concours de l'Allemagne, de l'Argentine, de la CE, du Danemark, de la France, de l'Espagne, de l'Inde, de l'Italie, de la Nouvelle-Zélande, des Pays-Bas, de la Suisse et de la FIL, réviserait la liste sur la base des observations reçues pour diffusion, retour d'observations et examen à la prochaine session du Comité.

PROPOSITION D'UNE NOUVELLE NORME POUR LE PARMESAN (Point 6 de l'ordre du jour)³¹

113. À sa cinquième session, le CCMMP a discuté de la possibilité d'élaborer une nouvelle norme individuelle pour le Parmesan sans parvenir à décider s'il fallait ou non poursuivre les travaux. La discussion a donc été reportée à la sixième session du CCMMP³². La délégation allemande devait présenter ce point de l'ordre du jour, mais en son absence, une discussion générale sur ce point a commencé.

114. De nombreuses délégations se sont exprimées au sujet de cette proposition et là encore, de profondes divergences sont apparues. Si une nette majorité de délégations était pour l'élaboration d'une nouvelle norme individuelle pour le Parmesan, un certain nombre était contre. Plusieurs délégations ont souligné que la proposition était appuyée par des délégués originaires de quatre continents.

115. Le Comité a suspendu les débats sur ce point de l'ordre du jour et demandé qu'un Groupe de travail *ad hoc* se réunisse pour tenter de résoudre ce dilemme. Certaines délégations ont proposé que le Groupe de travail se réfère également au Document de travail sur un projet de révision de la norme Codex pour le fromage à pâte extra-dure à râper (CODEX STAN C-35-1978) (Point 8 de l'ordre du jour) lors des discussions sur la proposition concernant le Parmesan, mais le Comité n'a pas accepté.

116. Le président du Groupe de travail a rendu compte au Comité à l'issue de ses travaux dont il a présenté les résultats des travaux du Groupe dans son rapport CRD 17. Le rapport contenait une liste composite des raisons avancées par diverses délégations favorables à la proposition d'élaborer une nouvelle norme pour le parmesan et de celles alléguées par les différentes délégations qui s'y opposaient. Bien que le Groupe de travail soit parvenu à mieux comprendre les positions respectives des délégations, il n'a pas été possible d'arriver à un consensus sur la proposition d'une nouvelle norme pour le Parmesan.

117. Le Comité a repris la discussion et le Président a demandé que chaque délégation expose brièvement les principales raisons de son soutien ou de son opposition à la proposition. Là encore, l'absence de consensus était nette.

118. Les raisons prédominantes alléguées en faveur de la proposition étaient liées aux pratiques commerciales loyales et à la protection des consommateurs. Ces raisons étaient les suivantes :

- « Parmesan » est un nom générique.
- Importance de la production et des échanges commerciaux à l'échelle mondiale.
- Risque d'induire les consommateurs en erreur à l'échelle mondiale, en raison de la normalisation insuffisante des fromages actuellement dénommés Parmesan.
- L'absence de norme est un obstacle pour développer le secteur et répondre aux besoins des consommateurs, en particulier dans les pays en développement.
- Toute opposition à une norme individuelle pour le Parmesan, basée sur l'existence d'une Appellation d'origine protégée (AOP) dans la législation nationale serait sans objet dans le cadre du Codex.

119. Les principales raisons invoquées contre la proposition étaient aussi en rapport avec les pratiques commerciales loyales et la protection des consommateurs. Ces raisons étaient les suivantes:

³¹ CX/MMP 00/18-Add.1. Observations soumises par le Danemark, l'Italie, les Pays-Bas, la Suisse et la FIL (CX/MMP 00/18-Add.1), la France (CX/MMP 00/18-Add.2), le Mexique (CRD 2), l'Uruguay (CRD 6) et la CE (CRD 10). Observations au nom de 15 pays (CRD 11). Rapport du groupe de travail sur le Parmesan (CRD 17).

³² ALINORM 03/11, par. 126.

- L'appellation « Parmigiano Reggiano » est officiellement enregistrée comme Appellation d'origine protégée (AOP) par la Communauté européenne qui considère qu'il existe une relation indissoluble entre les mots « Parmigiano Reggiano » et « Parmesan ». Dans ce contexte, l'utilisation du nom « Parmesan » induirait le consommateur en erreur.
- L'avant-projet de norme pour le « parmesan » concerne des produits qui sont commercialisés sous des noms différents et qui répondent dans certains cas, à des normes régionales ou régionales différentes, de sorte qu'il est impossible de les regrouper dans une seule norme, sous le nom « Parmesan ».

120. Le Président a signalé que, faute d'un consensus suffisant, le Comité ne pouvait ni proposer une nouvelle activité relative à une norme pour le Parmesan, ni rejeter cette proposition de nouvelle activité. Dans l'incapacité de résoudre le dilemme, le Comité a décidé de demander l'avis de la Commission du Codex Alimentarius (CAC), en préparant des questions spécifiques à son intention, afin qu'elle puisse lui donner des directives concernant l'application des critères d'approbation de nouvelles activités par les comités de produits du Codex. Ceci faciliterait la prise d'une décision définitive au sujet de la proposition de nouvelle norme pour le Parmesan.

121. Le Comité a arrêté le texte suivant pour les questions spécifiques à poser à la CAC:

La majorité des membres du CC MMP présents à la sixième session considèrent que le nom «Parmesan » est un nom générique et ce, depuis longtemps. Par ailleurs, la désignation « Parmigiano Reggiano » est officiellement enregistrée comme Appellation d'origine protégée par la Communauté européenne. La CE considère actuellement qu'il existe une relation indissoluble entre les mots « Parmigiano Reggiano » et « Parmesan ».

La référence à la législation européenne empêche le CC MMP de prendre une décision quant à l'établissement d'une norme internationale pour le fromage de Parmesan. En outre, cette incapacité de parvenir à une décision entrave les travaux du CC MMP sur cette question et pourrait avoir d'importantes répercussions horizontales sur les travaux des autres comités du Codex.

Deux questions sont posées à la Commission:

1. *Jusqu'à quel point, si tant est que cela soit possible, une AOP reconnue par la législation européenne pour un produit autrement considéré comme générique par la majorité des membres présents est-elle un motif pour rejeter l'élaboration d'une norme Codex si la majorité des membres présents estiment que les critères en vigueur pour l'acceptation d'une nouvelle activité sont réunis ?*
2. *Des aspects relatifs à la protection de la propriété intellectuelle, comme les marques déposées, les marques de certification, les indications géographiques ou les AOP, devraient-ils être considérés comme des critères légitimes par le Codex, lorsqu'il s'agit de décider d'accepter une nouvelle activité ou d'adopter des normes ?*

Si dans les deux cas, la Commission répond que ces considérations ne sont pas des critères légitimes pour le CC MMP, demandera-t-elle au CC MMP d'entreprendre une nouvelle activité sur la promulgation d'une nouvelle norme pour le fromage de Parmesan ?

122. La délégation australienne a demandé d'inclure une nouvelle première question concernant l'applicabilité des critères relatifs à l'élaboration ou à la révocation d'une norme individuelle pour le fromage (CX/MMP 98/6). Cette requête n'a pas été examinée faute de temps. La délégation française a demandé des précisions au Secrétariat sur l'application, par le Comité exécutif, des critères figurant dans l'Annexe III du document ALINORM 04/27/22 et mentionnés dans le document CX/MMP 04/6/2, au paragraphe 22.

123. À la fin de la discussion, le Président a noté que l'incapacité de parvenir à une décision par consensus sur la proposition d'une nouvelle norme pour le Parmesan ne signifiait pas que le Comité reconnaissait le lien entre les mots «Parmigiano Reggiano » et « Parmesan » comme le fait actuellement la Communauté européenne.

124. Ce point de l'ordre du jour sera examiné à la prochaine session du Comité, en tenant compte de la décision de la CAC.

DOCUMENT DE TRAVAIL SUR L'ÉLABORATION D'UNE ANNEXE À LA NORME GÉNÉRALE CODEX POUR LE FROMAGE (Point 7 de l'ordre du jour)³³

125. Le Comité a rappelé qu'il avait demandé à la FIL de préparer, en collaboration avec la France, un document de travail sur l'élaboration éventuelle d'une annexe à la Norme générale Codex pour le fromage, qui couvrirait les principes et dispositions nécessaires, le cas échéant, concernant la désignation et l'étiquetage des descriptions des fromages³⁴.

126. L'observateur de la FIL a présenté le document et fait observer que la principale question à examiner était de savoir s'il était nécessaire ou souhaitable de réglementer l'usage du terme « fromage » dans le cas des produits qui ne sont pas couverts par les normes existantes pour les produits à base de fromage, et dont les désignations descriptives incluent le terme. Rappelant qu'en vertu des dispositions de la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées, ces produits doivent être désignés par des termes descriptifs ou par des noms établis d'usage courant, l'observateur a ajouté qu'il n'existait pas à l'heure actuelle de directive internationale spécifique qui explique aux fabricants comment sélectionner et utiliser les désignations descriptives de ces produits. Il a par ailleurs été indiqué que le document CRD 3 identifiait et analysait plusieurs options pour résoudre la question.

127. Certaines délégations ont déclaré qu'il n'était pas nécessaire de poursuivre les travaux dans ce domaine car des documents existants, tels que la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées, la Norme Codex générale pour l'utilisation de termes de laiterie et la Norme générale pour le fromage, fournissaient suffisamment d'orientations concernant l'étiquetage des produits composites contenant du fromage. Elles étaient d'avis que l'élaboration d'un tel document, en particulier d'une annexe à la Norme générale Codex pour le fromage, était inopportune. L'insuffisance des informations disponibles sur ces produits et sur l'existence de problèmes potentiels pour leur commerce international a été notée.

128. La délégation française a indiqué que le document ne fournissait qu'un cadre de référence pour l'examen de la question, que des travaux ultérieurs étaient nécessaires pour surmonter les difficultés liées à la définition des produits et que le choix d'une annexe à la Norme générale Codex pour le fromage, comme mode de présentation, présentait certains avantages.

129. Certaines délégations étaient favorables à l'élaboration d'une norme séparée pour ces produits, dont les caractéristiques variaient d'un pays à l'autre.

130. D'autres délégations ont fait valoir que le principal problème était lié à l'utilisation du terme « fromage » dans la désignation des produits non normalisés et qu'il était absolument impératif de décider du type de document à élaborer, qui pouvait être une norme ou une directive. Elles estimaient qu'il fallait préciser la quantité de fromage requise pour autoriser l'utilisation des termes « à base de fromage » ou « spécialité de fromage » et ce qu'il fallait entendre par technologie utilisée dans la fabrication du fromage.

131. Le Comité a conclu que le principal problème posé par ces produits était l'étiquetage horizontal et l'utilisation du terme « fromage » dans leurs désignations descriptives, et qu'il convenait de solliciter l'avis du Comité sur l'étiquetage des denrées alimentaires (CCFL).

132. Le Comité est convenu qu'un groupe de rédaction dirigé par la France, avec le concours de la Belgique, du Canada, de l'Allemagne, de l'Italie, de la Malaisie, de la Suisse et de la FIL, préparerait un document sur la question de la désignation des produits laitiers non normalisés, et qu'il l'examinerait à sa prochaine session en vue de le transmettre au CCFL.

³³ CX/MMP 04/6/11. Observations soumises par la FIL (CRD 3), l'Uruguay (CRD 6) et l'Inde (CRD 8).

³⁴ ALINORM 03/11, par. 129.

AUTRES QUESTIONS ET TRAVAUX FUTURS (Point 8 de l'ordre du jour)**METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE DU LAIT ET DES PRODUITS LAITIERS (Point 8a) de l'ordre du jour)³⁵**

133. Le Comité a pris acte des observations préparées par le Groupe de travail FIL/ISO/AOAC sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage, contenues dans le document CX/MMP 04/6/12-Add.1. Concernant les questions découlant de la vingt-troisième session du CCMAS, le Comité est convenu de transmettre les réponses préparées par ce groupe de travail. Il a par ailleurs précisé que les normes FIL 150, AOAC 947.05 et ISO 11 869 (méthodes de type I) étaient les seules méthodes à envisager pour la détermination de l'acide lactique (voir Annexe XXV).

134. Faute de temps, le Comité n'a pas pu discuter des nouvelles méthodes d'analyse pour le lait et les produits laitiers devant être soumises à l'approbation du CCMAS. Il est convenu de demander par lettre circulaire des informations sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage devant figurer dans les normes pour le lait et les produits laitiers.

135. Le Comité a décidé de demander au Groupe de travail FIL/ISO/AOAC sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage de:

- préparer une liste des méthodes devant figurer dans les normes en cours d'élaboration, en se fondant sur les informations reçues;
- examiner les méthodes actuelles d'analyse et d'échantillonnage du lait et des produits laitiers et formuler des recommandations concernant la mise à jour de la liste des méthodes ;
- préparer des recommandations relatives aux plans d'échantillonnage des produits laitiers en se fondant sur les Directives générales sur l'échantillonnage récemment arrêtées par le CCMAS.

136. Le Comité est convenu que le rapport du Groupe de travail FIL/ISO/AOAC, couvrant les points ci-dessus, serait diffusé et examiné à sa prochaine session.

Utilisation des résultats analytiques: Plans d'échantillonnage, relations entre les résultats analytiques, l'incertitude des mesures, les taux de récupération et les dispositions des normes Codex

137. Le Comité a approuvé les recommandations du Groupe de travail qui s'est réuni pendant la session (voir par. 11) et est convenu de transmettre les observations suivantes au CCMAS:

- Les procédures recommandées doivent être plus détaillées afin de garantir l'utilité et la validité de leur application.
- Elles devraient expliciter la différence entre la communication des résultats analytiques, par exemple dans les certificats d'analyse, et leur utilisation, par exemple dans des évaluations de conformité, car ce sont deux choses distinctes.
- L'approche simple proposée pour le traitement de l'incertitude des mesures (en particulier) et des taux de récupération doit être examinée afin de vérifier sa validité ainsi que la rigueur des critères d'acceptation.
- Les procédures devraient être compatibles avec les *Directives générales Codex sur l'échantillonnage* pour ce qui est de leur approche générale (conformité du produit plutôt que des résultats ou des échantillons) et du traitement de l'incertitude des mesures (nécessaire uniquement si cette incertitude est significative).
- Elles devraient tenir compte de l'erreur d'échantillonnage, dans la mesure où elle est significative, de manière compatible avec les *Directives générales Codex sur l'échantillonnage*.

³⁵ Observations en réponse à la lettre circulaire CL 2002/11-MMP, Partie C, soumises par la Nouvelle-Zélande (CX/MMP 04/6/12), la FIL (CX/MMP 04/6/12-Add.1), le Mexique (CX/MMP 04/6/12-Add.2) et l'Uruguay (CRD 6).

- Elles devraient être intégrées aux orientations figurant dans le *Manuel de procédure* concernant l'application des plans d'échantillonnage dans les normes de produits.

DOCUMENT DE TRAVAIL SUR UNE PROPOSITION VISANT A REVISER LA NORME CODEX POUR LE FROMAGE A PATE EXTRA-DURE A RAPER (CODEX STAN C-35-1978) (Point 8 b) de l'ordre du jour³⁶

138. La délégation italienne a présenté le document et informé le Comité que la Norme Codex pour le fromage à pâte extra-dure à râper avait plus de vingt ans et qu'il y avait lieu de la réviser en incorporant le progrès technologique et en modifiant la liste des additifs alimentaires étant donné que les méthodes d'évaluation ont changé. La délégation a donc proposé au Comité d'entreprendre la révision de cette norme.

139. Certaines délégations ont appuyé cette proposition, notant que le document fournissait de bons arguments en faveur de cette révision. Il a par ailleurs été suggéré que cette norme soit éventuellement reclassée comme norme de type A.

140. Le Comité a rappelé que la révision de cette norme avait été entreprise dans le cadre des trois premières sessions du Comité et qu'elle avait été suspendue en raison de l'incertitude quant à sa nature (à savoir, norme de fromage individuel ou norme de groupe).

141. D'autres délégations ont fait observer que l'examen de cette question était étroitement lié à la décision concernant la norme pour le Parmesan; elles ont donc proposé d'ajourner la discussion jusqu'à ce que cette question ait été tranchée.

142. La délégation grecque a constaté avec satisfaction que les matières premières de ce type de fromage étaient des laits et des mélanges de laits alors que d'autres normes font référence à des laits et des matières premières dérivées du lait.

143. Notant l'absence de consensus sur la nécessité d'entreprendre la révision de la Norme pour le fromage à pâte extra-dure à râper, le Comité a décidé de reporter l'examen de cette question à sa prochaine session.

AUTRES QUESTIONS

Boissons à base de lait fermenté³⁷

144. Le Comité a pris note du rapport du Groupe de travail (CRD 18) qui s'est réuni pendant la session pour étudier la manière de mener les nouveaux travaux sur les boissons à base de lait fermenté et décider s'il s'agirait d'un ajout à la norme en vigueur sur les laits fermentés ou d'une nouvelle norme; il a été conclu que l'on n'était pas parvenu à un consensus sur cette question.

145. Les membres du Comité s'accordaient pour dire que, quelle que soit la décision qui serait prise à ce sujet, le Comité ne devrait pas réviser les dispositions figurant dans la norme Codex pour les laits fermentés.

146. Le Comité a souscrit à la recommandation de constituer un groupe de rédaction, dirigé par l'Indonésie avec le concours de l'Argentine, de l'Australie, de la Belgique, de la France, de l'Allemagne, de la Grèce, de l'Inde, de l'Italie, du Japon, de la Malaisie, du Mexique, des Pays-Bas, de la Nouvelle-Zélande, des Philippines, de la Thaïlande, des États-Unis, du Viet Nam et de la FIL, pour examiner l'approche à adopter pour la nouvelle activité relative aux boissons à base de lait fermenté et préparer une proposition qui serait examinée à la prochaine session.

147. Le Comité a également souscrit à la recommandation de diffuser pour observations l'annexe des observations de la FIL contenues dans le document CX/MMP04/6/2, Add. 1. Le Comité est convenu d'amender le document de façon à ce qu'il ne contienne que les dispositions nécessaires pour tenir compte de la recommandation formulée par la Commission du Codex Alimentarius et à ce qu'il soit neutre, c'est-à-dire utilisable aussi bien en cas d'élaboration d'une norme distincte qu'en cas d'inclusion des dispositions dans la Norme sur les laits fermentés, étant donné que le consensus n'avait pas été recueilli.

³⁶ CX/MMP 04/6/13. Observations soumises par la Thaïlande (CRD 4), l'Uruguay (CRD 6) et l'Inde (CRD 8).

³⁷ ALINORM 03/41 par. 98 et 141.

État d'avancement de l'Avant-projet de dispositions pour les boissons à base de lait fermenté

148. Le Comité est convenu de diffuser un modèle pour les boissons à base de lait fermenté, pour observations à l'étape 3 et examen ultérieur à sa prochaine session (voir Annexe XXIV). Il était entendu que les observations attendues porteraient uniquement sur le contenu du document et non pas sur son élaboration en tant qu'ajout à la Norme en vigueur sur les laits fermentés ou en tant que norme distincte.

Proposition d'amendement de la liste d'additifs figurant à la section 4 de la Norme Codex pour les crèmes et les crèmes préparées³⁸

149. Le Comité est convenu que la FIL préparerait une proposition de projet pour une nouvelle activité concernant l'amendement de la liste d'additifs figurant dans la Norme Codex pour les crèmes et les crèmes préparées, conformément à la demande du Comité exécutif à sa cinquante-troisième session³⁹, et qu'il l'examinerait à sa prochaine session.

DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION (Point 9 de l'ordre du jour)

150. Le Comité a indiqué que la septième session du Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers devrait se tenir en Nouvelle-Zélande, dans environ deux ans, sous réserve de confirmation et des discussions entre les Secrétariats du Codex et de la Nouvelle-Zélande.

³⁸ Observations de la FIL (CRD 3).

³⁹ ALINORM 04/27/3, par. 20.

ÉTAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX

Objet	Étape	Mesures à prendre par:	Document de référence (ALINORM 04/27/11)
Projet d'amendement de la Norme générale CODEX pour le fromage	7	Septième session CCMMP	Par. 22 et Annexe II
Avant-projet de norme pour un mélange de lait écrémé concentré et de graisse végétale	5	Vingt-septième session de la Commission du Codex Alimentarius Observations CCFAC, CCFL Septième session CCMMP	Par. 46 et Annexe III
Avant-projet de norme pour un mélange de lait écrémé en poudre et de graisse végétale	5	Vingt-septième session de la Commission du Codex Alimentarius Observations CCFAC, CCFL Septième session CCMMP	Par. 46 et Annexe IV
Avant-projet de norme pour un mélange de lait écrémé concentré sucré et de graisse végétale	5	Vingt-septième session de la Commission du Codex Alimentarius Observations CCFAC, CCFL Septième session CCMMP	Par. 46 et Annexes II et V
Avant-projet de norme révisée pour le Cheddar (C-1)	5	Vingt-septième session de la Commission du Codex Alimentarius Observations CCFAC, CCFL Septième session CCMMP	Par. 79 et Annexe VI
Avant-projet de norme révisée pour le Danbo (C-3)	5	Vingt-septième session de la Commission du Codex Alimentarius Observations CCFAC, CCFL Septième session CCMMP	Par. 79 et Annexe VII
Avant-projet de norme révisée pour les fromages de lactosérum	5	Vingt-septième session de la Commission du Codex Alimentarius Observations CCFAC, CCFL Septième session CCMMP	Par. 100 et Annexe XXII
Avant-projet de norme révisée pour l'Edam (C-4)	4	Septième session CCMMP	Par. 79 et Annexe VIII

Objet	Étape	Mesures à prendre par:	Document de référence (ALINORM 04/27/11)
Avant-projet de norme révisée pour le Gouda (C-5)	4	Septième session CCMMP	Par. 79 et Annexe IX
Avant-projet de norme révisée pour le Havarti (C-6)	4	Septième session CCMMP	Par. 79 et Annexe X
Avant-projet de norme révisée pour le Samso (C-7)	4	Septième session CCMMP	Par. 79 et Annexe XI
Avant-projet de norme révisée pour l'Emmental (C-9)	4	Septième session CCMMP	Par. 79 et Annexe XII
Avant-projet de norme révisée pour le Tilsiter (C-11)	4	Septième session CCMMP	Par. 79 et Annexe XIII
Avant-projet de norme révisée pour le Saint-Paulin (C-13)	4	Septième session CCMMP	Par. 79 et Annexe XIV
Avant-projet de norme révisée pour le Provolone (C-15)	4	Septième session CCMMP	Par. 79 et Annexe XV
Avant-projet de norme révisée pour le « Cottage Cheese » (C-16)	4	Septième session CCMMP	Par. 79 et Annexe XVI
Avant-projet de norme révisée pour le Coulommiers (C-18)	4	Septième session CCMMP	Par. 79 et Annexe XVII
Avant-projet de norme révisée pour le fromage crémeux (C-31)	4	Septième session CCMMP	Par. 79 et Annexe XVIII
Avant-projet de norme révisée pour le Camembert (C-33)	4	Septième session CCMMP	Par. 79 et Annexe XIX
Avant-projet de norme révisée pour le Brie (C-34)	4	Septième session CCMMP	Par. 79 et Annexe XX
Projet de norme pour la Mozzarella	4	Septième session CCMMP	Par. 79 et Annexe XXI
Avant-projet de modèle pour les dispositions sur les boissons à base de lait fermenté	3	Septième session CCMMP	Par. 147 et Annexe XXIV
Avant-projet de norme révisée pour les pâtes à tartiner à base de produits laitiers	2	Groupe de rédaction Observations Septième session CCMMP	Par. 83
Avant-projet de norme pour le fromage fondu	2	Groupe de rédaction Observations Septième session CCMMP	Par. 90
Avant-projet de modèle de certification d'exportation pour le lait et les produits laitiers	2	Groupe de rédaction Observations Septième session CCMMP	Par. 108

Objet	Étape	Mesures à prendre par:	Document de référence (ALINORM 04/27/11)
Liste d'additifs alimentaires spécifiques pour la norme Codex pour les produits à base de lait fermenté	-	Observations Groupe de rédaction Septième session CCMMP	Par. 112 et Annexe XXIII
Proposition d'une nouvelle norme pour le « Parmesan »	-	Vingt-septième session de la Commission du Codex Alimentarius Septième session CCMMP	Par. 124
Méthodes d'analyse et d'échantillonnage pour les normes pour le lait et les produits laitiers	-	Observations groupe IDF/ISO/AOAC Septième session CCMMP	Par 135-136
Document de travail sur une proposition visant à réviser la norme Codex pour le fromage à pâte extra-dure à râper	-	Septième session CCMMP	Par. 143
Amendement de la liste d'additifs de la norme Codex pour les crèmes et les crèmes préparées (proposition de projet)	-	IDF Septième session CCMMP	Par. 149
Document de travail sur la question de la désignation des produits laitiers non normalisés	-	Groupe de rédaction Septième session CCMMP	Par. 132
Document de travail sur l'élaboration d'une Annexe à la norme générale Codex pour le fromage	Suspendu	-	Par. 131

LISTE DES PARTICIPANTS

CHAIRPERSON: Dr Steve HATHAWAY
PRESIDENT: New Zealand Food Safety Authority
PRESIDENTE: PO Box 2835 Wellington
New Zealand
Tel: +64 6 867 1144
Fax: +64 6 868 5207
Email: steve.hathaway@nzfsa.govt.nz

ARGENTINA ARGENTINE

Susana FATTORI
Codex Coordinator for Milk and Milk Products
Ministry of Health / Food National Institute
Estados Unidos 25 (1101) Ciudad Autónoma de
Buenos Aires
ARGENTINA
Tel: +5411 434 00800 INT 3525
Fax: +5411 434 00800 INT 3522
Email: sffattori@anmat.gov.ar

Gabriel PONS
Coordinaciòn de Lácteos Apícolas
Servicio Nacional de Sanidad y Calidad
Agroalimentaria
SENASA
Av Paseo Colòn 367 – 6º piso
1063 Buenos Aires
ARGENTINA
Tel: +5411 4331 6041/9
Fax: +5411 4342 2781
Email: lacteos@inea.com.ar

AUSTRALIA AUSTRALIE

Slava ZEMAN
Manager - Processed Foods Policy Section
Australia Quarantine and Inspection Service
Department of Agriculture, Fisheries and Forestry
GPO Box 858
Canberra ACT 2601
AUSTRALIA
Tel: +61 2 6272 5027
Fax: +61 2 6271 6522
Email: slava.zeman@aqis.gov.au

Karen ARMITAGE
Manager, Supply Chain Regulatory Affairs
Dairy Australia
Level 5 IBM Tower
60 City Road,
Southbank, Victoria 3006
AUSTRALIA
Tel: +61 3 9694 3723
Fax: +613 9694 3833
Email: karmitage@dairyaustralia.com.au

AUSTRIA AUTRICHE

Karl SCHOBER
Deputy Head of Division III 6 (CMO Milk)
Federal Ministry of Agriculture and Forestry,
Environment and Water Management
Stubenring1, 1012 Vienna
AUSTRIA
Tel: +43 1 71 100 2844
Fax: +43 1 71 100 2972
Email: karl.schober@lebensministerium.at

BELGIUM BELGIQUE BÉLGICA

Pierre BEIRENS
Engineer
Federal Public Service of Public Health
Directorate-general for Animals, Plants and Food
Bâtiment Arcades
Rue Montagne de l'Oratoire 20, boîte 3
1010 Bruxelles
BELGIUM
Tel: +3222105261
Fax: +3222105264
Email: Pierre.beirens@health.fgov.be

Bart DEGEEST
Science Manager
Belgium Government – Federal Public Service of
Public Health
IDF National Committee
Yakult Belgium NV
Internationalelaan 55
B-1070 Brussels
BELGIUM
Tel: +32 2 524 2092
Fax: +32 2 556 3779
Email: bdegeest@yakult.be

BOTSWANA

Hussein H.T. TARIMO
Principal Scientific Officer I
Food Control, Community Health Services
Division
Ministry of Health
Private Bag 00269
Gaborone
BOTSWANA
Tel: +267 397 4351
Fax: +267 397 4354
Email: nfcbgabs@global.bw

CANADA
CANADÁ

Gail DANIELS
National Manager, Dairy and Honey Programs
Canadian Food Inspection Agency
159 Cleopatra Drive
Nepean, Ontario
K1A 0Y9
CANADA
Tel: +613 221 7000
Fax: +613 221 7296
Email: gdaniels@inspection.gc.ca

Réjean BOUCHARD
Assistant Director, Policy and Dairy Production
Dairy Farmers of Canada
75 Albert Street suite 1101, Ottawa
Ontario K1P 5E7
CANADA
Tel: +613 236 9997
Fax: +613 236 0905
Email: rejeanb@dfc-plc.ca

Donald SNYDER
Coordinator Dairy Technical Committee
Dairy Processors Association of Canada
76 Margaret Ave. N.
Waterloo, Ontario
N2J 3P9
CANADA
Tel: +519 885 6968
Email: dksnyder@kw.igs.net

Kathy TWARDEK
Food Program Officer
Food Safety Directorate
Canadian Food Inspection Agency
159 Cleopatra Drive
Nepean, Ontario
K1A 0Y9
CANADA
Tel: +613 221 7203
Fax: +613 221 7295
Email: twardekk@inspection.gc.ca

CHINA
CHINE

Vera Chui-man LEUNG
Chief Health Inspector
(Import/Export) 2
Food and Environmental Hygiene Department
43/F Queensway Government Offices
66 Queensway
Hong Kong
CHINA
Tel :+852 2867 5571
Fax: +852 2521 4784
Email: chuimleung@fehd.gov.hk

COSTA RICA

Eric Reyes ROJAS
Medico Veterinario Oficial
Ministerio de Agricultura y Ganaderia
Lagunilla, Barreal de Heredia
COSTA RICA
Tel: +260 86 48 or 260 83 00
Fax: +260 86 48
Email: inspecarnes@protecnet.go.cr

DENMARK
DANEMARK
DINAMARCA

Alice SØRENSEN
Deputy Head of Division
Danish Veterinary and Food Administration
Mørkhøj Bygade 19
DK-2860 Søborg
DENMARK
Tel: +45 33 95 6137
Fax: +45 33 96 6298
Email: ais@fdir.dk

Jørgen Hald CHRISTENSEN
Head of Division
Product Legislation, Environment and Quality
Danish Dairy Board
Frederiks Allé 22
DK-8000 Aarhus C
DENMARK
Tel: +45 873 12000
Fax: +45 873 12001
Email: jhc@mejeri.dk

DOMICIAN REPUBLIC
RÉPUBLIQUE DOMINICAINE
REPÚBLICA DOMINICANA

Ramón F. OZORIA
Coordinador de la Comisión de Investigación de
la Facultad de Ciencias
Universidad Autónoma de Santo Domingo,
UASD
Ciudad Universitaria, Santo Domingo, D.N.
REPÚBLICA DOMINICANA
Tel: +809 686 2960 or +809 763 3851
Fax: +809 535 5221
Email: ozoria2000@hotmail.com

EGYPT
ÉGYPTE
EGIPTO

Nagah Ebrahim Ahmed EL-ZANATY
Director of Milk and its Products Department
1 Ramsis St-Cairo
EGYPT
Tel: +364 9811

EUROPEAN COMMUNITY
COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE
COMUNIDAD EUROPEA

Jerome LEPEINTRE
Administrator
European Commission
F101 4/78
B-1049, Brussels
BELGIUM
Tel: +32 2 299 37 01
Fax: +322 299 85 66
Email: Jerome.lepeintre@cec.eu.int

FRANCE
FRANCIA

Karine SIMBELIE
Inspecteur
Ministère de l'Economie, des Finances et de
l'Industrie DGCCRF – Bureau D3
59 Boulevard Vincent Auriol
75703 Paris Cedex13
FRANCE
Tel: +33 1 44 97 28 40
Fax: +33 1 44 97 30 48
Email: karine.simbelie@dgccrf.finances.gouv.fr

Roseline LECOURT
Ministère de l'Economie, des Finances et de
l'Industrie DGCCRF – Bureau D3
59 Boulevard Vincent Auriol
75703 Paris Cedex13
FRANCE
Tel: +33 1 44 97 34 70
Fax: +33 1 44 97 30 37
Email: roseline.lecourt@dgccrf.finances.gouv.fr

François BLANC
Ministère de l'Agriculture
De l'Alimentation
de la Pêche et des Affaires Rurales
DPEI – Bureau du Lait
3, rue Barbet de Jouy
75007 Paris
FRANCE
Tel: +33 01 49 55 46 03
Fax: +33 01 49 55 25
Email: francois.blanc@agriculture.gouv.fr

P. BRAUN
Groupe BEL
4, rue d'Anjou
75008 Paris
FRANCE
Tel: +33 01 40 07 73 82
Fax: +33 01 40 07 72 98
Email: pbraun@groupe-bel.com

Dominique BUREL
Centre Interprofessionnel de l'Economie Laitière
(CNIEL)
42, rue de Châteaudun
75314 Paris Cedex 09
FRANCE
Tel: +33 01 49 70 71 05
Fax: +33 01 42 80 63 45
Email: dburel-alf@cniel.com

Jean-Claude GILLIS
ATLA
42, rue de Châteaudun
75314 Paris Cedex 09
FRANCE
Tel: +33 01 49 70 72 68
Fax: +33 01 42 80 63 62
Email: trs@atla.asso.fr

Eric GRANDE
Regulatory Affairs Director – Dairy Products
Danone Vitapole – RD 128 – 91767 Palaiseau
Cedex
FRANCE
Tel: +33 01 69 3572 42
Fax: +33 01 69 3576 96
Email: eric.grande@danone.com

GEORGIA
GEORGIE

Chiteishvili LEVAN
Head of WTO Relations Division
Ministry of Agriculture and Food of Georgia
#41 Kostava Street, Tbilis
GEORGIA
Tel: +99532 334837
Fax: +99532 986397
Email: levanch@maf.ge

Mikeladze MARIAM
Leading Specialist
Foreign Relations Departments
Ministry of Agriculture and Food of Georgia
#41 Kostava Street, Tbilis
GEORGIA
Tel: +99532 990531
Fax: +99532 986397
Email: mari_mikeladze@hotmail.com

GERMANY
ALLEMAGNE
ALEMANIA

Lucia HERRMANN
German Federal Ministry of Consumer Protection,
Food and Agriculture
Rochusstrasse, 1, 53123 Bonn
GERMANY
Tel: +49 0 228 529 3835
Fax: +49 0 228 529 3249
Email: lucia.herrmann@bmvel.bund.de

Jörg W. RIEKE
Managing Director of the German Dairy
Association
Godesberger Allee 157
53175 Bonn
GERMANY
Tel: +49 228 959 6922
Fax: +49 228 371 535
Email: rieke@milchindustrie.de

Gernot WERNER
Managing Director of the German Dairy
Association
Godesberger Allee 157
53175 Bonn
GERMANY
Tel: +49 228 959 6912
Fax: +49 228 373 780
Email: Werner@milchindustrie.de

GREECE
GRÉCE
GRECIA

Periklis SOTITIOU
Head of the Department of Milk and Dairy
Products
Ministry of Rural Development and Food
Kapnokoptiriou 6
10176 Athens, Hellas
GREECE
Tel: +0030 210 212 5703
Fax: +0030 210 212 5693
Email: ka6u028@minagric.gr

Christos KEHAGIAS
Professor of Dairy Technology
Technological Educational Institute
Agiou Spiridonos, Egaleo
12210 Athens, Hellas
GREECE
Tel: +0030 210 803 1172
Fax: +0030 210 531 4874
Email: kehagias@teith.gr

INDIA
INDE

Neerja RAJKUMAR
Joint Secretary
Department of Animal Husbandry and Dairying
Ministry of Agriculture
Government of India
Krishi Bhavan
New Delhi – 110001

INDIA

Tel: +91 11 233 823 54

Fax: +91 11 233 866 74

Email: neerajan_2000@yahoo.co.uk or
neerjarajk@nic.in

Sunil BAKSHI
Senior Manager (Quality and Plant Management)
National Dairy Development Board
Anand – 388001

INDIA

Tel: +91 2692 226 255

Fax: +91 2692 260 157

Email: sbakshi@nddb.coop

G. VENKATARAMANI

Director

Government of India

Ministry of Food Processing Industries

Panchsheel Bhawan, August Kranti Marg

New Delhi 110 049

INDIA

Tel: +2649 3224

Fax: +2649 3228

Email: gvr@mofpi.delhi.nic.in

INDONESIA
INDONÉSIE

Marlina Surachmi TAHRIR
Counsellor
Embassy of the Republic of Indonesia
70 Glen Road, Kelburn

Wellington

NEW ZEALAND

Tel: +64 4 4758 697

Fax: +64 4 4759 374

Email: surachmi@yahoo.com

F. G. WINARNO

Member of Indonesian National Codex
Committee

PT Mbrio Biotekindo

INDONESIA

Tel: +62 251 332 403

Fax: +62 251 377 973

Email: fgw@mbrio-food.com

Efi Sofyadi SASTRAPRAWIRA
Head of Division for Quality of Processed Product
Directorate of Processing and Marketing for
Livestock Products

Ministry of Agriculture

Kampus Deptan, Gedun D, Lantai III, R-304

JL Harsono Rm 3 Ragunan

Jakarta 12550

INDONESIA

Tel: +062 21 781 5880

Fax: +062 21 781 5580

Email: esofyad@deptan.go.id

Lili DARWITA

Ministry of Agriculture

JL Harsono Rm 3 Ragunan

Jakarta 12550

INDONESIA

Tel: +062 21 781 5880

Fax: +062 21 781 5880

Email: darwita@deptan.go.id

IRAN, ISLAMIC REPUBLIC OF
IRAN, RÉPUBLIQUE ISLAMIQUE D'
IRÁN, REP. ISLÁMICA DEL

Sayed Farzad TALAKESH

Public Health Expert & National Codex Secretary

Iran Veterinary Organization

Vali-Asr Ave

S.J. Asadabadi St.

PO Box 14155/6349

Tehran

IRAN

Tel: + 98 21 895 7193

Fax: +98 21 895 7252

Email: sftalakesh8@hotmail.com

IRELAND
IRLANDE
IRLANDA

John DOODY

Senior Inspector

Department of Agriculture and Food, IE,

Agriculture House

Kildare Street, Dublin 2

IRELAND

Tel: +353 1 607 2605

Fax: +353 1

Email: john.doody@agriculture.gov.ie

Mr Tim DALY
Agriculture Inspector
Department of Agriculture and Food
Dairy Production and Trade, Block B
Maynooth Business Campus
Maynooth Co. Kildare
IRELAND
Tel: +353 1 505 3412
Email: tim.daly@agriculture.gov.ie

Andreas LERNHART
Directorate General, Agriculture
Council of the European Union
General Secretariat
Rue de La Loi, 175
B – 1048 Brussels
BELGIUM
Tel: +32 02 285 62 41
Fax: +32 02 285 61 69
Email: andreas.lernhart@consilium.eu.int

ITALY
ITALIE
ITALIA

Sergio VENTURA
Professor (Food Law) University Piacenza (IT)
Ministry of Agriculture
Via XX Settembre 20
00187 Rome
ITALY
Tel: +39 06 482 7034
Fax: +39 06 482 9726 / 489 9714

Leo BERTOZZI
Director of Parmigiano Reggiano Cheese
Consortium
Parmigiano-Reggiano Cheese Consortium
Via Kennedy 18
Reggio Emilia
ITALY
Tel: +39 0522 307 741
Fax: +38 0522 397 748
Email: staff@parmigiano-reggiano.it

Andrea BONATI
President of Parmigiano Reggiano Cheese
Consortium
Parmigiano-Reggiano Cheese Consortium
Via Kennedy 18
Reggio Emilia
ITALY
Tel: +39 0522 307 741
Fax: +38 0522 397 748
Email: staff@parmigiano-reggiano.it

Alessandra LIPPIELLO
Secretary of the Minister
Ministry of Agriculture
Via XX Settembre 20
00187 Rome
ITALY
Tel: +0039 06 466 53001
Fax: +0039 06 487 1705
Email: a.lippiello@politicheagricole.it

Brunella LO TURCO
Secretary General Italian Codex Committee
Ministry of Agriculture
Via XX Settembre 20
00187 Rome
ITALY
Tel: +39 06 466 565 12
Fax: +39 06 488 0273
Email: Qtcv1.codex@politicheagricole.it

Rosanna VALENTINI
Medico Veterinario – Dir I° Livello
Ministero Della Salute
D.G.S.V.A. Rome
ITALY
Tel: +3906 5994 6502
Fax: +3906 5994 6657
Email: r.valentini@samita.it

JAPAN
JAPON
JAPÓN

Toshihito NOTO
Deputy Director
Milk and Dairy Products Division, Livestock
Industry
Department, Agriculture Production Bureau
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku
Tokyo 100-8950
JAPAN
Tel: +81 3 3501 1018
Fax: +81 3 3506 9578
Email: toshihito_noto@nm.maff.go.jp

Kazuhiko TSURUMI
Assistant Director
Standards and Evaluation Division
Department of Food Safety
Pharmaceutical and Food Safety Bureau
Ministry of Health, Labour and Welfare
1-2-2 Kasumigaseki, Chiyoda-ku
Tokyo 100-8916
JAPAN
Tel: +81 3 3595 2341
Fax: +81 3 3501 4868
Email: tsurumi-kazuhiko@mhlw.go.jp

Takahiro MIZOBUCHI
Technical Advisor
Japan Food Hygiene Association
2-6-1 Jinguumae, Shibuya-ku
Tokyo 150-0001
JAPAN
Tel: +81 3 3478 2111
Fax: +81 3 3478 0059

Goro HANAGATA
Technical Advisor
The Japanese National Committee of IDF
Nyugyo-Kaikan, 1-14-19 Kudankita, Chiyoda-ku
Tokyo 102-0073
JAPAN
Tel: +81 3 3264 3731
Fax: +81 3 3264 3732

Shirou KAWABATA
Technical Advisor
The Japanese National Committee of IDF
Nyugyo-Kaikan, 1-14-19 Kudankita, Chiyoda-ku
Tokyo 102-0073
JAPAN
Tel: +81 3 3264 3731
Fax: +81 3 3264 3732

Yoshiharu KUMA
Technical Advisor
The Japanese National Committee of IDF
Nyugyo-Kaikan, 1-14-19 Kudankita, Chiyoda-ku
Tokyo 102-0073
JAPAN
Tel: +81 3 3264 3731
Fax: +81 3 3264 3732

Masaru MATSUZAKI
Technical Advisor
The Japanese National Committee of IDF
Nyugyo-Kaikan, 1-14-19 Kudankita, Chiyoda-ku
Tokyo 102-0073
JAPAN
Tel: +81 3 3264 3731
Fax: +81 3 3264 3732

Osamu SUGANUMA
Technical Advisor
The Japanese National Committee of IDF
Nyugyo-Kaikan, 1-14-19 Kudankita, Chiyoda-ku
Tokyo 102-0073
JAPAN
Tel: +81 3 3264 3731
Fax: +81 3 3264 3732

KAZAKHSTAN

Zhanat IBRAIKULOVA
Head of Department of the State Sanitary
Epidemiological Surveillance Community
Ministry of Health Kazakhstan
66 Moskovskaya Street
Astanna
KAZAKHSTAN
Tel: +7 3172 317 811
Fax: +7 3172 317 807
Email: zdrav@minzdrav-rk.kz

KENYA

Moses Mwangi WANGAI
Standards Officer
Kenya Bureau of Standards
54974 Nairobi
KENYA
Tel: +502210 19
Fax: 609660
Email: info@kebs.org

KOREA, REPUBLIC OF CORÉE, RÉPUBLIQUE DE COREA, REPÚBLICA DE

Young-Hee LEE
Livestock Products Standards Division
Livestock Products Safety and Inspection
Department
National Veterinary Research and Quarantine
Service (NVRQS)
Ministry of Agriculture and Forestry
480, Anyang-6-dong, Manan-gu. Anyang-city
Gyeonggi-do
REPUBLIC OF KOREA
Tel: +82 31 467 1986
Fax: +82 31 467 1989
Email: leeyhee@nvrqs.go.kr

Yun-Kyoung LEE
Senior Researcher
Ministry of Health and Welfare
#1 Joongang-dong
Gwacheon-si
Gyeonggi-go, 427-721
REPUBLIC OF KOREA
Tel: +82 02 803 7558
Fax: +82 02 504 1456
Email: yklee0104@mohw.go.kr

MALAYSIA
MALAISIE
MALASIA

Vincent Ng In HOOI
Director Production
Department of Veterinary Services, Malaysia
8th floor, Block A, Wisma Chase Perdana
Off Jalan Semantan, Bukit Damansara
50630 Kuala Lumpur
MALAYSIA
Tel: +603 2092 1872
Fax: +603 2092 1871
Email: vincent@iph.gov.my or
vincentng86@hotmail.com

Fauziah ARSHAD
Senior Research Officer
Malaysian Palm Oil Board
Ministry of Plantation Industries and
Commodities
No 6, Persiaran Institusi
Bandar Baru Bangi
43000 Kajang, Selangor
MALAYSIA
Tel: +603 8925 9155
Fax: +603 8925 9446
Email: fauziah@mpob.gov.my

MEXICO
MEXIQUE
MÉXICO

Carlos Ramón Berzunza SÁNCHEZ
Secretaria de Economía
Director de Normalización Internacional
Dirección General de Normas
Tel: +52 55 5729 9480
Fax: +52 55 5520 9715
Email: cberzunz@economia.gob.mx

Alfonso Moncada JIMÉNEZ
Responsable del Área de Normalización
Internacional
Consejo Agroempresarial de Mesoamérica y el
Caribe
Tel: +52 55 5000 1405
Fax: + 52 55 5601 0903
Email: amoggi@starmedia.com

NETHERLANDS
PAYS-BAS
PAISES BAJOS

Gert STIEKEMA
Ministry of Agriculture, Nature and Food Quality
PO Box 20401
2500 EK The Hague
NETHERLANDS
Tel: +31 70 378 4235
Fax: +31 70 378 6123
Email: o.t.j.stiekema@minlnv.nl

Ludwig BERCHT
Dutch Dairy Association (NZO)
PO Box 165
2700 AD Zoetermeer
NETHERLANDS
Tel: +31 79 34 30 302
Fax: +31 79 34 30 320
Email: bercht@nzo.nl

Rini J.A. BOUWMAN
Manager Strategy and Innovation
Netherlands Controlling Authority for Milk and
Milk Products
Kastanjelaan 7
PO Box 250, NL-3830 AG Leusden
NETHERLANDS
Tel: +31 33 496 56 96
Fax: +31 33 496 56 66
Email: bouwman@cokz.nl

Rob OOST
Legislation and Quality Officer
Dutch Dairy Board
Louis Braillelaan 80
2700 AT Zoetermeer
NETHERLANDS
Tel: +31 79 368 15 16
Fax: +31 79 368 19 51
Email: r.h.oost@pz.agro.nl

Yuki MORITA
Manager Regulatory and Public Affairs
Yakult Europe B.V.
Schutsluisweg 1
1332 EN Almere
NETHERLANDS
Tel: +31 36 5211 300
Fax: +31 36 5329 840
Email: ymorita@yakulteuropa.com

NEW ZEALAND
NOUVELLE ZÉLANDE
NUEVA ZELANDIA

Phil FAWCET
Programme Manager (Regulatory Standards)
New Zealand Food Safety Authority
PO Box 2835
Wellington
NEW ZEALAND
Tel: +64 4 463 2656
Fax: +64 4 463 2675
Email: phil.fawcet@nzfsa.govt.nz

Ann HAYMAN
Programme Manager (Technical Services)
New Zealand Food Safety Authority
PO Box 2835
Wellington
NEW ZEALAND
Tel: +64 4 463 2674
Fax: +64 4 463 2675
Email: ann.hayman@nzfsa.govt.nz

Raj RAJASEKAR
Programme Manager
New Zealand Food Safety Authority
PO Box 2835
Wellington
NEW ZEALAND
Tel: +64 4 463 2576
Fax: +64 4 463 2583
Email: Raj.rajasekar@nzfsa.govt.nz

Tim KNOX
Director – Dairy
New Zealand Food Safety Authority
PO Box 2835
Wellington
NEW ZEALAND
Tel: +64 4 463 2651
Fax: +64 4 463 2501
Email: tim.knox@nzfsa.govt.nz

Dianne SCHUMACHER
Programme Manager
New Food Safety Authority
PO Box 2835
Wellington
NEW ZEALAND
Tel: +64 4 463 2659
Fax: +64 4 463 2675
Email: Dianne.schumacher@nzfsa.govt.nz

Roger HALL
Regulatory Manager (Ingredients)
Fonterra Co-operative Group Limited
PO Box 417
Wellington
NEW ZEALAND
Tel: +64 4 471 8780
Fax: +64 4 462 8020
Email: roger.hall@fonterra.com

Keith JOHNSTON
Principal Research Technologist
Fonterra Co-operative Group Ltd
Private Bag 11029
Palmerston North
NEW ZEALAND
Tel: +64 6 650 4649
Fax: +64 6 350 4640
Email: keith.johnston@fonterra.com

Joan WRIGHT
General Counsel – Regulatory Affairs
Fonterra Co-operative Group Ltd
Private Bag 92032
Auckland
NEW ZEALAND
Tel: +64 9 256 5442
Fax: +64 9 256 5419
Email: joan.wright@fonterra.com

Roger KISSLING
Fonterra Co-operative Group Ltd
Private Bag 885 Cambridge 2351
Victoria Road Hautapu
NEW ZEALAND
Tel: +64 7 827 9699
Fax: +64 7 828 96 98
Email: roger.kissling@fonterra.com

PARAGUAY

Julia SALDIVAR
Representante del Ministerio de Salud Ante el
Comite Nacional del Codex – Paraguay
Instituto Nacional de Alimentacion y
Nutricion Dependiente del Ministerio de Salud
Publicia y Bienestar Social
Avenida Santísima Trinidad casi Itapúa
ASUNCION
PARAGUAY
Tel: +595 21 206 874
Fax: +595 21 206 874
Email: saldivar@telesurf.com.py or
inanpy@pla.net.py

Maria Rocio ABED
Secretaria Ejecutiva del Comité Nacional de
Tecnología y Normalizacion (INTN)
Avda. Gral. Artigas N° 3973 e/Gral. Roa.
Asunción
PARAGUAY
Tel: +595 21 293 748
Fax: +595 21 293 748
Email: codex@intn.gov.py

**PHILIPPINES
FILIPINAS**

Judith A. PLATERO
Development Management Officer V
Department of Agriculture
National Dairy Authority
BAI Compound
Vijayas Ave., Dilman\
Quezon City
PHILIPPINES
Tel: +632 926 0733
Fax: +632 926 8847
Email: japlatero@yahoo.com

**SPAIN
ESPAGNE
ESPAÑA**

Paloma Cervera LUCINI
Técnico Superior de la Subdirección General de
Gestión de Riesgos Alimentarios
Agencia Española de Seguridad Alimentario
ESPAÑA (SPAIN)
Tel: +34 91 338 0897
Fax: +34 91 338 0561
Email: pcervera@msc.es

Teresa Calvo SANZ
Jefe de Servicio de Normativa Alimentaria de la
Subdirección General de Plantificación
Alimentaria
Dirección General de Alimentación del Ministerio
de Agricultura, Pesca y Aimentación
ESPAÑA (SPAIN)
Tel: +34 91 347 5045
Fax: + 34 91 347 5728
Email: tcalvosa@mapya.es

Olga Baniandrés RODRÍGEUZ
Jefe de Servicio de Cuotas Lácteas de la
Subdirección General de Vacuno y Ovino
Dirección General de Ganadería del Ministerio de
Agricultura, Pesca y Aimentación
ESPAÑA (SPAIN)
Tel: +34 91 347 6997
Fax: +24 91 347 6888
Email: obaniand@mapya.es

**SWAZILAND
SWAZILANDIA**

Edmund J DLAMINI
Principal Environmental Health Officer
Ministry of Health
PO Box 5
Mbabane
SWAZILAND
Tel: +268 404 2431
Fax: +268 404 2092
Email: edmunddlamini@yahoo.co.uk

**SWEDEN
SUÈDE
SUECIA**

Karin BÄCKSTRÖM
Chief Government Inspector
Swedish National Food Administration
Box 622
SE – 751 26 Uppsala
SWEDEN
Tel: +46 18 17 55 00
Fax: +46 18 17 53 10
Email: karb@slv.se

Fredrik ALFER
Senior Administrative Officer
Ministry of Agriculture, Food and Consumer
Affairs
SE-103 33 Stockholm
SWEDEN
Tel: +46 8 405 11 39
Fax: +46 8 20 6 496
Email: fredrik.alfer@agriculture.ministry.se

SWITZERLAND

SUISSE

SUIZA

Christina BLUMER
Scientific Employee
Swiss Federal Office of Public Health
Schwarzenburgstrasse 165
CH – 3003 Bern
SWITZERLAND
Tel: +41 31 322 95 67
Fax: +41 31 322 95 74
Email: Christina.blumer@bag.admin.ch

Jean VIGNAL
Regulatory Affairs
Nestec Ltd
Avenue Nestlé 55
CH – 1800 Vevey
SWITZERLAND
Tel: +41 21 924 35 01
Fax: +41 21 924 45 47
Email: jean.vignal@nestle.com

Mathias WOHLWEND
Food Engineer ETH
Swiss Federal Office for Agriculture
Mattenhofstrasse 5
CH-3003 Bern
SWITZERLAND
Tel: +41 31 324 96 61
Fax: +41 31 322 26 34
Email: mathias.wohlwend@blw.admin.ch

THAILAND
THAÏLANDE
TAILANDIA

Pravee VIJCHULATA
Associate Professor
Kasetsart University
50 Paholyothin Road
Bangkok 10900
THAILAND
Tel: +66 2 579 3174
Fax: +66 2 579 1876
Email: agrpvv@ku.ac.th

Yupa LAOJINDAPUN
Standards Officer
National Bureau of Agricultural Commodity and
Food Standards (ACFS)
Ministry of Agriculture and Cooperatives
Rajadammern Nok Avenue
Bangkok 10200
THAILAND
Tel: +66 2 280 3903
Fax: +66 2 280 3899
Email: yupalao@tisi.go.th

Mahachai LIRATHPONG
Manager Food Legislation
Manufacturing Division – Innovation &
Renovation
Nestle
5000 Ploenchit Road
Lumpini, Pathumwan
Bangkok 10330
THAILAND
Tel: +66 2657 8000 ext 8255
Fax: +66 2657 8328
Email: mahachai.lirathpong@th.nestle.com

Artaya KIATSOONTHON
Senior Veterinary Officer
Department of Livestock Development
Bureau of Livestock Products Quality Control
THAILAND
Tel: +66 2 501 1216
Fax: +66 2 967 9732
Email: artayak@dld.go.th

Surayuth SONGSUMUD
Veterinary Officer
National Bureau of Agricultural Commodity and
Food Standards (ACFS)
Ministry of Agriculture and Cooperatives
Rajadammern Nok Avenue
Bangkok 10200
THAILAND
Tel: +66 2 280 3903
Fax: +66 2 280 3899
Email: surayut@health.moph.go.th

Sutida TRAITIPWORACHAIKUL
Food Technologist / Consultant
National Food Institute
2008 Soi Charansanitwong 40
Charansanitwong Road
Bangyeekhan
Bangphlad
Bangkok 10700
THAILAND
Tel: +66 0 2886 8088 ext 218
Fax: +66 0 2886 8106 7
Email: inspection@nfi.or.th

UGANDA
OUGANDA

Terry KAHUMA
Executive Director
Uganda National Bureau of Standards
PO Box 6329
Plot M217
Nakawa Industrial Area
Kampala
UGANDA
Tel: +256 77 702 688
Fax: +256 286 123
Email: terry.kahuma@unbs.org or unbs@afsat.org

UNITED ARAB EMIRATES
ÉMIRATS ARABES UNIS
EMIRATOS ÁRABES UNIDOS

Adnan ali ALJALLAF
Head of Food safety Unit
Dubai Municipality
UNITED ARAB EMIRATES
Tel: +971 420 64213
Fax: +971 422 3905
Email: foodsafety@dm.gov.ae

Munira Ismail Al SAYEGH
Head of Microbiology Unit
Food and Environmental Laboratory Section
Dubai Central Laboratory Department
PO Box 67
Dubai
UNITED ARAB EMIRATES
Tel: +971 4 301 1618
Fax: +971 4 335 8448
Email: info@dm.gov.ae

UNITED KINGDOM
ROYAUME-UNI
REINO UNIDO

Nigel HARRISON
Head, Food Law Policy Branch
Food Standards Agency
Room 124B, Aviation House
125 Kingsway
London WC2B 6NH
UNITED KINGDOM
Tel: +44 207 276 8177
Fax: +44 20 727 68193
Email: nigel.harrison@foodstandards.gsi.gov.uk

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

Duane R. SPOMER
Associate Deputy Administrator for Food
Standards and Grading
Dairy Program
Agricultural Marketing Service
U.S. Department of Agriculture
1400 Independence Avenue. SW
Room 2750-South Building
Washington, DC 20090
UNITED STATES
Tel: +202 920 3171
Fax: +202 720 2643
Email: duane.spomer@usda.gov

John F. SHEEHAN
Director
Division of Dairy and Egg Safety
Office of Plant and Dairy Foods and Beverages
Center for Food Safety and Applied Nutrition –
HFS-306
Food and Drug Administration
Harvey W. Wiley Federal Building
5100 Paint Branch Parkway
College Park, MD 20740
UNITED STATES
Tel: +301 436 1488
Fax: +301 436 2632
Email: john.sheehan@cfsan.fda.gov

Ellen MATTEN
Staff Officer
U.S. Codex Office
Food Safety and Inspection Service
U.S. Department of Agriculture
1400 Independence Avenue. SW
Room 4861-South Building
Washington, DC 20250
UNITED STATES
Tel: +202 720 4063
Fax: +202 720 3157
Email: ellen.matten@usda.gov

Dennis M. KEEFE
Office of Food Additive Safety
Centre for Food Safety and Applied Nutrition –
HFS-255
Food and Drug Administration
Harvey W. Wiley Federal Building
5100 Paint Branch Parkway
College Park, MD 20740
UNITED STATES
Tel: +202 418 3113
Fax: +202 418 3131
Email: dkeefe@cfsan.fda.gov

Susan SAUSVILLE
Chief, Dairy Standardization Branch
Agricultural Marketing Service
U.S. Department of Agriculture
1400 Independence Avenue. SW
Room 2746-South Building
Washington, DC 20090
UNITED STATES
Tel: +202 720 7473
Fax: +202 720 2643
Email: susan.sausville@usda.gov

Robert BYRNE
Vice-President
National Milk Producers Federation
2101 Wilson Boulevard, Suite 400
Arlington, VA 22201
UNITED STATES
Tel: +703 243 6111
Fax: +703 841 9328
Email: rbyrne@nmpf.org

Annie BIEVENUE
Manager
Market Access & Regulatory Affairs
U.S. Dairy Export Council
2101 Wilson Blvd. Ste. 400
Arlington, VA 22201
UNITED STATES
Tel: +703 528 3049
Fax: +703 528 3705
Email: abievenue@usdec.org

Russel J. BISHOP
Director
Center for Dairy Research
University of Wisconsin – Madison
1605 Lindon Drive
Babcock Hall
Madison, WI 53706
UNITED STATES
Tel: +608 265 3696
Fax: +608 262 1578
Email: jrbishop@cdr.wisc.edu

Diane D. LEWIS
Vice-President of Market Access and Regulatory
Affairs
U.S. Dairy Export Council
2101 Wilson Boulevard, Suite 400
Arlington, VA 22201
UNITED STATES
Tel: +703 528 3049
Fax: +703 528 3705
Email: dlewis@usdec.org

Allen R. SAYLER
Senior Director
Regulatory Affairs and International Standards
International Dairy Foods Association
1250 H Street, NW, Suite 900
Washington, DC 20050
UNITED STATES
Tel: +202 223 544
Fax: +202 331 7820
Email: asayler@idfa.org

Edward THOMPSON
Kraft Foods Inc
Three Lakes Drive
Northfield, IL 60093
UNITED STATES
Tel: +847 646 2492
Fax: +847 646 4431 or 32
Email: jthompson@kraft.com

Deborah VAN DYK
Director of Legal Affairs
Schreiber Food Inc
425 Pine Street
PO Box 19010
Green Bay, WI 54307
UNITED STATES
Tel: +920 437 7601
Fax: +920 436 2700
Email: Deborah.van-dyk@sficorp.com

URUGUAY

Jorge CASTRO
Laboratorio Tecnológico del Uruguay (LATU)
Av. Italia 6201 – C.P. 11500 Montevideo
URUGUAY
Tel: +598 2 601 37 24
Email: jcastro@latu.org.uy

VIETNAM VIET NAM

Lam Xuan THANH
Associate Professor, Ph.D., Vice Director
Hanoi University of Technology
Institute of Biological and Food Technology
Daie co Viet Road, Hanoi
VIETNAM
Tel: +84 4 868 0118
Fax: +84 4 869 2515
Email: lamthanh555@hotmail.com

OBSERVER ORGANISATIONS

OIE

Barry O'Neil
Member of the OIE Administrative Commission
12 rue de Prony
75017 Paris
FRANCE

Tel: +64 4 474 4128
Fax: +64 4 474 4240
Email: oneilb@maf.govt.nz

European Food Law Association (EFLA)

David Pineda EREÑO
European Food Law Association – EFLA Europe
Rue de l'Association 50 – 1000 Brussels
BELGIUM

Tel: +32 2 218 14 70
Fax: +32 2 219 73 42
Email: eflabelgium@eas.be

Conny SVENSSON
European Food Law Association – EFLA Europe
Rue de l'Association 50 – 1000 Brussels
BELGIUM

Tel: +32 2 218 14 70
Fax: +32 2 219 73 42
Email: eflabelgium@eas.be

Guy VALKENBORG
European Food Law Association – EFLA Europe
Rue de l'Association 50 – 1000 Brussels
BELGIUM

Tel: +32 2 218 14 70
Fax: +32 2 219 73 42
Email: eflabelgium@eas.be

International Dairy Federation (IDF)

Thomas KÜTZEMEIER
Managing Director
Verband der Deutschen Milchwirtschaft
Meckenheimer Allee 137
D-53115 Bonn
GERMANY

Tel: +49 228 98 24 30
Fax: +49 228 98 24 320
Email: th.kuetzemeier@vdm-deutschland.de

Claus HEGGUM
Head of Department
Danish Dairy Board
Frederiks Allé 22
DK – 8000 Aarhus C
DENMARK

Tel: +45 87 31 21 98
Fax: +45 87 31 20 01
Email: ch@mejeri.dk

Thomas BALMER
Senior Vice President
National Milk Producers Federation
2101 Wilson Boulevard, Suite 400
Arlington, VA 22201
UNITED STATES

Tel: +1 703 243 6111
Fax: +1 703 841 9328
Email: tbalmer@nmpf.org

Jaap EVERS
Fonterra Research Centre
Private Bag 11 029
Palmerston North
NEW ZEALAND

Tel: +64 6 350 46 13
Fax: +64 6 350 46 07
Email: jaap.evers@fonterra.com

Michael HICKEY
Irish National Committee of IDF
Derryeigh
Creggane, Charleville
Co. Cork
IRELAND

Tel: +353 63 89392
Fax: +353 63 89392
Email: mfhickey@oceanfree.net

Philippe JACHNIK
President of the International Dairy Federation
Diamant Building
80, Boulevard Auguste Reyers
B-1030 Brussels
BELGIUM

Tel: +33 2 733 98 88
Fax: +33 2 733 04 13
Email: rpi@atla.asso.fr

Joerg SEIFERT
Technical Manager
International Dairy Federation
Diamant Building
80, Boulevard Auguste Reyers
B - 1030 Brussels
BELGIUM
Tel: +322 706 8643
Fax: +322 733 0413
Email: jseifert@fil-idf.org

CODEX SECRETARIAT

Annamaria BRUNO
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Viale delle Terme di Caracalla
00100 Rome
ITALY
Tel: +39 06 57056254
Fax: +39 06 57054593
Email: annamaria.bruno@fao.org

Jeronimas MASKELIUNAS
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Viale delle Terme di Caracalla
00100 Rome
ITALY
Tel: +39 06 57053967
Fax: +39 06 57054593
Email: jeronimas.maskeliunas@fao.org

NEW ZEALAND SECRETARIAT

Carol BARNAO
Deputy Director (Dairy)
New Zealand Food Safety Authority
PO Box 2835
Wellington
NEW ZEALAND
Tel: +64 4 463 2652
Fax: +64 4 463 2675
Email: carol.barnao@nzfsa.govt.nz

Cindy NEWMAN
Executive Manager
New Zealand Food Safety Authority
PO Box 2835
Wellington
NEW ZEALAND

Daniel HERD
Adviser (Communications)
New Zealand Food Safety Authority
PO Box 2835
Wellington
NEW ZEALAND

Audrey TAULALO
Administration Assistant
New Zealand Food Safety Authority
PO Box 2835
Wellington
NEW ZEALAND

ANNEXE II

PROJET D'AMENDEMENT DE LA NORME GENERALE CODEX POUR LE FROMAGE

(Maintenu à l'étape 7)¹

2. DESCRIPTION

2.1 « Le fromage est le produit affiné ou non affiné, de consistance molle ou semi-dure, dure ou extradure qui peut être enrobé et dans lequel le rapport protéines de lactosérum/caséine ne dépasse pas celui du lait, et qui est obtenu :

- (a) par coagulation complète ou partielle des protéines du lait, du lait écrémé, du lait partiellement écrémé, de la crème, de la crème de lactosérum ou du babeurre, seuls ou en combinaison, grâce à l'action de la présure ou d'autres agents coagulants appropriés et par égouttage partiel du lactosérum résultant de cette coagulation, **tout en respectant le principe selon lequel la fabrication du fromage entraîne la concentration des protéines du lait (notamment de la caséine), la teneur en protéines du fromage étant par conséquent nettement plus élevée que la teneur en protéines du mélange des matières premières ci-dessus qui a servi à la fabrication du fromage** et/ou
- (b) par l'emploi de techniques de fabrication entraînant la coagulation des protéines du lait et/ou des 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). »

¹ L'amendement proposé est signalé par des caractères **gras**.

ANNEXE III

**AVANT-PROJET DE NORME POUR UN MÉLANGE DE LAIT CONCENTRÉ ÉCRÉMÉ
ET DE GRAISSE VÉGÉTALE**

(À l'étape 5 de la procédure)

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique à un mélange de lait concentré écrémé et de graisse végétale, également désigné mélange de lait écrémé concentré non sucré et de graisse végétale destiné à la consommation directe, conformément à la description figurant à la Section 2 ci-dessous.

2. DESCRIPTION

Un mélange de lait concentré écrémé et de graisse végétale est un produit obtenu par recombinaison des constituants du lait et d'eau potable ou par élimination partielle de l'eau et adjonction d'huile végétale comestible, de graisse végétale comestible ou d'une combinaison des deux, en conformité avec les critères de composition énoncés à la section 3 de la présente norme.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

3.1 MATIERES PREMIERES

Lait et laits en poudre¹, autres extraits secs du lait, graisses/huiles¹ végétales comestibles et produits à base de matière grasse laitière.¹

Les produits laitiers ci-après sont autorisés aux fins d'ajustement de la teneur en protéines :

- Rétentat du lait Le rétentat du lait est un produit obtenu après concentration des protéines du lait par ultrafiltration du lait, du lait partiellement écrémé ou du lait écrémé ;
- Perméat du lait Le perméat du lait est un produit obtenu après élimination des protéines du lait et de la matière grasse laitière contenue dans le lait, le lait partiellement écrémé ou le lait écrémé par ultrafiltration ; et
- Lactose¹

3.2 INGREDIENTS AUTORISES

- Eau potable
- Chlorure de sodium

3.3 SUBSTANCES NUTRITIVES

Lorsque les Principes généraux régissant l'adjonction d'éléments nutritifs aux aliments (CAC/GL 09-1987) le permettent, les teneurs maximales et minimales en vitamines A, D et autres substances nutritives, le cas échéant, devraient être prescrites par la législation nationale conformément aux besoins de chaque pays y compris, le cas échéant, l'interdiction d'utiliser certaines substances nutritives.

¹ Voir les dispositions des normes Codex concernant ces produits.

*Mélange de lait concentré écrémé et de graisse végétale***3.4 COMPOSITION***Mélange de lait concentré écrémé et de graisse végétale*

Teneur minimale en matière grasse	7,5 % m/m
Teneur minimale en extrait sec dégraissé du lait ²	17,5 % m/m
Teneur minimale en protéines du lait dans l'extrait sec dégraissé du lait ²	34 % m/m

Mélange de lait concentré partiellement écrémé et de graisse végétale

Teneur minimale en matière grasse	> 1 % et < 7,5 % m/m
Teneur minimale en extrait sec dégraissé du lait ²	19 % m/m
Teneur minimale en protéines du lait dans l'extrait sec dégraissé du lait ²	34 % m/m

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les dispositions ci-après sont subordonnées à l'approbation du Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants et à leur incorporation dans la norme générale pour les additifs alimentaires.

Seuls les additifs alimentaires mentionnés ci-après peuvent être utilisés et ce, uniquement dans les limites fixées.

No. SIN	Nom	Concentration maximale
Agents raffermissants		
508	Chlorure de potassium) Limité par les BPF
509	Chlorure de calcium	
Stabilisants		
331(i)	Dihydrogéo-citrate de sodium)
331(iii)	Citrate de trisodium) Limité par les BPF
332	Citrate de potassium)
333	Citrate de calcium)
Régulateurs d'acidité		
170(i)	Carbonate de calcium) Limité par les BPF
339	Phosphate de sodium)
340	Phosphate de potassium) Total combiné < 10 g/kg
341	Phosphate de calcium) (le volume total exprimé en P ₂ O ₅)
450	Diphosphate) ne doit pas dépasser 10 g/kg
451	Triphosphate)
452	Polyphosphate) Limité par les BPF
500	Carbonates de sodium)
501	Carbonate de potassium)
Épaississants		
407	Carraghénane) Limité par les BPF
Émulsifiant		
322	Lécithine) Limité par les BPF

² La teneur en extrait sec dégraissé du lait comprend l'eau de cristallisation du lactose.

5. CONTAMINANTS

Les produits visés par les dispositions de la présente norme doivent être conformes aux limites maximales pour les contaminants et les résidus de pesticides et de médicaments vétérinaires fixées par la Commission du Codex Alimentarius.

6. HYGIÈNE

6.1 Il est recommandé que les produits visés par les dispositions de la présente norme soient préparés et manipulés conformément aux sections appropriées du Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rév. 4-2003) et des autres textes pertinents du Codex tels que les Codes d'usages en matière d'hygiène et les Codes d'usages.

6.2 Depuis la production des matières premières jusqu'au point de consommation, les produits couverts par la présente norme devraient être soumis à une combinaison de mesures de maîtrise pouvant inclure, par exemple, la pasteurisation, et celles-ci devraient se montrer en mesure de parvenir au niveau approprié de protection de la santé publique.

6.3 Les produits doivent satisfaire à tout critère microbiologique établi conformément aux Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les denrées alimentaires (CAC/GL 21-1997).

7. ÉTIQUETAGE

Outre la disposition de la norme générale du Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rév. 3-1999), les dispositions spécifiques ci-après s'appliquent.

7.1 NOM DU PRODUIT

Le produit doit être désigné :

- Mélange de lait concentré écrémé et de graisse végétale ; ou
- Mélange de lait concentré partiellement écrémé et de graisse végétale.

D'autres noms peuvent être utilisés si cela est autorisé par la législation nationale du pays de vente.

7.2 DECLARATION DE LA TENEUR TOTALE EN MATIERE GRASSE

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

La présence de graisse et/ou d'huile végétale comestible doit être précisée sur l'étiquette. Lorsque cela est requis par le pays de vente au détail, le nom courant du végétal dont la graisse ou l'huile sont extraites doit figurer dans le nom du produit ou être précisé.

7.3 DECLARATION DE LA TENEUR EN PROTEINES DU LAIT

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 ou du volume, soit (ii) en grammes par ration, telle que quantifiée sur l'étiquette, à condition que le nombre de rations soit indiqué.

7.4 LISTE DES INGREDIENTS

Nonobstant les dispositions de la section 4.2.1 de la norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rév. 3-1999), les produits laitiers uniquement utilisés aux fins d'ajustement de la teneur en protéines ne doivent pas être déclarés.

Mélange de lait concentré écrémé et de graisse végétale

7.5 MISE EN GARDE

L'étiquette doit préciser que le produit ne doit pas être utilisé comme préparation pour nourrissons. Par exemple : « NE CONVIENT PAS AUX NOURRISSONS ».]

8. MÉTHODES D'ÉCHANTILLONNAGE ET D'ANALYSE

Voir Volume 13 du Codex Alimentarius.

ANNEXE IV

**AVANT-PROJET DE NORME POUR UN MÉLANGE DE LAIT ÉCRÉMÉ
ET DE GRAISSE VÉGÉTALE EN POUDRE**

(À l'étape 5)

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique à un mélange de lait écrémé et de graisse végétale en poudre destiné à la consommation directe, conformément à la description figurant à la section 2 ci-dessous.

2. DESCRIPTION

Un mélange de lait écrémé et de graisse végétale en poudre est un produit obtenu par élimination partielle de l'eau des constituants du lait et adjonction d'huile végétale comestible, de graisse végétale comestible ou d'une combinaison des deux, en conformité avec les critères de composition énoncés à la section 3 de la présente norme.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

3.1 MATIERES PREMIERES

Lait et laits en poudre¹, autres extraits secs du lait, graisses/huiles¹ végétales comestibles et produits à base de matière grasse laitière.¹

Les produits laitiers ci-après sont autorisés aux fins d'ajustement de la teneur en protéines :

- Rétentat du lait Le rétentat du lait est un produit obtenu après concentration des protéines du lait par ultrafiltration du lait, du lait partiellement écrémé ou du lait écrémé ;
- Perméat du lait Le perméat du lait est un produit obtenu après élimination des protéines du lait et de la matière grasse laitière contenue dans le lait, le lait partiellement écrémé ou le lait écrémé par ultrafiltration ; et
- Lactose¹

3.2 SUBSTANCES NUTRITIVES AUTORISEES

Lorsque les Principes généraux régissant l'adjonction d'éléments nutritifs aux aliments (CAC/GL 09-1987) le permettent, les teneurs maximales et minimales en vitamines A, D et autres substances nutritives, le cas échéant, devraient être prescrites par la législation nationale conformément aux besoins de chaque pays y compris, le cas échéant, l'interdiction d'utiliser certaines substances nutritives.

3.3 COMPOSITION

Mélange de lait écrémé et de graisse végétale en poudre

Teneur minimale en matière grasse	26 % m/m
Teneur maximale en eau ²	5 % m/m
Teneur minimale en protéines du lait dans l'extrait sec dégraissé du lait ²	34 % m/m

¹ Voir les dispositions des normes Codex concernant ces produits.

² La teneur en extrait sec dégraissé du lait et en extrait sec dégraissé comprend l'eau de cristallisation du lactose.

Mélange de lait partiellement écrémé et de graisse végétale en poudre

Teneur minimale en matière grasse	> 1,5 % et < 26 % m/m
Teneur maximale en eau ²	5 % m/m
Teneur minimale en protéines du lait dans l'extrait sec dégraissé du lait ²	34 % m/m

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les dispositions ci-après sont subordonnées à l'approbation du Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants et à leur incorporation dans la norme générale pour les additifs alimentaires.

Seuls les additifs alimentaires mentionnés ci-après peuvent être utilisés et ce uniquement dans les limites fixées.

No. SIN	Nom	Concentration maximale
Stabilisants		
331(i)	Dihydrogéo-citrate de sodium)
311(iii)	Citrate de trisodium) Limité par les BPF
332	Citrate de potassium)
Agents raffermissants		
508	Chlorure de potassium)
509	Chlorure de calcium) Limité par les BPF
Régulateurs d'acidité		
339	Phosphate de sodium)
340	Phosphate de potassium)
450	Diphosphate) Total combiné, 10 g/kg
451	Triphosphate) (le volume total exprimé en P ₂ O ₅
452	Polyphosphate) ne doit pas dépasser 10 g/kg)
341(iii)	Orthophosphate de calcium tribasique)
500	Carbonates de sodium)
501	Carbonate de potassium) Limité par les BPF
Émulsifiant		
322	Lécithine (ou phospholipides de sources naturelles)) Limité par les BPF
471	Mono- et diglycérides d'acides gras)
Antiagglomérants		
170 (i)	Carbonate de calcium)
504 (i)	Carbonate de magnésium)
530	Oxyde de magnésium)
551	Dioxyde de silicium amorphe)
552	Silicate de calcium)
553 (i)	Silicate de magnésium) Limité par les BPF
553 (iii)	Talc)
554	Aluminosilicate de sodium)
556	Aluminosilicate de calcium)
559	Silicate d'aluminium)
343 (iii)	Tricarbonat de magnésium) Total combiné < 10 g/kg

No. SIN	Nom	Concentration maximale
Antioxydants		
300	Acide L-ascorbique) 0,5 g/kg exprimé en acide
301	Ascorbate de sodium) ascorbique
304	Palmitate d'ascorbyle) 0,01 % m/m
320	Butylhydroxyanisol (BHA)) 0,01 % m/m (de la graisse
321	Butylhydroxytoluène (BHT)) ou de l'huile)
319	Hydroquinone tertio-butylique (TBHQ))

5. CONTAMINANTS

Les produits visés par les dispositions de la présente norme doivent être conformes aux limites maximales pour les contaminants et les résidus de pesticides et de médicaments vétérinaires fixées par la Commission du Codex Alimentarius.

6. HYGIÈNE

6.1 Il est recommandé que les produits visés par les dispositions de la présente norme soient préparés et manipulés conformément aux sections appropriées du Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rév. 4-2003) et des autres textes pertinents du Codex tels que les Codes d'usages en matière d'hygiène et les Codes d'usages.

6.2 Depuis la production des matières premières jusqu'au point de consommation, les produits couverts par la présente norme devraient être soumis à une combinaison de mesures de maîtrise pouvant inclure, par exemple, la pasteurisation, et celles-ci devraient se montrer en mesure de parvenir au niveau approprié de protection de la santé publique.

6.3 Les produits doivent satisfaire à tout critère microbiologique établi conformément aux Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les denrées alimentaires (CAC/GL 21-1997).

7. ÉTIQUETAGE

Outre les dispositions de la norme générale du Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985 Rév. 3-1999), les dispositions spécifiques ci-après s'appliquent :

7.1 NOM DU PRODUIT

Le produit devra être désigné :

- Mélange de lait écrémé et de graisse végétale en poudre ; ou
- Mélange de lait partiellement écrémé et de graisse végétale en poudre.

D'autres noms peuvent être utilisés si cela est autorisé par la législation nationale du pays de vente.

7.2 DECLARATION DE LA TENEUR TOTALE EN MATIERE GRASSE

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

La présence de graisse et/ou d'huile végétale comestible doit être précisée sur l'étiquette. Lorsque cela est requis par le pays de vente au détail, le nom courant du végétal dont la graisse ou l'huile sont extraites doit figurer dans le nom du produit ou être précisé.

7.3 DECLARATION DE LA TENEUR EN PROTEINES DU LAIT

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 ou du volume, soit (ii) en grammes par ration, telle que quantifiée sur l'étiquette, à condition que le nombre de rations soit indiqué.

7.4 LISTE DES INGREDIENTS

Nonobstant les dispositions de la section 4.2.1 de la norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rév. 3-1999), les produits laitiers uniquement utilisés aux fins d'ajustement de la teneur en protéines ne doivent pas être déclarés.

7.5 MISE EN GARDE

L'étiquette doit préciser que le produit ne doit pas être utilisé comme préparation pour nourrissons. Par exemple : « NE CONVIENT PAS AUX NOURRISSONS ».

8. MÉTHODES D'ÉCHANTILLONNAGE ET D'ANALYSE

Voir Volume 13 du Codex Alimentarius.

AVANT-PROJET DE NORME POUR UN MÉLANGE DE LAIT CONCENTRÉ ÉCRÉMÉ SUCRÉ ET DE GRAISSE VÉGÉTALE

(À l'étape 5 de la procédure)

1. CHAMP D'APPLICATION

Cette norme s'applique à un mélange de lait concentré écrémé sucré et de graisse végétale destiné à la consommation directe, conformément à la description de la section 2 de cette norme.

2. DESCRIPTION

Un mélange de lait concentré écrémé sucré et de graisse végétale est un produit obtenu par recombinaison des constituants laitiers et d'eau potable, ou par élimination partielle de l'eau, et adjonction de sucre et d'huile végétale comestible, de graisse végétale comestible ou d'une combinaison des deux, en conformité avec les critères de composition énoncés à la section 3 de la présente norme.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

3.1 MATIERES PREMIERES

Lait et laits en poudre¹, autre extrait sec du lait, matières grasses/huiles¹ végétales comestibles et produits à base de matière grasse laitière.¹

Les produits laitiers ci-après sont autorisés aux fins d'ajustement de la teneur en protéines :

- Rétenant du lait Le rétenant du lait est un produit obtenu après concentration des protéines du lait par ultrafiltration du lait, du lait partiellement écrémé ou du lait écrémé ;
- Perméat du lait Le perméat du lait est un produit obtenu après élimination des protéines du lait et de la matière grasse laitière contenue dans le lait, le lait partiellement écrémé ou le lait écrémé par ultrafiltration ; et
- Lactose¹ (Egalement aux fins de cristallisation)

3.2 INGREDIENTS AUTORISES

- Eau potable
- Sucre
- Chlorure de sodium

Dans ce produit, le sucre est généralement du saccharose, mais il est également possible d'utiliser une combinaison de saccharose et d'autres sucres conformément aux bonnes pratiques de fabrication.

3.3 SUBSTANCES NUTRITIVES AUTORISEES

Lorsque les Principes généraux régissant l'adjonction d'éléments nutritifs aux aliments (CAC/GL 09-1987) le permettent, les teneurs maximales et minimales en vitamines A, D et autres substances nutritives, le cas échéant, devraient être prescrites par la législation nationale conformément aux besoins de chaque pays y compris, le cas échéant, l'interdiction d'utiliser certaines substances nutritives.

3.4 COMPOSITION

Mélange de lait concentré écrémé sucré et de graisse végétale

Teneur minimale en matière grasse	[7 - 8 %] m/m
Teneur minimale en extrait sec dégraissé du lait ²	20 % m/m
Teneur minimale en protéines du lait dans l'extrait sec dégraissé du lait ²	34 % m/m

¹ Voir les dispositions des normes Codex concernant ces produits.

² La teneur en extrait sec dégraissé du lait comprend l'eau de cristallisation du lactose.

Mélange de lait concentré sucré partiellement écrémé et de graisse végétale

Teneur minimale en matière grasse	> 1 % et < 8 % m/m
Teneur minimale en extrait sec dégraissé du lait ²	20 % m/m
Teneur minimale en protéines du lait dans l'extrait sec dégraissé du lait ²	34 % m/m

Pour un mélange de lait concentré écrémé sucré et de graisse végétale, la teneur en sucre est limitée par les bonnes pratiques de fabrication à une valeur minimale qui préserve la qualité de conservation du produit et à une valeur maximale au-delà de laquelle une cristallisation du sucre risque de se produire.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les dispositions ci-après sont subordonnées à l'approbation du Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants et à leur incorporation dans la norme générale pour les additifs alimentaires.

Seuls les additifs alimentaires mentionnés ci-après peuvent être utilisés et ce, uniquement dans les limites fixées.

No. SIN	Nom	Concentration maximale
Agents raffermissants		
508	Chlorure de potassium) Limité par les BPF
509	Chlorure de calcium)
Stabilisants		
331(i)	Dihydrogéo-citrate de sodium)
331(ii)	Citrate de trisodium) Limité par les BPF
332	Citrate de potassium)
333	Citrate de calcium)
Régulateurs d'acidité		
170(i)	Carbonate de calcium) Limité par les BPF
339	Phosphate de sodium)
340	Phosphate de potassium)
341	Phosphate de calcium) Total combiné < 10 g/kg
450	Diphosphate) le volume total exprimé en P ₂ O ₅
451	Triphosphate) ne doit pas dépasser 10 g/kg)
452	Polyphosphate)
500	Carbonates de sodium)Limité par les BPF
501	Carbonate de potassium)
Épaississants		
407	Carraghénane)Limité par les BPF
Émulsifiant		
322	Lécithine) Limité par les BPF

5. CONTAMINANTS

Les produits visés par les dispositions de la présente norme doivent être conformes aux limites maximales pour les contaminants et les résidus de pesticides et de médicaments vétérinaires fixées par la Commission du Codex Alimentarius.

6. HYGIÈNE

6.1 Il est recommandé que les produits visés par les dispositions de la présente norme soient préparés et manipulés conformément aux sections appropriées du Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rév. 4-2003) et des autres textes pertinents du Codex tels que les Codes d'usages en matière d'hygiène et les Codes d'usages.

6.2 Depuis la production des matières premières jusqu'au point de consommation, les produits couverts par la présente norme devraient être soumis à une combinaison de mesures de maîtrise pouvant inclure, par exemple, la pasteurisation, et celles-ci devraient se montrer en mesure de parvenir au niveau approprié de protection de la santé publique.

6.3 Les produits doivent satisfaire à tout critère microbiologique établi conformément aux Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les denrées alimentaires (CAC/GL 21-1997).

7. ÉTIQUETAGE

Outre la disposition de la norme générale du Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rév. 3-1999), les dispositions spécifiques ci-après s'appliquent.

7.1 NOM DU PRODUIT

Le produit doit être désigné mélange de lait concentré écrémé sucré et de graisse végétale ou mélange de lait concentré partiellement écrémé sucré et de graisse végétale.

D'autres noms peuvent être utilisés si cela est autorisé par la législation nationale du pays de vente.

7.2 DÉCLARATION DE LA TENEUR TOTALE EN MATIÈRE GRASSE

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

La présence de graisse et/ou d'huile végétale comestible doit être précisée sur l'étiquette. Lorsque cela est requis par le pays de vente au détail, le nom courant du végétal dont la graisse ou l'huile sont extraites doit figurer dans le nom du produit ou être précisé.

7.3 DÉCLARATION DE LA TENEUR EN PROTÉINES DU LAIT

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 ou du volume, soit (ii) en grammes par ration, telle que quantifiée sur l'étiquette, à condition que le nombre de rations soit indiqué.

7.4 LISTE DES INGRÉDIENTS

Nonobstant les dispositions de la section 4.2.1 de la norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rév. 3-1999), les produits laitiers uniquement utilisés aux fins d'ajustement de la teneur en protéines ne doivent pas être déclarés.

7.5 MISE EN GARDE

L'étiquette doit préciser que le produit ne doit pas être utilisé comme préparation pour nourrissons. Par exemple : « NE CONVIENT PAS AUX NOURRISSONS ».

8. MÉTHODES D'ÉCHANTILLONNAGE ET D'ANALYSE

Voir Volume 13 du Codex Alimentarius.

ANNEXE VI

AVANT-PROJET DE NORME RÉVISÉE POUR LE CHEDDAR (C-1)

(à l'étape 5)

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique au Cheddar destiné à la consommation directe ou à un traitement ultérieur, conformément à la description figurant à la section 2 de la présente norme.

2. DESCRIPTION

Le Cheddar est un fromage affiné à pâte dure conformément à la norme générale pour le fromage (CODEX STAN A-6 – 1978, Rév. 2-2001). La pâte a une couleur blanc cassé ou ivoire à jaune pâle ou orange blanchâtre à jaune ou orange dont la texture est ferme (lorsqu'on appuie dessus avec le pouce), lisse et cireuse. Les trous de gaz sont absents, mais quelques ouvertures et fissures sont acceptables. Le fromage est fabriqué et vendu avec ou sans¹ croûte et peut être enrobé.

Pour le Cheddar prêt à la consommation, la procédure d'affinage destinée à développer les caractéristiques de goût et de texture dure normalement 5 semaines minimum à une température comprise entre 7 et 15 °C, en fonction du degré de maturité requis. D'autres conditions d'affinage (y compris l'ajout d'enzymes d'amélioration de l'affinage) peuvent être utilisées, pour autant que le fromage présente des propriétés physiques, biochimiques et sensorielles similaires à celles obtenues par la procédure d'affinage précitée. Il n'est pas nécessaire que le Cheddar destiné au traitement ultérieur possède le même degré d'affinage.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE QUALITÉ ET DE COMPOSITION

3.1 MATIERES PREMIERES

Lait de vache ou de bufflonne, ou leurs mélanges, et produits obtenus à partir de ces laits.

3.2 INGREDIENTS AUTORISES

- Cultures starter de bactéries lactiques inoffensives et/ou bactéries productrices d'arômes, et cultures d'autres micro-organismes inoffensifs ;
- Présure ou autres enzymes coagulantes inoffensives appropriées ;
- Chlorure de sodium ;
- Eau potable ;
- [Enzymes inoffensives et appropriées pour l'amélioration du processus d'affinage];
- Farines et amidons de riz, maïs et pomme de terre : nonobstant les dispositions de la norme générale pour le fromage (CODEX STAN A-6 – 1978, Rév. 2-2001), ces substances peuvent être utilisées pour la même fonction que les agents antimottants pour le traitement de la surface des produits coupés, en tranches et râpés uniquement, pour autant qu'elles ne soient ajoutées que dans les quantités fonctionnellement nécessaires comme prévu par les bonnes pratiques de fabrication, compte tenu de l'utilisation des agents antimottants énumérés à la section 4.

¹ Le fromage a été affiné et/ou conservé de telle manière qu'aucune croûte ne s'est développée (un fromage « sans croûte »). Une pellicule d'affinage est utilisée pour la fabrication du fromage sans croûte. La pellicule d'affinage peut également constituer l'enrobage qui protège le fromage.
Pour les fromages sans croûte, voir également l'Annexe à la Norme générale du Codex pour le fromage (Codex Stan A-6-1978, Rev. 1-1999, amendée en 2003).

3.3 COMPOSITION

<u>Constituant laitier :</u>	<u>Teneur minimum</u>	<u>Teneur maximum</u>	<u>Niveau de référence</u>
	<u>(m/m) :</u>	<u>(m/m) :</u>	<u>(m/m) :</u>

Matière grasse laitière dans l'extrait sec :	22 %	Sans restriction	[48 % à 60 %]
--	------	------------------	---------------

Matière sèche : En fonction de la teneur en matière grasse dans l'extrait sec, conformément au tableau ci-dessous.

<u>Teneur en matière grasse dans l'extrait sec (m/m) :</u>	<u>Teneur en matière sèche minimum correspondante (m/m) :</u>
Égale ou supérieure à 22 % mais inférieure à 30 % :	49 %
Égale ou supérieure à 30 % mais inférieure à 40 % :	53 %
Égale ou supérieure à 40 % mais inférieure à 48 % :	57 %
Égale ou supérieure à 48 % mais inférieure à 60 % :	61 %
Égale ou supérieure à 60 % :	66 %

Les modifications en matière de composition excédant les minima et les maxima spécifiés ci-dessus pour la matière grasse laitière et la matière sèche ne sont pas considérées comme étant conformes à la section 4.3.3 de la norme générale du Codex pour l'utilisation des termes de laiterie (CODEX STAN 206-1999).

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seules les catégories d'additifs indiquées dans le tableau ci-dessous peuvent être utilisées pour les catégories de produits spécifiées. Pour chaque catégorie d'additif autorisée par le tableau ci-dessous, seuls les additifs alimentaires mentionnés ci-après peuvent être utilisés et ce, uniquement dans les limites fixées.

Catégorie fonctionnelle d'additifs :	Utilisation justifiée	
	Masse du fromage	Traitement de la surface/croûte
Colorants :	X ¹	-
Agents blanchissants :	-	-
Acides :	-	-
Régulateurs d'acidité :	X	-
Stabilisants :	-	-
Épaississants :	-	-
Émulsifiants :	-	-
Antioxydants :	-	-
Conservateurs :	X	X
Succédanés de sel :	X	X
Agents moussants :	-	-
Agents antimottants :	-	X ²

¹ Uniquement pour obtenir les caractéristiques de couleur décrites à la section 2

² Uniquement pour la surface du fromage en tranches, coupé, râpé ou râpé finement

X = l'utilisation des additifs de cette catégorie est justifiée d'un point de vue technologique

- = l'utilisation des additifs de cette catégorie n'est pas justifiée d'un point de vue technologique

<i>No.</i>	<i>Nom de l'additif alimentaire</i>	<i>Concentration maximale</i>
Colorants		
160a(i)	Carotène (synthétique)	25 mg/kg
160a(ii)	Carotène (végétal)	600 mg/kg
160b	Extraits de rocou	25 mg/kg de fromage, sur la base de bixine/norbixine
160c	Oléorésines de paprika	Limitée par les BPF
160e	β -apo-8'-caroténal	35 mg/kg
160f	Acide β -apo-8'-caroténique, ester méthylique et ester d'éthyle	35 mg/kg
Régulateurs d'acidité		
170(i)	Carbonate de calcium)	
504	Carbonate de magnésium)	Limitée par les BPF
575	Glucono delta-lactone (GDL))	
Agents conservateurs		
234	Nisine)	12,5 mg/kg
251	Nitrate de sodium)	50 mg/kg de fromage exprimé en Na
252	Nitrate de potassium)	NO ₃
1105	Lyzolyme	Limitée par les BPF
Succédanés de sel		
508	Chlorure de potassium	Limitée par les BPF
Pour le traitement en surface et en croûte uniquement² :		
200	Acide sorbique)	1000 mg/kg de fromage, seuls ou en
201	Sorbate de sodium)	combinaison, calculés en tant
202	Sorbate de potassium)	qu'acide sorbique
203	Sorbate de calcium)	
235	Pimaricine (natamycine)	2 mg/dm ² de surface. Non présente à une profondeur de 5 mm. Pour le traitement de la croûte ou ajoutée aux enrobages uniquement.
280	Acide propionique)	
281	Propionate de sodium)	3000 mg/kg max. calculés en termes
282	Propionate de calcium)	d'acide propionique
Antimottants		
460	Cellulose	Limitée par les BPF
551	Dioxyde de silicium amorphe)	
552	Silicate de calcium)	10 g/kg seuls ou en combinaison
553(i)	Silicates de magnésium)	Silicates calculés en tant que
553 (iii)	Talc)	dioxyde de silicium
554	Aluminosilicate de sodium)	
556	Aluminosilicate de calcium)	
559	Silicate d'aluminium)	

² Pour la définition des surfaces et des croûtes du fromage, voir l'Annexe à la Norme générale du Codex pour le fromage (Codex Stan A-6-1978, Rév. 1-1999, amendée en 2003).

5. CONTAMINANTS

Le lait utilisé pour la fabrication des produits visés par les dispositions de la présente Norme doit être conforme aux limites maximales fixées pour les contaminants et les résidus de pesticides et de médicaments vétérinaires par la Commission du Codex Alimentarius.

6. HYGIÈNE

6.1 Il est recommandé que les produits visés par les dispositions de la présente norme soient préparés et manipulés conformément aux sections appropriées du Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rév. 4 – 2003), et aux autres textes pertinents du Codex, tels que les Codes d'usages en matière d'hygiène et les Codes d'usages.

6.2 Depuis la production des matières premières jusqu'au point de consommation, les produits couverts par la présente norme devraient être soumis à une combinaison de mesures de contrôle pouvant inclure, par exemple, la pasteurisation, et celles-ci devraient se montrer en mesure de procurer le niveau approprié de protection de la santé publique.

6.3 Les produits doivent satisfaire à tout critère microbiologique établi conformément aux principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les denrées alimentaires (CAC/GL 21-1997).

7. ÉTIQUETAGE

Outre les dispositions de la norme générale du Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rév.1-1991) et la norme générale pour l'utilisation des termes de laiterie (CODEX STAN 206-1999), les dispositions spécifiques suivantes s'appliquent :

7.1 NOM DU PRODUIT

Le nom Cheddar peut être utilisé conformément à la section 4.1 de la norme générale du Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées, pour autant que le produit soit conforme à cette norme. Une orthographe différente peut être utilisée dans le pays de vente au détail lorsqu'elle est de règle dans ce pays.

L'utilisation du nom est une option qui ne peut être exercée que si le fromage est conforme à cette norme. L'abandon de cette option pour un fromage se conformant à cette norme entraîne l'application des dispositions d'appellation (A-6) de la norme générale pour le fromage (CODEX STAN A-6 – 1978, Rév. 2-2001).

La désignation des produits dont la teneur en matière grasse est inférieure ou dépasse les limites du niveau de référence tout en étant supérieure au minimum absolu spécifié à la section 3.3 de la présente norme s'accompagnera d'une qualification appropriée décrivant la modification opérée ou la teneur en matière grasse (exprimée sous forme de matière grasse sur extrait sec ou de pourcentage par masse), soit en faisant partie du nom, soit dans une position évidente dans le même champ de vision. Les qualificatifs acceptables sont les expressions caractérisantes appropriées spécifiées à la section 7.2 de la norme générale pour le fromage (CODEX STAN A-6 – 1978, Rév. 2-2001) ou une allégation nutritionnelle conforme aux directives pour l'utilisation des allégations nutritionnelles (CAC/GL 023 – 1997) ³.

La désignation peut également être appliquée aux produits coupés, en tranches, râpés ou finement râpés, fabriqués à partir d'un fromage en conformité avec la présente norme.

³ En ce qui concerne les allégations nutritionnelles comparatives, la teneur en matière grasse minimum de [48 %] de matière grasse sur extrait sec constitue la référence.

7.2 PAYS D'ORIGINE

Le pays d'origine (c'est-à-dire le pays de fabrication, et non le pays dont le nom est originaire) est déclaré. Si le produit subit une transformation substantielle⁴ dans un deuxième pays, ce dernier sera considéré comme étant le pays d'origine pour l'étiquetage.

7.3 DECLARATION DE LA TENEUR EN MATIERE GRASSE LAITIERE

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 sur extrait sec, soit (iii) en grammes par portion comme quantifiés sur l'étiquette, à condition que le nombre de portions soit indiqué.

7.4 INDICATION DE LA DATE

Nonobstant les dispositions de la section 4.7.1 de la norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rév.1-1991), la date de fabrication peut être indiquée au lieu d'une information de durabilité minimale, à moins que le produit ne soit destiné à être acheté en tant que tel par le consommateur final.

7.5 ÉTIQUETAGE DES RECIPIENTS NON DESTINES A LA VENTE AU DETAIL

Les informations données 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, Rév.1-1991) et, au besoin, les instructions de stockage, 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 le produit lui-même. 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'ÉCHANTILLONNAGE ET D'ANALYSE

Voir *Codex Alimentarius*, Volume 13.

0

ANNEXE

INFORMATIONS SUR LES PROCÉDES DE FABRICATION HABITUELS POUR LE CHEDDAR

Ces informations sont destinées à l'application volontaire par les partenaires commerciaux et non à l'application par les gouvernements.

1. METHODE DE FABRICATION

1.1 Les cultures starter sont des bactéries lactiques ne produisant aucun gaz.

1.2 Après la coagulation, le caillé est coupé et chauffé dans son lactosérum à une température supérieure à la température de coagulation. Le caillé est séparé du lactosérum puis brassé ou « cheddarisé ». Dans le mode de fabrication traditionnel, le caillé est coupé en blocs, qui sont retournés et progressivement entassés, tout en gardant le caillé au chaud, ce qui lui permet de devenir plus compact, lisse et élastique. Après la cheddarisation, le caillé est broyé. Après obtention de l'acidité désirée, le caillé est salé. Le caillé et le sel sont ensuite mélangés et moulés. D'autres techniques de fabrication, qui donnent aux produits finis les mêmes caractéristiques physiques, chimiques et organoleptiques peuvent être utilisées.

⁴ Par exemple, [le réemballage, la coupe, le tranchage, le râpage et le râpage fin] ne sont pas considérés comme une transformation substantielle.

ANNEXE VII

AVANT-PROJET DE NORME RÉVISÉE POUR LE DANBO (C-3)

(à l'étape 5)

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique au Danbo destiné à la consommation directe ou à un traitement ultérieur, conformément à la description figurant à la section 2 de la présente norme.

2. DESCRIPTION

Le Danbo est un fromage affiné à pâte ferme/semi-dure conformément à la norme générale pour le fromage (CODEX STAN A-6 – 1978, Rév. 2-2001). La pâte a une couleur blanc cassé ou ivoire à jaune pâle ou jaune dont la texture est ferme (lorsqu'on appuie dessus avec le pouce), se prêtant à la coupe, avec peu à beaucoup de trous de gaz de la taille de petits pois (ou principalement d'un diamètre allant jusqu'à 10 mm) et répartis uniformément, mais la présence de quelques ouvertures et fissures est acceptable. Sa forme est celle d'un carré plat ou d'un parallélépipède. Le fromage est fabriqué et vendu avec ou sans¹ croûte fleurie dure ou légèrement humide, laquelle peut être enrobée.

Pour le Danbo prêt à la consommation, la procédure d'affinage destinée à développer les caractéristiques de goût et de texture dure normalement 3 semaines minimum à une température comprise entre 12 et 20°C, en fonction du degré de maturité requis. D'autres conditions d'affinage [(y compris l'ajout d'enzymes d'amélioration de l'affinage)] peuvent être utilisées, pour autant que le fromage présente des propriétés physiques, biochimiques et sensorielles similaires à celles obtenues par la procédure d'affinage précitée.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE QUALITÉ ET DE COMPOSITION

3.1 MATIERES PREMIERES

Lait de vache ou de bufflonne, ou leurs mélanges, et produits obtenus à partir de ces laits.

3.2 INGREDIENTS AUTORISES

- Cultures starter de bactéries lactiques inoffensives et/ou bactéries productrices d'arômes, et cultures d'autres micro-organismes inoffensifs ;
- Présure ou autres enzymes coagulantes inoffensives appropriées ;
- Chlorure de sodium ;
- Eau potable ;
- [Enzymes inoffensives et appropriées pour l'amélioration du processus d'affinage] ;
- Farines et amidons de riz, maïs et pomme de terre : nonobstant les dispositions de la norme générale pour le fromage (CODEX STAN A-6 – 1978, Rév. 2-2001), ces substances peuvent être utilisées pour la même fonction que les agents antimottants pour le traitement de la surface des produits coupés, en tranches et râpés uniquement, pour autant qu'elles ne soient ajoutées que dans les quantités fonctionnellement nécessaires comme prévu par les bonnes pratiques de fabrication, compte tenu de l'utilisation des agents antimottants énumérés à la section 4.

1 Le fromage a été affiné et/ou conservé de telle manière qu'aucune croûte ne s'est développée (un fromage « sans croûte »). Une pellicule d'affinage est utilisée pour la fabrication du fromage sans croûte. La pellicule d'affinage peut également constituer l'enrobage qui protège le fromage. Pour le fromage sans croûte, voir également l'Annexe de la Norme générale Codex pour le fromage (CODEX STAN A-6-1978, Rév. 1-1999, amendée en 2003).

Danbo

3.3 COMPOSITION

<u>Constituant laitier :</u>	<u>Teneur minimum (m/m) :</u>	<u>Teneur maximum (m/m) :</u>	<u>Niveau de référence (m/m) :</u>
Matière grasse laitière dans l'extrait sec :	20 %	Sans restriction	45 % à 55 %
Matière sèche :	En fonction de la teneur en matière grasse dans l'extrait sec, conformément au tableau ci-dessous.		
	<u>Teneur en matière grasse dans l'extrait sec (m/m) :</u>		<u>Teneur en matière sèche minimum correspondante (m/m) :</u>
	Égale ou supérieure à 20 % mais inférieure à 30 % :		41 %
	Égale ou supérieure à 30 % mais inférieure à 40 % :		44 %
	Égale ou supérieure à 40 % mais inférieure à 45 % :		50 %
	Égale ou supérieure à 45 % mais inférieure à 55 % :		52 %
	Égale ou supérieure à 55 % :		57 %

Les modifications en matière de composition excédant les minima et les maxima spécifiés ci-dessus pour la matière grasse laitière et la matière sèche ne sont pas considérées comme étant conformes à la section 4.3.3 de la norme générale du Codex pour l'utilisation des termes de laiterie (CODEX STAN 206-1999).

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seules les catégories d'additifs indiquées dans le tableau ci-dessous peuvent être utilisées pour les catégories de produits spécifiées. Pour chaque catégorie d'additif autorisée par le tableau ci-dessous, seuls les additifs alimentaires mentionnés ci-après peuvent être utilisés et ce, uniquement pour les fonctions et dans les limites fixées.

Catégorie fonctionnelle d'additifs :	Utilisation justifiée	
	Masse du fromage	Traitement de la surface/croûte
Colorants :	X ¹	-
Agents blanchissants :	-	-
Acides :	-	-
Régulateurs d'acidité :	X	-
Stabilisants :	-	-
Épaississants :	-	-
Émulsifiants :	-	-
Antioxydants :	-	-
Conservateurs :	X	X
Succédanés de sel :	X	X
Agents moussants :	-	-
Agents antimottants :	-	X ²

¹ Uniquement pour obtenir les caractéristiques de couleur décrites à la section 2

² Uniquement pour la surface du fromage en tranches, coupé, râpé ou râpé finement

X = l'utilisation des additifs de cette catégorie est justifiée d'un point de vue technologique

- = l'utilisation des additifs de cette catégorie n'est pas justifiée d'un point de vue technologique

Danbo

N°	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
Colorants		
160a (i)	Carotène (synthétique)	25 mg/kg
160a(ii)	Carotène (végétal)	600 mg/kg
160b	Extraits de rocou	10 mg/kg de fromage, sur la base de bixine/norbixine
160c	Oléorésines de paprika	Limitée par les BPF
160e	β -apo-8'-caroténal	35 mg/kg
160f	Acide β -apo-8'-caroténique, ester méthylique et ester d'éthyle	35 mg/kg
Régulateurs d'acidité		
170(i)	Carbonate de calcium)
504	Carbonate de magnésium) Limitée par les BPF
575	Glucono delta-lactone (GDL))
Agents conservateurs		
234	Nisine	12,5 mg/kg
251	Nitrate de sodium) 50 mg/kg de fromage, exprimés
252	Nitrate de potassium) sous la forme Na NO ₃
1105	Lysozyme	Limitée par les BPF
Pour le traitement en surface et de la croûte uniquement² :		
200	Acide sorbique) 1000 mg/kg de fromage, seuls
201	Sorbate de sodium) ou en combinaison, calculés en
202	Sorbate de potassium) termes d'acide sorbique
203	Sorbate de calcium)
235	Pimaricine (natamycine)	2 mg/dm ² de surface. Non présente à une profondeur de 5 mm. Pour le traitement de la croûte ou ajoutée aux enrobages uniquement.
280	Acide propionique)
281	Propionate de sodium) 3000 mg/kg, calculés en tant
282	Propionate de calcium) qu'acide propionique
Succédanés de sel		
508	Chlorure de potassium	Limitée par les BPF
Antimottants		
460	Cellulose	Limitée par les BPF
551	Dioxyde de silicium amorphe)
552	Silicate de calcium) 10 g/kg seuls ou en
553(i)	Silicate de magnésium) combinaison Silicates calculés
553(iii)	Talc) en tant que dioxyde de silicium
554	Aluminosilicate de sodium)
556	Aluminosilicate de calcium)
559	Silicate d'aluminium)

² Pour la définition de la surface et de la croûte du fromage, voir l'Annexe de la Norme générale Codex pour le fromage (Codex STAN A-6-1978, Rév. 1-1999, amendée en 2003).

5. CONTAMINANTS

Le lait utilisé pour la fabrication des produits visés par les dispositions de la présente Norme doit être conforme aux limites maximales fixées pour les contaminants et les résidus de pesticides et de médicaments vétérinaires par la Commission du Codex Alimentarius.

6. HYGIÈNE

6.1 Il est recommandé que les produits visés par les dispositions de la présente norme soient préparés et manipulés conformément aux sections appropriées du Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rév. 4 -2003), et aux autres textes pertinents du Codex, tels que les Codes d'usages en matière d'hygiène et les Codes d'usages.

6.2 Depuis la production des matières premières jusqu'au point de consommation, les produits couverts par la présente norme devraient être soumis à une combinaison de mesures de contrôle pouvant inclure, par exemple, la pasteurisation, et celles-ci devraient se montrer en mesure de procurer le niveau approprié de protection de la santé publique.

6.3 Les produits doivent satisfaire à tout critère microbiologique établi conformément aux principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les denrées alimentaires (CAC/GL 21-1997).

7. ÉTIQUETAGE

Outre les dispositions de la norme générale du Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rév.1-1991) et la norme générale pour l'utilisation des termes de laiterie (CODEX STAN 206-1999), les dispositions spécifiques suivantes s'appliquent :

7.1 NOM DU PRODUIT

Le nom Danbo peut être utilisé conformément à la section 4.1 de la norme générale du Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées, pour autant que le produit soit conforme à cette norme. Une orthographe différente peut être utilisée dans le pays de vente au détail lorsqu'elle est de règle dans ce pays.

L'utilisation du nom est une option qui ne peut être exercée que si le fromage est conforme à la présente norme. L'abandon de cette option pour un fromage se conformant à cette norme entraîne l'application des dispositions d'appellation (A-6) de la norme générale pour le fromage (CODEX STAN A-6-1978, Rév. 2- 2001).

La désignation des produits dont la teneur en matière grasse est inférieure ou dépasse les limites du niveau de référence tout en étant supérieure au minimum absolu spécifié à la section 3.3 de la présente norme s'accompagnera d'une qualification appropriée décrivant la modification opérée ou la teneur en matière grasse (exprimée sous forme de matière grasse sur extrait sec ou de pourcentage par masse), soit en faisant partie du nom, soit dans une position évidente dans le même champ de vision. Les qualificatifs acceptables sont les expressions caractérisantes appropriées spécifiées à la section 7.2 de la norme générale pour le fromage (CODEX STAN A-6-1978, Rév. 2-2001) ou une allégation nutritionnelle conforme aux directives pour l'utilisation des allégations nutritionnelles (CAC/GL 023 – 1997)².

La désignation peut également être appliquée aux produits coupés, en tranches, râpés ou finement râpés, fabriqués à partir d'un fromage en conformité avec la présente norme.

7.2 PAYS D'ORIGINE

Le pays d'origine (c'est-à-dire le pays de fabrication, et non le pays dont le nom est originaire) est déclaré. Si le produit subit une transformation substantielle³ dans un deuxième pays, ce dernier sera considéré comme étant le pays d'origine pour l'étiquetage.

2 En ce qui concerne les allégations nutritionnelles comparatives, la teneur en matière grasse minimum de 45 % de matière grasse sur extrait sec constitue la référence.

3 Par exemple, le réemballage, la coupe, le tranchage et le râpage ne sont pas considérés comme une transformation substantielle.

7.3 DECLARATION DE LA TENEUR EN MATIERE GRASSE LAITIERE

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 sur extrait sec, soit (iii) en grammes par portion comme quantifiés sur l'étiquette, à condition que le nombre de portions soit indiqué.

7.4 INDICATION DE LA DATE

Nonobstant les dispositions de la section 4.7.1 de la norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rév.1-1991), la date de fabrication peut être indiquée au lieu d'une information de durabilité minimale, à moins que le produit ne soit destiné à être acheté en tant que tel par le consommateur final.

7.5 ÉTIQUETAGE DES RECIPIENTS NON DESTINES A LA VENTE AU DETAIL

Les informations données 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, Rév.1-1991) et, au besoin, les instructions de stockage, 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'emballleur qui doivent être indiqués sur le récipient, et en l'absence d'un tel récipient, sur le produit lui-même. Toutefois, l'identification du lot et le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballleur 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

Voir *Codex Alimentarius*, Volume 13.

ANNEXE VIII

AVANT-PROJET DE NORME RÉVISÉE POUR L'EDAM (C-4)
(à l'étape 4)

L'annexe à la présente norme contient des dispositions qui ne sont pas destinées à être appliquées dans le sens des dispositions d'acceptation de la section 4.A. (i) (b) des Principes généraux du Codex Alimentarius.

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique à l'Edam destiné à la consommation directe ou à un traitement ultérieur, conformément à la description figurant à la section 2 de la présente norme.

2. DESCRIPTION

L'Edam est un fromage affiné à pâte ferme/semi-dure conformément à la norme générale pour le fromage (CODEX STAN A-6 – 1978, Rév. 2-2001). La pâte a une couleur blanc cassé ou ivoire à jaune pâle ou jaune et une texture ferme (lorsqu'on appuie dessus avec le pouce), se prêtant à la coupe, avec peu de trous de gaz, plus ou moins arrondis, de la taille d'un grain de riz à celle d'un petit pois (ou principalement d'un diamètre allant jusqu'à 10 mm), dont la répartition est raisonnablement régulière dans tout l'intérieur du fromage, mais la présence de quelques ouvertures et fissures est acceptable. La forme est sphérique, en bloc plat ou en forme de pain. Le fromage est vendu avec une croûte sèche qui peut être enrobée. L'Edam en bloc plat ou en forme de pain est également vendu sans ¹ croûte.

Pour l'Edam prêt à la consommation, la procédure d'affinage destinée à développer les caractéristiques de goût et de texture dure normalement 3 semaines minimum à une température comprise entre 10 et 18 °C, en fonction du degré de maturité requis. D'autres conditions d'affinage (y compris l'ajout d'enzymes d'amélioration de l'affinage) peuvent être utilisées, pour autant que le fromage présente des propriétés physiques, biochimiques et sensorielles similaires à celles obtenues par la procédure d'affinage précitée. Il n'est pas nécessaire que l'Edam destiné au traitement ultérieur possède le même degré d'affinage.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE QUALITÉ ET DE COMPOSITION

3.1 MATIÈRES PREMIÈRES

Lait de vache ou de bufflonne, ou leurs mélanges, et produits obtenus à partir de ces laits.

3.2 INGRÉDIENTS AUTORISÉS

- Cultures starter de bactéries lactiques inoffensives et/ou bactéries productrices d'arômes, et cultures d'autres micro-organismes inoffensifs ;
- Présure ou autres enzymes coagulantes inoffensives appropriées ;
- Chlorure de sodium ;
- Eau potable ;
- Enzymes inoffensives et appropriées pour l'amélioration du processus d'affinage ;

1 Le fromage a été affiné et/ou conservé de telle manière qu'aucune croûte ne s'est développée (un fromage « sans croûte »). Une pellicule d'affinage est utilisée pour la fabrication du fromage sans croûte. La pellicule d'affinage peut également constituer l'enrobage qui protège le fromage.

Edam

- Farines et amidons de riz, maïs et pomme de terre : nonobstant les dispositions de la norme générale pour le fromage (CODEX STAN A-6 – 1978, Rév. 2-2001), ces substances peuvent être utilisées pour la même fonction que les agents antimottants pour le traitement de la surface des produits coupés, en tranches et râpés uniquement, pour autant qu'elles ne soient ajoutées que dans les quantités fonctionnellement nécessaires comme prévu par les bonnes pratiques de fabrication, compte tenu de l'utilisation des agents antimottants énumérés à la section 4.

33 COMPOSITION

<u>Constituant laitier :</u>	<u>Teneur minimum</u> <u>(m/m) :</u>	<u>Teneur maximum</u> <u>(m/m) :</u>	<u>Niveau de référence</u> <u>(m/m) :</u>
Matière grasse laitière dans l'extrait sec :	30 %	Sans restriction	40 % à 50 %
Matière sèche :	En fonction de la teneur en matière grasse dans l'extrait sec, conformément au tableau ci-dessous.		
	<u>Teneur en matière grasse dans l'extrait sec</u> <u>(m/m) :</u>	<u>Teneur en matière sèche minimum correspondante (m/m) :</u>	
	Égale ou supérieure à 30 % mais inférieure à 40 % :	47 %	
	Égale ou supérieure à 40 % mais inférieure à 45 % :	51 %	
	Égale ou supérieure à 45 % mais inférieure à 50 % :	55 %	
	Égale ou supérieure à 50 % mais inférieure à 60 % :	57 %	
	Égale ou supérieure à 60 % :	62 %	

Les modifications en matière de composition excédant les minima et les maxima spécifiés ci-dessus pour la matière grasse laitière et la matière sèche ne sont pas considérées comme étant conformes à la section 4.3.3 de la norme générale du Codex pour l'utilisation des termes de laiterie (CODEX STAN 206-1999).

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seules les catégories d'additifs indiquées dans le tableau ci-dessous peuvent être utilisées pour les catégories de produits spécifiées. Pour chaque catégorie d'additif autorisée par le tableau ci-dessous, seuls les additifs alimentaires mentionnés ci-après peuvent être utilisés et ce, uniquement pour les fonctions et dans les limites fixées.

Catégorie fonctionnelle d'additifs :	Utilisation justifiée	
	Masse du fromage	Traitement de la surface/croûte
Colorants :	X ¹	-
Agents blanchissants :	-	-
Acides :	-	-
Régulateurs d'acidité :	X	-
Stabilisants :	-	-
Épaississants :	-	-
Émulsifiants :	-	-
Antioxydants :	-	-
Conservateurs :	X	X
Succédanés de sel :	X	X
Agents moussants :	-	-
Agents antimottants :	-	X ²

¹ Uniquement pour obtenir les caractéristiques de couleur décrites à la section 2

² Uniquement pour la surface du fromage en tranches, coupé, râpé ou râpé finement

X = l'utilisation des additifs de cette catégorie est justifiée d'un point de vue technologique

- = l'utilisation des additifs de cette catégorie n'est pas justifiée d'un point de vue technologique

<i>N°</i>	<i>Nom de l'additif alimentaire</i>	<i>Concentration maximale</i>
Colorants		
160a (i)	Carotène (synthétique)	25 mg/kg
160a(ii)	Carotène (végétal)	600 mg/kg
160b	Extraits de rocou	10 mg/kg de fromage, sur la base de bixine/norbixine
160c	Oléorésines de paprika	Limitée par les BPF
160e	β -apo-8'-caroténal	35 mg/kg
160f	acide β -apo-8'-caroténique, ester méthylique et ester d'éthyle	35 mg/kg
Régulateurs d'acidité		
170	Carbonates de calcium)
504	Carbonates de magnésium) Limitée par les BPF
575	Glucono delta-lactone (GDL))
Agents conservateurs		
234	Nisine	12,5 mg/kg
251	Nitrate de sodium) 50 mg/kg de fromage, exprimés sous la
252	Nitrate de potassium) forme Na NO ₃
1105	Lysozyme	Limitée par les BPF
Pour le traitement en surface/croûte uniquement :		
200	Acide sorbique) 1000 mg/kg de fromage, seuls ou en
202	Sorbate de potassium) combinaison, calculés en tant qu'acide
203	Sorbate de calcium) sorbique
235	Pimaricine (natamycine)	2 mg/dm ² de surface. Non présente à une profondeur de 5 mm. Pour le traitement de la croûte ou ajoutée aux enrobages uniquement.
280	Acide propionique)
281	Propionate de sodium) 3000 mg/kg, calculés en tant qu'acide propionique
282	Propionate de calcium)
Succédanés de sel		
508	Chlorure de potassium	Limitée par les BPF
Antimottants		
460	Cellulose	Limitée par les BPF
551	Dioxyde de silicium amorphe)
552	Silicate de calcium)
553	Silicates de magnésium) 10 g/kg seuls ou en combinaison
554	Aluminosilicate de sodium) Silicates calculés en tant que dioxyde de silicium
555	Aluminosilicate de potassium)
556	Aluminosilicate de calcium)
559	Silicate d'aluminium)
560	Silicate de potassium)

5. CONTAMINANTS

Le lait utilisé pour la fabrication des produits visés par les dispositions de la présente Norme doit être conforme aux limites maximales fixées pour les contaminants et les résidus de pesticides et de médicaments vétérinaires par la Commission du Codex Alimentarius.

6. HYGIÈNE

6.1 Il est recommandé que les produits visés par les dispositions de la présente norme soient préparés et manipulés conformément aux sections appropriées du Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rév. 4 -2003), et aux autres textes pertinents du Codex, tels que les Codes d'usages en matière d'hygiène et les Codes d'usages.

6.2 Depuis la production des matières premières jusqu'au point de consommation, les produits couverts par la présente norme devraient être soumis à une combinaison de mesures de contrôle pouvant inclure, par exemple, la pasteurisation, et celles-ci devraient se montrer en mesure de procurer le niveau approprié de protection de la santé publique.

6.3 Les produits doivent satisfaire à tout critère microbiologique établi conformément aux principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les denrées alimentaires (CAC/GL 21-1997).

7. ÉTIQUETAGE

Outre les dispositions de la norme générale du Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rév.1-1991) et la norme générale pour l'utilisation des termes de laiterie (CODEX STAN 206-1999), les dispositions spécifiques suivantes s'appliquent :

7.1 NOM DU PRODUIT

Les noms Edam, Edamer ou Edammer peuvent être utilisés conformément à la section 4.1 de la norme générale du Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées, pour autant que le produit soit conforme à cette norme. Une orthographe différente peut être utilisée dans le pays de vente au détail lorsqu'elle est de règle dans ce pays.

L'utilisation de ces noms est une option qui ne peut être exercée que si le fromage est conforme à la présente norme. L'abandon de cette option pour un fromage se conformant à cette norme entraîne l'application des dispositions d'appellation (A-6) de la norme générale pour le fromage (CODEX STAN A-6 – 1978, Rév. 2-2001).

La désignation des produits dont la teneur en matière grasse est inférieure ou dépasse les limites du niveau de référence tout en étant supérieure au minimum absolu spécifié à la section 3.3 de la présente norme s'accompagnera d'une qualification appropriée décrivant la modification opérée ou la teneur en matière grasse (exprimée sous forme de matière grasse sur extrait sec ou de pourcentage par masse), soit en faisant partie du nom, soit dans une position évidente dans le même champ de vision. Les qualificatifs acceptables sont les expressions caractérisantes appropriées spécifiées à la section 7.3 de la norme générale pour le fromage (CODEX STAN A-6 – 1978, Rév. 2-2001) ou une allégation nutritionnelle conforme aux directives pour l'utilisation des allégations nutritionnelles (CAC/GL 023 – 1997) ².

La désignation peut également être appliquée aux produits coupés, en tranches, râpés ou finement râpés, fabriqués à partir d'un fromage en conformité avec la présente norme.

2 En ce qui concerne les allégations nutritionnelles comparatives, la teneur en matière grasse minimum de 40 % de matière grasse sur extrait sec constitue la référence.

Edam

7.2 PAYS D'ORIGINE

Le pays d'origine (c'est-à-dire le pays de fabrication, et non le pays dont le nom est originaire) est déclaré. Si le produit subit une transformation substantielle³ dans un deuxième pays, ce dernier sera considéré comme étant le pays d'origine pour l'étiquetage.

7.3 DECLARATION DE LA TENEUR EN MATIERE GRASSE LAITIERE

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 sur extrait sec, soit (iii) en grammes par portion comme quantifiés sur l'étiquette, à condition que le nombre de portions soit indiqué.

7.4 INDICATION DE LA DATE

Nonobstant les dispositions de la section 4.7.1 de la norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rév.1-1991), la date de fabrication peut être indiquée au lieu d'une information de durabilité minimale, à moins que le produit ne soit destiné à être acheté en tant que tel par le consommateur final.

7.5 ÉTIQUETAGE DES RECIPIENTS NON DESTINES A LA VENTE AU DETAIL

Les informations données 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, Rév.1-1991) et, au besoin, les instructions de stockage, 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'emballleur qui doivent être indiqués sur le récipient, et en l'absence d'un tel récipient, sur le produit lui-même. Toutefois, l'identification du lot et le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballleur 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

Voir *Codex Alimentarius*, Volume 13.

0

ANNEXE

INFORMATIONS SUR LES PROCÉDES USUELS DE FABRICATION DE L'EDAM

Ces informations sont destinées à l'application volontaire par les partenaires commerciaux et non à l'application par les gouvernements.

Si un pays membre identifie des objectifs légitimes pour le maintien ou l'introduction de réglementations nationales relatives aux matières abordées dans la présente annexe, les dispositions ci-dessous devront être prises en compte.

1. CARACTERISTIQUES D'APPARENCE

En règle générale, l'Edam est fabriqué avec un poids compris entre 1,5 à 2,5 kg.

2. METHODE DE FABRICATION

Méthode de salage : en saumure.

3 Par exemple, [le réemballage, la coupe, le tranchage, le râpage et le râpage fin - *formulation en cours de révision*] ne sont pas considérés comme une transformation substantielle.

ANNEXE IX

AVANT-PROJET DE NORME RÉVISÉE POUR LE GOUDA (C-5)

(à l'étape 4)

L'annexe à la présente norme contient des dispositions qui ne sont pas destinées à être appliquées dans le sens des dispositions d'acceptation de la section 4.A. (i) (b) des Principes généraux du Codex Alimentarius.

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique au Gouda destiné à la consommation directe ou à un traitement ultérieur, conformément à la description figurant à la section 2 de la présente norme.

2. DESCRIPTION

Le Gouda est un fromage affiné à pâte ferme/semi conformément à la norme générale pour le fromage (CODEX STAN A-6 – 1978, Rév. 2-2001). La pâte a une couleur blanc cassé ou ivoire à jaune pâle ou jaune dont la texture est ferme (lorsqu'on appuie dessus avec le pouce), se prêtant à la coupe, avec peu à beaucoup de trous de gaz, plus ou moins arrondis, de la taille allant d'une tête d'épingle à un petit pois (ou principalement d'un diamètre allant jusqu'à 10 mm, *dont la répartition est raisonnablement régulière* dans tout l'intérieur du fromage, mais la présence de quelques ouvertures et fissures est acceptable. La forme est celle d'un cylindre aplati avec des côtés convexes, d'un bloc plat ou d'un pain. Le fromage est vendu avec une croûte sèche qui peut être enrobée. Le Gouda en bloc plat ou en forme de pain est également vendu sans ¹ croûte.

Pour le Gouda prêt à la consommation, la procédure d'affinage destinée à développer les caractéristiques de goût et de texture dure normalement 3 semaines minimum à une température comprise entre 10 et 17 °C, en fonction du degré de maturité requis. D'autres conditions d'affinage (y compris l'ajout d'enzymes d'amélioration de l'affinage) peuvent être utilisées, pour autant que le fromage présente des propriétés physiques, biochimiques et sensorielles similaires à celles obtenues par la procédure d'affinage précitée. Il n'est pas nécessaire que le Gouda destiné au traitement ultérieur et que le Gouda de poids léger (< 2,5 kg) possèdent le même degré d'affinage.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE QUALITÉ ET DE COMPOSITION

3.1 MATIÈRES PREMIÈRES

Lait de vache ou de bufflonne, ou leurs mélanges, et produits obtenus à partir de ces laits.

3.2 INGRÉDIENTS AUTORISÉS

- Cultures starter de bactéries lactiques inoffensives et/ou bactéries productrices d'arômes, et cultures d'autres micro-organismes inoffensifs ;
- Présure ou autres enzymes coagulantes inoffensives appropriées ;
- Chlorure de sodium ;
- Eau potable ;
- Enzymes inoffensives et appropriées pour l'amélioration du processus d'affinage ;

1 Le fromage a été affiné et/ou conservé de telle manière qu'aucune croûte ne s'est développée (un fromage « sans croûte »). Une pellicule d'affinage est utilisée pour la fabrication du fromage sans croûte. La pellicule d'affinage peut également constituer l'enrobage qui protège le fromage.

Gouda

- Farines et amidons de riz, maïs et pomme de terre : nonobstant les dispositions de la norme générale pour le fromage (CODEX STAN A-6 – 1978, Rév. 2-2001), ces substances peuvent être utilisées pour la même fonction que les agents antimottants pour le traitement de la surface des produits coupés, en tranches et râpés uniquement, pour autant qu'elles ne soient ajoutées que dans les quantités fonctionnellement nécessaires comme prévu par les bonnes pratiques de fabrication, compte tenu de l'utilisation des agents antimottants énumérés à la section 4.

3.3 COMPOSITION

<u>Constituant laitier :</u>	<u>Teneur minimum</u>	<u>Teneur maximum</u>	<u>Niveau de référence</u>
	<u>(m/m) :</u>	<u>(m/m) :</u>	<u>(m/m) :</u>
Matière grasse laitière dans l'extrait sec :	30 %	Sans restriction	48 % à 55 %
Matière sèche :	En fonction de la teneur en matière grasse dans l'extrait sec, conformément au tableau ci-dessous.		
	<u>Teneur en matière grasse dans l'extrait sec</u>	<u>Teneur en matière sèche</u>	
	<u>(m/m) :</u>	<u>minimum correspondante (m/m) :</u>	
	Égale ou supérieure à 30 % mais inférieure à 40 % :	48 %	
	Égale ou supérieure à 40 % mais inférieure à 48 % :	52 %	
	Égale ou supérieure à 48 % mais inférieure à 60 % :	55 %	
	Égale ou supérieure à 60 % :	62%	

Le Gouda dont la teneur en MGES se situe entre 40 et 48 % peut être vendu avec une teneur minimale en MS de 50 % sous réserve de l'ajout de la qualification « Baby ».

Les modifications en matière de composition excédant les minima et les maxima spécifiés ci-dessus pour la matière grasse laitière et la matière sèche ne sont pas considérées comme étant conformes à la section 4.3.3 de la norme générale du Codex pour l'utilisation des termes de laiterie (CODEX STAN 206-1999).

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seules les catégories d'additifs indiquées dans le tableau ci-dessous peuvent être utilisées pour les catégories de produits spécifiées. Pour chaque catégorie d'additif autorisée par le tableau ci-dessous, seuls les additifs alimentaires mentionnés ci-après peuvent être utilisés et ce, uniquement pour les fonctions et dans les limites fixées.

Catégorie fonctionnelle d'additifs :	Utilisation justifiée	
	Masse du fromage	Traitement de la surface/croûte
Colorants :	X ¹	-
Agents blanchissants :	-	-
Acides :	-	-
Régulateurs d'acidité :	X	-
Stabilisants :	-	-
Épaississants :	-	-
Émulsifiants :	-	-
Antioxydants :	-	-
Conservateurs :	X	X
Succédanés de sel :	X	X
Agents moussants :	-	-
Agents antimottants :	-	X ²

¹ Uniquement pour obtenir les caractéristiques de couleur décrites à la section 2

² Uniquement pour la surface du fromage en tranches, coupé, râpé ou râpé finement

X = l'utilisation des additifs de cette catégorie est justifiée d'un point de vue technologique

- = l'utilisation des additifs de cette catégorie n'est pas justifiée d'un point de vue technologique

Gouda

<i>N°</i>	<i>Nom de l'additif alimentaire</i>	<i>Concentration maximale</i>
Colorants		
160a(i)	Carotène (synthétique)	25 mg/kg
160a(ii)	Carotène (végétal)	600 mg/kg
160b	Extraits de rocou	10 mg/kg de fromage, sur la base de bixine/norbixine
160c	Oléorésines de paprika	Limitée par les BPF
160e	β -apo-8'-caroténal	35 mg/kg
160f	acide β -apo-8'-caroténique, ester méthylique et ester d'éthyle	35 mg/kg
Régulateurs d'acidité		
170	Carbonates de calcium)
504	Carbonates de magnésium) Limitée par les BPF
575	Glucono delta-lactone (GDL))
Agents conservateurs		
234	Nisine	12,5 mg/kg
251	Nitrate de sodium) 50 mg/kg de fromage, exprimés sous la
252	Nitrate de potassium) forme Na NO ₃
1105	Lysozyme	Limitée par les BPF
Pour le traitement en surface/croûte uniquement :		
200	Acide sorbique) 1000 mg/kg de fromage, seuls ou en
202	Sorbate de potassium) combinaison, calculés en tant qu'acide
203	Sorbate de calcium) sorbique
235	Pimaricine (natamycine)	2 mg/dm ² de surface. Non présente à une profondeur de 5 mm. Pour le traitement de la croûte ou ajoutée aux enrobages uniquement.
280	Acide propionique)
281	Propionate de sodium) 3000 mg/kg, calculés
282	Propionate de calcium) en tant qu'acide propionique
Succédanés de sel		
508	Chlorure de potassium	Limitée par les BPF
Antimottants		
460	Cellulose	Limitée par les BPF
551	Dioxyde de silicium amorphe)
552	Silicate de calcium) 10 g/kg seuls ou en combinaison
553	Silicates de magnésium) Silicates calculés en tant que dioxyde de
554	Aluminosilicate de sodium) silicium
555	Aluminosilicate de potassium)
556	Aluminosilicate de calcium)
559	Silicate d'aluminium)
560	Silicate de potassium)

5. CONTAMINANTS

Le lait utilisé pour la fabrication des produits visés par les dispositions de la présente Norme doit être conforme aux limites maximales fixées pour les contaminants et les résidus de pesticides et de médicaments vétérinaires par la Commission du Codex Alimentarius.

6. HYGIÈNE

6.1 Il est recommandé que les produits visés par les dispositions de la présente norme soient préparés et manipulés conformément aux sections appropriées du Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rév. 4 -2003), et aux autres textes pertinents du Codex, tels que les Codes d'usages en matière d'hygiène et les Codes d'usages.

6.2 Depuis la production des matières premières jusqu'au point de consommation, les produits couverts par la présente norme devraient être soumis à une combinaison de mesures de contrôle pouvant inclure, par exemple, la pasteurisation, et celles-ci devraient se montrer en mesure de procurer le niveau approprié de protection de la santé publique.

6.3 Les produits doivent satisfaire à tout critère microbiologique établi conformément aux principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les denrées alimentaires (CAC/GL 21-1997).

7. ÉTIQUETAGE

Outre les dispositions de la norme générale du Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rév.1-1991) et la norme générale pour l'utilisation des termes de laiterie (CODEX STAN 206-1999), les dispositions spécifiques suivantes s'appliquent :

7.1 NOM DU PRODUIT

Le nom Gouda peut être utilisé conformément à la section 4.1 de la norme générale du Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées, pour autant que le produit soit conforme à cette norme. Une orthographe différente peut être utilisée dans le pays de vente au détail lorsqu'elle est de règle dans ce pays.

L'utilisation du nom est une option qui ne peut être exercée que si le fromage est conforme à la présente norme. L'abandon de cette option pour un fromage se conformant à cette norme entraîne l'application des dispositions d'appellation (A-6) de la norme générale pour le fromage (CODEX STAN A-6 – 1978, Rév. 2-2001).

La désignation des produits dont la teneur en matière grasse est inférieure ou dépasse les limites du niveau de référence tout en étant supérieure au minimum absolu spécifié à la section 3.3 de la présente norme s'accompagnera d'une qualification appropriée décrivant la modification opérée ou la teneur en matière grasse (exprimée sous forme de matière grasse sur extrait sec ou de pourcentage par masse), soit en faisant partie du nom, soit dans une position évidente dans le même champ de vision. Les qualificatifs acceptables sont les expressions caractérisantes appropriées spécifiées à la section 7.3 de la norme générale pour le fromage (CODEX STAN A-6 – 1978, Rév. 2-2001) ou une allégation nutritionnelle conforme aux directives pour l'utilisation des allégations nutritionnelles (CAC/GL 023 – 1997)².

La désignation peut également être appliquée aux produits coupés, en tranches, râpés ou finement râpés, fabriqués à partir d'un fromage en conformité avec la présente norme.

2 En ce qui concerne les allégations nutritionnelles comparatives, la teneur en matière grasse minimum de 48 % de matière grasse sur extrait sec constitue la référence.

*Gouda***7.2 PAYS D'ORIGINE**

Le pays d'origine (c'est-à-dire le pays de fabrication, et non le pays dont le nom est originaire) est déclaré. Si le produit subit une transformation substantielle³ dans un deuxième pays, ce dernier sera considéré comme étant le pays d'origine pour l'étiquetage.

7.3 DECLARATION DE LA TENEUR EN MATIERE GRASSE LAITIERE

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 sur extrait sec, soit (iii) en grammes par portion comme quantifiés sur l'étiquette, à condition que le nombre de portions soit indiqué.

7.4 INDICATION DE LA DATE

Nonobstant les dispositions de la section 4.7.1 de la norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rév.1-1991), la date de fabrication peut être indiquée au lieu d'une information de durabilité minimale, à moins que le produit ne soit destiné à être acheté en tant que tel par le consommateur final.

7.5 ÉTIQUETAGE DES RECIPIENTS NON DESTINES A LA VENTE AU DETAIL

Les informations données 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, Rév.1-1991) et, au besoin, les instructions de stockage, 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 le produit lui-même. 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'ÉCHANTILLONNAGE ET D'ANALYSE

Voir *Codex Alimentarius*, Volume 13.

0

ANNEXE**INFORMATIONS SUR LES PROCÉDES DE FABRICATION HABITUELS POUR LE GOUDA**

Ces informations sont destinées à l'application volontaire par les partenaires commerciaux et non à l'application par les gouvernements.

Si un pays membre identifie des objectifs légitimes pour le maintien ou l'introduction de réglementations nationales relatives aux matières abordées dans la présente annexe, les dispositions ci-dessous devront être prises en compte.

1. CARACTERISTIQUES D'APPARENCE

En règle générale, le Gouda est fabriqué avec un poids compris entre 2,5 à 30 kg. Les poids inférieurs sont normalement qualifiés par le terme « Baby ».

2. METHODE DE FABRICATION

Méthode de salage : en saumure

3 Par exemple, [le réemballage, la coupe, le tranchage, le râpage et le râpage fin - *formulation en cours de révision*] ne sont pas considérés comme une transformation substantielle.

ANNEXE X

AVANT-PROJET DE NORME RÉVISÉE POUR LE HAVARTI (C-6)
(à l'étape 4)

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique au Havarti destiné à la consommation directe ou à un traitement ultérieur, conformément à la description figurant à la section 2 de la présente norme.

2. DESCRIPTION

L'Harvarti est un fromage affiné à pâte ferme conformément à la norme générale pour le fromage (CODEX STAN A-6 – 1978, Rév. 2-2001). La pâte a une couleur blanc cassé ou ivoire à jaune pâle ou jaune et une texture se prêtant à la coupe, avec de nombreux trous irréguliers d'apparence rugueuse de la taille de gros grains de riz (ou principalement de 1 à 2 mm de large allant jusqu'à 10 mm de long). Il se présente sous la forme d'un cylindre plat, d'un rectangle ou d'un pain. Le fromage est vendu avec ou sans 1 croûte fleurie légèrement luisante, qui peut être enrobée.

Pour le Havarti prêt à la consommation, la procédure d'affinage destinée à développer les caractéristiques de goût et de texture dure normalement, en fonction du poids, de 1 à 2 semaines minimum à une température comprise entre 14 et 18 °C (pour le développement de la morge) puis 1 à 3 semaines à 8-12 °C en fonction du degré de maturité requis. D'autres conditions d'affinage peuvent être utilisées (y compris l'ajout d'enzymes d'amélioration de l'affinage), pour autant que le fromage présente des propriétés physiques, biochimiques et sensorielles similaires à celles obtenues par la procédure d'affinage précitée. Il n'est pas nécessaire que le Havarti destiné au traitement ultérieur possède le même degré d'affinage.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE QUALITÉ ET DE COMPOSITION

3.1 MATIERES PREMIERES

Lait de vache ou de bufflonne, ou leurs mélanges, et produits obtenus à partir de ces laits.

3.2 INGREDIENTS AUTORISES

- Cultures starter de bactéries lactiques inoffensives et/ou bactéries productrices d'arômes, et cultures d'autres micro-organismes inoffensifs ;
- Présure ou autres enzymes coagulantes inoffensives appropriées ;
- Chlorure de sodium ;
- Eau potable ;
- Enzymes inoffensives et appropriées pour l'amélioration du processus d'affinage
- Farines et amidons de riz, maïs et pomme de terre : nonobstant les dispositions de la norme générale pour le fromage (CODEX STAN A-6 – 1978, Rév. 2-2001), ces substances peuvent être utilisées pour la même fonction que les agents antimottants pour le traitement de la surface des produits coupés, en tranches et râpés uniquement, pour autant qu'elles ne soient ajoutées que dans les quantités fonctionnellement nécessaires comme prévu par les bonnes pratiques de fabrication, compte tenu de l'utilisation des agents antimottants énumérés à la section 4.

1 Le fromage a été affiné et/ou conservé de telle manière qu'aucune croûte ne s'est développée (un fromage « sans croûte »). Une pellicule d'affinage est utilisée pour la fabrication du fromage sans croûte. La pellicule d'affinage peut également constituer l'enrobage qui protège le fromage.

3.3 COMPOSITION

<u>Constituant laitier :</u>	<u>Teneur minimum (m/m) :</u>	<u>Teneur maximum (m/m) :</u>	<u>Niveau de référence (m/m) :</u>
Matière grasse laitière dans l'extrait sec :	30 %	Sans restriction	45 % à 55 %
Matière sèche :	En fonction de la teneur en matière grasse dans l'extrait sec, conformément au tableau ci-dessous.		
	<u>Teneur en matière grasse dans l'extrait sec (m/m) :</u>	<u>Teneur en matière sèche minimum correspondante (m/m) :</u>	
	Égale ou supérieure à 30 % mais inférieure à 40 % :	46 %	
	Égale ou supérieure à 40 % mais inférieure à 45 % :	48 %	
	Égale ou supérieure à 45 % mais inférieure à 55 % :	50 %	
	Égale ou supérieure à 55 % mais inférieure à 60 % :	54 %	
	Égale ou supérieure à 60 % :	58 %	

Les modifications en matière de composition excédant les minima et les maxima spécifiés ci-dessus pour la matière grasse laitière et la matière sèche ne sont pas considérées comme étant conformes à la section 4.3.3 de la norme générale du Codex pour l'utilisation des termes de laiterie (CODEX STAN 206-1999).

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seules les catégories d'additifs indiquées dans le tableau ci-dessous peuvent être utilisées pour les catégories de produits spécifiées. Pour chaque catégorie d'additif autorisée par le tableau ci-dessous, seuls les additifs alimentaires mentionnés ci-après peuvent être utilisés et ce, uniquement pour les fonctions et dans les limites fixées.

Catégorie fonctionnelle d'additifs :	Utilisation justifiée	
	Masse du fromage	Traitement de la surface/croûte
Colorants :	X ¹	-
Agents blanchissants :	-	-
Acides :	-	-
Régulateurs d'acidité :	X	-
Stabilisants :	-	-
Épaississants :	-	-
Émulsifiants :	-	-
Antioxydants :	-	-
Conservateurs :	X	X
Succédanés de sel :	X	X
Agents moussants :	-	-
Agents antimottants :	-	X ²

¹ Uniquement pour obtenir les caractéristiques de couleur décrites à la section 2

² Uniquement pour la surface du fromage en tranches, coupé, râpé ou râpé finement

X = l'utilisation des additifs de cette catégorie est justifiée d'un point de vue technologique

- = l'utilisation des additifs de cette catégorie n'est pas justifiée d'un point de vue technologique

<i>N°</i>	<i>Nom de l'additif alimentaire</i>	<i>Concentration maximale</i>
Colorants		
160a (i)	Carotène (synthétique)	25 mg/kg
160a(ii)	Carotène (végétal)	600 mg/kg
160b	Extraits de rocou	10 mg/kg de fromage, sur la base de bixine/norbixine
160c	Oléorésines de paprika	Limitée par les BPF
160e	β -apo-8'-caroténal	35 mg/kg
160f	acide β -apo-8'-caroténique, ester méthylique et ester d'éthyle	35 mg/kg
Régulateurs d'acidité		
170	Carbonates de calcium)
504	Carbonates de magnésium) Limitée par les BPF
575	Glucono delta-lactone (GDL))
Agents conservateurs		
234	Nisine	12,5 mg/kg
251	Nitrate de sodium) 50 mg/kg de fromage, exprimés sous la
252	Nitrate de potassium) forme Na NO ₃
1105	Lysozyme	Limitée par les BPF
Pour le traitement en surface/croûte uniquement :		
200	Acide sorbique) 1000 mg/kg de fromage, seuls ou en
202	Sorbate de potassium) combinaison, calculés en tant qu'acide
203	Sorbate de calcium) sorbique
235	Pimaricine (natamycine)	2 mg/dm ² de surface. Non présente à une profondeur de 5 mm. Pour le traitement de la croûte ou ajoutée aux enrobages uniquement.
280	Acide propionique)
281	Propionate de sodium) 3000 mg/kg, calculés en tant qu'acide
282	Propionate de calcium) propionique
Succédanés de sel		
508	Chlorure de potassium	Limitée par les BPF
Antimottants:		
460	Cellulose	Limitée par les BPF
551	Dioxyde de silicium amorphe)
552	Silicate de calcium)
553	Silicates de magnésium) 10 g/kg seuls ou en combinaison
554	Aluminosilicate de sodium) Silicates calculés en tant que dioxyde de silicium
555	Aluminosilicate de potassium)
556	Aluminosilicate de calcium)
559	Silicate d'aluminium)
560	Silicate de potassium)

5. CONTAMINANTS

Le lait utilisé pour la fabrication des produits visés par les dispositions de la présente Norme doit être conforme aux limites maximales fixées pour les contaminants et les résidus de pesticides et de médicaments vétérinaires par la Commission du Codex Alimentarius

6. HYGIÈNE

6.1 Il est recommandé que les produits visés par les dispositions de la présente norme soient préparés et manipulés conformément aux sections appropriées du Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rév. 4 -2003), et aux autres textes pertinents du Codex, tels que les Codes d'usages en matière d'hygiène et les Codes d'usages.

6.2 Depuis la production des matières premières jusqu'au point de consommation, les produits couverts par la présente norme devraient être soumis à une combinaison de mesures de contrôle pouvant inclure, par exemple, la pasteurisation, et celles-ci devraient se montrer en mesure de procurer le niveau approprié de protection de la santé publique.

6.3 Les produits doivent satisfaire à tout critère microbiologique établi conformément aux principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les denrées alimentaires (CAC/GL 21-1997).

7. ÉTIQUETAGE

Outre les dispositions de la norme générale du Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rév.1-1991) et la norme générale pour l'utilisation des termes de laiterie (CODEX STAN 206-1999), les dispositions spécifiques suivantes s'appliquent :

7.1 NOM DU PRODUIT

Le nom Havarti peut être utilisé conformément à la section 4.1 de la norme générale du Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées, pour autant que le produit soit conforme à cette norme. Une orthographe différente peut être utilisée dans le pays de vente au détail lorsqu'elle est de règle dans ce pays.

L'utilisation du nom est une option qui ne peut être exercée que si le fromage est conforme à la présente norme. L'abandon de cette option pour un fromage se conformant à cette norme entraîne l'application des dispositions d'appellation (A-6) de la norme générale pour le fromage (CODEX STAN A-6 – 1978, Rév. 2-2001).

La désignation des produits dont la teneur en matière grasse est inférieure ou dépasse les limites du niveau de référence tout en étant supérieure au minimum absolu spécifié à la section 3.3 de la présente norme s'accompagnera d'une qualification appropriée décrivant la modification opérée ou la teneur en matière grasse (exprimée sous forme de matière grasse sur extrait sec ou de pourcentage par masse), soit en faisant partie du nom, soit dans une position évidente dans le même champ de vision. Les qualificatifs acceptables sont les expressions caractérisantes appropriées spécifiées à la section 7.3 de la norme générale pour le fromage (CODEX STAN A-6 – 1978, Rév. 2-2001) ou une allégation nutritionnelle conforme aux directives pour l'utilisation des allégations nutritionnelles (CAC/GL 023 – 1997)².

Par ailleurs, l'Havarti avec une teneur en matière sèche de 60 % minimum peut être appelé Havarti à la crème.

La désignation peut également être appliquée aux produits coupés, en tranches, râpés ou finement râpés, fabriqués à partir d'un fromage en conformité avec la présente norme.

2 En ce qui concerne les allégations nutritionnelles comparatives, la teneur en matière grasse minimum de 45 % de matière grasse sur extrait sec constitue la référence.

Havarti

7.2 PAYS D'ORIGINE

Le pays d'origine (c'est-à-dire le pays de fabrication, et non le pays dont le nom est originaire) est déclaré. Si le produit subit une transformation substantielle³ dans un deuxième pays, ce dernier sera considéré comme étant le pays d'origine pour l'étiquetage.

7.3 DECLARATION DE LA TENEUR EN MATIERE GRASSE LAITIERE

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 sur extrait sec, soit (iii) en grammes par portion comme quantifiés sur l'étiquette, à condition que le nombre de portions soit indiqué.

7.4 INDICATION DE LA DATE

Nonobstant les dispositions de la section 4.7.1 de la norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rév.1-1991), la date de fabrication peut être indiquée au lieu d'une information de durabilité minimale, à moins que le produit ne soit destiné à être acheté en tant que tel par le consommateur final.

7.5 ÉTIQUETAGE DES RECIPIENTS NON DESTINES A LA VENTE AU DETAIL

Les informations données 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, Rév.1-1991) et, au besoin, les instructions de stockage, 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'emballleur qui doivent être indiqués sur le récipient, et en l'absence d'un tel récipient, sur le produit lui-même. Toutefois, l'identification du lot et le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballleur 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

Voir *Codex Alimentarius*, Volume 13.

3 Par exemple, [le réemballage, la coupe, le tranchage, le râpage et le râpage fin - *formulation en cours de révision*] ne sont pas considérés comme une transformation substantielle.

ANNEXE XI

AVANT-PROJET DE NORME RÉVISÉE POUR LE SAMSØ (C-7)
(à l'étape 4)

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique au Samsø destiné à la consommation directe ou à un traitement ultérieur, conformément à la description figurant à la section 2 de la présente norme.

2. DESCRIPTION

Le Samsø est un fromage affiné à pâte dure conformément à la norme générale pour le fromage (CODEX STAN A-6 – 1978, Rév. 2-2001). La pâte a une couleur blanc cassé ou ivoire à jaune pâle à jaune et dont la texture est ferme (lorsqu'on appuie dessus avec le pouce), se prêtant à la coupe, avec peu à beaucoup de trous de gaz lisses et ronds distribués uniformément et d'une taille variant du petit pois à la cerise (ou principalement d'un diamètre allant jusqu'à 20 mm), mais quelques ouvertures et fissures sont acceptables. Il se présente sous la forme d'un cylindre plat, d'un carré ou rectangle plat. Le fromage est vendu avec ou sans 1 croûte dure et sèche, qui peut être enrobée.

Pour le Samsø prêt à la consommation, la procédure d'affinage destinée à développer les caractéristiques de goût et de texture dure normalement 3 semaines minimum à une température comprise entre 8 et 17 °C, en fonction du degré de maturité requis. D'autres conditions d'affinage, y compris l'ajout d'enzymes d'amélioration de l'affinage, peuvent être utilisées, pour autant que le fromage présente des propriétés physiques, biochimiques et sensorielles similaires à celles obtenues par la procédure d'affinage précitée. Il n'est pas nécessaire que le Samsø destiné au traitement ultérieur possède le même degré d'affinage.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE QUALITÉ ET DE COMPOSITION

3.1 MATIERES PREMIERES

Lait de vache ou de bufflonne, ou leurs mélanges, et produits obtenus à partir de ces laits.

3.2 INGREDIENTS AUTORISES

- Cultures starter de bactéries lactiques inoffensives et/ou bactéries productrices d'arômes, et cultures d'autres micro-organismes inoffensifs ;
- Présure ou autres enzymes coagulantes inoffensives appropriées ;
- Chlorure de sodium ;
- Eau potable ;
- Enzymes inoffensives et appropriées pour l'amélioration du processus d'affinage ;
- Farines et amidons de riz, maïs et pomme de terre : nonobstant les dispositions de la norme générale pour le fromage (CODEX STAN A-6 – 1978, Rév. 2-2001), ces substances peuvent être utilisées pour la même fonction que les agents antimottants pour le traitement de la surface des produits coupés, en tranches et râpés uniquement, pour autant qu'elles ne soient ajoutées que dans les quantités fonctionnellement nécessaires comme prévu par les bonnes pratiques de fabrication, compte tenu de l'utilisation des agents antimottants énumérés à la section 4.

1 Le fromage a été affiné et/ou conservé de telle manière qu'aucune croûte ne s'est développée (un fromage « sans croûte »). Une pellicule d'affinage est utilisée pour la fabrication du fromage sans croûte. La pellicule d'affinage peut également constituer l'enrobage qui protège le fromage.

Samsø

3.3 COMPOSITION

<u>Constituant laitier :</u>	<u>Teneur minimum</u> <u>(m/m) :</u>	<u>Teneur maximum</u> <u>(m/m) :</u>	<u>Niveau de référence</u> <u>(m/m) :</u>
Matière grasse laitière dans l'extrait sec :	30 %	Sans restriction	45 % à 55 %
Matière sèche :	En fonction de la teneur en matière grasse dans l'extrait sec, conformément au tableau ci-dessous.		
	<u>Teneur en matière grasse dans l'extrait sec</u> <u>(m/m) :</u>	<u>Teneur en matière sèche minimum</u> <u>correspondante (m/m) :</u>	
	Égale ou supérieure à 30 % mais inférieure à 40 % :	46 %	
	Égale ou supérieure à 40 % mais inférieure à 45 % :	52 %	
	Égale ou supérieure à 45 % mais inférieure à 55 % :	54 %	
	Égale ou supérieure à 55 % :	59 %	

Les modifications en matière de composition excédant les minima et les maxima spécifiés ci-dessus pour la matière grasse laitière et la matière sèche ne sont pas considérées comme étant conformes à la section 4.3.3 de la norme générale du Codex pour l'utilisation des termes de laiterie (CODEX STAN 206-1999).

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seules les catégories d'additifs indiquées dans le tableau ci-dessous peuvent être utilisées pour les catégories de produits spécifiées. Pour chaque catégorie d'additif autorisée par le tableau ci-dessous, seuls les additifs alimentaires mentionnés ci-après peuvent être utilisés et ce, uniquement pour les fonctions et dans les limites fixées.

Catégorie fonctionnelle d'additifs :	Utilisation justifiée	
	Masse du fromage	Traitement de la surface/croûte
Colorants :	X ¹	-
Agents blanchissants :	-	-
Acides :	-	-
Régulateurs d'acidité :	X	-
Stabilisants :	-	-
Épaississants :	-	-
Émulsifiants :	-	-
Antioxydants :	-	-
Conservateurs :	X	X
Succédanés de sel :	X	X
Agents moussants :	-	-
Agents antimottants :	-	X ²

¹ Uniquement pour obtenir les caractéristiques de couleur décrites à la section 2

² Uniquement pour la surface du fromage en tranches, coupé, râpé ou râpé finement

X = l'utilisation des additifs de cette catégorie est justifiée d'un point de vue technologique

- = l'utilisation des additifs de cette catégorie n'est pas justifiée d'un point de vue technologique

<i>N°</i>	<i>Nom de l'additif alimentaire</i>	<i>Concentration maximale</i>
Colorants		
160a (i)	Carotène (synthétique)	25 mg/kg
160a(ii)	Carotène (végétal)	600 mg/kg
160b	Extraits de rocou	10 mg/kg de fromage, sur la base de bixine/norbixine
160c	Oléorésines de paprika	Limitée par les BPF
160e	β -apo-8'-caroténal	35 mg/kg
160f	acide β -apo-8'-caroténique, ester méthylique et ester d'éthyle	35 mg/kg
Régulateurs d'acidité		
170	Carbonates de calcium)
504	Carbonates de magnésium) Limitée par les BPF
575	Glucono delta-lactone (GDL))
Agents conservateurs		
234	Nisine	12,5 mg/kg
251	Nitrate de sodium) 50 mg/kg de fromage, exprimés sous la
252	Nitrate de potassium) forme Na NO ₃
1105	Lysozyme	Limitée par les BPF
Pour le traitement en surface/croûte uniquement :		
200	Acide sorbique) 1000 mg/kg de fromage, seuls ou en
202	Sorbate de potassium) combinaison, calculés en tant qu'acide
203	Sorbate de calcium) sorbique
235	Pimaricine (natamycine)	2 mg/dm ² de surface. Non présente à une profondeur de 5 mm. Pour le traitement de la croûte ou ajoutée aux enrobages uniquement.
280	Acide propionique)
281	Propionate de sodium) 3000 mg/kg, calculés en tant qu'acide
282	Propionate de calcium) propionique
Succédanés de sel		
508	Chlorure de potassium	Limitée par les BPF
Antimottants		
460	Cellulose	Limitée par les BPF
551	Dioxyde de silicium amorphe)
552	Silicate de calcium)
553	Silicates de magnésium) 10 g/kg seuls ou en combinaison
554	Aluminosilicate de sodium) Silicates calculés en tant que dioxyde de
555	Aluminosilicate de potassium) silicium
556	Aluminosilicate de calcium)
559	Silicate d'aluminium)
560	Silicate de potassium)

5. CONTAMINANTS

Le lait utilisé pour la fabrication des produits visés par les dispositions de la présente Norme doit être conforme aux limites maximales fixées pour les contaminants et les résidus de pesticides et de médicaments vétérinaires par la Commission du Codex Alimentarius.

6. HYGIÈNE

6.1 Il est recommandé que les produits visés par les dispositions de la présente norme soient préparés et manipulés conformément aux sections appropriées du Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rév. 4 -2003), et aux autres textes pertinents du Codex, tels que les Codes d'usages en matière d'hygiène et les Codes d'usages.

6.2 Depuis la production des matières premières jusqu'au point de consommation, les produits couverts par la présente norme devraient être soumis à une combinaison de mesures de contrôle pouvant inclure, par exemple, la pasteurisation, et celles-ci devraient se montrer en mesure de procurer le niveau approprié de protection de la santé publique.

6.3 Les produits doivent satisfaire à tout critère microbiologique établi conformément aux principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les denrées alimentaires (CAC/GL 21-1997).

7. ÉTIQUETAGE

Outre les dispositions de la norme générale du Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rév.1-1991 ; *Codex Alimentarius*, Volume 1A) et la norme générale pour l'utilisation des termes de laiterie (CODEX STAN 206-1999), les dispositions spécifiques suivantes s'appliquent :

7.1 NOM DU PRODUIT

Le nom Samsø peut être utilisé conformément à la section 4.1 de la norme générale du Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées, pour autant que le produit soit conforme à cette norme. Une orthographe différente peut être utilisée dans le pays de vente au détail lorsqu'elle est de règle dans ce pays.

L'utilisation de ces noms est une option qui ne peut être exercée que si le fromage est conforme à la présente norme. L'abandon de cette option pour un fromage se conformant à cette norme entraîne l'application des dispositions d'appellation (A-6) de la norme générale pour le fromage (CODEX STAN A-6 – 1978, Rév. 2-2001).

La désignation des produits dont la teneur en matière grasse est inférieure ou dépasse les limites du niveau de référence tout en étant supérieure au minimum absolu spécifié à la section 3.3 de la présente norme s'accompagnera d'une qualification appropriée décrivant la modification opérée ou la teneur en matière grasse (exprimée sous forme de matière grasse sur extrait sec ou de pourcentage par masse), soit en faisant partie du nom, soit dans une position évidente dans le même champ de vision. Les qualificatifs acceptables sont les expressions caractérisantes appropriées spécifiées à la section 7.3 de la norme générale pour le fromage (CODEX STAN A-6 – 1978, Rév. 2-2001) ou une allégation nutritionnelle conforme aux directives pour l'utilisation des allégations nutritionnelles (CAC/GL 023 – 1997)².

La désignation peut également être appliquée aux produits coupés, en tranches, râpés ou finement râpés, fabriqués à partir d'un fromage en conformité avec la présente norme.

2 En ce qui concerne les allégations nutritionnelles comparatives, la teneur en matière grasse minimum de 45 % de matière grasse sur extrait sec constitue la référence.

Samsø

7.2 PAYS D'ORIGINE

Le pays d'origine (c'est-à-dire le pays de fabrication, et non le pays dont le nom est originaire) est déclaré. Si le produit subit une transformation substantielle³ dans un deuxième pays, ce dernier sera considéré comme étant le pays d'origine pour l'étiquetage.

7.3 DECLARATION DE LA TENEUR EN MATIERE GRASSE LAITIERE

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 sur extrait sec, soit (iii) en grammes par portion comme quantifiés sur l'étiquette, à condition que le nombre de portions soit indiqué.

7.4 INDICATION DE LA DATE

Nonobstant les dispositions de la section 4.7.1 de la norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rév.1-1991), la date de fabrication peut être indiquée au lieu d'une information de durabilité minimale, à moins que le produit ne soit destiné à être acheté en tant que tel par le consommateur final.

7.5 ÉTIQUETAGE DES RECIPIENTS NON DESTINES A LA VENTE AU DETAIL

Les informations données 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, Rév.1-1991) et, au besoin, les instructions de stockage, 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'emballleur qui doivent être indiqués sur le récipient, et en l'absence d'un tel récipient, sur le produit lui-même. Toutefois, l'identification du lot et le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballleur 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

Voir *Codex Alimentarius*, Volume 13.

3 Par exemple, [le réemballage, la coupe, le tranchage, le râpage et le râpage fin - *formulation en cours de révision*] ne sont pas considérés comme une transformation substantielle.

ANNEXE XII

AVANT-PROJET DE NORME RÉVISÉE POUR L'EMMENTAL (C-9)
(à l'étape 4)

L'annexe à la présente norme contient des dispositions qui ne sont pas destinées à être appliquées dans le sens des dispositions d'acceptation de la section 4.A. (i) (b) des Principes généraux du Codex Alimentarius.

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique à l'Emmental destiné à la consommation directe ou à un traitement ultérieur, conformément à la description figurant à la section 2 de la présente norme.

2. DESCRIPTION

L'Emmental est un fromage affiné à pâte dure conformément à la norme générale pour le fromage (CODEX STAN A-6 – 1978, Rév. 2-2001). La pâte a une couleur blanc cassé ou ivoire à jaune pâle ou jaune et une texture élastique et tranchable mais pas collante, se prêtant à la coupe, avec un petit ou un grand nombre de trous de gaz de la taille de la cerise à la noix (ou principalement d'un diamètre allant de 1 à 5 cm) mais la présence de quelques ouvertures et fissures est acceptable. L'Emmental est traditionnellement fabriqué en roues et en blocs de 40 kg ou plus, mais les pays peuvent autoriser des poids de 9 kg ou plus sur leur propre territoire à condition de ne pas induire le consommateur en erreur quant à l'identité de l'Emmental. Le fromage est fabriqué avec ou sans ¹ une croûte dure et sèche. Il possède un goût typique doux, de noix et sucré, plus ou moins prononcé.

Pour l'Emmental prêt à la consommation, la procédure d'affinage destinée à développer les caractéristiques de goût et de texture dure normalement 2 mois minimum à une température comprise entre 10 et 25°C, en fonction du degré de maturité requis. D'autres conditions d'affinage (y compris l'ajout d'enzymes d'amélioration de l'affinage) peuvent être utilisées pour autant que le fromage présente des propriétés physiques, biochimiques et sensorielles similaires à celles obtenues par la procédure d'affinage précitée. Il n'est pas nécessaire que l'Emmental destiné au traitement ultérieur possède le même degré d'affinage.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE QUALITÉ ET DE COMPOSITION

3.1 MATIÈRES PREMIÈRES

Lait de vache ou de bufflonne, ou leurs mélanges, et produits obtenus à partir de ces laits.

3.2 INGRÉDIENTS AUTORISÉS

- Cultures starter de bactéries lactiques inoffensives et/ou bactéries productrices d'arômes et cultures d'autres micro-organismes inoffensifs ;
- Présure ou autres enzymes coagulantes inoffensives appropriées ;
- Chlorure de sodium ;
- Eau potable ;
- Enzymes inoffensives et appropriées pour l'amélioration du processus d'affinage ;

1 Le fromage a été affiné et/ou conservé de telle manière qu'aucune croûte ne s'est développée (un fromage « sans croûte »). Une pellicule d'affinage est utilisée pour la fabrication du fromage sans croûte. La pellicule d'affinage peut également constituer l'enrobage qui protège le fromage.

Emmental

- Farines et amidons de riz, maïs et pomme de terre : nonobstant les dispositions de la norme générale pour le fromage (CODEX STAN A-6 – 1978, Rév. 2-2001), ces substances peuvent être utilisées pour la même fonction que les agents antimottants pour le traitement de la surface des produits coupés, en tranches et râpés uniquement, pour autant qu'elles ne soient ajoutées que dans les quantités fonctionnellement nécessaires comme prévu par les bonnes pratiques de fabrication, compte tenu de l'utilisation des agents antimottants énumérés à la section 4.

3.3 COMPOSITION

<u>Constituant laitier :</u>	<u>Teneur minimum</u> <u>(m/m) :</u>	<u>Teneur maximum</u> <u>(m/m) :</u>	<u>Niveau de référence</u> <u>(m/m) :</u>
Matière grasse laitière dans l'extrait sec :	45 %	Sans restriction	45 % à 55 %
Matière sèche :	En fonction de la teneur en matière grasse dans l'extrait sec, conformément au tableau ci-dessous.		
	<u>Teneur en matière grasse dans l'extrait sec</u> <u>(m/m) :</u>		<u>Teneur en matière sèche minimum correspondante</u> <u>(m/m) :</u>
	Égale ou supérieure à 45 % mais inférieure à 50 % :		60 %
	Égale ou supérieure à 50 % mais inférieure à 60 % :		62 %
	Égale ou supérieure à 60 % :		67 %
Teneur en acide propionique dans le fromage prêt à la vente *	150 mg/100g		
Teneur en calcium *	800 mg/100g		

Les modifications en matière de composition excédant les minima et les maxima spécifiés ci-dessus pour la matière grasse laitière et la matière sèche ne sont pas considérées comme étant conformes à la section 4.3.3 de la norme générale du Codex pour l'utilisation des termes de laiterie (CODEX STAN 206-1999).

- *) Ces critères ont pour objectif de donner une mesure qui permettra de déterminer (dans le cadre d'une évaluation préalable à la conception du procédé de fabrication), si (i) les conditions de fermentation et de maturation prévues incluent l'action des bactéries qui produisent l'acide propionique et si (ii) gestion du caillé et le développement du pH permettront d'obtenir la texture caractéristique.

3.4 CARACTERISTIQUES ESSENTIELLES DE FABRICATION

L'Emmental est obtenu par fermentation microbiologique, en utilisant des bactéries thermophiles qui produisent de l'acide lactique (lactose) pour la fermentation primaire; la fermentation secondaire (lactate) se caractérise par l'activité de bactéries qui produisent de l'acide propionique. Le caillé est chauffé après la coupe à une température sensiblement supérieure à la ² température de coagulation .

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seules les catégories d'additifs indiquées dans le tableau ci-dessous peuvent être utilisées pour les catégories de produits spécifiées. Pour chaque catégorie d'additif autorisée par le tableau ci-dessous, seuls les additifs alimentaires mentionnés ci-après peuvent être utilisés et ce, uniquement pour les fonctions et dans les limites fixées.

² La température requise pour obtenir les caractéristiques de composition et sensorielles spécifiées par la présente norme dépend d'un certain nombre d'autres facteurs technologiques, telles l'adéquation du lait à la fabrication de l'Emmental, les enzymes coagulantes, les ferments primaires et secondaires et leur activité, le pH au moment de l'égouttage du lactosérum et au moment de l'extraction de ce dernier, ainsi que les conditions d'affinage et de stockage. Ces autres facteurs varient en fonction des circonstances locales : dans de nombreux cas, notamment lorsque la technologie traditionnelle est utilisée, une température de cuisson d'environ 50 °C est typique ; dans d'autres cas, des températures supérieures et inférieures sont utilisées.

Catégorie fonctionnelle d'additifs :	Utilisation justifiée	
	Masse du fromage	Traitement de la surface/croûte
Colorants :	X ¹	-
Agents blanchissants :	-	-
Acides :	-	-
Régulateurs d'acidité :	X	-
Stabilisants :	-	-
Épaississants :	-	-
Émulsifiants :	-	-
Antioxydants :	-	-
Conservateurs :	X	X
Succédanés de sel :	X	X
Agents moussants :	-	-
Agents antimottants :	-	X ²

¹ Uniquement pour obtenir les caractéristiques de couleur décrites à la section 2

² Uniquement pour la surface du fromage en tranches, coupé, râpé ou râpé finement

X = l'utilisation des additifs de cette catégorie est justifiée d'un point de vue technologique

- = l'utilisation des additifs de cette catégorie n'est pas justifiée d'un point de vue technologique

N°	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
Colorants		
160a (i)	Carotène (synthétique)	25 mg/kg
160a(ii)	Carotène (végétal)	600 mg/kg
160b	Extraits de rocou	10 mg/kg de fromage, sur la base de bixine/norbixine
160c	Oléorésines de paprika	Limitée par les BPF
160e	β-apo-8'-caroténal	35 mg/kg
160f	acide β-apo-8'-caroténique, ester méthylique et ester d'éthyle	35 mg/kg
Régulateurs d'acidité		
170	Carbonates de calcium)
504	Carbonates de magnésium) Limitée par les BPF
575	Glucono delta-lactone (GDL))
Agents conservateurs		
234	Nisine	12,5 mg/kg
1105	Lysozyme	Limitée par les BPF
Pour le traitement en surface/croûte uniquement :		
200	Acide sorbique) 1000 mg/kg de fromage, seuls ou en
202	Sorbate de potassium) combinaison, calculés en tant qu'acide
203	Sorbate de calcium) sorbique
235	Pimaricine (natamycine)	2 mg/dm ² de surface. Non présente à une profondeur de 5 mm. Pour le traitement de la croûte ou ajoutée aux enrobages uniquement.
Succédanés de sel		
508	Chlorure de potassium) Limitée par les BPF
Antimottants		
460	Cellulose	Limitée par les BPF
551	Dioxyde de silicium amorphe)
552	Silicate de calcium)
553	Silicates de magnésium) 10 g/kg, seuls ou en combinaison
554	Aluminosilicate de sodium) Silicates calculés en tant que dioxyde de silicium
555	Aluminosilicate de potassium)
556	Aluminosilicate de calcium)
559	Silicate d'aluminium)
560	Silicate de potassium)

5. CONTAMINANTS

Le lait utilisé pour la fabrication des produits visés par les dispositions de la présente Norme doit être conforme aux limites maximales fixées pour les contaminants et les résidus de pesticides et de médicaments vétérinaires par la Commission du Codex Alimentarius.

6. HYGIÈNE

6.1 Il est recommandé que les produits visés par les dispositions de la présente norme soient préparés et manipulés conformément aux sections appropriées du Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rév. 4 -2003), et aux autres textes pertinents du Codex, tels que les Codes d'usages en matière d'hygiène et les Codes d'usages.

6.2 Depuis la production des matières premières jusqu'au point de consommation, les produits couverts par la présente norme devraient être soumis à une combinaison de mesures de contrôle pouvant inclure, par exemple, la pasteurisation, et celles-ci devraient se montrer en mesure de procurer le niveau approprié de protection de la santé publique.

6.3 Les produits doivent satisfaire à tout critère microbiologique établi conformément aux principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les denrées alimentaires (CAC/GL 21-1997).

7. ÉTIQUETAGE

Outre les dispositions de la norme générale du Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rév.1-1991) et la norme générale pour l'utilisation des termes de laiterie (CODEX STAN 206-1999), les dispositions spécifiques suivantes s'appliquent :

7.1 NOM DU PRODUIT

Les noms Emmental ou Emmentaler peuvent être utilisés conformément à la section 4.1 de la norme générale du Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées, pour autant que le produit soit conforme à cette norme. Une orthographe différente peut être utilisée dans le pays de vente au détail lorsqu'elle est de règle dans ce pays.

L'utilisation de ces noms est une option qui ne peut être exercée que si le fromage est conforme à la présente norme. L'abandon de cette option pour un fromage se conformant à cette norme entraîne l'application des dispositions d'appellation de la norme générale pour le fromage (CODEX STAN A-6 – 1978, Rév. 2-2001).

La désignation des produits dont la teneur en matière grasse dépasse les limites du niveau de référence spécifié à la section 3.3 de la présente norme s'accompagnera d'une qualification appropriée décrivant la modification opérée ou la teneur en matière grasse (exprimée sous la forme de matière grasse sur extrait sec ou de pourcentage par masse), soit en faisant partie du nom, soit dans une position évidente dans le même champ de vision. Les qualificatifs acceptables sont les expressions caractérisantes appropriées spécifiées à la section 7.3 de la norme générale pour le fromage (CODEX STAN A-6 – 1978, Rév. 2-2001) ou une allégation nutritionnelle conforme aux directives pour l'utilisation des allégations nutritionnelles (CAC/GL 023 – 1997)³.

La désignation peut également être appliquée aux produits coupés, en tranches, râpés ou finement râpés, fabriqués à partir d'un fromage en conformité avec la présente norme.

7.2 PAYS D'ORIGINE

Le pays d'origine (c'est-à-dire le pays de fabrication, et non le pays dont le nom est originaire) est déclaré. Si le produit subit une transformation substantielle⁴ dans un deuxième pays, ce dernier sera considéré comme étant le pays d'origine pour l'étiquetage.

³ En ce qui concerne les allégations nutritionnelles comparatives, la teneur en matière grasse minimum de 45 % de matière grasse sur extrait sec constitue la référence.

⁴ Par exemple, [le réemballage, la coupe, le tranchage, le râpage et le râpage fin - *formulation en cours de révision*] ne sont pas considérés comme une transformation substantielle.

7.3 DECLARATION DE LA TENEUR EN MATIERE GRASSE LAITIERE

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 sur extrait sec, soit (iii) en grammes par portion comme quantifiés sur l'étiquette, à condition que le nombre de portions soit indiqué.

7.4 INDICATION DE LA DATE

Nonobstant les dispositions de la section 4.7.1 de la norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rév.1-1991 ; Codex Alimentarius, Volume 1A), la date de fabrication peut être indiquée au lieu d'une information de durabilité minimale, à moins que le produit ne soit destiné à être acheté en tant que tel par le consommateur final.

7.5 ÉTIQUETAGE DES RECIPIENTS NON DESTINES A LA VENTE AU DETAIL

Les informations données 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, Rév.1-1991) et, au besoin, les instructions de stockage, 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 le produit lui-même. 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'ÉCHANTILLONNAGE ET D'ANALYSE

Voir *Codex Alimentarius*, Volume 13.

0

ANNEXE

INFORMATIONS SUR LES PROCÉDES DE FABRICATION HABITUELS POUR L'EMMENTAL

Ces informations sont destinées à l'application volontaire par les partenaires commerciaux et non à l'application par les gouvernements.

Si un pays membre identifie des objectifs légitimes pour le maintien ou l'introduction de réglementations nationales relatives aux matières abordées dans la présente annexe, les dispositions ci-dessous devront être prises en compte.

1. CARACTERISTIQUES D'APPARENCE

[Dimensions habituelles (NDT : la révision proposée n'affecte que la version anglaise)]

Forme :	<u>Roue</u>	<u>Bloc</u>
Hauteur :	12 à 30 cm	12 à 30 cm
Diamètre :	70 à 100 cm	-
Poids :	60 kg	40 kg

2. METHODE DE FABRICATION

2.1 Procédure de fermentation : développement d'acides dérivés microbiologiquement.

ANNEXE XIII

AVANT-PROJET DE NORME RÉVISÉE POUR LE TILSITER (C-11)
(à l'étape 4)

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique au Tilsiter destiné à la consommation directe ou à un traitement ultérieur, conformément à la description figurant à la section 2 de la présente norme.

2. DESCRIPTION

Le Tilsiter est un fromage affiné à pâte ferme conformément à la norme générale pour le fromage (CODEX STAN A-6 – 1978, Rév. 2-2001). La pâte a une couleur blanc cassé ou ivoire à jaune pâle à jaune dont la texture est ferme lorsqu'on appuie dessus avec le pouce, se prêtant à la coupe, avec des trous de forme irrégulière brillants et répartis uniformément. Le fromage est vendu avec ou sans ¹ croûte fleurie bien sèche, qui peut être enrobée.

Pour le Tilsiter prêt à la consommation, la procédure d'affinage destinée à développer les caractéristiques de goût et de texture dure normalement 3 semaines minimum à une température comprise entre 10 à 16°C, en fonction du degré de maturité requis. D'autres conditions d'affinage (y compris l'ajout d'enzymes d'amélioration de l'affinage) peuvent être utilisées, pour autant que le fromage présente des propriétés physiques, biochimiques et sensorielles similaires à celles obtenues par la procédure d'affinage précitée. Il n'est pas nécessaire que le Tilsiter destiné au traitement ultérieur possède le même degré d'affinage.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE QUALITÉ ET DE COMPOSITION

3.1 MATIERES PREMIERES

Lait de vache ou de bufflonne, ou leurs mélanges, et produits obtenus à partir de ces laits.

3.2 INGREDIENTS AUTORISES

- Cultures starter de bactéries lactiques inoffensives et/ou bactéries productrices d'arômes, et cultures d'autres micro-organismes inoffensifs ;
- Présure ou autres enzymes coagulantes inoffensives appropriées ;
- Chlorure de sodium ;
- Eau potable ;
- Enzymes inoffensives et appropriées pour l'amélioration du processus d'affinage ;
- Farines et amidons de riz, maïs et pomme de terre : nonobstant les dispositions de la norme générale pour le fromage (CODEX STAN A-6 – 1978, Rév. 2-2001), ces substances peuvent être utilisées pour la même fonction que les agents antimottants pour le traitement de la surface des produits coupés, en tranches et râpés uniquement, pour autant qu'elles ne soient ajoutées que dans les quantités fonctionnellement nécessaires comme prévu par les bonnes pratiques de fabrication, compte tenu de l'utilisation des agents antimottants énumérés à la section 4.

1 Le fromage a été affiné et/ou conservé de telle manière qu'aucune croûte ne s'est développée (un fromage « sans croûte »). Une pellicule d'affinage est utilisée pour la fabrication du fromage sans croûte. La pellicule d'affinage peut également constituer l'enrobage qui protège le fromage.

Tilsiter

3.3 COMPOSITION

<u>Constituant laitier :</u>	<u>Teneur minimum (m/m) :</u>	<u>Teneur maximum(m/m) :</u>	<u>Niveau de référence (m/m) :</u>
Matière grasse laitière dans l'extrait sec :	30 %	Sans restriction	45 % à 55 %
Matière sèche :	En fonction de la teneur en matière grasse dans l'extrait sec, conformément au tableau ci-dessous.		
	<u>Teneur en matière grasse dans l'extrait sec (m/m) :</u>	<u>Teneur en matière sèche minimum correspondante (m/m) :</u>	
	Égale ou supérieure à 30 % mais inférieure à 40 % :	49 %	
	Égale ou supérieure à 40 % mais inférieure à 45 % :	53 %	
	Égale ou supérieure à 45 % mais inférieure à 50 % :	55 %	
	Égale ou supérieure à 50 % mais inférieure à 60 % :	57 %	
	Égale ou supérieure à 60 % mais inférieure à 85 % :	61 %	

Les modifications en matière de composition excédant les minima et les maxima spécifiés ci-dessus pour la matière grasse laitière et la matière sèche ne sont pas considérées comme étant conformes à la section 4.3.3 de la norme générale du Codex pour l'utilisation des termes de laiterie (CODEX STAN 206-1999).

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seules les catégories d'additifs indiquées dans le tableau ci-dessous peuvent être utilisées pour les catégories de produits spécifiées. Pour chaque catégorie d'additif autorisée par le tableau ci-dessous, seuls les additifs alimentaires mentionnés ci-après peuvent être utilisés et ce, uniquement pour les fonctions et dans les limites fixées.

Catégorie fonctionnelle d'additifs :	Utilisation justifiée	
	Masse du fromage	Traitement de la surface/croûte
Colorants :	X ¹	-
Agents blanchissants :	-	-
Acides :	-	-
Régulateurs d'acidité :	X	-
Stabilisants :	-	-
Épaississants :	-	-
Émulsifiants :	-	-
Antioxydants :	-	-
Conservateurs :	X	X
Succédanés de sel :	X	X
Agents moussants :	-	-
Agents antimottants :	-	X ²

¹ Uniquement pour obtenir les caractéristiques de couleur décrites à la section 2

² Uniquement pour la surface du fromage en tranches, coupé, râpé ou râpé finement

X = l'utilisation des additifs de cette catégorie est justifiée d'un point de vue technologique

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

<i>N°</i>	<i>Nom de l'additif alimentaire</i>	<i>Concentration maximale</i>
Colorants		
160a (i)	Carotène (synthétique)	25 mg/kg
160a(ii)	Carotène (végétal)	600 mg/kg
160b	Extraits de rocou	10 mg/kg de fromage, sur la base de bixine/norbixine
160c	Oléorésines de paprika	Limitée par les BPF
160e	β -apo-8'-caroténal	35 mg/kg
160f	acide β -apo-8'-caroténique, ester méthylique et ester d'éthyle	35 mg/kg
Régulateurs d'acidité		
170	Carbonates de calcium)
504	Carbonates de magnésium) Limitée par les BPF
575	Glucono delta-lactone (GDL))
Agents conservateurs		
234	Nisine	12,5 mg/kg
251	Nitrate de sodium) 50 mg/kg de fromage, exprimés sous la
252	Nitrate de potassium) forme Na NO ₃
1105	Lysozyme	Limitée par les BPF
Pour le traitement en surface/croûte uniquement :		
200	Acide sorbique)
202	Sorbate de potassium) 1000 mg/kg de fromage, calculés en tant
203	Sorbate de calcium) qu'acide sorbique
235	Pimaricine (natamycine)	2 mg/dm ² de surface. Non présente à une profondeur de 5 mm. Pour le traitement de la croûte ou ajoutée aux enrobages uniquement.
280	Acide propionique)
281	Propionate de sodium) 3000 mg/kg, calculés en tant qu'acide
282	Propionate de calcium) propionique
Succédanés de sel		
508	Chlorure de potassium	Limitée par les BPF
Antimottants :		
460	Cellulose	Limitée par les BPF
551	Dioxyde de silicium amorphe)
552	Silicate de calcium)
553	Silicates de magnésium) 10 g/kg seuls ou en combinaison
554	Aluminosilicate de sodium) Silicates calculés en tant que dioxyde de
555	Aluminosilicate de potassium) silicium
556	Aluminosilicate de calcium)
559	Silicate d'aluminium)
560	Silicate de potassium)

5. CONTAMINANTS

Le lait utilisé pour la fabrication des produits visés par les dispositions de la présente Norme doit être conforme aux limites maximales fixées pour les contaminants et les résidus de pesticides et de médicaments vétérinaires par la Commission du Codex Alimentarius.

6. HYGIÈNE

6.1 Il est recommandé que les produits visés par les dispositions de la présente norme soient préparés et manipulés conformément aux sections appropriées du Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rév. 4 -2003), et aux autres textes pertinents du Codex, tels que les Codes d'usages en matière d'hygiène et les Codes d'usages.

6.2 Depuis la production des matières premières jusqu'au point de consommation, les produits couverts par la présente norme devraient être soumis à une combinaison de mesures de contrôle pouvant inclure, par exemple, la pasteurisation, et celles-ci devraient se montrer en mesure de procurer le niveau approprié de protection de la santé publique.

6.3 Les produits doivent satisfaire à tout critère microbiologique établi conformément aux principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les denrées alimentaires (CAC/GL 21-1997).

7. ÉTIQUETAGE

Outre les dispositions de la norme générale du Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rév.1-1991) et la norme générale pour l'utilisation des termes de laiterie (CODEX STAN 206-1999), les dispositions spécifiques suivantes s'appliquent :

7.1 NOM DU PRODUIT

Le nom Tilsiter peut être utilisé conformément à la section 4.1 de la norme générale du Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées, pour autant que le produit soit conforme à cette norme. Une orthographe différente peut être utilisée dans le pays de vente au détail lorsqu'elle est de règle dans ce pays.

L'utilisation du nom est une option qui ne peut être exercée que si le fromage est conforme à la présente norme. L'abandon de cette option pour un fromage se conformant à cette norme entraîne l'application des dispositions d'appellation (A-6) de la norme générale pour le fromage (CODEX STAN A-6 – 1978, Rév. 2-2001).

La désignation des produits dont la teneur en matière grasse est inférieure ou dépasse les limites du niveau de référence tout en étant supérieure au minimum absolu spécifié à la section 3.3 de la présente norme s'accompagnera d'une qualification appropriée décrivant la modification opérée ou la teneur en matière grasse (exprimée sous forme de matière grasse sur extrait sec ou de pourcentage par masse), soit en faisant partie du nom, soit dans une position évidente dans le même champ de vision. Les qualificatifs acceptables sont les expressions caractérisantes appropriées spécifiées à la section 7.3 de la norme générale pour le fromage (CODEX STAN A-6 – 1978, Rév. 2-2001) ou une allégation nutritionnelle conforme aux directives pour l'utilisation des allégations nutritionnelles (CAC/GL 023 – 1997)².

La désignation peut également être appliquée aux produits coupés, en tranches, râpés ou finement râpés, fabriqués à partir d'un fromage en conformité avec la présente norme.

2 En ce qui concerne les allégations nutritionnelles comparatives, la teneur en matière grasse minimum de 45 % de matière grasse sur extrait sec constitue la référence.

*Tilsiter***7.2 PAYS D'ORIGINE**

Le pays d'origine (c'est-à-dire le pays de fabrication, et non le pays dont le nom est originaire) est déclaré. Si le produit subit une transformation substantielle³ dans un deuxième pays, ce dernier sera considéré comme étant le pays d'origine pour l'étiquetage.

7.3 DECLARATION DE LA TENEUR EN MATIERE GRASSE LAITIERE

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 sur extrait sec, soit (iii) en grammes par portion comme quantifiés sur l'étiquette, à condition que le nombre de portions soit indiqué.

7.4 INDICATION DE LA DATE

Nonobstant les dispositions de la section 4.7.1 de la norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rév.1-1991), la date de fabrication peut être indiquée au lieu d'une information de durabilité minimale, à moins que le produit ne soit destiné à être acheté en tant que tel par le consommateur final.

7.5 ÉTIQUETAGE DES RECIPIENTS NON DESTINES A LA VENTE AU DETAIL

Les informations données 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, Rév.1-1991) et, au besoin, les instructions de stockage, 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'emballleur qui doivent être indiqués sur le récipient, et en l'absence d'un tel récipient, sur le produit lui-même. Toutefois, l'identification du lot et le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballleur 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

Voir Codex Alimentarius, Volume 13.

3 Par exemple, [le réemballage, la coupe, le tranchage, le râpage et le râpage fin - *formulation en cours de révision*] ne sont pas considérés comme une transformation substantielle.

ANNEXE XIV

AVANT-PROJET DE NORME POUR LE SAINT-PAULIN (C-13)

(à l'étape 4)

L'annexe à la présente norme contient des dispositions qui ne sont pas destinées à être appliquées dans le sens des dispositions d'acceptation de la section 4.A. (i) (b) des Principes généraux du Codex Alimentarius.

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique au Saint-Paulin destiné à la consommation directe ou à un traitement ultérieur, conformément à la description figurant à la section 2 de la présente norme.

2. DESCRIPTION

Le Saint-Paulin est un fromage affiné à pâte ferme/semi-dure conformément à la norme générale pour le fromage (CODEX STAN A-6 – 1978, Rév. 2-2001). La pâte a une couleur uniforme blanc cassé ou ivoire à jaune pâle ou jaune et une texture ferme (lorsqu'on appuie dessus avec le pouce). Les trous de gaz sont généralement absents, mais quelques ouvertures et fissures sont acceptables. Le fromage est vendu avec ou sans 1 une croûte sèche ou légèrement humide, qui est dure mais élastique sous la pression du pouce, et peut être enrobée.

[Pour le Saint-Paulin prêt à la consommation, la procédure d'affinage destinée à développer les caractéristiques de goût et de texture dure normalement 1 semaine minimum à 10 à 17 °C, en fonction du degré de maturité requis. D'autres conditions d'affinage (y compris l'ajout d'enzymes d'amélioration de l'affinage) peuvent être utilisées, pour autant que le fromage présente des propriétés physiques, biochimiques et sensorielles similaires à celles obtenues par la procédure d'affinage précitée. Il n'est pas nécessaire que le Saint-Paulin destiné au traitement ultérieur possède le même degré d'affinage – *formulation en cours de révision avec révision des formulations d'autres détails concernant l'affinage*].

3. FACTEURS ESSENTIELS DE QUALITÉ ET DE COMPOSITION

3.1 MATIERES PREMIERES

Lait de vache ou de bufflonne, ou leurs mélanges, et produits obtenus à partir de ces laits.

3.2 INGREDIENTS AUTORISES

- Cultures starter de bactéries lactiques inoffensives et/ou bactéries productrices d'arômes, et cultures d'autres micro-organismes inoffensifs ;
- Présure ou autres enzymes coagulantes inoffensives appropriées ;
- Chlorure de sodium ;
- Eau potable ;
- Enzymes inoffensives et appropriées pour l'amélioration du processus d'affinage ;

1 Le fromage a été affiné et/ou conservé de telle manière qu'aucune croûte ne s'est développée (un fromage « sans croûte »). Une pellicule d'affinage est utilisée pour la fabrication du fromage sans croûte. La pellicule d'affinage peut également constituer l'enrobage qui protège le fromage.

- Farines et amidons de riz, maïs et pomme de terre : nonobstant les dispositions de la norme générale pour le fromage (CODEX STAN A-6 – 1978, Rév. 2-2001), ces substances peuvent être utilisées pour la même fonction que les agents antimottants pour le traitement de la surface des produits coupés, en tranches et râpés uniquement, pour autant qu'elles ne soient ajoutées que dans les quantités fonctionnellement nécessaires comme prévu par les bonnes pratiques de fabrication, compte tenu de l'utilisation des agents antimottants énumérés à la section 4.

3.3 COMPOSITION

Constituant laitier : Teneur minimum (m/m) : Teneur maximum (m/m) : Niveau de référence (m/m) :
 Matière grasse laitière 40 % Sans restriction 40 % à 50 %
 dans l'extrait sec :

Matière sèche : En fonction de la teneur en matière grasse dans l'extrait sec, conformément au tableau ci-dessous.

<u>Teneur en matière grasse dans l'extrait sec (m/m) :</u>	<u>Teneur en matière sèche minimum correspondante (m/m) :</u>
Égale ou supérieure à 40 % mais inférieure à 60 % :	44 %
Égale ou supérieure à 60 % :	54 %

Les modifications en matière de composition excédant les minima et les maxima spécifiés ci-dessus pour la matière grasse laitière et la matière sèche ne sont pas considérées comme étant conformes à la section 4.3.3 de la norme générale du Codex pour l'utilisation des termes de laiterie (CODEX STAN 206-1999).

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seules les catégories d'additifs indiquées dans le tableau ci-dessous peuvent être utilisées pour les catégories de produits spécifiées. Pour chaque catégorie d'additif autorisée par le tableau ci-dessous, seuls les additifs alimentaires mentionnés ci-après peuvent être utilisés et ce, uniquement pour les fonctions et dans les limites fixées.

Catégorie fonctionnelle d'additifs :	Utilisation justifiée	
	Masse du fromage	Traitement de la surface/croûte
Colorants :	X ¹	-
Agents blanchissants :	-	-
Acides :	-	-
Régulateurs d'acidité :	X	-
Stabilisants :	-	-
Épaississants :	-	-
Émulsifiants :	-	-
Antioxydants :	-	-
Conservateurs :	X	X
Succédanés de sel :	X	X
Agents moussants :	-	-
Agents antimottants :	-	X ²

¹ Uniquement pour obtenir les caractéristiques de couleur décrites à la section 2
² Uniquement pour la surface du fromage en tranches, coupé, râpé ou râpé finement
 X = l'utilisation des additifs de cette catégorie est justifiée d'un point de vue technologique
 - = l'utilisation des additifs de cette catégorie n'est pas justifiée d'un point de vue technologique

<i>N°</i>	<i>Nom de l'additif alimentaire</i>	<i>Concentration maximale</i>
Colorants (pour la croûte de fromage comestible)		
160a (i)	Carotène (synthétique)	25 mg/kg
160a(ii)	Carotène (végétal)	600 mg/kg
160b	Extraits de rocou	10 mg/kg de fromage, sur la base de bixine/norbixine
160c	Oléorésines de paprika	Limitée par les BPF
160e	β -apo-8'-caroténal	35 mg/kg
160f	acide β -apo-8'-caroténique, ester méthylique et ester d'éthyle	35 mg/kg
Régulateurs d'acidité		
170	Carbonates de calcium)
504	Carbonates de magnésium) Limitée par les BPF
575	Glucono delta-lactone (GDL))
Agents conservateurs		
234	Nisine	12,5 mg/kg
251	Nitrate de sodium) 50 mg/kg de fromage,
252	Nitrate de potassium) exprimés sous la forme Na NO ₃
1105	Lysozyme	Limitée par les BPF
Pour le traitement en surface/croûte uniquement :		
200	Acide sorbique)
202	Sorbate de potassium) 1000 mg/kg de fromage,
203	Sorbate de calcium) calculés en tant qu'acide sorbique
235	Pimaricine (natamycine)	2 mg/dm ² de surface. Non présente à une profondeur de 5 mm. Pour le traitement de la croûte ou ajoutée aux enrobages uniquement.
280	Acide propionique)
281	Propionate de sodium) 3000 mg/kg, calculés
282	Propionate de calcium) en tant qu'acide propionique
Succédanés de sel		
508	Chlorure de potassium	Limitée par les BPF
Antimottants (pour le traitement en surface uniquement) :		
460	Cellulose	Limitée par les BPF
551	Dioxyde de silicium amorphe)
552	Silicate de calcium)
553	Silicates de magnésium) 10 g/kg seuls ou en combinaison
554	Aluminosilicate de sodium) Silicates calculés en tant que dioxyde de silicium
555	Aluminosilicate de potassium)
556	Aluminosilicate de calcium)
559	Silicate d'aluminium)
560	Silicate de potassium)

5. CONTAMINANTS

Le lait utilisé pour la fabrication des produits visés par les dispositions de la présente Norme doit être conforme aux limites maximales fixées pour les contaminants et les résidus de pesticides et de médicaments vétérinaires par la Commission du Codex Alimentarius.

6. HYGIÈNE

6.1 Il est recommandé que les produits visés par les dispositions de la présente norme soient préparés et manipulés conformément aux sections appropriées du Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rév. 4 -2003), et aux autres textes pertinents du Codex, tels que les Codes d'usages en matière d'hygiène et les Codes d'usages.

6.2 Depuis la production des matières premières jusqu'au point de consommation, les produits couverts par la présente norme devraient être soumis à une combinaison de mesures de contrôle pouvant inclure, par exemple, la pasteurisation, et celles-ci devraient se montrer en mesure de procurer le niveau approprié de protection de la santé publique.

6.3 Les produits doivent satisfaire à tout critère microbiologique établi conformément aux principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les denrées alimentaires (CAC/GL 21-1997).

7. ÉTIQUETAGE

Outre les dispositions de la norme générale du Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rév.1-1991) et la norme générale pour l'utilisation des termes de laiterie (CODEX STAN 206-1999), les dispositions spécifiques suivantes s'appliquent :

7.1 NOM DU PRODUIT

Le nom Saint-Paulin peut être utilisé conformément à la section 4.1 de la norme générale du Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées, pour autant que le produit soit conforme à cette norme. Une orthographe différente peut être utilisée dans le pays de vente au détail lorsqu'elle est de règle dans ce pays.

L'utilisation du nom est une option qui ne peut être exercée que si le fromage est conforme à la présente norme. L'abandon de cette option pour un fromage se conformant à cette norme entraîne l'application des dispositions d'appellation (A-6) de la norme générale pour le fromage (CODEX STAN A-6 – 1978, Rév. 2-2001).

La désignation des produits dont la teneur en matière grasse dépasse les limites du niveau de référence spécifié à la section 3.3 de la présente norme s'accompagnera d'une qualification appropriée décrivant la modification opérée ou la teneur en matière grasse (exprimée sous la forme de matière grasse sur extrait sec ou de pourcentage par masse), soit en faisant partie du nom, soit dans une position évidente dans le même champ de vision. Les qualificatifs acceptables sont les expressions caractérisantes appropriées spécifiées à la section 7.3 de la norme générale pour le fromage (CODEX STAN A-6 – 1978, Rév. 2-2001) ou une allégation nutritionnelle conforme aux directives pour l'utilisation des allégations nutritionnelles (CAC/GL 023 – 1997, *Codex Alimentarius* Volume 1A) ².

La désignation peut également être appliquée aux produits coupés, en tranches, râpés ou finement râpés, fabriqués à partir d'un fromage en conformité avec la présente norme.

7.2 PAYS D'ORIGINE

Le pays d'origine (c'est-à-dire le pays de fabrication, et non le pays dont le nom est originaire) est déclaré. Si le produit subit une transformation substantielle ³ dans un deuxième pays, ce dernier sera considéré comme étant le pays d'origine pour l'étiquetage.

² En ce qui concerne les allégations nutritionnelles comparatives, la teneur en matière grasse minimum de 40 % de matière grasse sur extrait sec constitue la référence.

³ Par exemple, [le réemballage, la coupe, le tranchage, le râpage et le râpage fin - *formulation en cours de révision*] ne sont pas considérés comme une transformation substantielle.

7.3 DECLARATION DE LA TENEUR EN MATIERE GRASSE LAITIERE

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 sur extrait sec, soit (iii) en grammes par portion comme quantifiés sur l'étiquette, à condition que le nombre de portions soit indiqué.

7.4 INDICATION DE LA DATE

Nonobstant les dispositions de la section 4.7.1 de la norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rév.1-1991 ; Codex Alimentarius, Volume 1A), la date de fabrication peut être indiquée au lieu d'une information de durabilité minimale, à moins que le produit ne soit destiné à être acheté en tant que tel par le consommateur final.

7.5 ÉTIQUETAGE DES RECIPIENTS NON DESTINES A LA VENTE AU DETAIL

Les informations données 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, Rév.1-1991 ; Codex Alimentarius, Volume 1A) et, au besoin, les instructions de stockage, 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 le produit lui-même. 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'ÉCHANTILLONNAGE ET D'ANALYSE

Voir *Codex Alimentarius*, Volume 13.

0

ANNEXE

INFORMATIONS SUR LES PROCEDES DE FABRICATION HABITUELS POUR LE SAINT-PAULIN

Ces informations sont destinées à l'application volontaire par les partenaires commerciaux et non à l'application par les gouvernements.

Si un pays membre identifie des objectifs légitimes pour le maintien ou l'introduction de réglementations nationales relatives aux matières abordées dans la présente annexe, les dispositions ci-dessous devront être prises en compte.

1. CARACTERISTIQUES D'APPARENCE

- 1.1 Forme : petit cylindre plat avec des côtés légèrement convexes. D'autres formes sont possibles.
- 1.2 Dimensions et poids :
 - a) Variante habituelle : diamètre d'environ 20 cm ; poids min. de 1,3 kg
 - b) « Petit Saint-Paulin » : diamètre de 8 à 13 cm ; poids min. de 150 g.
 - c) « Mini Saint-Paulin » : poids min. de 20 g.

2. METHODE DE FABRICATION

- 2.1 Procédure de fermentation : développement d'acides dérivés microbiologiquement.
- 2.2 Autres caractéristiques : ce fromage est soumis à un salage en saumure. Ce fromage peut être enrobé (c.-à-d. film plastique, cire)*.

3. QUALIFIANTS

Les désignations "Petit Saint-Paulin" et "Mini Saint-Paulin" ne peuvent être utilisées que si le fromage est conforme aux dispositions de dimension et de poids (1.2).

ANNEXE XV

AVANT-PROJET DE NORME RÉVISÉE POUR LE PROVOLONE (C-15)
(à l'étape 4)

L'annexe à la présente norme contient des dispositions qui ne sont pas destinées à être appliquées dans le sens des dispositions d'acceptation de la section 4.A. (i) (b) des Principes généraux du Codex Alimentarius.

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique au Provolone destiné à la consommation directe ou à un traitement ultérieur, conformément à la description figurant à la section 2 de la présente norme.

2. DESCRIPTION

Le Provolone est un fromage affiné à pâte ferme/semi-dure conformément à la norme générale pour le fromage (CODEX STAN A-6 – 1978, Rév. 2-2001). La pâte a une couleur blanc cassé ou ivoire à jaune pâle à jaune et une texture fibreuse composée de longues fibres de protéine parallèles les unes aux autres. Il se prête à la coupe, et lorsqu'il est plus vieux, au râpage. Les trous de gaz sont généralement absents, mais la présence de quelques ouvertures et fissures est acceptable. Le fromage est généralement cylindrique ou en forme de poire, mais d'autres formes sont possibles. Le fromage est vendu avec ou sans 1* croûte dure, qui peut être enrobée.

Pour le Provolone prêt à la consommation, la procédure d'affinage destinée à développer les caractéristiques de goût et de texture dure normalement 1 mois minimum à une température comprise entre 12 et 20°C, en fonction du degré de maturité requis. D'autres conditions d'affinage (y compris l'ajout d'enzymes d'amélioration de l'affinage) peuvent être utilisées, pour autant que le fromage présente des propriétés physiques, biochimiques et sensorielles similaires à celles obtenues par la procédure d'affinage précitée. Il n'est pas nécessaire que le Provolone destiné au traitement ultérieur et le Provolone de poids léger (< 2 kg) possèdent le même degré d'affinage.

Le Provolone est fabriqué selon le procédé « pasta filata », qui consiste à chauffer le caillé présentant une valeur pH appropriée avant de le soumettre à un traitement ultérieur de pétrissage et d'étirement jusqu'à ce qu'il soit lisse et exempt de grumeaux. Pendant qu'il est encore chaud, le caillé est coupé et moulé, puis raffermi par refroidissement dans de l'eau glacée ou la saumure. D'autres techniques de fabrication, qui donnent aux produits finis les mêmes caractéristiques physiques, chimiques et organoleptiques, sont autorisées.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE QUALITÉ ET DE COMPOSITION

3.1 MATIÈRES PREMIÈRES

Lait de vache ou de bufflonne, ou leurs mélanges, et produits obtenus à partir de ces laits.

3.2 INGRÉDIENTS AUTORISÉS

- Cultures starter de bactéries lactiques inoffensives et/ou bactéries productrices d'arômes, et cultures d'autres micro-organismes inoffensifs ;
- Présure ou autres enzymes coagulantes inoffensives appropriées ;
- Chlorure de sodium ;
- [Enzymes inoffensives et appropriées pour l'amélioration du processus d'affinage ;

1 Le fromage a été affiné et/ou conservé de telle manière qu'aucune croûte ne s'est développée (un fromage « sans croûte »). Une pellicule d'affinage est utilisée pour la fabrication du fromage sans croûte. La pellicule d'affinage peut également constituer l'enrobage qui protège le fromage.

Provolone

- Eau potable ;
- Farines et amidons de riz, maïs et pomme de terre : notwithstanding les dispositions de la norme générale pour le fromage (CODEX STAN A-6 – 1978, Rév. 2-2001), ces substances peuvent être utilisées pour la même fonction que les agents antimottants pour le traitement de la surface des produits coupés, en tranches et râpés uniquement, pour autant qu'elles ne soient ajoutées que dans les quantités fonctionnellement nécessaires comme prévu par les bonnes pratiques de fabrication, compte tenu de l'utilisation des agents antimottants énumérés à la section 4.

3.3 COMPOSITION

Constituant laitier : Teneur minimum (m/m) : Teneur maximum(m/m) : Niveau de référence (m/m):
 Matière grasse laitière 45 % Sans restriction 45 % à 50 %
 dans l'extrait sec :

Matière sèche : En fonction de la teneur en matière grasse dans l'extrait sec, conformément au tableau ci-dessous.

<u>Teneur en matière grasse dans l'extrait sec (m/m) :</u>	<u>Teneur en matière sèche minimum correspondante (m/m) :</u>
Égale ou supérieure à 45 % mais inférieure à 50 % :	51 %
Égale ou supérieure à 50 % mais inférieure à 60 % :	53 %
Égale ou supérieure à 60 % :	60 %

Les modifications en matière de composition excédant les minima et les maxima spécifiés ci-dessus pour la matière grasse laitière et la matière sèche ne sont pas considérées comme étant conformes à la section 4.3.3 de la norme générale du Codex pour l'utilisation des termes de laiterie (CODEX STAN 206-1999).

3.4 CARACTERISTIQUES ESSENTIELLES DE FABRICATION

Les principaux micro-organismes de culture starter comprennent des *Lactobacillus helveticus*, *Streptococcus salivarius subsp. thermophilus*, *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* et *Lactobacillus casei*.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seules les catégories d'additifs indiquées dans le tableau ci-dessous peuvent être utilisées pour les catégories de produits spécifiées. Pour chaque catégorie d'additif autorisée par le tableau ci-dessous, seuls les additifs alimentaires mentionnés ci-après peuvent être utilisés et ce, uniquement pour les fonctions et dans les limites fixées.

Catégorie fonctionnelle d'additifs :	Utilisation justifiée	
	Masse du fromage	Traitement de la surface/croûte
Colorants :	X ¹	-
Agents blanchissants :	-	-
Acides :	-	-
Régulateurs d'acidité :	X	-
Stabilisants :	-	-
Épaississants :	-	-
Émulsifiants :	-	-
Antioxydants :	-	-
Conservateurs :	X	X
Succédanés de sel :	X	X
Agents moussants :	-	-
Agents antimottants :	-	X ²

¹ Uniquement pour obtenir les caractéristiques de couleur décrites à la section 2

² Uniquement pour la surface du fromage en tranches, coupé, râpé ou râpé finement

X = l'utilisation des additifs de cette catégorie est justifiée d'un point de vue technologique

- = l'utilisation des additifs de cette catégorie n'est pas justifiée d'un point de vue technologique

Provolone

<i>N°</i>	<i>Nom de l'additif alimentaire</i>	<i>Concentration maximale</i>
Agents de blanchiment		
171	Dioxyde de titane	Limitée par les BPF
Colorants		
160a (i)	Carotène (synthétique)	25 mg/kg
160a(ii)	Carotène (végétal)	600 mg/kg
160b	Extraits de rocou	10 mg/kg de fromage, sur la base de bixine/norbixine
160c	Oléorésines de paprika	Limitée par les BPF
160e	β -apo-8'-caroténal	35 mg/kg
160f	acide β -apo-8'-caroténique, ester méthylique et ester d'éthyle	35 mg/kg
Régulateurs d'acidité		
170	Carbonates de calcium)
504	Carbonates de magnésium) Limitée par les BPF
575	Glucono delta-lactone (GDL))
Agents conservateurs		
234	Nisine	12,5 mg/kg
239	Hexaméthylène tétramine	25 mg/kg, exprimé en tant que formaldéhyde
251	Nitrate de sodium) 50 mg/kg de fromage,
252	Nitrate de potassium) exprimés sous la forme Na NO ₃
1105	Lysozyme	Limitée par les BPF
Pour le traitement en surface/croûte uniquement :		
200	Acide sorbique) 1000 mg/kg de fromage, seuls ou en
202	Sorbate de potassium) combinaison, calculés en tant qu'acide
203	Sorbate de calcium) sorbique
235	Pimaricine (natamycine)	2 mg/dm ² de surface. Non présente à une profondeur de 5 mm. Pour le traitement de la croûte ou ajoutée aux enrobages uniquement.
280	Acide propionique)
281	Propionate de sodium) 3000 mg/kg, calculés
282	Propionate de calcium) en tant qu'acide propionique
Succédanés de sel		
508	Chlorure de potassium	Limitée par les BPF
Antimottants:		
460	Cellulose	Limitée par les BPF
551	Dioxyde de silicium amorphe)
552	Silicate de calcium)
553	Silicates de magnésium) 10 g/kg seuls ou en combinaison
554	Aluminosilicate de sodium) Silicates calculés en tant que dioxyde de
555	Aluminosilicate de potassium) silicium
556	Aluminosilicate de calcium)
559	Silicate d'aluminium)
560	Silicate de potassium)

5. CONTAMINANTS

Le lait utilisé pour la fabrication des produits visés par les dispositions de la présente Norme doit être conforme aux limites maximales fixées pour les contaminants et les résidus de pesticides et de médicaments vétérinaires par la Commission du Codex Alimentarius.

6. HYGIÈNE

6.1 Il est recommandé que les produits visés par les dispositions de la présente norme soient préparés et manipulés conformément aux sections appropriées du Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rév. 4 -2003), et aux autres textes pertinents du Codex, tels que les Codes d'usages en matière d'hygiène et les Codes d'usages.

6.2 Depuis la production des matières premières jusqu'au point de consommation, les produits couverts par la présente norme devraient être soumis à une combinaison de mesures de contrôle pouvant inclure, par exemple, la pasteurisation, et celles-ci devraient se montrer en mesure de procurer le niveau approprié de protection de la santé publique.

6.3 Les produits doivent satisfaire à tout critère microbiologique établi conformément aux principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les denrées alimentaires (CAC/GL 21-1997).

7. ÉTIQUETAGE

Outre les dispositions de la norme générale du Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rév.1-1991) et la norme générale pour l'utilisation des termes de laiterie (CODEX STAN 206-1999), les dispositions spécifiques suivantes s'appliquent :

7.1 NOM DU PRODUIT

Le nom Provolone peut être utilisé conformément à la section 4.1 de la norme générale du Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées, pour autant que le produit soit conforme à cette norme. Une orthographe différente peut être utilisée dans le pays de vente au détail lorsqu'elle est de règle dans ce pays.

L'utilisation du nom est une option qui ne peut être exercée que si le fromage est conforme à la présente norme. L'abandon de cette option pour un fromage se conformant à cette norme entraîne l'application des dispositions d'appellation de la norme générale pour le fromage (CODEX STAN A-6 – 1978, Rév. 2-2001).

La désignation des produits dont la teneur en matière grasse dépasse les limites du niveau de référence spécifié à la section 3.3 de la présente norme s'accompagnera d'une qualification appropriée décrivant la modification opérée ou la teneur en matière grasse (exprimée sous la forme de matière grasse sur extrait sec ou de pourcentage par masse), soit en faisant partie du nom, soit dans une position évidente dans le même champ de vision. Les qualificatifs acceptables sont les expressions caractérisantes appropriées spécifiées à la section 7.3 de la norme générale pour le fromage (CODEX STAN A-6 – 1978, Rév. 2-2001) ou une allégation nutritionnelle conforme aux directives pour l'utilisation des allégations nutritionnelles (CAC/GL 023 – 1997)².

La désignation peut également être appliquée aux produits coupés, en tranches, râpés ou finement râpés, fabriqués à partir d'un fromage en conformité avec la présente norme.

7.2 PAYS D'ORIGINE

Le pays d'origine (c'est-à-dire le pays de fabrication, et non le pays dont le nom est originaire) est déclaré. Si le produit subit une transformation substantielle³ dans un deuxième pays, ce dernier sera considéré comme étant le pays d'origine pour l'étiquetage.

² En ce qui concerne les allégations nutritionnelles comparatives, la teneur en matière grasse minimum de 45 % de matière grasse sur extrait sec constitue la référence.

³ Par exemple, [le réemballage, la coupe, le tranchage, le râpage et le râpage fin - *formulation en cours de révision*] ne sont pas considérés comme une transformation substantielle.

7.3 DECLARATION DE LA TENEUR EN MATIERE GRASSE LAITIERE

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 sur extrait sec, soit (iii) en grammes par portion comme quantifiés sur l'étiquette, à condition que le nombre de portions soit indiqué.

7.4 INDICATION DE LA DATE

Nonobstant les dispositions de la section 4.7.1 de la norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rév.1-1991), la date de fabrication peut être indiquée au lieu d'une information de durabilité minimale, à moins que le produit ne soit destiné à être acheté en tant que tel par le consommateur final.

7.5 ÉTIQUETAGE DES RECIPIENTS NON DESTINES A LA VENTE AU DETAIL

Les informations données 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, Rév.1-1991) et, au besoin, les instructions de stockage, 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 le produit lui-même. 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'ÉCHANTILLONNAGE ET D'ANALYSE

Voir *Codex Alimentarius*, Volume 13.

ANNEXE

INFORMATIONS SUR LES PROCÉDES DE FABRICATION HABITUELS POUR LE PROVOLONE

Ces informations sont destinées à l'application volontaire par les partenaires commerciaux et non à l'application par les gouvernements.

Si un pays membre identifie des objectifs légitimes pour le maintien ou l'introduction de réglementations nationales relatives aux matières abordées dans la présente annexe, les dispositions ci-dessous devront être prises en compte.

1. CARACTERISTIQUES D'APPARENCE

- 1.1 Formes typiques : cylindrique (Salame), en forme de poire (Mandarino), cylindrique en forme de poire (Gigantino) et gourde (Fiaschetta).
- 1.2 Emballage typique : ce fromage est généralement entouré de cordes.

ANNEXE XVI

AVANT-PROJET DE NORME RÉVISÉE POUR LE COTTAGE CHEESE (C-16)
(à l'étape 4)

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique au Cottage Cheese destiné à la consommation directe ou à un traitement ultérieur, conformément à la description figurant à la section 2 de la présente norme.

2. DESCRIPTION

Le Cottage Cheese est un fromage non affiné à pâte molle sans croûte, conformément à la norme générale pour le fromage (CODEX STAN A-6 – 1978, Rév. 2-2001) et à la norme pour les fromages non affinés, y compris le fromage frais (CODEX STAN 221-2001). La pâte a une couleur blanc cassé et une texture consistant en grains de caillé mou individuels discrets des grains d'une taille relativement uniforme, soit d'environ 3 à 12 mm, en fonction du type de grains (petits ou gros) désiré, et éventuellement recouvert d'un mélange crémeux.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE QUALITÉ ET DE COMPOSITION

3.1 MATIÈRES PREMIÈRES

Lait de vache ou de bufflonne, ou leurs mélanges, et produits obtenus à partir de ces laits.

3.2 INGREDIENTS AUTORISÉS

- Cultures starter de bactéries lactiques inoffensives et/ou bactéries productrices d'arômes, et cultures d'autres micro-organismes inoffensifs ;
- Présure ou autres enzymes coagulantes inoffensives appropriées ;
- Gélatine et amidons : ces substances peuvent être utilisées de la même manière que les stabilisants, à condition qu'elles ne soient ajoutés que dans les quantités fonctionnellement nécessaires comme prévu par les bonnes pratiques de fabrication et compte tenu de l'utilisation des stabilisants/épaississants énumérés à la section 4.
- Chlorure de sodium ;
- Eau potable.

3.3 COMPOSITION

<u>Constituant laitier :</u>	<u>Teneur minimum</u> <u>(m/m) :</u>	<u>Teneur maximum</u> <u>(m/m) :</u>	<u>Niveau de référence</u> <u>(m/m) :</u>
Matière grasse laitière :			
- Cottage Cheese :	4 %	Sans restriction	4 %
- Cottage Cheese caillé sec :	Aucune	Inférieure à 4 %	4 %
Matière sèche :	18 %	Limitée par le HPD	

Les modifications en matière de composition excédant les minima et les maxima spécifiés ci-dessus pour la matière sèche dégraissée ne sont pas considérées comme étant conformes à la section 4.3.3 de la norme générale du Codex pour l'utilisation des termes de laiterie (CODEX STAN 206-1999).

1 Le fromage a été conservé de telle manière qu'aucune croûte ne s'est développée (un fromage « sans croûte »).

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seules les catégories d'additifs indiquées dans le tableau ci-dessous peuvent être utilisées pour les catégories de produits spécifiées. Pour chaque catégorie d'additif autorisée par le tableau ci-dessous, seuls les additifs alimentaires mentionnés ci-après peuvent être utilisés et ce, uniquement pour les fonctions et dans les limites fixées.

Catégorie fonctionnelle d'additifs :	Utilisation justifiée	
	Masse du fromage	Traitement de la surface/croûte
Colorants :	-	-
Agents blanchissants :	-	-
Acides :	X	-
Régulateurs d'acidité :	X	-
Stabilisants :	X ¹	-
Épaississants :	-	-
Émulsifiants :	-	-
Antioxydants :	-	-
Conservateurs :	-	-
Succédanés de sel :	X	-
Agents moussants :	-	-
Agents antimottants :	-	-

¹ Les stabilisants, dont les amidons modifiés, peuvent être utilisés en conformité avec la définition des produits laitiers et uniquement dans la mesure de leur nécessité fonctionnelle, compte tenu de toute utilisation de la gélatine et de l'amidon telle qu'elle est établie à la section 3.2.

X = l'utilisation des additifs de cette catégorie est justifiée d'un point de vue technologique

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

N°	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
Acides		
260	Acide acétique glacial)
270	Acide lactique) Limitée par les BPF
330	Acide citrique)
338	Acide orthophosphorique	2 g/kg, exprimé sous la forme P ₂ O ₅ *
507	Acide hydrochlorique	Limitée par les BPF
Régulateurs d'acidité		
170	Carbonates de calcium)
325	Lactate de sodium) Limitée par les BPF
326	Lactate de potassium)
327	Lactate de calcium)
339	Phosphates de sodium)
340ii	Orthophosphates dipotassiques) 3 g/kg, seuls ou en combinaison,
341	Phosphates de calcium) exprimés sous la forme P ₂ O ₅ *
500	Carbonates de sodium)
501	Carbonates de potassium) Limitée par les BPF
504	Carbonates de magnésium)
575	Glucono delta-lactone (GDL))
Stabilisants		
400	Acide alginique)
401	Alginate de sodium)
402	Alginate de potassium) Limitée par les BPF
403	Alginate d'ammonium)
404	Alginate de calcium)
405	Alginate de propylène-glycol	5 g/kg, seul ou en combinaison
406	Agar-agar)

Cottage Cheese

N°	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
407	Carraghénane ou ses sels Na, K, NH ₄ (y compris la furcellerane))
410	Gomme de caroube)
412	Gomme de guar)
413	Gomme de tragacathe) Limitée par les BPF
415	Gomme de xanthane)
416	Gomme de karaya)
440	Pectines)
466	Carboxyméthylcellulose de sodium)
Amidons modifiés comme suit :		
1400	Dextrines, amidon torréfié blanc et jaune)
1401	Amidon traité à l'acide)
1402	Amidon traité en milieu alcalin)
1403	Amidon blanchi)
1404	Amidon oxydé)
1405	Amidons, traités aux enzymes)
1410	Phosphate de mono-amidon)
1412	Phosphate de diamidon estérifié avec du trimétophosphate de sodium ; estérifié à l'oxychlorure de phosphore) Limitée par les BPF
)
1413	Phosphate de diamidon phosphaté)
1414	Phosphate de diamidon acétylé)
1420	Acétate d'amidon estérifié à l'anhydride acétique)
1421	Acétate d'amidon estérifié à l'acétate de vinyle)
1422	Adipate de diamidon acétylé)
1440	Amidon hydroxypropyle)
1442	Phosphate de diamidon hydroxypropyle)
Agents conservateurs :		
200	Acide sorbique) 1000 mg/kg de fromage, seuls
202	Sorbate de potassium) ou en combinaison,
203	Sorbate de calcium) calculés en tant qu'acide sorbique
280	Acide propionique)
281	Propionate de sodium) 3000 mg/kg, calculés en
282	Propionate de calcium) tant qu'acide propionique
283	Propionate de potassium)
Succédanés de sel		
508	Chlorure de potassium) Limitée par les BPF

*) La quantité totale de P₂O₅ ne pourra pas dépasser 3 g/kg.

5. CONTAMINANTS

Le lait utilisé pour la fabrication des produits visés par les dispositions de la présente Norme doit être conforme aux limites maximales fixées pour les contaminants et les résidus de pesticides et de médicaments vétérinaires par la Commission du Codex Alimentarius.

6. HYGIÈNE

6.1 Il est recommandé que les produits visés par les dispositions de la présente norme soient préparés et manipulés conformément aux sections appropriées du Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rév. 4 -2003), et aux autres textes pertinents du Codex, tels que les Codes d'usages en matière d'hygiène et les Codes d'usages.

6.2 Depuis la production des matières premières jusqu'au point de consommation, les produits couverts par la présente norme devraient être soumis à une combinaison de mesures de contrôle pouvant inclure, par exemple, la pasteurisation, et celles-ci devraient se montrer en mesure de procurer le niveau approprié de protection de la santé publique.

6.3 Les produits doivent satisfaire à tout critère microbiologique établi conformément aux principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les denrées alimentaires (CAC/GL 21-1997).

7. ÉTIQUETAGE

Outre les dispositions de la norme générale du Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rév.1-1991) et la norme générale pour l'utilisation des termes de laiterie (CODEX STAN 206-1999), les dispositions spécifiques suivantes s'appliquent :

7.1 NOM DU PRODUIT

Les noms Cottage Cheese et Cottage Cheese caillé sec peuvent être utilisés conformément à la section 4.1 de la norme générale du Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées, pour autant que le produit soit conforme à cette norme. Une orthographe différente peut être utilisée dans le pays de vente au détail lorsqu'elle est de règle dans ce pays.

L'utilisation de ces noms est une option qui ne peut être exercée que si le fromage est conforme à la présente norme. L'abandon de cette option pour un fromage se conformant à cette norme entraîne l'application des dispositions d'appellation (A-6) de la norme générale pour le fromage (CODEX STAN A-6 – 1978, Rév. 2-2001).

La désignation des produits dont la teneur en matière grasse est inférieure ou supérieure à la gamme de valeurs de référence spécifiée à la section 3.3 de la présente norme doit être accompagnée d'un qualificatif approprié décrivant la modification apportée ou la teneur en matière grasse (exprimée en termes de matière grasse dans l'extrait sec ou de pourcentage de la masse) faisant partie du nom ou figurant dans une position évidente dans le même champ de vision. Les qualificatifs qui conviennent sont les termes appropriés suivants : « caillé sec » (pour les produits à teneur réduite en matière grasse), « à la crème » et « gras » (pour les produits à teneur enrichie en matière grasse), ou une allégation nutritionnelle appropriée conformément aux Directives pour l'utilisation d'allégations nutritionnelles (CAC/GL 023 - 1997)².

7.2 PAYS D'ORIGINE

Le pays d'origine (c'est-à-dire le pays de fabrication, et non le pays dont le nom est originaire) est déclaré. Si le produit subit une transformation substantielle³ dans un deuxième pays, ce dernier sera considéré comme étant le pays d'origine pour l'étiquetage.

7.3 DECLARATION DE LA TENEUR EN MATIERE GRASSE LAITIERE

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 sur extrait sec, soit (iii) en grammes par portion comme quantifiés sur l'étiquette, à condition que le nombre de portions soit indiqué.

² Aux fins d'allégations nutritionnelles comparatives, la teneur en matière grasse de 4 % constitue la référence.

³ Par exemple, [le réemballage, la coupe, le tranchage, le râpage et le râpage fin - *formulation en cours de révision*] ne sont pas considérés comme une transformation substantielle.

*Cottage Cheese***7.4 ÉTIQUETAGE DES RECIPIENTS NON DESTINES A LA VENTE AU DETAIL**

Les informations données 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, Rév.1-1991) et, au besoin, les instructions de stockage, 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 le produit lui-même. 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'ÉCHANTILLONNAGE ET D'ANALYSE

Voir *Codex Alimentarius*, Volume 13.

ANNEXE XVII

AVANT-PROJET DE NORME RÉVISÉE POUR LE COULOMMIERS (C-18)
(à l'étape 4)

L'annexe à la présente norme contient des dispositions qui ne sont pas destinées à être appliquées dans le sens des dispositions d'acceptation de la section 4.A. (i) (b) des Principes généraux du Codex Alimentarius.

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique au Coulommiers destiné à la consommation directe ou à un traitement ultérieur, conformément à la description figurant à la section 2 de la présente norme.

2. DESCRIPTION

Le Coulommiers est un fromage à pâte molle, affiné en surface, principalement par des moisissures, conformément à la norme générale pour le fromage (CODEX STAN A-6 – 1978, Rév. 2-2001), qui se présente sous la forme d'un cylindre plat ou de morceaux dudit cylindre. La pâte a une couleur blanc cassé à jaune pâle et une texture molle mais non friable, affinée de la surface au centre du fromage. Les trous de gaz sont généralement absents, mais la présence de quelques ouvertures et fissures est acceptable. Une croûte molle, uniformément recouverte de moisissures blanches et présentant parfois des taches de couleur rouge, brunâtre ou orange, se développe. Le fromage entier peut être coupé ou formé en morceaux avant ou après le développement des moisissures.

Pour le Coulommiers prêt à la consommation, la procédure d'affinage destinée à développer les caractéristiques de goût et de texture dure normalement 10 jours minimum à une température comprise entre 10 à 16°C, en fonction du degré de maturité requis. D'autres conditions d'affinage (y compris l'ajout d'enzymes d'amélioration de l'affinage) peuvent être utilisées, pour autant que le fromage présente des propriétés physiques, biochimiques et sensorielles similaires à celles obtenues par la procédure d'affinage précitée. Il n'est pas nécessaire que le Coulommiers destiné au traitement ultérieur possède le même degré d'affinage.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE QUALITÉ ET DE COMPOSITION

3.1 MATIÈRES PREMIÈRES

Lait de vache ou de bufflonne, ou leurs mélanges, et produits obtenus à partir de ces laits.

3.2 INGRÉDIENTS AUTORISÉS

- Cultures starter de bactéries lactiques inoffensives et/ou bactéries productrices d'arômes, et cultures d'autres micro-organismes inoffensifs, y compris : *Geotrichum candidum*, *Brevibacterium linens*, et les levures ;
- Présure ou autres enzymes coagulantes inoffensives appropriées ;
- Chlorure de sodium ;
- Eau potable ;
- [Enzymes inoffensives et appropriées pour l'amélioration du processus d'affinage – *formulation en cours de révision avec révision des formulations d'autres détails concernant l'affinage*] ;

- Farines et amidons de riz, maïs et pomme de terre : nonobstant les dispositions de la norme générale pour le fromage (CODEX STAN A-6 – 1978, Rév. 2-2001), ces substances peuvent être utilisées pour la même fonction que les agents antimottants pour le traitement de la surface des produits coupés, en tranches et râpés uniquement, pour autant qu'elles ne soient ajoutées que dans les quantités fonctionnellement nécessaires comme prévu par les bonnes pratiques de fabrication, compte tenu de l'utilisation des agents antimottants énumérés à la section 4.

3.3 COMPOSITION

<u>Constituant laitier :</u>	<u>Teneur minimum (m/m) :</u>	<u>Teneur maximum (m/m) :</u>	<u>Niveau de référence (m/m) :</u>
Matière grasse laitière dans l'extrait sec :	40 %	Sans restriction	40 % à 50 %
Matière sèche :	En fonction de la teneur en matière grasse dans l'extrait sec, conformément au tableau ci-dessous.		
	<u>Teneur en matière grasse dans l'extrait sec (m/m) :</u>	<u>Teneur en matière sèche minimum correspondante (m/m) :</u>	
	Égale ou supérieure à 40 % mais inférieure à 50 % :	42 %	
	Égale ou supérieure à 50 % mais inférieure à 60 % :	46 %	
	Égale ou supérieure à 60 % :	52 %	

Les modifications en matière de composition excédant les minima et les maxima spécifiés ci-dessus pour la matière grasse laitière et la matière sèche ne sont pas considérées comme étant conformes à la section 4.3.3 de la norme générale du Codex pour l'utilisation des termes de laiterie (CODEX STAN 206-1999).

3.4 PRINCIPALES CARACTERISTIQUES DE TAILLE ET DE FORME

Hauteur : environ 5 cm ;
Poids : fromage entier, cylindre plat : min. 300 g.

3.5 PROCEDURE D’AFFINAGE ESSENTIELLE

La formation de croûte et la maturation (protéolyse) de la surface vers le centre sont essentiellement causées par le *Penicillium camembertii* et par le *Penicillium caseicolum*.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seules les catégories d'additifs indiquées dans le tableau ci-dessous peuvent être utilisées pour les catégories de produits spécifiées. Pour chaque catégorie d'additif autorisée par le tableau ci-dessous, seuls les additifs alimentaires mentionnés ci-après peuvent être utilisés et ce, uniquement pour les fonctions et dans les limites fixées.

Catégorie fonctionnelle d'additifs :	Utilisation justifiée	
	Masse du fromage	Traitement de la surface/croûte
Colorants :	X ¹	-
Agents blanchissants :	-	-
Acides :	-	-
Régulateurs d'acidité :	X	-
Stabilisants :	-	-
Épaississants :	-	-
Émulsifiants :	-	-
Antioxydants :	-	-
Conservateurs :	X	-
Succédanés de sel :	X	X
Agents moussants :	-	-
Agents antimottants :	-	-

¹ Uniquement pour obtenir les caractéristiques de couleur décrites à la section 2
X = l'utilisation des additifs de cette catégorie est justifiée d'un point de vue technologique
- = l'utilisation des additifs de cette catégorie n'est pas justifiée d'un point de vue technologique

<i>N°</i>	<i>Nom de l'additif alimentaire</i>	<i>Concentration maximale</i>
Colorants		
160a (i)	Carotène (synthétique)	25 mg/kg
160a(ii)	Carotène (végétal)	600 mg/kg
160b	Extraits de rocou	10 mg/kg de fromage, sur la base de bixine/norbixine
160c	Oléorésines de paprika	Limitée par les BPF
160e	β -apo-8'-caroténal	35 mg/kg
160f	acide β -apo-8'-caroténique, ester méthylique et ester d'éthyle	35 mg/kg
Régulateurs d'acidité		
575	Glucono delta-lactone (GDL)	Limitée par les BPF
Agents conservateurs		
1105	Lysozyme) Limitée par les BPF
Succédanés de sel		
508	Chlorure de potassium	Limitée par les BPF

5. CONTAMINANTS

Le lait utilisé pour la fabrication des produits visés par les dispositions de la présente Norme doit être conforme aux limites maximales fixées pour les contaminants et les résidus de pesticides et de médicaments vétérinaires par la Commission du Codex Alimentarius.

6. HYGIÈNE

6.1 Il est recommandé que les produits visés par les dispositions de la présente norme soient préparés et manipulés conformément aux sections appropriées du Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rév. 4 -2003), et aux autres textes pertinents du Codex, tels que les Codes d'usages en matière d'hygiène et les Codes d'usages.

6.2 Depuis la production des matières premières jusqu'au point de consommation, les produits couverts par la présente norme devraient être soumis à une combinaison de mesures de contrôle pouvant inclure, par exemple, la pasteurisation, et celles-ci devraient se montrer en mesure de procurer le niveau approprié de protection de la santé publique.

6.3 Les produits doivent satisfaire à tout critère microbiologique établi conformément aux principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les denrées alimentaires (CAC/GL 21-1997).

7. ÉTIQUETAGE

Outre les dispositions de la norme générale du Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rév.1-1991) et la norme générale pour l'utilisation des termes de laiterie (CODEX STAN 206-1999), les dispositions spécifiques suivantes s'appliquent :

7.1 NOM DU PRODUIT

Le nom Coulommiers peut être utilisé conformément à la section 4.1 de la norme générale du Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées, pour autant que le produit soit conforme à cette norme. Une orthographe différente peut être utilisée dans le pays de vente au détail lorsqu'elle est de règle dans ce pays.

L'utilisation du nom est une option qui ne peut être exercée que si le fromage est conforme à la présente norme. L'abandon de cette option pour un fromage se conformant à cette norme entraîne l'application des dispositions d'appellation (A-6) de la norme générale pour le fromage (CODEX STAN A-6 – 1978, Rév. 2-2001).

La désignation des produits dont la teneur en matière grasse dépasse les limites du niveau de référence spécifié à la section 3.3 de la présente norme s'accompagnera d'une qualification appropriée décrivant la modification opérée ou la teneur en matière grasse (exprimée sous la forme de matière grasse sur extrait sec ou de pourcentage par masse), soit en faisant partie du nom, soit dans une position évidente dans le même champ de vision. Les qualificatifs acceptables sont les expressions caractérisantes appropriées spécifiées à la section 7.3 de la norme générale pour le fromage (CODEX STAN A-6 – 1978, Rév. 2-2001) ou une allégation nutritionnelle conforme aux directives pour l'utilisation des allégations nutritionnelles (CAC/GL 023 – 1997)¹.

La désignation peut également être appliquée aux produits coupés, en tranches, râpés ou finement râpés, fabriqués à partir d'un fromage en conformité avec la présente norme.

7.2 PAYS D'ORIGINE

Le pays d'origine (c'est-à-dire le pays de fabrication, et non le pays dont le nom est originaire) est déclaré. Si le produit subit une transformation substantielle² dans un deuxième pays, ce dernier sera considéré comme étant le pays d'origine pour l'étiquetage.

7.3 DECLARATION DE LA TENEUR EN MATIERE GRASSE LAITIERE

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 sur extrait sec, soit (iii) en grammes par portion comme quantifiés sur l'étiquette, à condition que le nombre de portions soit indiqué.

7.4 ÉTIQUETAGE DES RECIPIENTS NON DESTINES A LA VENTE AU DETAIL

Les informations données 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, Rév.1-1991) et, au besoin, les instructions de stockage, 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 le produit lui-même. 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'ÉCHANTILLONNAGE ET D'ANALYSE

Voir *Codex Alimentarius*, Volume 13.

0

ANNEXE

INFORMATIONS SUR LES PROCÉDES DE FABRICATION HABITUELS POUR LE COULOMMIERS

Ces informations sont destinées à l'application volontaire par les partenaires commerciaux et non à l'application par les gouvernements.

Si un pays membre identifie des objectifs légitimes pour le maintien ou l'introduction de réglementations nationales relatives aux matières abordées dans la présente annexe, les dispositions ci-dessous devront être prises en compte.

1. METHODE DE FABRICATION

- 1.1 Procédure de fermentation : développement d'acides dérivés microbiologiquement.
- 1.2 Type de coagulation : La coagulation de la protéine du lait s'obtient typiquement par l'action combinée de l'acidification microbienne et de protéases (par ex. présure) à une température de coagulation appropriée.

1 En ce qui concerne les allégations nutritionnelles comparatives, la teneur en matière grasse minimum de 40 % de matière grasse sur extrait sec constitue la référence.

2 Par exemple, [le réemballage, la coupe, le tranchage, le râpage et le râpage fin - *formulation en cours de révision*] ne sont pas considérés comme une transformation substantielle.

ANNEXE XVIII

AVANT-PROJET DE NORME RÉVISÉE POUR LE FROMAGE A LA CRÈME (C-31)
(à l'étape 4)

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique au fromage à la crème destiné à la consommation directe ou à un traitement ultérieur, conformément à la description figurant à la section 2 de la présente norme.

Dans certains pays, le terme « fromage à la crème » est utilisé pour désigner des fromages, tel le fromage affiné à pâte dure à haute teneur en matière grasse, qui ne sont pas conformes à la description I section 2. La présente norme ne s'applique pas à ce type de fromages.

2. DESCRIPTION

Le **fromage à la crème** est un fromage non affiné à pâte molle, tartinable et sans ¹ croûte, conformément à la norme pour les fromages non affinés, y compris les fromage frais (CODEX STAN 221-2001) et à la norme générale pour le fromage (CODEX STAN A-6 – 1978, Rév. 2-2001). Le fromage a une couleur blanc cassé à jaune. Sa texture est lisse à légèrement floconneuse et ne présente aucun trou. Le fromage se tartine et se mélange facilement à d'autres denrées alimentaires.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE QUALITÉ ET DE COMPOSITION

3.1 MATIÈRES PREMIÈRES

Lait et/ou produits dérivés du lait.

3.2 INGREDIENTS AUTORISÉS

- Cultures starter de bactéries lactiques inoffensives et/ou bactéries productrices d'arômes et autres micro-organismes inoffensifs ;
- Présure ou autres enzymes coagulantes inoffensives appropriées ;
- Chlorure de sodium ;
- Eau potable ;
- Gélatine et amidons : ces substances peuvent être utilisées de la même manière que les stabilisants, à condition qu'elles ne soient ajoutés que dans les quantités fonctionnellement nécessaires comme prévu par les bonnes pratiques de fabrication, et compte tenu de l'utilisation des stabilisants/épaississants énumérés à la section 4 ;
- Vinaigre.

¹ Le fromage a été conservé de telle manière qu'aucune croûte ne s'est développée (un fromage « sans croûte »).

3.3 COMPOSITION

Constituant laitier :	Teneur minimum (m/m) :	Teneur maximum (m/m) :	Niveau de référence (m/m) :
Matière grasse laitière dans l'extrait sec :	25 %	Sans restriction	60-70%
Humidité du produit dégraissé :	67 %	-	Non spécifié
Matière sèche :	22 %	Limitée par le HPD	Non spécifié

Les modifications en matière de composition du fromage à la crème excédant les minima ou les maxima spécifiés ci-dessus pour la matière grasse laitière, l'humidité et la matière sèche ne sont pas considérées comme étant conformes à la section 4.3.3 de la norme générale du Codex pour l'utilisation des termes de laiterie (CODEX STAN 206-1999).

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seules les catégories d'additifs indiquées dans le tableau ci-dessous peuvent être utilisées pour les catégories de produits spécifiées. Pour chaque catégorie d'additif autorisée par le tableau ci-dessous, seuls les additifs alimentaires mentionnés ci-après peuvent être utilisés et ce, uniquement pour les fonctions et dans les limites fixées.

Catégorie fonctionnelle d'additifs :	Utilisation justifiée	
	Masse du fromage	Traitement de la surface/croûte
Colorants :	X ¹	-
Agents blanchissants :	-	-
Acides :	X	-
Régulateurs d'acidité :	X	-
Stabilisants :	X ²	-
Épaississants :	X ²	-
Émulsifiants :	X	-
Antioxydants :	X	-
Conservateurs :	X	-
Succédanés de sel :	X	-
Agents moussants :	X ³	-
Agents antimottants :	-	-

¹ Uniquement pour obtenir les caractéristiques de couleur décrites à la section 2

² Les stabilisants, dont les amidons modifiés, peuvent être utilisés en conformité avec la définition des produits laitiers et uniquement dans la mesure de leur nécessité fonctionnelle, compte tenu de toute utilisation de la gélatine et de l'amidon telle qu'elle est établie à la section 3.2.

³ Pour les produits fouettés uniquement

X = l'utilisation des additifs de cette catégorie est justifiée d'un point de vue technologique

- = l'utilisation des additifs de cette catégorie n'est pas justifiée d'un point de vue technologique

<i>N°</i>	<i>Nom de l'additif alimentaire</i>	<i>Concentration maximale</i>
Colorants		
160a (i)	Carotène (synthétique)	25 mg/kg
160a(ii)	Carotène (végétal)	600 mg/kg
160b	Extraits de rocou	10 mg/kg de fromage, sur la base de bixine/norbixine
160e	β -apo-8'-caroténal	35 mg/kg
160f	acide β -apo-8'-caroténique, ester méthylique et ester d'éthyle	35 mg/kg
171	Dioxyde de titane	Limitée par les BPF
Acides		
260	Acide acétique glacial)
270	Acide lactique (L-, D- et DL-))
296	Acide malique (DL-)) Limitée par les BPF
330	Acide citrique)
507	Acide hydrochlorique)
574	Acide gluconique)
Régulateurs d'acidité		
170	Carbonates de calcium)
261	Acétates de potassium)
262	Acétates de sodium)
263	Acétates de calcium)
325	Lactate de sodium)
326	Lactate de potassium)
327	Lactate de calcium) Limitée par les BPF
350	Malates de sodium)
351	Malates de potassium)
352	Malates de calcium)
500	Carbonates de sodium)
501	Carbonates de potassium) Limitée par les BPF
575	Glucono delta-lactone (GDL))
577	Gluconates de potassium)
578	Gluconates de calcium)
Stabilisants/épaississants		
331	Citrates de sodium)
332	Citrates de potassium) Limitée par les BPF
333	Citrates de calcium)
339	Phosphates de sodium)
340	Phosphates de potassium) 10000 mg/kg, seuls ou en combinaison
341	Phosphates de calcium)
450i	Diphosphate disodique)
452	Poliphosphates)
400	Acide alginique)
401	Alginate de sodium)
402	Alginate de potassium) Limitée par les BPF
403	Alginate d'ammonium)
404	Alginate de calcium)
405	Alginate de propylène-glycol) 5 g/kg, seul ou en combinaison
406	Agar-agar)
407	Carraghénane ou ses sels Na, K, NH ₄ (y compris la furcellerane))
410	Gomme de caroube)
412	Gomme de guar)

Fromage a la crème

N°	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
413	Gomme de tragacathe) Limitée par les BPF
415	Gomme de xanthane)
416	Gomme de karaya)
417	Gomme de tara)
418	Gomme gellane)
466	Carboxyméthylcellulose sodique)
576	Gluconate de sodium)
Amidons modifiés comme suit :		
1400	Dextrines, amidon torréfié blanc et jaune)
1401	Amidon traité à l'acide)
1402	Amidon traité en milieu alcalin)
1403	Amidon blanchi)
1404	Amidon oxydé)
1405	Amidons, traités aux enzymes)
1410	Phosphate de mono-amidon)
1412	Phosphate de diamidon estérifié avec du trimétoposphate de sodium ; estérifié à l'oxychlorure de phosphore) Limitée par les BPF
1413	Phosphate de diamidon phosphaté)
1414	Phosphate de diamidon acétylé)
1420	Acétate d'amidon estérifié à l'anhydride acétique)
1421	Acétate d'amidon estérifié à l'acétate de vinyle)
1422	Adipate de diamidon acétylé)
1440	Amidon hydroxypropyle)
1442	Phosphate de diamidon hydroxypropyle)
Émulsifiants :		
322	Lécithines)
470	Sels d'acides gras (avec base AL, Ca, Na, Mg, K et NH ₄))
471	Mono et di-glycérides d'acides gras)
472a	Esters acétiques et d'acides gras du glycérol) Limitée par les BPF
472b	Esters lactiques et d'acides gras du glycérol)
472c	Esters citriques et d'acides gras du glycérol)
472f	Mélange d'esters tartriques, acétiques et d'acides gras du glycérol)
Antioxydants		
300	Acide ascorbique (L-))
301	Ascorbate de sodium) Limitée par les BPF
302	Ascorbate de calcium)
304	Palmitate d'ascorbyl) 0,5 g/kg
305	Stéarate d'ascorbyl)
306	Mélange concentré de tocophérols) Limitée par les BPF
307	Alpha-tocophérol) 0,2 g/kg
Agents conservateurs		
200	Acide sorbique) 1000 mg/kg de fromage, seuls
202	Sorbate de potassium) ou en combinaison,
203	Sorbate de calcium) calculés en tant qu'acide sorbique
234	Nisine) 12,5 mg/kg
280	Acide propionique)
281	Propionate de sodium) 3000 mg/kg, calculés en
282	Propionate de calcium) tant qu'acide propionique
283	Propionate de potassium)
1105	Lysozyme) Limitée par les BPF

Fromage à la crème

N°	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
Succédanés de sel		
508	Chlorure de potassium	Limitée par les BPF
Agents moussants		
290	Dioxyde de carbone	Limitée par les BPF
941	Azote	Limitée par les BPF

5. CONTAMINANTS

Le lait utilisé pour la fabrication des produits visés par les dispositions de la présente Norme doit être conforme aux limites maximales fixées pour les contaminants et les résidus de pesticides et de médicaments vétérinaires par la Commission du Codex Alimentarius.

6. HYGIÈNE

6.1 Il est recommandé que les produits visés par les dispositions de la présente norme soient préparés et manipulés conformément aux sections appropriées du Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rév. 4 -2003), et aux autres textes pertinents du Codex, tels que les Codes d'usages en matière d'hygiène et les Codes d'usages.

6.2 Depuis la production des matières premières jusqu'au point de consommation, les produits couverts par la présente norme devraient être soumis à une combinaison de mesures de contrôle pouvant inclure, par exemple, la pasteurisation, et celles-ci devraient se montrer en mesure de procurer le niveau approprié de protection de la santé publique.

6.3 Les produits doivent satisfaire à tout critère microbiologique établi conformément aux principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les denrées alimentaires (CAC/GL 21-1997).

7. ÉTIQUETAGE

Outre les dispositions de la norme générale du Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rév.1-1991) et la norme générale pour l'utilisation des termes de laiterie (CODEX STAN 206-1999), les dispositions spécifiques suivantes s'appliquent :

7.1 NOM DU PRODUIT

Le nom « fromage à la crème » peut être utilisé conformément à la section 4.1 de la norme générale du Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées, pour autant que le produit soit conforme à cette norme. Une orthographe différente peut être utilisée dans le pays de vente au détail lorsqu'elle est de règle dans ce pays.

L'utilisation du nom est une option qui ne peut être exercée que si le fromage est conforme à la présente norme. L'abandon de cette option pour un fromage se conformant à cette norme entraîne l'application des dispositions d'appellation (A-6) de la norme générale pour le fromage (CODEX STAN A-6 – 1978, Rév. 2-2001).

Fromage à la crème

La désignation des produits dont la teneur en matière grasse est inférieure ou dépasse les limites du niveau de référence tout en étant égale ou supérieure aux 40 % de matière grasse dans l'extrait sec spécifiés à la section 3.3 de la présente norme s'accompagnera d'une qualification appropriée décrivant la modification opérée ou la teneur en matière grasse (exprimée sous forme de matière grasse sur extrait sec ou de pourcentage par masse), soit en faisant partie du nom, soit dans une position évidente dans le même champ de vision. La désignation des produits dont la teneur en matière grasse est inférieure ou supérieure à la gamme de valeurs de référence mais égale ou supérieure aux 40 % de matière grasse dans l'extrait sec spécifiés à la section 3.3 de la présente norme doit être accompagnée d'un qualificatif approprié décrivant la modification apportée ou de la teneur en matière grasse (exprimée termes de matière grasse dans l'extrait sec ou de pourcentage de la masse) faisant partie du nom ou figurant dans une position évidente dans le même champ de vision. La désignation des produits dont la teneur en matière grasse est inférieure à 40 % de matière grasse dans l'extrait sec mais supérieure au minimum absolu spécifié à la section 3.3 de la présente norme doit être accompagnée, soit d'un qualificatif approprié décrivant la modification apportée ou la teneur en matière grasse (exprimée termes de grasse dans l'extrait sec ou de pourcentage de la masse) faisant partie du nom ou figurant dans une position évidente dans le même champ de vision, soit du nom spécifié dans la législation nationale du pays dans lequel le produit est fabriqué et/ou vendu, ou encore par un nom existant dans l'usage commun, à condition que ces désignations n'induisent pas le consommateur en erreur dans le pays de vente au détail en ce qui concerne le caractère et l'identité du produit.

Les qualificatifs acceptables sont les expressions caractérisantes appropriées spécifiées à la section 7.3 de la norme générale pour le fromage (CODEX STAN A-6 – 1978, Rév. 2-2001) ou une allégation nutritionnelle conforme aux directives pour l'utilisation des allégations nutritionnelles (CAC/GL 023 – 1997)².

7.2 PAYS D'ORIGINE

Le pays d'origine (c'est-à-dire le pays de fabrication, et non le pays dont le nom est originaire) est déclaré. Si le produit subit une transformation substantielle³ dans un deuxième pays, ce dernier sera considéré comme étant le pays d'origine pour l'étiquetage.

7.3 DECLARATION DE LA TENEUR EN MATIERE GRASSE LAITIERE

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 sur extrait sec, soit (iii) en grammes par portion comme quantifiés sur l'étiquette, à condition que le nombre de portions soit indiqué.

7.4 ÉTIQUETAGE DES RECIPIENTS NON DESTINES A LA VENTE AU DETAIL

Les informations données 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, Rév.1-1991) et, au besoin, les instructions de stockage, 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 le produit lui-même. 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'ÉCHANTILLONNAGE ET D'ANALYSE

Voir *Codex Alimentarius*, Volume 13.

2 En ce qui concerne les allégations nutritionnelles comparatives, la teneur en matière grasse minimum de 60 % de matière grasse sur extrait sec constitue la référence.

3 Par exemple, [le réemballage, la coupe, le tranchage, le râpage et le râpage fin - *formulation en cours de révision*] ne sont pas considérés comme une transformation substantielle.

ANNEXE XIX

AVANT-PROJET DE NORME RÉVISÉE POUR LE CAMEMBERT (C-33)
(à l'étape 4)

L'annexe à la présente norme contient des dispositions qui ne sont pas destinées à être appliquées dans le sens des dispositions d'acceptation de la section 4.A. (i) (b) des Principes généraux du Codex Alimentarius.

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique au Camembert destiné à la consommation directe ou à un traitement ultérieur, conformément à la description figurant à la section 2 de la présente norme.

2. DESCRIPTION

Le Camembert est un fromage à pâte molle, affiné en surface, principalement par des moisissures, conformément à la norme générale pour le fromage (CODEX STAN A-6 – 1978, Rév. 2-2001), qui se présente sous la forme d'un cylindre plat et de morceaux dudit cylindre. La pâte a une couleur blanc cassé à jaune pâle et une texture molle (lorsqu'on appuie dessus avec le pouce) mais non friable, affinée de la surface au centre du fromage. Les trous de gaz sont généralement absents, mais la présence de quelques ouvertures et fissures est acceptable. Une croûte molle, entièrement recouverte de moisissures blanches et présentant des taches de couleur rouge, brunâtre ou orange, se développe. Le fromage entier peut être coupé ou formé en morceaux avant ou après le développement des moisissures.

Pour le Camembert prêt à la consommation, la procédure d'affinage destinée à développer les caractéristiques de goût et de texture dure normalement 10 jours minimum à une température comprise entre 10 à 16°C, en fonction du degré de maturité requis. D'autres conditions d'affinage (y compris l'ajout d'enzymes d'amélioration de l'affinage) peuvent être utilisées, pour autant que le fromage présente des propriétés physiques, biochimiques et sensorielles similaires à celles obtenues par la procédure d'affinage précitée. Il n'est pas nécessaire que le Camembert destiné au traitement ultérieur possède le même degré d'affinage.

Le Carré de Camembert est un fromage à pâte molle affiné en surface de forme carrée, qui satisfait à tous les autres critères et exigences spécifiques au Camembert.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE QUALITÉ ET DE COMPOSITION

3.1 MATIÈRES PREMIÈRES

Lait de vache ou de bufflonne, ou leurs mélanges, et produits obtenus à partir de ces laits.

3.2 INGRÉDIENTS AUTORISÉS

- Cultures starter de bactéries lactiques inoffensives et/ou bactéries productrices d'arômes, et cultures d'autres micro-organismes inoffensifs ;
- Présure ou autres enzymes coagulantes inoffensives appropriées ;
- Chlorure de sodium ;
- Eau potable ;
- Enzymes inoffensives et appropriées pour l'amélioration du processus d'affinage ;

Camembert

- Farines et amidons de riz, maïs et pomme de terre : notwithstanding les dispositions de la norme générale pour le fromage (CODEX STAN A-6 – 1978, Rév. 2-2001), ces substances peuvent être utilisées pour la même fonction que les agents antimottants pour le traitement de la surface des produits coupés, en tranches et râpés uniquement, pour autant qu'elles ne soient ajoutées que dans les quantités fonctionnellement nécessaires comme prévu par les bonnes pratiques de fabrication, compte tenu de l'utilisation des agents antimottants énumérés à la section 4.

3.3 COMPOSITION

<u>Constituant laitier :</u>	<u>Teneur minimum (m/m) :</u>	<u>Teneur maximum(m/m) :</u>	<u>Niveau de référence (m/m) :</u>
Matière grasse laitière dans l'extrait sec :	30 %	Sans restriction	45 % à 55 %
Matière sèche :	En fonction de la teneur en matière grasse dans l'extrait sec, conformément au tableau ci-dessous.		
	<u>Teneur en matière grasse dans l'extrait sec (m/m) :</u>	<u>Teneur en matière sèche minimum correspondante (m/m) :</u>	
	Égale ou supérieure à 30 % mais inférieure à 40 % :	38 %	
	Égale ou supérieure à 40 % mais inférieure à 45 % :	41 %	
	Égale ou supérieure à 45 % mais inférieure à 55 % :	43 %	
	Égale ou supérieure à 55 % :	48 %	

Les modifications en matière de composition excédant les minima et les maxima spécifiés ci-dessus pour la matière grasse laitière et la matière sèche ne sont pas considérées comme étant conformes à la section 4.3.3 de la norme générale du Codex pour l'utilisation des termes de laiterie (CODEX STAN 206-1999).

3.4 PRINCIPALES CARACTERISTIQUES DE TAILLE ET DE FORME

Hauteur : environ 5 cm ;

Poids : cylindre plat entier (Camembert) ou carré (Carré de Camembert) : environ 80 g à 500 g.

3.5 PROCEDURE D'AFFINAGE ESSENTIELLE

La formation de croûte et la maturation (protéolyse) de la surface vers le centre sont essentiellement causées par le *Penicillium camembertii* et par le *Penicillium caseicolum*.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seules les catégories d'additifs indiquées dans le tableau ci-dessous peuvent être utilisées pour les catégories de produits spécifiées. Pour chaque catégorie d'additif autorisée par le tableau ci-dessous, seuls les additifs alimentaires mentionnés ci-après peuvent être utilisés et ce, uniquement pour les fonctions et dans les limites fixées.

Catégorie fonctionnelle d'additifs :	Utilisation justifiée	
	Masse du fromage	Traitement de la surface/croûte
Colorants :	X ¹	-
Agents blanchissants :	-	-
Acides :	-	-
Régulateurs d'acidité :	X	-
Stabilisants :	-	-
Épaississants :	-	-
Émulsifiants :	-	-
Antioxydants :	-	-
Conservateurs :	X	-
Succédanés de sel :	X	X
Agents moussants :	-	-
Agents antimottants :	-	-

1) Uniquement pour obtenir les caractéristiques de couleur décrites à la section 2

X = l'utilisation des additifs de cette catégorie est justifiée d'un point de vue technologique

- = l'utilisation des additifs de cette catégorie n'est pas justifiée d'un point de vue technologique

<i>N°</i>	<i>Nom de l'additif alimentaire</i>	<i>Concentration maximale</i>
Colorants		
160a (i)	Carotène (synthétique)	25 mg/kg
160a(ii)	Carotène (végétal)	600 mg/kg
160b	Extraits de rocou	10 mg/kg de fromage, sur la base de bixine/norbixine
160c	Oléorésines de paprika	Limitée par les BPF
160e	β -apo-8'-caroténal	35 mg/kg
160f	acide β -apo-8'-caroténique, ester méthylique et ester d'éthyle	35 mg/kg
Régulateurs d'acidité		
575	Glucono delta-lactone (GDL)	Limitée par les BPF
Agents conservateurs		
1105	Lysozyme	Limitée par les BPF
Succédanés de sel		
508	Chlorure de potassium	Limitée par les BPF

5. CONTAMINANTS

Le lait utilisé pour la fabrication des produits visés par les dispositions de la présente Norme doit être conforme aux limites maximales fixées pour les contaminants et les résidus de pesticides et de médicaments vétérinaires par la Commission du Codex Alimentarius.

6. HYGIÈNE

6.1 Il est recommandé que les produits visés par les dispositions de la présente norme soient préparés et manipulés conformément aux sections appropriées du Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rév. 4 -2003), et aux autres textes pertinents du Codex, tels que les Codes d'usages en matière d'hygiène et les Codes d'usages.

6.2 Depuis la production des matières premières jusqu'au point de consommation, les produits couverts par la présente norme devraient être soumis à une combinaison de mesures de contrôle pouvant inclure, par exemple, la pasteurisation, et celles-ci devraient se montrer en mesure de procurer le niveau approprié de protection de la santé publique.

6.3 Les produits doivent satisfaire à tout critère microbiologique établi conformément aux principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les denrées alimentaires (CAC/GL 21-1997).

7. ÉTIQUETAGE

Outre les dispositions de la norme générale du Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rév.1-1991) et la norme générale pour l'utilisation des termes de laiterie (CODEX STAN 206-1999), les dispositions spécifiques suivantes s'appliquent :

7.1 NOM DU PRODUIT

Les noms Camembert et Carré de Camembert peuvent être utilisés conformément à la section 4.1 de la norme générale du Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées, pour autant que le produit soit conforme à cette norme. Une orthographe différente peut être utilisée dans le pays de vente au détail lorsqu'elle est de règle dans ce pays.

Le terme « Carré de Camembert » peut être remplacé par un autre terme/d'autres termes relatif(s) à la forme et approprié(s) pour le pays de vente au détail.

L'utilisation de ces noms est une option qui ne peut être exercée que si le fromage est conforme à la présente norme. L'abandon de cette option pour un fromage se conformant à cette norme entraîne l'application des dispositions d'appellation (A-6) de la norme générale pour le fromage (CODEX STAN A-6 – 1978, Rév. 2-2001).

La désignation des produits dont la teneur en matière grasse est inférieure ou dépasse les limites du niveau de référence tout en étant supérieure au minimum absolu spécifié à la section 3.3 de la présente norme s'accompagnera d'une qualification appropriée décrivant la modification opérée ou la teneur en matière grasse (exprimée sous forme de matière grasse sur extrait sec ou de pourcentage par masse), soit en faisant partie du nom, soit dans une position évidente dans le même champ de vision. Les qualificatifs acceptables sont les expressions caractérisantes appropriées spécifiées à la section 7.3 de la norme générale pour le fromage (CODEX STAN A-6 – 1978, Rév. 2-2001) ou une allégation nutritionnelle conforme aux directives pour l'utilisation des allégations nutritionnelles (CAC/GL 023 – 1997) ¹.

La désignation peut également être appliquée aux produits coupés, en tranches, râpés ou finement râpés, fabriqués à partir d'un fromage en conformité avec la présente norme.

7.2 PAYS D'ORIGINE

Le pays d'origine (c'est-à-dire le pays de fabrication, et non le pays dont le nom est originaire) est déclaré. Si le produit subit une transformation substantielle ² dans un deuxième pays, ce dernier sera considéré comme étant le pays d'origine pour l'étiquetage.

7.3 DECLARATION DE LA TENEUR EN MATIERE GRASSE LAITIERE

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 sur extrait sec, soit (iii) en grammes par portion comme quantifiés sur l'étiquette, à condition que le nombre de portions soit indiqué.

7.4 ÉTIQUETAGE DES RECIPIENTS NON DESTINES A LA VENTE AU DETAIL

Les informations données 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, Rév.1-1991) et, au besoin, les instructions de stockage, 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 le produit lui-même. 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'ÉCHANTILLONNAGE ET D'ANALYSE

Voir *Codex Alimentarius*, Volume 13.

0

ANNEXE

INFORMATIONS SUR LES PROCÉDES DE FABRICATION HABITUELS POUR LE CAMEMBERT

Ces informations sont destinées à l'application volontaire par les partenaires commerciaux et non à l'application par les gouvernements.

1 En ce qui concerne les allégations nutritionnelles comparatives, la teneur en matière grasse minimum de 45 % de matière grasse sur extrait sec constitue la référence.

2 Par exemple, [le réemballage, la coupe, le tranchage, le râpage et le râpage fin - *formulation en cours de révision*] ne sont pas considérés comme une transformation substantielle.

Si un pays membre identifie des objectifs légitimes pour le maintien ou l'introduction de réglementations nationales relatives aux matières abordées dans la présente annexe, les dispositions ci-dessous devront être prises en compte.

1. METHODE DE FABRICATION

- 1.1 Procédure de fermentation : développement d'acides dérivés microbiologiquement.
- 1.2 Type de coagulation : La coagulation de la protéine du lait s'obtient typiquement par l'action combinée de l'acidification microbienne et de protéases (par ex. présure) à une température de coagulation appropriée.

ANNEXE XX

AVANT-PROJET DE NORME RÉVISÉE POUR LE BRIE (C-34)
(à l'étape 4)

L'annexe à la présente norme contient des dispositions qui ne sont pas destinées à être appliquées dans le sens des dispositions d'acceptation de la section 4.A. (i) (b) des Principes généraux du Codex Alimentarius.

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique au Brie destiné à la consommation directe ou à un traitement ultérieur, conformément à la description figurant à la section 2 de la présente norme.

2. DESCRIPTION

Le Brie est un fromage à pâte molle, affiné en surface, principalement par des moisissures blanches, conformément à la norme générale pour le fromage (CODEX STAN A-6 – 1978, Rév. 2-2001), qui se présente sous la forme d'un cylindre plat ou de morceaux dudit cylindre. La pâte a une couleur blanc cassé à jaune pâle et une texture molle (lorsqu'on appuie dessus avec le pouce) mais non friable, affinée de la surface au centre du fromage. Les trous de gas sont généralement absents, mais la présence de quelques ouvertures et fissures est acceptable. Une croûte molle, entièrement recouverte de moisissures blanches et présentant des taches de couleur rouge, brunâtre ou orange, se développe. Le fromage entier peut être coupé ou formé en morceaux avant ou après le développement des moisissures.

Pour le Brie prêt à la consommation, la procédure d'affinage destinée à développer les caractéristiques de goût et de texture dure normalement 10 jours minimum à une température comprise entre 10 et 16°C, en fonction du degré de maturité requis. D'autres conditions d'affinage (y compris l'ajout d'enzymes d'amélioration de l'affinage) peuvent être utilisées, pour autant que le fromage présente des propriétés physiques, biochimiques et sensorielles similaires à celles obtenues par la procédure d'affinage précitée. Il n'est pas nécessaire que le Brie destiné au traitement ultérieur possède le même degré d'affinage.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE QUALITÉ ET DE COMPOSITION

3.1 MATIÈRES PREMIÈRES

Lait de vache ou de bufflonne, ou leurs mélanges, et produits obtenus à partir de ces laits.

3.2 INGRÉDIENTS AUTORISÉS

- Cultures starter de bactéries lactiques inoffensives et/ou bactéries productrices d'arômes, et cultures d'autres micro-organismes inoffensifs ;
- Présure ou autres enzymes coagulantes inoffensives appropriées, y compris *Geotrichum candidum*, *Brevibacterium linens*, et les levures ;
- Chlorure de sodium ;
- Eau potable ;
- Enzymes inoffensives et appropriées améliorant le processus d'affinage ;
- Farines et amidons de riz, maïs et pomme de terre : nonobstant les dispositions de la norme générale pour le fromage (CODEX STAN A-6 – 1978, Rév. 2-2001), ces substances peuvent être utilisées pour la même fonction que les agents antimottants pour le traitement de la surface des produits coupés, en tranches et râpés uniquement, pour autant qu'elles ne soient ajoutées que dans les quantités fonctionnellement nécessaires comme prévu par les bonnes pratiques de fabrication, compte tenu de l'utilisation des agents antimottants énumérés à la section 4.

Brie

3.3 COMPOSITION

<u>Constituant laitier :</u>	<u>Teneur minimum (m/m) :</u>	<u>Teneur maximum (m/m) :</u>	<u>Niveau de référence (m/m) :</u>
Matière grasse laitière dans l'extrait sec :	40 %	Sans restriction	45 % à 55 %
Matière sèche :	En fonction de la teneur en matière grasse dans l'extrait sec, conformément au tableau ci-dessous.		
	<u>Teneur en matière grasse dans l'extrait sec (m/m) :</u>	<u>Teneur en matière sèche minimum correspondante (m/m) :</u>	
	Égale ou supérieure à 40 % mais inférieure à 45 % :	42 %	
	Égale ou supérieure à 45 % mais inférieure à 55 % :	43 %	
	Égale ou supérieure à 55 % mais inférieure à 60 % :	48 %	
	Égale ou supérieure à 60 % :	51 %	

Les modifications en matière de composition excédant les minima et les maxima spécifiés ci-dessus pour la matière grasse laitière et la matière sèche ne sont pas considérées comme étant conformes à la section 4.3.3 de la norme générale du Codex pour l'utilisation des termes de laiterie (CODEX STAN 206-1999).

3.4 PRINCIPALES CARACTERISTIQUES DE TAILLE ET DE FORME

Hauteur : environ 5 cm ;

Poids : fromage entier, cylindre plat : environ 500 g à 3500 g

3.5 PROCEDURE D'AFFINAGE ESSENTIELLE

La formation de croûte et la maturation (protéolyse) de la surface vers le centre sont essentiellement causées par le *Penicillium camembertii* et par le *Penicillium caseicolum*.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seules les catégories d'additifs indiquées dans le tableau ci-dessous peuvent être utilisées pour les catégories de produits spécifiées. Pour chaque catégorie d'additif autorisée par le tableau ci-dessous, seuls les additifs alimentaires mentionnés ci-après peuvent être utilisés et ce, uniquement pour les fonctions et dans les limites fixées.

Catégorie fonctionnelle d'additifs :	Utilisation justifiée	
	Masse du fromage	Traitement de la surface/croûte
Colorants :	X ¹	-
Agents blanchissants :	-	-
Acides :	-	-
Régulateurs d'acidité :	X	-
Stabilisants :	-	-
Épaississants :	-	-
Émulsifiants :	-	-
Antioxydants :	-	-
Conservateurs :	X	-
Succédanés de sel :	X	X
Agents moussants :	-	-
Agents antimottants :	-	-

1) Uniquement pour obtenir les caractéristiques de couleur décrites à la section 2

X = l'utilisation des additifs de cette catégorie est justifiée d'un point de vue technologique

- = l'utilisation des additifs de cette catégorie n'est pas justifiée d'un point de vue technologique

Brie

<i>N°</i>	<i>Nom de l'additif alimentaire</i>	<i>Concentration maximale</i>
Colorants		
160a (i)	Carotène (synthétique)	25 mg/kg
160a(ii)	Carotène (végétal)	600 mg/kg
160b	Extraits de rocou	10 mg/kg de fromage, sur la base de bixine/norbixine
160c	Oléorésines de paprika	Limitée par les BPF
160e	β -apo-8'-caroténal	35 mg/kg
160f	acide β -apo-8'-caroténique, ester méthylique et ester d'éthyle	35 mg/kg
Régulateurs d'acidité		
575	Glucono delta-lactone (GDL)	Limitée par les BPF
Agent conservateur		
1105	Lysozyme	Limitée par les BPF
Succédanés de sel		
508	Chlorure de potassium	Limitée par les BPF

5. CONTAMINANTS

Le lait utilisé pour la fabrication des produits visés par les dispositions de la présente Norme doit être conforme aux limites maximales fixées pour les contaminants et les résidus de pesticides et de médicaments vétérinaires par la Commission du Codex Alimentarius.

6. HYGIÈNE

6.1 Il est recommandé que les produits visés par les dispositions de la présente norme soient préparés et manipulés conformément aux sections appropriées du Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rév. 4 -2003), et aux autres textes pertinents du Codex, tels que les Codes d'usages en matière d'hygiène et les Codes d'usages.

6.2 Depuis la production des matières premières jusqu'au point de consommation, les produits couverts par la présente norme devraient être soumis à une combinaison de mesures de contrôle pouvant inclure, par exemple, la pasteurisation, et celles-ci devraient se montrer en mesure de procurer le niveau approprié de protection de la santé publique.

6.3 Les produits doivent satisfaire à tout critère microbiologique établi conformément aux principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les denrées alimentaires (CAC/GL 21-1997).

7. ÉTIQUETAGE

Outre les dispositions de la norme générale du Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rév.1-1991) et la norme générale pour l'utilisation des termes de laiterie (CODEX STAN 206-1999), les dispositions spécifiques suivantes s'appliquent :

7.1 NOM DU PRODUIT

Le nom Brie peut être utilisé conformément à la section 4.1 de la norme générale du Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées, pour autant que le produit soit conforme à cette norme. Une orthographe différente peut être utilisée dans le pays de vente au détail lorsqu'elle est de règle dans ce pays.

L'utilisation du nom est une option qui ne peut être exercée que si le fromage est conforme à la présente norme. L'abandon de cette option pour un fromage se conformant à cette norme entraîne l'application des dispositions d'appellation (A-6) de la norme générale pour le fromage (CODEX STAN A-6 – 1978, Rév. 2-2001).

Brie

La désignation des produits dont la teneur en matière grasse est inférieure ou dépasse les limites du niveau de référence tout en étant supérieure au minimum absolu spécifié à la section 3.3 de la présente norme s'accompagnera d'une qualification appropriée décrivant la modification opérée ou la teneur en matière grasse (exprimée sous forme de matière grasse sur extrait sec ou de pourcentage par masse), soit en faisant partie du nom, soit dans une position évidente dans le même champ de vision. Les qualificatifs acceptables sont les expressions caractérisantes appropriées spécifiées à la section 7.3 de la norme générale pour le fromage (CODEX STAN A-6 – 1978, Rév. 2-2001) ou une allégation nutritionnelle conforme aux directives pour l'utilisation des allégations nutritionnelles (CAC/GL 023 – 1997)¹.

La désignation peut également être appliquée aux produits coupés, en tranches, râpés ou finement râpés, fabriqués à partir d'un fromage en conformité avec la présente norme.

7.2 PAYS D'ORIGINE

Le pays d'origine (c'est-à-dire le pays de fabrication, et non le pays dont le nom est originaire) est déclaré. Si le produit subit une transformation substantielle² dans un deuxième pays, ce dernier sera considéré comme étant le pays d'origine pour l'étiquetage.

7.3 DECLARATION DE LA TENEUR EN MATIERE GRASSE LAITIERE

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 sur extrait sec, soit (iii) en grammes par portion comme quantifiés sur l'étiquette, à condition que le nombre de portions soit indiqué.

7.4 ÉTIQUETAGE DES RECIPIENTS NON DESTINES A LA VENTE AU DETAIL

Les informations données 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, Rév.1-1991) et, au besoin, les instructions de stockage, 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 le produit lui-même. 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'ÉCHANTILLONNAGE ET D'ANALYSE

Voir *Codex Alimentarius*, Volume 13.

0**ANNEXE****INFORMATIONS SUR LES PROCÉDES DE FABRICATION HABITUELS POUR LE BRIE**

Ces informations sont destinées à l'application volontaire par les partenaires commerciaux et non à l'application par les gouvernements.

Si un pays membre identifie des objectifs légitimes pour le maintien ou l'introduction de réglementations nationales relatives aux matières abordées dans la présente annexe, les dispositions ci-dessous devront être prises en compte.

1 En ce qui concerne les allégations nutritionnelles comparatives, la teneur en matière grasse minimum de 45 % de matière grasse sur extrait sec constitue la référence.

2 Par exemple, [le réemballage, la coupe, le tranchage, le râpage et le râpage fin - *formulation en cours de révision*] ne sont pas considérés comme une transformation substantielle.

Brie

1. METHODE DE FABRICATION

- 1.1 Procédure de fermentation : développement d'acides dérivés microbiologiquement.
- 1.2 Type de coagulation : La coagulation de la protéine du lait s'obtient typiquement par l'action combinée de l'acidification microbienne et de protéases (par ex. présure) à une température de coagulation appropriée.

ANNEXE XXI

AVANT-PROJET DE NORME POUR LA MOZZARELLA

(à l'étape 4)

L'annexe à la présente norme contient des dispositions qui ne sont pas destinées à être appliquées dans le sens des dispositions d'acceptation de la section 4.A. (i) (b) des Principes généraux du Codex Alimentarius.

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique à la Mozzarella destinée à la consommation directe ou à un traitement ultérieur, conformément à la description figurant à la section 2 de la présente norme.

2. DESCRIPTION

La Mozzarella est un fromage non affiné conformément à la norme générale pour le fromage (CODEX STAN A-6 – 1978, Rév. 2-2001) et à la norme pour les fromages non affinés, y compris le fromage frais (CODEX STAN 221-2001). C'est un fromage lisse à texture élastique composée de longues fibres de protéines parallèles les unes aux autres, sans présence de grains de caillé. Ce fromage ne possède pas de croûte¹ et peut se présenter sous diverses formes.

La Mozzarella à haute teneur en humidité est un fromage à pâte molle à couches superposées pouvant former des poches contenant du liquide d'apparence laiteuse. Elle peut être conditionnée avec ou sans liquide. Le fromage a une couleur blanc cassé.

La Mozzarella à basse teneur en humidité est un fromage homogène à pâte ferme/semi-dure sans trous, qu'il est possible de râper.

La Mozzarella est fabriquée selon le procédé « pasta filata », qui consiste à chauffer le caillé présentant une valeur pH appropriée avant de le soumettre à un traitement ultérieur de pétrissage et d'étirement jusqu'à ce qu'il soit lisse et exempt de grumeaux. Pendant qu'il est encore chaud, le caillé est coupé et moulé, puis raffermi par refroidissement. D'autres techniques de fabrication, qui donnent aux produits finis les mêmes caractéristiques physiques, chimiques et organoleptiques, sont autorisées.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE QUALITÉ ET DE COMPOSITION

3.1 MATIERES PREMIERES

Lait de vache ou de bufflonne, ou leurs mélanges, et produits obtenus à partir de ces laits.

3.2 INGREDIENTS AUTORISES

- Cultures starter de bactéries lactiques inoffensives et/ou bactéries productrices d'arômes et cultures d'autres micro-organismes inoffensifs ;
- Présure ou autres enzymes coagulantes inoffensives appropriées ;
- Chlorure de sodium ;
- Vinaigre ;
- Eau potable ;
- Farines et amidons de riz, maïs et pomme de terre : nonobstant les dispositions de la norme générale pour le fromage (CODEX STAN A-6 – 1978, Rév. 2-2001), ces substances peuvent être utilisées pour la même fonction que les agents antimottants pour le traitement de la surface de la Mozzarella coupée, en tranches et râpée, à faible teneur en humidité uniquement, pour autant qu'elles ne soient ajoutées que dans les quantités fonctionnellement nécessaires comme prévu par les bonnes pratiques de fabrication, compte tenu de l'utilisation des agents antimottants énumérés à la section 4.

¹ Le fromage a été conservé de telle manière qu'aucune croûte ne s'est développée (un fromage « sans croûte »).

3.3 COMPOSITION

<u>Constituant laitier :</u>	<u>Teneur minimum (m/m) :</u>	<u>Teneur maximum(m/m) :</u>	<u>Niveau de référence (m/m) :</u>	
Matière grasse laitière dans l'extrait sec :				
- à forte teneur en humidité :	20 %	Sans restriction	40 % à 50 %	
- à faible teneur en humidité :	18 %	Sans restriction	40 % à 50 %	
Matière sèche :	En fonction de la teneur en matière grasse dans l'extrait sec, conformément au tableau ci-dessous.			
	<u>Teneur en matière grasse dans l'extrait sec (m/m) :</u>		<u>Teneur en matière sèche minimum correspondante (m/m) :</u>	
			Faible teneur en humidité :	Haute teneur en humidité :
	Égale ou supérieure à 18 % mais inférieure à 30 % :		34 %	-
	Égale ou supérieure à 20 % mais inférieure à 30 % :		-	24 %
	Égale ou supérieure à 30 % mais inférieure à 40 % :		39 %	26 %
	Égale ou supérieure à 40 % mais inférieure à 45 % :		42 %	29 %
	Égale ou supérieure à 45 % mais inférieure à 50 % :		45 %	31 %
	Égale ou supérieure à 50 % mais inférieure à 60 % :		47 %	34 %
	Égale ou supérieure à 60 % mais inférieure à 85 % :		53 %	38 %

Les modifications en matière de composition excédant les minima et les maxima spécifiés ci-dessus pour la matière grasse laitière et la matière sèche ne sont pas considérées comme étant conformes à la section 4.3.3 de la norme générale du Codex pour l'utilisation des termes de laiterie (CODEX STAN 206-1999).

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seules les catégories d'additifs indiquées dans le tableau ci-dessous peuvent être utilisées pour les catégories de produits spécifiées. Pour chaque catégorie d'additif autorisée par le tableau ci-dessous, seuls les additifs alimentaires mentionnés ci-après peuvent être utilisés et ce, uniquement pour les fonctions et dans les limites fixées.

	Utilisation justifiée			
	Mozzarella (haute teneur en humidité)		Mozzarella (basse teneur en humidité)	
Catégorie fonctionnelle d'additifs :	Masse du fromage	Traitement de la surface	Masse du fromage	Traitement de la surface
Colorants:	X ¹	-	X ¹	-
Agents blanchissants	-	-	-	-
Acides:	X	-	X	-
Régulateurs d'acidité :	X	-	X	-
Stabilisants :	X ²	-	X ²	-
Épaississants :	X ²	-	X ²	-
Émulsifiants:	-	-	-	-
Antioxydants:	-	-	-	-
Conservateurs :	X	-	X	X
Succédanés de sel :	X	-	X	X
Agents moussants :	-	-	-	-
Agents antimottants:	-	-	-	X ³

¹ Uniquement pour obtenir les caractéristiques de couleur décrites à la section 2

² Les stabilisants, dont les amidons modifiés, peuvent être utilisés en conformité avec la définition des produits laitiers et uniquement dans la mesure de leur nécessité fonctionnelle, compte tenu de toute utilisation de la gélatine et de l'amidon telle qu'elle est établie à la section 3.2.

³ Uniquement pour la surface du fromage en tranches, coupé, râpé ou râpé finement

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

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

N°	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
Colorants		
101(ii)	Curcuma	Limitée par les BPF
101	Riboflavines	Limitée par les BPF
140	Chlorophylle	Limitée par les BPF
141	Chlorophylles cuivriques	15 mg/kg
160a (i)	Carotène (synthétique)	35 mg/kg
160a(ii)	Carotène (végétal)	600 mg/kg
160b	Extraits de rocou	10 mg/kg de fromage, sur la base de bixine/norbixine
160c	Oléorésines de paprika	Limitée par les BPF
160e	β -apo-8'-caroténal	35 mg/kg
160f	acide β -apo-8'-caroténique, ester méthylique et ester d'éthyle	35 mg/kg
171	Dioxyde de titane	Limitée par les BPF
Régulateurs d'acidité		
170	Carbonates de calcium)
325	Lactate de sodium) Limitée par les BPF
326	Lactate de potassium)
327	Lactate de calcium)
339	Phosphates de sodium)
340ii	Orthophosphates dipotassiques) 10000 mg/kg, seuls ou en combinaison,
341	Phosphates de calcium)
500	Carbonates de sodium)
501	Carbonates de potassium) Limitée par les BPF
504	Carbonates de magnésium)
575	Glucono delta-lactone (GDL))
Acides		
260	Acide acétique glacial)
270	Acide lactique (L-, D- et DL-))
296	Acide malique (DL-)) Limitée par les BPF
330	Acide citrique)
338	Acide orthophosphorique) 2 g/kg, exprimé sous la forme P ₂ O ₅ *
507	Acide hydrochlorique) Limitée par les BPF
Stabilisants/Épaississants		
407	Carraghénane ou ses sels Na, K, NH ₄ (y compris la furcellerane))
410	Gomme de caroube)
412	Gomme de guar) Limitée par les BPF
415	Gomme de xanthane)
416	Gomme de karaya)
417	Gomme de tara)
Succédanés de sel		
508	Chlorure de potassium) Limitée par les BPF
Antimottants		
460	Cellulose) Limitée par les BPF
460 (i)	Cellulose microcristalline) Limitée par les BPF
551	Dioxyde de silicium amorphe)
552	Silicate de calcium)
553	Silicates de magnésium) 10 g/kg seuls ou en combinaison
554	Aluminosilicate de sodium) Silicates calculés en tant que dioxyde de silicium
555	Aluminosilicate de potassium)
556	Aluminosilicate de calcium)
559	Silicate d'aluminium)
560	Silicate de potassium)

N°	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
Agents conservateurs		
200	Acide sorbique)
202	Sorbate de potassium) 1000mg/kg de fromage,
203	Sorbate de calcium) exprimés tant qu'acide sorbique
280	Acide propionique)
281	Propionate de sodium) Limitée par les BPF
282	Propionate de calcium)
283	Propionate de potassium)
235	Pimaricine (natamycine) (Pour le traitement de la croûte ou ajoutée aux enrobages uniquement)**	2 mg/dm ² de surface. Non présente à une profondeur de 5 mm.

*) La quantité totale de phosphates ne pourra pas dépasser 10000 mg/kg.

***) Approuvé temporairement

5. CONTAMINANTS

Le lait utilisé pour la fabrication des produits visés par les dispositions de la présente Norme doit être conforme aux limites maximales fixées pour les contaminants et les résidus de pesticides et de médicaments vétérinaires par la Commission du Codex Alimentarius.

6. HYGIÈNE

6.1 Il est recommandé que les produits visés par les dispositions de la présente norme soient préparés et manipulés conformément aux sections appropriées du Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rév. 4 -2003), et aux autres textes pertinents du Codex, tels que les Codes d'usages en matière d'hygiène et les Codes d'usages.

6.2 Depuis la production des matières premières jusqu'au point de consommation, les produits couverts par la présente norme devraient être soumis à une combinaison de mesures de contrôle pouvant inclure, par exemple, la pasteurisation, et celles-ci devraient se montrer en mesure de procurer le niveau approprié de protection de la santé publique.

6.3 Les produits doivent satisfaire à tout critère microbiologique établi conformément aux principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les denrées alimentaires (CAC/GL 21-1997).

7. ÉTIQUETAGE

Outre les dispositions de la norme générale du Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rév.1-1991) et la norme générale pour l'utilisation des termes de laiterie (CODEX STAN 206-1999), les dispositions spécifiques suivantes s'appliquent :

7.1 NOM DU PRODUIT

Le nom Mozzarella peut être utilisé conformément à la section 4.1 de la norme générale du Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées, pour autant que le produit soit conforme à cette norme. Une orthographe différente peut être utilisée dans le pays de vente au détail lorsqu'elle est de règle dans ce pays.

L'utilisation du nom est une option qui ne peut être exercée que si le fromage est conforme à la présente norme. L'abandon de cette option pour un fromage se conformant à cette norme entraîne l'application des dispositions d'appellation (A-6) de la norme générale pour le fromage (CODEX STAN A-6 – 1978, Rév. 2-2001).

La désignation de la Mozzatella à haute teneur en humidité doit s'accompagner d'un qualificatif décrivant la nature réelle du produit.

La désignation des produits dont la teneur en matière grasse est inférieure ou dépasse les limites du niveau de référence tout en étant supérieure au minimum absolu spécifié à la section 3.3 de la présente norme s'accompagnera d'une qualification appropriée décrivant la modification opérée ou la teneur en matière grasse (exprimée sous forme de matière grasse sur extrait sec ou de pourcentage par masse), soit en faisant partie du nom, soit dans une position évidente dans le même champ de vision. Les qualificatifs acceptables sont les expressions caractérisantes appropriées spécifiées à la section 7.3 de la norme générale pour le fromage (CODEX STAN A-6 – 1978, Rév. 2-2001) ou une allégation nutritionnelle conforme aux directives pour l'utilisation des allégations nutritionnelles (CAC/GL 023 – 1997) ².

La désignation peut également être appliquée aux produits coupés, en tranches, râpés ou finement râpés, fabriqués à partir d'un fromage en conformité avec la présente norme.

7.2 PAYS D'ORIGINE

Le pays d'origine (c'est-à-dire le pays de fabrication, et non le pays dont le nom est originaire) est déclaré. Si le produit subit une transformation substantielle ³ dans un deuxième pays, ce dernier sera considéré comme étant le pays d'origine pour l'étiquetage.

7.3 DECLARATION DE LA TENEUR EN MATIERE GRASSE LAITIERE

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 sur extrait sec, soit (iii) en grammes par portion comme quantifiés sur l'étiquette, à condition que le nombre de portions soit indiqué.

7.4 ÉTIQUETAGE DES RECIPIENTS NON DESTINES A LA VENTE AU DETAIL

Les informations données 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, Rév.1-1991) et, au besoin, les instructions de stockage, 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 le produit lui-même. 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'ÉCHANTILLONNAGE ET D'ANALYSE

Voir *Codex Alimentarius*, Volume 13.

Détermination de l'équivalence entre le procédé "pasta filata" et d'autres techniques : identification de la structure typique par microscopie confocale à balayage laser.

0

ANNEXE

INFORMATIONS SUR LES PROCÉDES DE FABRICATION HABITUELS POUR LA MOZZARELLA

Ces informations sont destinées à l'application volontaire par les partenaires commerciaux et non à l'application par les gouvernements.

Si un pays membre identifie des objectifs légitimes pour le maintien ou l'introduction de réglementations nationales relatives aux matières abordées dans la présente annexe, les dispositions ci-dessous devront être prises en compte.

² En ce qui concerne les allégations nutritionnelles comparatives, la teneur en matière grasse minimum de 40 % de matière grasse sur extrait sec constitue la référence.

³ Par exemple, [le réemballage, la coupe, le tranchage, le râpage et le râpage fin - *formulation en cours de révision*] ne sont pas considérés comme une transformation substantielle.

MOZZARELLA A HAUTE TENEUR EN HUMIDITE

1. METHODE DE FABRICATION

- 1.1 Les micro-organismes majeurs de culture starter sont les *Streptococcus thermophilus* et/ou *Lactococcus spp.*
- 1.2 Les produits fabriqués à base de lait de bufflonne doivent être salés en saumure froide.

**AVANT-PROJET DE NORME REVISEE DU CODEX
POUR LES FROMAGES DE LACTOSÉRUM**

(à l'étape 5)

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique à tous les produits destinés à la consommation directe ou à un traitement ultérieur, conformément à la définition du fromage de lactosérum figurant à la Section 2 de la norme. Sous réserve des dispositions de la présente norme, les normes Codex applicables aux différentes variétés de fromage de lactosérum peuvent contenir des dispositions plus spécifiques que celles figurant dans la norme.

2. DESCRIPTION

2.1 **Les fromages de lactosérum** sont des produits solides, semi-solides ou à pâte molle principalement obtenus par l'un des procédés suivants : la concentration du lactosérum, avec ou sans adjonction de lait, crème ou autres matières premières d'origine laitière, et par le moulage du produit concentré.

- (1) la concentration du lactosérum et le moulage du produit concentré ;
- (2) la coagulation à chaud du lactosérum avec ou sans adjonction d'acide.

Dans chaque cas, le lactosérum peut être préconcentré avant une opération de concentration supplémentaire du lactosérum ou de coagulation des protéines de lactosérum. Le procédé peut également comprendre l'adjonction de lait, de crème ou d'autres matières premières d'origine laitière avant ou après la concentration ou la coagulation. [Le rapport protéine de lactosérum/caséine dans le produit obtenu par coagulation du lactosérum doit être supérieur à celui du lait].

Le produit obtenu par coagulation du lactosérum peut être affiné ou non affiné.

2.2 Le fromage de lactosérum obtenu par concentration du lactosérum est fabriqué par évaporation à chaud du lactosérum ou d'un mélange de lactosérum et de lait, de crème ou d'autres matières premières d'origine laitière, à un degré de concentration permettant au fromage d'avoir une forme stable. La teneur en lactose de ces fromages étant relativement élevée, leur couleur varie généralement du jaunâtre au marron et ils sont doux, cuit ou caramélisé de goût.

2.3 Le fromage de lactosérum obtenu par coagulation du lactosérum est produit par précipitation à chaud du lactosérum ou d'un mélange de lactosérum et de lait ou de crème, avec ou sans adjonction d'acide. La teneur en lactose de ces fromages est relativement faible, leur couleur varie du blanc au jaunâtre.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

3.1 MATIERES PREMIERES

- (1) Pour les produits obtenus par concentration du lactosérum :
lactosérum, crème, lait et autres matières premières dérivées du lait.
- (2) Pour les produits obtenus par coagulation du lactosérum :
lactosérum, lait, crème et babeurre.

3.2 INGREDIENTS AUTORISES

Exclusivement utilisables pour les produits obtenus par coagulation du lactosérum:

- chlorure de sodium
- ferments de bactéries lactiques inoffensives

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seuls les additifs alimentaires mentionnés ci-après peuvent être utilisés pour les produits obtenus par concentration du lactosérum et uniquement aux taux spécifiés.

N° SIN	Nom	Concentration maximale
<i>Conservateurs</i>		
200	Acide sorbique	1 g/kg exprimés en tant qu'acide sorbique
201	Sorbate de sodium	
202	Sorbate de potassium	
203	Sorbate de calcium	

Seuls les additifs alimentaires mentionnés ci-après peuvent être utilisés pour les produits obtenus par coagulation du lactosérum et uniquement aux taux spécifiés.

N° SIN	Nom	Concentration maximale
<i>Régulateurs d'acidité</i>		
260	Acide acétique glacial	limitée par les BPF
270	Acide lactique	
296	Acide malique	
330	Acide citrique	
575	Glucono-delta-lactone	
<i>Conservateurs</i>		
200	Acide sorbique	3 g/kg exprimés en tant qu'acide sorbique
201	Sorbate de sodium	
202	Sorbate de potassium	
203	Sorbate de calcium	
234	Nisine	12,5 mg/kg
235	Pimaricine	2 mg/dm ² de surface. Absente à 5mm de profondeur
280	Acide propionique	3g/kg exprimés en tant qu'acide propionique
281	Propionate de sodium	
282	Propionate de calcium	

5. CONTAMINANTS

Les produits visés par les dispositions de la présente norme doivent être conformes aux limites maximales pour les contaminants et les résidus de pesticides et de médicaments vétérinaires fixées par la Commission du Codex Alimentarius.

6. HYGIÈNE

6.1 Il est recommandé que les produits visés par les dispositions de la présente norme soient préparés et manipulés conformément aux sections appropriées du Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rév. 4-2003) et des autres textes pertinents du Codex tels que les Codes d'usages en matière d'hygiène et les Codes d'usages.

6.2 Depuis la production des matières premières jusqu'au point de consommation, les produits couverts par la présente norme devraient être soumis à une combinaison de mesures de maîtrise pouvant inclure, par exemple, la pasteurisation, et celles-ci devraient se montrer en mesure de parvenir au niveau approprié de protection de la santé publique.

6.3 Les produits doivent satisfaire à l'un quelconque des critères microbiologiques établis conformément aux Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les denrées alimentaires (CAC/CL 21-1997).

7. ÉTIQUETAGE

Outre les dispositions de la Norme générale du Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rév. 1-1991) et 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

Le nom du produit doit être **fromage de lactosérum**. Lorsqu'on considère que ceci est nécessaire pour informer le consommateur, une description de la nature du produit peut être donnée. Toutefois, les termes «fromage de lactosérum» peuvent être omis dans la désignation d'une variété individuelle de fromage de lactosérum réservée par une norme du Codex sur les fromages individuels et, à défaut, dans une appellation de variété précisée 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.

Lorsqu'un fromage de lactosérum obtenu par coagulation du lactosérum n'est pas désigné par un nom de variété, mais par la désignation «fromage de lactosérum», cette désignation peut être accompagnée d'un terme descriptif tel que spécifié dans la Section 7.1.1 de la Norme générale Codex pour le fromage (CODEX STAN A-6-1978, Rév, 1-1999).

Les fromages de lactosérum non affinés obtenus par concentration du lactosérum peuvent être désignés par leur teneur en matière grasse selon les dispositions de la Section 7.2.

7.2 DECLARATION DE LA TENEUR EN MATIERE GRASSE LAITIERE

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.

Pour les fromages obtenus par concentration du lactosérum, la déclaration de teneur en matière grasse laitière cette précision peut s'accompagner d'une indication de la teneur en matière grasse, comme suit :

Teneur en matière grasse sur la base de l'extrait sec¹

Fromage de lactosérum à la crème	minimum 33%
Fromage de lactosérum	minimum 10% et moins de 33%
Fromage de lactosérum écrémé	moins de 10%

7.3 ÉTIQUETAGE DES RECIPIENTS NON DESTINES A LA VENTE AU DETAIL

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, Rev. 1-1991) 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 du nom et adresse du fabricant ou de l'emballer qui doivent être indiqués sur le récipient. 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'ÉCHANTILLONNAGE ET D'ANALYSE

Voir Volume 13 du *Codex Alimentarius*.

¹ La teneur en extrait sec du fromage de lactosérum comprend l'eau de cristallisation du lactose.

ANNEXE XXIII

**DISPOSITIONS DE LA NORME CODEX POUR LES LAITS FERMENTÉS
RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES**

Le Groupe de travail est convenu de réviser l'annexe 1 du document suivant : CX/MMP 04/6/10, selon les principes suivants :

- 1) Les dispositions concernant les additifs alimentaires, contenues dans la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires (NGAA) serviraient de point de départ.
- 2) Seuls, les effets fonctionnels des additifs associés aux additifs spécifiques du SIN Codex seraient pris en considération.
- 3) Seuls les effets fonctionnels des additifs identifiés comme justifiés d'un point de vue technologique pour utilisation dans les sous-classes spécifiques de laits fermentés seraient pris en considération.

Les tableaux suivants ont été réalisés selon ces principes.

Laits fermentés non traités thermiquement (naturels)				
N° SIN	Catégories fonctionnelles	Substance	Limite maximale	
331iii		Citrate de trisodium	1500	mg/kg
334; 335i,ii; 336i,ii; 337	Stabilisant	Tartrates	BPF	
338 ; 339 i-iii ; 340 i-iii; 341i-iii ; 342 i,ii ; 343 ii,iii ; 450 i,iii,v,vi 451 i,ii ; 452 i,ii,iv,v; 542	Stabilisant	Phosphates	200	mg/kg
338 ; 339 i-iii ; 340 i-iii ; 341i-iii ; 342 i,ii ; 343 ii,iii ; 450 i,iii,v,vi 451 i,ii ; 452 i,ii,iv,v; 542	Stabilisant	Phosphates	880	mg/kg
401	Épaississant, stabilisant	Alginate de sodium	BPF	
405	Épaississant	Alginate de propylène glycol	BPF	
406	Épaississant, stabilisant	Agar-agar	5000	mg/kg
407	Épaississant, stabilisant	Carraghénane	5000	mg/kg
407a	Épaississant, stabilisant	Algues eucheama transformées	5000	mg/kg
410	Épaississant, stabilisant	Gomme de caroube	BPF	
412	Épaississant, stabilisant	Gomme de guar	BPF	
415	Épaississant, stabilisant	Gomme de xanthane	BPF	
416	Épaississant, stabilisant	Gomme de karaya	200	mg/kg
425	Épaississant	Farine de Konjac	BPF	
440	Épaississant, stabilisant	Pectines (amidées et non amidées)	BPF	
466	Épaississant, stabilisant	Carboxyméthylcellulose sodique	BPF	
471	Stabilisant	Mono- et diglycérides	5000	mg/kg
965	Stabilisant	Maltitol et sirop de maltitol	50000	mg/kg
967	Stabilisant, épaississant	Xylitol	30000	mg/kg
1200	Stabilisant, épaississant,	Polydextrose	BPF	
1400	Stabilisant, épaississant,	Dextrines blanches et jaunes, amidon torréfié	BPF	
1401	Épaississant	Amidon traité à l'acide	BPF	

Additifs alimentaires (Normes Codex pour les laits fermentés)

Laits fermentés non traités thermiquement (naturels)			
N° SIN	Catégories fonctionnelles	Substance	Limite maximale
1402	Stabilisant, épaississant,	Amidon traité en milieu alcalin	BPF
1403	Stabilisant, épaississant	Amidon blanchi	BPF
1404	Stabilisant, épaississant	Amidon oxydé	BPF
1405	Épaississant	Amidon ayant subi un traitement enzymatique	BPF
1410	Stabilisant, épaississant	Phosphate de mono-amidon	BPF
1412	Stabilisant, épaississant	Phosphate de diamidon	BPF
1413	Stabilisant, épaississant,	Phosphate de diamidon phosphaté	BPF
1420	Stabilisant, épaississant	Amidon acétylé	BPF
1422	Stabilisant, épaississant	Adipate de diamidon acétylé	BPF
1440	Épaississant	Amidon hydroxypropyle	BPF
1442	Stabilisant, épaississant	Phosphate de diamidon hydroxypropylé	BPF
1450	Stabilisant, épaississant	Octényle succinate d'amidon sodique	BPF

Laits fermentés non traités thermiquement (aromatisés)				
N° SIN	Catégories fonctionnelles	Substance	Limite maximale	
100i.	Colorant	Curcumines	150	mg/kg
101 i,ii	Colorant	Riboflavines	BPF	
102	Colorant	Tartrazine	300	mg/kg
104	Colorant	Jaune de quinoléine	150	mg/kg
110	Colorant	Jaune orangé S	300	mg/kg
120	Colorant	Carmins	150	mg/kg
122	Colorant	Azorubine	150	mg/kg
123	Colorant	Amarante	300	mg/kg
124	Colorant	Ponceau 4R	150	mg/kg
127	Colorant	Erythrosine	300	mg/kg
128	Colorant	Rouge 2G	30	mg/kg
129	Colorant	Rouge allura AC	300	mg/kg
132	Colorant	Indigotine	300	mg/kg
133	Colorant	Bleu brillant FCF	150	mg/kg
140	Colorant	chlorophylle	BPF	
141i, ii	Colorant	Chlorophylles, complexes cupriques	500	mg/kg
141i, ii	Colorant	Chlorophylles, complexes cupriques	200	mg/kg
143	Colorant	Vert solide FCF	100	mg/kg
150a	Colorant	Caramel I - Nature	BPF	
150b)	Colorant	Caramel de sulfite caustique, Classe II	150	mg/kg
150c	Colorant	Caramel ammoniacal, Classe III	2000	mg/kg
150d	Colorant	Caramel au sulfite d'ammonium, Classe IV	2000	mg/kg
151	Colorant	Noir brillant BN	150	mg/kg
1520	Colorant	Propylene glycol	25000	mg/kg
155	Colorant	Brun HT	150	mg/kg
160a i,e,f	Colorant	Caroténoïdes	200	mg/kg
160a, ii	Colorant	Carotènes végétaux	BPF	
160b	Colorant	Extraits de rocou	100	mg/kg
161g	Colorant	Canthaxanthine	BPF	
162	Colorant	Rouge de betterave	BPF	
163ii	Colorant	Extrait de pellicule de raisin	100	mg/kg
170i	Stabilisant	Carbonate de calcium	BPF	
171	Colorant	Dioxyde de titane	BPF	
172 i-iii.	Colorant	Oxydes de fer	BPF	
263	Stabilisant	Acétate de calcium	BPF	
290	Gaz de conditionnement	Dioxyde de carbone	BPF	
331i	Stabilisant	Dihydrogéo-citrate de sodium	BPF	
331iii	Émulsifiant, stabilisant	Citrate de trisodium	BPF	
332i	Stabilisant	Dihydrogéo-citrate de potassium	BPF	
332ii	Stabilisant	Citrate tripotassique	BPF	
334; 335i, ii ; 336i,ii ; 337	Régulateur de l'acidité, stabilisant	TARTRATES	2000	mg/kg
338 ; 339 i-iii ; 340 i-iii ; 341i-iii 342 i, ii ; 343 ii, iii ; 450 i, iii, v, vi ; 451 i, ii ; 452 i, ii, iv, v	Régulateur de l'acidité, émulsifiant, stabilisant	Phosphates	8800	mg/kg
338 ; 339 i-iii ; 340 i-iii ; 341i-iii 342 i, ii ; 343 ii, iii ; 450 i, iii, v, vi ; 451 i, ii ; 452 i, ii, iv, v	Régulateur de l'acidité, émulsifiant, stabilisant	Phosphates	10500	mg/kg
352ii	Régulateur de l'acidité	Malate de calcium (D, L-)	BPF	
354	Régulateur de l'acidité	Tartrate de calcium, D,L-	BPF	
355	Régulateur de l'acidité	Acide adipique	BPF	
355-357, 359	Régulateur de l'acidité	ADIPATES	6000	mg/kg
365	Régulateur de l'acidité	Fumarate de sodium	BPF	
380	Régulateur de l'acidité	Citrate d'ammonium	BPF	
383	Épaississants	Glycérophosphate de calcium	BPF	
400	Stabilisant, épaississants	Acide alginique	BPF	
401	Stabilisant, épaississants	Alginate de sodium	BPF	
402	Stabilisant, épaississants	Alginate de potassium	BPF	
403	Stabilisant, épaississants	Alginate d'ammonium	BPF	
404	Stabilisant, épaississants	Alginate de calcium	BPF	
405	Épaississant, émulsifiant	Alginate de propylène glycol	10000	mg/kg
406	Stabilisant, épaississants	Agar-agar	BPF	

Laits fermentés non traités thermiquement (aromatisés)			
N° SIN	Catégories fonctionnelles	Substance	Limite maximale
407	Stabilisant, épaississant	Carraghénane & ses sels Na, K, NH ₄ (y compris la furcellerane)	BPF
407a	Stabilisant, épaississants	Algues eucema transformées	BPF
410	Stabilisant, épaississants	Gomme de caroube	BPF
412	Stabilisant, épaississants	Gomme de guar	BPF
413	Émulsifiant, stabilisant, épaississant	Gomme de dragon (tragacathe)	BPF
414	Stabilisant, épaississant	Gomme arabique (gomme acacia)	BPF
415	Stabilisant, épaississant	Gomme de xanthane	BPF
416	Stabilisant, épaississant	Gomme de karaya	BPF
417	Stabilisant, épaississant	Gomme de tara	BPF
418	Stabilisant, épaississant	Gomme gellane	BPF
425	Épaississant	Farine de Konjac	BPF
432-436	Émulsifiant	Polysorbates	6000 mg/kg
440	Stabilisant, épaississant	Pectines	BPF
442	Émulsifiant	Acide phosphatidique, sels d'ammonium	5000 mg/kg
460	Émulsifiant	Cellulose	BPF
460i	Émulsifiant	Cellulose microcristalline	BPF
460ii	Émulsifiant	Cellulose en poudre	BPF
461	Émulsifiant, stabilisant, épaississant	Méthylcellulose	BPF
463	Émulsifiant, stabilisant, épaississants	Hydroxypropylcellulose	BPF
464	Émulsifiants stabilisant, épaississant	Hydroxypropylméthylcellulose	BPF
465	Stabilisant, épaississant, émulsifiant	Méthyléthylcellulose	BPF
466	Émulsifiant, stabilisant, épaississant	Carboxyméthylcellulose sodique	BPF
467	Émulsifiant, épaississant, stabilisant	Hydroxyhéthyl cellulose éthylique	BPF
470	Stabilisant, émulsifiant	Sels d'acide myristique, palmitique et stéarique (NH ₄ , Ca, K, Na)	BPF
470	Stabilisant, émulsifiant	Sels d'acide oléique (Ca, Na, K)	BPF
471	Émulsifiant, stabilisant	Mono- et diglycérides d'acides gras	BPF
472b	Stabilisant	Esters d'acides lactiques et d'acides gras de glycérol	BPF
472e	Émulsifiant, stabilisant	Ester diacétyl-tartrique et d'acides gras de glycérol	10000 mg/kg
472f	Émulsifiant, stabilisant	Esters d'acide tartrique, acétique et d'acides gras de glycérol	BPF
473	Émulsifiant	Esters d'acide tartrique, acétique et d'acides gras de sucrose	10000 mg/kg
474	Émulsifiant	Sucroglycérides	5000 mg/kg
475	Émulsifiant	Esters polyglycériques d'acides gras	10000 mg/kg
476	Émulsifiant	Esters polyglycériques d'acide ricinoléique interestérifiés	5000 mg/kg
477	Émulsifiant	Esters du propylène-glycol des acides gras	5000 mg/kg
481i, 482i	Émulsifiant, stabilisant	Stearoyl-2-lactylates	10000 mg/kg
491-495	Émulsifiant	Esters du sorbitane d'acides gras	5000 mg/kg
500i	Régulateur de l'acidité	Carbonate de sodium	BPF
500iii	Régulateur de l'acidité	Sesquicarbonate de sodium	BPF
501i	Régulateur de l'acidité, stabilisant	Carbonate de potassium	BPF
501ii	Stabilisant	Carbonate acide de potassium	BPF
503i	Régulateur de l'acidité	Carbonate d'ammonium	BPF
504i	Régulateur de l'acidité	Carbonate de magnésium	BPF
504ii	Régulateur de l'acidité	Carbonate acide de magnésium	BPF
507	Régulateur de l'acidité	Acide chlorhydrique	BPF
514	Régulateur de l'acidité	Sulfate de sodium	BPF
515	Régulateur de l'acidité	Sulfate de potassium	BPF
524	Régulateur de l'acidité	Hydroxyde de sodium	BPF
525	Régulateur de l'acidité	Hydroxyde de potassium	BPF
526	Régulateur de l'acidité	Hydroxyde de calcium	BPF
527	Régulateur de l'acidité	Hydroxyde d'ammonium	BPF
528	Régulateur de l'acidité	Hydroxide de magnésium	BPF
529	Régulateur de l'acidité	Oxyde de calcium	BPF
541i, ii	Régulateur de l'acidité, émulsifiant	Phosphate d'aluminium et de sodium	2000 mg/kg
575	Régulateur de l'acidité	Glucono-delta-lactone	BPF
578	Régulateur de l'acidité	Gluconate de calcium	BPF
580	Régulateur de l'acidité	Gluconate de magnésium	BPF

Additifs alimentaires (Normes Codex pour les laits fermentés)

Laits fermentés non traités thermiquement (aromatisés)			
N° SIN	Catégories fonctionnelles	Substance	Limite maximale
636	Exaltateur d'arôme	MALTOL	200 mg/kg
637	Exaltateur d'arôme	Éthylmaltol	200 mg/kg
900a	Émulsifiant	Diméthylpolysiloxane	50 mg/kg
941	Gaz de conditionnement	Azote	BPF
950	Édulcorant, exaltateur d'arôme	Potassium d'acesulfame	1000 mg/kg
951	Édulcorant, exaltateur d'arôme	Aspartame	3000 mg/kg
952	Édulcorant	CYCLAMATES	250 mg/kg
954	Édulcorant	Saccharine	200 mg/kg
955	Édulcorant	Sucralose	400 mg/kg
956	Édulcorant	Alitame	100 mg/kg
957	Édulcorant	Thaumatine	BPF
965	Émulsifiant, stabilisant, édulcorant	Maltitol et sirop de maltitol	BPF
966	Édulcorant, émulsifiant	Lactitol	BPF
967	Édulcorant, émulsifiant, stabilisant, épaississant	Xylitol	BPF
968	Édulcorant	Érithrytol	BPF
1101iii	Stabilisant	Bromelaïne	BPF
1200	Stabilisant, épaississant	Polydextroses A et N	BPF
1400	Stabilisant, épaississant	Dextrines, amidon torréfié blanc et jaune	BPF
1401	Stabilisant, épaississant	Amidon traité à l'acide	BPF
1402	Stabilisant, épaississant	Amidon traité en milieu alcalin	BPF
1403	Stabilisant, épaississant	Amidon blanchi	BPF
1404	Épaississant	Amidon oxydé	BPF
1410	Stabilisant, épaississant	Phosphate de mono-amidon	BPF
1412	Stabilisant, épaississant	Diamidon	BPF
1413	Stabilisant, épaississant	Phosphate de diamidon phosphaté	BPF
1414	Épaississant	Phosphate de diamidon acétylé	BPF
1420	Stabilisant, épaississant	Amidon acétylé	BPF
1422	Stabilisant, épaississant	Adipate de diamidon acétylé	BPF
1440	Épaississant	Amidon hydroxypropyle	BPF
1442	Stabilisant, épaississant	Phosphate de diamidon hydroxypropylé	BPF
1450	Stabilisant, épaississant	Octényle succinate d'amidon sodique	BPF

Laits fermentés non traités thermiquement (naturels)			
N° SIN	Catégories fonctionnelles	Substance	limite maximale
260	Régulateur de l'acidité	Acide acétique glacial	BPF
270	Régulateur de l'acidité	Acide lactique (L-, D- et DL-)	BPF
290	Gaz de conditionnement	Dioxyde de carbone	BPF
296	Régulateur de l'acidité	Acide malique (DL-)	BPF
297	Régulateur de l'acidité	Acide fumarique	BPF
326	Régulateur de l'acidité	Lactate de potassium	BPF
330	Régulateur de l'acidité,	Acide citrique	1500 mg/kg
330	Régulateur de l'acidité,	Acide citrique	BPF
331i	Régulateur de l'acidité, stabilisant	Dihydrogéné-citrate de sodium	BPF
331iii	Régulateur de l'acidité stabilisant	Citrate de trisodium	1500 mg/kg
332i	Régulateur de l'acidité, stabilisant	Dihydrogéné-citrate de potassium	BPF
332ii	Régulateur de l'acidité, stabilisant	Citrate tripotassique	BPF
334; 335i.,ii; 336i.,ii; 337	Régulateur de l'acidité, stabilisant	Tartrates	BPF
338 ; 339 i-iii ; 340 i-iii ; 341i-iii ; 342 i, ii ; 343 ii, iii ; 450 i, iii, v, vi ; 451 i, ii ; 452 i, ii, iv, v ; 542	Régulateur de l'acidité, stabilisant,	Phosphates	200 mg/kg
338 ; 339 i-iii ; 340 i-iii ; 341i-iii ; 342 i, ii ; 343 ii, iii ; 450 i, iii, v, vi ; 451 i, ii ; 452 i, ii, iv, v ; 542	Régulateur de l'acidité, stabilisant	Phosphates	800 mg/kg
355-357, 359	Régulateur de l'acidité	Adipates	BPF
400	Épaississant, stabilisant	Acide alginique	5000 mg/kg
401	Épaississant, stabilisant,	Alginate de sodium	5000 mg/kg
402	Épaississant, stabilisant	Alginate de potassium	5000 mg/kg
403	Épaississant, stabilisant	Alginate d'ammonium	5000 mg/kg
404	Épaississant, stabilisant,	Alginate de calcium	5000 mg/kg
405	Épaississant, émulsifiant	Alginate de propylène glycol	5000 mg/kg
406	Épaississant, stabilisant,	Agar-agar	5000 mg/kg
407	Épaississant, stabilisant	Carraghénane	5000 mg/kg
407a	Épaississant, stabilisant	Algues eucheuma transformées	5000 mg/kg
410	Épaississant, stabilisant	Gomme de caroube	5000 mg/kg
412	Épaississant, stabilisant	Gomme de guar	5000 mg/kg
413	Épaississant, stabilisant,	Gomme de dragon (tragacathe)	BPF
414	Épaississant, stabilisant	Gomme arabe	5000 mg/kg
415	Épaississant, stabilisant	Gomme de xanthane	5000 mg/kg
416	Épaississant, stabilisant	Gomme de karaya	5000 mg/kg
417	Épaississant, stabilisant	Gomme de tara	BPF
418	Épaississant, stabilisant,	Gomme gellane	BPF
425	Épaississant	Farine de Konjac	BPF
440	Épaississant, stabilisant,	Pectines (amidées et non amidées)	10000 mg/kg
461	Épaississant, stabilisant	Méthylcellulose	BPF
463	Épaississant, stabilisant	Hydroxypropylcellulose	BPF
464	Épaississant, stabilisant	Hydroxypropylméthylcellulose	BPF
465	Épaississant, stabilisant,	Méthyléthylcellulose	BPF
466	Épaississant, stabilisant, émulsifiant	Carboxyméthylcellulose sodique	BPF
466	Épaississant, stabilisant	Carboxyméthylcellulose sodique	5000 mg/kg
470	Stabilisant	Sels d'acide myristique, palmitique et stéarique (NH ₄ , Ca, K, Na)	BPF
470	Stabilisant	Sels d'acide oléique (Ca, Na, K)	BPF
471	Émulsifiant, stabilisant	Mono- et diglycérides	5000 mg/kg
472a	Stabilisant	Esters d'acides acétiques et d'acides gras de glycérol	BPF
472b	Stabilisant	Esters d'acides lactiques et d'acides gras de glycérol	BPF
472c	Stabilisant	Esters d'acides citriques et d'acides gras de glycérol	BPF
472e	Stabilisant	Ester diacétyl-tartrique et d'acides gras de glycérol	BPF
472f	Émulsifiant, stabilisant	Esters d'acide tartrique, acétique et d'acides gras de glycérol (mélangés)	BPF
504i	Régulateur de l'acidité	Carbonate de magnésium	BPF

Additifs alimentaires (Normes Codex pour les laits fermentés)

Laits fermentés non traités thermiquement (naturels)			
N° SIN	Catégories fonctionnelles	Substance	limite maximale
504ii	Régulateur de l'acidité	Carbonate acide de magnésium	BPF
507	Régulateur de l'acidité	Acide chlorhydrique	BPF
528	Régulateur de l'acidité	Hydroxide de magnésium	BPF
575	Régulateur de l'acidité	Glucono-delta-lactone	BPF
941	Gaz de conditionnement	Azote	BPF
965	Stabilisant	Maltitol et sirop de maltitol	50000 mg/kg
967	Stabilisant, épaississant	Xylitol	30000 mg/kg
1200	Stabilisant, épaississant	Polydextrose	BPF
1400	Stabilisant, épaississant	Dextrines blanches et jaunes, amidon torréfié	BPF
1401	Stabilisant, épaississant	Amidon traité à l'acide	BPF
1402	Stabilisant, épaississant	Amidon traité en milieu alcalin	BPF
1403	Stabilisant, épaississant	Amidon blanchi	BPF
1404	Stabilisant, épaississant	Amidon oxydé	BPF
1404	Épaississant	Amidon oxydé	BPF
1405	Épaississant	Amidon ayant subi un traitement enzymatique	BPF
1410	Stabilisant, épaississant	Phosphate de mono-amidon	BPF
1412	Stabilisant, épaississant	Phosphate de diamidon	BPF
1413	Stabilisant, épaississant	Phosphate de diamidon phosphaté	BPF
1414	Épaississant, épaississant	Phosphate de diamidon acétylé	BPF
1420	Épaississant	Amidon acétylé	BPF
1422	Stabilisant, épaississant	Adipate de diamidon acétylé	BPF
1440	Stabilisant, épaississant	Amidon hydroxypropyle	BPF
1442	Émulsifiant, épaississant	Phosphate de diamidon hydroxypropylé	BPF
1450	Stabilisant, épaississant	Octényle succinate d'amidon sodique	BPF

Laits fermentés non traités thermiquement (aromatisés)				
N° SIN	Catégories fonctionnelles	Substance	Limite maximale	
100i	Colorant	Curcumines	150	mg/kg
101i, ii	Colorant	Riboflavines	BPF	
102	Colorant	Tartrazine	300	mg/kg
104	Colorant	Jaune de quinoléine	150	mg/kg
110	Colorant	Jaune orangé S	300	mg/kg
120	Colorant	Carmins	150	mg/kg
122	Colorant	Azorubine	150	mg/kg
123	Colorant	Amarante	300	mg/kg
124	Colorant	Ponceau 4R	150	mg/kg
127	Colorant	Erythrosine	300	mg/kg
128	Colorant	Rouge 2G	30	mg/kg
129	Colorant	Rouge allura AC	300	mg/kg
132	Colorant	Indigotine	300	mg/kg
133	Colorant	Bleu brillant FCF	150	mg/kg
140	Colorant	chlorophylle	BPF	
141i, ii	Colorant	Chlorophylles, complexes cupriques	500	mg/kg
141i, ii	Colorant	Chlorophylles, complexes cupriques	200	mg/kg
143	Colorant	Vert solide FCF	100	mg/kg
150a	Colorant	Caramel I - Nature	BPF	
150b	Colorant	Caramel de sulfite caustique, Classe II	150	mg/kg
150c	Colorant	Caramel ammoniacal, Classe III	2000	mg/kg
150d	Colorant	Caramel au sulfite d'ammonium, Classe IV	2000	mg/kg
151	Colorant	Noir brillant BN	150	mg/kg
1520	Colorant	Propylene glycol	25000	mg/kg
155	Colorant	Brun HT	150	mg/kg
160a i,e,f	Colorant	Caroténoïdes	200	mg/kg
160a, ii	Colorant	Carotènes végétaux	BPF	
160b	Colorant	Extraits de rocou	100	mg/kg
161g	Colorant	Canthaxanthine	BPF	
162	Colorant	Rouge de betterave	BPF	
163ii	Colorant	Extrait de pellicule de raisin	100	mg/kg
170i	Stabilisants	Carbonate de calcium	BPF	
171	Colorant	Dioxyde de titane	BPF	
172 i-iii.	Colorant	Oxydes de fer	BPF	
181	Colorant, émulsifiant, stabilisant, épaississant	Acide tannique (tanins de qualité alimentaire)	400	mg/kg
200-203	Agent de conservation	Sorbats	1000	mg/kg
210-213	Agent de conservation	Benzoate	300	mg/kg
214, 216, 218	Agent de conservation	P-hydroxybenzoates	120	mg/kg
220-225, 227, 228, 539	Agent de conservation	Sulfites	100	mg/kg
234	Agent de conservation	Nisine	500	mg/kg
260	Agent de conservation	Acide acétique (glacial)	BPF	
261	Agent de conservation	Acétates de potassium	BPF	
262i	Agent de conservation	Acétates de sodium	BPF	
263	Stabilisant	Acétate de calcium	BPF	
263	Agent de conservation	Acétate de calcium	BPF	
280	Agent de conservation	Acide propionique	BPF	
281	Agent de conservation	Propionate de sodium	BPF	
282	Agent de conservation	Propionate de calcium	BPF	
283	Agent de conservation	Propionate de potassium	BPF	
290	Gaz de conditionnement	Dioxyde de carbone	BPF	
331i	Stabilisant	Dihydrogéo-citrate de sodium	BPF	
331iii	Émulsifiant, stabilisant	Citrate de trisodium	BPF	
332i	Stabilisant	Dihydrogéo-citrate de potassium	BPF	
332ii	Stabilisant	Citrate tripotassique	BPF	
334; 335i, ii ; 336i,ii ; 337	Régulateur de l'acidité, stabilisant	Tartrates	2000	mg/kg
338; 339i - iii.; 340i -iii.; 341i -iii.; 342i, ii ; 343ii, iii.; 450i, iii.,451i, ii ; 452i, ii,IV ;	Régulateur de l'acidité, émulsifiant, stabilisant	Phosphates	8800	mg/kg

Additifs alimentaires (Normes Codex pour les laits fermentés)

Laits fermentés non traités thermiquement (aromatisés)				
N° SIN	Catégories fonctionnelles	Substance	Limite maximale	
338; 339i - iii.; 340i -iii.; 341i -iii ; 342i, ii ; 343ii, iii ; 450i, iii,451i, ii ; 452i, ii,IV ;	Régulateur de l'acidité, émulsifiant, stabilisant	Phosphates	10500	mg/kg
352ii	Régulateur de l'acidité	Malate de calcium (D, L-)	BPF	
354	Régulateur de l'acidité	Tartrate de calcium, D,L-	BPF	
355	Régulateur de l'acidité	Acide adipique	BPF	
355-357, 359	Régulateur de l'acidité	Adipates	6000	mg/kg
365	Régulateur de l'acidité	Fumarate de sodium	BPF	
380	Régulateur de l'acidité	Citrate d'ammonium	BPF	
383	Épaississant	Glycérophosphate de calcium	BPF	
400	Stabilisant, épaississant	Acide alginique	BPF	
401	Stabilisant, épaississant	Alginate de sodium	BPF	
402	Stabilisant, épaississant	Alginate de potassium	BPF	
403	Stabilisant, épaississant	Alginate d'ammonium	BPF	
404	Stabilisant, épaississant	Alginate de calcium	BPF	
405	Épaississant, émulsifiant	Alginate de propylène glycol	10000	mg/kg
406	Stabilisant,épaississant	Agar-agar	BPF	
407	Stabilisant, épaississant	Carraghénane & ses sels Na, K, NH4 (y compris la furcellerane)	BPF	
407a	Stabilisant, épaississant	Algues eucema transformées	BPF	
410	Stabilisant, épaississant	Gomme de caroube	BPF	
412	Stabilisant, épaississant	Gomme de guar	BPF	
413	Émulsifiant, stabilisant, épaississant	Gomme de dragon (tragacathe)	BPF	
414	Stabilisant épaississant	Gomme arabique (gomme acacia)	BPF	
415	Stabilisant, épaississant	Gomme de xanthane	BPF	
416	Stabilisant, épaississant	Gomme de karaya	BPF	
417	Stabilisant, épaississant	Gomme de tara	BPF	
418	Stabilisant, épaississant	Gomme gellane	BPF	
425	Épaississants	Farine de Konjac	BPF	
432-436	Émulsifiant	Polysorbates	6000	mg/kg
440	Stabilisant, épaississant	Pectines	BPF	
442	Émulsifiant	Acide phosphatidique, sel d'ammonium	5000	mg/kg
460	Émulsifiant	Cellulose	BPF	
460i	Émulsifiant	Cellulose microcristalline	BPF	
460ii	Émulsifiant	Cellulose en poudre	BPF	
461	Émulsifiant, stabilisant, épaississant	Méthylcellulose	BPF	
463	Émulsifiant, stabilisant, épaississant	Hydroxypropylcellulose	BPF	
464	Émulsifiant, stabilisant, épaississant	Hydroxypropylméthylcellulose	BPF	
465	Stabilisant, épaississant, émulsifiant	Méthyléthylcellulose	BPF	
466	Émulsifiant, stabilisant, épaississant	Carboxyméthylcellulose sodique	BPF	
467	Émulsifiant, épaississant, stabilisant	Hydroxyhéthyl cellulose éthylique	BPF	
470	Stabilisant, émulsifiant	Sels d'acide myristique, palmitique et stéarique (NH4, Ca, K, Na)	BPF	
470	Stabilisant, émulsifiant	Sels d'acide oléique (Ca, Na, K)	BPF	
471	Émulsifiant, stabilisant	Mono- et diglycérides d'acides gras	BPF	
472b	Stabilisant	Esters d'acides lactiques et d'acides gras de glycérol	BPF	
472e	Émulsifiant, stabilisant	Ester diacétyl-tartrique et d'acides gras de glycérol	10000	mg/kg
472f	Émulsifiant, stabilisant	Esters d'acide tartrique, acétique et d'acides gras de glycérol	BPF	
473	Émulsifiant	Esters d'acide tartrique, acétique et d'acides gras de sucrose	10000	mg/kg
474	Émulsifiant	Sucroglycérides	5000	mg/kg
475	Émulsifiant	Esters polyglycériques d'acides gras	10000	mg/kg
476	Émulsifiant	Esters polyglycériques d'acide ricinoléique interestérifiés	5000	mg/kg
477	Émulsifiant	Esters du propylène-glycol des acides gras	5000	mg/kg
481i, 482i	Émulsifiant, stabilisant	Stearoyl-2-lactylates	10000	mg/kg
491-495	Émulsifiant	Esters du sorbitane d'acides gras	5000	mg/kg
500i	Régulateur de l'acidité	Carbonate de sodium	BPF	
500iii	Régulateur de l'acidité	Sesquicarbonate de sodium	BPF	
501i	Régulateur de l'acidité, stabilisants	Carbonate de potassium	BPF	
501ii	Stabilisant	Carbonate acide de potassium	BPF	
503i	Régulateur de l'acidité	Carbonate d'ammonium	BPF	
504i	Régulateur de l'acidité	Carbonate de magnésium	BPF	
504ii	Régulateur de l'acidité	Carbonate acide de magnésium	BPF	
507	Régulateur de l'acidité	Acide chlorhydrique	BPF	

Additifs alimentaires (Normes Codex pour les laits fermentés)

Laits fermentés non traités thermiquement (aromatisés)			
N° SIN	Catégories fonctionnelles	Substance	Limite maximale
514	Régulateur de l'acidité	Sulfate de sodium	BPF
515	Régulateur de l'acidité	Sulfate de potassium	BPF
524	Régulateur de l'acidité	Hydroxyde de sodium	BPF
525	Régulateur de l'acidité	Hydroxyde de potassium	BPF
526	Régulateur de l'acidité	Hydroxyde de calcium	BPF
527	Régulateur de l'acidité	Hydroxyde d'ammonium	BPF
528	Régulateur de l'acidité	Hydroxide de magnésium	BPF
529	Régulateur de l'acidité	Oxyde de calcium	BPF
541i, ii	Régulateur de l'acidité, émulsifiant	Phosphate d'aluminium et de sodium	2000 mg/kg
575	Régulateur de l'acidité	Glucono-delta-lactone	BPF
578	Régulateur de l'acidité	Gluconate de calcium	BPF
580	Régulateur de l'acidité	Gluconate de magnésium	BPF
636	Exaltateur d'arôme	MALTOL	200 mg/kg
637	Exaltateur d'arôme	Éthylmaltol	200 mg/kg
900a	Émulsifiant	Diméthylpolysiloxane	50 mg/kg
941	Gaz de conditionnement	Azote	BPF
950	Édulcorant, exaltateur d'arôme	Potassium d'acesulfame	1000 mg/kg
951	Édulcorant, exaltateur d'arôme	Aspartame	3000 mg/kg
952	Édulcorant	CYCLAMATES	250 mg/kg
954	Édulcorant	Saccharine	200 mg/kg
955	Édulcorant	Sucralose	400 mg/kg
956	Édulcorant	Alitame	100 mg/kg
957	Édulcorants	Thaumatine	BPF
965	Émulsifiant, stabilisant, édulcorant	Maltitol et sirop de maltitol	BPF
966	Édulcorant, émulsifiant	Lactitol	BPF
967	Édulcorant, émulsifiant, stabilisant, épaississant	Xylitol	BPF
968	Édulcorant	Érithrytol	BPF
1101iii	Stabilisant	Bromelaïne	BPF
1200	Stabilisant, épaississant	Polydextroses A et N	BPF
1400	Stabilisant, épaississant	Dextrines, amidon torréfié blanc et jaune	BPF
1401	Stabilisant, épaississant	Amidon traité à l'acide	BPF
1402	Stabilisant, épaississant	Amidon traité en milieu alcalin	BPF
1403	Stabilisant, épaississant	Amidon blanchi	BPF
1404	Épaississant	Amidon oxydé	BPF
1410	Stabilisant, épaississant	Phosphate de mono-amidon	BPF
1412	Stabilisant, épaississant	Diamidon	BPF
1413	Stabilisant, épaississant	Phosphate de diamidon phosphaté	BPF
1414	Épaississant	Phosphate de diamidon acétylé	BPF
1420	Stabilisant, épaississant	Amidon acétylé	BPF
1422	Stabilisant épaississant	Adipate de diamidon acétylé	BPF
1440	Épaississant	Amidon hydroxypropyle	BPF
1442	Stabilisant, épaississant	Phosphate de diamidon hydroxypropylé	BPF
1450	Stabilisant, épaississant	Octényle succinate d'amidon sodique	BPF

ANNEXE XXIV

**AVANT-PROJET DE DISPOSITIONS MODÈLES
RELATIVES AUX BOISSONS À BASE DE LAIT FERMENTÉ¹**

(À l'étape 3)

SECTION 2 - DESCRIPTIONS

2.4 BOISSONS A BASE DE LAIT FERMENTE COMPOSE

Les boissons à base de lait fermenté composé sont des produits laitiers composés, tels que définis à la section 2.3 de la Norme Codex générale pour l'utilisation de termes de laiterie (CODEX STAN 206-1999), obtenus par mélange de lait fermenté, d'ingrédients non laitiers et/ou d'arômes et d'eau. Les boissons à base de lait fermenté composé contiennent au minimum 40 % (m/m) d'ingrédients laitiers. Les ingrédients non laitiers et/ou les arômes et l'eau peuvent être ajoutés avant ou après la fermentation.

SECTION 3 – FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

3.1 MATIERES PREMIERES

- « Eau potable utilisée lors de la reconstitution et de la recombinaison et dans les produits couverts par la section 2.4 »

3.2 INGRÉDIENTS AUTORISÉS

- « Gélatine et amidon dans :
 - les laits fermentés thermisés après fermentation
 - les laits fermentés aromatisés, les boissons à base de lait fermenté composé, et
 - les laits fermentés nature s'ils sont autorisés par la législation nationale en vigueur dans le pays de vente au consommateur final,à condition qu'ils ne soient ajoutés que dans des quantités... etc. »

3.3 COMPOSITION

« Dans les laits fermentés aromatisés et les boissons à base de lait fermenté composé, les critères énoncés ci-dessus ne s'appliquent qu'à la partie du lait fermenté... etc. »

4 ADDITIFS

« Boissons à base de lait aromatisé et de lait fermenté composé »

7.1 NOM DU PRODUIT

Section 7.1.3.

Les autres laits fermentés composés seront désignés par des termes descriptifs qui ne sont pas ambigus et ne risquent pas d'induire le consommateur en erreur, conformément à la section 4.1.1.3 de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX 1-1985, Rév. 1-1991, *Codex Alimentarius*, Volume 1A). Les produits visés par la présente norme peuvent être qualifiés par des termes faisant référence à leur viscosité, tels que « boisson » ou « à boire », à condition qu'ils se conforment aux sections pertinentes de la Norme et que leur usage ne soit pas ambigu ou ne risque pas d'induire le consommateur en erreur.

¹ Bien qu'aucune décision n'ait été prise concernant les nouvelles dispositions relatives aux boissons à base de lait fermenté (la question étant de savoir s'il vaut mieux insérer ces dispositions dans les normes Codex pour les laits fermentés ou élaborer une nouvelle norme), le modèle proposé doit être lu en corrélation avec la Norme Codex sur les laits fermentés (voir par. 144 à 147).

ANNEXE XXV

**RÉPONSES DU COMITÉ DU CODEX SUR LE LAIT ET LES PRODUITS LAITIERS
AUX QUESTIONS SOUMISES PAR LE COMITÉ DU CODEX SUR
LES MÉTHODES D'ANALYSE À SA VINGT-TROISIÈME SESSION**

LAITS FERMENTÉS

Acide lactique - Normes concernées : FIL 150:1991 et ISO 11869:1997

Le CCMAS demande au CCMMP d'indiquer si la méthode FIL détermine l'acidité totale ou l'acide lactique comme dans la disposition.

Réponse :

Ces méthodes ne mesurent pas l'acide lactique mais l'acidité titrable qui est exprimée en acide lactique.

Acide lactique - Normes concernées : AOAC 937.05 et AOAC 947.05

Le CCMAS demande au CCMMP de préciser le type de méthode requis puisqu'il ne peut pas y avoir deux méthodes de type II.

Réponse du groupe de travail international FIL/ISO/AOAC :

Comme la norme FIL 150, la norme AOAC 947.05 est une méthode de type I. Elle détermine l'acidité titrable qui est exprimée en acide lactique. Seule cette méthode peut être envisagée.

La norme AOAC 937.05 définit une méthode plus ancienne, utilisant la spectrophotométrie et devrait être une méthode de type III (cette méthode ne devrait pas être envisagée).

Microorganismes constituant le levain - Normes concernées : FIL 149A:1997

Le CCMAS demande au CCMMP d'indiquer si une étude en collaboration a été effectuée et selon quel type de méthode.

Réponse :

Il s'agit d'une méthode de type I. Aucune étude en collaboration n'a été effectuée, ce qui explique l'absence de résultats. L'Annexe de la norme a été préparée en se fondant sur des méthodes d'analyse publiées dans des ouvrages de référence scientifiques. Un questionnaire a par ailleurs été diffusé aux membres de l'équipe internationale FIL/ISO/AOAC et leurs observations ont été prises en compte lors de l'élaboration de la norme (Questionnaire 1496/D du 28 mai 1996).

Yaourt

Streptococcus thermophilus et Lactobacillus delbrueckii subsp. Bulgaricus $\geq 10^7$ cfu/g - Normes concernées FIL 117B: 1997 et ISO 7889.

Le CCMAS demande au CCMMP d'indiquer si une étude en collaboration a été effectuée et selon quel type de méthode.

Réponse :

Il s'agit d'une méthode de type I. Une étude inter-laboratoires détaillée a été effectuée en 1978 pour déterminer la validité des milieux de culture suivants : lait écrémé, milieux MRS et M17 acidifiés à pH 5,4, milieu Lee, milieu LAB, milieu différentiel Lactobacillus Streptococcus (pour plus de détails sur ces méthodes, se reporter à la norme FIL 117A:1988).

L'étude inter-laboratoires portait sur 30 échantillons de yaourt achetés dans les pays suivants :

Italie, Royaume-Uni, Suisse, Australie, Allemagne, Japon, Belgique.

Cette étude n'a pas été publiée dans une revue scientifique.

Réponses du CCMMP à la vingt-troisième session du CCMAS

Seuls des rapports réguliers ont été préparés par le professeur Accolas qui était à l'époque président du groupe FIL/ISO/AOAC E44 et coordinateur de l'étude inter-laboratoires. Il n'est malheureusement plus possible de publier les résultats du test de l'anneau car le professeur Accolas est décédé depuis de nombreuses années et les données ne sont plus disponibles.

Remarque : Une norme conjointe ISO 7889 | FIL 117:2003 a été publiée. Il est recommandé que cette nouvelle norme soit incluse dans la disposition.

Streptococcus thermophilus et Lactobacillus delbrueckii subsp. Bulgaricus $\geq 10^7$ cfu/g - Normes concernées FIL 146: 1991 et ISO 9232.

Le CCMAS demande au CCMMP d'indiquer si une étude en collaboration a été effectuée et selon quel type de méthode.

Réponse :

Il s'agit d'une méthode de type I. Deux études inter-laboratoires ont été entreprises en 1982 (test pilote) et 1984 (test de l'anneau). Ces deux tests portaient sur des souches pures de *S. thermophilus* et *L. delbrueckii* fournies par chaque membre. Huit laboratoires de pays membres de la FIL (Tchécoslovaquie, Danemark, France, Italie, Espagne, Suisse, R.-U. et Israël) ont participé à la dernière étude. Les méthodes appliquées à la classification des différentes souches sont décrites dans la norme. Les résultats du test de l'anneau n'ont jamais été publiés mais la norme a été élaborée en se fondant sur ces données. Un résumé des résultats est donné dans les minutes de la réunion du groupe qui s'est tenue à Milan le 11 mars 1985.

Remarque : La norme conjointe ISO 9232 | FIL 146:2003 a été publiée. Il est recommandé que cette norme soit incluse dans la disposition.

FROMAGES INDIVIDUELS

Matière sèche (extrait sec total) - Normes concernées : FIL 4A: 1982, ISO 5534: 1985 et AOAC 926.08

Le CCMAS demande au CCMMP d'expliquer la différence de résultats par rapport à la méthode précédente.

Réponse :

Cette question prête à confusion. D'une part, l'édition de 1994 du Vol. 13 indique que les normes FIL 4A et ISO 5534 ont été approuvées comme méthodes applicables à l'extrait sec total du fromage et le statut actuel devrait donc être vérifié. D'autre part, nous ne sommes pas sûrs de ce que le CCMAS entend par « méthode précédente ». Nous supposons que la question fait référence à une comparaison entre les méthodes FIL/ISO et la méthode AOAC. Le groupe tripartite n'a pas connaissance de données comparatives disponibles sur ces méthodes. Toutefois, d'un point de vue technique, nous aimerions préciser que les deux méthodes précédentes et les méthodes recommandées évaporent la fraction volatile du produit qui est ensuite exprimée en humidité. La méthode de l'étuve à 102 °C risque de produire des résultats légèrement trop élevés, car cette température pourrait provoquer un brunissage de l'échantillon, indiquant une réaction entre le lactose et les protéines, laquelle peut entraîner une perte d'eau liée au lactose. Il nous semble toutefois peu probable que cela pose problème car le fromage contient très peu de lactose. Précisons à ce sujet que la méthode à 102 °C est utilisée avec un large éventail de produits laitiers, dont le lait entier en poudre et le lait écrémé en poudre dont les teneurs de lactose sont typiquement de 35 % et 50 % respectivement. La méthode précédente (étuve à vide) pourrait produire des résultats trop faibles car toutes les étuves à vide ne permettent pas de circulation d'air frais, ce qui signifie qu'il y a un risque de saturation de l'étuve. La méthode recommandée est donc la méthode privilégiée.